





# WEINGUT MARTIN PRÜM



Weinkarte 136











## Basisweine

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
1	2371	 2023	<b>Cuvée L</b>	trocken	11,0 % vol	3,8 g/l	4,8 g/l	0,75 l	10,00 €/l	<b>7,50 €</b>
2	2239	 2022	<b>Kerner</b>	feinherb	11,5 % vol	14,8 g/l	4,8 g/l	0,75 l	9,20 €/l	<b>6,90 €</b>
3	2347	 2023	<b>Riesling</b>	 trocken	11,5 % vol	6,3 g/l	7,8 g/l	0,75 l	10,00 €/l	<b>7,50 €</b>





## Lagenweine

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
4	2246	 2022	<b>Brauneberger Klostergarten Riesling</b>	 feinherb	10,5 % vol	19,8 g/l	6,4 g/l	0,75 l	10,13 €/l	<b>7,60 €</b>
5	2346	 2023	<b>Brauneberger Klostergarten Riesling</b>	feinherb	10,0 % vol	18,8 g/l	7,6 g/l	0,75 l	11,87 €/l	<b>8,90 €</b>
6	2348	 2023	<b>Brauneberger Klostergarten Riesling</b>	 Kabinett	8,0 % vol	57,8 g/l	9,2 g/l	0,75 l	15,87 €/l	<b>11,90 €</b>






## Große Lagen

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
7	1854	2018	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	feinherb	12,5 % vol	15,9 g/l	6,0 g/l	0,75 l	16,93 €/l	<b>12,70 €</b>
8	2352	 2023	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	 Kabinett	8,5 % vol	50,2 g/l	8,0 g/l	0,75 l	18,53 €/l	<b>13,90 €</b>
9	2251	 2022	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	 Spätlese	8,0 % vol	59,8 g/l	6,9 g/l	0,75 l	19,87 €/l	<b>14,90 €</b>
10	2361	 2023	<b>Kestener Paulinshofberg Riesling</b>	Spätlese	8,5 % vol	55,1 g/l	6,8 g/l	0,75 l	18,53 €/l	<b>13,90 €</b>
11	2351	 2023	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	Spätlese	8,0 % vol	67,1 g/l	7,4 g/l	0,75 l	21,20 €/l	<b>15,90 €</b>
12	2255	 2022	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	 Auslese	8,0 % vol	100,4 g/l	7,2 g/l	0,75 l	26,00 €/l	<b>19,50 €</b>
13	1855	2018	<b>Brauneberger Juffer Riesling</b>	Auslese Goldkapsel	9,0 % vol	149,1 g/l	6,2 g/l	0,75 l	26,00 €/l	<b>19,50 €</b>

## Sekt und Perlweine




Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
14	2126	 2021	<b>Riesling Sekt</b> (Klassische Flaschengärung, 26 Monate Hefelager)	trocken	12,0 % vol	21,9 g/l	7,8 g/l	0,75 l	21,20 €/l	<b>15,90 €</b>
15	2302	 2023	<b>Secco Cuvée</b>	trocken	11,0 % vol	7,3 g/l	4,4 g/l	0,75 l	11,87 €/l	<b>8,90 €</b>
16	2303	 2023	<b>Secco R (Riesling)</b>	trocken	11,0 % vol	1,7 g/l	7,7 g/l	0,75 l	11,87 €/l	<b>8,90 €</b>
17	2304	 2023	<b>Secco Rosé (Spätburgunder)</b>	trocken	12,0 % vol	15,1 g/l	5,2 g/l	0,75 l	13,20 €/l	<b>9,90 €</b>

## Rotwein und Rosé

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
18	1992	2019	<b>Spätburgunder Rotwein</b>	 trocken unfiltriert	13,0 % vol	0,1 g/l	5,5 g/l	0,75 l	15,87 €/l	<b>11,90 €</b>
19	2092	2020	<b>Spätburgunder Rotwein</b>	 trocken unfiltriert	13,5 % vol	0,1 g/l	5,5 g/l	0,75 l	16,27 €/l	<b>12,20 €</b>
20	2192	 2021	<b>Spätburgunder Rotwein</b>	trocken unfiltriert	12,5 % vol	0,2 g/l	5,7 g/l	0,75 l	19,87 €/l	<b>14,90 €</b>
21	2394	 2023	<b>Spätburgunder Rosé</b>		11,0 % vol	12,0 g/l	6,3 g/l	0,75 l	13,20 €/l	<b>9,90 €</b>
22	2391	 2023	<b>Spätburgunder Blanc de Noir</b>		10,0 % vol	24,6 g/l	7,4 g/l	0,75 l	13,20 €/l	<b>9,90 €</b>

