

Kapellenhof

WEINANGEBOT &
VERANSTALTUNGEN

2017/2



Liebe Weinfreunde!

Die Natur hält immer wieder **Überraschungen** bereit, die **jedes Jahr neu, spannend und unvergesslich machen**.

Eine einzige Nacht im April mit Frosttemperaturen bis -7°C haben unsere Ertrags Erwartungen an den neuen Jahrgang erheblich reduziert. Danach gab es fast einen Monat lang einen Vegetationsstillstand, gefolgt von frühlommerlichen Hitzewochen mit Temperaturen von über 30°C . Dies hat das Wachstum der Reben turboartig vorangetrieben, so dass die entscheidende Reblüte doch wieder ca. 8 Tage vor dem statistischen Mittel stattgefunden hat. Alle Weinberge sind nach dem Kahlrost wieder grün und lassen bei dem verbliebenen Gescheinansatz einen zwar **reduzierten Ertrag** aber **bei sehr guten Qualitätsaussichten** erwarten.

In den Frühjahrspräsentationen konnten wir auf den Weinmessen vielfach den aktuellen **Weinjahrgang 2016** mit großem Erfolg zeigen. Die neuen Weine haben sich geradezu wunderbar entwickelt, mit einer strahlenden glasklaren Frucht, die von einer sehr harmonischen, gut eingebundenen Beerensäure und druckvoller Struktur getragen wird. Das ist **ein Weinjahrgang, der einfach Spass macht**, der darauf wartet von Ihnen, liebe Weinfreunde, gefunden, probiert und genossen zu werden.

Dazu bieten wir im Sommer und Herbst 2017 wieder reichlich Gelegenheit bei nächsten Veranstaltungen. Die **Weinprobiertage auf dem Kapellenhof** sind immer ein Highlight, um die gesamte Palette aller Weine und Sekte ausführlich bei einem Besuch auf unserem Kapellenhof kennen zu lernen. Der zusätzliche 5% Abholrabatt in diesen Tagen, lohnt den Ausflug zu uns noch obendrein.

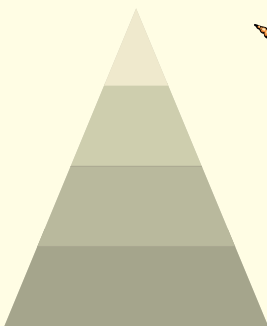
Damit Ihre Trefferchance, die passenden Weine zu finden und dann im Haus zu haben, noch steigt, kommen wir auch wieder zu Ihnen, entweder auf einer **Weinmesse in Ihrer Region** oder auf den Weintouren mit unserem **Direktanlieferservice**.

Machen Sie regen Gebrauch davon, vermerken Sie sich gleich den entsprechenden Termin und die Weine, die Sie gerne von uns bei sich im Keller für den persönlichen Genuss vorrätig haben wollen. **Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch**

Ihre Sabine und Thomas Schätzel



UNSERE QUALITÄTSPYRAMIDE



Lagenweine - Spitzenweine aus unseren besten Weinlagen für den besonderen Anlass.



Ortsweine - gehobene Menueweine kräftig, gehaltvoll



Gutsweine - Weine für jeden Tag frisch, fruchtig



Literweine - Schoppenweine einfach und klar

02. - 03. 09. WEINPROBIERTAGE AUF DEM KAPELLENHOF
Tag der offenen Selectionsbetriebe

Samstag, 02. September 2017 11.00 – 16.00 Uhr
Sonntag, 03. September 2017 11.00 – 16.00 Uhr

Bei unseren Weinprobiertagen können Sie alle unsere Sekte und Weine vom **Gutswein** über **Ortsweine** bis zu unserer **Premiulinie**, den **Lagenweinen** in einer offenen Probe genießen. Wir beraten Sie gerne. Erstmals werden dann auch die neuen **Lagenweine 2016** zu verkosten sein, die bis dahin gefüllt sein werden. Abholaufträge am 02. und 03. September werden mit einem zusätzlichen Proberabatt von 5% honoriert.

