

**HOCHPROZENTIGES**

<b>Nusschnaps</b>	0,5 l	<b>€ 16,00</b>
<b>Roter Weinbergspfirsichlikör</b>	0,5 l	<b>€ 12,00</b>
<b>GRAPPA Tresterbrand</b>	0,5 l	<b>€ 10,00</b>
<b>Walnussbrand</b>	0,5 l	<b>€ 25,00</b>

Die **SCHATZKAMMERWEINE** finden Sie auf unserer Internetseite: [www.weingut-sonneneck.de](http://www.weingut-sonneneck.de)

**GELEES**

<b>Rotwein-Gelee</b>	212 ml	<b>€ 3,50</b>
<b>Weißwein-Gelee</b>	212 ml	<b>€ 3,50</b>

**GENUSS ERLEBEN - ERLEBNIS WEINPROBE**

Sie wollen Riesling, Terroir und Genuss erleben, dann besuchen Sie uns in unserem Weingut zu einer erlebnisreichen Weinprobe.

Was Sie mitbringen müssen - Weinfreude und Zeit für Wein!

Was wir Ihnen bieten - unvergessliche Weinerlebnisse und garantierter Weingenuss!

**Rufen Sie uns an und verabreden Sie mit uns einen Termin - wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein!**

**LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Alle Preise einschließlich Glas, Verpackung, Sekt- und Mehrwertsteuer gelten ab Weingut.

Mit unserem eigenen Fahrzeug liefern wir Ihnen den bestellten Wein ab 40 Flaschen bis zu einer Entfernung von 250 km kostenfrei ins Haus.

Ab 250 km berechnen wir einen Aufschlag von 9,90 € pro Anlieferung.

Sollten wir nicht in Ihrer Nähe vorbeikommen, senden wir Ihnen den Wein auch gerne zu. Versandpauschale innerhalb Deutschland per Post: Je Karton mit 6, 12 oder 18 Flaschen: 9,90 €.

Wenn bei Auftragserteilung die gewünschte Sorte vergriffen sein sollte, so behalten wir uns vor, gleichwertigen und entsprechenden Ersatz zu liefern, falls bei Bestellung nicht ausdrücklich verneint.

Unsere Produkte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

Pro Holzkiste berechnen wir Pfand.

Die Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten.

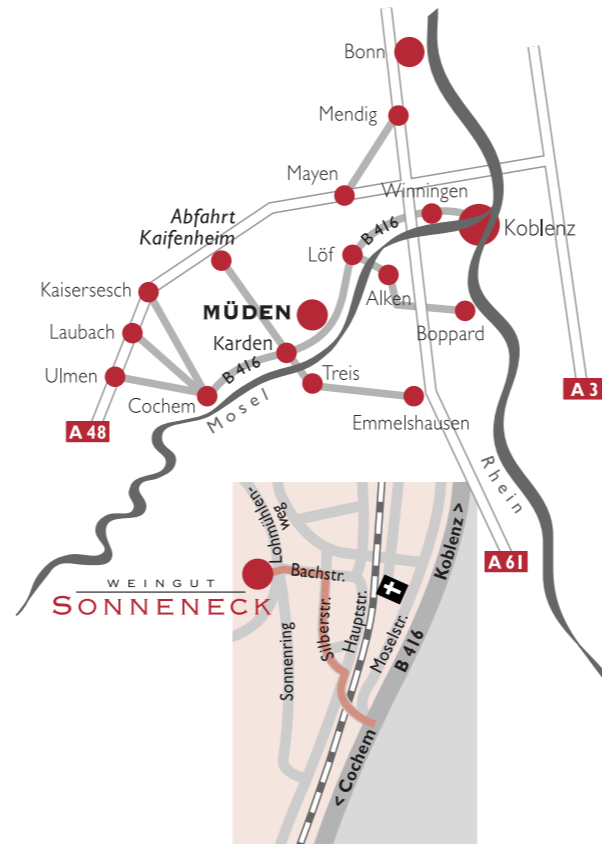
Frühere Preislisten sind hiermit ungültig.

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Müden/Mosel.

Gerichtsstand ist Cochem. Zahlungsziel 14 Tage.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung - auch abends - telefonisch entgegen.

Bankkonto: VR Bank Rhein-Mosel eG,  
IBAN: DE42 5746 0117 0004 1035 09  
BIC: GENODE1NWD



**GÜNSTIGE ABFAHRTEN**

Aus Richtung Köln: Winningen

Aus Richtung Mainz: Koblenz-Pfaffheck (nach Alken)

Wir sind ein ausgesprochener Qualitätsbetrieb mit 100% Steillagen und Selbstvermarktung im Familienbesitz.

