

ONLINE SHOP



Familie Zenzen

WIR STELLEN UNS VOR

Bereits im Jahre 1130 wurde die Propstei in Ebernach erstmalig urkundlich erwähnt. Seit über 350 Jahren, genau seit 1673, betreibt das Weingut Kloster Ebernach Weinbau an der Mosel. Wir bieten Ihnen in unserem Weingut Kloster Ebernach sortentypische, regionale Moselweine an.

WEIN VERBINDET

Wir, die Familie Zenzen, schauen ebenso auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Wir können unseren Stammbaum lückenlos bis 1636 in unserer Heimat (Cochemer Krampen) zurückverfolgen. Diese Historie und das Aufwachsen mit Reben, Trauben und Wein hat uns geprägt. Wir sind durch und durch Moselaner.

WEIN IST UNSERE LEIDENSCHAFT & UNSERE PASSION

Mit der Übernahme des Weingutes Kloster Ebernach im Januar 2019 wollen wir die Tradition fortführen, den Grundstein für die nächste Generation legen und versuchen, einen Teil der einzigartigen Kulturlandschaft „Terrassenmosel“ zu erhalten. Wir wollen ehrliche, charaktervolle Weine erzeugen, die das Terroir und unser Verständnis für Wein widerspiegeln. Lassen Sie sich unsere Weine schmecken.

ZUM WOHL!

BESTELLUNGEN per E-Mail an:
order@weingut-ebornach.de oder **per Post an uns senden:**

KLOSTER EBERNACH WEINHANDEL GmbH & Co.KG

Sehler Anlagen 36 | D-56812 Cochem-Sehl.

Oder **besuchen Sie uns vor Ort.**

Bestellen Sie auch gerne in unserem **ONLINESHOP** unter:

WWW.WEINGUT-EBORNACH.DE

Auch **telefonisch** sind wir gerne für Sie da:

Telefon: 0 26 71-23 24 255

Zahlungs- und Lieferbedingungen: Die Preise verstehen sich ab Weingut einschließlich Glas und Verpackung, inkl. MwSt.. Der Versand erfolgt in Kartons mit 6, 12 und 18 Flaschen. Die Frachtkosten trägt der Empfänger. Sollte bei Eingang Ihrer Bestellung ein gewünschter Wein ausverkauft sein, erlauben wir uns, Ihnen einen ähnlichen Wein zu liefern. Zahlbar innerhalb von 8 Tagen netto Kasse. Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben gelieferte Erzeugnisse unser Eigentum. Bei Neukunden behalten wir uns die Lieferung der ersten Bestellung gegen Vorkasse vor.

Erfüllungsort ist Cochem-Sehl. Gerichtsstand ist Cochem.

Versandkosten: **Ab 12 Flaschen liefern wir VERSANDKOSTENFREI** innerhalb Deutschland (Inselfracht oder ähnliches wird separat in Rechnung gestellt). Für den Versand unter 12 Flaschen berechnen wir 9,50 €. Mengen unter 60 Flaschen liefern wir per DPD. Ab 60 Flaschen liefern wir mittels Spedition – die Anlieferung erfolgt in Abstimmung mit Ihnen.

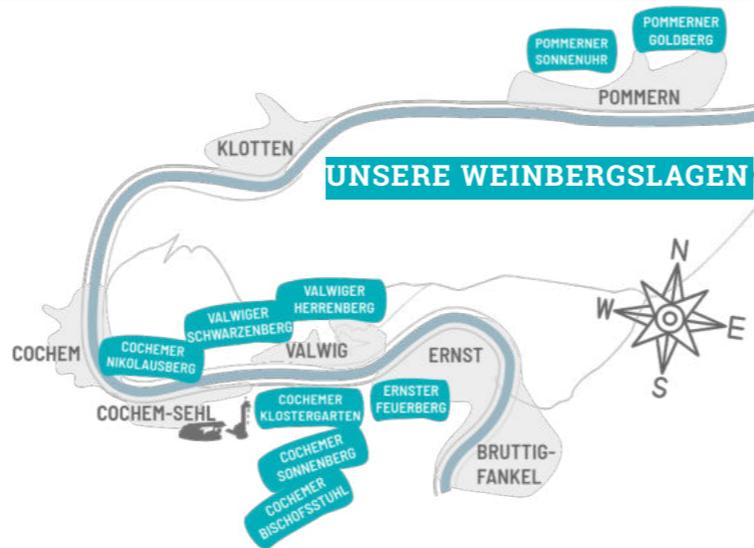
Die per QR-Code angegebenen, errechneten Restzucker-, und Säureangaben können sich von den tatsächlichen, gemessenen Analysewerten leicht unterscheiden.



