

WEINGUT MARTIN PRÜM






Weinkarte 141







DE-ÖKO-039



Basisweine

| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | Weinsorte | | Alkohol | Restsüße | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|---|------------------|----------|------------|----------|---------|--------|------------|---------------|
| 1 | 2371 |  2023 | Cuvée L | trocken | 11,0 % vol | 3,8 g/l | 4,8 g/l | 0,75 l | 10,00 €/l | 7,50 € |
| 2 | 2372 |  | Cuvée 2.0 | trocken | 11,0 % vol | 5,3 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l | 10,67 €/l | 8,00 € |
| 3 | 2339 |  2023 | Kerner | feinherb | 11,0 % vol | 19,8 g/l | 7,2 g/l | 0,75 l | 9,60 €/l | 7,20 € |





Lagenweine

| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | Weinsorte | | Alkohol | Restsüße | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|--|----------|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 4 | 2467 | Bio-U 2024 | Veldenzer Graftschafter Sonnenberg Riesling | trocken | 11,5 % vol | 2,6 g/l | 5,7 g/l | 0,75 l | 19,87 €/l | 14,90 € |
| 5 | 2345 |  2023 | Brauneberger Kloostergarten Riesling P.C. | trocken | 12,0 % vol | 6,2 g/l | 5,9 g/l | 0,75 l | 19,87 €/l | 14,90 € |
| 6 | 2546 |  2025 | Brauneberger Riesling | feinherb | 10,0 % vol | 18,5 g/l | 7,2 g/l | 0,75 l | 13,20 €/l | 9,90 € |
| 7 | 2448 |  2024 | Brauneberger Kloostergarten Riesling | Kabinett | 8,5 % vol | 33,9 g/l | 9,1 g/l | 0,75 l | 15,87 €/l | 11,90 € |
| 8 | 2449 |  2024 | Brauneberger Kloostergarten Riesling | Spätlese | 8,0 % vol | 56,6 g/l | 7,8 g/l | 0,75 l | 18,53 €/l | 13,90 € |





Große Lagen

| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | Weinsorte | | Alkohol | Restsüße | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|---|----------|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 9 | 2461 |  2024 | Kestener Paulinshofberg Riesling | trocken | 12,0 % vol | 1,8 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l | 26,53 €/l | 19,90 € |
| 10 | 2451 |  2024 | Brauneberger Juffer Riesling | Spätlese | 9,0 % vol | 42,7 g/l | 8,8 g/l | 0,75 l | 22,53 €/l | 16,90 € |

Sekt und Perlweine



| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | Weinsorte | | Alkohol | Restsüße | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|---|---------|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 11 | 2227 |  2022 | Riesling Sekt (Klassische Flaschengärung, 24 Monate Hefelager) | trocken | 12,0 % vol | 18,2 g/l | 8,5 g/l | 0,75 l | 21,20 €/l | 15,90 € |
| 12 | 2302 |  2023 | Secco Cuvée | trocken | 11,0 % vol | 7,3 g/l | 4,4 g/l | 0,75 l | 11,87 €/l | 8,90 € |
| 13 | 2303 |  2023 | Secco R (Riesling) | trocken | 11,0 % vol | 1,7 g/l | 7,7 g/l | 0,75 l | 11,87 €/l | 8,90 € |
| 14 | 2504 |  2025 | Secco Spätburgunder Rosé | trocken | 11,0 % vol | 6,8 g/l | 5,4 g/l | 0,75 l | 15,87 €/l | 11,90 € |

