

- **ENTDECKERTOUR – Einstieg in die Weinkultur. Kellerrundgang mit Weinprobe.**  
Montag–Freitag um 17 Uhr ab 2 Pers.
- **FELSENKELLERTOUR – Entdecken, wo der Wein entsteht. Kellerbesichtigung mit Einblick in die Arbeit des Kellermeisters & Weinprobe.**  
Jeden Samstag 14 Uhr. (Dezember bis März, 16 Uhr)
- **MARIENBERGTOUR – Spazieren auf Weinbergterrassen. Erlebnisführung durch die steilsten Koblenzer Weinberge in den historischen Felsenkeller mit Weinprobe.**  
Jeden Samstag 16 Uhr (April bis Oktober)
- **BIOVIELFALT IM WEINBERG – Spaziergang im Koblenzer Marienberg. Erlebnis tour zur Pflanzen- und Tierwelt in den Steilterrassen. Weinprobe am alten Schuppen und im Felsenkeller.**  
Termine lt. Kalender oder ab 15 Personen auf Anfrage
- **SCHIEFERFELSENTOUR – Riesling auf Meeresboden? Erlebnisführung am Naturschutzgebiet „Eiszeitlichen Lössprofil“ und durch die steilsten Koblenzer Weinbergterrassen mit Weinprobe.**  
Termine lt. Kalender oder ab 15 Personen auf Anfrage
- **WEINWERKSTATT – Auf Spurensuche nach Aromen Weinschule mit Erlebnisfaktor & großer Weinprobe. Wie kommt Pfirsich in den Riesling. Warum schmeckt Barriquewein nach Vanille?**  
Termine lt. Kalender oder ab 12 Personen auf Anfrage
- **WEINWERKSTATT – Wein & Schokolade Weinschule mit Erlebnisfaktor & großer Weinprobe. Wein und Schokolade haben unendlich viele Gemeinsamkeiten. Erleben Sie ein aromatisches Zusammenspiel.**  
Termine lt. Kalender oder ab 12 Personen auf Anfrage

Für alle Touren ist eine Reservierung erforderlich.

## Kostenfreie Lieferung

ab einem Rechnungswert von 300,- €. Darunter berechnen wir innerhalb von Deutschland lediglich einen **Versandkostenanteil von einmalig 9,90 €** je Bestellung.

Der Versand erfolgt in der **Verpackungseinheit von 6, 12 oder 18 Flaschen** (beliebig sortiert) über Paketversand DHL.

**Präsentkartons im Versand:** (inklusive Präsentkarton, Umkarton, Adressaufkleber und Abwicklung) 1er/2er/3er Geschenckpackung für 9,- €, 6er Geschenckpackung für 11,- €.

## Gewährleistung

Wir garantieren als traditionsreiches Haus eine **hohe Qualität mit ausgezeichnetem Preis-/Genussverhältnis** der angebotenen Weine und Spirituosen. Sollte Ihnen wider Erwarten etwas nicht zusagen, so nehmen wir ungeöffnete und unbeschädigte Flaschen innerhalb von 30 Tagen zurück.

Versichert gegen Bruch sind alle Post- und Versandsendungen. Transportschäden bitte sofort vom Lieferservice schriftlich bestätigen lassen.

Die Ausfällung von Weinsteinkristallen ist ein natürlicher Vorgang bei der Lagerung von Qualitätsweinen. Sie wirken sich nicht nachteilig auf den Geschmack und die Qualität des Weines aus und sind daher von Reklamationen ausgenommen.

## Zahlungsbedingungen

Mit der Lieferung erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Ausgleich Sie sich 14 Tage Zeit lassen können. Falls nicht ausdrücklich anders gewünscht, liefern wir branchenüblich für eine geräumte Sorte den Nachfolgejahrgang, sofern er gleichwertig in Art und Preis ist.

Bei Erstbestellungen behalten wir uns eine Vorauszahlung auf die zugesendete Rechnung vor.  
Bankverbindung: Sparkasse Koblenz Konto 28 159, BLZ 570 501 20  
IBAN: DE 14570501200000028159, Swift/Bic: MALADE51KOB.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Weinkeller Schwaab KG. Bei Zahlungsverzug erlauben wir uns, bankübliche Zinsen zu berechnen. Unberechtigte Skontoabzüge werden nicht anerkannt. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle früheren Ausgaben ihre Gültigkeit.



## DER WEG ZU UNS

Von Köln über A 61 Abfahrt „KO-Metternich“ in Richtung Koblenz ca. 2 km, dann rechts zur B 416 Richtung Cochem, am Ortseingang Güls 1. rechts ab.

Von Frankfurt über A 3 Abfahrt auf A 48, Abfahrt B 9 in Richtung Koblenz. Nach vor Europa-Brücke Abfahrt „Metternich“, ca. 1,5 km dann rechts zur B 416 Richtung Cochem, am Ortseingang Güls 1. rechts ab.



## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9-12 und 14-18 Uhr  
Samstag 9-13 Uhr

## Weingut Schwaab

Vertrieb: Weinkeller Schwaab KG  
In der Laach 93 • 56072 Koblenz  
Telefon 0261 - 40 30 84 0  
Telefax 0261 - 40 30 84 1  
info@weinkeller-schwaab.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:  
[www.weinkeller-schwaab.de](http://www.weinkeller-schwaab.de)

facebook



# WEINGUT SCHWAAB



## WEINLISTE 2018



### TERRASSENMOSEL KOBLENZ

## Riesling

### Riesling QBA Trocken Schieferlinie 2016

Noten von Orange und Himbeere, ein kräftiger Terrassen-Riesling.  
Best.Nr. 11116 · 0,75 l · 6,80 €

### Riesling QBA Feinherb Schieferlinie 2016

Noten von getrockneten Früchten und grünem Apfel.  
Best.Nr. 11216 · 0,75 l · 6,80 €

### „1890“ Riesling QBA Trocken 2016 • Koblenzer Marienberg

Im Jahre 1890 siedelt Nicolaus Schwaab nach Koblenz-Güls und führt dort die Bewirtschaftung einer Mühle mit neuen Weinbergen fort. Aus den Koblenzer Steilterrassen werden für diesen trockenen Premium-Riesling handverlesene, hochreife Trauben geerntet.

Aromen von Maracuja und Pfeffer. Leichtigkeit kombiniert mit Würze und Mineralität. Silberner Kammerpreis 2017. 85 Punkte EICHELMANN 2018.  
Best.Nr. 12116 · 0,75 l · 8,50 €

### MANWERC Riesling QBA Feinherb 2016

In einer Schenkungsurkunde aus dem Jahre 1231 wird ein Grundstück am Flussufer von Metternich mit dem Namen MANWERC an die Abtei des Zisterzienserklosters Himmerod übertragen. Die Fläche entspricht etwa einer Tagesleistung Handarbeit eines Winzers.

Noten von Aprikose, reifer Zitrone und Apfel. Feiner Schmelz und Länge im Geschmack resultieren aus einer spontanen Vergärung. Selektionierte Trauben. Silberner Kammerpreis 2017. 84 Punkte GAULT MILLAU 2018.  
Best.Nr. 12216 · 0,75 l · 8,50 €

### VON TERRASSEN Riesling QBA Trocken 2016 • Koblenzer Marienberg

Aus den Koblenzer Steilterrassen werden für diesen trockenen Premium-Riesling handverlesene, hochreife Trauben geerntet. Opulenter Auftritt mit Aromen von Grapefrucht, Banane und Karamell. Eleganz mit mineralischen Tönen vom Terrassenschiefer und ausbalancierte Säure. Goldener Kammerpreis 2017. 86 Punkte EICHELMANN 2018. 85 Punkte GAULT MILLAU 2018.  
Best.Nr. 13116 · 0,75 l · 12,50 €

### VON FELSEN Riesling QBA Feinherb 2015 • Koblenzer Marienberg

Fein abgestimmtes Spiel von Frucht, Süße und Mineralik. Aromen von Aprikose, Mandarine und Mirabelle im Bukett. Cremig und nachhaltig im Geschmack. Goldener Kammerpreis 2016, 88 Punkte Best Riesling 2016 und Mondial des Vins Extrêmes 2016.  
Best.Nr. 13215 · 0,75 l · 12,50 €

## Weißburgunder

### Weißburgunder QBA Trocken 2016 • Koblenzer Marienberg

Feine Aromen von Pfirsich und Banane. Mineralik, Schmelz und Frucht-/Säurespiel vereinen sich zu einem besonderen Geschmackserlebnis.  
84 Punkte EICHELMANN 2018.  
Best.Nr. 32116 · 0,75 l · 8,50 €

## Müller-Thurgau

### Müller-Thurgau QBA Trocken 2016 • Schieferlinie

Leicht, feinwürzig und cremig im Geschmack. Wenig Säure mit weichem Auftritt.  
Best.Nr. 21116 · 0,75 l · 6,50 €

## Riesling Edelsüß

### Riesling QBA Edelsüß Schieferlinie 2016

Edelsüßer Terrassenriesling. Honig- und Beerennoten. Betonte Fruchtsüße mit angenehmer Säure.  
Best.Nr. 11316 · 0,75 l · 6,80 €

### Riesling Spätlese Edelsüß 2015 • Koblenzer Marienberg

Honigmelone, Rosinen und feine Mandelnoten verführen im Bukett. Edelsüße und Fruchtsäure treffen mit genussvoller Spannung aufeinander. Mit einer strahlenden Fruchtdichte, Frische und Länge repräsentiert dieser Riesling das Terroir der Terrassenmosel und die Linie Gold im Weingut. Silberner Kammerpreis 2016. 86 Punkte VINUM 2018.  
Best.Nr. 13315 · 0,75 l · 14,50 €

## Riesling Secco/Winzersekt

### Riesling Secco Trocken

Fruchtig-frisches Bukett von gelben Früchten mit feinem Mousseux. Feinherb im Geschmack. Idealer Aperitif!  
Best.Nr. 17200 · 0,75 l · 6,90 €

