

Max Schell



AUSGEZEICHNETE AHRBURGUNDER

Familie Schulze-Icking
Rotweinstraße 41 | 53506 Rech

Fon & Fax: 0 26 43 - 35 80

E-Mail: info@max-schell.de

Web: www.max-schell.de

www.facebook.com/WeingutMaxSchell

www.instagram.com/weingut_max_schell

Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag/Sonntag/Feiertag von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet

Verkaufs und Lieferbedingungen:

Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung ab Kellerei. Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die Waren unser Eigentum.

Versand:

- Ab 6 Flaschen
- Bis 149,- € Warenwert + 6,95 € Versandkostenbeitrag je Sendung
- Ab 149,- € Warenwert - frei Haus

Selbstabholung:

Ab einem Rechnungswert von 100,- € gewähren wir bei Barzahlung 5 % Rabatt.



UNSERE EXCLUSIVEN AHR - WEINPROBEN

Weine lassen sich nur bis zu einem gewissen Grad beschreiben. Was zählt, ist was Sie auf Ihrer Zunge und am Gaumen spüren, was Ihre Nase erschnuppert und was sich als besonderes Geschmackserlebnis in Ihrem Mund entfaltet.

Offene Ahrweinprobe

Bei unserer offenen Weinprobe begrüßen wir Weinliebhaber oder Anfänger, einzelne Personen oder kleine Gruppen. **Begeben Sie sich mit unserem Winzermeister auf eine geschmackvolle Reise durch das Ahrtal**

Die klassische Ahrweinprobe

Genießen Sie bei der klassischen Weinprobe in unserer geschmackvollen Vinothek unsere Weine. **Tauchen Sie mit uns in die Welt unserer Ahrweine ein.**

Die romantische Ahrweinprobe

Genießen Sie in unserem romantischen Fasskeller – wo unsere Ahrweine bis zur Vollendung reifen – **bei Kerzenschein und in stilvollem Ambiente eine Weinprobe der ganz besonderen Art.**

Die Rotweinwanderweg Ahrweinprobe

Bei unserer „wandernden Weinprobe“ **weicht Sie der Winzer in den traditionellen Weinbau im Ahrtal ein und zeigt Ihnen die schönsten Ecken.** Anschließend haben Sie die Möglichkeit unser Weingut in familiärer Atmosphäre zu entdecken.

Mehr Infos zu den Weinproben unter www.max-schell.de

Auch Ihre Familienfeste oder Betriebsfeiern sind bei uns in guten Händen. Bitte klären Sie Ihren Terminwunsch rechtzeitig. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Wünsche.

Rufen Sie einfach an: 0 26 43 - 35 80. Wir beraten Sie gerne.

UNSERE AUSZEICHNUNGEN

Vinum 2020

Das Weingut Max Schell wurde vom Weinguide „Vinum 2020“ ausgezeichnet.

Gault & Millau 2020

Das Weingut Max Schell wird empfohlen vom Weinguide „Gault & Millau Deutschland 2020“.

Eichelmann 2020

Das Weingut Max Schell wurde vom Weinguide „Eichelmann 2020“ ausgezeichnet.

Fallstaff 2020

Das Weingut Max Schell wurde vom Weinguide „Fallstaff Deutschland 2020“ ausgezeichnet.

Der Feinschmecker 2020

Das Weingut Max Schell gehört zu den besten in Deutschland.

Ahrwein des Jahres 2019

In der Kategorie „Bester Spätburgunder Premium“ wurde unser 2016er GRAND MAX „S“ Spätburgunder trocken 3. Sieger.

Siegerwein Ahrwein des Jahres 2018

In der Kategorie „Bester Spätburgunder Klassiker“ belegte unser 2016er Recher Blume Spätburgunder trocken den 1. Platz.

Siegerwein Ahrwein des Jahres 2016

In der Kategorie „Bester Blanc de Noir“ belegte unser 2015er Ahr Blanc de Noir Spätburgunder trocken den 1. Platz.

Siegerwein Ahrwein des Jahres 2015

In der Kategorie „Bester Spätburgunder Klassiker“ belegte unser 2013er GRAND MAX Spätburgunder trocken den 1. Platz.

Max Schell

WEINPREISLISTE

Sommer 2020



ROTWEIN *trocken*

		Preise in €
1	2018 Recher Herrenberg Portugiesertraube Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0	0,75l 8,50 Ltr. 11,33
2	2018 Ahr Spätburgunder „TRADITION“ Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 6,8 S: 5,1	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
3	2017 Recher Herrenberg Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 6,7 S: 5,4	0,75l 10,50 Ltr. 14,00
4	2018 PULSAHR Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 3,2 S: 5,5	0,75l 13,80 Ltr. 18,40
5	2018/2017 PULSAHR Frühburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 4,8 S: 4,7	0,75l 14,50 Ltr. 19,33
6	2017/2018 GRAND MAX Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 6,1 S: 5,1 2017/2018 Magnum <i>16 - Monate im Barriquefass gereift</i>	0,75l 16,80 Ltr. 22,40 1,5l 34,50 Ltr. 23,00
7	2018 Ahrweiler Silberberg Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 14,5 RZ: 3,6 S: 4,5	0,75l 19,50 Ltr. 26,00
8	2016 GRAND MAX „S“ Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 14,0 RZ: 4,1 S: 5,1 <i>20 - Monate im Barriquefass gereift</i> <i>3. Sieger „Ahrwein des Jahres 2019“ bester Premiumwein</i>	0,75l 22,50 Ltr. 30,00
9	2017/2014 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 4,7 S: 5,7 <i>21 - Monate im Barriquefass gereift</i>	0,75l 29,50 Ltr. 39,33

