



Das Klima der Saar-Obermosel-Region ist optimal für die Fruchtentwicklung der heimischen Äpfel, Quitten, Mirabellen und Zwetschgen, die hier in den typischen Streuobstwiesen reifen.

Wir verarbeiten nur handverlesene, hochwertige und vollreife Früchte, denn der Rohstoff spielt als wichtigste Voraussetzung für hochwertige Brände eine sehr große Rolle. Nur der Mittellauf eines Destillates, das „Herzstück“, in dem die Aromakomponenten der Frucht in reinster Form zur Geltung kommen, wird abgefüllt.

Optimale Trinktemperatur 14-16 Grad Celsius. Bei der alljährlichen Edelbrand-Prämierung der Landwirtschaftskammer gehören wir seit einigen Jahren zu den Top-Ten-Betrieben, erhielten 2010 den Staatsehrenpreis außerdem 2015 und 2016 den Ehrenpreis des Landkreises Trier-Saarburg.

## VERANSTALTUNGEN 2017

**25. + 26. März 2017** Offener Weinkeller  
**23. + 24. Sept. 2017** Drei-Höfe-Fest  
**24. + 25. März 2018** Offener Weinkeller

Die Preise (incl. MwSt.) verstehen sich ab Keller in Fellerich, das Leergut nehmen wir nicht zurück. Alle vorherigen Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Gerne versenden wir auch mit Paketdienst oder Spedition wobei wir für Verpackung und Transport im 6er oder 12er Karton 9 Euro berechnen. Ab einem Bestellwert von 300 Euro versenden wir frei Haus in Deutschland.

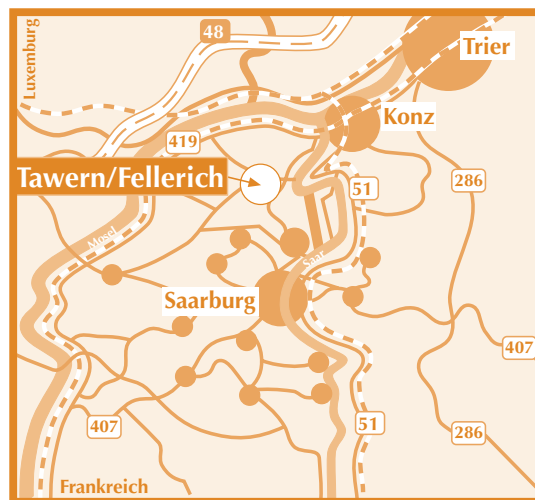
Der Käufer bestätigt mit seiner Bestellung, dass er das erforderliche Alter nach dem Jugenschutzgesetz aufweist.

Der Rechnungsbetrag ist zahlbar innerhalb 4 Wochen ohne Abzug. Die gelieferten Produkte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

## BANKVERBINDUNG

Sparkasse Trier: IBAN: DE08 5855 0130 0079 0008 16  
 BIC: TRISDE55

*Wir sind nicht gut zu finden.  
 aber wer uns findet, findet uns gut.*



PETER GREIF · BERGSTR. 9  
 54456 TAWERN-FELLERICH  
 Tel. (06501) 169 86 · (0160) 446 01 93 Fax (06501) 15 05 70  
 www.weinvongreif.de · info@weinvongreif.de

2017 / 2018

# WEINGUT PETER GREIF

## MIT LEIB UND SEELE MOSEL

Hier, im Dreiländereck Deutschland-Luxemburg-Frankreich, zwischen Mosel und Saar, ist unsere Heimat, hier leben und arbeiten wir in, mit und für die Natur. Unsere Elbling-, Burgunder und Riesling-Reben wachsen auf fruchtbaren Muschelkalk- bzw. Schieferböden. Bodenständigkeit, Qualitätsbewusstsein und die Liebe zu unserer Heimat machen aus unseren Produkten unverwechselbare Spezialitäten. Seit 2010 sind wir zertifizierter Qualitätsbetrieb der „Dachmarke Mosel“, diesem Qualitätsanspruch haben wir uns mit unserem Namen, unserem Beruf und unserem Leben verschrieben.

In unserem alten Weingewölbe sind Sie jederzeit zu einer Weinprobe willkommen. Ein Anruf genügt und wir haben Zeit für Sie.

