

Kapellenhof

WEINANGEBOT

2019/2



Liebe Weinfreunde!

Die **Rebblüte** – unscheinbar und trotzdem spektakulär – ist für uns ein entscheidender Termin im jährlichen Vegetationsverlauf. Sie fand in diesem Jahr zum statistischen Termin in der **zweiten Juniwoche** statt. **Ca. 100 Tage danach können wir mit dem Herbstbeginn rechnen.** Wir freuen uns, dass der Traubenherbst endlich mal wieder im tatsächlichen Herbst stattfinden wird.

Jeder Landregen hilft uns in der Versorgung der Reben und lässt die **Weinberge in den schönsten strahlenden Grünvarianten** leuchten.

In der neuen Liste 2019/2 hat der **Weinjahrgang 2018** bei den Weißweinen fast vollständig das Regiment übernommen. Die **fruchtige Saftigkeit** aus den top gesunden Trauben des letzten Jahres, im Einklang mit der **harmonischen, gut eingebundenen Beerensäure**, verleiht den Weinen einen sehr angenehmen Trinkgenuss mit **glasklaren Aromen.**



Viele Weinfreunde konnten sich auf den Weinmessen und Weinpräsentationen im Frühjahr bereits von der **Ausnahmequalität der 2018er** überzeugen.

Lassen auch Sie sich, lieber Weinfreund, von den **tollen Qualitäten** zu einem **tollen Preis-/Leistungsverhältnis** begeistern und stöbern Sie mit Genuß durch die aktuelle Weinauswahl.

Mit den **Weinprobiertagen** laden wir Sie wieder ein, die Weine bei einem persönlichen Besuch auf unserem **Weingut Kapellenhof** zu probieren. Oder nutzen Sie die Möglichkeit auf der **Weinmesse in München.**

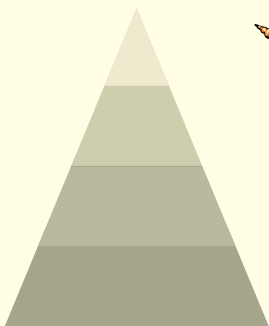
Unser **Direktlieferservice** auf den **Weintouren** ermöglicht Ihnen die Anlieferung Ihrer Weinauswahl pünktlich und angenehm. Diesen Service bieten wir Ihnen für Weinaufträge **ab 24 Flaschen.** Weinaufträge unter 24 Flaschen senden wir Ihnen gerne per DHL zu.

Überprüfen Sie Ihre Weinvorräte, der nächste gemütliche Abend alleine oder mit Freunden bzw. die nächste Feier kommen bestimmt!

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.
Herzliche Grüße vom Kapellenhof

Sabine Thomas Fittler





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

VERANSTALTUNGEN 2018

WEINPROBIERTAGE AUF DEM KAPELLENHOF

Samstag 31. Aug. 2019 11 – 16 Uhr

Sonntag 01. Sept. 2019 11 - 16 Uhr

Bei unseren **Weinprobiertagen** können Sie alle unsere **Sekte** und Weine vom **Gutswein** über **Ortswein** bis zu unserer Premiumlinie den **Lagenweinen**, die erstmalig zu verkosten sind, in einer offenen Probe genießen. Wir beraten Sie gerne, erfüllen Ihre **Weinwünsche** und laden diese gerne in Ihr Auto. Abholaufträge am 31. August und 01. September werden mit einem zusätzlichen **Proberabatt von 5 %** von Netto honoriert.

