

**Nr. TROCKENE WEINE Fl. €**

10	2023er	<b>SPÄTBURGUNDER – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<u>BLANC DE NOIR</u> – weiße Verführung aus roten Trauben – fruchtig, intensiv	Literpreis	10,00
		Alk 12,0% - RZ 7,0 - S 6,0		
		<u>Bronzene Kammerpreismünze</u>		
12/23-	2023er	<b>GRAUER BURGUNDER – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		milde Säure, leicht nussige Art	Literpreis	10,00
		Alk 12,0% - RZ 6,5 - S 5,3		
		<u>Bronzene Kammerpreismünze</u>		
12/24-	2024er	<b>GRAUER BURGUNDER – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		leicht nussige Art, Mirabelle	Literpreis	10,00
		Alk 11,5% - RZ 8,7 - S 6,8		
17	2023er	<b>RIESLING – Qualitätswein - KANNIS</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		fruchtig, frisch, angenehme Säure	Literpreis	10,00
		Alk 12,0% - RZ 7,5 - S 6,7		
		<u>Bronzene Kammerpreismünze</u>		
22	2022er	<b>RIESLING - Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>8,50</b>
		<u>SPEZIAL - EDITION</u> – die Extraklasse	Literpreis	11,33
		Birne, Kiwi		
		Alk 12,0% - RZ 7,3 - S 7,8		

**Nr. WEINE IN LITERFLASCHEN €**

34A	2024er	<b>RIESLING – Qualitätswein - trocken</b>	<b>1,0</b>	<b>6,50</b>
		Alk 11,5% - RZ 7,1 - S 7,0		
02A	2022er	<b>RIESLING – Qualitätsw. - halbtrocken</b>	<b>1,0</b>	<b>6,50</b>
		Alk 11,0% - RZ 15,7 - S 7,8		
04A	2024er	<b>RIESLING – Qualitätsw. - halbtrocken</b>	<b>1,0</b>	<b>6,50</b>
		Alk 11,0% - RZ 15,8 - S 7,2		
01A	2022er	<b>RIESLING – Qualitätswein - lieblich</b>	<b>1,0</b>	<b>6,50</b>
		Alk 9,5% - RZ 42,9 - S 7,9		
06A	2023er	<b>RIESLING – Qualitätswein - lieblich</b>	<b>1,0</b>	<b>6,50</b>
		Alk 10,0% - RZ 42,7 - S 8,1		

**Nr. SECCO €**

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

**HALBTROCKENE/FEINHERBE WEINE**

03/22-	2022er	<b>GRAUER BURGUNDER – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		reife gelbe Früchte, Mirabelle	Literpreis	10,00
		Alk 11,0% - RZ 14,3 - S 5,4		
		<u>Bronzene Kammerpreismünze</u>		
03/23-	2023er	<b>GRAUER BURGUNDER – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		reife gelbe Früchte, Mirabelle	Literpreis	10,00
		Alk 11,5% - RZ 13,9 - S 5,3		
13	2023er	<b>RIVANER – RIESLING - Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<b>HERZBLUT</b> - harmonisch trocken	Literpreis	10,00
		unsere Antwort auf SAUVIGNON BLANC		
		Alk 11,5% - RZ 10,1 - S 6,5		
		<u>Silberne Kammerpreismünze</u>		
14	2023er	<b>RIESLING – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<b>ALTE REBEN</b> - feinherb	Literpreis	10,00
		mineralisch, feingliedrig		
		Alk 11,0% - RZ 18,9 - S 8,1		
		<u>Silberne Kammerpreismünze</u>		
28	2021er	<b>RIESLING – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>6,90</b>
		<b>ROTSCHIEFERHANG</b>	Literpreis	9,20
		kräftig, erdig, südländisch		
		Alk 11,5% - RZ 12,0 - S 7,4		
		<u>Bronzene Kammerpreismünze</u>		
30	2022er	<b>RIESLING – Qualitätswein</b>	<b>0,75</b>	<b>6,50</b>
		<b>feinherb, etwas süffiger als halbtrocken</b>	Literpreis	8,67
		Alk 10,5% - RZ 23,0 - S 7,7		

