



WIR sind das Weingut Claudio Eckes, ein Familienbetrieb in vierter Generation. 1894 vom Urahnen gegründet und seitdem weiter aus- und aufgebaut. Ich habe es 1997 von meinen Eltern Gerhard und Erika übernommen.

Seit 2011 bin ich mit Laura verheiratet (und noch länger zusammen). Durch die drei Kinder wird es bei uns nie langweilig. Erika ist für die Verpflegung von uns allen zuständig und Laura schaukelt Büro und Marketing. Ich bearbeite den Weinberg und kümmere mich um den Weinausbau im Keller. Wir arbeiten hier alle mit ganzem Herzen. Ein echtes Familienweingut eben. 125 Jahre Erfahrung, gelebte Tradition und die Erkenntnisse der Moderne prägen die Handschrift meiner Weine. Winzer bin ich aus Leidenschaft.

Und wer weiß, vielleicht springt der Funke eines Tages auf unsere Söhne Justus und Bela oder unsere Tochter Claire über.

LAGE Unser Weingut liegt im wunderschönen Anbaugebiet Nahe, die Weinbaugeschichte reicht dort zurück bis in die Antike. Das Anbaugebiet verfügt deutschlandweit über die größte Bodenvielfalt. Unsere Weinlagen stehen auf den Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen an der Verwerfungslinie des Hunsrück. Vorwiegend finden wir hier Sandstein-, Löss- und Lehmböden.



WEINPROBE Sowohl im Videochat als auch bei live bei uns oder im Weinberg oder bei Ihnen. Melden Sie sich einfach und wir machen einen Termin mit Ihnen aus. Wir freuen uns sehr auf ein Treffen mit Ihnen!

Weinbau  seit 1894

**CLAUDIUS
eckes**

Hauptstraße 15 · 55452 Windesheim

Telefon 06707/273 · Fax -8238

wein@claudiuseckes.de · www.claudiuseckes.de



Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Listen ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas und 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer. Sekt, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Traubenslikör in 6er Kartons, sämtliche anderen Produkte in 12er oder 18er Kartons. Angebot freibleibend so lange der Vorrat reicht.

Ihre Bestellung gilt gleichzeitig als Auftragsbestätigung.

Sollte ein Wein eines Jahrganges vergriffen sein, so behalten wir uns vor, den Wein der gleichen Sorte und Qualität des darauffolgenden Jahrganges zu liefern.

Bis zur vollständigen Zahlung des Rechnungsbetrages bleibt die Ware Eigentum von Claudio Eckes - Winzermeister.

Zahlung rein netto Kasse ohne Abzug. Unsere vollständigen AGBs finden Sie unter www.claudiuseckes.de

Bankverbindung
Sparkasse Rhein-Nahe · Kto.-Nr. 28241 · BLZ 56050180
IBAN DE22 5605 0180 0000 0282 41 · BIC MALADE51KRE

Steuernummer 06/230/9267/7

Weinbau  seit 1894

**CLAUDIUS
eckes**

**Weinpreisliste
N° 1/2022**

Regen lässt das Gras wachsen,
Wein das Gespräch!

schwedisches Sprichwort

trockene Weißweine

		0,75 Ltr.
2035	2020er Riesling  VA=12,5%vol · RS=8,2g/l · S=6,9g/l	6,90€ 9,20 €/Ltr. Typischer Riesling mit Noten von Zitrus und Feuerstein, fein- nervig und saftig rundet die leichte Restsüße die Säure ab.
2040	2020er Weißburgunder  VA=13,0%vol · RS=5,4g/l · S=5,9g/l	6,80€ 9,07 €/Ltr. Dieser Weißburgunder riecht nach Birne und Ananas, er um- schmeichelt die Zunge und ist ausdrucksstark am Gaumen.
2010	2020er Blanc de Noir  VA=13,0%vol · RS=5,2g/l · S=5,9g/l	6,40€ 8,53 €/Ltr. Der Weiße aus dem Schwarzen. Ein weiß gekelterter blauer Spätburgunder mit typischem Burgunderschmelz und Aromen von Aprikose und Honigmelone

Premium Weißweine

		0,75 Ltr.
1885	2018er Riesling -P- VA=13,0%vol · RS= 6,3g/l · S=6,9g/l	12,50€ 16,67 €/Ltr. Pfirsich, (roter Apfel), Aprikose, spritzig, saftig

feinherbe Weißweine

		0,75 Ltr.
2050	2020er Müller-Thurgau VA=12,5%vol · RS=12,9g/l · S=6,2g/l	5,00€ 6,67 €/Ltr. Mit seiner feinherben Süße und dem Geschmack frischer Äpfel passt er perfekt zu Spargel und zu Sommerabenden auf der Terrasse
2044	2020er Scheurebe VA=12,0%vol · RS=18,1g/l · S=5,9g/l	5,90€ 7,87 €/Ltr. Mit Aromen von weißen Früchten, Ananas und Zitrone, rische und mit feinherbem Biss am Gaumen

liebliche/süße Weißweine

		0,75 Ltr.
2015	2020er Würzer  VA=10,0%vol · RS=47,8g/l · S=5,9g/l	6,50€ 8,67 €/Ltr. Typischer Würzer besticht mit Noten von Muskat. Er erinnert an Holunder und seine Restsüße erzeugt eine schöne Mundfülle, welche cremig den Gaumen umschmeichelt
2020	2020er Kerner süß VA=9,5%vol · RS=61,4g/l · S= 6,4g/l	6,20€ 8,27 €/Ltr. dezenter Duft nach Birne und Aprikose, frische Saftigkeit, harmonisches Süße-Säure-Spiel.

Rosé

		0,75 Ltr.
2003	2020er Rosé N° 1 trocken  VA=12,5%vol · RS=6,5g/l · S=5,6g/l	5,70€ 7,60 €/Ltr. prickelt am Gaumen, schmeckt nach Himbeerdrops und Kirschen – lässt einen vom Sommer träumen.
2004	2020er Rosé N° 2 lieblich VA= 10,5%vol · RS= 36,8g/l · S=6,4g/l	5,75€ 7,67 €/Ltr. Rubinrot, Sauerkirsche, Himbeer, süffig

feinherbe Rotweine

		0,75 Ltr.
1905	Dornfelder VA=12,0%vol · RS=20,6g/l · S=5,0g/l	6,30€ 8,40 €/Ltr. Dunkle Süsskirschen und Waldbeeren umschmeicheln den Gaumen durch gut eingebundene Restsüße.

Deutscher Sekt

		0,75 Ltr.
19-5001	Riesling Sekt Brut* klassische Flaschengärung · handgerüttelt	11,50€ 15,33 €/Ltr.
20-5002	Riesling Sekt trocken* klassische Flaschengärung · handgerüttelt	10,50€ 14,00 €/Ltr.

Likör & Brand

MK	Mainzer Kräuter* 0,375 Ltr. VA= 38,0% vol	12,50€ 33,33 €/Ltr.
JBL	schwarzer Johannisbeer-Likör* 0,35 Ltr. VA= 42,0% vol	15,00€ 42,86 €/Ltr.

Traubensaft

1000	Träubische* Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure	5,80€ 7,73 €/Ltr.
------	---	-----------------------------

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Qualitätsweine, andernfalls ist dies direkt in der Liste gekennzeichnet.

Stand 11. April 2022
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Erzeugnisse enthalten Sulfite.

VA=vorhandener Alkohol
RS=Restsüße · S=Säure
*=nicht aus eigener Herstellung

