WEISS

Nr.	Jahr		€ / Inhalt
1	2024	**MÜLLER-THURGAU TROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde frisch, ausgewogen RS: 7,3 g/l A: 12,0 % S: 6,6 g/l	€ 5,00 1,0 ltr. € / ltr. 5,00
2	2025	**SCHEUREBE HERB** Asselheimer Höllenpfad intensives Aroma, feiner Duft RS: 9,2 g/l A: 13,0 % S: 5,5 g/l	€ 5,50 1,0 ltr. € / ltr. 5,50
3	2025	**RIESLING TROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde weinig, rassig, fruchtig RS: 7,7 g/l A: 13,5 % S: 6,9 g/l	€ 5,70 1,0 ltr. € / ltr. 5,50
34	2023 2025	**AUXERROIS TROCKEN** Asselheimer Schloss bestechend, vollkommen RS: 4,3 g/l A: 13,0 % S: 5,6 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
35	2024	**CHARDONNAY TROCKEN** Bissersheimer Goldberg elegant, fein, duftig RS: 5,4 g/l A: 14,0 % S: 6,4 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
36	2024 2025	**GRAUBURGUNDER TROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde feinfruchtige Säure, elegant RS: 0,6 g/l A: 13,5 % S: 6,2 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
37	2023 2025	**WEISSBURGUNDER TROCKEN** Asselheimer Schloss frischer Burgunder, köstlich RS: 6,2 g/l A: 12,5 % S: 6,8 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
38	2024 2025	**SAUVIGNON BLANC TROCKEN** Kirchheimer Steinacker pure Raffinesse am Gaumen RS: 7,8 g/l A: 13,0 % S: 6,8 g/l	€ 7,00 0,75 ltr. € / ltr. 9,33
14	2024	**RIESLING FEINHERB** Kirchheimer Schwarzerde saftig, belebende Frucht RS: 18,5 g/l A: 13,0 % S: 7,7 g/l	€ 5,70 1,0 ltr. € / ltr. 5,70
40	2024	**CHARDONNAY FEINHERB** Bissersheimer Goldberg feines Aroma RS: 17,7 g/l A: 13,0 % S: 6,5 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
27	2024 2025	**MORIO-MUSKAT** Kirchheimer Schwarzerde elegantes Fruchtspiel RS: 40,0 g/l A: 10,0 % S: 5,8 g/l	€ 5,00 1,0 ltr. € / ltr. 5,00
41	2024	**SCHEUREBE** Asselheimer Höllenpfad aromatisch, fruchtig, typisch RS: 39,6 g/l A: 9,0 % S: 5,9 g/l	€ 5,10 0,75 ltr. € / ltr. 6,80
42	2019	**RIESLING AUSLESE** Asselheimer Höllenpfad Harmonisches Spiel von Süße und Säure Goldener Kammerpreis RS: 47,9 g/l A: 12,1 % S: 7,8 g/l	€ 7,80 0,75 ltr. € / ltr. 10,40
43	2025 -NEU-	**MUSCARIS** Asselheimer Goldberg fruchtig, würzig, edelsüß RS: 79,8 g/l A: 10,0 % S: 7,3 g/l	€ 8,00 0,75 ltr. € / ltr. 10,67
44	2022	**GEWÜRZTRAMINER** Asselheimer Goldberg bestechend, intensive Aromen, edelsüß RS: 61,9 g/l A: 9,0 % S: 6,8 g/l	€ 7,60 0,75 ltr. € / ltr. 10,13
45	2018	**SPÄTBURG. BEERENAUSLESE BLANC DE NOIR** Weisenheimer Mandelpfad edelsüße Rarität, perfekte Harmonie Silberner Kammerpreis RS: 152,3 g/l A: 9,1 % S: 6,6 g/l	€ 12,50 0,5 ltr. € / ltr. 25,00