### Riesling Winzersekt BRUT • Koblenzer Marienberg

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG  
Sehr feines Mousseux mit Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Volumenreicher, gehaltvoller Premium-Winzersekt von der Terrassenmosel. Aus selektierten Trauben der Linie Gold. Silberner Kammerpreis 2016.  
Best.Nr. 18100 · 0,75 l · 12,50 €

## Spätburgunder

### Spätburgunder Blanc de Noirs QBA Feinherb 2016

Trauben vom Spätburgunder werden weiß gekeltert. Verspielter, weicher Duft von Walderdbeere. Cremig, angenehm am Gaumen. Selektionierte Trauben.  
Best.Nr. 47216 · 0,75 l · 8,50 €

### Spätburgunder QBA 2015 • Koblenzer Marienberg

Zarte Vanille- und Toastaromen mit feinen Kirschtönen. Der nährstoffreiche Lössboden sorgt für Volumen und kräftigen Charakter. Angenehme Tannine nach kurzer Lagerung im franz./amerik. Barrique. Selektionierte Trauben.  
Best.Nr. 41115 · 0,75 l · 8,90 €

## Weinkeller Schwaab

Regionale Qualitätsweine mit Charakter werden nach strengen Qualitätsrichtlinien für den Weinkeller Schwaab ausgewählt. Der Ausbau und die Abfüllung erfolgen im jeweiligen Herkunftsort.

### Riesling Trocken Rheinischer Landwein 2016

Frisch-fruchtige Noten von Apfel und Mandarine.  
Best.Nr. 10116 · 1,0 l · 5,00 €

### Riesling Feinherb Rheinischer Landwein 2016

Feinfruchtiger Riesling mit Noten von Apfel.  
Best.Nr. 10216 · 1,0 l · 5,00 €

### Spätburgunder Blanc de Noirs QBA Trocken 2016 • Rheinhessen

Eleganter Körper mit harmonischen Frucht nuances, voller Geschmack.  
Best.Nr. 40716 · 0,75 l · 6,50 €

### Weißburgunder QBA Trocken 2016 • Rheinhessen

Reife Zitrusaromen und herrliche Frische. Der Weißburgunder zeigt seine Herkunft vom kalkhaltigen Lössboden mit weicher Säure.  
Best.Nr. 30116 · 0,75 l · 6,50 €

### Grauburgunder Trocken QBA 2017 • Rheinhessen

(lieferbar ab 2018)  
Best.Nr. 50117 · 0,75 l · 6,50 €

### Spätburgunder Trocken QBA 2016 • Rheinhessen

Bukett von roten Früchten, im Geschmack elegant und kräftig.  
Best.Nr. 40116 · 0,75 l · 6,50 €

WEINGUT  
SCHWAAB



WEINERLEBNIS

Der **historische Felsenkeller aus dem Jahre 1861** ist ein Ort für Erlebnisse rund um den Wein. Ursprünglich als Bergwerk geplant und begonnen, können heute bei einer **Kellerbesichtigung** im Weingut Schwaab der Tank und Fasskeller in Verbindung mit einer Weinprobe besichtigt werden. Oder spazieren Sie bei der **Marienbergtour** auf Weinbergterrassen im Koblenzer Marienberg mit anschließender Weinprobe im Felsenkeller. Die faszinierenden Fähigkeiten der Sensorik lernen Sie in der **Weinwerkstatt** kennen und schärfen die Sinne. Das Seminar eignet sich ideal auch als Firmenevent. Wenn Sie gerne eine Weinprobe unter freiem Himmel erleben möchten, besuchen Sie die **Weinwiese** am Koblenzer Marienberg. Direkt am Naturschutzgebiet „Eiszeitliches Lössprofil“, verkosten Sie die Weine in unmittelbarer Nähe zum Fundort einer 30.000 Jahre alten Feuerstelle.

Genießen Sie Koblenzer Weine und regionale Küche im **Weinhaus Restaurant Schwaab**. Dienstag bis Sonntag ab 15 Uhr.

Info-Telefon 0261- 40 30 84 0

Weitere Informationen unter [www.weinkeller-schwaab.de](http://www.weinkeller-schwaab.de)

## Destilate und Likör

Weinhefe – Feiner Brand aus der Hefe vergorener Jungweine. 40 % Vol.  
Best.Nr. 909 01 · 0,5 l · 11,50 €

Weintrester – ein würziger, feiner Brand aus regionalem Trester. 40 % Vol.  
Best.Nr. 909 03 · 0,5 l · 11,50 €

Obstbrand – Feiner Brand aus regionaler Birne & Apfel. 40 % Vol.  
Best.Nr. 909 02 · 0,5 l · 14,50 €

Älter Weintrester – Feiner Tresterbrand im Eichenholzfass gereift. 41 % Vol.  
Best.Nr. 909 05 · 0,5 l · 17,50 €

Roter Weinbergspfirsich-Likör – Aus der delikat-aromatischen Frucht regionaler Weinbergspfirsiche. 18 % Vol.  
Best.Nr. 909 04 · 0,5 l · 14,00 €