Die fachliche Grundlage bringen die Betriebsleiterin Angela Schwarz-Bleser und Dr. Marcus Bleser sowie die Seniorchefin Margret Schwarz mit.



Angela Schwarz-Bleser & Dr. Marcus Bleser  
Margret Schwarz

Bachstraße 14 • D-56254 Müden/Mosel  
Fon (02672) 9374-0 • Fax (02672) 9374-11  
E-Mail: [info@weingut-sonneneck.de](mailto:info@weingut-sonneneck.de) • Internet: [www.weingut-sonneneck.de](http://www.weingut-sonneneck.de)

**WEINKARTE**  
3/2020



**SONNENECK**

TROCKEN			
Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
10	2019	<b>Rivaner CLASSIC</b> Der neue Fruchtlige für den schönen Sommerabend alc. 12,0% - Säure 6,7 g/l - Restsüße 10,7 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,00 (8,00)
11	2019	<b>St. Castorhöhle Riesling-Hochgewächs</b> TROCKEN - alc. 12,5% - Säure 8,0 g/l - Restsüße 8,5 g/l Frucht und Säure von grünem Apfel und Limette bringen den Genuss. Trocken und doch fruchtig ist er der richtige Partner für leckere Speisen <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,40 (8,54)
12	2019	<b>Funkenberg Kabinett</b> RIESLING - TROCKEN für die, die es leichter mögen, mit weniger Alkohol alc. 11,0% - Säure 8,5 g/l - Restsüße 8,6 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,50 (8,67)
13	2019	<b>Riesling CLASSIC</b> Dieser Wein überzeugt durch das Zusammenspiel der fruchtigen Rieslingsäure mit einem körperreichen, dichten Aroma. alc. 12,5% - Säure 8,1 g/l - Restsüße 10,5 g/l <i>Goldene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,90 (9,20)
14	<del>2019</del>	<del>ALTE REBEN</del> <b>Funkenberg Spätlese</b> RIESLING - TROCKEN Durch die alten Reben der 1895er Jahre werden mit ihren tief in den Boden verankerten Wurzeln dem Wein mehr Minerale wodurch sich ein kräftiger, würziger Geschmack des Weins ergibt. alc. 13,5% - Säure 8,9 g/l - Restsüße 8,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
15	2020	<b>Riesling sur lie</b> TROCKEN „sur lie“ ist französisch und bedeutet „auf der Hefe“. Hefenote und zarte Kohlensäure. In Verbindung mit seinem frischen Riesling-Bouquet entsteht ein ganz neues Geschmackserlebnis. <i>ab Frühjahr 2021</i>	0,75 l € 10,50 (14,00)

HALBTROCKEN & FEINHERB			
Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
20	2019	<b>Rivaner</b> FEINHERB Der neue Fruchtlige für den schönen Sommerabend alc. 11,5% - Säure 6,7 g/l - Restsüße 18,5 g/l <i>Goldene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,00 (8,00)
21	2019	<b>Funkenberg Riesling-Hochgewächs</b> FEINHERB Ein frischer spritziger Riesling der Spaß macht. Im Gaumen eifern Mirabelle und Birne um die Wette und bestechen durch ihre lebendige Fruchtfülle. alc. 11,5% - Säure 8,2 g/l - Restsüße 20,0 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,40 (8,54)
22	2018/2019	<b>Funkenberg Kabinett</b> RIESLING - HALBTROCKEN für die, die es leichter mögen alc. 11,0% - Säure 8,0 g/l - Restsüße 16,2 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,50 (8,67)
24	2018	<b>Funkenberg Spätlese</b> RIESLING - Feinherb alc. 12,0% - Säure 8,7 g/l - Restsüße 18,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)

LIEBLICH			
Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
30	2018	<b>Müller-Thurgau</b> In der Nase blumige Aromen und sonnengereiften Apfelsinen im Geschmack. alc. 10,5% - Säure 6,2 g/l - Restsüße 33,0 g/l	0,75 l € 6,00 (8,00)
31	2018	<b>St. Castorhöhle Riesling-Hochgewächs</b> alc. 10,0% - Säure 8,2 g/l - Restsüße 42,0 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,40 (8,54)
32	2018	<b>Funkenberg Kabinett</b> RIESLING alc. 9,5% - Säure 8,9 g/l - Restsüße 36,0 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 6,50 (8,67)
34	2018	<b>Funkenberg Spätlese</b> RIESLING Aromen von reifen Pfirsichen und gelben, exotischen Früchten. alc. 10,0% - Säure 8,5 g/l - Restsüße 53,0 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
35	2019	<i>Katharina</i> RIESLING SPÄTLESE Für diesen Wein haben wir die süßesten Trauben aus dem Jahrgang 2019 verwendet. alc. 11,0% - Säure 9,0 g/l - Restsüße 80,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 9,50 (12,66)

