



Von Canal

SEKT. WEIN. EDLE BRÄNDE.

Vielfalt  Qualität.
 Handwerk  Leidenschaft.
 Bewährtes  Finesse.

SEKT

1.	2015er MOSEL RIESLING SEKT TROCKEN Elegant und ausgewogen, 25 g/l Süße, 12,5 % vol	0,75 l Flasche 9,50	(12,67)
2.	2015er MOSEL RIESLING SEKT BRUT Feinfruchtiger, vollreifer Riesling, 11 g/l Süße, 12,5 % vol Auch in der 0,375 l Demiflasche Auch in der 1,5 l Magnumflasche Auch in der 3 l Doppelmagnum	9,50 5,00 20,00 49,00	(12,67) (13,33) (13,33) (16,33)
3.	2014er MOSEL RIESLING SEKT EXTRA BRUT Klassischer, markanter Riesling, keine Restsüße, 13 % vol	9,50	(12,67)
4.	2012er WINNINGER UHLEN RIESLING SEKT BRUT Mit einer Dosage 2010er Uhlen Beerenauslese, charakteristische mineralische Note, 11 g/l Restsüße, 13 % vol	12,00	(16,00)

- | | | | |
|-----|---|--------------------------|---------|
| 5. | 2014er DEUTSCHER PINOT BLANC DE NOIR SEKT BRUT
Spätburgunder zartrosa gekeltert, 10 g/l Süße, 13 % vol
Unsere Antwort auf Champagner | 9,90 | (13,20) |
| 6. | 2014er DEUTSCHER SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT TROCKEN
Eleganter, harmonischer Rosé Sekt, 19 g/l Süße, 13 % vol
Auch in der 0,375 l Demiflasche | 9,50 | (12,67) |
| 7. | 2012er RHEINGAU SPÄTBURGUNDER ROTSEKT BRUT
Stoffiger, kraftvoller Burgunder mit feinen Fruchtaromen,
8 g/l Süße, 13 % vol | 9,50 | (12,67) |
| 8. | 2010er MOSEL WEIßBURGUNDER SEKT BRUT
Edle Burgundernote, vielfältig, weich und reintonig,
11 g/l Süße, 13,5 % vol | 8,50 | (11,33) |
| 9. | 2011er MOSEL GELBER MUSKATELLER SEKT HALBTROCKEN
Feines Muskatbukett gepaart mit anregender Süße,
35 g/l, 13 % vol | 8,50 | (11,33) |
| 10. | CANÄLCHEN
Deutscher Riesling Sekt trocken. Jugendlich frisch im
Handfaschenformat, 24 g/l Restsüße, 12 % vol | 0,2 l
Flasche
2,50 | (12,50) |

PERLWEIN

- | | | | |
|-----|--|---------------------------|--------|
| 11. | 2016er SECCO VON CANAL
Deutscher Perlwein trocken. Frisch, leicht, mit anregendem
Bukett vom Bacchus und Riesling, 20 g/l Restsüße, 11,5 % vol | 0,75 l
Flasche
6,50 | (8,67) |
|-----|--|---------------------------|--------|

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE

TROCKENER RIESLINGWEIN

- | | 0,75 l
Flasche | |
|--|-------------------|---------|
| 12. 2016er WINNINGER BRÜCKSTÜCK HOCHGEWÄCHS TROCKEN
Sehr mineralisch und trocken bei moderater Säure,
3 g/l Restsüße, 11,5 % vol | 7,50 | (10,00) |
| 13. 2016er WINNINGER ALTE LIEBE TROCKEN
Gehaltvoll, charaktervoll, ausgewählte Rieslingterrassen
7 g/l Restsüße, 12,5 % vol | 11,00 | (14,67) |
| 14. 2015er WINNINGER UHLEN RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN
TERROIR BLAUFÜBER LAY
Rieslingklassiker mit Zitrusaromen, fordernd und trotzdem
leichtfüßig, 6,5 g/l Restsüße, 12,0 % vol | 15,00 | (20,00) |
| 15. 2015er WINNINGER UHLEN RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN
TERROIR ROTHLAY
Vielschichtig, spannungsvoll, schokoladig – ein Wein mit Seele,
4,7 g/l Restsüße, 12,5 % vol | 15,00 | (20,00) |

FEINHERBER RIESLINGWEIN

- | | | |
|--|------|---------|
| 16. 2015er WINNINGER HAMM HOCHGEWÄCHS FEINHERB
Aromen von Mango und gelben Früchten,
13 g/l Restsüße, 12 % vol | 7,00 | (9,33) |
| 17. 2016er WINNINGER HAMM HOCHGEWÄCHS FEINHERB
Feine Rieslingfrucht, 18 g/l Restsüße, 12 % vol | 7,50 | (10,00) |

EDELSÜßER RIESLINGWEIN

- | | | |
|---|-------|---------|
| 18. 2015/16er WINNINGER RÖTTGEN SPÄTLESE
Gehaltvoller Wein, Duft nach Weinblüte,
58 g/l Restsüße, 8,5 % vol | 8,50 | (11,33) |
| 19. 2010er WINNINGER UHLEN BEERENAUSLESE
Feinste Botrytisnote hochreifer, handverlesener
Beeren – 150° Oechsle, 9 % vol | 25,00 | (50,00) |

(Literpreise in Klammern)

