

<b>RIESLING</b> A:12%Vol. R:7,6g/l S:5,6g/l	Riesling trocken <b>01</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>SCHIEFERSCHATZ</b> A:12,5%Vol. R:7,7g/l S:6g/l	Riesling trocken <b>02</b> 2019	<b>8,90</b> (11,87 €/L)
<b>OHLIGSBERG</b> A:12,5%Vol. R:6,5g/l S:6,5g/l	Riesling trocken <b>03</b> 2019	<b>10,50</b> (14,00 €/L)
<b>JUFFER</b> A:13%Vol. R:6,5g/l S:6,3g/l	Riesling trocken <b>04</b> 2019	<b>12,00</b> (16,00 €/L)

<b>RIESLING</b> A:11%Vol. R:20,1g/l S:6g/l	Riesling feinherb <b>05</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>OHLIGSBERG</b> A:12%Vol. R:19g/l S:6,2g/l	Riesling feinherb <b>06</b> 2019	<b>10,50</b> (14,00 €/L)

<b>RIESLING Kabinett</b> A:9%Vol. R:44g/l S:6,3g/l	Riesling fruchtsüß <b>07</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>OHLIGSBERG Spätlese</b> A:8,5%Vol. R:75g/l S:7g/l	Riesling fruchtsüß <b>08</b> 2018, 2019	<b>10,50</b> (14,00 €/L)
<b>JUFFER Auslese</b> A:7%Vol. R:95g/l S:8g/l	Riesling edelsüß <b>09 NEU</b> 2019	<b>14,50</b> (19,33 €/L)

<b>WEIßBURGUNDER</b> A:12,5%Vol. R:10g/l S:6,2g/l	classic <b>21</b> 2019	<b>7,50</b> (10,00 €/L)
<b>GRAUBURGUNDER</b> A:13%Vol. R:4,5g/l S:6,1g/l	trocken <b>22</b> 2019	<b>7,50</b> (10,00 €/L)
<b>SAUVIGNON BLANC</b> A:14%Vol. R:1g/l S:6,8g/l	trocken <b>23</b> 2019	<b>7,90</b> (10,53 €/L)
<b>CHARDONNAY Barrique</b> A:13,5%Vol. R:2,1g/l S:4,4g/l	trocken <b>24</b> 2019	<b>10,50</b> (14,00 €/L)

<b>ROSÉ</b> A:12,5%Vol. R:5g/l S:5g/l	trocken <b>25</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>ROTLING</b> A:11,5%Vol. R:19g/l S:5g/l	feinherb <b>26</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)

<b>CUVÉE No.1</b> A:13%Vol. R:1g/l S:5g/l	Rotwein trocken <b>31</b> 2018, 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>CUVÉE No.3</b> A:12,5%Vol. R:19g/l S:5,8g/l	Rotwein feinherb <b>32</b> 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)
<b>CUVÉE No.5</b> A:10,5%Vol. R:58g/l S:5,5g/l	Rotwein lieblich <b>33</b> 2018, 2019	<b>6,90</b> (9,20 €/L)

<b>CUVÉE No. 12</b> A:13,5%Vol. R:1g/l S:5,7g/l	Rotwein trocken <b>34</b> 2018	<b>8,00</b> (10,67 €/L)
--	-----------------------------------	----------------------------

<b>MERLOT</b> A:13,5%Vol. R:0g/l S:5g/l	trocken <b>37</b> 2018	<b>9,50</b> (12,67 €/L)
--	---------------------------	----------------------------

<b>BLAUFRÄNKISCH</b> A:13,5%Vol. R:0g/l S:5,6g/l	trocken <b>38</b> 2018	<b>10,50</b> (14,00 €/L)
---	---------------------------	-----------------------------

<b>SYRAH</b> A: 14,5%Vol. R:0g/l S:4,6g/l	trocken <b>39</b> 2018	<b>19,90</b> (26,53 €/L)
--	---------------------------	-----------------------------



**Riesling** - unsere Gutsrieslinge. Klar elegant und fruchtbetont. Schön, wenn das moderne Leben auch seine einfachen Momente kennt.

**Schieferschatz** - ein vielschichtiger, mineralischer Riesling mit saftiger Frucht und sanfter Säure. In aufwendiger Handarbeit, aus Brauneberger Steillagen, von alten Reben erzeugt.

**Ohligsberg** - bereits im 19. Jahrhundert genoss dieser Weinberg Weltruf und zählte zu den teuersten deutschen Weinen. Selbst die vorzüglichsten Weine des Braunebergs müssen in Feuer und Lieblichkeit dem Ohligsberg weichen. Trocken angebaut, selektion physiologisch reifer Trauben. Sehr vielschichtig, saftig und dicht aufgebaut, ausdrucksstark mit ganz eleganter Textur. Angenehme Säure und eine kühle, fein verwobene Frucht.

Der Riesling feinherb mit klarer, konzentrierter Frucht von Pfirsich und leichtem Zitrus. Feingliedrig mit viel Power. Erfrischende Säurestruktur.

Die Spätlese, geprägt von Reife, intensiver Fruchtaromatik von edler Tropenfrucht und Mango umrahmt von einer belebenden Säuremineralspannung, zudem niedrig im Alkohol.

