

## Sehr geehrter Weinfreund eines guten Moselweins!

Mit dieser neuen Weinliste erreicht Sie ein viel versprechendes Angebot direkt aus unserem Weingut, einem der ältesten Weingüter der südlichen Wein-Mosel. Wie seit vielen Generationen legen wir größten Wert auf die Qualität und Bekömmlichkeit unserer Weine. Dies beginnt schon bei der Pflege des Rebstocks und setzt sich durch fachgemäße und saubere Behandlung der geernteten Trauben fort, bis hin zum Wein in der Flasche.

Um Ihnen die Auswahl der Weine zu erleichtern, habe ich diese nach ihrem Charakter eingeordnet.

Sollten Sie die Möglichkeit haben, mein Weingut zu besuchen, sind Sie dazu herzlich eingeladen. Ich bin gerne bereit für Sie eine Weinprobe durchzuführen, damit Sie die Gelegenheit haben die Weine nach Ihrem Geschmack auszuwählen und zu beurteilen.

Es besteht für Sie auch die Möglichkeit mit mehreren Personen in unserem Haus zu übernachten. Wir bieten Ihnen komfortable Gästezimmer inkl. Frühstück, das wir Ihnen in unserem alten Kreuzgewölbekeller servieren.

Sagen Ihnen unsere Weine zu, so würde ich mich über eine Weiterempfehlung in Ihrem Bekanntenkreis sehr freuen.

Verbinden Sie Ihren Wochenendurlaub mit einem Weineinkauf! Wir freuen uns auf Sie.

Nittel liegt an der deutsch-luxemburgischen Grenze zwischen Trier und Frankreich. Es ist am einfachsten über die B 419 zu erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Winzermeister  
**Thomas Sonntag**

### Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas und Verpackung im 6er Karton, inklusive aller Steuern ab Keller in Nittel.

Der Versand in Deutschland erfolgt per Post oder Spedition. Dabei berechnen wir eine Frachtpauschale (Fracht inkl. Verpackung).

Bestellmenge:

bis 53 Flaschen                    12,50 Euro  
ab 54 Flaschen versenden wir frei Haus.

Bei lohnender Bestellung liefere ich mit eigenem Fahrzeug frei Haus. Leere Flaschen im Karton werden zurückgenommen.

Eventuell entstandener Bruch ist sofort bei dem Transportunternehmen zu reklamieren, der Verlust wird dann von diesem ersetzt. Die verwendeten Verpackungen sind anerkannt, so dass in einem Schadenfall die Erstattung gewährleistet ist.

Die Ware ist zahlbar nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Sämtliche Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung mein Eigentum. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlung ist Nittel, der Gerichtsstand ist Trier / Mosel.

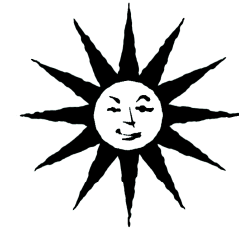
Das Angebot ist freibleibend. Mit dieser Preisliste sind alle vorherigen Angebote ungültig.

**Kommen Sie Ihren Wein selbst abholen, so vergüten wir Ihnen 0,20 Euro je Flasche!**

**WEINGUT - BRENNEREI  
KARL SONNTAG**

Kirchenweg 22, 54453 Nittel/südliche Wein-Mosel  
Tel 06584/7139 ♦ Fax 06584/7126  
Bankverbindung  
Sparkasse Trier, BLZ 585 501 30; Konto Nr. 84 00 32 19

## Weinliste Januar 2012



**WEINGUT  
KARL SONNTAG**

Brennerei - Probierteller - Gästezimmer

---

Kirchenweg 22

54453 Nittel/südliche Wein-Mosel

Tel 06584/7139

Fax 06584/7126

eMail [info@weingut-sonntag.de](mailto:info@weingut-sonntag.de)  
[www.weingut-sonntag.de](http://www.weingut-sonntag.de)

**FOLGEN SIE DER SONNE . . . .  
Wein direkt vom Erzeuger - ein Weg der sich lohnt!**

TROCKEN		Restsüße höchstens 9 g/l	€
2010 <u>041</u>	<b>Elbling</b> Nitteler Gipfel Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 8 g/l, Säure 8 g/l	Qualitätswein 0,75 l 1,00 l	<b>4,20</b> <b>5,00</b>
2009 <u>090</u>	<b>Rivaner</b> Nitteler Rochusfels Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 4 g/l, Säure 6,9 g/l	Qualitätswein 0,75 l 1,00 l	<b>3,90</b> <b>4,70</b>
2009 <u>060</u>	<b>Riesling</b> Nitteler Leiterchen Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 8 g/l, Säure 7 g/l	Auslese 0,75 l	<b>7,00</b>
2010 <u>151</u>	<b>Weißburgunder</b> N. Rochusfels Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 6 g/l, Säure 6,3 g/l	Qualitätswein 0,75 l	<b>6,50</b>
2010 <u>081</u>	<b>Spätburgunder</b> Blanc de Noir N. Gipfel Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 5 g/l, Säure 6 g/l	QbA 0,75 l	<b>6,00</b>
International TROCKEN		Restsüße höchstens 14 g/l	€
HALBTROCKEN		Restsüße höchstens 18 g/l	
2009 <u>170</u>	<b>Elbling</b> , Feinherb Nitteler Gipfel Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 10 g/l, Säure 7 g/l	Qualitätswein 0,75 l 1,00 l	<b>3,90</b> <b>4,70</b>
2009 <u>100</u>	<b>Riesling</b> , Feinherb N. Leiterchen Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 11 g/l, Säure 7,3 g/l	Spätlese 0,75 l	<b>6,00</b>
2010 <u>161</u>	<b>Auxerrois</b> Nitteler Rochusfels Alkohol 12% (Vol.), Restsüße 16 g/l, Säure 5,5 g/l	Qualitätswein 0,75 l	<b>6,50</b>

