

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.

1. Lieferung mit eigenem Fahrzeug:

Wir liefern den bestellten Wein persönlich mit unserem eigenen Fahrzeug zu Ihnen. Für diesen Service erheben wir einen Aufschlag von 10,00 € pro Anlieferung.

2. Versand per Post:

Falls wir nicht in Ihrer Nähe vorbeikommen können, senden wir Ihnen den Wein gerne zu. Die Versandpauschale innerhalb Deutschlands beträgt:

- 11,90 € pro Karton mit 6 oder 12 Flaschen
- 18,90 € pro Karton mit 18 Flaschen

Bei Auftragserteilung behalten wir uns vor, falls die gewünschte Sorte vergriffen sein sollte, einen gleichwertigen und entsprechenden Ersatz zu liefern, sofern dies bei Bestellung nicht ausdrücklich verneint wurde. Wenn Sie weitere Fragen haben oder eine Lieferoption bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen.

Unsere Produkte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

Pro Holzkiste berechnen wir Pfand.

Die Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten.

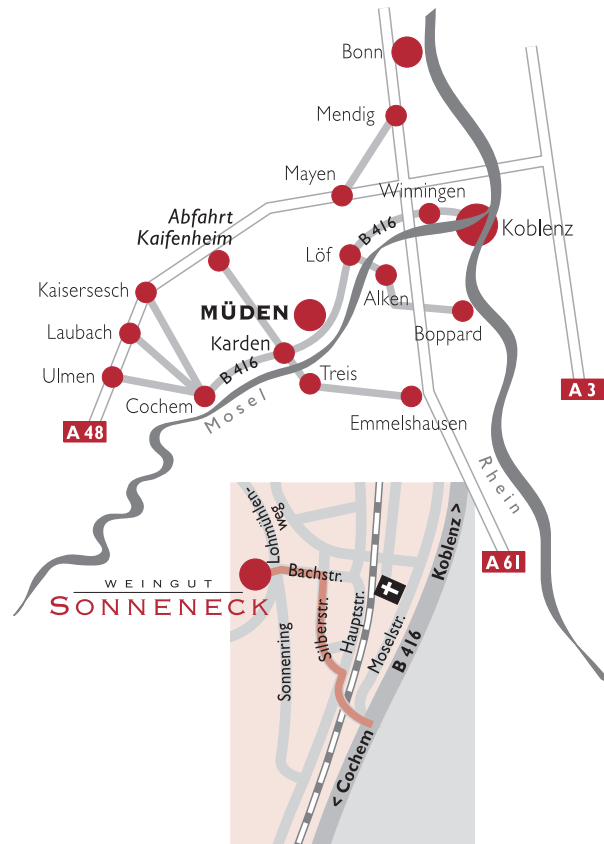
Frühere Preislisten sind hiermit ungültig.

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 RheinAhrEifel eG
IBAN: DE43 5776 1591 4159 2890 00
BIC: GENODE33BNA



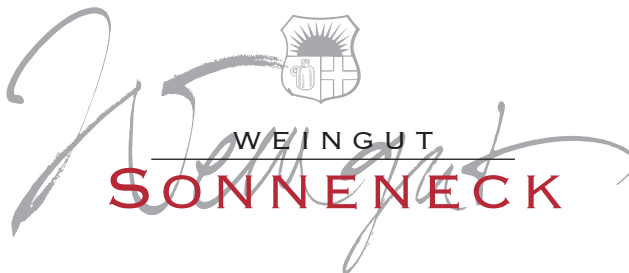
GÜNSTIGE ABFAHRTEN

Aus Richtung Köln: Winningen

Aus Richtung Mainz: Koblenz-Pfaffenheck (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 mit.



