



## Preisliste

### Brennerei seit **1879** im Familienbesitz

Klaus-Dieter Kröber  
Marktstraße 52  
56333 Winningen

Telefon: 0 26 06 / 963 83 05  
Mobil: 01 72 / 650 35 20  
Email: Brennerei-Kroeber@t-online.de

**Edelbranntwein-Brennerei**  
**Klaus-D. Kröber**  
**Tradition verpflichtet**  
**seit 1879**



#### **1879**

Ferdinand Kröber erhält die Brennrechte für eine Klein- und Obstbrennerei in der Wilhelmstr. 27 in Winningen, die später von seinem Sohn Ewald Kröber in der Fronstr. 13 weiter betrieben wird. Schon als Jugendlicher hat Klaus-Dieter Kröber seinen Großvater bei der Arbeit unterstützt und alles gelernt was für eine erfolgreiche Produktion wichtig ist.

#### **1970**

Übergabe der Brennerei an Ewalds Tochter Elfriede Kröber, die Destillation ging aber direkt in die Hände deren Sohnes Klaus-Dieter Kröber über - seit 1975 ist er der Eigentümer.

#### **1992**

Erstmalig erfolgreiche Teilnahme an einer Branntwein-Prämierung beim Verband rheinischer und saarländischer Klein- und Ostbrenner. Die angestellten Brände erhalten teilweise Bronze, Silber und sogar Gold.

#### **2008**

Erste Auszeichnung bei der **Edelbranntwein-Prämierung** der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit Bronze und Silber. In den Folgejahren wurden ebenfalls Prämierungen der Landwirtschaftskammer und dem Verband rheinischer und saarländischer Klein- und Obstbrenner Medaillen in Bronze, Silber und Gold erzielt.

#### **2013 - 2015 - 2018 - 2019 - 2021 - 2023**

In diesen Jahren haben **all** unsere angestellten Destillate jeweils Bronze, Silber bzw. Gold-Prämierungen erhalten.

Somit dürfen wir uns **"Das Haus der prämierten Edelbrände"** nennen. Ausgezeichnet wurde dies von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

#### **2018 - Auszeichnung Siegerbrand**

Ganz besonders stolz sind wir auf diese Auszeichnung! In der Kategorie "Trauben" aus den Regionen Koblenz und Trier wurde unsere "Alte Moselweihenfe aus Rieslingtrauben" aus 696 vorgestellten Destillaten als **Siegerbrand** ausgezeichnet.

#### **Verkauf und Gelegenheit zur Probe**

**Der Moselaner** (Reisebüro)  
(zu den üblichen Geschäftszeiten)  
An der Steinkaul 1  
56333 Winningen

oder

**Brennerei** Klaus-Dieter Kröber  
Marktstr. 52  
56333 Winningen  
Tel.: 0 26 06 / 963 83 05  
Mobil: 01 72 / 650 35 20

## Obstbrände

<b>Traubenbrand</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	Ltr. Preis 24,00 €
<b>Traubenbrand Premium</b> 8 Jahre Holzfasslagerung 40% Vol.	0,5 l	<b>14,50 €</b>	29,00 €
<b>Traubenbrand 2000</b> gebrannt im Jahr 2000 im Holzfass gereift 40% Vol.	0,5 l	<b>24,00 €</b>	48,00 €
<b>Weinbergspfirsich-Brand</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>18,00 €</b>	36,00 €
<b>Mirabellen-Brand</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>15,00 €</b>	30,00 €
<b>Zwetschenwasser</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	24,00 €
<b>Obstler</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>9,00 €</b>	18,00 €
	0,7 l	<b>12,00 €</b>	17,14 €



## Edle Brände aus Wein

<b>Moselaner Rieslingbrand</b> 40% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	Ltr. Preis 24,00 €
<b>Alter Wonniger Weinbrand</b> 38% Vol.	0,5 l	<b>15,00 €</b>	30,00 €
<b>Weinbrand XO</b> 18 Jahre im Eichenfass gelagert 38,5% Vol.	0,5 l	<b>25,00 €</b>	50,00 €
<b>Wonniger Brückstück</b> Riesling Weinbrand V.S.O.P. 38% Vol.	0,5 l	<b>16,00 €</b>	32,00 €

## Moselbrände

<b>Moselweihenfe</b> 4 Jahre Holzfasslagerung 40% Vol.	0,5 l	<b>8,00 €</b>	Ltr. Preis 16,00 €
	0,7 l	<b>10,00 €</b>	14,29 €
	1,0 l	<b>12,00 €</b>	12,00 €
<b>Alte Moselweihenfe</b> über 10 Jahre im Holzfass gereift 40% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	24,00 €
<b>Mosel-Trester</b> 4 Jahre Holzfasslagerung 40% Vol.	0,5 l	<b>8,00 €</b>	16,00 €
	0,7 l	<b>10,00 €</b>	14,29 €
	1,0 l	<b>12,00 €</b>	12,00 €
<b>Marc vom Riesling</b> Mosel-Trester 12 Jahre im Holzfass gereift 40% Vol.	0,5 l	<b>13,00 €</b>	26,00 €

## Feine Liköre

<b>Weintraubenlikör</b> 20% Vol.	0,5 l	<b>11,00 €</b>	Ltr. Preis 22,00 €
<b>Brombeerlikör</b> 22% Vol.	0,5 l	<b>11,00 €</b>	22,00 €
<b>Roter Weinbergspfirsichlikör</b> 22% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	24,00 €
<b>Sauerkirschlikör</b> 22% Vol.	0,5 l	<b>12,00 €</b>	24,00 €
<b>Birnenlikör</b> 22% Vol.	0,5 l	<b>11,00 €</b>	22,00 €
<b>Opa Ewalds Kräuterlikör</b> nach Opas Rezept hergestellt 35% Vol.	0,5 l	<b>11,00 €</b>	22,00 €
<b>Kaffeelikör</b> 30% Vol.	0,5 l	<b>12,50 €</b>	25,00 €