27. 10. - 29.10. WEINMESSE MÜNCHEN

Freitag, 27. Oktober 2017, 13.00 h – 19.00 h
Samstag, 28. Oktober 2017, 12.00 h – 19.00 h
Sonntag, 29. Oktober 2017, 12.00 h – 18.00 h

WeinHerbst München 2017
Praterinsel 3-4
80538 München
www.weinherbstmuenchen.de

04. - 05. 11. WEINMESSE BAD HOMBURG

Samstag, 04. November 2017
Sonntag, 05. November 2017
Alter Güterbahnhof
Horexstraße 1
61352 Bad Homburg
www.die-weinmesse.com/badhomburg

24. - 25. 11. WEINMESSE HAMBURG

Samstag, 25. November 2017, 11.00 h – 19.00 h
Sonntag, 26. November 2017, 12.00 h – 18.00 h
WeinHamburg 2017
Messegelände Hamburg
Halle B1, Messeplatz 1
20357 Hamburg
www.weinhamburg.com

DIREKTLIEFERSERVICE

Die aktuellen Termine sehen Sie auf unserer Homepage oder Sie können sie bei uns erfragen!





Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75 l
1615	2016er	SILVANER, TROCKEN anregender Zech- und Bowlenwein Reststübe: 7,2 g/l, Säure: 6,3 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	4,50	
				
1617.	2016er	MÜLLER-THURGAU, FEINHERB harmonischer Schoppenwein Reststübe: 17,4 g/l, Säure: 6,2 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	4,20	
				
1627.	2016er	MÜLLER-THURGAU, LIEBLICH lieblich, süffiger Tischwein Reststübe: 25,9 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 11,0 % Vol.	4,20	
				
1614.	2016er	RIESLING, TROCKEN kräftig, kerniger Kneippwein Reststübe: 5,4 g/l, Säure: 6,6 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	5,00	
				

TROCKENE WEISSWEINE



1601.	2016er	GRÜNER SILVANER, TROCKEN KAPELLENHOF ein saftiger Silvaner mit zartem Duft nach Birne, Ananas, Apfel und frischen Wiesenkräutern Reststübe: 6,1 g/l, Säure: 5,2 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	7,87	5,90
				
				
1603.	2016er	GRAUER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF frischer, aromatischer Pinot Gris mit viel Schwung Reststübe: 4,0 g/l, Säure: 6,5 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	7,87	5,90
				
1604.	2016er	WEISSER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF fruchtiger Pfirsich- und Ananasduft mit frischen Citrusaromen und gut eingebundener Beerensäure Reststübe: 4,6g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	7,87	5,90
				
1607.	2016er	RIESLING TROCKEN, CABINET KAPELLENHOF der unkompliziert, leichte und fruchtige Rieslingtyp mit der ausgesuchten Leichtigkeit Reststübe: 6,3 g/l, Säure: 6,6 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	8,00	6,00
				



1620.	2016er	SAUVIGNON BLANC, TROCKEN KAPELLENHOF hellgelbe Reflexe kündigen die reife Stachelbeere an mit würzig grünen Paprikaaromen Restsüße: 6,8 g/l, Säure: 6,6 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	9,33	7,00
				
1621.	2016er	CHARDONNAY, TROCKEN SELZEN zart gelbfruchtige Aromen mit cremigem Schmelz verleihen der internationalen Rebsorte ihren frischen Glanz Restsüße: 5,4g/l, Säure: 4,7g/l, Alk. 12,5 % Vol	9,33	7,00
	 			
1610.	2016er	WEISSER BURGUNDER KALKMERGEL HAHNHEIM ein Pinot Blanc, mit Druck am Gaumen, zarter Ananas, etwas Grapefruit und großer Dichte Restsüße: 9,4 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	9,60	7,20
	 			
