

Kapellenhof

WEINANGEBOT

2020/2



Liebe Weinfreunde!

Es ist ein Regentag, an dem dieser Text geschrieben wird. Der Regen stört zwar unseren **Arbeitsablauf in den Weinbergen, wo alles wunderbar wächst und gedeiht**, aber da Wasser immer mehr zu einem knappen Gut wird, ist es ein Freudentag für uns.

Mit den warmen Frühjahrestemperaturen kam ein früher Austrieb der Reben, verbunden mit einem sehr „scharfen Ritt auf der Rasierklinge“ bei den überstandenen Maifrösten und einer schon wieder frühen Reblüte. Die Natur „rast“ durch die Vegetation 2020, und wir hinterher – trotz Corona.

Die Weinmessen und Präsentationen sind leider fast ausnahmslos dem Shutdown zum Opfer gefallen und trotzdem haben wir es geschafft, die Weinaufträge zu den angekündigten Terminen zu Ihnen zu bringen, damit Sie,



lieber Weinfreund, **trotzdem nicht auf einen guten Tropfen vom Kapellenhof verzichten mussten**.

Die Weine des **Jahrgangs 2019 mit der strahlenden Frische und den glasklaren fruchtigen Aromen** lohnen es, sich diese Mühe zu machen. Sie, lieber Weinfreund, zeigen es uns an den positiven Rückmeldungen, und wir, die Winzerfamilie Schätzkel, sind glücklich, **dass sich die Weine so**

gut entwickelt haben.

Zu den Veranstaltungen und Terminen im Spätsommer und Herbst 2020 laden wir Sie herzlich ein. Mit dieser Weinliste 2020/2 erhalten Sie wieder die **geplanten Liefertermine** in Ihre jeweilige Region. Ob wir diese direkt und selbst ausführen können, müssen die nächsten Wochen zeigen.

Am **05./06. September** freuen wir uns auf Ihren Besuch auf dem Kapellenhof bei unseren **Weinprobiertagen**. Die direkte Weinprobe gewinnt eine neue Bedeutung. **Nutzen Sie die Chance und planen Sie sich diesen Termin ein.**

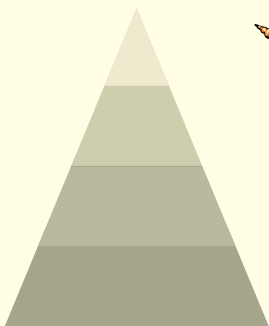
Das passende Glas Wein vom Kapellenhof in Reichweite, unterstreicht, gerade in dem krisengeplagten Jahr 2020, die Lebenskultur und Lebensfreude, die mit Wein verbunden ist. Probieren Sie es aus!

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Sabine und Thomas Schätzkel

Sabine Thomas Schätzkel





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 2020

WEINPROBIERTAGE AUF DEM KAPELLENHOF

Samstag 05. Sept. 2020 11 - 16 Uhr

Sonntag 06. Sept. 2020 11 - 16 Uhr

Bei unseren **Weinprobiertagen** können Sie alle unsere **Sekte** und Weine vom **Gutswein** über **Ortswein** bis zu unserer Premiumlinie den **Lagenweinen** in einer offenen Probe genießen. Wir beraten Sie gerne, erfüllen Ihre **Weinwünsche** und laden diese gerne in Ihr Auto. Abholaufträge am 05. und 06. September werden mit einem zusätzlichen **Proberabatt von 5 %** von Netto honoriert.

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Weinprobiertage finden unter der Einhaltung der **Hygiene- und Abstandsauflagen** statt. Wir bitten um vorherige **Anmeldung mit einer ungefähren Uhrzeit**.

WEINMESSE MÜNCHEN

Freitag, 09. Oktober 2020 bis Sonntag, 11. Oktober 2020

Bitte schauen Sie vorher im Internet nach den aktuellen

Öffnungszeiten und den coronabedingten Besucherbedingungen!

Vielen Dank!

WeinHerbst München 2018

Praterinsel 3 - 4

80538 München

www.weinherbstmuenchen.de

DIREKTLIEFERSERVICE

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

NEUKUNDENWERBUNG!

Kennen Ihre Freunde auch schon unsere Weine?

Empfehlen Sie uns weiter!

Für jeden Erstkundenauftrag eines aktiven Neukunden erhalten Sie 10% Werberabatt

(von netto).

Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75 l
1915.	2019er	SILVANER, TROCKEN anregender Zech- und Bowlenwein Reststübe: 3,8 g/l, Säure: 6,7 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	4,80	
				
1917.	2019er	MÜLLER-THURGAU, FEINHERB harmonischer Schoppenwein Reststübe: 17,7 g/l, Säure: 6,1 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	4,50	
				
1927.	2019er	MÜLLER-THURGAU, LIEBLICH lieblich, süffiger Tischwein Reststübe: 24,0 g/l, Säure: 6,2 g/l, Alk. 11,5 % Vol.	4,80	
				
1914.	2019er	RIESLING, TROCKEN kräftig, kerniger Kneippwein Reststübe: 2,8 g/l, Säure: 7,2 g/l, Alk. 14,0 % Vol.	5,20	
				

TROCKENE WEISSWEINE



1901.	2019er	GRÜNER SILVANER, TROCKEN KAPELLENHOF ein saftiger Silvaner mit zartem Duft nach Birne, Ananas, Apfel und frischen Wiesenkräutern Reststübe: 1,1 g/l, Säure: 6,6 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	8,13	6,10
				
				
1903.	2019er	GRAUER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF frischer, aromatischer Pinot Gris mit viel Schwung Reststübe: 5,8 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	8,13	6,10
				
1904.	2019er	WEISSER BURGUNDER, TROCKEN KAPELLENHOF fruchtiger Pfirsich- und Ananasduft mit frischen Citrusaromen und gut eingebundener Beerensäure Reststübe: 4,9 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	8,13	6,10
				
1807.	2018er	RIESLING CABINET, TROCKEN KAPELLENHOF der unkompliziert und fruchtige Rieslingtyp mit der ausgesuchten Leichtigkeit Reststübe: 1,6 g/l, Säure: 6,8 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	8,66	6,50
				
1920.	2019er	SAUVIGNON BLANC, TROCKEN KAPELLENHOF hellgelbe Reflexe kündigen die reife Stachelbeere an mit würzig grünen Paprikaaromen Silberne Preismünze LWK Reststübe: 5,7 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	9,60	7,20
				
				
1921.	2019er	CHARDONNAY, TROCKEN SELZENER - ORTSWEIN zart gelbfruchtige Aromen mit cremigem, rauchigem Schmelz verleihen der internationalen Rebsorte ihren frischen Glanz Reststübe: 2,5 g/l, Säure: 4,9 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	10,40	7,80
	 			

1910.	2019er 	WEISSER BURGUNDER KALKMERGEL TROCKEN HAHNHEIMER - ORTSWEIN ein frischer Pinot Blanc, mit Druck am Gaumen, zarter Ananas, etwas Grapefruit und großer Dichte Reststübe: 4,3 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 13,5 % Vol.	10,40	7,80
1911.	2019er 	GRAUER BURGUNDER AM DICKEN STEIN TROCKEN SELZENER - ORTSWEIN ein weicher runder Burgunder mit viel Schmelz und Körper, würzige Aromen empfehlen diesen Wein zu guten und kräftigen Gerichten Reststübe: 4,4 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	10,40	7,80
1809.*	2018er 	RIESLING KALKMERGEL, TROCKEN HAHNHEIMER - ORTSWEIN ein mineralischer Terroir-Riesling mit druckvollem Körper und strahlenden, jungen Fruchtnoten nach Ananas, Pflirsich und Grapefruit Silber AWC Vienna Reststübe: 6,1 g/l, Säure: 6,0 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	10,80	8,10
1813.	2018er 	SYLVANER, TROCKEN SELZENER ORTSWEIN Komplexer Sylvaner von alten Reben mit zarten Wiesenkräutern und reifen, gelbfruchtigen Aromen Reststübe: 6,8 g/l, Säure: 5,9 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	13,50	9,80
1712.	2017er 	“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 Pflirsicharomen 90 Punkte Bestof Riesling Reststübe: 1,8 g/l, Säure: 7,9g/l, Alk. 13,0 % Vol.	20,00	15,00
1625.	2016er 	BEYOND GRAUER BURGUNDER - BARRIQUE, SELZENER GOTTESGARTEN, 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 Reststübe: 4,2 g/l, Säure: 4,9 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	30,00	21,00
1705.	2017er 	O-RANGE GRAUER BURGUNDER - BARRIQUE SELZENER GOTTESGARTEN, TROCKEN ein neuer, junger Weinstil, eine echte Bereicherung für die schillernde Welt der Burgunder, die 4. Weinfarbe Reststübe: 1,9 g/l, Säure: 6,4 g/l, Alk. 12,0 % Vol.	24,00	18,00

FEINHERBE WEISSWEINE

Art.Nr.			€/1,0 l	€/0,75
1918.	2019er	RIVANER, FEINHERB KAPELLENHOF ein Strauß von fruchtig, frischen, floralen Frühlingsaromen für den unkomplizierten Genuß auf der Terrasse im Sommer Reststübe: 15,2g/l, Säure: 6,2 g/l, Alk. 12,0 % Vol	8,00	6,00
				