WEINMESSE MÜNCHEN

Freitag, 25. Oktober 2019, 13.00 h – 19.00 h

Samstag, 26. Oktober 2019, 12.00 h – 19.00 h

Sonntag, 27. Oktober 2019, 12.00 h – 18.00 h

WeinHerbst München 2019

Praterinsel 3 - 4

80538 München

www.weinherbstmuenchen.de

LIEBE WEINFREUNDE

Die Datenschutzgrundverordnung schützt die Rechte der Bürger in der EU umfassend. Wir nehmen Ihre Rechte sehr ernst. Aus diesem Grund möchten wir Sie über folgendes informieren. Sie haben in der Vergangenheit bereits wirksam in den Erhalt von Werbung durch uns eingewilligt. Diese Einwilligung wirkt fort. Sollten Sie in Zukunft keine Werbung mehr von uns erhalten wollen, rufen Sie uns an oder informieren Sie uns bitte kurz auf folgende E-Mailadresse:

kapellenhof@t-online.de

Darüber hinaus möchten wir Sie grundsätzlich über Ihre Rechte im Datenschutz informieren. Bitte nehmen Sie die Datenschutzinformationen auf unserer Homepage: www.weingut-kapellenhof.de zur Kenntnis.

DIREKTLIEFERSERVICE

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

Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75 l
1815.	2018er	SILVANER, TROCKEN anregender Zech- und Bowlenwein Restsüße: 3,9 g/l, Säure: 5,1 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	4,80	
				
1817.	2018er	MÜLLER-THURGAU, FEINHERB harmonischer Schoppenwein Restsüße: 19,0 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	4,50	
				
1727.	2017er	MÜLLER-THURGAU, LIEBLICH lieblich, süffiger Tischwein Restsüße: 25,9 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 11,0 % Vol.	4,50	
				
1814.	2018er	RIESLING, TROCKEN kräftig, kerniger Kneippwein Restsüße: 4,5 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	5,20	
				

TROCKENE WEISSWEINE





1801.	2018er	GRÜNER SILVANER, TROCKEN KAPELLENHOF ein saftiger Silvaner mit zartem Duft nach Birne, Ananas, Apfel und frischen Wiesenkräutern Restsüße: 0,9 g/l, Säure: 5,6 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	8,13	6,10
				
1803.	2018er	GRAUER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF frischer, aromatischer Pinot Gris mit viel Schwung Restsüße: 4,7 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	8,13	6,10
				
1704.	2017er	WEISSER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF fruchtiger Pfirsich- und Ananasduft mit frischen Citrusaromen und gut eingebundener Beerensäure Restsüße: 5,7g/l, Säure: 7,3 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	8,13	6,10
				
1707.	2017er	RIESLING CABINET, TROCKEN KAPELLENHOF der unkompliziert, leichte und fruchtige Rieslingtyp mit der ausgesuchten Leichtigkeit Restsüße: 3,1 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	8,66	6,50
				
1820.	2018er	SAUVIGNON BLANC, TROCKEN KAPELLENHOF hellgelbe Reflexe kündigen die reife Stachelbeere an mit würzig grünen Paprikaaromen Restsüße: 5,4 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	9,60	7,20
				
1821.	2018er	CHARDONNAY, TROCKEN SELZENER - ORTSWEIN zart gelbfruchtige Aromen mit cremigem Schmelz verleihen der internationalen Rebsorte ihren frischen Glanz Restsüße: 2,6 g/l, Säure: 4,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	10,00	7,50
	 			

