

Das Weinjahr 2018



Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2019

2018 – Ein Jahrgang mit Vorschusslorbeeren!

Liebe Weinfreunde,

die Meldungen über die bevorstehende und auch eingebrachte Ernte bezeichnen den Jahrgang 2018 als guten bis sehr guten Weinjahrgang. Dem kann ich gut zustimmen.

Dazu nachfolgend die Überschriften der Meldungen in den Medien hier lokal:

Der 2018er wird ein großer Weinjahrgang - Trierischer Volksfreund vom 5.10.2018

Moselwinzer freuen sich über einen Top-Jahrgang - SWR Aktuell vom 19.10.2018

Nach vielen Jahren mit mehr oder weniger ungünstigen Bedingungen für die Weinreben lief es 2018 sehr gut. Früher Beginn des Wachstums der Reben, sommerliche Temperaturen von Mai bis Ende Oktober, mit rechtzeitigen Regenschauern am 6. September und sehr gesunden Trauben bescherten uns einen Traubenherbst mit sehr guten Erträgen und noch besseren Qualitäten.

Ein paar Zahlen, um den Weinjahrgang besser zu verstehen:

Der 2018er brachte uns pro Hektar Rebfläche 9.750 Liter Wein, das sind 22% mehr als wir im langjährigen Durchschnitt vom Hektar ernten.

Zum Vergleich die letzten Jahrgänge:
2015 – 6.000 Liter, 2016 – 8.000 Liter, 2017 – 6.500 Liter
(1 Hektar Rebfläche ist 10.000 qm, darauf wachsen 4.600 Rebstöcke)

Qualitativ können wir aus dem Vollen schöpfen. Alle Trauben konnten in Spätlese- und Auslesequalität eingebracht werden. Diese Weine dann später als Qualitätswein, Classic oder auch Kabinett abzufüllen, ist für Sie als Weintrinker und für den Winzer (der ist natürlich auch Weintrinker) ein Riesenvorteil.

Als besonderes Angebot in diesem Jahr, möchten wir die 22% höhere Ernte als Zahl aufgreifen und Ihnen auf die drei nachstehenden Weine einen Rabatt von 22% einräumen.

Wein-Nr.:	Weinbezeichnung	Inhalt	Listenpreis	Angebotspreis
7134	2017er Riesling Qualitätswein trocken	1,00 l	7,00 €	5,46 €
6117	2016er Grauburgunder Classic feinherb	0,75 l	7,50 €	5,85 €
5143	2015er Riesling Spätlese feinherb	0,75 l	7,00 €	5,46 €

Zum Wohl, Ihr Winzermeister



Bernhard Faber

Liebe Weinfreunde

Bittere Schokolade

Der Luxemburgische Koch Xavier Kieffer ermittelt wieder! Er muss den Mordfall an seiner Jungendliebe Ketti Faber aufklären. Doch was hat ihr Tod mit dem Luxemburger Botschafter der Republik Kongo auf sich. Lassen Sie sich überraschen. Ein spannender Krimi, dazu leckere Schokolade und ein fruchtiger Rotwein.

Inhalt:

2 Fl. 2014er Spätburgunder Rotwein trocken, 0,75l
1 Buch „Bittere Schokolade“ von Tom Hillenbrand
1 Tafel Bittere Schokolade, 70g

zum Preis von 37,00 €



Süßer Winterabend

Ein gutes Buch, ein leckeres Brot mit Glühweingelee aus Rotwein und dazu passend ein Glas von unserem 2016er Firgoud Rotwein trocken.

Inhalt:

2 Flaschen Firgoud Rotwein trocken, 0,75l
1 Glas Glühweingelee, 225g
1 Marmeladenlöffel aus Edelstahl

zum Preis von 27,00 €



Preise gelten inkl. Präsentkarton zzgl. Versandkosten.

Wein-Reise durch das Tälchen

Unser Weingut liegt in Konz-Krettnach und somit im Konzer Tälchen. Das Konzer Tälchen sind die 3 Ortschaften Niedermennig, Krettnach und Obermennig. Probieren Sie sich durch die Ortschaften mit einem leckeren Riesling Kabinett trocken aus dem Krettnacher Altenberg, dem Rivaner Classic aus dem Obermenniger Euchariusberg und einer leckeren Riesling Spätlese trocken aus dem Niedermenniger Sonnenberg.

