

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 AHRWEINPROBEN

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 Weinguide 2021 ★★

„Kollektion mit wahrer Klasse“

Wein.Plus 2021 ★★★

„Eines der besten Weingüter der Region“

Gault & Millau 2021

Das Weingut Max Schell wird empfohlen vom Weinguide „Gault & Millau Deutschland 2021“.

Eichelmann 2021 ★★

Das Weingut Max Schell wurde vom Weinguide „Eichelmann 2021“ ausgezeichnet.

Fallstaff Weinguide 2021 ★★

„Selbst an der kleinen Ahr gibt es noch Geheimtipps“

Der Feinschmecker 2021

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

I.

2021



ROTWEIN *trocken*

Preise in €

1	2019 Ahr Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,5 RZ: 5,5 S: 4,8	0,75 l	7,50 Ltr. 10,00
2	2018 Recher Herrenberg Portugiesertraube Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 4,9 S: 5,4	0,75 l	8,80 Ltr. 11,73
3	2019 Ahr Spätburgunder „TRADITION“ Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 5,0 S: 5,4	0,75 l	9,00 Ltr. 12,00
4	2018 Recher Herrenberg Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 5,3 S: 5,2	0,75 l	11,00 Ltr. 14,67
5	2018 PULSAHR Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 3,2 S: 5,5	0,75 l	13,80 Ltr. 18,40
6	2019 Ahr Frühburgunder Alte Reben Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 3,1 S: 4,9	0,75 l	14,50 Ltr. 19,33
7	2018 GRAND MAX Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 6,5 S: 5,4 2017/2018 Magnum 16 - Monate im Barriquefass gereift	0,75 l 1,5 l	16,80 Ltr. 22,40 34,50 Ltr. 23,00
8	2018 Ahrweiler Silberberg Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 14,5 RZ: 3,6 S: 4,5	0,75 l	19,50 Ltr. 26,00
9	2018 GRAND MAX „S“ Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 14,0 RZ: 3,7 S: 5,7 24 - Monate im Barriquefass gereift	0,75 l	22,50 Ltr. 30,00
10	2017 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,5 RZ: 4,7 S: 5,7 23 - Monate im Barriquefass gereift	0,75 l	29,50 Ltr. 39,33

ROTWEIN *halbtrocken*

11	2017 Recher Spätburgunder Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Al: 12,0 RZ: 12,3 S: 4,6	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
----	--	--------	---------------------------

ROTWEIN *lieblich*

12	2019 Ahr Portugiesertraube Qualitätswein <i>süß</i> Al: 9,5 RZ: 48,0 S: 5,2	0,75 l	8,50 Ltr. 11,33
----	--	--------	---------------------------

ROSÉ | BLANC DE NOIR

13	2020 Ahr Spätburgunder Rosé Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,5 RZ: 6,3 S: 6,8	0,75 l	7,50 Ltr. 10,00
14	2020 Ahr Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,5 RZ: 6,7 S: 6,8	0,75 l	9,00 Ltr. 12,00
15	2020 Ahr Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,0 RZ: 13,8 S: 7,5	0,75 l	9,00 Ltr. 12,00

WEISSWEIN

16	2020 Ahr Riesling Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 12,0 RZ: 6,2 S: 8,0	0,75 l	8,80 Ltr. 11,73
17	2020 Ahr Riesling Qualitätswein <i>halbtrocken</i> Al: 11,5 RZ: 15,3 S: 8,1	0,75 l	8,80 Ltr. 11,73
18	2020 Ahr Riesling Qualitätswein <i>süß</i> Al: 10,0 RZ: 49,7 S: 8,2	0,75 l	8,80 Ltr. 11,73
19	2020 Ahr Weißburgunder Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,0 RZ: 10,4 S: 7,1	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
20	2019 Ahr Riesling „TRADITION“ Qualitätswein <i>trocken</i> Al: 13,0 RZ: 8,6 S: 8,1	0,75 l	9,50 Ltr. 12,67
21	2020 Ahr Riesling „S“ Qualitätswein <i>süß</i> Al: 9,5 RZ: 72,2 S: 8,4	0,75 l	10,50 Ltr. 14,00
22	2018 PULSAHR Riesling Qualitätswein <i>feinherb</i> Al: 12,0 RZ: 21,3 S: 7,8 9 - Monate im Barriquefass gereift	0,75 l	13,80 Ltr. 18,40

HAUSMARKEN

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

SEKT

30	Cuvee M.S. Weiß-Sekt trocken Al: 11,0 %vol.	0,75 l	8,80 Ltr. 11,73
31	Cuvee M.S. Spätburgunder Rosé - Sekt trocken Al: 12,0 %vol.	0,75 l	9,00 Ltr. 12,00
32	BLANC DE NOIR Pinot Noir - Sekt brut Al: 12,0 %vol.	0,75 l	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	0,70 l	3,80 Ltr. 5,43
34	Traubensaft weiß	0,70 l	3,80 Ltr. 5,43
35	Weinhefebrand 40 %vol.	0,70 l	12,80 Ltr. 18,29
36	Tresterbrand 40 %vol.	0,70 l	12,80 Ltr. 18,29
37	Weinbergspirsich-Likör 25 %vol.	0,50 l	13,50 Ltr. 27,00
38	Winzerkaffee „Sahne Mocca“ mit Trester 20 %vol.	0,50 l	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 Weinbergspirsich Konfitüre	345 g	5,90 Kg 17,10
44	Roter Weinbergspirsich Eingemacht	350 g	5,90 Kg 16,86