

# Weinliste I/2023



## PÉTILLANT NATUREL

0,75 L

33	2022	DON'T BE AFRAID PetNat	trocken	17,00 €	(22,67€/L)
----	------	------------------------	---------	---------	------------

## GUTSWEINE

7	2022	Riesling Schieferstein	trocken	9,50 €	(12,67€/L)
4	2022	White Label	feinherb	9,50 €	(12,67€/L)
12	2021	Riesling S	feinherb	16,00 €	(21,33€/L)
9	2021	Riesling Kabinett	fruchtsüß	12,00 €	(16,00€/L)
16	2021	Riesling Spätlese	fruchtsüß	16,00 €	(21,33€/L)

## POUR [UNFILTRIERT]

10	2021	Riesling pour	trocken	21,00 €	(28,00€/L)
15	2021	Weissburgunder pour	trocken	21,00 €	(28,00€/L)
18	2021	Gewürztraminer pour	trocken	21,00 €	(28,00€/L)
19	2021	Rosé pour	trocken	21,00 €	(28,00€/L)

## ORTSWEINE

13	2021	Winninger Riesling	trocken	16,90 €	(22,53€/L)
20	2021	Winninger Spätburgunder	trocken	25,00 €	(33,33€/L)

## LAGENWEINE

29	2021	Röttgen Riesling	trocken	32,00 €	(42,67€/L)
30	2021	Uhlen Roth Lay Riesling	trocken	35,00 €	(46,67€/L)



## Unsere Liter weine

1,0 L

1	2022	Riesling	trocken	7,20 €	
2	2022	Riesling	feinherb	7,20 €	
3	2022	Weinhex	fruchtsüß	7,20 €	

## Weitere Rebsorten

0,75 L

6	2022	Müller-Thurgau	fruchtsüß	7,50 €	(10,00€/L)
17	2022	Weißburgunder	trocken	9,20 €	(12,27€/L)
21	2022	Spätburgunder Rosé	feinherb	9,20 €	(12,27€/L)
22	2021	Spätburgunder Rotwein	trocken	11,00 €	(14,67€/L)

## Perlende Getränke

26	2019	Winninger Hamm Riesling Sekt	brut	14,90 €	(19,87€/L)
25	2022	Lebensfreude Secco	fruchtsüß	9,20 €	(12,27€/L)
41		Traubensaft weiß	alkoholfrei	4,50 €	(6,00€/L)

## Unsere Destillate

---

Feine Weinhefe   40% vol.   0,7l	13,00 €	Roter Weinbergpfirsichlikör   18% vol.   0,5l	16,00 €
Feiner Tresterbrand   40% vol.   0,7l	13,00 €	Schwarzer Johannisbeerlikör   25% vol.   0,5l	16,00 €
Alter Tresterbrand   43% vol.   0,5l	19,00 €	Schoko-Mocco Sahnelikör   17% vol.   0,5l	16,00 €
Apfelbrand   40% vol.   0,5l	13,00 €	Kräuterlikör – Tante Emma   38% vol.   0,5l	16,00 €

## Unser Qualitätsprinzip

---

Mit viel Freude und Fleiß bewirtschaften wir nun bereits in der 12ten Generation mittlerweile insgesamt 5,5 Hektar Rebfläche in Winningen an der Terrassenmosel. Hieraus keltern wir nach reiner Handlese unsere traditionell frisch fruchtigen Literweine für jeden Anlass.

Unsere **GUTSWEINE** bilden das Fundament unserer Qualitätspyramide und geben einen ersten Eindruck in unsere Weinwelt. Die auf den warmen Hanglagen um Winningen gewachsenen Reben transportieren ihren sortentypischen Charakter bis ins Glas.

Mit dem Namen **POUR** kennzeichnen wir unsere unfiltrierten Weine. Sie sind kleine Selektionen, die nach spontaner Gärung unberührt lange im Fass ruhen. Minimale Intervention, ungeschminkt und unfiltriert abgefüllt, einfach pur.

Mit unseren **ORTSWEINEN** stellen wir die einzigartigen Gesteinsformationen Winnings dar. Gewachsen auf kargem Schiefergestein unserer besten Lagen transportiert dieser Riesling die unverfälschte Typizität des Winger Terroirs.

Die Spitze unserer Pyramide bilden unsere **LAGENWEINE**. Hierzu werden nur beste Trauben aus den renommierten Terrassenlagen Winger Uhlen und Winger Röttgen selektioniert und sehr schonend ausgebaut. Nach bewusst langem Hefelager, zum Teil in kleinen 500L-Holzfässern, präsentieren sich diese Weine enorm Komplex und unverkennbar.

## Verkaufs- und Lieferbedingungen

---

Mit Erscheinen einer neuen Weinliste verlieren alle vorausgegangen Listen ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung und Steuer.

Wir versenden in 6er-, 12er- und 18er Kartons.

Die Frachtkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,-€, ab einem Warenwert von 150,-€ erfolgt die Lieferung frei Haus.

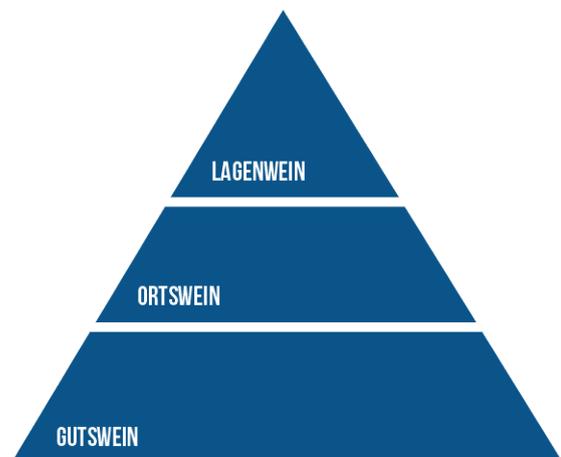
Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen fällig. Die Produkte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Das Angebot ist freibleibend.

Bankverbindung: Volksbank RheinAhrEifel eG

IBAN:DE24 5776 1591 8148 6582 00 BIC: GENODE1BNA

Steuernummer: 22/231/0029/9

USt.-IdNr.: DE 148760192



## Kontakt

---

Weingut Fred Knebel | Knebelbrüder  
August-Horch-Straße 9  
D-56333 Winningen  
www.weingut-fredknebel.de  
www.knebelbrueder.de

FON: +49 2606 672  
FAX: +49 2606 825  
MAIL: info@weingut-fredknebel.de  
info@knebelbrueder.de