Wir freuen uns auf Sie.  
Ihre Winzerfamilie Greif

## WEIN-BESTELLUNG

Liefer- / Rechnungsanschrift

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort: \_\_\_\_\_

E-mail-Adresse: \_\_\_\_\_

## WEINLISTE

### ELBLING vongreif

- |   |       |          |   |
|---|-------|----------|---|
| <b>1. Weisser Elbling</b>                 | 0,75l | 4,50 €   | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 7,6 g/l · S 7,7 g/l</i>  |       | 6,00 €/L |   |
| <b>2. Roter Elbling</b>                   | 0,75l | 4,50 €   | — |
| <i>alc 8,64 · RZ 38,2 g/l · S 7,4 g/l</i> |       | 6,00 €/L |   |

### BURGUNDER vongreif

- |  |       |          |   |
|--|-------|----------|---|
| <b>3. Weisser Burgunder</b>                | 0,75l | 5,10 €   | — |
| <i>alc 10,42 · RZ 21,2 g/l · S 7,5 g/l</i> |       | 6,80 €/L |   |
| <b>4. Grauer Burgunder</b>                 | 0,75l | 6,20 €   | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 9,3 g/l · S 6,2 g/l</i>   |       | 8,26 €/L |   |
| <b>5. Auxerrois</b>                        | 0,75l | 6,20 €   | — |
| <i>alc 12,24 · RZ 6,8 g/l · S 6,2 g/l</i>  |       | 8,26 €/L |   |
| <b>6. Blauer Spätburgunder</b>             | 0,75l | 6,20 €   | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 21,0 g/l · S 4,9 g/l</i>  |       | 8,26 €/L |   |

### SAAR-RIESLING vongreif

- |  |       |           |   |
|--|-------|-----------|---|
| <b>7. Saar-Riesling</b>                    | 0,75l | 6,50 €    | — |
| <i>alc 10,64 · RZ 18,8 g/l · S 8,6 g/l</i> |       | 8,66 €/L  |   |
| <b>8. Wawerner Goldberg</b>                | 0,5l  | 6,80 €    | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 41,0 g/l · S 9,2 g/l</i>  |       | 13,60 €/L |   |

### PE'S vongreif

- |   |       |          |   |
|---|-------|----------|---|
| <b>9. PeJunior</b>                        | 0,75l | 4,80 €   | — |
| <i>alc 10,0 · RZ 28,8 g/l · S 6,2 g/l</i> |       | 6,40 €/L |   |
| <b>10. PeSecco</b>                        | 0,75l | 6,00 €   | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 7,6 g/l · S 5,6 g/l</i>  |       | 8,00 €/L |   |
| <b>11. CüWée G 2</b>                      | 0,75l | 6,50 €   | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 7,6 g/l · S 5,6 g/l</i>  |       | 8,66 €/L |   |

### SEKT vongreif

- |   |       |           |   |
|---|-------|-----------|---|
| <b>12. Weisser Elbling Sekt Brut</b>      | 0,75l | 9,30 €    | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 7,6 g/l · S 7,8 g/l</i>  |       | 12,40 €/L |   |
| <b>13. Roter Elbling Sekt Trocken</b>     | 0,75l | 9,30 €    | — |
| <i>alc 12,0 · RZ 16,0 g/l · S 7,0 g/l</i> |       | 12,40 €/L |   |

## SPEZIALITÄTEN

### APFELKULT vongreif

- |   |       |          |   |
|---|-------|----------|---|
| <b>14. Viez Apfelwein</b>               | 1,0l  | 1,90 €   | — |
| <i>alc 7,0 · RZ 7,6 g/l · S 5,6 g/l</i> |       |          |   |
| <b>15. Viezzante Apfelperlwein</b>      | 0,75l | 4,00 €   | — |
| <i>alc 7,0 · RZ 7,6 g/l · S 5,6 g/l</i> |       | 5,33 €/L |   |

### EDELOBSTBRÄNDE vongreif

#### Die guten Geister der Trauben

- |                                       |         |   |      |
|---------------------------------------|---------|---|------|
| <b>16. Marc vom Weissen Burgunder</b> | 11,00 € | — | 0,5l |
| <b>17. Marc vom Roten Elbling</b>     | 11,00 € | — |      |
| <b>18. Weinhefe</b>                   | 11,00 € | — |      |

#### Edles vom Apfelbaum

- |                           |         |   |  |
|---------------------------|---------|---|--|
| <b>19. Apfel 1,0l</b>     | 13,00 € | — |  |
| <b>20. Apfel ***</b>      | 11,00 € | — |  |
| <b>21. Alter Apfel</b>    | 13,00 € | — |  |
| <b>22. Apfelweinbrand</b> | 13,00 € | — |  |

#### Flüssiges Gold

- |                     |         |   |  |
|---------------------|---------|---|--|
| <b>23. Birne</b>    | 11,00 € | — |  |
| <b>24. Quitte</b>   | 13,00 € | — |  |
| <b>25. Williams</b> | 17,00 € | — |  |

#### Hochstammobstler

- |                     |         |   |  |
|---------------------|---------|---|--|
| <b>26. Quetsch</b>  | 11,00 € | — |  |
| <b>27. Mirabell</b> | 15,00 € | — |  |

### LIKÖRE vongreif

#### Die Sünde lebt

- |                                   |         |   |  |
|-----------------------------------|---------|---|--|
| <b>28. Schwarze Johannisbeere</b> | 11,00 € | — |  |
| <b>29. Weinbergspfrsich</b>       | 11,00 € | — |  |