Inhalt: 3 Fl. á 0,75 l

1 Fl. „Alewäin“ Riesling Kabinett trocken,
1 Fl. 2016er Rivaner Classic feinherb,
1 Fl. 2016er „Michel III“ Riesling Spätlese trocken, von 96 Jahre alten Riesling Reben

zum Preis von 29,00 €



Unsere Kleinen

Als Geschenk oder als Weine für ein leckeres Essen zu viert. Ein Gläschen Riesling Sekt trocken als Aperitif und zum Essen entweder die feinherbe Riesling Spätlese oder für die, die es etwas süßer möchten, eine leckere Riesling Spätlese lieblich.

Inhalt:

1 Flasche 2016er Riesling Spätlese feinherb, 0,375 l
1 Flasche 2012er Riesling Spätlese lieblich, 0,5 l
1 Flasche Riesling Sekt trocken 0,375 l

zum Preis von 29,00 €



Unser Angebot

Wein mit wenig Säure:

Diese Frage wird in den letzten Jahren häufiger gestellt.

Säure ist ein wichtiger Bestandteil bei den Trauben und im späteren Wein. Der Gehalt von Säure wird bestimmt von der Rebsorte, dem Witterungsverlauf während der Traubenreife und dem Weinausbau des Winzers.

Zweifelsfrei gehört der Rivaner zu den säureärmeren Rebsorten.

Daher empfehle ich den
2015er Rivaner Classic feinherb mit einer sehr geringen Weinsäure und einem feinherben Geschmack.

**Unser Angebot zum Probieren und Testen:
6 Flaschen 2015er Rivaner Classic feinherb, 0,75 l für 33,00 € frei Haus geliefert.**

Vorweihnachtsweineinkauf

Auch in diesem Jahr öffnen wir am Freitag, den 21. und Samstag, den 22. Dezember jeweils von 15:00 Uhr bis 20:00 Uhr unsere Weinstube zum gemütlichen Vorweihnachtsweineinkauf.

Für die Feiertage noch mal in Ruhe ausspannen, Weine probieren, Glühwein und selbst gebackene Plätzchen genießen. Gemütlich zusammen sitzen, reden und Freunde treffen.

Es erwartet Sie Neues und Bewährtes.

Auf jeden Fall viel zum Probieren und bei Bedarf natürlich auch zum Einkaufen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



BERNHARD FABER

Weingut Schnitzler

St. Ursula-Str. 9 · 54329 Konz-Krettnach

Wein einkaufen leicht gemacht

Direkt vor Ort in der Weinstube, per Telefon oder per E-Mail.

Verbinden Sie Ihren Weineinkauf mit einem leckeren Essen in der Weinstube!
Hier können Sie in aller Ruhe die Ihnen noch nicht bekannten Weine probieren,
um Ihren Weinkeller mit einer Auswahl für die verschiedenen Anlässe auszustatten.

Lieferbedingungen

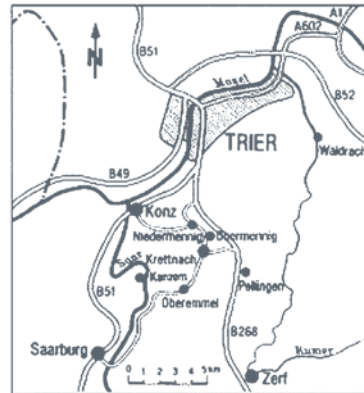
Wir freuen uns jederzeit über Ihren Weineinkauf.

Wichtig ist eine telefonische Voranmeldung, damit Sie uns auch antreffen: Tel. 0 65 01-12 039.

Die Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. verpackt im 6er Karton liegend ab Weingut.

Bei Versand der Weine durch Paketdienst werden ausschließlich die vom Paketdienst zugelassenen
Transportkartons verwendet. Ab 300,- € Warenwert erfolgt die Lieferung frei Haus BRD (ohne Inseln).

Versandeinheiten: 6er, 12er, 18er, Karton



Das Angebot ist gültig bis 22. Dezember 2018. Möchten Sie keine Informationen mehr von uns erhalten, teilen Sie uns dies bitte telefonisch, per E-Mail oder per Post mit.

Tel. 0 65 01 - 12039
Fax 0 65 01 - 12030

info@weingut-schnitzler.de
www.weingut-schnitzler.de

Versandpreise für:

6 Flaschen	12 Flaschen	18 Flaschen
8,00 €	11,00 €	14,00 €