



facebook.com/
ClaudiusEckes
instagram.com/
claudiuseckes
Newsletter unter
www.claudiusECKES.de



WIR sind das Weingut Claudius Eckes – ein Familienbetrieb in vierter Generation. 1894 gegründet, wachsen hier seit über 130 Jahren Weinleidenschaft und Erfahrung von Generation zu Generation weiter. 1997 habe ich das Weingut von meinen Eltern Gerhard und Erika übernommen.

Mit meiner Frau Laura (seit 2011 verheiratet, schon viel länger ein Team) und unseren drei Kindern ist bei uns immer was los. Erika sorgt für das leibliche Wohl, Laura managt Büro und Marketing, und ich bin im Weinberg und im Keller am Werk.

Ein echtes Familienweingut – mit Herz, Hand und Leidenschaft.

Tradition, moderne Erkenntnisse und unsere persönliche Handschrift machen unsere Weine besonders. Und wer weiß – vielleicht übernimmt eines Tages eins unserer Kinder.

Unsere Lage

Wir sind zuhause im Anbaugebiet Nahe – eine Region mit der größten Bodenvielfalt Deutschlands. Unsere Weinlagen liegen auf Sandstein-, Löss- und Lehm Böden an der Hunsrück-Verwerfung. Ideal für charaktervolle Weine!

Weinprobe? Jederzeit gern!

Ob bei uns im Weingut, im Weinberg, bei Ihnen vor Ort oder per Video – melden Sie sich einfach, und wir finden einen Termin.

Wir freuen uns auf Sie!



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 Traubenlikör in 6er Kartons, sämtliche anderen Produkte in 12er oder 18er Kartons. Angebot freibleibend solange 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 Weingut Claudius Eckes.
Zahlung rein netto Kasse ohne Abzug.

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**

**131
Jahre**
Weingut
Eckes

**Weinpreisliste
N° 4/2025**

**Wein vom
Lieblingwinzer**

Regen lässt das Gras wachsen,
Wein das Gespräch!
schwedisches Sprichwort



trockene Weißweine

0,75Ltr.

2335 2023er Riesling **7,90 €**

VA= 12,5 % vol · RS= 10,1g/l · S=7,1g/l 10,53 €/Ltr.

In der Nase grüner Apfel und Zitrus, am Gaumen straff und präzise mit feiner Balance aus Frische, Frucht und mineralischem Nachhall.

2340 2023er Weißburgunder **7,70 €**

VA= 12,5 % vol · RS=5,8g/l · S=6,0g/l 10,27 €/Ltr.

In der Nase reifer Apfel und ein Hauch Feuerstein. Am Gaumen weich, ausgewogen und mineralisch – mit reifer Fülle und trotzdem schöner Frische.

2330 2023er Würzer TROCKEN **7,20 €**

VA= 12,5 % vol · RS=7,3g/l · S= 6,1g/l 9,60 €/Ltr.

Unseren Evergreen den Würzer haben wir diesmal als trockene Variante abgefüllt.

2310 2023er Blanc de Noir* **7,20 €**

VA= 11,5 % vol · RS=6,8g/l · S= 6,0g/l 9,60 €/Ltr.

Der Weiße aus dem Schwarzen. Ein weiß gekelterter blauer Spätburgunder, der seinen typischen Burgunderschmelz mitgenommen hat und ihn mit Aromen von Aprikose und Honigmelone unterstreicht.

2441 2024er Grauburgunder* **7,20 €**

VA= 12,0 % vol · RS=6,5g/l · S= 5,3g/l 9,60 €/Ltr.

Saftig, klar und charmant mit Aromen von reifer Birne, Aprikose und einem Hauch Honigmelone. Am Gaumen cremig und rund, mit feinem Burgunderschmelz und eleganter Frische.

NEU!

Alle Erzeugnisse enthalten Sulfite.

VA=vorhandener Alkohol
RS=Restsüße · S=Säure

*=nicht aus eigener Herstellung

Stand 21.11.2025
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

feinherbe Weißweine

0,75Ltr.

2344 2023er Scheurebe **6,50 €**

VA= 11,5 % vol · RS=28,4g/l · S= 6,1g/l 8,67 €/Ltr.

Mit Aromen von weißen Früchten, Ananas und Zitrone passt er in seiner Frische und mit feinherbem Biss am Gaumen zur asiatischen wie auch zur leichten Küche, sondern kann perfekt auch alleine genossen werden.

2050 2020er Müller-Thurgau **5,50 €**

VA= 12,5 % vol · RS=12,9g/l · S= 6,2g/l 7,33 €/Ltr.

Mit seiner feinherben Süße und dem Geschmack frischer Äpfel passt er perfekt zu Spargel und zu Sommerabenden auf der Terrasse

süßer Weißwein

0,75Ltr.

2220 2022er Kerner süß **6,80 €**

VA= 10,5 % vol · RS=59,4g/l · S= 6,3g/l 9,07 €/Ltr.

Duftet nach reifen Aprikose und einem Hauch Muskat. Am Gaumen saftig und rund, mit kräftiger Süße und angenehmer Säurebalance.

Rosé

0,75Ltr.

2203 2020er Rosé N° 1 TROCKEN **6,40 €**

VA= 13,0 % vol · RS= 5,5g/l · S=5,95g/l 8,53 €/Ltr.

Sommer mit Charakter. Kräftig, fruchtbetont und trocken – mit Aromen von Himbeere, Erdbeere und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und präsent, mit Struktur und Länge. Ein Rosé für alle, die mehr wollen als nur leicht und lieblich – ideal für die Terrasse, zum Grillen oder einfach solo mit Stil.

trockener Rotwein

0,75Ltr.

2202 ROT N°1 Cuvée **6,90 €**

VA= 13,0 % vol · RS=6,3g/l · S= 4,9g/l 9,20 €/Ltr.

Spätburgundergeprägt und dezent im Barrique gereift. In der Nase dunkle Kirsche und eine feine Würze. Am Gaumen weich, ausgewogen und mit sanfter Struktur. Die Holznote bleibt im Hintergrund, das Tannin ist kaum spürbar – der Wein lebt von Eleganz und Tiefe.

feinherber Rotwein

0,75Ltr.

2205 ROT N°2 Cuvée **6,90 €**

VA= 12,5 % vol · RS=15,7g/l · S= 4,9g/l 9,20 €/Ltr.

Mit seiner feinen Restsüße bringt dieses Cuvée die saftige Kirschfrucht besonders schön zur Geltung. Spätburgunder dominiert, die dezente Barriquenote rundet weich ab. Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, harmonisch und mit angenehmer Tiefe – ein echter Charmeur mit Struktur.

lieblicher Rotwein

0,75Ltr.

2407 Do-Po Cuvée* **6,90 €**

VORBESTELLUNG – ab KW 50 lieferbar 9,20 €/Ltr.

NEU!

Ein süffiger, lieblicher Rotwein mit einem herrlich fruchtigen Kirschgeschmack – perfekt für gemütliche Abende.

Deutscher Sekt

0,75Ltr.

5001-24 Riesling Sekt Brut* **12,00 €**

klassische Flaschengärung 16,00 €/Ltr
handgerüttelt

5002-24 Riesling Sekt trocken* **11,00 €**

klassische Flaschengärung 14,67 €/Ltr.
handgerüttelt

Traubensaft

0,75Ltr.

1000-23 Träubsche* **6,30 €**

Traubensaft mit 8,40 €/Ltr.
zugesetzter Kohlensäure

!!

Bestellung ab
12 Flaschen
versandkostenfrei!

