

Liebe Weinfreunde,

hier präsentieren wir Ihnen unser Angebot für das Jahr 2018. Wie immer erwartet Sie eine vielfältige Palette unterschiedlicher Weine, – ausnahmslos alle in unseren Weinbergen selbst angebaut und gepflegt, zur rechten Zeit und sorgfältig gelesen, schonend gekeltert und in unserem Weinkeller behutsam und gewissenhaft zu eleganten Weinen ausgebaut.

Wie gewohnt finden Sie zunächst unsere Riesling-Schoppenweine aus den Weinbergen des Winninger Domgarten rund um den Löwensteinhof. Anschließend sind einige Domgarten-Weine anderer roter und weißer Rebsorten aufgeführt.

Es folgen unsere vorzüglichen Spitzenprodukte, die herrlichen „RIESLINGWEINE VON FELSTERRASSEN“ aus den imposanten, uralten Weinbergs-Terrassenlagen, die den weltweiten Ruf der Winninger Weine begründen und eine besondere Spezialität darstellen.

Spritziger Secco, perlender, edler Winzersekt und köstliche Destillate runden schließlich unser Angebot ab.

Lassen Sie sich einmal mehr von unseren Weinen begeistern. Insbesondere von der großartigen Rebsorte Riesling, der es wie keiner anderen gelingt, die ungeheure Spannweite vom guten Schoppenwein bis hin zu begeisterten Spätlesen abzudecken, und dabei die individuellen Boden- und Schieferformationen ihrer vom Kleinklima geprägten Terrassen, also die Seele des Weinbergs, so brillant in ihre Weine einfließen zu lassen, „Terroir“ geschmacklich erlebbar zu machen.

Viel Freude mit unseren Weinen wünschen

Thomas Löwenstein und
Kornelia Kröber-Löwenstein



Rieslingweine in Literflaschen

- | | | | |
|---|------------------------------------|------|------|
| 1 | 2016 RIESLING – TROCKEN | 1,0l | 5,70 |
| | WINNINGER DOMGARTEN QUALITÄTSSWEIN | | |
| 2 | 2016 RIESLING – FEINHERB | 1,0l | 5,70 |
| | WINNINGER DOMGARTEN QUALITÄTSSWEIN | | |
| 3 | 2016 RIESLING – LIEBLICH | 1,0l | 5,70 |
| | WINNINGER DOMGARTEN QUALITÄTSSWEIN | | |

Rot- und Weißweine

von den Rebhängen des „Winninger Domgarten“

In den Hang- und Steillagen des Winninger Domgarten bauen wir zur Erweiterung und Ergänzung unseres Sortimentes neben dem obligatorischen Riesling auch einige andere Rebsorten an. Beginnen wollen wir mit unseren „Exoten“:

Hier sind die jungen, fortschrittlichen Weine zweier noch recht unbekannter, aber gewiss zukunftsweisender Reben aufgeführt, unsere beliebten „Löwenmäulchen“ der Rebsorten Johanniter und Prior.

Nicht wenige solcher pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs) wurden in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten durch die gezielte Einkreuzung resistenter Wildreben in Riesling & Co herangezogen.

Ziel und Ergebnis: Diese Rebsorten zeigen eindrucksvolle Abwehrkräfte gegen den stets drohenden Mehltaubefall. Hier kann fast vollständig auf Pflanzenschutzmaßnahmen verzichtet werden. Nützlinge, Böden und Geldbeutel werden geschont und die Umwelt entlastet.

Solche Rebsorten sind für die Zukunft hochattraktiv und sehr vielversprechend.

Innovative weiße und rote Weine vom Löwensteinhof, modern und wohlschmeckend, – einfach lecker:

- | | | |
|---|-----------------------------|--------|
| 4 | 2016 „Weißes Löwenmäulchen“ | 6,90 |
| | JOHANNITER | 9,20/l |
| | KABINETT TROCKEN | |
| 5 | 2017 „Weißes Löwenmäulchen“ | 6,90 |
| | JOHANNITER | 9,20/l |
| | KABINETT FEINHERB | |



Ebenfalls vom 2017er Jahrgang stammt der folgende Rotling, der den so erfolgreichen und beliebten des Vorjahres ersetzt. Und diesmal haben wir ihm auch einen eigenen, passenden Namen gegeben: In leuchtend hellem Rot erfrischt und erfreut er durstige Kehlen:

- | | | |
|---|-------------------------|--------|
| 6 | 2017 Rotkehlchen | 7,00 |
| | ROTLING FEINHERB | 9,33/l |

Qualitätswein – ein Cuvée von roten und weißen Trauben unserer Domgarten-Weinberge.