1905.	2019er	GEWÜRZTRAMINER UND RULÄNDER, FEINHERB KAPELLENHOF die besondere Cuvée vom Kapellenhof, als Solist oder speziell zu feinwürzigen, pikanten Speisen Reststübe: 12,8 g/l, Säure: 5,7 g/l, Alk. 13,0% Vol.	8,40	6,30
				
1906.	2019er	RIESLING, FEINHERB KAPELLENHOF rassig, fruchtig, der Wein für alle Gelegenheiten Silberne Preismünze LWK Reststübe: 18,3 g/l, Säure: 7,3 g/l, Alk. 13,0 % Vol.	8,13	6,10
				
1908.	2019er	RIESLING, FEINHERB HAHNHEIMER - ORTSWEIN der zarte Spontangärer, ein geschmeidiger Riesling mit reifen, exotischen Früchten, ein großer Trinkgenuss - Goldene Preismünze LWK, 90 Punkte Best of Riesling Reststübe: 17,1 g/l, Säure: 7,3 g/l, Alk. 13,5 % Vol.	10,40	7,80
				

LIEBLICHE UND EDELSÜSSE WEISSWEINE

1816.*	2018er	RIESLING SPÄTLESE SELZENER - ORTSWEIN Spritzig, frisch und jugendlich mit viel Citrus und Pfirsich, ein fruchtstüber Genuss Silber AWC Vienna Reststübe: 66,9 g/l, Säure: 7,0 g/l, Alk. 8,5 % Vol.	10,00	7,50
				
1819.	2018er	GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE SELZENER - ORTSWEIN opulent mit feinwürzigen, filigranen Rosenholzaromen, fruchtstüb Reststübe: 65,1 g/l, Säure: 5,5 g/l, Alk. 9,5 % Vol.	10,00	7,50
				






Art.Nr.

€/1,0 l €/0,75

0923.	2009er	RIESLING AUSLESE	0,5 l	12,00
		HAHNHEIMER KNOFF	1,0 l	24,00
		komplexe EdelsüÙe mit glasklarer Rieslingfrucht machen diesen Wein zum idealen Dessertbegleiter Silberne Preismünze LWK ReststüÙe: 73,5 g/l, Säure: 6,3 g/l, Alk. 10,5 % Vol.		
1124.	2011er	RIESLING BEERENAUSLESE	0,5 l	20,50
		HAHNHEIMER KNOFF	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

1902.	2019er	SPÄTBURGUNDER ROSÉ, FEINHERB	8,40	6,30
		KAPELLENHOF		
		der Sommer lässt grüÙen mit zartem Rosa und überzeugend strahlender Fruchtigkeit, der ideale, frische Terrassenwein. 88Punkte Falstaff Rosé Trophy ReststüÙe: 15,2 g/l, Säure: 6,6 g/l, Alk. 11,5 % Vol.		
1922.	2019er	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: 7,1 g/l, Alk. 12,0 % Vol.		



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

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, reife Süßkirsche Reststübe: 8,5 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	8,67	6,50
				
1724.	2017er	SAINT LAURENT, TROCKEN KAPELLENHOF die alte Rebsorte, fruchtig und doch schon reif tiefdunkel und samtig weich, Waldbeeraromen Reststübe: 4,7 g/l, Säure: 4,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	8,67	6,50
				



1426.	2014er	SPÄTBURGUNDER, TROCKEN SELZENER - ORTSWEIN Pinot Noir mit warmem Rubinrot und kräftiger Tanninstruktur, sehr typisch Reststübe: 5,2 g/l, Säure: 5,6 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	9,60	7,20
				
1525.	2015er	CABERNET CUBIN, TROCKEN SELZENER - ORTSWEIN mediterraner Rotweintyp, wie man ihn bisher aus Deutschland nicht kennt, voller Körper, der den Vergleich zum Bordeaux sucht, Röstaromen Reststübe: 4,6 g/l, Säure: 5,2 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	10,00	7,50
				
1527.	2015er	CABERNET CUBIN - BARRIQUE SELZENER OSTERBERG, TROCKEN ein Cabernet Cubin, der zeigt, was in ihm steckt, wenn er nach 18 Monaten Barriquelagerung mit gut eingebundenen Tanninen ins Glas kommt. Reststübe: 5,5 g/l, Säure: 5,4 g/l, Alk. 12,5 % Vol.	18,70	14,00
				

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.	13,30	10,00
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.	16,00	12,00
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.	16,00	12,00
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.	13,30	10,00

KAPELLENHOF-SECCO

1952.	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.	7,87	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 gesetzlicher 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 Ware 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 Schadensabtretungserklärung 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