Angela Schwarz-Bleser & Dr. Marcus Bleser

Bachstraße 14 • D-56254 Müden/Mosel

Fon (02672) 9374-0 • Fax (02672) 9374-11

E-Mail: info@weingut-sonneneck.de • Internet: www.weingut-sonneneck.de

WEINKARTE I/2026



SONNENECK

TROCKEN

Nr.	Jahrg.	Lage	Ab Weingut 0,75 l/€
10	2024	Rivaner CLASSIC	7,70 (10,27 €/L)
Der neue Fruchtlige für den schönen Sommerabend alc. 12,0% - Säure 7,2 g/l - Restsüße 10,1 g/l			
11	2024	Funkenberg Riesling-Hochgewächs	7,90 (10,53 €/L)
Frucht und Säure von grünem Apfel und Limette bringen den Genuss. Trocken und doch fruchtig ist er der richtige Partner für leckere Speisen alc. 12,5% - Säure 7,5 g/l - Restsüße 7,6 g/l Goldene Kammerpreisminze			
12	2023	Funkenberg Riesling-Kabinett	8,30 (11,04 €/L)
für die, die es leichter mögen, mit weniger Alkohol alc. 11,5% - Säure 7,6 g/l - Restsüße 6,2 g/l Bronzene Kammerpreisminze			
13	2024	Riesling CLASSIC	8,50 (11,33 €/L)
Dieser Wein überzeugt durch das Zusammenspiel der fruchtigen Rieslingsäure mit einem körperreichen, dichten Aroma. alc. 12,0% - Säure 7,5 g/l - Restsüße 10,2 g/l Silberne Kammerpreisminze			
14	2024	ALTE REBEN Funkenberg Riesling-Spätlese	9,50 (12,67 €/L)
Durch die alten Reben, die 1985 gesetzt wurden, mit ihren tief in den Weinberg eingewachsenen Wurzeln erhält der Wein mehr Minerale wodurch sich ein kräftiger, würziger Geschmack des Weins ergibt. alc. 12,0% - Säure 8,0 g/l - Restsüße 8,1 g/l Silberne Kammerpreisminze			

FEINHERB

20	2025	Rivaner	7,70 (10,27 €/L)
Der neue Fruchtlige für den schönen Sommerabend alc. 11,0% - Säure 7,3 g/l - Restsüße 18,0 g/l Bronzene Kammerpreisminze			
21	2024	St. Castorhöhle Riesling-Hochgewächs	7,90 (10,53 €/L)
Ein frischer spritziger Riesling der Spaß macht. alc. 11,0% - Säure 7,8 g/l - Restsüße 20,1 g/l Bronzene Kammerpreisminze			
24	2024	Funkenberg Riesling-Spätlese	9,50 (12,67 €/L)
Besticht durch seine feine Frucht nach reifen Äpfeln und Ananas alc. 10,5% - Säure 8,2 g/l - Restsüße 19,8 g/l Silberne Kammerpreisminze			

Mehr Wein. Mehr Einblicke. Mehr Genuss.



Website & Instagram scannen und nichts verpassen!

LIEBLICH

Nr.	Jahrg.	Lage	Ab Weingut 0,75 l/€
30	2025	Müller Thurgau	7,70 (10,27 €/L)
In der Nase blumige Aromen und sonnengereiften Apfelsinen im Geschmack. alc. 10,0% - Säure 7,2 g/l - Restsüße 33,0 g/l			
31	2025	Funkenberg Riesling-Hochgewächs	7,90 (10,53 €/L)
Eleganter, feinfruchtiger Riesling mit perfekter Süße-Säure Balance, intensiven Fruchtarmen von Aprikose, Pfirsich und Nektarinen und schöner Mineralität. alc. - Säure - Restsüße			
32	2022	Funkenberg Riesling-Kabinett	8,30 (11,04 €/L)
Raffinierte Mineralität mit einer lebendigen Säurestruktur. Rassis, saftig, leicht im Alkohol. alc. 9,0% - Säure 8,0 g/l - Restsüße 36,0 g/l Bronzene Kammerpreisminze			
35	2023	<i>Katharina</i> solange der Vorrat reicht Riesling-Spätlese	13,50 (15,33 €/L)
Die außergewöhnliche Qualität der Trauben im Jahr 2023 ermöglichte es uns, diesen besonderen Wein erneut zu produzieren. Tauchen Sie ein in die Aromen und den unverwechselbaren Geschmack alc. 9,0% - Säure 8,5 g/l - Restsüße 72,0 g/l Goldene Kammerpreisminze			