Rotwein und Rosé

| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | Weinsorte | | Alkohol | Restsüße | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|------------------------------|---|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 15 | 2292 |  2022 | Spätburgunder Rotwein | 23 Monate im Barrique trocken unfiltriert | 13,0 % vol | 0,7 g/l | 7,2 g/l | 0,75 l | 26,53 €/l | 19,90 € |
| 16 | 2495 |  2024 | Spätburgunder Rosé | trocken unfiltriert | 10,5 % vol | 2,9 g/l | 4,9 g/l | 0,75 l | 13,20 €/l | 9,90 € |
| 17 | 2595 |  2025 | Spätburgunder Rosé | | 11,0 % vol | 7,8 g/l | 5,3 g/l | 0,75 l | 14,53 €/l | 10,90 € |
| 18 | 2496 |  2024 | Pinot Noir Rosé | 10 Monate im Barrique trocken unfiltriert | 11,0 % vol | 1,8 g/l | 7,1 g/l | 0,75 l | 19,87 €/l | 14,90 € |

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 | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|-----------------------------------|---|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 19 | 2181 |  2021 | Orange Wine Riesling | 18 Monate im Barrique trocken unfiltriert | 10,0 % vol | 0,9 g/l | 6,5 g/l | 0,75 l | 17,33 €/l | 13,00 € |
| 20 | 2282 |  2022 | Orange Wine Müller-Thurgau | 6 Monate im Barrique trocken unfiltriert | 11,0 % vol | 0,6 g/l | 5,7 g/l | 0,75 l | 17,33 €/l | 13,00 € |



Für den "Müller-Thurgau unfiltriert" verwenden wir das handgelesene, reife Lesegut aus 48 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 | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|-----------------------------------|---------------------|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 21 | 2383 |  2023 | Müller-Thurgau unfiltriert | trocken unfiltriert | 10,0 % vol | 0,8 g/l | 5,5 g/l | 0,75 l | 20,00 €/l | 15,00 € |
| 22 | 2483 |  2024 | Müller-Thurgau unfiltriert | trocken unfiltriert | 11,5 % vol | 1,2 g/l | 4,8 g/l | 0,75 l | 20,00 €/l | 15,00 € |

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 | Säure | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|---|-------------------------|------------|----------|---------|--------|------------|----------------|
| 23 | 2306 |  2023 | Pétillant Naturel Müller-Thurgau | brut nature unfiltriert | 11,0 % vol | 2,9 g/l | 4,6 g/l | 0,75 l | 20,00 €/l | 15,00 € |
| 24 | 2307 |  2023 | Pétillant Naturel Spätburgunder Rosé | brut nature unfiltriert | 11,0 % vol | 0,7 g/l | 5,1 g/l | 0,75 l | 20,00 €/l | 15,00 € |

Ohne Alkohol

| Nr. | Art.-Nr. | Jahr | | Inhalt | Literpreis | Preis |
|-----|----------|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|
| 25 | 2512 |  2025 | Traubensaft naturtrüb | Mindestens haltbar bis: 31.12.2029 | 0,70 l 8,00 €/l | 5,60 € |
| 26 | 2414 |  2024 | Traubenschorle naturtrüb | Mindestens haltbar bis: 31.12.2028 Pfandflasche | 0,33 l 7,58 €/l | 2,50 € |

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

Alle Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite. Beim Orange Wine Riesling, Orange Wine Müller-Thurgau 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 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: 2 Wochen nach Rechnungsdatum.

Bankverbindung:

Empfänger: Weingut Martin Prüm eGbR
Sparkasse Mittelmosel • IBAN DE50 5875 1230 0080 0049 22 • BIC MALADE51BKS

folgt uns auf



Facebook



Instagram

Meine Bestellung

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

DATENSCHUTZ: Alle Angaben sind freiwillig, werden von uns vertraulich behandelt und nur für die Rechnungserstellung, den Postversand und den persönlichen Kontakt per Telefon oder E-Mail verwendet und gespeichert. Wir geben eure Daten NICHT an dritte weiter. Ihr könnt euch jederzeit über die von uns gespeicherten Daten informieren und auf verlangen werden diese von uns gelöscht.

Vorname und Nachname: _____

Straße und Hausnummer: _____

PLZ und Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Anmeldung E-Mail-Newsletter

Bitte ankreuzen

Ihr könnt euch jederzeit wieder vom Newsletter abmelden

| Artikel-Nr. | Bezeichnung | Anzahl Flaschen |
|-------------|-------------|-----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |