

weinerlebnis Koblenzer Marienberg

60 % Steigung 100 % Erlebnis

Weitere Informationen unter
www.weinkeller-schwaab.de

Lieferbedingungen

Alle Weine sind in der Vinothek zur Abholung verfügbar. Direkt in Ihren Weinkeller erfolgt der Versand über Lieferdienst von DHL (Anlieferung: Montag bis Samstag). Für den Versand in vollständigen Verpackungseinheiten à 6, 12 oder 18 Flaschen (auch verschiedene Sorten) in Deutschland berechnen wir **Versandkosten einmalig 9,90 Euro/Bestellung**. Ab einem Rechnungswert von **300,- Euro liefern wir frei Haus**. Bei Erstbestellungen versenden wir nach Vorauszahlung.

Für Präsentpakete aus der Vinothek im Weingut im 1-3er Karton berechnen wir 8,- Euro und im 6er Karton 9,90 Euro (inklusive Präsentkarton, Umkarton und Versandkosten). Präsentpakete lt. WebShop versenden wir **VERSANDKOSTENFREI**.

Gewährleistung

Wir garantieren als traditionsreiches Haus eine **hohe Qualität mit ausgezeichnetem Preis- / Genussverhältnis** der angebotenen Weine und Spirituosen. Sollte Ihnen wider Erwarten etwas nicht zusagen, so nehmen wir ungeöffnete und unbeschädigte Flaschen innerhalb von 30 Tagen zurück.

Die Ausfällung von Weinstеinkristallen ist ein natürlicher Vorgang bei der Lagerung von Qualitätsweinen. Sie wirken sich nicht nachteilig auf den Geschmack und die Qualität des Weines aus und sind daher von Reklamationen ausgenommen.

Zahlungsbedingungen

Zahlbar bar oder mit EC-Karte oder auf Rechnung (nur für Bestandskunden). Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Weinkeller Schwaab KG.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle früheren Ausgaben ihre Gültigkeit.

WEINGUT
SCHWAAB



WEINERLEBNIS

Der **historische Felsenkeller aus dem Jahre 1861** ist ein Ort für Erlebnisse rund um den Wein. Ursprünglich als Bergwerk geplant und begonnen, können heute bei einer **Kellerbesichtigung** im Weingut Schwaab der Tank und Fasskeller in Verbindung mit einer Weinprobe besichtigt werden. Oder spazieren Sie bei der **Marienbergtour** auf Weinbergterrassen im Koblenzer Marienberg mit anschließender Weinprobe im Felsenkeller. Die faszinierenden Fähigkeiten der Sensorik lernen Sie in der **Weinwerkstatt** kennen und schärfen die Sinne. Die Weinerlebnisse eignen sich ideal auch als Firmenevent. Wenn Sie gerne eine Weinprobe unter freiem Himmel erleben möchten, besuchen Sie die Weinwiese am Koblenzer Marienberg. Direkt am Naturschutzgebiet „Eiszeitliches Lössprofil“, verkosten Sie die Weine in unmittelbarer Nähe zum Fundort einer 30.000 Jahre alten Feuerstelle. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem weinkulinarischen Abend an einem außergewöhnlichen Ort zwischen Felsen und Weinkeller.

Genießen Sie Koblenzer Weine und regionale Küche im **Weinhaus Restaurant Schwaab**. Dienstag bis Sonntag ab 15 Uhr. Telefon 0261-9224483

KOBLENZ Edition Riesling Feinherb QBA 2018

Noten von Aprikose und Mango im Bukett. Feine Rieslingsäure mit dezenter Fruchtsüße in harmonischer Balance. Als besonderes Geschenk mit Goldsilhouette von Koblenz und Festung.

Best.Nr. 02518	0,25 l	3,90 €
Best.Nr. 07518	0,75 l	7,90 €
Best.Nr. 15018	1,50 l	21,90 €

Destilate und Likör

Weinhefe – Feiner Brand aus der Hefe vergorener Jungweine. 40 % Vol.
Best.Nr. 909 01 · 0,5 l · 12,50 €

Weintrester – Würziger, feiner Brand aus regionalem Trester. 40 % Vol.
Best.Nr. 909 03 · 0,5 l · 12,50 €

Obstbrand – Feiner Brand aus regionaler Birne & Apfel. 40 % Vol.
Best.Nr. 909 02 · 0,5 l · 14,50 €

Alter Weintrester – Feiner Tresterbrand im Eichenholzfass gereift. 41 % Vol.
Best.Nr. 909 05 · 0,5 l · 17,50 €

Roter Weinbergspirsich-Likör – Aus der delikat-aromatischen Frucht regionaler Weinbergspirsiche. 18 % Vol.
Best.Nr. 909 04 · 0,5 l · 14,00 €

WEINGUT
SCHWAAB



DER WEG ZU UNS

Von Köln über A 61 Abfahrt „KO-Metternich“ in Richtung Koblenz ca. 2 km, dann rechts zur B 416 Richtung Cochem, am Ortseingang Güls 1. rechts ab.