WEISSHERBST & ROSÉ

Nr.	Jahr		€ / Inhalt
57	2024	**ANIMÉ ROSÉ TROCKEN** belebende Frucht, verlockender Duft RS: 7,6 g/l A: 13,0 % S: 6,2 g/l	€ 6,70 0,75 ltr. € / ltr. 8,93
60	2024	**BLANC DE NOIR MERLOT TROCKEN** exotisch, süffig, spritzig RS: 6,5 g/l A: 13,0 % S: 6,5 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
59	2024	**DORNFELDER ROSÉ FEINHERB** Asselheimer Höllenpfad aromatisch, vollmundig, Terrassenwein RS: 15,3 g/l A: 12,5 % S: 5,8 g/l	€ 6,40 0,75 ltr. € / ltr. 8,53
58	2024	**PORTUGIESER WEISSHERBST** Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, spritziger Sommerwein RS: 39,3 g/l A: 10,5 % S: 5,8 g/l	€ 5,70 1,0 ltr. € / ltr. 5,70

ROT

50	2024	**PORTUGIESER ROTWEIN TROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde samtig, ausgewogen RS: 6,5 g/l A: 12,0 % S: 5,2 g/l	€ 5,70 1,0 ltr. € / ltr. 5,70
53	2020	**DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde kräftig, fruchtig RS: 7,2 g/l A: 13,0 % S: 5,4 g/l	€ 5,90 0,75 ltr. € / ltr. 7,87
55	2022	**DUNKELFELDER ROTWEIN TROCKEN** Asselheimer Goldberg -Im Eichen-*Holzfass* gereift- dunkelbeerige Frucht, feurig RS: 4,3 g/l A: 13,0 % S: 5,2 g/l	€ 6,80 0,75 ltr. € / ltr. 9,07
56-P	2024	**PINOT NOIR ROTWEIN TROCKEN** Asselheimer Goldberg -Im Eichen-*Holzfass* gereift- rubinrot, duftiges Bukett, edel RS: 2,4 g/l A: 13,0 % S: 5,0 g/l	€ 7,50 0,75 ltr. € / ltr. 10,0
56-M	2023	**MERLOT ROTWEIN TROCKEN** Asselheimer Höllenpfad -Im Eichen-*Holzfass* gereift- Frucht küsst Holz RS: 7,3 g/l A: 12,5 % S: 5,7 g/l	€ 7,00 0,75 ltr. € / ltr. 9,33
51	2023 2024	**PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN** Kirchheimer Schwarzerde ausgewogen, mollig warm, samtig RS: 13,5 g/l A: 12,0 % S: 5,4 g/l	€ 5,70 1,0 ltr. € / ltr. 5,70
52	2023	**DORNFELDER ROTWEIN** Kirchheimer Schwarzerde fruchtig, voll, süffig RS: 26,0 g/l A: 12,0 % S: 6,4 g/l	€ 5,90 0,75 ltr. € / ltr. 7,87

ROT BARRIQUE

61		**CUVÉE EARLY and LATE ROTWEIN TROCKEN** -Im *Barrique* gereift- dunkelbeerige Frucht, harmonisch, kräftig RS: 5,9 g/l A: 12,6 % S: 5,7 g/l	€ 13,40 0,75 ltr. € / ltr. 17,87

RS: Restsüße A: Alkohol S: Säure

Unsere Weine sind
Deutsche Qualitätsweine - Pfalz

Nr.	**SEKT & SECCO**			0,75 ltr. / 0,2ltr.
S-61	**Deidesheimer Gold Sekt** halbtrocken	0,75 ltr.	12%	€ / ltr.10,9 € 8,20
S-63	**Riesling-Sekt** trocken	0,75 ltr.	12%	€ / ltr.12,3 € 9,20
S-65	**Deidesheimer Gold Sekt** halbtrocken	0,2 ltr.	12%	€ / ltr.16,5 € 3,30
S-66	**Riesling-Sekt** trocken	0,2 ltr.	12%	€ / ltr.18,5 € 3,70
S-67	**Ell-Secco** leichter, fruchtiger Perlwein m. zugesetzter Kohlensäure	0,75 ltr.	11,5%	€ / ltr.8,67 € 6,50

