

Der Rohstoff spielt als wichtigste Voraussetzung für hochwertige Brände eine sehr große Rolle.



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.

Unsere Brände sind vom „Herzstück“. Das heißt: Nur das Beste, nämlich der Mittellauf eines Destillates, in dem die Aromakomponenten der Frucht in reinster Form zur Geltung kommen, wird abgefüllt.

Bei einer kleinen Schnapsprobe werden Sie riechen und schmecken, „welch Geistes Kind“ qualitativ hochwertige Edelbrände sind.



VERANSTALTUNGEN 2011

02. + 03. April 2011 Offener Weinkeller
24. + 25. Sept. 2011 Drei-Höfe-Fest

Die Weine dieser Liste sind 2010er, die Sekte 2009er Jahrgang. Die Preise (incl. Must.) verstehen sich ab Keller in Fellerich ohne Glas. Das Leergut nehmen wir zurück.

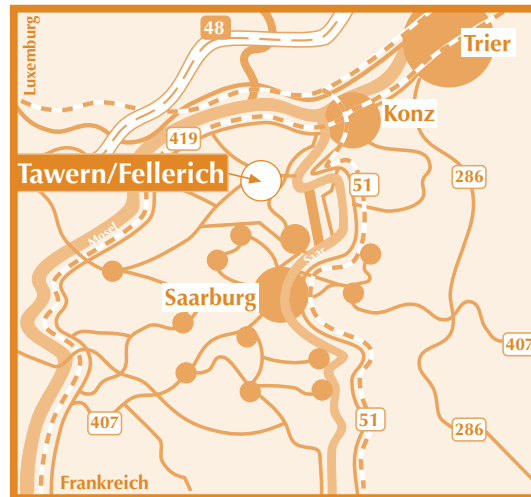
Gerne versenden wir auch mit Spedition wobei wir für Verpackung und Transport im 12er Karton den Selbstkostenpreis von 0,80 Euro pro Flasche berechnen. Bei einem Bestellwert von 200 Euro betragen die Versandkosten nur 0,40 Euro pro Flasche und ab einem Bestellwert von 300 Euro versenden wir frei Haus in Deutschland.

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

BANKVERBINDUNG

Sparkasse Trier: Konto XXXXXXXXXX BLZ 585 501 30

*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 · weinvongreif@t-online.de

2011 / 2012

WEINGUT PETER GREIF



Wir sind Mosel!

Wir, das sind, Peter, Marilu und unsere Söhne, Matthias und Peter jun. Wir bemühen uns, die regionalen Besonderheiten unserer schönen südl. Weinmosel zu pflegen und für Sie, unsere Kunden, zu einem Erlebnis zu machen. Unsere Bodenständigkeit, unser Qualitätsbewusstsein und die Liebe zu unserer Heimat machen aus unseren Produkten unverwechselbare Spezialitäten. Sie sind jederzeit herzlich zu einer Weinprobe in unserem alten Gewölbekeller eingeladen. Ein kurzer 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: _____

Unterschrift: _____

WEINLISTE

TROCKEN		Anz.
		Flaschen
1. Weisser Elbling <i>Vom Muschelkalk</i>	0,75l 3,40 €	___
2. Rivaner <i>Gut, besser, Rivaner</i>	0,75l 4,20 €	___
3. Grauer Burgunder <i>Den haben Sie sich verdient</i>	0,75l 5,50 €	___
4. Auxerrois <i>Täglich, aber nicht alltäglich</i>	0,75l 5,50 €	___

FEINHERB		Anz.
		Flaschen
5. Roter Elbling <i>Gewachsen, nicht gemacht</i>	0,75l 3,40 €	___
6. Weisser Burgunder <i>Pure Lebensfreude</i>	0,75l 4,20 €	___
7. Saar-Riesling <i>„Schiefer“ geht's nicht</i>	0,75l 5,50 €	___
8. Blauer Spätburgunder <i>Remstaler Blut</i>	0,75l 5,50 €	___

LIEBLICH		Anz.
		Flaschen
9. Müller-Thurgau <i>Er zaubert ein Lächeln</i>	0,75l 3,40 €	___

WINZER-SEKT <i>Traditionelle Flaschengärung</i>		Anz.
		Flaschen
10. Weisser Elbling Sekt Brut <i>Zuchtperlen</i>	0,75l 8,40 €	___
11. Roter Elbling Sekt Trocken <i>Man gönnt sich ja sonst nichts</i>	0,75l 8,40 €	___

GUTES AUS ÄPFELN		Anz.
		Flaschen
12. Viez-Apfelwein <i>Macht Lust aufs Land</i>	1,0l 1,50 €	___

SPEZIALITÄTEN

EDELOBSTBRÄNDE		Anz.
AUS UNSERER GUTSBRENNEREI		Flaschen
Im Feuer geboren		0,5l
13. Marc vom Weissen Burgunder	8,00 €	___
14. Marc vom Roten Elbling	8,00 €	___
15. Weinhefe	8,00 €	___

Edles vom Apfelbaum		Anz.
		Flaschen
16. Apfel 1,0l	8,00 €	___
17. Apfel ***	8,00 €	___
18. Apfelhefe	8,00 €	___
19. Alter Apfel	10,00 €	___

Flüssiges Gold		Anz.
		Flaschen
20. Birne	8,00 €	___
21. Quitte	8,00 €	___
22. Williams	12,00 €	___

Hochstammobstler		Anz.
		Flaschen
23. Quetsch	8,00 €	___
24. Mirabell	12,00 €	___

LIKÖRE		Anz.
		Flaschen
Die Sünde lebt		
25. Schwarze Johannisbeere	8,00 €	___
26. Weinbergspirsich	8,00 €	___