Von Frankfurt über A 3 Abfahrt auf A 48, Abfahrt B 9 in Richtung Koblenz. Noch vor Europa-Brücke Abfahrt „Metternich“, ca. 1,5 km dann rechts zur B 416 Richtung Cochem, am Ortseingang Güls 1. rechts ab.



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9-12 und 14-18 Uhr
Samstag 9-13 Uhr

Weingut Schwaab

Vertrieb: Weinkeller Schwaab KG
In der Laach 93 • 56072 Koblenz
Telefon 0261 - 40 30 84 0
Telefax 0261 - 40 30 84 1
info@weinkeller-schwaab.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
www.weinkeller-schwaab.de



#meinschwaaberlebnis

WEINGUT
SCHWAAB



WEINLISTE 2019/2020



TERRASSENMOSEL
KOBLENZ

Riesling

Riesling Trocken QBA Schieferlinie 2018

Frischer Riesling mit lebendiger Säure und Noten von Limette und Pfirsich.
Best.Nr. 11118 0,75 l 6,90 €

Riesling Feinherb QBA Schieferlinie 2018

Saftig, fruchtiger Riesling mit herrlicher Mango- und Aprikosenfrucht.
Best.Nr. 11218 0,75 l 6,90 €

„1 8 9 0“ Riesling Trocken QBA 2018

• Koblenzer Marienberg

Im Jahre 1890 siedelt Nicolaus Schwaab nach Koblenz-Güls und führt dort die Bewirtschaftung einer Mühle mit neuen Weinbergen fort. Für diesen Premiumwein werden selektierte Trauben geerntet. Im Geschmack Noten von Orange und Ananas. Leichtigkeit kombiniert mit Mineralität und Länge. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 12118 0,75 l 8,80 €

MANWERC Riesling Feinherb QBA 2018

Im Jahre 1231 wird ein Grundstück am Flussufer von Metternich mit dem Namen MANWERC an das Zisterzienserkloster Himmerod übertragen. Die Fläche entspricht einer Tagesleistung Handarbeit eines Winzers.

Reife Aromen vom Boskop-Apfel und Birne. Feiner Schmelz und Länge im Geschmack resultieren aus einer spontanen Vergärung. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 12218 0,75 l 8,80 €

VON TERRASSEN Riesling Trocken 2018

• Koblenzer Marienberg

Aus den Koblenzer Steilt errassen werden für diesen trockenen Premium-Riesling handverlesene, hochreife Trauben geerntet. Aromen von Kräutern und Banane. Eleganz mit mineralischen Tönen vom Terrassenschiefer und ausbalancierte Säure.
Best.Nr. 13118 0,75 l 13,50 €

VON FELSEN Riesling Feinherb QBA 2018

• Koblenzer Marienberg

Ausbalanciertes Spiel von Frucht, Süße und Mineralität. Verführerisch-fruchtige Aromen von Passionsfrucht und Honigmelone. Die umfangreiche Selektion der Trauben sowie eine längere Spontanvergärung belohnen mit einem cremig-nachhaltigen Geschmack. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 13218 0,75 l 14,50 €

Riesling Fruchtsüß QBA Schieferlinie 2018

Frisch-fruchtsüßer Terrassenriesling mit Pfirsichnoten und feiner Rieslingsäure.
Best.Nr. 11318 0,75 l 6,90 €

Riesling Spätlese Edelsüß 2018

• Koblenzer Marienberg

Honigmelone, Pfirsich und Mandelnoten verführen im Bukett. Edelsüße und Fruchtsäure treffen mit genussvoller Spannung aufeinander. Mit einer strahlenden Fruchtichte und Länge repräsentiert dieser Riesling das Terroir der Terrassenmosel und die Linie Gold im Weingut. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 13318 0,75 l 14,50 €

Cuvée

DREISATZ Feinherb QBA 2018

Drei bekannte Rebsorten und als Unbekannte der Geschmack! Ganzer Fruchtkorb an Aromen von reifer Birne, Banane und Apfel. Harmonische Säurestruktur kombiniert mit langem Nachhall im Geschmack.
Best.Nr. 72218 0,75 l 9,40 €