**Nr. LIEBLICHE WEINE Fl. €**

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

Alk. = vorhandener Alkoholgehalt in Volumen %

RZ = Restzucker - der unvergorene Zucker in Gramm pro Liter

S = Gesamtsäure in Gramm pro Liter

**Nr. ROSE- und ROTWEINE Fl. €**

61	2022er	<b>PORTUGIESER – Weißerbst</b>	<b>0,75</b>	<b>6,50</b>
		<u>Qualitätswein</u> – frisch, fruchtig, süffig	Literpreis	8,63
		Alk 10,5% - RZ 28,8 - S 5,0		
63	2023er	<b>SPÄTBURGUNDER – Rosé</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<u>Qualitätswein – halbtrocken</u> , Himbeere	Literpreis	10,00
		Alk 11,5% - RZ 15,5 - S 5,7		
		<u>Goldene Kammerpreismünze</u>		
67	2022er	<b>SPÄTBURGUNDER – Rosé</b>	<b>0,75</b>	<b>6,90</b>
		<u>Qualitätswein – trocken</u> , Himbeere	Literpreis	9,20
		Alk 12,0% - RZ 7,4 - S 5,6		
62	2021er	<b>DORNFELDER – Rotwein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<u>Qualitätswein – feinherb</u> , Brombeere	Literpreis	10,00
		Alk 11,5% - RZ 14,1 - S 5,4		
64	2017er	<b>PORTUGIESER – Rotwein</b>	<b>0,75</b>	<b>6,90</b>
		<u>Qualitätswein – lieblich</u> , leichter Sommerrotwein	Literpreis	9,20
		Alk 9,5% - RZ 36,1 - S 5,9		
68	2022er	<b>PORTUGIESER – Rotwein</b>	<b>0,75</b>	<b>6,90</b>
		<u>Qualitätswein – halbtrocken</u> , leichter Sommerrotwein	Literpreis	9,20
		Alk 11,0% - RZ 12,5 - S 5,6		
65	2020er	<b>DORNFELDER – Rotwein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<u>Qualitätswein – trocken</u> , Pflaume	Literpreis	10,00
		Alk 11,5% - RZ 7,1 - S 5,3		
66	2018er	<b>SPÄTBURGUNDER – Rotwein</b>	<b>0,75</b>	<b>7,50</b>
		<u>Qualitätswein – trocken</u> , Kirsche	Literpreis	10,00
		Alk 12,5% - RZ 3,2 - S 5,4		

**Nr. WINZERSEKTE Fl. €**

23b	2022er	<b>SPÄTBURGUNDER-SEKT b.A.</b>	<b>0,75</b>	<b>9,90</b>
		<b>BLANC DE NOIR – brut</b>	Literpreis	13,20
		<b>CREMANT</b>		
		heller Sekt aus roten Trauben – fruchtig, frisch		
		Alk 12,5% - RZ 10,6 - S 5,2		
24a	2020er	<b>RIESLING -SEKT b.A. – trocken</b>	<b>0,75</b>	<b>9,90</b>
		<b>CREMANT</b>		
		fruchtig, frisch – typisch Riesling	Literpreis	13,20
		Alk 12,0% - RZ 23,6 - S 5,4		
26b	2021er	<b>RIESLING -SEKT b.A. – brut</b>	<b>0,75</b>	<b>9,90</b>
		<b>CREMANT</b>		
		36 Monate Hefelager		
		Alk 12,0% - RZ 7,0 - S 5,1		
25a	2019er	<b>SPÄTBURGUNDER-SEKT b.A.</b>	<b>0,75</b>	<b>9,90</b>
		<b>ROSÉ – trocken</b> – hellrote Früchte	Literpreis	13,20
		<b>CREMANT</b>		
		Alk 12,5% - RZ 21,1 - S 4,9		

\*\*\*\*\*

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

### Die besonderen Likörspezialitäten

55	<b>WEINBERGSPFIRSICHLIK.</b>	25% vol 0,5	12,50 25,00
71	<b>WALNUSS – LIKÖR</b>	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, Sektan, Perlweinen, Säften, Spirituosen und Likören:

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

Auf unseren Websites [www.weingut-juengling.de](http://www.weingut-juengling.de) 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!

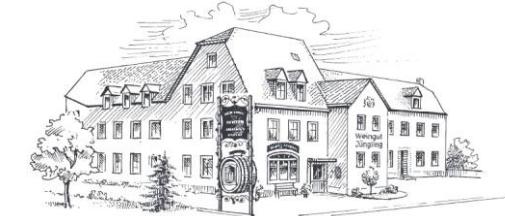
Teilen Sie uns bitte Ihre Telefonnummer und Ihre Email-Adresse mit. Es beschleunigt die Erledigung Ihrer Wünsche bei Rückfragen.

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](http://weingut-juengling.de)  
Email: [info@weingut-juengling.de](mailto:info@weingut-juengling.de)

## Weinpreisliste ab November 2025

