

Liebe Weinfreunde!

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

Um Ihnen die Auswahl der Weine zu erleichtern, haben wir diese nach ihrem Charakter eingeordnet und eine Orientierungshilfe bzgl. Alkoholwert, Restsüße und Säure vermerkt.

Sollten Sie die Möglichkeit haben, unser Weingut zu besuchen, sind Sie dazu herzlich eingeladen. Wir sind 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 original erhaltenen Kreuzgewölbekeller servieren. Hier besteht auch die Möglichkeit für Gruppen bis zu 50 Personen Weinproben zu veranstalten.

Sagen Ihnen unsere Weine zu, so freuen wir uns über eine Bestellung und Weiterempfehlung in Ihrem Bekanntenkreis. Verbinden Sie Ihren Wochenendurlaub doch einfach mit einem Weineinkauf. Wir freuen uns auf Sie!

Nittel liegt im Dreiländereck (Deutschland, Luxemburg und Frankreich) 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 deutschen Steuern und Abgaben, ab Keller in Nittel.

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

Bestellmenge:

bis 17 Flaschen 9,00 Euro
ab 18 Flaschen versenden wir frei Haus.

Die von uns vorab angekündigten Weinlieferungen erfolgen mit dem eigenen Fahrzeug frei Haus.

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.

Bei Erstbestellungen erfolgt die Lieferung nur nach Vorauskasse. Für unsere Kunden liegt die Rechnung der Lieferung bei, diese ist sofort ohne Abzug zu zahlen. Sämtliche Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

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

WEINGUT KARL SONNTAG

Kirchenweg 22, 54453 Nittel / Südliche Weinmosel
Tel 0 65 84 71 39 · Fax 0 65 84 71 26
Sparkasse Trier
IBAN: DE61 5855 0130 0084 0032 19
SWIFT-BIC: TRISDE55
USt ID: DE 192270644



Juni 2020

BioWein Crémant Edelbrände Gästezimmer



KARL SONNTAG

www.weingut-sonntag.de

WEINGUT
Kirchenweg 22
54453 Nittel/südliche Wein-Mosel

Tel 0 65 84 71 39
Fax 0 65 84 71 26
E-Mail: info@weingut-sonntag.de



TROCKEN

Restsüße höchstens 10 g/l €

2018 **Elbling** Nitteler Gipfel Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 6 g/l, Säure 6,2 g/l 1,00 l

2018 **Weißburgunder** Nitteler Rochusfels Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 3 g/l, Säure 5,4 g/l

2017 **Riesling** Nitteler Leiterchen Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 8 g/l, Säure 7,7 g/l

sans année **Chardonnay** Nitteler Gipfel Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 1 g/l, Säure 5 g/l

2016 **Tradition** Naturwein Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 13 % (Vol.), Restsüße 1 g/l, Säure 5,8 g/l

International TROCKEN

Restsüße höchstens 14 g/l €

HALBTROCKEN

Restsüße höchstens 19 g/l

2018 **Gewürztraminer** Nitteler Gipfel Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 22 g/l, Säure 5,5 g/l

2018 **Auxerrois** Nitteler Rochusfels Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12,5 % (Vol.), Restsüße 8 g/l, Säure 5,7 g/l

2016 **Riesling WEISERT** Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 17 g/l, Säure 7,8 g/l

FEINHERB - LIEBLICH

Restsüße höchstens 45 g/l €

SÜSS

Restsüße ab 46 g/l

2018 **Rivaner** Nitteler Gipfel Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 11,5 % (Vol.), Restsüße 42 g/l, Säure 6 g/l

2018 **Riesling** Nitteler Leiterchen Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 48 g/l, Säure 6,1 g/l

**ROSÉ & ROTWEIN**

€

2019 **Rosé** Trocken Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 7 g/l, Säure 5,6 g/l

2018 **Rosé** Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 17 g/l, Säure 6,2 g/l

2015 **Dornfelder** Trocken, Nitteler Rochusf. Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 5 g/l, Säure 4,4 g/l

2015 **Spätburgunder** Trocken Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 13 % (Vol.), Restsüße 3,5 g/l, Säure 5,1 g/l

sans année **Regent Barrique** Trocken Qualitätswein 0,75 l
 Alkohol 12 % (Vol.), Restsüße 5 g/l, Säure 5 g/l

2014 **Roter** (Roter Schoppen) Qualitätswein 1,00 l
 Alkohol 11 % (Vol.), Restsüße 12 g/l, Säure 4,5 g/l

CRÉMANT

0,75 l €

Crémant Brut 11,5 % (Vol.) Restsüße 7 g/l

Crémant ExtraTrocken 11,5 % (Vol.) Restsüße 14 g/l

EDELBRÄNDE & LIKÖR

aus eigener Brennerei

0,5 l €

Obstbrand 40 Vol. %

Weinhefenbrand 40 Vol. %

Mirabellenbrand 40 Vol. %

Williams - Christ - Brand 40 Vol. %

Traubentresterland „Grappa“ 40 Vol. %


Weinbergspfirsich - Likör 23 Vol. %

OHNE ALKOHOH

0,7 l €

Natur - Traubensaft

Alle Produkte sind vegan erzeugt und deutsche Erzeugnisse. Weine und Sekte enthalten Sulfite.

 Weine aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-039. Die in der Preisliste nicht gekennzeichneten Produkte werden als konventionelle Ware verkauft.