

LIEBLICHE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
08 311	2008er Kröver Nactarsch	1,0l	4,00
08 312	2008er Kröver Nactarsch süffig, fruchtig, gehaltvoll, macht Spaß und Lust nach mehr..		3,80

Prädikatsweine

09 333	2009er Kerner Spätlese Kröver Kirchlay - Vielfalt an Aromen und Gewürzen		5,60
--------	---	--	------

Die Steillage "Kröver Letterlay", und "Steffensberg" sind unsere besten Weinlagen. Südwest Hang, ca. 60% Schieferanteil, bis 70% Steigung, ideale Bedingungen um excel. Rieslingweine zu erziehen.

08 324	2008er Riesling Kabinett <i>Goldene Hammerpreismünze</i>		5,00
09 324	2009er Riesling Kabinett sehr feinfruchtig, leicht, rassig und lebendig		5,30

FRUCHTSÜSSE WEISSWEINE

08 335	2008er Riesling Spätlese Creation "J.A." <i>Goldene Hammerpreismünze</i> edelbeerig und gehaltvoll, ein Strauß voller Früchte		6,40
09 335	2009er Riesling Spätlese Creation "J.A." edelbeerig und gehaltvoll, volle Fruchtaromen, kleine Erntel		7,90
03 445	2003er Riesling Auslese der Jahrhundertjahrgang! Viel Frucht, kompakte Dichte <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		8,30
05 445	2005er Riesling Auslese reife Edelbeeren ausgelesen und sortiert, ein Leckerbissen <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		8,70
99 449	1999er Riesling Eiswein "Kröver Paradies" Pikant, fruchtig, gut balanciert zwischen Säure und Frucht	0,375l	15,00

VINOCAP = Drehverschluss und Kapsel in Einem. Mit hoher Produktqualität und hervorragender Optik, sorgen sie für Geschmacksneutralität und lange Lebendauer der Weine. Wir sind davon überzeugt, dass dieser Verschluss Zukunft hat!

FRUCHTSÜSSE WEISSWEINE

Prädikatsweine

Wein-Nr.	Sorte	per Flasche	Euro
99 448	1999er Kerner Beerenauslese "Kröver Kirchlay" edle Fülle und Reife, vollreife Botrytisbeeren	0,5l	13,00
05 448	2005er Riesling Beerenauslese "Kröver Steffensberg" vollreife Edelbeeren, viel Frucht, ein Spitzenjahrgang!	0,375l	24,90

**"Weintrinker sehen gut aus,
sind intelligent,
sexy und gesund."**

Hugh Johnsen

SPIRITUOSEN

811	Mosel - Trester 40% vol - 0,7l		7,90
851	Mosel - Obstler 40% vol - 0,7l - Brand aus reifen Äpfeln und Birnen		8,30
<i>Edle Liqueure und Edelbrände besonderer Art</i>			
812	Marc de Riesling (der Mosel Grappa) 40% vol - 0,5l - aus dem besten Rieslingtrester, 3 Jahre im Eichenfaß gereift		9,90
822	Alter Mosel Hefe 40% vol - 0,5l über 10 Jahre gereift, eine Hefebrend der besonderer Art		11,50
881	Rotweintrester nach Grappa Art 40% vol - 0,5l über 3 Jahre im kleinen Eichenholzfaß gereift ein Cuvee aus den Sorten Dornfelder und Spätburgunder		11,50
832	Kirschwasser 40% vol - 0,5l - ein Cuvee aus Süßkirschen und Sauerkirschen		13,40
842	Williams Christ Birne 40% vol - 0,5l vollreif, glasklarer Duft nach reifen Birnen		14,20
852	Mirabellenbrand 40% vol - 0,5l aus unserem Hofgarten, vollreife Mirabellen		13,90
872	Roter Weinbergspirsich Liqueur 20% vol - 0,5l		11,50

Wenn Ihnen unser Wein mundet und schmeckt, erzählen Sie davon Ihren Freunden. Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein mit unseren Weinen, bitte melden Sie sich bei uns, wir kümmern uns drum.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

Unsere Preise verstehen sich ab Weingut.