FRUCHTIG		€
2008 <u>029</u>	<b>Weißer Schoppen</b> Alkohol 10,5% (Vol.), Restsüße 18 g/l, Säure 6,9 g/l	Qualitätswein 1,00 l <b>4,70</b>
2009 <u>050</u>	<b>Kerner</b> Rioler Römerberg Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 24 g/l, Säure 6,3 g/l	Spätlese 0,75 l <b>6,00</b>
2009 <u>070</u>	<b>Gewürztraminer</b> N. Gipfel Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 29 g/l, Säure 7 g/l	Qualitätswein 0,75 l <b>7,50</b>
2007 <u>098</u>	<b>Riesling</b> Nitteler Leiterchen Alkohol 10,5 % (Vol.), Restsüße 37 g/l, Säure 6,7 g/l	Auslese 0,75 l <b>7,00</b>
2009 <u>180</u>	<b>Johanniter</b> Rioler Römerberg Alkohol 9,5 % (Vol.), Restsüße 75 g/l, Säure 7,4 g/l	Beerenauslese 0,75 l <b>12,00</b>

ROTE WEINE		€
2010 <u>191</u>	<b>Rosé</b> , Trocken Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 11 g/l, Säure 6,4 g/l	Qualitätswein 0,75 l <b>4,20</b>
2009 <u>121</u>	<b>Dornfelder</b> , Nitteler Rochusfels Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 6 g/l, Säure 5,3 g/l	Qualitätswein 0,75 l <b>5,20</b>
2008 <u>130</u>	<b>Spätburgunder</b> , Trocken, Alkohol 13,5 % (Vol.), Restsüße 3 g/l, Säure 5,5 g/l	Qualitätswein 0,75 l <b>7,00</b>
2007 <u>158</u>	<b>Regent</b> , Trocken, gereift im Barrique Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 4 g/l, Säure 4,9 g/l	Qualitätswein 0,75 l <b>9,00</b>

WINZERSEKT & CREMANT		0,75 l	€
Immer als klassische Flaschengärung			
<b>Elbling Crémant Brut</b>		Restsüße 12 g/l	<b>8,00</b>
<b>Elbling Crémant Trocken</b>		Restsüße 21 g/l	<b>8,00</b>
<b>Riesling Winzersekt Brut</b>		Restsüße. 11 g/l	<b>18,50</b>
<b>Riesling Winzersekt Trocken</b>		Restsüße 21 g/l	<b>8,50</b>
<b>Spätburg. Blanc de Noir Crémant Brut</b>		Restsüße. 11 g/l	<b>8,50</b>

EDELBRÄNDE & LIKÖRE		aus eigener Brennerei	€
<b>Obstbrand</b>	40 Vol. %, 0,5 l		<b>8,00</b>
	1,00 l		<b>11,00</b>
<b>Weinhefenbrand</b>	40 Vol. %, 0,5 l		<b>8,00</b>
<b>Mirabellenbrand</b>	40 Vol. %, 0,5 l		<b>11,00</b>
<b>Williams - Christ - Brand</b>	40 Vol. %, 0,5 l		<b>11,00</b>
<b>Traubentresterbrand</b> („Grappa“)	40 Vol. %, 0,5l		<b>8,00</b>
<b>Traubenbrand</b>	40 Vol. %, 0,5 l		<b>8,00</b>
<b>Kirsch - Likör</b>	23 Vol. %, 0,5 l		<b>8,00</b>
<b>Weintrauben - Likör</b>	23 Vol. %, 0,5 l		<b>9,00</b>
<b>Weinbergspfrsich - Likör</b>	23 Vol. %, 0,5 l		<b>11,00</b>

SONSTIGES		€
<b>Natur - Traubensaft</b>	0,75 l	<b>3,00</b>
<b>Traubenkernöl</b>	0,25 l	<b>11,50</b>
<b>Essig (Spätburgunder oder Quitte)</b>	0,2 l	<b>9,50</b>

BESONDERES für die kalte Jahreszeit		1,00 l	€
<b>Glühwein aus weißem Qualitätswein</b>			<b>5,00</b>

Wir bieten Ihnen Weinproben für Gruppen und Vereine bis 60 Personen, in unserem original erhaltenen Kreuzgewölbekeller.  
Ihr Winzermeister

**Thomas Sonntag**