- | | | | | |
|-------|---|---|-------|-------|
| 1810. | 2018er
 | WEISSER BURGUNDER KALKMERGEL
TROCKEN HAHNHEIMER - ORTSWEIN
ein Pinot Blanc, mit Druck am Gaumen, zarter Ananas,
etwas Grapefruit und großer Dichte
Reststübe: 7,1 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 13,5 % Vol. | 10,00 | 7,50 |
| 1811. | 2018er
 | GRAUER BURGUNDER AM
DICKEN STEIN TROCKEN
SELZENER - ORTSWEIN
ein weicher runder Burgunder mit viel Schmelz
und Körper, - zart würzige Aromen empfehlen
diesen Wein zum guten Essen
Reststübe: 5,5 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 13,0 % Vol. . | 10,00 | 7,50 |
| 1809 | 2018er
 | RIESLING KALKMERGEL, TROCKEN
HAHNHEIMER - ORTSWEIN
ein mineralischer Terroir-Riesling mit druckvollem Körper
und strahlenden, jungen Fruchtnoten nach Ananas,
Pfirsich und Grapefruit.
Reststübe: 6,1 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 13,0 % Vol. | 10,80 | 8,10 |
| 1612. | 2016er
 | “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
Reststübe: 5,8 g/l, Säure: 6,6g/l, Alk. 12,0 % Vol. | 20,00 | 15,00 |
| 1513. | 2015er
 | SYLVANER “ALTE REBEN”
SELZENER OSTERBERG, TROCKEN
Selection Rheinhessen
10 Monate Lagerung auf der Vollhefe verleihen
dem Wein viel Schmelz, komplexe Wiesenkräuter
und einen facettenreichen Körper. Er scheut keinen
Vergleich zu den großen Gewächsen'.
Reststübe: 5,9 g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 13,0 % Vol. | 20,00 | 15,00 |
| 1605. | 2016er
 | BEYOND
CHARDONNAY BARRIQUE, TROCKEN
SELZENER OSTERBERG
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 beim Mainzer Weinführer 2017.
Reststübe: 1,2 g/l, Säure: 5,0 g/l, Alk. 13,0 % Vol. . | 30,00 | 21,00 |
| 1631. | 2016er
 | O-RANGE
GRAUER BURGUNDER - BARRIQUE
SÖRGENLOCHER MOOSBERG, TROCKEN
ein neuer, junger Weinstil, eine echte Bereicherung für
die schillernde Welt der Burgunder, die 4. Weinfarbe
Reststübe: 1,2 g/l, Säure: 5,6 g/l, Alk. 12,0 % Vol. | 24,00 | 18,00 |

FEINHERBE WEISSWEINE

Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75
1818.	2018er	RIVANER, FEINHERB KAPELLENHOF ein Strauß von fruchtig, frischen, floralen Frühlingsaromen für den unkomplizierten Genuß auf der Terrasse im Sommer Reststübe: 17,1 g/l, Säure: 6,5 g/l, Alk. 11,0 % Vol	8,00	6,00
				
1805.	2018er	GEWÜRZTRAMINER UND RULÄNDER, FEINHERB KAPELLENHOF die besondere Cuvée vom Kapellenhof, speziell zu feinwürzigen, pikanten Speisen Reststübe: 13,7 g/l, Säure: 5,0 g/l, Alk. 13,0% Vol.	8,13	6,10
				
1806.	2018er	RIESLING, FEINHERB KAPELLENHOF rassig, fruchtig, der Wein für alle Gelegenheiten Reststübe: 16,0 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	8,13	6,10
				
1708.	2017er	RIESLING, FEINHERB HAHNHEIMER - ORTSWEIN der zarte Spontangärer mit dem guten Ende geschmeidiger Riesling mit reifen exotischen Früchten Silber AWC Vienna Reststübe: 13,2 g/l, Säure: 6,2 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	10,00	7,50
	 			




LIEBLICHE UND EDELSÜSSE WEISSWEINE

1816.	2018er	RIESLING SPÄTLESE SELZENER - ORTSWEIN Spritzig, frisch und jugendlich mit viel Citrus und Pfirsich Reststübe: 66,9 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 8,5 % Vol.	10,00	7,50
	 			
1619.	2016er	GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE SELZENER - ORTSWEIN opulent mit feinwürzigen, filigranen Rosenholzaromen Reststübe: 74,3 g/l, Säure: 7,1 g/l, Alk. 8,0 % Vol.	9,60	7,20
	 			



1123.	2011er	RIESLING AUSLESE	0,5 l	12,00
		HAHNHEIMER KNOPF	1,0 l	24,00
		komplexe EdelsüÙe mit glasklarer Rieslingfrucht machen diesen Wein zum idealen Dessertbegleiter Silberne Preismünze LWK ReststüÙe: 93,5 g/l, Säure: 8,1 g/l, Alk. 10,5 % Vol.		
1124.	2011er	RIESLING BEERENAUSLESE	0,5 l	20,50
		HAHNHEIMER KNOPF	1,0 l	41,00
		ein neuer Hochgenuss in EdelsüÙe, ein Wein für die Ewigkeit mit Honigmelone und zartem Karamell Silberne Preismünze LWK ReststüÙe: 112,5 g/l, Säure: 8,9 g/l, Alk. 10,5 % Vol.		
		JEROBOAM 3,0 l Flasche		160,00
		die ultimative Geschenkidee, der Hype für Ihr besonderes Fest!	1,0 l	52,60