1611.	2016er	GRAUER BURGUNDER KALKSTEIN SÖRGENLOCH ein weicher runder Burgunder mit viel Schmelz und Körper, - zart würzige Aromen empfehlen diesen Wein zum guten Essen Restsüße: 11,6 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 12,5 % Vol. .	9,60	7,20
	 			
1609	2016er	RIESLING KALKMERGEL, TROCKEN HAHNHEIM ein mineralischer Terroir-Riesling mit druckvollem Körper und strahlenden, jungen Fruchtnoten nach Ananas, Pfirsich und Grapefruit. Restsüße: 6,8 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	10,40	7,80
	 			
1412.	2014er	“ÖKONOMIERAT E” RIESLING HAHNHEIMER KNOPF, TROCKEN Selection Rheinhessen - die Spitze der Rieslingpyramide aus alten Rebstöcken mit geringer Ernte ist ein großer Wein entstanden, sehr komplex mit viel Körper und reifen Pfirsicharomen, Restsüße: 4,8 g/l, Säure: 7,0g/l, Alk. 13,0 % Vol.	20,00	15,00
	 			
1413.	2014er	SYLVANER “ALTE REBEN” SELZENER GOTTESGARTEN, TROCKEN 10 Monate Lagerung auf der Vollhefe verleihen dem Wein viel Schmelz, komplexe Wiesenkräuter, einen facettenreichen Körper und scheuen keinen Vergleich zu den großen Gewächsen Restsüße: 5,7 g/l, Säure: 6,3 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	20,00	15,00
	  			

1506. 2015er **BEYOND** 30,00 21,00
 **GRAUER BURGUNDER BARRIQUE, TROCKEN**
 Beyond ist anders, geht über das Normale hinaus.
 9 Monate Reife im Barrique auf der Vollhefe
 haben ihn zu einem ganz eigenen Wein werden lassen
 Siegerwein bei Mainzer Weinführer 2017.
 Restsüße: 5,6 g/l, Säure: 5,6 g/l, Alk. 13,0 % Vol. .
1525. 2015er **O-RANGE** 24,00 18,00
 **GRAUER BURGUNDER - BARRIQUE**
SÖRGENLOCHER MOOSBERG, TROCKEN
 ein neuer, junger Weinstil, eine echte Bereicherung für
 die schillernde Welt der Burgunder, **die 4. Weinfarbe**
 Restsüße: 2,2 g/l, Säure: 4,8 g/l, Alk. 13,0 % Vol.

FEINHERBE WEISSWEINE




1518. 2015er **RIVANER, FEINHERB** 7,60 5,70
  **KAPELLENHOF**
 ein Strauß von fruchtig frischen, floralen Frühlingsaromen
 für den unkomplizierten Genuß auf der Terrasse im
 Sommer
 Restsüße: 18,3 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 11,5 % Vol
1505. 2015er **GEWÜRZTRAMINER UND RULÄNDER,** 7,60 5,70
 **FEINHERB KAPELLENHOF**
 die besondere Cuvée vom Kapellenhof,
 speziell zu feinwürzigen, pikanten Speisen
 Restsüße: 20,0 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 12,5% Vol.
1606. 2016er **RIESLING, FEINHERB** 7,87 5,90
 **KAPELLENHOF**
 rassig, fruchtig, der Wein für alle Gelegenheiten
 Restsüße: 15,9 g/l, Säure: 6,9 g/l, Alk. 11,5 % Vol.
- 1508.* 2015er **RIESLING, FEINHERB** 9,60 7,20
 **HAHNHEIM**
 der zarte Spontangärer mit dem guten Ende
 geschmeidiger Riesling mit reifen exotischen Früchten
 Best of Riesling 88 Punkte, Gold AWC Vienna
 Restsüße: 15,3 g/l, Säure: 7,7 g/l, Alk. 12,5 % Vol.