20.	2008er WINNINGER DOMGARTEN EISWEIN Edle Süße gepaart mit fruchtigem Säurespiel – 141° Oechsle, 9 % vol	0,5 l Flasche 25,00 (50,00)
21.	2005er WINNINGER UHLEN TROCKENBEERENAUSLESE Handverlesene Beeren aus 1 ha Rebfläche ergaben diesen Jahrhundertwein (nur 60 Flaschen) – 202° Oechsle, 8,5 % vol	0,375 l Flasche 60,00 (160,00)
SCHOPPENWEIN		
22.	2016er MOSEL RIESLING QUALITÄTSWEIN MILD WINNINGER DOMGARTEN Mild und geschmeidig, 9 % vol	1,0 l Flasche 5,50
23.	2016er MOSEL RIESLING QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN WINNINGER DOMGARTEN Fruchtiger Schoppenwein für die Sommerterrasse, 11,5 % vol	5,50
24.	2016er MOSEL RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN WINNINGER DOMGARTEN Kräftiger Wein für jeden Tag, sehr guter Essensbegleiter, 12,5 % vol	5,50
ROSÉ UND ROTWEIN		
25.	2013er SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST * RHEINGAU QUALITÄTSWEIN FEINHERB Fruchtig, harmonisch, rund, 12,5 % vol	0,75 l Flasche 6,50 (8,67)
26.	2016er SPÄTBURGUNDER ROTWEIN MOSEL QUALITÄTSWEIN TROCKEN Vollmundig, gehaltvoll, unsere Rotweinpremiere 13,5 % vol	8,50 (11,33)
27.	2011er NEMEA GRIECHISCHER ROTWEIN TROCKEN * Kräftig, geschmeidig, ideal zu Lamm, im Barrique gereift Erzeugnis der Domaine Koroniotis, Nemea, 13,5 % vol	12,00 (16,00)

BRAND UND LIKÖR

28. TRESTERBRAND VOM RIESLING 40 % vol, 5 Jahre Holzfassreife	0,35 l Flasche 9,20 (26,29)
Sehr schön als Präsent für Liebhaber des Hochprozentigen	1,5 l Flasche 39,00 (26,00)
29. HEFEBRAND AUS SEKTHEFE 43 % vol, unsere Spezialität 8 Jahre im kleinen Eichenholzfass gereift	13,50 (38,57)
30. BRAND VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH 44 % vol, regionale Spezialität, Edeldestillat mit konzentrierter Fruchtnote	16,50 (47,14)
31. LIKÖR VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH 20 % vol, die Krönung zum Dessert	8,70 (24,86)

ÖL

32. GRIECHISCHES OLIVENÖL EXTRA VIRGINE Kaltgepresst und unfiltriert. Hergestellt aus handverlesenen Oliven, die in den Bergen Arkadiens kultiviert werden Auch in der 0,5 l Flasche	1,0 l Flasche 12,00 7,00 (14,00)
---	---

Genuss mit allen Sinnen wünscht Ihnen



FÜR DEN VOLLEN GENUSS

Sekt wird am besten kühl, dunkel und vor allem liegend gelagert, damit der Naturkorken immer feucht und flexibel bleibt. Unter diesen Bedingungen können Sie Ihren Sekt 2–4 Jahre lagern.

Die ideale Trinktemperatur für Sekt liegt zwischen 5° und 8° Celsius. Für unsere Rieslingweine empfehlen wir eine Trinktemperatur zwischen 10° und 14° Celsius.

Trocken oder lieber trockener?

Für Sekte gelten laut Schaumweingesetz andere Geschmacksbezeichnungen als für Stillweine.

Man unterscheidet folgende Geschmacksvarianten:

Extra brut	0–6 g/l Zucker
Brut	0–15 g/l Zucker
Extra Trocken	12–20 g/l Zucker
Trocken	17–35 g/l Zucker
Halbtrocken	33–50 g/l Zucker
Mild	über 50 g/l Zucker

Sie wollen Sekt oder Wein verschenken?

Nutzen Sie unseren zuverlässigen Präsenstservice. Wir halten ständig verschiedene Präsentverpackungen für Sie bereit.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Standardmäßig sind Sekt und Wein in 6er Einwegkartons verpackt. Der Versand erfolgt in 6er oder 12er Kartons. Die Frachtkosten gehen zu Lasten des Empfängers. Ab 200 Euro Warenwert erfolgt der Versand frei Haus. Alle Preise sind Barzahlungspreise inklusive Sektsteuer (ggf.) und Mehrwertsteuer und verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung und Verpackung ab Kellerei Winnigen. Bei Einzelaufträgen ab 96 Flaschen gewähren wir 5 % Rabatt vom Listenpreis. Die Zahlung hat innerhalb von 14 Tagen ohne Abzüge zu erfolgen. Alle Lieferungen bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort ist Winnigen/Mosel, Gerichtsstand für beide Teile ist Koblenz.

Diese Preisliste ist gültig ab Mai 2017 und hebt die Gültigkeit aller vorher erschienenen auf.

Hinweis für Allergiker: Alle Sekte und Weine enthalten Sulfite.

Wir verwenden keine tierische Gelatine zur Klärung.



SEKTKELLEREI & WEINGUT

WOLFGANG VON CANAL

Dipl.-Ing. für Weinbau und Oenologie

Graf-Sponheim-Straße 10

56333 Winingen

Tel: +49 (0) 26 06 / 21 10

canal.sektkellerei@t-online.de

www.sekt-von-canal.de

Geschäftszeiten:

Mo–Fr: 8.00–17.00 Uhr

Samstags nach Vereinbarung