

Nr.	TROCKENE WEINE	Fl.	€
-----	----------------	-----	---

10	2023er	SPÄTBURGUNDER – <u>Qualitätswein</u> <u>BLANC DE NOIR</u> – weiße Verführung aus roten Trauben – fruchtig, intensiv Alk 12,0% - RZ 7,0 - S 6,0 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
12	2025er	GRAUER BURGUNDER – <u>Qualitätswein</u> milde Säure, leicht nussige Art Alk 11,5% - RZ 6,6 - S 6,0 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,90	Literpreis	10,53
16	2025er	RIESLING – <u>Qualitätswein - KANNIS</u> fruchtig, frisch Alk 12,0% - RZ 7,6 - S 7,6 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,90	Literpreis	10,53
17	2023er	RIESLING – <u>Qualitätswein - KANNIS</u> fruchtig, kräftig, angenehme Säure Alk 12,0% - RZ 7,5 - S 6,7 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
22	2022er	RIESLING - <u>Qualitätswein</u> <u>SPEZIAL – EDITION</u> – die Extraklasse Birne, Kiwi Alk 12,0% - RZ 7,3 - S 7,8	0,75	8,50	Literpreis	11,33

Nr.	WEINE IN LITERFLASCHEN	€
-----	------------------------	---

34A	2024er	RIESLING – <u>Qualitätswein - trocken</u> Alk 11,5% - RZ 7,1 - S 7,0	1,0	6,50
04A	2024er	RIESLING – <u>Qualitätsw. - halbtrocken</u> Alk 11,0% - RZ 15,8 - S 7,2	1,0	6,50
06A	2023er	RIESLING – <u>Qualitätswein - lieblich</u> Alk 10,0% - RZ 42,7 - S 8,1	1,0	6,50

Nr.	SECCO	€
-----	-------	---

ein leichtes und prickelndes Vergnügen

49	JÜNGLING <u>SECCO – ROSÉ</u>	0,75	6,90
	frisch und fruchtig (Rosé Dt. Perlwein) Alk 11,0% - RZ 19,4 - S 4,8	Literpreis	9,20
47	JÜNGLING <u>SECCO – WEISS</u>	0,75	6,90
	frisch und fruchtig (Deutscher Perlwein) Alk 11,5% - RZ 19,0 - S 5,8	Literpreis	9,20

WEIN / SCHAUMWEIN	alkoholfrei
-------------------	-------------

40	RIESLING - ZERO – <u>alkoholfrei <0,5%</u>	0,75	10,90
	Deutscher entalkoholisierter <u>WEIN</u> Alk 0,25% - RZ 39,0 - S 7,4	Literpreis	14,53
41	RIESLING - ZERO – <u>alkoholfrei <0,5%</u>	0,75	11,90
	Deutscher entalkoholisierter <u>SCHAUMWEIN - halbtrocken</u> Alk 0,25% - RZ 49,0 - S 7,5	Literpreis	15,87

HALBTROCKENE / FEINHERBE WEINE

03	2023er	GRAUER BURGUNDER – <u>Qualitätswein</u> reife gelbe Früchte, Mirabelle Alk 11,5% - RZ 13,9 - S 5,3 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
13	2023er 2024er	RIVANER – RIESLING - <u>Qualitätswein</u> <u>HERZBLUT</u> - harmonisch trocken unsere Antwort auf SAUVIGNON BLANC Alk 11,5% - RZ 10,1 - S 6,5 <u>Silberne Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
14	2024er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> <u>ALTE REBEN</u> – feinherb mineralisch, feingliedrig Alk 11,5% - RZ 19,3 - S 7,9 <u>Silberne Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
28	2021er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> <u>ROTSCHIEFERHANG</u> kräftig, erdig, südländisch Alk 11,5% - RZ 12,0 - S 7,4 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	6,90	Literpreis	9,20
30	2022er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> <u>feinherb, etwas süffiger als halbtrocken</u> Alk 10,5% - RZ 23,0 - S 7,7	0,75	6,50	Literpreis	8,67

Nr.	LIEBLICHE WEINE	Fl.	€
-----	-----------------	-----	---

07	2022er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> <u>SMARAGD</u> – exotische Früchte, frisch Alk 9,5% - RZ 45,8 - S 8,4 <u>Silberne Kammerpreismünze</u>	0,75	6,90	Literpreis	9,20
08	2025er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> <u>SMARAGD</u> – gelbe Früchte, frisch Alk 9,5% - RZ 44,6 - S 7,9 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
18	2023er	RIESLING – <u>Qualitätswein</u> Kenner Maximiner Hofgarten - Einzellage <u>SAPHIR</u> – fruchtsüß, exotische Frucht Alk 8,5% - RZ 65,3 - S 7,9 <u>Bronzene Kammerpreismünze</u>	0,75	8,50	Literpreis	11,33
20	2022er	RIESLING – <u>GOLDSTÜCK</u> Kenner Maximiner Hofgarten - Einzellage intensiv, fruchtsüß, „Praline“ Alk 7,5% - RZ 76,3 - S 8,3 <u>Goldene Kammerpreismünze</u>	0,75	9,50	Literpreis	12,67
31	2018er	RIESLING – EISWEIN Kenner Maximiner Hofgarten - Einzellage fruchtiges, einzigartiges Geschmackserlebnis - top bewerteter Eiswein Alk 10,0% - RZ 181,4 - S 8,2	0,375	29,50	Literpreis	78,66