LIEBLICHE UND EDELSÜSSE WEISSWEINE

Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75
1616.	2016er	RIESLING SPÄTLESE SELZEN Spritzig, frisch und jugendlich mit viel Citrus und Pfirsich Reststübe: 72,9 g/l, Säure: 8,2 g/l, Alk. 9,0 % Vol.	9,60	7,20
				
1519.*	2015er	GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE SELZEN opulent mit feiwürzigen, filigranen Rosenholzaromen Reststübe: 71,7 g/l, Säure: 6,5 g/l, Alk. 9,0 % Vol.	9,33	7,00
				
1123.	2011er	RIESLING AUSLESE HAHNHEIMER KNOPF komplexe Edelsüße mit glasklarer Rieslingfrucht machen diesen Wein zum idealen Dessertbegleiter Silberne Preismünze LWK Reststübe: 93,5 g/l, Säure: 8,1 g/l, Alk. 10,5 % Vol.	0,5 l 1,0 l	12,00 24,00
				
1124.	2011er	RIESLING BEERENAUSLESE HAHNHEIMER KNOPF ein neuer Hochgenuss in Edelsüße ein Wein für die Ewigkeit mit Honigmelone und zartem Karamell Silberne Preismünze LWK Reststübe: 112,5 g/l, Säure: 8,9 g/l, Alk. 10,5 % Vol.	0,5 l 1,0 l	20,50 41,00
				
		JEROBOAM 3,0 l Flasche die ultimative Geschenkidee, der Hype für Ihr besonderes Fest!		160,00 52,60
			1,0 l	

ROSÉ UND BLANC DE NOIR

1602.	2016er	SPÄTBURGUNDER ROSÉ, FEINHERB KAPELLENHOF der Sommer läßt grüßen mit zartem Rosa und über- zeugend strahlender Fruchtigkeit, idealer Terrassenwein. 88Punkte ****(Gold) Selection Degustationswettbewerb Reststübe: 17,7 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	7,87	5,90
		 		
1622.	2016er	SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, TROCKEN, SELZEN fruchtig, frischer Duft nach roten Beeren mit zartem Burgunderschmelz und lebendig, spritzigem Körper Reststübe: 8,4 g/l, Säure: 7,1 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	9,07	6,80
				



*diese Weine gehen zur Neige, sie werden durch Nachfolgejahrgänge ersetzt

TROCKENE ROTWEINE

Art.Nr.			€/1,0l	/0,75l
1423.	2014er 	PORTUGIESER, TROCKEN KAPELLENHOF der ausdrucksstarke und leuchtende Burgundertyp mit Duft nach reifen Pflaumen Reststübe: 5,4 g/l, Säure: 5,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	7,60	5,70
1329.	2013er 	DORNFELDER, FEINHERB KAPELLENHOF ein kräftiger Dornfelder, tiefdunkel mit tief ausgereiftem Tanningerüst Reststübe: 8,4 g/l, Säure: 4,9 g/l, Alk. 11,0 % Vol	8,40	6,30
1424.	2014er 	SAINT LAURENT, TROCKEN KAPELLENHOF die alte Rebsorte, fruchtig und doch schon reif tiefdunkel und samtig weich Reststübe: 4,3 g/l, Säure: 5,1 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	8,67	6,50
1326.	2013er 	SPÄTBURGUNDER, TROCKEN SELZEN Pinot Noir mit warmem Rubinrot und kräftiger Tanninstruktur Reststübe: 5,3 g/l, Säure: 4,8 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	9,33	7,00
1338.	2013er 	CABERNET CUBIN, TROCKEN SELZEN mediterraner Rotweintyp, wie man ihn bisher aus Deutschland nicht kennt, voller Körper, der den Vergleich zum Bordeaux sucht. Reststübe: 5,4 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	9,33	7,00
1324.	2013er 	SPÄTBURGUNDER BARRIQUE SELZENER GOTTESGARTEN, TROCKEN ein Spätburgunder, der zeigt, was in ihm steckt, wenn er nach 18 Monaten Barriquelagerung mit gut eingebundenen Tanninen ins Glas kommt. Reststübe: 4,7 g/l, Säure: 5,3 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	18,00	13,50



