

Winzersekt

Traditionelle Flaschengärung

Nr.		Fl.	Euro
21	Leiwener Klostergarten Riesling Sekt - Trocken oder Brut	0,75 l	9,50
22	Rosé-Secco Deutscher Perlwein Mosel	0,75 l	5,20

Traubensaft

23	Traubensaft - Weiß 100 % Saft, alkoholfrei, ohne Konservierungsstoffe	0,75 l	3,20
----	--	--------	-------------

Schnäpse und Liköre aus eigenem Brenngut

24	Weintresterbrand (Grappa) 40%alc.	0,5 l	9,50
25	Kräuterschnaps 3 x 9 32%alc.	0,5 l	11,00
26	Weinbergspfirsich-Likör 25%alc.	0,5 l	11,50

Kochen mit Wein

Weinrippchen – Moselländische Art

Zutaten:

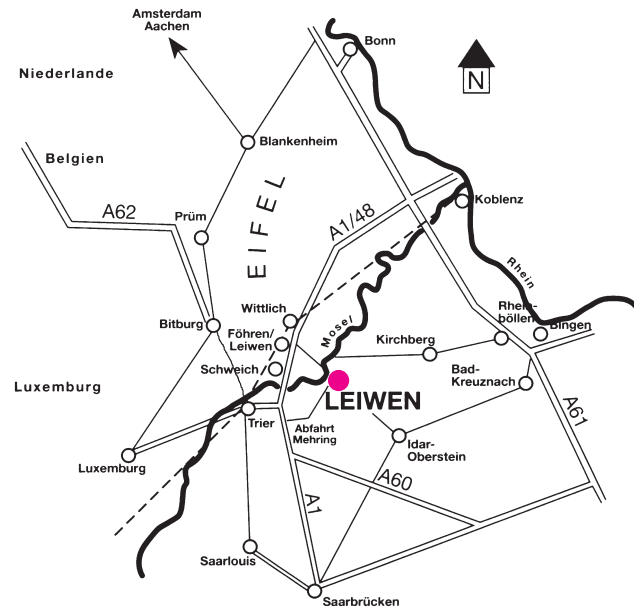
1 ½ kg frische, dicke Schweinerippchen	einige Senfkörner ca. ½ EL gemahlener, schwarzer Pfeffer
2 Zwiebeln	1 EL Salz
1 EL Olivenöl	1 L Riesling Kabinett trocken
½ EL Mehl	
4 Lorbeerblätter	

Zubereitung:

Rippchen unter kaltem Wasser abbrausen. Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Fleisch in eine Auflaufform legen, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Senfkörnern und Lorbeerblättern bestreuen. Wein über das Fleisch gießen und mit einem Teller beschweren. Gut verschließen und 4–6 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Rippchen durch ein Sieb abgießen. Den Weinsud für die Soße auffangen. Dann die Rippchen in einem Schmortopf in Olivenöl dunkel anbraten. Am Ende die eingelegten Zwiebeln kurz mit anbraten und mit dem Weinsud reichlich ablöschen. Das Fleisch zugedeckt ca. 40 Minuten zart dünsten. Dann die Soße von den Zwiebeln absieben und mit Mehl binden. Abschmecken und die Rippchen nochmals für 5 Minuten in der fertigen Soße ziehen lassen. Dazu reicht man Sauerkraut, mit einem Schuss Winzersekt abgeschmeckt, und Kartoffelklöße.

Guten Appetit!

Der Weg zu uns . . .



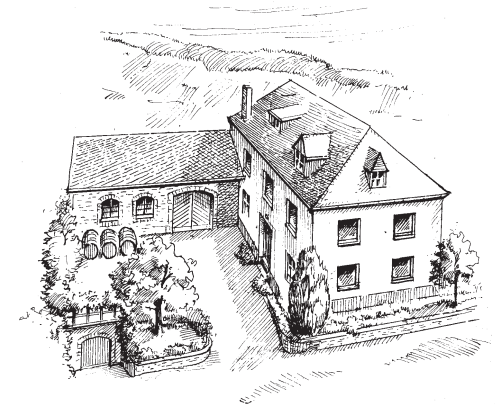
Weingut
Günther Jakobi-Steffen
Auf der Perds 10
54340 LEIWEN/MOSEL
Tel. (0 6507) 4109 oder 3210
www.jakobi-steffen.de
e-mail: mail@jakobi-steffen.de