ROSÉ & ROTWEIN

40	2025	BLANC DE NOIR	9,50 (12,67 €/L)
Blanc de Noir (franz. wörtlich: „Weißer aus schwarzen“) ist die französische Bezeichnung für einen aus roten Trauben gekelterten weißen Wein, der hervorragend zur Grill Saison passt. alc. 12,5% - Säure 7,5 g/l - Restsüße 10,0 g/l Silberne Kammerpreisminze			
41	2025	Spätburgunder Rosé	9,50 (12,67 €/L)
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 6,0 g/l - Restsüße 10,3 g/l			
42	2025	Spätburgunder Weißherbst Feinherb	9,50 (12,67 €/L)
Fruchtig & süffig ist er ein herrlich erfrischender Sommerwein für alle die es lieber etwas süßer mögen. alc. 12,5% - Säure 7,0 g/l - Restsüße 16,0 g/l Goldene Kammerpreisminze			
43	2024/2025	Dakapo	9,50 (12,67 €/L)
Tief rubinrot, mit intensiven Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren. Weich, fruchtbetont und harmonisch – ein Genuss für Liebhaber süßer Rotweine. alc. 10,0% - Säure 5,2 g/l - Restsüße 48,8 g/l			
44	2022/2023	Spätburgunder Feinherb	9,50 (12,67 €/L)
feines Bouquet, mit Anklängen an Kirschkonfitüre. Am Gaumen ist er fruchtig mit einer feinen Süße. alc. 11,5% - Säure 5,0 g/l - Restsüße 15,0 g/l Silberne Kammerpreisminze			
45	2023	Spätburgunder Trocken	9,50 (12,67 €/L)
Feinste Frucht Aromatik und zarte Tannine bilden einen eleganten, filigranen Wein mit Waldfrucht- und Cassis-Noten ideal zu Käse oder Ente alc. 12,0% - Säure 5,2 g/l - Restsüße 0,5 g/l Silberne Kammerpreisminze			

BARRIQUE

Nr.	Jahrg.	Lage	Ab Weingut 0,75 l/€
46	2022/2025	Pinot Noir ★★ Barrique für Neueinsteiger	14,50 (19,33 €/L)
Schon nach kurzer Reifung im Barrique zeigt sich die typische Fruchtarmatik: rote Beeren, Sauerkirsche und ein Hauch Veilchen. Feine Vanille-, Röst- und Würznoten aus französischer Eiche runden das Geschmackserlebnis ab. alc. 13,0% - Säure 4,9 g/l - Restsüße 0,4 g/l Silberne Kammerpreisminze			
47	2022	Pinot Noir ★★★	19,00 (25,33 €/L)
Charaktervoller Pinot Noir – kraftvoll & elegant 18 Monate in kleinen Eichen-Barriques gereift, vereint dieser Pinot Noir Kraft, Eleganz und Tiefe. In der Nase dunkle Beeren, reife Kirschen und feine Röstaromen. Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen. alc. 13,5 % vol - Säure: 5,0 g/l - Restsüße: 0,8 g/l Goldene Kammerpreisminze			
47M	2022	Pinot Noir ★★★ Sonderfüllung in der Magnumflasche 1,5l	49,00 (32,66 €/L)
Unsere exklusive Sonderfüllung steht für höchste Qualität und besonderen Genuss. In der Magnumflasche kann der Wein sein Reifepotenzial optimal entfalten – perfekt für Sammler und festliche Anlässe. alc. 13,5 % vol - Säure: 5,0 g/l - Restsüße: 0,8 g/l Goldene Kammerpreisminze			

SECCO & SEKT

50	2024/2025	<i>S</i>  Secco	9,50 (12,67 €/L)
Riesling - Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Sommer - Sonne - Terrasse und die Kinder sind im Bett bzw. wieder gut zu Hause - so ändern sich die Zeiten alc. 12,0% - Säure 7,7 g/l - Restsüße 25,0 g/l			
51	2022/2024	St. Castorhöhle	13,50 (18,00 €/L)
Riesling - Sekt - Trocken Feinperliger und frisch, mit Aromen von Apfel, Zitrus und Pfirsich. Trocken, lebendig und typisch Mosel. alc. 12,0% - Säure 8,1 g/l - Restsüße 21,0 g/l			
52	2024	St. Castorhöhle	13,50 (18,00 €/L)
Riesling - Sekt - Brut Zartperliger und puristisch, mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und feiner Mineralität. Knackig trocken, elegant und klar – Mosel in ihrer reinsten Form. alc. 12,5% - Säure 8,1 g/l - Restsüße 8,0 g/l			

TRAUBENSaft

60	Traubensaft weiß		4,80 (6,86 €/L)
----	-------------------------	--	---------------------------

HOCHPROZENTIGES

80	Nusschnaps von 2014	0,5 l € 16,00 (32,00 €/l)
81	Roter Weinbergpfirsichlikör	0,5 l € 14,50 (29,00 €/l)
82	Tresterbrand	0,5 l € 12,00 (24,00 €/l)
83	Walnussbrand von 1995	0,5 l € 25,00 (50,00 €/l)