Aber auch die klassischen Rebsorten sind vertreten. Feiner Weißer Burgunder, stattlicher Rotwein vom Blauen Spätburgunder, und, na klar: Riesling.



- | | | |
|---|---------------------------------|---------|
| 7 | 2016 WEISSER BURGUNDER | 7,00 |
| | KABINETT TROCKEN | 9,33/l |
| 8 | 2016 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN | 8,50 |
| | QUALITÄTSSWEIN TROCKEN | 11,33/l |
| 9 | 2016 RIESLING VON DER STEILLAGE | 7,20 |
| | QUALITÄTSSWEIN TROCKEN | 9,60/l |

Rieslingweine von Felsterrassen

Liebevolle, sorgfältige Pflege der edlen Riesling-Rebe auf unseren einzigartigen Felsterrassen, eine späte, selektive Hand-Lese sowie ein behutsamer und schonender Weinausbau bilden wichtige Grundlagen für individuelle und außergewöhnliche Weine.

Gönnt man dem Riesling dann noch eine angemessene Reifezeit, erfreut und beglückt er mit feinen, reifen, ausgewogenen Aromen, mit großer Harmonie und einzigartiger Eleganz. Von den beiden beeindruckenden Winninger Terrassenlagen **Hamm** und **Uhlen** stammen die im Folgenden aufgeführten Riesling-Spätlesen.

Dem prächtigen Apollofalter, der uns alljährlich hier bei den sommerlichen Laubarbeiten erfreut und begleitet, haben wir diesmal eine trockene Spätlese von 2016 gewidmet: Noch erstaunlich jugendlich und frisch, aber doch schon elegant, mit feiner Frucht und mit tollen Aromen.

- | | | |
|----|---------------------------------|---------|
| 10 | 2016 RIESLING VON DEN TERRASSEN | 8,70 |
| | SPÄTLESE TROCKEN | 11,60/l |



Unser Wein „Abendsonne“ hatte sich zahlreiche Freunde gemacht und wurde zwischenzeitlich vielfach sehr vermisst. Frohe Kunde: Nun scheint die Abendsonne wieder, in Gestalt einer spitzbübischen, spritzigen Riesling-Spätlese, die uns jedoch eine vornehme und noble Zukunft verspricht.

- | | | |
|----|---------------------------------|---------|
| 11 | 2017 RIESLING VON DEN TERRASSEN | 8,70 |
| | SPÄTLESE FEINHERB | 11,60/l |
| | „ABENDSONNE“ | |



Der großartige **UHLN**, der „Berg der Eulen“, gehört zu den berühmtesten Weinlagen der Mosel. Hier, auf seinen steilen grau-blauen bis rot-braunen Schieferformationen wachsen Winnings markanteste, charakterstärkste und mineralischste Rieslinge, mit wahrlich großem Potential. So ist es kein Wunder, dass unsere brillantesten und faszinierendsten Rieslinge alljährlich von seinen Felsen-Terrassen stammen. Lassen Sie sich vom Uhlen verzaubern, den wir Ihnen hier in allen drei Geschmacksrichtungen präsentieren:

Für die Freunde gerade junger Rieslinge: Nassforsch, frisch und unerfahren ein Greenhorn von 2017.

Aber wir wissen: Auch er kommt noch in die Pubertät, wird erwachsen, wird ruhig und gesetzt und reift, – und wird die Reihe großer Uhlenweine fortsetzen.