Alk. = vorhandener Alkoholgehalt in Volumen %

RZ = Restzucker - der unvergorene Zucker in Gramm pro Liter

S = Gesamtsäure in Gramm pro Liter

Nr.	ROSÉ- und ROTWEINE	Fl.	€
-----	--------------------	-----	---

61	2023er	PORTUGIESER – <u>Weißherbst</u> <u>Qualitätswein</u> – frisch, fruchtig, süffig Alk 10,0% - RZ 32,6 - S 5,0	0,75	6,50	Literpreis	8,63
63	2023er	SPÄTBURGUNDER – <u>Rosé</u> <u>Qualitätswein – halbtrocken</u> , Himbeere Alk 11,5% - RZ 15,5 - S 5,7 <u>Goldene Kammerpreismünze</u>	0,75	7,50	Literpreis	10,00
67	2022er	SPÄTBURGUNDER – <u>Rosé</u> <u>Qualitätswein – trocken</u> , Himbeere Alk 12,0% - RZ 7,4 - S 5,6	0,75	6,90	Literpreis	9,20
62	2021er	DORNFELDER – <u>Rotwein</u> <u>Qualitätswein – feinherb</u> , Brombeere Alk 11,5% - RZ 14,1 - S 5,4	0,75	7,50	Literpreis	10,00
64	2017er	PORTUGIESER – <u>Rotwein</u> <u>Qualitätswein – lieblich</u> , leichter Sommerrotwein Alk 9,5% - RZ 36,1 - S 5,9	0,75	6,90	Literpreis	9,20
68	2022er	PORTUGIESER – <u>Rotwein</u> <u>Qualitätswein – halbtrocken</u> , leichter Sommerrotwein Alk 11,0% - RZ 12,5 - S 5,6	0,75	6,90	Literpreis	9,20
65	2020er	DORNFELDER – <u>Rotwein</u> <u>Qualitätswein – trocken</u> , Pflaume Alk 11,5% - RZ 7,1 - S 5,3	0,75	7,50	Literpreis	10,00
66	2018er	SPÄTBURGUNDER – <u>Rotwein</u> <u>Qualitätswein – trocken</u> , Kirsche Alk 12,5% - RZ 3,2 - S 5,4	0,75	7,50	Literpreis	10,00

Nr.	WINZERSEKTE	Fl.	€
-----	-------------	-----	---

aus hochwertigen Grundweinen und nach dem klassischen
Verfahren der Flaschengärung (Champagnerverfahren) hergestellt

23b	2022er	SPÄTBURGUNDER-SEKT b.A. <u>BLANC DE NOIR – brut</u> CREMANT heller Sekt aus roten Trauben – fruchtig, frisch Alk 12,5% - RZ 10,6 - S 5,2	0,75	9,90	Literpreis	13,20
26a	2021er	RIESLING -SEKT b.A. – <u>trocken</u> CREMANT – weiches Mundgefühl 36 Monate Hefelager – intensives moussieren Alk 12,0% - RZ 17,2 - S 5,1	0,75	9,90	Literpreis	13,20
26b	2021er	RIESLING -SEKT b.A. – <u>brut</u> CREMANT – weiches Mundgefühl 36 Monate Hefelager – intensives moussieren Alk 12,0% - RZ 7,0 - S 5,1	0,75	9,90	Literpreis	13,20
25a	2019er	SPÄTBURGUNDER-SEKT b.A. <u>ROSÉ – trocken</u> – hellrote Früchte CREMANT Alk 12,5% - RZ 21,1 - S 4,9	0,75	9,90	Literpreis	13,20