ROSÉ & ROTWEIN			
Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
40	2020	<b>BLANC DE NOIR</b> TROCKEN Blanc de Noirs (franz. wörtlich: „Weißer aus schwarzen“) ist die französische Bezeichnung für einen aus roten Trauben gekelterten weißen Wein, der hervorragend zur Grill Saison passt. alc. 12,0% - Säure 6,5 g/l - Restsüße 9,4 g/l	0,75 l € 7,50 (10,00)
41	<del>2019</del> 2020	<b>Spätburgunder Rosé</b> Sein Duft erinnert an frische Erdbeeren, sein Geschmack an reife Himbeeren. Auf der Zunge spielen die natürliche Fruchtsüße und die dezente Säure mit den Sinnen und machen Lust auf den nächsten Schluck. alc. 12,5% - Säure 5,6 g/l - Restsüße 10,0 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
42	2019	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> FEINHERB Fruchtig & süßig ist er ein herrlich erfrischender Sommerwein für alle die es lieber etwas süßer mögen. alc. 11,5% - Säure 6,0 g/l - Restsüße 21,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
43	2019	<b>Dakapo</b> Dakapo - Spätburgunder rot & lieblich alc. 10,0% - Säure 5,5 g/l - Restsüße 47,0 g/l	0,75 l € 7,50 (10,00)

Wenn Sie Lust haben schauen Sie doch einfach mal vorbei  
[www.instagram.com/weingut\\_sonneneck](https://www.instagram.com/weingut_sonneneck)

Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
44	2019	<b>Spätburgunder</b> FEINHERB feines Bouquet, mit Anklängen an Kirschkonfitüre. Am Gaumen ist er fruchtig mit einer feinen Süße alc. 11,5% - Säure 5,0 g/l - Restsüße 15 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
45/19	2019	<b>Spätburgunder</b> TROCKEN feines Bouquet, mit Anklängen an Kirsch und Brombeere. alc. 12,5% - Säure 5,0 g/l - Restsüße 4,5 g/l <i>Bronzene Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 7,50 (10,00)
45/18	<del>2018</del>	<del>Spätburgunder</del> TROCKEN Feines Bouquet, mit Anklängen an Kirsch und Brombeere. alc. 13,5% - Säure 4,9 g/l - Restsüße 3,9 g/l	0,75 l € 8,50 (10,00)
46	2019	<b>Pinot Noir**</b> Für Barmique Neueinsteiger :- ) 6 Monate Holzfassreife alc. 13,0% - Säure 4,9 g/l - Restsüße 1,1 g/l	0,75 l € 10,50 (14,00)
47	2017	<b>Pinot Noir***</b> Wein mit Potential 16 Monate im Holzfass gereift alc. 13,5% - Säure 5,3 g/l - Restsüße 0,7 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 14,50 (19,33)

**SECCO & SEKT**  
Ein Sekt kann nur so gut sein, wie der Grundwein aus welchem er gemacht wird!

50	2019	<b>S<sup>o</sup>Secco Riesling - Perlwein</b> Sommer - Sonne - Terrasse und die Kinder sind im Bett bzw. wieder gut zu Hause - so ändern sich die Zeiten	0,75 l € 7,90 (10,53)
51	2018	<b>St. Castorhöhle</b> Riesling-Sekt - TROCKEN alc. 12,0% - Säure 7,7 g/l - Restsüße 24,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 11,50 (15,33)
52	2018	<b>St. Castorhöhle</b> Riesling-Sekt - BRUT alc. 12,0% - Säure 7,7 g/l - Restsüße 11,0 g/l <i>Silberne Kammerpreisminze</i>	0,75 l € 11,50 (15,33)

TRAUBENSAFT			
Nr.	Jahrg.	Lage	Inhalt Fl.-preis (Literpreis)
60		<b>deutscher Traubensaft rot</b>	0,7 l € 3,80 (5,06)
61		<b>Müller-Thurgau Traubensaft weiß</b> aus eigenen Trauben hergestellt	0,7 l € 3,80 (5,06)

**28. Hoffest 23.04. - 25.04.2021**