- | | | |
|----|---------------------------|---------|
| 12 | 2017 WINNINGER UHLN | 9,50 |
| | RIESLING SPÄTLESE TROCKEN | 12,67/l |

Auf diesem Wege hat diese feinherbe Spätlese vom Uhlen schon eine geraume Strecke zurückgelegt: Sie zeigt sich duftig, elegant, sehr lebendig und mit feinrassigem Spiel.

- | | | |
|----|----------------------------|---------|
| 13 | 2016 WINNINGER UHLN | 9,50 |
| | RIESLING SPÄTLESE FEINHERB | 12,67/l |

Unsere beiden Grandseigneurs des 2015er Jahrgangs strotzen nur so vor Selbstbewusstsein und bestätigen wieder einmal altes Wissen: Uhlenweine kommen oft spät, halten aber über Jahre ihre einmalige Klasse.

- | | | |
|----|---------------------------|---------|
| 14 | 2015 WINNINGER UHLN | 11,00 |
| | RIESLING SPÄTLESE TROCKEN | 14,67/l |

Abgeschlossen wird der Zyklus von der edelsüßen Variante. Ja, auch die trägt auf ihre Weise zu besonderen Anlässen bei: saftig, vollmundig, schmalzig, fett, prachtvoll, einfach brillant.

- | | | |
|----|----------------------------|---------|
| 15 | 2015 WINNINGER UHLN | 10,00 |
| | RIESLING SPÄTLESE EDELSÜSS | 13,33/l |





Secco

Perlende Erfrischung und spritzigen Genuss garantiert unser moderner, fruchtiger Secco, bereitet aus unserem „Rotkehlchen“-Wein.

16 **Secco** ROSÉ TROCKEN 7,20
9,60/l

Riesling-Sekt

Bei der Veredlung unseres guten Steillagen-Rieslings zu hochwertigem Riesling-Sekt vertrauen wir auf die traditionelle, die ursprüngliche, wenn auch arbeitsintensive Handwerkskunst der KLASSISCHEN FLASCHENGÄRUNG. Hier lassen geübte Hände einen großen Sekt heranreifen, feinperlig, mit elegantem Aroma und prachtvollem, nachhaltigem Geschmack. Ein Schaumbad für die Zunge!

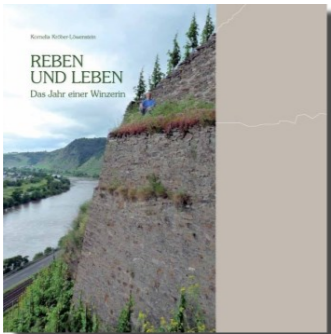


17 **2015 RIESLING-SEKT BRUT** 11,00
Klassische Flaschengärung,
handgerüttelt nach 21-monatigem Hefelager 14,67/l

REBEN UND LEBEN – Das Jahr einer Winzerin

Hier hat „Ihre“ Winzerin Kornelia Kröber-Löwenstein, die klassischen Arbeitsgänge der Frauen im moselländischen Terrassen-Weinanbau liebevoll dargestellt und mit sehr persönlichen Gedanken verknüpft. Es erwarten Sie viele Informationen und Einblicke, auch Nachdenkliches und Besinnliches, unterstützt von vielen stimmungsvollen Fotos.

So mag dieses Buch lang-jährigen Kunden und alten Weggefährten eine freudige Bestätigung ihres Wissens über den Löwensteinhof-Weinanbau und seine Winzerfamilie sein. Neuen Interessenten und Weinliebhabern mag es beim Kennenlernen und Verstehen der traditionellen, zeitaufwändigen und kräftezehrenden, aber auch so schönen und befriedigenden Arbeiten für den Wein helfen.



Bestell-Nr. 100 **REBEN UND LEBEN** 19,80 €

Unsere Spirituosen

Der Grappa der Deutschen heißt Trester. Diesen haben wir über Jahre in einem kleinen Eichenholzfässchen in unserem Weinkeller reifen lassen. Er dankt es uns mit seinem feinen und edlen Geschmack: Mild und duftig, herzhaft und rund, mit eleganten Rieslingaromen.