Kurze Erläuterung zu den Geschmacksrichtungen beim Sekt:

brut – steht für einen trocken schmeckenden Sekt

trocken – steht für einen halbtrocken / feinherb schmeckenden Sekt

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Literpreis

50	OBSTBRAND MIT SCHLEHE	0,5	12,50	25,00
	-durch Lagerung auf Schlehen 40% vol	1,0	22,50	
	mit einem feinen Schlehenaroma ausgestattet			
51	Alter MOSELTRESTER	40% vol 0,5	10,50	21,00
	-im Eichefass gereift-	0,75	14,50	19,33
	unser „Mosel-Grappa“	1,0	18,50	
52	Alter OBSTLER	40% vol 0,5	10,50	21,00
	-aus reifen Äpfeln gebrannt	0,75	14,50	19,33
		1,0	18,50	
53	JÜNGLING'S WALNUSS – SCHNAPS	0,5	12,50	25,00
	-bestes für den Magen 32% vol	1,0	22,50	
	nach altem Familienrezept			
58	WILLIAMS-CHRIST-BIRNENBRAND	0,5	12,50	25,00
	38% vol	1,0	22,50	
59	MIRABELLENBRAND	0,5	12,50	25,00
	-edle Mandelnote 38% vol	1,0	22,50	
60	TRAUBENBRAND	38% vol 0,5	12,50	25,00
	-im Eichefass gereift-	1,0	22,50	
54	Alter APFELBRAND	38% vol 0,5	18,50	37,00
	<u>-5 Jahre im Barriquefass gereift-</u>	0,2	10,50	52,50

Die besonderen Likörspezialitäten

55	WEINBERGSPFIRSICHLIK.	25% vol 0,5	12,50	25,00
71	WALNUSS – LIKÖR	22% vol 0,5	12,50	25,00

In seltenen Fällen kann es bei den Bränden und Likören zu dezenten Trübungserscheinungen oder Absatz kommen. Dies ist eine natürliche Erscheinung und kein Fehler.

Information zu unseren Weinen, Sekten, Perlweinen, Säfte, Spirituosen und Likören:

- alle unsere Weine, Sekte und Perlweine enthalten Sulfite
- die Herkunft aller unserer Produkte ist Deutschland und stammen aus dem Anbaugebiet Mosel.

Auf unseren Websites finden Sie auch unsere AGB's mit Widerrufsbelehrung und einer Muster – Widerrufserklärung zum Download und Ausdrucken.



Informationen zu Zutaten und Nährwerten ab dem 2024er Jahrgang

Für unsere Weinfreunde

Als Familienbetrieb, der sich schon seit Generationen dem Weinbau widmet, freuen wir uns, Ihnen unsere Weine und sonstige Erzeugnisse anbieten zu können.

Möchten Sie bei uns vor Ort einkaufen ist das selbstverständlich, auch mit kleiner Probe möglich.

Da wir keine festen Verkaufszeiten haben ist eine vorherige Terminabsprache telefonisch oder per Email sinnvoll.

Sie sind herzlich eingeladen!

Familie Jüngling

Lieferbedingungen für das Inland

Alle **Preise** verstehen sich **ab Weingut** inklusive Mehrwertsteuer, Glas und Verpackung.

Die **Lieferung** erfolgt in der Regel in **12er Kartons per Post** (bis ca. 84 Fl.) **oder** in 6er und 12er Kartons **per Spedition** (ab ca. 84 Fl.), **auch gemischte Sorten** im Karton.

Bestellungen ab 24 Flaschen liefern wir **frei Haus**.

Bestellungen unter 24 Flaschen berechnen wir pauschal mit **EUR 9,00 pro 6er / 12er / 15er Karton**.

Selbstabholer haben natürlich die Möglichkeit, unsere Weine vor Ort zu probieren.

Bei ausverkauften Weinen erlauben wir uns Ihnen nach Rücksprache einen geschmacklich und preislich ähnlichen Wein zu liefern.

Vorherige Preislisten verlieren mit dieser Ihre Gültigkeit!

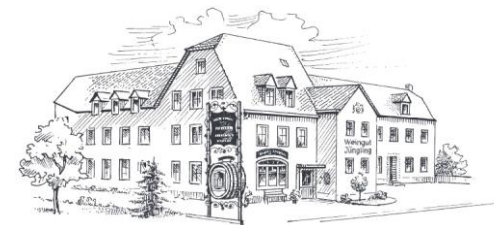
Teilen Sie uns bitte Ihre Telefonnummer und Ihre Email-Adresse mit. Es beschleunigt die Erledigung Ihrer Wünsche bei Rückfragen.

In Einzelfällen kann es zu **Kristallausscheidungen (Weinstein)** kommen. Dies ist eine natürliche Erscheinung von Säure-Kalium-Verbindungen und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Weines. Es besteht deshalb kein Grund zur Besorgnis oder Beanstandung. Weinstein kann auch in Säften sein.

Lagerung: Wein und Sekt sollte möglichst dunkel und kühl gelagert und keinen schnellen und extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden.

Bankverbindung: Sparkasse Trier
IBAN: DE45 5855 0130 0015 8825 41 - BIC: TRISDE55
UST-IdNr. DE149830214

WEINGUT



JÜNGLING

Fröhliches Weinfass

Hauptstraße 1
54344 Kenn/Mosel

Tel. 06502/8435

Fax. 06502/20979

Internet: weingut-juengling.de

Email: info@weingut-juengling.de

Weinpreisliste ab August 2026