Art.Nr.		€/1,0 l	€/0,75 l
9901.	WEISSER BURGUNDER SEKT, TROCKEN KAPELLENHOF fruchtig, klassische Flaschengärung Dosage: 22,0 g/l, Säure: 7,3 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	12,00	9,00
9902.	RIESLING SEKT, BRUT „Ökonomierat E“ feiner, herb, rassiger Rieslingsekt, klassische Flaschengärung Dosage: 9,5 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	14,67	11,00
9907.	CHARDONNAY SEKT, BRUT KAPELLENHOF aus der Rebsorte des Champagner wurde ein cremiger Spitzensekt der Extraklasse, klassische Flaschengärung Dosage: 8,2 g/l, Säure: 6,9 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	14,67	11,00
9903.	SPÄTBURGUNDER, WEISSHERBST SEKT, EXTRA TROCKEN KAPELLENHOF ein prickelnder Weißherbst mit vollem Burgunderduft Dosage: 19,0 g/l, Säure: 6,9 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	12,00	9,00

KAPELLENHOF-SECCO

1651.	KAPELLENHOF-SECCO frischer, spritziger Perlwein mit natürlicher Kohlensäure, der belebend frische Genuss im Sommer oder als Partner für „Hugo“ und „Aperol-Spritz“	7,86	5,90
-------	---	------	------



9910.	ROTER TRAUBENSAFT -die alkoholfreie Alternative	0,75l 1,0 l	3,00 4,00
-------	---	----------------	--------------

GESCHENKIDEEN von exklusiven Betrieben unseres Vertrauens

9921.	WEINHEFE-BRANNTWEIN „Ökonomierat E“ gebrannt aus der Hefe unserer Gutsweine - der Milde für nach dem Essen- Alk. 40 Vol %	0,5 l 1,0 l	8,20 16,40
9934.	RHEINKNIE TRAUBENWEINBRAND hochwertiger Brand aus Bacchusmaische abgezogen auf mundgeblasener Originalflasche Alk. 44 Vol.%,	0,5 l 1,0 l	25,50 51,00
9955.	RHEINKNIE EDELBRAND Deutscher Weinbrand Alk. 38 Vol.%	0,5 l 1,0 l	13,50 27,00
9906.	RHEINKNIE CREAM Alk. 17 Vol.%	0,5 l 1,0 l	8,30 16,60
9000.	TRAUBENKERNÖL kaltgepresst, naturbelassen	0,25 l 1,0 l	15,10 60,40
9920	WEIN-ESSIG vom Riesling	0,5 l 1,0 l	8,20 16,40
9942.	WEIN-GELEE ROT, vom Portugieser	225g 100g	3,10 1,38
9943.	WEIN-GELEE WEISS, von der Scheurebe	225 g 100g	3,10 1,38
9944.	SEKT-GELEE ROSÉ, vom Spätburgunder	225 g 100g	3,60 1,60



WEIN PROBIEREN UNTER FREUNDEN

Wir bieten **Weinprobierpakete** für die Weinprobe zu Hause an. Je sechs verschiedene Flaschen sind „trocken“, „lieblich“, „feinherb“ oder „gemischt“ sortiert. Fragen Sie uns oder bestellen Sie per Antwortkarte oder im Internet unter www.weingut-kapellenhof.de.

Sonderpreis: 38,00 Euro/Paket (bei Postversand zzgl. 9,00 Euro)



RARITÄTEN

Für Ihre ganz besonderen Anlässe unsere außergewöhnlichen **Schatzkammerweine** (Einzelflaschen bis zum Jahrgang 1934) Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!