Ab einem Auftragswert von 200 EURO liefern wir frei Haus. Wir fahren in den Monaten Mai und November / Dezember aus und kündigen vorzeitig den Termin an. Der Verkauf erfolgt in Kartons je nach Sorten zu 6 oder 12 Flaschen. Wenn Sie Ihren Wein bei uns im Weingut selbst abholen, gewähren wir Ihnen bei einem Warenwert ab 100 Euro 5% Preisnachlass.

Versendung über die Post:

Innerhalb Deutschland:

Lieferant ist die Deutsche Post (DHL). Für den Versand berechnen wir die Frachtkosten wie folgt: Versandkartongrößen: 6er, 12er, und 21er (bei Bestellungen von unterschiedlichen Flaschengrößen). Bei Kleinmengen oder kurzfristiger Lieferung durch Paketdienst berechnen wir Ihnen 6,- EURO Frachanteil pro Karton (6er oder 12er). Im 21er Karton = frachtfrei
Ausserhalb Deutschland:

(B, NL, L, DK, A) beträgt 10,- EURO pro Karton (zu 21 Flaschen).
In den Ländern(GB, F, CH, S) beträgt 15,- Euro pro Karton (zu 20 Flaschen).
Auslands- und Erstbestellungen nur nach Vorkasse!

Fälligkeit und Zahlung :

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung und zzgl. Versand ! Die Zahlung über Rechnung muss spätestens 14 Tage nach Rechnungserhalt erfolgen.
Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen einschließlich Verpackung vor.
Erfüllungsort ist Kröv, Gerichtstand Wittlich.

Angebot

Das Angebot erfolgt freibleibend auf Grund der jeweils gültigen Preisliste. Unser aktuelles Angebot gilt vom 15 April bis 14 September = (1/2010) und vom 15 September bis 14 April = (2/2011)
Frühere Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.

Bankverbindung:

Vereinigte Volksbank / Raiffeisenbank eG - Konto Nr. 4302751 - BLZ 587 609 54
Inh. Andrea und Udo Knodt

SWIFT/BIC: GENO DE D1 WTL
IBAN : DE 48 5876 0954 0004 3027 51
Ust.-ID-Nr.: DE183121633
Steuer-Nr.: 43/089/4010/4



GÄSTEZIMMER FERIENWOHNUNGEN



KNODT-TROSSEN

Udo Knodt

*Wein & Sekt
Pur*

ANGEBOT 1/2010

D-54536 KRÖV/MOSEL
PLENTERSTRASSE 47
TEL. 0 65 41 / 47 95 · FAX 47 65

WWW.WEINGUT-KNODT-TROSSEN.DE

WWW.SHOP-KNODTWEINE.DE

E-MAIL: INFO@WEINGUT-KNODT-TROSSEN.DE

Herzlich Willkommen bei

Familie Andrea und Udo Knodt

Da wir uns der Natur, dem Wein verpflichtet fühlen, ist der Wein nicht nur unsere Lebensgrundlage, sondern auch unser Hobby. Deshalb steckt in jedem unserer Weine sehr viel sorgfältige Handarbeit. Jeder Weinberg hat seine eigene Art, jedes einzelne Fass seinen Charakter, jeder Tag seine Besonderheit, jedes Jahr seine Prägung. Um Ihnen einen Wein anbieten zu können, wie wir ihn mögen: mit einem Geruch nach Blüten, Früchten und Schiefergestein. Mit Geschmack von feiner, delikater Frucht und den Mineralien des Schiefers, auf dem er gewachsen ist. So wie er immer war.