18 **ALTER RIESLING-TRESTER** 13,80
0,5l Branntwein 40%vol 27,60/l

Wer es gerne etwas süßer mag, der wird sich an dieser köstlichen regionalen Likör-Spezialität aus den reifen, geschmackvollen Früchten des moselländischen „Roten Weinberg-Pfirsichs“ erfreuen:



19 **ROTER WEINBERG-PFIRSICH** 13,50
0,5l Likör 18%vol 27,00/l



heimat-schmeckt.de

Wein-Nr.	Alkohol %vol	Restsüße g/l	Säure g/l	Wein-Nr.	Alkohol %vol	Restsüße g/l	Säure g/l
1	12,0	8,5	6,9	9	12,5	9,0	6,8
2	11,5	17,7	6,7	10	12,0	7,1	6,2
3	9,5	48,8	6,8	11	11,5	17,0	6,5
4	12,5	7,7	5,7	12	12,5	6,0	7,6
5	11,5	18,9	6,5	13	11,5	16,3	6,2
6	11,0	17,6	6,8	14	12,5	9,2	7,2
7	13,0	6,0	5,9	15	9,5	54,8	7,6
8	13,0	4,5	5,7				

Weitere und geschäftliche Informationen

Die Preise verstehen sich (sofern nicht anders angegeben) in Euro pro 0,75 l-Flasche inklusive der Mehrwertsteuer. Diese Liste hebt alle vorherigen auf. Die Preise sind freibleibend.

Die Rechnung ist ohne Abzug zahlbar innerhalb von 30 Tagen. Das Eigentumsrecht bleibt bis zur restlosen Bezahlung vorbehalten. Ausführliche rechtliche Hinweise unter www.loewensteinhof.de

Geme liefern wir in der näheren Umgebung persönlich frei Haus. Ansonsten erfolgt der Versand per Post (DHL). Hierzu verwenden wir geprüfte Versandkartons für 1, 3, 6, 12, 18 oder 21 Flaschen. (Bei Sekt- und 1,0-Ltr.-Flaschen entfallen die 21er Packungen.) Bitte beachten Sie, dass Sie auch bei der Kombination verschiedener Weine in der Summe stets vollständig gefüllte Kartons bestellen.

Größere Bestellungen werden günstiger von einer Fachspedition transportiert. Hierbei werden 6er Kartons palettiert.

Versandkosten innerhalb Deutschlands:

Wir berechnen pro Karton einen pauschalen Kostenanteil von 8,50 €. Ab einem Wein-Wert von 300,- € wird frei Haus geliefert.

Versandkosten innerhalb der Europäischen Union:

Wir berechnen pro Karton einen pauschalen Kostenanteil von 19,50 €, ab einem Wein-Wert von 300,- € lediglich 11,- € / Karton.

Versandkosten für weitere Länder bitte nachfragen.

Geme können Sie Ihre Weine direkt hier im Weingut verkosten und einkaufen. Hierbei bitten wir um vorherige Anmeldung, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können.

Ab einem Wein-Wert von 250,- € gewähren wir 5% Abhol-Rabatt.

Alle auf dieser Liste angebotenen Weine sind Deutsche Qualitäts- bzw. Prädikatsweine. Sie, sowie Secco und Sekt enthalten Sulfite.

Wir verwenden keinerlei Behandlungsmittel und Zusatzstoffe zur Klärung der Weine. Somit auch keine tierischen Ursprungs, weshalb alle unsere Weine, Seccos und Sekte **vegan** sind.

Für interessierte Gruppen werden nach Absprache gerne individuelle Weinproben mit informativer Kellerbesichtigung und evtl. Führung in die Terrassen-Weinberge durchgeführt.

Der Löwensteinhof liegt am Krambachweg, im Westen Winningsens, etwas außerhalb des Ortes, inmitten der Weinberge.

Sie sind uns herzlich willkommen!

04-18

Weingut Löwensteinhof Rieslingweine von Felsterrassen



Winzermeister

Thomas Löwenstein

Kornelia Kröber-Löwenstein

Weingut Löwensteinhof, D-56333 Winningen/Mosel

weingut@loewensteinhof.de loewensteinhof.de 02606-1944

IBAN: DE35 5776 1591 8144 5000 00 BIC: GENODE1BNA

Unser Angebot für das Jahr 2018