## Naturweine

Unsere Orange-Weine werden für ca. 3 Wochen auf der Maische vergoren. Durch diese lange Kontaktzeit nimmt der Most die Farbstoffe der Beerenschalen auf, so erhalten wir eine sehr intensive, gelb-orange Farbe und einen kräftigen Geschmack (daher werden die Weine auch als "orange wine" bezeichnet). Anschließend wird der angegorene Most gepresst und im 225 Liter Barrique (Eichenholzfass) ausgebaut. Wir verzichten bei diesen Weinen auf jegliche Hilfs- und Zusatzstoffe, auch setzen wir keine Sulfite (Schwefel) zu. Bei der Gärung wird der vorhandene Zucker vollständig zu Alkohol umgewandelt, daher bleiben unsere Naturweine auch ohne ein Filtration stabil. **100 % Natur.**

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
23	2181	 2021	<b>Orange Wine Riesling</b>	 18 Monate im Barrique trocken unfiltriert	10,0 % vol	0,9 g/l	6,5 g/l	0,75 l	17,33 €/l	<b>13,00 €</b>
24	2282	 2022	<b>Orange Wine Müller-Thurgau</b>	6 Monate im Barrique trocken unfiltriert	11,0 % vol	0,6 g/l	5,7 g/l	0,75 l	17,33 €/l	<b>13,00 €</b>



Für den "Müller-Thurgau unfiltriert" verwenden wir das handgelesene, reifste Lesegut aus 45 Jahre alten Reben. Bei der sehr lange Gärzeit, bis in den folgenden Sommer hinein, werden ganze Beeren mitvergoren. Nach einer leichten Schwefelgabe wird der fertige Wein dann unfiltriert abgefüllt.

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
25	2283	 2022	<b>Müller-Thurgau unfiltriert</b>	 trocken unfiltriert	12,0 % vol	1,0 g/l	6,0 g/l	0,75 l	16,00 €/l	<b>12,00 €</b>

*Pétillant Naturel*, oder auch *Pét Nat*, bedeutet auf französisch "natürlich prickelnd". Hier wird ein noch gärender Wein zusammen mit der aktiven Hefe abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Die Gärung geht dann in der Flasche weiter, der restliche Zucker wird zu Alkohol vergoren und es entsteht eine natürliche Kohlensäure. Der fertige Pétillant Naturel enthält noch alle Trübstoffe und ist frei von jeglichen Hilfs- und Zusatzstoffe, auch wird kein Schwefel (Sulfit) zugesetzt. **100 % Natur.**

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Alkohol	Restsüße	Fruchtsäure	Inhalt	Literpreis	Preis
26	2306	 2023	<b>Pétillant Naturel Müller-Thurgau</b>	 brut nature unfiltriert	11,0 % vol	2,9 g/l	4,6 g/l	0,75 l	20,00 €/l	<b>15,00 €</b>

## Alkoholfrei

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte		Inhalt	Literpreis	Preis
27	2412	 2024	<b>Traubensaft naturtrüb</b>	Mindestens haltbar bis: 31.12.2028	0,70 l	8,00 €/l	<b>5,60 €</b>
28	2214	 2022	<b>Traubenschorle naturtrüb</b>	Mindestens haltbar bis: 31.12.2026 Pfandflasche	0,33 l	7,58 €/l	<b>2,50 €</b>

### Weingut Martin Prüm

Doris, Lisa, Frank, Michael und Martin Prüm  
Im Neudorf 7, 54472 Brauneberg  
06534 8324, Fax: 06534 18278  
martin-pruem@web.de, martin-pruem.de

Mit dem Erscheinen dieser Weinkarte verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.  
Alle Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite. Unseren Naturweinen und Pétillant Nature werden keine Sulfite zugesetzt.



Alle unsere Weinberge bewirtschaften wir seit 2018 nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung. Ökokontrollstelle DE-ÖKO-039.  
Seit 2021 dürfen wir, nach einer dreijährigen Umstellungszeit, das EU-Bio-Siegel und das gleichwertige deutsche Bio-Siegel auf dem Etikett verwenden.  
Seit 2022 arbeiten wir in allen unseren Weinbergen biodynamisch und gehören dem demeter-Verband an.



Bitte geben Sie uns unsere leeren Wein-, Secco- und Traubensaftflaschen im Originalkarton zurück, wir können diese wiederverwenden!  
Auch die Korken der leeren Flaschen nehmen wir gerne wieder zurück und kümmern uns um deren Recycling.



Die Versandkosten betragen 9,00 € pro Bestellung innerhalb Deutschlands. Versand in das EU-Ausland auf Anfrage möglich.  
Ab einem Warenwert von 250 € liefern wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.  
An Wintertagen mit Dauerfrost wird der Versand auf frostfreie Tage verschoben.  
Eine freie Sortierung ist möglich. Bei NEUKUNDEN bitten wir um Vorkasse.  
MwSt. und Verpackung sind in den Preisen enthalten. Beim Sekt zusätzlich auch die Sektsteuer von 1,02 € je Flasche.



Zahlungsbedingungen: 3 Wochen nach Rechnungsdatum.

Bankverbindung:

Sparkasse Mittelmosel • IBAN DE50 5875 1230 0080 0049 22 • BIC MALADE51BKS  
Postbank • IBAN DE61 3701 0050 0098 8975 05 • BIC PBNKDEFF

folgt uns auf



Facebook



Instagram