WEINPROBEN

Nach telefonischer Vereinbarung sind wir gerne für Sie da, um unsere Weine mit Ihnen zu probieren!

WEINPROBE bei Ihnen zuhause

Lernen Sie die Weine vom Kapellenhof bei Ihnen zuhause kennen. Sie laden Ihre Freunde ein, wir bringen die passenden Weine. Das wird ein informativer, vergnüglicher Abend!

NEUKUNDENWERBUNG

Kennen Ihre Freunde auch schon unsere Weine? Empfehlen Sie uns weiter! Für jeden Erstkundenauftrag eines aktiven Neukunden erhalten Sie 10% Werberabatt (von netto).



*diese Weine gehen zur Neige, sie werden durch Nachfolgejahrgänge ersetzt

LIEFERBEDINGUNGEN Auszug aus der Vollversion

- PREISE:** Sie verstehen sich einschließlich 19 % Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung ab Weingut Kapellenhof.
- VERSAND:** Er erfolgt in Originalkartons von 6 Fl. .
Bei Postversand bis zu 20 Fl.: zusätzlich zum Porto 0,30 Euro/Flasche Verpackung.
Für Aufträge bis 150,00 Euro berechnen wir die gesamten Frachtkosten.
Für Aufträge von 150,00 Euro - 250,00 Euro berechnen wir 13,00 Euro Frachtkosten.
Ab 250,00 Euro liefern wir frei Haus bzw. frei Grenze (ohne Inselfracht).
Ab 120 Flaschen gewähren wir einen Rabatt von 3%.
- LIEFERSERVICE:** Bei Direktanlieferung mit dem eigenen Fahrzeug berechnen wir bei Aufträgen bis 24 Flaschen eine Anlieferpauschale von 10,00 Euro oder als Tipp: Sie kombinieren Ihren Auftrag mit Freunden oder Verwandten.
- SELBSTABHOLUNG:** Ab 250,00 Euro Mindestwarenwert gewähren wir 8% Frachtvergütung (von netto).
- ANGEBOTE:** Mit Herausgabe dieser Liste verlieren alle früheren ihre Gültigkeit.
- ROCKTRITT:** Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns das Weingut Kapellenhof, Ökonomierat Schätzel Erben, Kapellenstraße 18, 55278 Selzen, Tel. 06737/204, Fax 06737/8670, Kapellenhof@t-online.de mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. mit der Post versandter Brief, Telefax oder e-mail) über Ihren Entschluß, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, daß Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.
- ZAHLUNG:** Innerhalb 4 Wochen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Wir behalten uns das Eigentum an allen gelieferten Waren vor, bis zum Ausgleich aller Ansprüche.
- BRUCHSCHADEN:** Wenn er mal vorkommt, lassen Sie sich diesen bitte auf dem Frachtbrief bestätigen und schicken Sie ihn mit einer Schadensabretungserklärung an uns zurück. Alles Weitere erledigen wir für Sie.
- WEINSTEIN:** Auskristallisierung von Weinstein ist eine natürliche Erscheinung und kein Grund zur Beanstandung.
- BANKVERBINDUNG:** Volksbank Alzey IBAN: DE49 550 912 00 00 655 178 09
Mainzer Volksbank eG IBAN: DE68 551 900 00 0286 203 013
- WEINPROBEN:** Nach telefonischer Vereinbarung freuen wir uns, mit Ihnen unsere Weine zu probieren!
- HERKUNFT UND ALLERGENE :** Bei allen Produkten handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Diese enthalten Sulfite oder andere allergene Stoffe (wie Eiweiß und Milchprodukte), mit Ausnahme von Traubensaft.



WEINGUT KAPELLENHOF

Ökonomierat Schätzel Erben

Kapellenstraße 18

55278 Selzen

Telefon 0 67 37 - 2 04 · Fax 0 67 37 - 86 70

Kapellenhof@t-online.de

Online bestellen unter: www.weingut-kapellenhof.de