ROTWEIN *halbtrocken*

10	2016 Recher Spätburgunder Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Al: 13,0 RZ: 14,2 S: 5,1	0,75l 8,50 Ltr. 11,33
11	2018 Ahr Frühburgunder Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Al: 12,5 RZ: 15,1 S: 5,3	0,75l 12,50 Ltr. 16,66

ROTWEIN *lieblich*

12	2018 Ahr Portugiesertraube Qualitätswein <i>süß</i> Al: 9,5 RZ: 47,0 S: 5,0	0,75l 8,50 Ltr. 11,33
----	--	---------------------------------

ROSÉ | BLANC DE NOIR

13	2019 Ahr Spätburgunder Rosé „TRADITION“ Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,0 RZ: 5,5 S: 6,6	0,75l 8,50 Ltr. 11,33
14	2019 Ahr Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,5 RZ: 6,1 S: 7,0	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
15	2019 Ahr Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,5 RZ: 15,0 S: 7,2	0,75l 8,80 Ltr. 11,73

WEISSWEIN

16	2019 Ahr Riesling Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,5 RZ: 6,7 S: 8,2	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
17	2019 Ahr Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Al: 12,0 RZ: 15,8 S: 8,0	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
18	2018 Ahr Riesling Qualitätswein <i>süß</i> Al: 9,5 RZ: 54,6 S: 7,5	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
19	2019 Ahr Weißburgunder Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,5 RZ: 10,0 S: 6,9	0,75l 9,00 Ltr. 12,00
20	2017 Ahr Riesling „S“ Qualitätswein <i>süß</i> Al: 10,0 RZ: 64,0 S: 8,4	0,75l 9,50 Ltr. 12,67
21	2018 PULSAHR Riesling Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,0 RZ: 21,3 S: 7,8 <i>9 - Monate im Barriquefass gereift</i>	0,75l 13,80 Ltr. 18,40
22	2019 Ahr Riesling „TRADITION“ Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 8,6 S: 8,1	0,75l 11,50 Ltr. 15,33

HAUSMARKEN

23	Hausmarke ROT Deutscher Wein <i>trocken</i> Al: 11,5 %vol.	1,0l 4,95
24	Hausmarke ROT Deutscher Wein <i>halbtrocken</i> Al: 10,5 %vol.	1,0l 4,95
25	Hausmarke ROT Deutscher Wein <i>lieblich</i> Al: 9,5 %vol.	1,0l 4,95
26	Hausmarke ROSÉ Deutscher Wein <i>trocken</i> Al: 11,0 %vol.	1,0l 4,95
27	Hausmarke ROSÉ Deutscher Wein <i>lieblich</i> Al: 9,0 %vol.	1,0l 4,95
28	Hausmarke WEISS Deutscher Wein <i>trocken</i> Al: 11,0 %vol.	1,0l 4,95
29	Hausmarke WEISS Deutscher Wein <i>lieblich</i> Al: 9,0 %vol.	1,0l 4,95

30	Cuvee M.S. Weiß-Sekt <i>trocken</i> Al: 11,0 %vol.	0,75l 8,50 Ltr. 11,33
31	Cuvee M.S. Spätburgunder Rosé - Sekt <i>trocken</i> Al: 12,0 %vol.	0,75l 8,80 Ltr. 11,73
32	BLANC DE NOIR Pinot Noir - Sekt <i>brut</i> Al: 12,0 %vol.	0,75l 9,80 Ltr. 13,07

Al = Alkohol in %vol. | RZ = Restzucker in g/Ltr. | S = Säure in g/Ltr.
Alle unsere angebotenen Weine und Sekte enthalten Sulfite

TRAUBENSAFT

33	Traubensaft rot	0,70l 3,80 Ltr. 5,43
34	Traubensaft weiß	0,70l 3,80 Ltr. 5,43

35	Weinhefebrand 40 %vol.	0,70l 12,80 Ltr. 18,29
36	Tresterbrand 40 %vol.	0,70l 12,80 Ltr. 18,29
37	Weinbergspfirsich-Likör 25 %vol.	0,50l 13,50 Ltr. 27,00
38	Winzerkaffee „Sahne Mocca“ mit Trester 20 %vol.	0,50l 13,50 Ltr. 27,00

GELEES | MARMELADEN | EINGEMACHTES

39	Wein-Gelee rot	400 g 4,60 Kg 11,50
40	Wein-Gelee weiß	400 g 4,60 Kg 11,50
41	Vinchili Wein-Gelee mit Peperoni	225 g 4,10 Kg 18,22
42	Ingvino Wein-Gelee mit Ingwer	225 g 4,10 Kg 18,22
43	Rote Weinbergspfirsich Konfitüre	345 g 5,90 Kg 17,10
44	Roter Weinbergspfirsich Eingemacht	350 g 5,90 Kg 16,86