#### EDELBRÄNDE & LIKÖRE Bestellnr Anz./Fl. Summe Alter Riesling **24**050 0,5 ℓ € 15,50 Mosel-Hefe-Brand 31.00 €/ℓ im Holzfass gelagert und gereift € 16,00 Alter Riesling-Marc 0,5 ℓ Mosel-Trester-Feinbrand 32,00 €/ℓ im Holzfass gelagert und gereift Williams - Birnenbrand € 17.50 0.5 ℓ Premium-Brand 35.00 €/ℓ Alter Weinbrand € 18,50 0.5 ℓ **28**050 XO - holzfassgereift 37,00 €/ℓ Roter Weinbergspfirsich € 15.50 0.5 ℓ Likör – aromatisch 31,00 €/ℓ Noix D'Or € 18,50 **29**050 0,5 ℓ Cognac-Walnuss-Likör 37,00 €/ℓ gehaltvoll - vollmundig Roter Weintrauben-Likör € 15,50 0.5 ℓ feine Cassis-Note 31,00 €/ℓ Pistazien-Likör € 17.50 0.5 ℓ **30**040 mit Sahne verfeinert 35,00 €/ℓ Flamingo S € 17.00 0.5 ℓ 44050 feiner Likör aus Zitrusfrüchten 34,00 €/ℓ €4,50 Weißer Traubensaft 0,75 ℓ **32**048 Direktsaft 5,60 €/ℓ Gesamtsumme: \* Weinhaus Jüngling GbR **RECHNUNGS- UND LIEFERANSCHRIFT** Straße/Nr. Plz/Ort Telefon

E-Mail

#### Lieferungsbedingungen

Diese Preisliste ist gültig ab 1.11.2025. Alle vorhergehenden Preislisten verlieren ab diesem Datum ihre Gültigkeit.

**Die Preise** verstehen sich einschließlich Glas und Verpackung, inkl. des aktuell gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.

Für Lieferungen außerhalb Deutschlands gelten die Mehrwertsteuersätze der Heimatländer der Kunden.

Die jeweils gültigen Zoll- und Verpackungsabgaben werden zusätzlich gesondert berechnet

Pro Postpaket (6 –14 Flaschen) berechnen wir einen Versandkostenanteil von € 7,50 innerhalb Deutschlands. Für Lieferungen außerhalb Deutschlands in die EU gilt eine Frachtkostenpauschale. Aktuelle Preise auf Anfrage.

Zahlung: sofort netto, nach Erhalt der Ware.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers. Reklamationen müssen innerhalb 8 Tagen nach Lieferung eingehen. Gerichtsstand für beide Teile ist Bernkastel-Kues. Lieferung und Inkasso erfolgt nur durch die Inhaber.

Bei Lieferung außerhalb der BRD: Vorauszahlung

Das Auskristallisieren von Weinstein ist naturbedingt und kein Grund zur Beanstandung.

Zu einer Weinprobe mit regionalen Spezialitäten möchten wir Sie herzlich in unser Weingut einladen.

#### Note

- Die Erzeugnisse unseres Weingutes sind in keinem Geschäft zu erhalten. Sie werden direkt zum Kunden geliefert.
- Alle Erzeugnisse sind ursprungsgarantiert.
- Die Lieferung erfolgt mit der Post, per Spedition, oder wir liefern selbst aus.
- Sammeln Sie bitte, wenn möglich, die Bestellungen mit denen <u>Ihrer Freunde</u>. Ab 120 Flaschen liefern wir versandkostenfrei per Spedition.

## Weingut Jüngling / Weinhaus Jüngling GbR

54347 Neumagen-Dhron · Katharinenufer 9 + 11 Telefon 0 65 07 / 70 15 55 · Telefax 0 65 07 / 70 15 56 eMail: mj@weingutjuengling.de · www.weingutjuengling.de

**Meingut Jüngling** 

So finden Sie uns:

Von Süden: Autobahn A1, Abfahrt 131 Mehring, Richtung

Büdlicherbrück/Trittenheim/Neumagen-Dhron

Von Norden: Autobahn A1, Abfahrt 127 Salmtal, Richtung Klausen/

Piesport/Neumagen-Dhron

# JÜNGLING

## WEINPREISLISTE Privatkunden

ab November 2025

VINOTHEK

Gutsweine Riesling-Sekt Edelbrände Liköre

#### Liebe Weinfreunde,

herzlich willkommen auf unserem Weingut in Neumagen-Dhron. Unsere Familie blickt auf eine 800-jährige Weinbautradition zurück. Dadurch sind wir im Besitz von besten Weinlagen im ältesten Weinort Deutschlands. Wir sind ein Familienweingut.

Unsere Leitsorte, die Rieslingtraube hat einen Anteil von 80 %, gewachsen auf blauem Devon-Schiefer, typisch für die Steilhänge der Mosel.

Durch naturnahen Anbau, selektive Handlese und langsame Vergärung im Keller "erzieht" Rudolf, mein Bruder jedes Jahr aufs Neue, Weine mit finessenreicher Frucht und unverwechselbarer Note.

Betty, meine Schwester betreut die Freunde unserer Weine außerhalb des Weingutes.

Anne, meine Frau organisiert kulinarische Weinproben und Weintouren. Dabei kocht sie selbst mit frischen Produkten von Direkterzeugern aus der Mosel-Eifel-Hunsrückregion.

Ich repräsentiere unsere Weine innerhalb und außerhalb des Weingutes und bin Ihr Ansprechpartner in allen Fragen.

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Weingut Jüngling!