	GLÜHWEIN			1,0 ltr.
	>> Im Winter heiß, im Sommer auf Eis! <<			
G-1	**Heiße Traube** Winzerglühwein rot		11%	€ / ltr.5,20 € 5,20
G-2	**Heiße Traube** Winzerglühwein weiß		11%	€ / ltr.5,20 € 5,20

	SPIRITUOSEN		0,5 ltr.
71	**Pfälzer Dornfelder Traubenlikör** dekorative Flasche	25%	€ 13,00 € / ltr. 26,00
72	**Pfälzer Apfelbrand** in Eichenholz gereift dekorative Flasche	38%	€ 13,00 € / ltr. 26,00
73	**Pfälzer Hefebrand** drei Jahre in Eichenholz gereift dekorative Flasche	42%	€ 14,50 € / ltr. 29,00
74	**Pfälzer Tresterbrand** dekorative Flasche	42%	€ 14,00 € / ltr. 28,00

	SAFT		0,75 ltr.
81	**Pfälzer Traubensaft** weiß erntefrische Trauben, frisch gepresst		€ / ltr.5,07 € 3,80

	GELEE / KONFITÜRE EXTRA hausgemacht	260 g
91	**Rosé - Weingelee** Roséwein, Zucker, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 14,62 € 3,80
92	**Dornfelder - Weingelee** Dornfelder Rotwein, Zucker, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 14,62 € 3,80
93	**Riesling - Sektgelee** Riesling Sekt, Zucker, Pfirsichlikör, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 14,62 € 3,80
94	**Rote Elli - Gelee** Glühwein, Zuck., Rotwein, Johannisbeern., Pekt., Zitronens., Sulfite	€ / kg 14,62 € 3,80
95	**Aperol Sprizz - Gelee** Ell-Secco, Zucker, Aperol, Pektin, Zitronensäure, Sulfite	€ / kg 14,62 € 3,80
96	**Wilde Mirabellen Konfitüre extra** Pfälzer wilde Mirabellen, Gelierzucker, Likör, Zitronensäure	€ / kg 14,62 € 3,80
97	**Pfälzer Feigen Konfitüre extra** Pfälzer Feigen, Gelierzucker, Zitronensaft, Rum, Kakao, Zimt	€ / kg 14,62 € 3,80

Unsere Weine, Sekte, Secco und Gelees enthalten Sulfite

Auslieferung

Hauptsächlich in den Monaten
Mai/Juni und November/Dezember liefern wir in
ganz Deutschland Wein nach Bestellung aus.

Unsere „Weinfahrten“ führen in folgende
Städte und ihre Umgebung :

Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bottrop, Bremen,
Chemnitz, Darmstadt, Dortmund, Dresden,
Düsseldorf, Essen, Frankfurt/M, Gotha,
Hannover, Hamburg, Ingolstadt, Karlsruhe,
Kassel, Kleve, Köln, Leipzig, Lippstadt,
Lübeck, München, Paderborn,
Recklinghausen, Regensburg, Soest, Siegen,
Stuttgart, Ulm, Wittenberg (Luth.), Werne

Falls Sie an einer Belieferung Interesse haben, erfragen Sie einfach den genauen Termin der Fahrt.
Sollte Ihre Umgebung nicht dabei sein oder der Zeitpunkt ein anderer, können wir Ihnen gerne Ihren Wein per Post zuschicken.
Preise hierzu siehe unten.
Wir veranstalten auch Weinproben bei Ihnen zu Hause, im Gemeinschaftshaus oder Vereinsheim mit Ihren Freunden, Kollegen und Verwandten. Kontaktieren Sie uns!

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich in voller Ausstattung incl. MwSt.
ab Hof, bei Selbstabholung.
Bei Versand mit unserem Lieferwagen werden zum Selbstkostenpreis bis 200 km Entfernung von uns zu Ihrem Wohnort 20 ct und jede weitere angefangene 100 km 10 ct pro Flasche in Rechnung gestellt.
Piccolos entsprechen 1/3 Flasche.
Beispiel : 85 km Entfernung = 20 ct Frachtanteil/Flasche
Beispiel: 375 km Entfernung = 40 ct Frachtanteil/Flasche
Mindestbestellung 36 Fl. je Liefer-Adresse.