Zwischen Traben-Trarbach und Bernkastel-Kues liegt unser Weingut. Hier hat die Mosel durch ihre engen Windungen ausgezeichnete Südhänge, welche sich oft als extreme Steillagen mit ihrem graublauen Schieferböden in den Windungen des Flusses spiegeln. Alle unsere Weiß-, u. Roseweine werden kaltvergoren. So werden die feinen Geschmacksnuancen vollkommen zur Geltung gebracht. Unsere Rotweine erhalten durch das offene Maischegärverfahren und den biologischen Säureabbau ihren Rebsortencharakter, die sich durch ihre Fülle und Samtigkeit auszeichnen. Modernste Kellertechnik sorgt dafür, dass sich die Weine so einzigartig und bestens präsentieren.

Besuchen Sie unser Weingut. Erholen Sie sich in einer unseren Ferienwohnung oder Gästezimmer und nehmen Sie eine Weinprobe wahr! So können Sie unsere Weine mal richtig kennen lernen.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Familie Andrea und Udo Knodt

Aktion im Juni: Weinpräsentation im Weingut Knodt-Trossen

am Samstag, den 12. Juni 2010 ab 16:00 h.

Auszeichnungen

Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz: von 2002 – 2009.
Insgesamt 32 Goldene-, 27 Silberne- und 6 Bronzene Kammerpreismünzen
2008 = 6 x Gold und 4 x Silber 2009 = 5 x Gold und 5 x Silber
empfohlen im „Wein Plus“

Creation "J.A."

= ein außergewöhnlicher Wein, bei diesen Weinen versuchen wir das Allerbeste, um die "Spitze des Machbaren" zu ergründen.
Sie sind unserer beiden Töchter Josephine und Aline gewidmet.

ROTWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
08 117	2008er Dornfelder - trocken dunkles Purpurrot, reich an Hirscharomen, saftige Fruchthülle		5,20
08 217	2008er Dornfelder - feinherb dunkles Purpurrot, Kirsch- und Brombeerearomen, weiche Tannine		5,00
09 317	2009er Dornfelder - lieblich sehr fruchtig, schmeckt am besten leicht gekühlt		4,90
08 219	2008er Spätburgunder (Pinot Noir) - halbtrocken feine Burgundernote, würzig und samtig		5,80
08 119	2008er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken 10 Monaten im neuen exklusiven Eichenfass (1250 ltr.) gereift. Goldene Kammerpreismünze		6,40
08 118	2008er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken		8,50
07 118	2007er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken Creation "J.A." in kleinen Eichenhalzfässern (225 ltr.) gereift. zart kräuterige Noten, passendes Tannin, Geschmack und Duft nach Sauerkirsch- u. Holunder		8,80
07 115	2007er Cuveè No7 Barrique - trocken im Barrique gereift (20 Monate) komplexer Duft von Cassis, Brombeere und Vanille gut eingebundenes Holz, passendes Tannin		10,50

ROSEWEINE

08 207	2008er Rotling - feinherb Landwein der Mosel, - leicht, erfrischend, zum Grillen leicht, erfrischend, zum Grillen		4,10
09 177	2009er Rosè - trocken Neu fruchtig, leicht, passt gut zu Pasta, - idealer Sommerwein!		4,60
09 218	2009er Spätburgunder Rosè - feinherb exotische Früchte, spritzig erquickend wie eine frische Sommerprise (Neu, - mit Vinocap Verschluss)		5,10

unsere empfohlene Trinktemperatur

Weißweine: ca. 8 - 12° C
Secco und Sekt: ca. 5 - 7° C
Roséweine: ca. 7 - 10° C
Rotweine: ca. 15 - 19° C