#### Herzliche Grüße

Michael Jüngling und Familie



Die Jünglings Marie, Friedrich, Anne, Michael, Betty von links

### MOSEL-WEISSWEINE TROCKEN

Die Sie zum Essen trinken; "kernig", rassig, elegant und kräftig. Als Begleiter zu jeder Brotzeit, Fisch und Meerestieren, Kalb, Kaninchen, Schwein und Rind mit hellen, leichten, etwas säurebetonten Saucen.

Bestellnr.	Wein		Preis	Anz./Fl	Summe
<b>01</b> 0123	2023 <i>Zacharias</i> -Rivaner Qualitätswein – trocken	0,75 ℓ 8,66 €/ℓ	€ 6,50		
<b>02</b> 0122	2022 Jüngling-Riesling Qualitätswein – trocken unser Bestseller, handgelesen	0,75 ℓ 10,67 €/ℓ	€ 8,00		<del></del>
<b>03</b> 0124	2024 Jüngling-Riesling Qualitätswein – trocken	1,00 ℓ	€ 7,50		
<b>05</b> 0124	2024 <b>Salamandus</b> -Riesling Qualitätswein – trocken <b>Premium, handgelesen</b>	0,75 ℓ 14,00 €/ℓ	€ 10,50		<del></del>
<b>06</b> 0123	2023 <b>Grauer</b> Burgunder Qualitätswein – trocken <b>handgelesen</b>	0,75 ℓ 12,66 €/ℓ	€ 9,50	Ш	
<b>07</b> 0123	2023 <b>Weißer</b> Burgunder Qualitätswein – trocken <b>handgelesen</b>	0,75 ℓ 11,33 €/ℓ	€ 8,50		
<b>08</b> 0124	2024 Esprit-Riesling Kabinett – trocken Neumagener Rosengärtchen – I	0,75 ℓ 12,66 €/ℓ nandgele	€ 9,50 sen		
<b>09</b> 0122	2022 Rosengärtchen Riesling Qualitätswein – trocken Premium-Einzellage – handgele	0,75 ℓ = 16,60 €/ℓ <b>sen</b>	€ 12,50		
<b>10</b> 0123	2023 Riesling Spätlese – trocken Neumagener Rosengärtchen Einzellage – <b>handgelesen</b>	0,75 ℓ · · · 18,67 €/ℓ	€ 14,00		

## MOSEL-WEISSWEINE FEINHERB

Der typische Mosel: leicht, finessenreich, fruchtig, beschwingend, balancenreiches Frucht- und Säurespiel, zum Zechen und zum Essen. Passt zu vielen Vorspeisen und zu allen leichten Speisen mit milden Saucen.

<b>11</b> 0123	2023/24 Jüngling-Riesling Qualitätswein – feinherb – <b>handgelesen</b>	0,75 ℓ € 8,00
<b>12</b> 0124	2024 Riesling Qualitätswein – feinherb	1,00 ℓ € 7,50
<b>13</b> 0123	2023 Riesling Spätlese Neumagener Engelgrube feinherb – <b>handgelesen</b>	0,75 ℓ € 12,50

## MOSEL-WEISSWEINE LIEBLICH/EDELSÜSS

Die Weine für Liebhaber von nuancenreicher Fruchtsüße. Leichte, faszinierende Weine unterschiedlichster Charaktere, von Jahrgang und Lage geprägt, begleiten sie fruchtige Desserts (Apfeltorte). Als Solisten sind sie wie eh und je ein sinnliches Erlebnis.

Bestellnr.	Wein		Preis	Anz./Fl.	Summe
<b>18</b> 0124	2024 Herzlich-Riesling Qualitätswein – fruchtsüß handgelesen	0,75 ℓ 10,67 €/ℓ	€8,00		
<b>18</b> 0124L	2024 Riesling Qualitätswein – fruchtig	1,00 ℓ	€7,50		
<b>20</b> 0123	2023 Riesling Auslese Neumagener Laudamusberg handgelesen	0,5 ℓ 40,00 €/ℓ	€20,00		
	MOSEL-ROSÉ UND	-ROT	WEIN	ΙE	
<b>17</b> 0124 *	2024 Spätburgunder Rosé Qualitätswein – feinherb	0,75 ℓ 10,67 €/ℓ	€ 8,00		
<b>17</b> 1123	2023 Spätburgunder Rosé Qualitätswein – trocken	0,75 ℓ 10,67 €/ℓ	€ 8,00		<del></del>
<b>15</b> 1123 *	2023 KaRu Dornfelder + Spätburgunder Qualitätswein Mosel – trocken	0,75 ℓ 11,33 €/ℓ	€ 8,50		
<b>15</b> 0123 *	2023 KaRu Dornfelder + Spätburgunder Qualitätswein Mosel – feinherb	0,75 ℓ 11,33 €/ℓ	€ 8,50		
<b>16</b> 0118 *	2018 Spätburgunder Spätlese Mosel – trocken handgelesen	0,75 ℓ 20,00 €/ℓ	€ 15,00		
	SEKT/SEC	CCO			
Esprit hab	en beide und zum Empfang Ihrer Gäste sind	l sie als Duo	sehr zu en	npfehlen.	
<b>04</b> 0124	Rudolfo Secco Perlwein – trocken erfrischend fruchtig	0,75 Ltr. 10,67 €/ℓ	€8,00		
<b>22</b> 0123	2023 Winzersekt Riesling – BRUT	0,75 Ltr.	€ 13,50		
	klassische Flaschengärung anregend herb	18,00 €/ℓ			