Der DHL-Versand geht auf Rechnung des Empfängers und wird innerhalb Deutschlands für jedes Paket wie folgt berechnet:
6 Fl. 10,50 €, 12 Fl. 12,50 €

Weitere Mengen auf Anfrage! Gelee ist vom Versand ausgeschlossen!
Die leeren Weinflaschen von uns nehmen wir gerne in den Kartons zurück und befüllen sie wieder!

Die Zahlung am Hof ist in bar oder mit EC-Karte (Girocard) möglich.

Bei einem Weineinkauf ab 250 Euro (ohne Fracht) gewähren wir einen Rabatt von 2%, ab 500 Euro (ohne Fracht) von 5%
pro Rechnung bei einer Zahlung innerhalb von 7 Tagen.

Ansonsten nach 14 Tagen rein netto!

Aktionen oder Angebote sind davon ausgenommen!
Bei einer frachtfreien Lieferung ist kein Rabatt möglich.

Die vorhergehenden Weinkarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht vor.

Öffnungszeiten für Ihren Weineinkauf

Da wir während der Öffnungszeiten
auch oft Arbeiten außer Haus erledigen müssen,
bitten wir Sie um telefonische Voranmeldung.

Nach telef. Voranmeldung - Mo. bis Fr. 8-12 u. 14-18 Uhr
Sa. 8-12 u. 14-16 Uhr
Nach Vereinbarung - Sonntag / Feiertag

Wir befinden uns direkt an dem
„Kraut- und Rübenradweg“ und dem „Mühlenwanderweg“!

Sehr geehrter Weinkunde, lieber Weinfreund

Seit mehreren Generationen widmet sich unser FamilienWeingut dem Weinbau. Sie können als Weinliebhaber frische Pfälzer Weiß - und Roséweine, sowie runde, geschmackvolle Rotweine im Holzfass- und Barriqueausbau genießen. Auf einer Fläche von 10 Hektar bauen wir sowohl klassische als auch moderne Rebsorten an, die die Vielfalt und Tradition der Region repräsentieren.

Wegweiser zum individuellen Geschmack

Die Angabe „trocken" zeigt die markant herben, herzhaften Weine an. Trockene Weine haben im Normalfall bis zu 4 g/Ltr. Restsüße bei höherem Säuregehalt 9 g/Ltr.
Die Bezeichnung „halbtrocken" und „feinherb“ weist auf Weine mit fein herben Geschmack und kaum merkbarer Süße, mit feinem Duft und dezentem Aroma hin. In der Regel haben diese Weine zwischen 10 und 18 g/Ltr. Restsüße.
Der Hinweis „lieblich" kennzeichnet Weine mit harmonischem Spiel von frischer Säure und fruchtiger Süße. Dank ihrer einmaligen Frucht und Süße werden auch liebliche Weine vom Weinkenner gewünscht.

So erreichen sie uns.

Autobahn Mannheim/Saarbrücken A6,
Abfahrt Grünstadt nehmen, Richtung Bad Dürkheim,
links Richtung Kirchheim-Nord abbiegen (1km).
In Kirchheim erste Straße links, Rückgasse, einbiegen.
Noch ca. 700 m dieser Straße folgen, Weingut ist auf der rechten Seite.

Bankverbindung

IBAN: DE96 5479 0000 0010 6766 14 BIC: GENODE 61 SPE

„Weine & mehr...“

3 / 2026

Stand Juli

Weingut Ellbrück Gästehaus
Bruchmühle 1
D - 67281 Kirchheim / Weinstr.

Telefon: 063 59 / 32 51
Mobil: 0172 / 714 69 92
oder 0162 / 440 35 98

E-Mail: weingut@ellbrueck.de
Internet: www.ellbrueck.de

PFALZ

Leiningerland
Das Tor zur Pfalz