ROSÉ UND BLANC DE NOIR

1802.	2018er	SPÄTBURGUNDER ROSÉ, FEINHERB	8,40	6,30
		KAPELLENHOF		
		der Sommer läÙt grüÙen mit zartem Rosa und überzeugend strahlender Fruchtigkeit, idealer Terrassenwein. ReststüÙe: 18,8 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 11,5 % Vol.		
1822.	2018er	SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR,	9,33	7,00
		TROCKEN, SELZENER - ORTSWEIN		
		fruchtig, frischer Duft nach roten Beeren mit zartem Burgunderschmelz und lebendig, spritzigem Körper ReststüÙe: 4,4 g/l, Säure: 5,5 g/l, Alk. 12,5 % Vol.		



TROCKENE ROTWEINE

- | | | | | |
|--------|---|--|------|------|
| 1425. | 2014er | PORTUGIESER, TROCKEN
KAPELLENHOF
der ausdrucksstarke und leuchtende Burgundertyp mit Duft nach reifen Pflaumen
Reststübe: 5,6 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol. | 7,87 | 5,90 |
| |  | | | |
| 1529. | 2015er | DORNFELDER, CLASSIC
KAPELLENHOF
ein kräftiger Dornfelder, tiefdunkel mit tief ausgereiftem Tanningerüst
Reststübe: 8,5 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 11,5 % Vol | 8,67 | 6,50 |
| |  | | | |
| 1524.* | 2015er | SAINT LAURENT, TROCKEN
KAPELLENHOF
die alte Rebsorte, fruchtig und doch schon reif tiefdunkel und samtig weich
Silber AWC Vienna
Reststübe: 4,5 g/l, Säure: 5,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol. | 8,67 | 6,50 |
| |  | | | |



- | | | | | |
|--------|---|--|-------|-------|
| 1426. | 2014er | SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
SELZENER - ORTSWEIN
Pinot Noir mit warmem Rubinrot und kräftiger Tanninstruktur
Reststübe: 5,2 g/l, Säure: 5,6 g/l, Alk. 12,5 % Vol. | 9,60 | 7,20 |
| |  | | | |
| 1428.* | 2014er | CABERNET CUBIN, TROCKEN
SELZENER - ORTSWEIN
mediterraner Rotweintyp, wie man ihn bisher aus Deutschland nicht kennt, voller Körper, der den Vergleich zum Bordeaux sucht.
Reststübe: 4,1 g/l, Säure: 5,2 g/l, Alk. 12,0 % Vol. | 9,60 | 7,20 |
| |  | | | |
| 1534. | 2015er | SPÄTBURGUNDER BARRIQUE
SELZENER GOTTESGARTEN, TROCKEN
ein Spätburgunder der zeigt, was in ihm steckt, wenn er nach 18 Monaten Barriquelage mit gut eingebundenen Tanninen ins Glas kommt.
Reststübe: 5,6 g/l, Säure: 5,5 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

1752.	KAPELLENHOF-SECCO frischer, spritziger Perlwein mit natürlicher Kohlensäure, der belebend frische Genuss im Sommer oder als Partner für „Hugo“ und „Aperol-Spritz“ - Alk. 11,5 % Vol.	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:** -In Kartons von 6 Fl. / 12 Fl. (ausgenommen Geschenkkartons)
-Für Aufträge bis 150,00 € berechnen wir die gesamten Frachtkosten.
-Von 150 € - 250 € berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 13,00 €.
-Ab 250,00 € liefern wir frei Haus bzw. frei Grenze. (ohne Inselfracht)
-Ab 120 Flaschen gewähren wir einen Rabatt von 3%.
- LIEFERSERVICE: NEU:** Direktanlieferung erst ab 24 Flaschen.
TIPP: Kombinieren Sie Ihren Auftrag mit Freunden und 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 14 Tagen 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