Müller-Thurgau

Müller-Thurgau Trocken QBA 2018

Feinwürzige Malz- und Paprikanote, ausgeprägt weicher Auftritt mit wenig Säure.
Best.Nr. 21118 0,75 l 6,90 €

Weissburgunder

Weissburgunder Trocken QBA 2018

• Koblenzer Marienberg

Birne und Walnuss prägen das Bukett. Frisch, saftige Säure und volumenreicher Charakter für Freunde des Burgunderstils. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 32118 0,75 l 8,80 €

VOM LÖSS Weissburgunder Trocken QBA 2018

• Koblenzer Marienberg

Vielschichtiger, kräftiger Burgunderstil vom Lössboden geprägt. Feine Röstaromen vom Ausbau im Barriquefass flankiert von Limette- und Birnennoten. Der Kontrast von Holz und Frische!
Best.Nr. 33118 0,75 l 14,50 €

Spätburgunder

Spätburgunder Blanc de Noirs Feinherb QBA 2018

Trauben vom Spätburgunder werden weiß gekeltet. Frucht Pur! Erdbeere, Kirsche und Blaubeere. Extrem feincremig im Geschmack mit nachhaltigem Auftritt am Gaumen. Selektierte Trauben. Goldener Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 47218 0,75 l 9,40 €

Spätburgunder Trocken QBA 2018

• Koblenzer Marienberg

Intensive Röstaromen mit Noten von Schokolade, Kirsche und Vanille. Der nährstoffreiche Lössboden sorgt für Volumen und kräftigen Charakter. Lagerung im französischen Barrique. Selektierte Trauben. Silberner Kammerpreis 2019.
Best.Nr. 41118 0,75 l 12,50 €

Secco & Winzersekt

Riesling Secco Trocken

Fruchtig-frisches Bukett von gelben Früchten mit feinem Mousseux. Feinherb im Geschmack. Idealer Aperitif!
Best.Nr. 17200 0,75 l 7,00 €

Riesling Winzersekt BRUT

• Koblenzer Marienberg

Traditionelle Flaschengärung

Feines Mousseux mit Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Volumenreicher, gehaltvoller Premium-Winzersekt von der Terrassenmosel. Aus selektierten Trauben der Linie Gold.
Best.Nr. 18100 0,75 l 12,50 €

Weinkeller Schwaab

Regionale Qualitätsweine mit Charakter werden nach strengen Qualitätsrichtlinien für den Weinkeller Schwaab ausgewählt. Der Ausbau und die Abfüllung erfolgen im Herkunftsort.

Riesling Trocken QBA Mosel 2018

Fruchtige Noten von gelben Früchten und Apfel.
Best.Nr. 10118 1,0 l 5,80 €

Riesling Feinherb QBA Mosel 2018

Feinfruchtiger Riesling mit Noten von Apfel und zartem Schmelz.
Best.Nr. 10218 1,0 l 5,80 €

Weissburgunder Trocken QBA 2018

• Rheinhessen

Reife Zitrusaromen und füllig im Geschmack. Die Herkunft mit kalkhaltigem Lössboden steht für Mineralik und weiche Säure.
Best.Nr. 30118 0,75 l 6,90 €

Grauburgunder Trocken QBA 2018

• Rheinhessen

Aromen von Orange und Kräutern. Harmonische Säure und kräftiger Burgunderstil.
Best.Nr. 50218 0,75 l 6,90 €

Spätburgunder Blanc de Noirs Trocken QBA 2018

• Rheinhessen

Harmonische Fruchtaromen, vollmundig im Geschmack.
Best.Nr. 40718 0,75 l 6,90 €

Spätburgunder Trocken QBA 2017

• Rheinhessen

Bukett von roten Früchten, im Geschmack elegant und kräftig.
Best.Nr. 40117 0,75 l 6,90 €

Bestellung

Neukunde

Bestandskunde

Firma: _____

Name: _____

Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Mobil: _____

E-Mail: _____

Lieferanschrift (falls abweichend)

Firma: _____

Name: _____

Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Art-Nr.	Bezeichnung	Anzahl Flaschen	Einzelpreis €	Gesamtpreis €
Summe				
Ggf. zzgl. Versandkosten				
Gesamtobetrag € (inkl. MwSt.)				

Hinweis: Der Versand erfolgt in den Verpackungseinheiten von 6, 12 oder 18 Flaschen (beliebig sortiert).

Ja, ich bin damit einverstanden, dass mich das Weingut Schwaab über Produkte, Angebote und Veranstaltungen sowie ähnliche Leistungen per Post E-Mail informiert.

Ich akzeptiere die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Weingutes Schwaab

Ort, Datum	Unterschrift
------------	--------------