Lieferbedingungen

Wir liefern mit Spedition, Paketdienst oder bei größeren Mengen mit dem eigenem Fahrzeug nach Vereinbarung. Bei Paketversand (6, 12, 18 Flaschen) berechnen wir pro Paket einen Versandkostenanteil von 6,00 € innerhalb der BRD. Bei Selbstabholung werden pro Flasche 0,20 € vergütet. Die Lieferung erfolgt in 6er Kartons, Sonder- und Spezialverpackungen werden zusätzlich berechnet. Die Preise verstehen sich incl. MwSt. u. Sektsteuer. Die Weine, die von uns geliefert werden, bleiben bis zur restlosen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Leiwener Mosel. Gerichtsstand Trier/Mosel. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Preisliste 2019/20 Weingut

Jakobi - Steffen



Wein & Sekt
direkt
vom Winzer

Günther Jakobi-Steffen
Auf der Perds 10 · 54340 Leiwener Mosel
Tel. 06507 / 41 09 · Fax 06507 / 45 83
Mobil: 0170 / 81 26 865
www.jakobi-steffen.de
e-mail: mail@jakobi-steffen.de

Verehrte Weinfreunde!

Bevor Sie sich in unserem Angebot eine Spezialität aussuchen, möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unser Familien-Weingut geben.

Wir befinden uns in Leiwener an der Mittelmosel zwischen Trier und Berncastel und betreiben schon seit vielen Generationen Weinbau.

Unsere Weinbergsfläche umfaßt 6,2 ha mit ca. 30000 Reben. Der größte Teil 60% ist mit der Rieslingrebe bestockt, 20% mit Burgundersorten, 20% mit Neuzüchtungen wie Rivaner und Dornfelder. Sie gedeihen auf den besten wärmespeichernden Schieferböden, die unserem Wein einen ganz besonderen Charakter verleihen.

Um eine hohe gleichbleibende Qualität zu garantieren werden alle Arbeiten, vom Anbau bis zur Abfüllung in eigener Verantwortung mit viel Liebe und Sorgfalt in unserem Betrieb verrichtet.

Probieren Sie mal!

Ihre Familie Jakobi-Steffen

Nr. Fl. Euro

Rosé und Rotweine

1	2018er	Rotling Qualitätswein fruchtig - feinherb Komposition von roten und weißen Weintrauben	0,75 l	4,70
2	2018er	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein feinherb	1,0 l	6,00
3	2018er	Spätburgunder Rosé Qualitätswein	0,75 l	5,50
4	2018er	Dornfelder Qualitätswein feinherb	0,75 l	5,70
5	2018er	Dornfelder Qualitätswein trocken	0,75 l	5,70
6	2016er	Merlot Qualitätswein trocken	0,75 l	6,20

Nr.	Fl.	Euro		
7	2015er	Spätburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	6,20
8		Spätburgunder Qualitätswein trocken	1,0 l	6,90
9	2016er	Création Pierre Rotwein Qualitätswein trocken im Barrique gereift	0,75 l	7,20
10	2012er	Spätburgunder „Exclusiv“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift	0,75 l	10,70
11	2013er	Frühburgunder Qualitätswein trocken im Barrique gereift	0,75 l	12,20
Weißweine Trocken und Halbtrocken				
12	2018er	Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett trocken Prädikatswein	1,0 l	5,70
13	2018er	Leiwener Kloostergarten Riesling Hochgewächs Qualitätswein halbtrocken	0,75 l	4,70
14	2018er	Leiwener Kloostergarten Riesling Hochgewächs Qualitätswein halbtrocken	1,0 l	5,20
15	2018er	Leiwener Laurentiuslay Riesling Spätlese trocken Prädikatswein	0,75 l	6,00

Nr.	Fl.	Euro		
16	2017er	Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese feinherb Prädikatswein	0,75 l	6,00
17	2018er	Weisser Burgunder (Pinot Blanc) Spätlese trocken Prädikatswein	0,75 l	6,00
18	2018er	Blanc de Noir Spätburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	6,00

Fruchtsüße Weißweine

19	2017er	Trittenheimer Altärchen Riesling Spätlese Prädikatswein	0,75 l	6,00
20	2018er	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Prädikatswein	0,75 l	8,70

