

WEINGUT MARTIN PRÜM



Weinkarte 143



DE-ÖKO-039



Gutsweine

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
1	2571	 2025	Cuvée L trocken	11,0 % vol	5,2 g/l	5,4 g/l	0,75 l	10,67 €/l	8,00 €
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 €
4	2547	 2025	Riesling trocken	11,0 % vol	4,0 g/l	6,5 g/l	0,75 l	11,87 €/l	8,90 €
5	2546	 2025	Brauneberger Riesling feinherb	10,0 % vol	18,5 g/l	7,2 g/l	0,75 l	13,20 €/l	9,90 €

Lagenweine

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
6	2568	2025	Burgener Hasenläufer Riesling Kabinett	8,5 % vol	50,7 g/l	9,3 g/l	0,75 l	15,87 €/l	11,90 €
7	2548	 2025	Brauneberger Klostergarten Riesling Kabinett	8,0 % vol	39,4 g/l	10,5 g/l	0,75 l	15,87 €/l	11,90 €
8	2449	 2024	Brauneberger Klostergarten Riesling Spätlese	8,0 % vol	56,6 g/l	7,8 g/l	0,75 l	19,87 €/l	14,90 €
9	2467	2024	Veldenzer Grafschafter Sonnenberg Riesling trocken	11,5 % vol	2,6 g/l	5,7 g/l	0,75 l	19,87 €/l	14,90 €

Große Lagen

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
10	2552	 2025	Brauneberger Juffer Riesling Kabinett	8,5 % vol	48,3 g/l	7,0 g/l	0,75 l	19,87 €/l	14,90 €
11	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 €
12	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 €
13	2562	2025	Kestener Paulinshofberg Riesling Kabinett	9,0 % vol	51,9 g/l	7,9 g/l	0,75 l	18,53 €/l	13,90 €
14	2561	 2025	Kestener Paulinshofberg Riesling Spätlese	8,0 % vol	72,5 g/l	7,4 g/l	0,75 l	21,20 €/l	15,90 €

Sekt und Perlweine

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
15	2227	 2022	Riesling Sekt trocken (Klassische Flaschengärung, 24 Monate Hefelager)	12,0 % vol	18,2 g/l	8,5 g/l	0,75 l	21,20 €/l	15,90 €
16	2302	 2023	Secco Cuvée trocken	11,0 % vol	7,3 g/l	4,4 g/l	0,75 l	11,87 €/l	8,90 €
17	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 €
18	2504	 2025	Secco Spätburgunder Rosé	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
19	2292	 2022	Spätburgunder Rotwein trocken 23 Monate im Barrique	13,0 % vol	0,7 g/l	7,2 g/l	0,75 l	26,53 €/l	19,90 €
20	2595	 2025	Spätburgunder Rosé	11,0 % vol	7,6 g/l	4,8 g/l	0,75 l	14,53 €/l	10,90 €
21	2496	 2024	Pinot Noir Rosé trocken 10 Monate im Barrique	11,0 % vol	1,8 g/l	7,1 g/l	0,75 l	19,87 €/l	14,90 €

Unfiltriert

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
22	2383	 2023	Müller-Thurgau unfiltriert trocken	10,0 % vol	0,8 g/l	5,5 g/l	0,75 l	20,00 €/l	15,00 €
23	2483	 2024	Müller-Thurgau unfiltriert trocken	11,5 % vol	1,2 g/l	4,8 g/l	0,75 l	20,00 €/l	15,00 €
24	2531	 2025	Souvignier gris trocken	12,0 % vol	0,5 g/l	4,8 g/l	0,75 l	20,00 €/l	15,00 €

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 angeregte 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 eine Filtration stabil. **100 % Natur.**

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
25	2382	 2023	Orange Wine Müller-Thurgau trocken 23 Monate im Barrique	10,0 % vol	0,1 g/l	5,2 g/l	0,75 l	20,00 €/l	15,00 €

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 Pét Nat enthält noch alle Trübstoffe und ist frei von jeglichen Hilfs- und Zusatzstoffen und Schwefel. **100 % Natur.**

Nr.	Art.-Nr.	Jahr	Weinsorte	Alkohol	Restsüße	Säure	Inhalt	Literpreis	Preis
26	2306	 2023	Pétillant Naturel Müller-Thurgau brut nature	11,0 % vol	1,0 g/l	4,6 g/l	0,75 l	20,00 €/l	15,00 €
27	2307	 2023	Pétillant Naturel Spätburgunder Rosé brut nature	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	Weinsorte	Inhalt	Literpreis	Preis
28	2512	 2025	Traubensaft naturtrüb Mindestens haltbar bis: 31.12.2029	0,70 l	8,00 €/l	5,60 €
29	2414	 2024	Traubenschorle naturtrüb Mindestens haltbar bis: 31.12.2028	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

Mit dem Erscheinen dieser Weinkarte verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
Alle Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite. Beim Orange Wine und Pétillant Naturel 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
Doris, Lisa, Frank, Michael und Martin 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

Datum und Unterschrift _____

Ich/wir bestelle/n zu den bekannten Konditionen:

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Anzahl Flaschen