

LIEBLICHE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
10 311	2010er Kröver Nacktarsch ©	1,0l	4,30
09 311	2009er Kröver Nacktarsch ©	1,0l	4,20
09 312	2009er Kröver Nacktarsch süffig, fruchtig, gehaltvoll, macht Spaß und Lust nach mehr..		4,00

Prädikatsweine

09 333	2009er Kerner Spätlese Kröver Kirchlay - Vielfalt an Aromen und Gewürzen <i>Goldene Kammerpreismünze</i>		5,60
--------	--	--	------

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

"Kröver Letterlay"

10 324	2010er Riesling Kabinett © sehr feinfruchtig, leicht, rassig und lebendig <i>Silberne Kammerpreismünze</i>		5,40
--------	--	--	------

FRUCHTSÜSSE WEISSWEINE

"Kröver Steffensberg"

10 335	2010er Riesling Spätlese Creation "A"		7,80
09 335	2009er Riesling Spätlese Creation "J.A." edelbeerig und gehaltvoll, volle Fruchtaromen, kleine Erntel <i>"best of riesling" 2010 = Silbermedaille (93 Punkte)</i> <i>"Wein Plus" = hervorragend (87)</i>		7,60
10 445	2010er Riesling Auslese Creation "J.A." ein Leckerbissen, - als Apperativ oder einfach zum genissen! eine harmonie aus viel Fruchtsüsse und Fruchtsäure <i>Silberne Kammerpreismünze</i>		13,50
03 445	2003er Riesling Auslese der Jahrhundertjahrgang! Viel Frucht, kompakte Dichte <i>Silberne Kammerpreismünze</i>		8,90
05 445	2005er Riesling Auslese reife Edelbeeren ausgelesen und sortiert, ein Leckerbissen <i>Silberne Kammerpreismünze</i>		9,00
99 449	1999er Riesling Eiswein "Kröver Paradies" Pikant, fruchtig, gut balanciert zwischen Säure und Frucht	0,375l	15,00

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		8,30
851	Mosel - Obstler 40% vol - 0,7l - Brand aus reifen Äpfeln und Birnen <i>Edle Liqueure und Edelbrände besonderer Art</i>		8,60
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
842	Williams Christ Birne 40% vol - 0,5l vollreif, glasklarer Duft nach reifen Birnen		14,20
852	Mirabellenbrand (Angebot) 40% vol - 0,5l aus unserem Hofgarten, vollreife Mirabellen		12,90
872	Roter Weinbergspfirsich 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.

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 18er (21er) (bei Bestellungen von unterschiedlichen Flaschengrößen). Bei Kleinmengen oder kurzfristiger Lieferung durch Paketdienst berechnen wir Ihnen 6,- EURO Frachtanteil pro Karton (6er oder 12er). Im 18er (21er) Karton = frachtfrei
Ausserhalb Deutschland:

(B, NL, L, DK, A) beträgt 10,- EURO pro Karton (zu 18 Flaschen).
In den Ländern(GB, F, CH, S) beträgt 15,- Euro pro Karton (zu 18 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 / 2011) und vom 15 September bis 14 April = (2 / 2012)
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 2011/2

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

Auszeichnungen

Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz:

2011 = 1 x Gold und 6 x Silber 2010 = 7 x Gold und 7 x Silber

„best of riesling“ 2010 = 1 x Silber (93 Punkte)

„Wein Plus“ 2010 = 3 Weine mit hervorragend und 8 Weine mit sehr gut

Creation „J.A.“

bei diesen Weinen versuchen wir das Allerbeste, um die „Spitze des machbaren“ zu erründen.

Sie sind unserer beiden Töchter „J“ = Josephine und „A“ = Aline gewidmet.

ROTWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
10 117	2010er Dornfelder - trocken		5,40
09 117	2009er Dornfelder - trocken <i>Aestposten</i> dunkles Purpurrot, reich an Hirscharomen, saftige Fruchthülle		5,40
10 217	2010er Dornfelder - feinherb dunkles Purpurrot, Kirsch- und Brombeerearomen, weiche Tannine		5,20
09 317	2009er Dornfelder - lieblich sehr fruchtig, schmeckt am besten leicht gekühlt		4,90
10 219	2010er Spätburgunder (Pinot Noir) - halbtrocken feine Burgundernote, - fruchtig und samtig		6,00
10 119	2010er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken		6,90
09 119	2009er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken 10 Monaten im neuen Eichenfass (1250 ltr.) gereift. Rubinrot, samtig und voluminös, Brombeere und Cassis <i>Goldene Hammerpreismünze</i>		6,90
08 118	2008er Spätburgunder (Pinot Noir) - trocken Creation „J.A.“ in kleinen Eichenholzfässern (225 ltr.) gereift. zart kräuterige Noten, passendes Tannin, Geschmack und Duft nach Sauerhirsch-u. Holunder		8,50
07 115	2007er Cuveè No7 Barrique - trocken im Barrique gereift (20 Monate) komplexer Duft von Cassis, Brombeere und Vanille gut eingebundenes Holz, passendes Tannin <i>Goldene Hammerpreismünze</i>		10,50
09 118	2009er Spätburgunder Barrique - trocken im Barrique gereift (20 Monate) kräuterige Noten, passendes Tannin, Geschmack und Duft nach Cassis, Holunder und Brombeere		13,00

ROSEWEINE

Qualitätsweine

10 207	2010er Rotling - feinherb leicht, erfrischend, zum Grillen		4,30
09 177	2009er Rosè - trocken <i>Aestposten</i> fruchtig, leicht, passt gut zu Pasta, - idealer Sommerwein!		4,70
10 218	2010er Spätburgunder Rosè - feinherb © exotische Früchte, spritzig erquickend wie eine frische Sommerprise <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		5,30

unsere empfohlene Trinktemperatur

Weißweine:	ca. 8 - 10° C.
Secco und Sekt:	ca. 5 - 7° C
Roséweine:	ca. 7 - 10° C.
Rotweine:	ca. 13 - 18° C.

TROCKENE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
10 111	2010er Müller-Thurgau © Kröver Nacktarsch - weiche Säure, leicht und fruchtig.	1,0l	4,20
10 112	2010er Riesling © sehr fruchtiger und spritziger Riesling - idealer Begleiter zum Essen	1,0l	4,90
10 114	2010er Riesling "H" © <i>Neu</i> unser hochwertiger trockener Gutswein - gehaltvoll und spritzig gelesen aus unserer neu - angelegten Rieslinganlage "Kröver Kirchlay"		6,20
10 116	2010er Weissburgunder © klare und reichhaltige Fruchtnote, filigran und spritzig <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		5,40
10 178	2010er Spätburgunder (Pinot) "Blanc de Noir" (ein Weißwein aus roten Trauben) sanfter rote Beerenfrucht, weich im Abgang, viel Schmelz		6,40

CLASSICWEINE

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

10 172	2010er Rivaner Classic © erfrischend und leicht, passt gut zu Spargel und Pasta. <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		4,40
10 175	2010er Riesling Classic © die Spezialität des Hauses vielfach an Fruchtaromen, gehaltvoll und spritzig <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		5,30

Prädikatsweine

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

"Kröver Steffensberg trocken"

09 135	2009er Riesling Spätlese <i>Aestposten</i> eine edle Spätlese, sehr voluminös, <i>Silberne Hammerpreismünze</i> - "Wein Plus" = hervorragend (85)		6,80
10 145	2010er Riesling Spätlese Creation "J.A."		9,30
09 145	2009er Riesling Spätlese Creation "J.A." die besten Rieslingtrauben selektiert <i>Aestposten</i> im Geschmack nach komplexer Fruchtstruktur und ausgeprägter Mineralik. <i>Goldene Hammerpreismünze</i> - "Wein Plus" = hervorragend (87)		8,90

© = Vinocap Verschluss (Drehverschluss)

"H" = Gutsweine von Udo Knodt

HALBTROCKENE U. FEINHERBE WEISSWEINE

Qualitätsweine

Wein-Nr.	Sorte	per 0,75l Fl.	Euro
10 211	2010er Rivaner halbtrocken © zum Grillen, erfrischend und fruchtig	1,0l	4,30
10 285	2010er Riesling feinherb © elegant, feinfruchtig, ein filigraner Mosel-Riesling <i>Silberne Hammerpreismünze</i>		4,90
10 235	2010er Riesling Spätlese feinherb feine Fruchtaromen, viel Mineralik.		7,60

Prädikatsweine

"Kröver Steffensberg"

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

SECCO

"unsere Antwort auf ProSecco"

10 712	"Mosel Secco" (2010er) Perlwein der Mosel - erfrischend und prickelnd		5,20
--------	--	--	------

SEKTE

traditionelle Flaschengärung (Methode Champenoise)
handgerüttelt

10 678	2010er Spätburgunder Blanc de Noir Sekt brut Blanc de Noir = ein Weissler aus roten Trauben, kräftige Lachsfarbe feine Burgunderart, sehr fruchtig, zarter Schmelz, weicher Abgang		8,50
09 611	2009er Riesling Sekt brut ein fruchtiger, eleganter Sekt mit dezenter Fruchtsüße		8,30
09 612	2009er Riesling Sekt trocken ein fruchtiger, eleganter Sekt mit dezenter Fruchtsüße		8,00
09 613	2009er Riesling Sekt halbtrocken ein fruchtiger, eleganter Sekt mit ausgewogener Fruchtsüße		8,00
10 511	Traubensaft der Mosel Müller-Thurgau, eigene Ernte, 100% Fruchtanteil		2,70

Aestzucker:

Trocken 1 - 9 g/l / Classic 7 - 13 g/l
Halbtrocken 14 - 18 g/l / Feinherb 17 - 23 g/l
Lieblich 30 - 55 g/l / fruchtsüß ab 60 g/l