TROCKENE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
08 111	2008er Müller-Thurgau Kröver Nacktarsch - weiche Säure, leicht und fruchtig.	1,0l	3,90
08 113	2008er Riesling Silberne Kammerpreismünze		4,50
09 112	2009er Riesling (Neu, - mit Vinocap Verschluss)	1,0l	4,80
09 113	2009er Riesling (Neu, - mit Vinocap Verschluss)		4,60
09 116	2009er Weissburgunder (Neu, - mit Vinocap Verschluss)		5,30
08 178	2008er Spätburgunder (Pinot) "Blanc de Noir"		5,40
09 178	2009er Spätburgunder (Pinot) "Blanc de Noir" (ein Weißwein aus roten Trauben) sanfte rote Beerenfrucht, weich im Abgang, viel Schmelz, kleine Erntel		6,30

CLASSICWEINE

"Classic" bedeutet: "Harmonisch trocken". Diese Weine schmecken mild und sind gehaltvoll mit einem gehobenen Qualitätsanspruch.

09 172	2009er Rivaner Classic (Neu, - mit Vinocap Verschluss)		4,20
08 172	2008er Rivaner Classic Restposten erfrischend und leicht, passt gut zu Spargel und Pasta. Goldene Kammerpreismünze		4,10
09 175	2009er Riesling Classic (Neu, - mit Vinocap Verschluss) die Spezialität des Hauses		5,20

Prädikatsweine

Die Steillage "Kröver Steffensberg" ist unsere beste Steillage, über 60 % Schieferanteil, bis 70% Steigung, Süd-West Hang, ideale Bedingungen um exzellente Rieslingweine zu ernten.

"Kröver Steffensberg trocken"

08 135	2008er Riesling Spätlese Creation "J.A." eine edle Spätlese, sehr voluminös, Goldene Kammerpreismünze		6,70
09 135	2009er Riesling Spätlese eine edle Spätlese, sehr voluminös,		6,80
09 145	2009er Riesling Spätlese Creation "J.A." kleine Ernte, - ein Spitzenjahrgang! im Geschmack nach komplexer Fruchtstruktur und ausgeprägter Mineralik.		8,90

Restzucker:

Trocken 1 - 9 g/l / Classic 7 - 12 g/l
Halbtrocken 14 - 18 g/l / Feinherb 17 - 22 g/l
Lieblich 30 - 55 g/l / fruchtsüß ab 60 g/l

HALBTROCKENE u. FEINHERBE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
08 211	2008er Riesling halbtrocken zum Grillen, erfrischend und fruchtig	1,0l	4,10
09 285	2009er Riesling feinherb (Neu, - mit Vinocap Verschluss) elegant, feinfruchtig, ein typischer, leichter Mosel-Riesling		4,80
Prädikatsweine			
"Kröver Steffensberg" - Creation "J.A."			
08 235	2008er Riesling Spätlese feinherb feine Fruchtaromen, viel Mineralik Silberne Kammerpreismünze		6,70
09 235	2009er Riesling Spätlese feinherb feine Fruchtaromen, viel Mineralik, kleine Erntel		7,60

**"Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken".
(J.W.v. Goethe)**

SECCO

"unsere Antwort auf ProSecco"

08 712	"Mosel Secco" Perlwein der Mosel - erfrischend und prickelnd		4,90
--------	---	--	------

SEKTE

traditionelle Flaschengärung (Methode Champenoise)
handgerüttelt

07 611	2007er Riesling Sekt brut viel Frucht, spritzig, leicht, ein Mosel Sekt der Spitzenklasse.		8,20
07 612	2007er Riesling Sekt trocken ein fruchtiger, eleganter Sekt mit dezenter Fruchtsüße		7,80
07 613	2007er Riesling Sekt halbtrocken ein fruchtiger, eleganter Sekt mit ausgewogener Fruchtsüße		7,80
06 678	2006er Spätburgunder Sekt brut Blanc de Noir = ein Weißer aus roten Trauben, schöne leichte Lochsfarbe feine Burgunderart, sehr fruchtig, zarter Schmelz, weicher Abgang, 2 Jahre Hefedepot		8,20

Traubensaft

08 511	Traubensaft der Mosel Müller-Thurgau, eigene Ernte, 100% Fruchtanteil		2,60
--------	--	--	------