**Juffer** - die Brauneberger Juffer gilt als eine der vorzüglichsten Lagen der Mittelmosel. Vom Schiefergestein geprägte Mineralik. Am Gaumen viel gelbe Frucht und eine Spur von Kräuterwürze. Die Auslese aus saubersten edelfaulen Trauben. Unglaublich dicht und klar. Grandiose Harmonie zwischen Säure, Süße und komplexer Aromenstruktur.

**Weißburgunder** - im Duft zart und verhalten, mit typisch leicht nussigem Aroma. Ganz entspanntes trinken.

**Grauburgunder** - gehaltvoll, fruchtiges Birnenaroma, dezente Säurestruktur. Ein Wein für alle, ohne dabei langweilig zu werden.

**Sauvignon Blanc** - fruchtig und dabei mitreißend aromatisch. Perfekt balanciert und sehr anregend. Die Aromatik erinnert an weiße Früchte und Zitronengras.

**Chardonnay** - akribisch, von Hand selektionierte Trauben. 5 Monate in mehrfach belegten Barriquefässern angebaut. Weich, harmonisch und doch charakterstark.

**Roséweine** - ihre Leichtigkeit und Frische machen sie zu idealen Sommerweinen. Herrlich erfrischend und wie der erste Vorbote eines schönen Sommers. Bei dem ersten Schluck merkt man worum es bei den Weinen geht: Spaß und Trinkfreude.

**Rotweincuvéés** - sie bieten spannenden und unkomplizierten Genuss.

Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen. Die verschiedenen Rebsorten reifen in teilweise großen Abständen und werden unabhängig voneinander geerntet.

Intensive Fruchtaromatik nach roten Früchten mit feinsaftigem Geschmack. Harmonischer Wein mit tiefdunkler Farbe. 100% im Stahl angebaut.

**Cuvée No.12** - ein Cuvée aus Merlot und Dornfelder. Kräftiger, gehaltvoller Rotwein mit intensivem Beerenduft, über mehrere Monate im Barrique gereift.

**Merlot** - körperreich und vollmundig, weiche Tannine. Aromen von Kirsche, Pflaumen und Tabak. 14 Monate im Barrique gereift.

**Blaufränkisch** - von Hand in einer Schiefersteillagen verlesen. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Dunkle Beeren und belebende Mineralität, geschmeidige Tanninstruktur und harmonisches Finish. 15 Monate im Barrique gereift.

**Syrah!** Eine der bedeutendsten Rotweinsorten der Welt, an der Mosel jedoch außergewöhnlich. Dieser Wein wächst in einer "höllisch" steilen, heißen Parzelle auf steinigem Schieferboden in einer rekultivierten Südlage. Elegante Frucht nach Brombeere, Cassis und Pflaume gepaart mit rauchiger Mineralität und pfeffriger Würze. Bestens integrierte Tannine verleihen eine samtweiche Struktur.

**5% Rabatt ab Hof** ab Mitnahme von 18 Flaschen

Bestellung: [shop.gehlen-cornelius.de](http://shop.gehlen-cornelius.de) oder [mail@gehlen-cornelius.de](mailto:mail@gehlen-cornelius.de) | Tel.: 06534-496 | Fax.:06534-1518

50 RIESLING WINZERSEKT brut	11,50	(15,33€/L)
51 RIESLING WINZERSEKT trocken	11,50	(15,33€/L)
53 SECCO ROSÉ trocken	7,50	(10,00€/L)
60 TRAUBENSAFT naturtrüb weiß	3,80	(5,07€/L)
61 TRAUBENSAFT naturtrüb rot	3,80	(5,07€/L)



## VERSAND DEUTSCHLAND

6er Karton	frei kombinierbar
12er Karton	6,- Porto
18er Karton	versandkostenfrei
36 Flaschen	versandkostenfrei
Ab 60 Flaschen in	5% Rabatt + versandkostenfrei
6er Kartons auf Palette	5% Rabatt + versandkostenfrei

## VERSAND BENELUX

6er, 12er und 18er Karton	frei kombinierbar
	9,- Porto

Hinweise: Alle Weine enthalten Sulfit.  
 Unsere Preise gelten in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
 Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen.  
 Mit dieser Weinkarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit.  
 Steuer-Nr.:07/048/3290  
Bankverbindung:  
 IBAN:DE84587609540001930453 BIC:GENODED1WTL

## WEINGUT

Gehlen - Cornelius GbR  
 Familie Gehlen  
 Weingartenstraße 31 - 33  
 D-54472 Brauneberg/Mosel

Tel. 06534 - 496  
 Fax. 06534-1518

[www.gehlen-cornelius.de](http://www.gehlen-cornelius.de)  
[shop.gehlen-cornelius.de](http://shop.gehlen-cornelius.de)  
[mail@gehlen-cornelius.de](mailto:mail@gehlen-cornelius.de)

**GEHLEN**  
 CORNELIUS

WEINKARTE WINTER 2020

70 WALNUSS LIKÖR aus Brauneberger Walnüssen	22% 0,5l	17,00	(34€/L)
71 WEINBERGSPFIRSISCH LIKÖR	22% 0,5l	12,50	(25€/L)
72 WEINBRAND VSOP	36% 0,5l	14,50	(29€/L)
73 FEINER MARC VOM RIESLING	40% 0,5l	13,50	(27€/L)
74 WALDHIMBEERGEIST	40% 0,5l	14,50	(29€/L)
76 WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	40% 0,5l	14,50	(29€/L)
77 MIRABELLE	40% 0,5l	14,50	(29€/L)