FOLGEN SIE UNS > FOLLOW US
www.facebook.com/ebornachwein



FOLGEN SIE UNS > FOLLOW US
www.instagram.com/weingut_ebornach/



LAGENWEINE

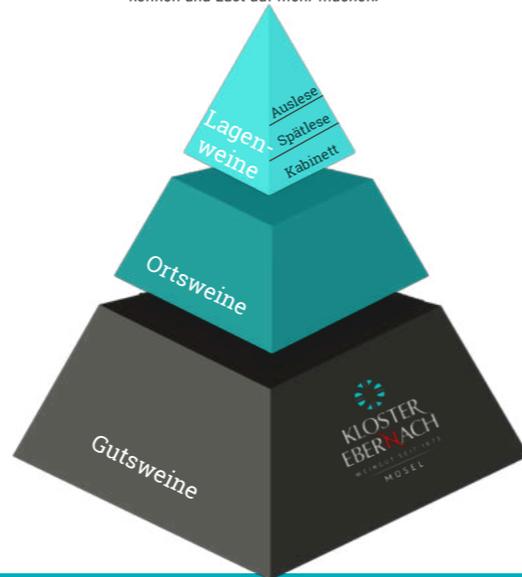
spiegeln unsere Philosophie und das Terroir wider. Jeder dieser Weine offenbart die ganze Typizität seiner spezifischen Lage. Es sind Weine, die jedes Jahr neu entdeckt werden müssen, da jeder für sich das Klima, den Boden und auch die Mühe und die Pflege in Weinberg zum Ausdruck bringt.

ORTSWEINE

zeigen den Ort Cochem in all seiner Fülle und Vielfältigkeit. Diese Weine kommen aus verschiedensten Cochemer Weinbergen und zeigen so die ausdrucksstarken Geschmäcker der unterschiedlichen Weinberge in einer harmonischen Komposition.

GUTSWEINE

sind frische und fruchtige Qualitätsweine, die klar strukturiert unsere Qualitätsphilosophie widerspiegeln. Weine, die zu allen Anlässen getrunken werden können und Lust auf mehr machen.



Spezialitäten

Preis in €

2100005

2021 POMMERNER RIESLING BARRIQUE „DER HAHN“ LIMITIERTE EDITION

„ATELIER 22“

QUALITÄTSWEIN MOSEL

- 91 PUNKTE „Falstaff“

In der Nase Barrique-typisch. Exotische Limette und feine Nuancen von Vanille runden den Geschmack ab.

Alkohol: 10,5 % vol // Säure: 9,1 g/l
Restzucker: 7,9 g/l // Allergene: Sulfite



25,00 €
0,75 l Flasche
33,33 €/Liter



2100015

2021 BURGUNDER CUVÉE BARRIQUE „DER FISCH“

QUALITÄTSWEIN MOSEL

„Weissburgunder & Grauburgunder“

LIMITIERTE EDITION „ATELIER 22“

- 85 PUNKTE „Eichelmann“

- 87+ PUNKTE „Falstaff“

Ein herrlicher Duft nach Vanille und exotischen Früchten. Am Gaumen verspielte Aromen von Pfirsich, Maracuja und Ananas, untermalt mit einer feinen Barriquenote.

Alkohol: 11,0 % vol // Säure: 7,8 g/l
Restzucker: 2,1 g/l // Allergene: Sulfite



29,00 €
0,75 l Flasche
38,67 €/Liter



Sekt - Klassische Flaschengärung

2200090

2022 EBERNACHER RIESLING SEKT BRUT

DEUTSCHER QUALITÄTSSEKT MOSEL

Klassische Flaschengärung

In der Nase zeigen sich feinfruchtige Zitrusnoten und Zeste, gepaart mit getoastetem Briochebrötchen. Besonders feine Perlage durch das lange Hefelager.

Alkohol: 12,0 % vol // Säure: 7,7 g/l
Restzucker: 9,6 g/l // Allergene: Sulfite



14,50 €
0,75 l Flasche
19,33 €/Liter



KLOSTER EBERNACH

WEINBAU SEIT 1673

MOSEL



PREISLISTE 2025 - Unsere Weine -

Gültigkeit: 01.03.2025. -
31.07.2025



KLOSTER EBERNACH WEINHANDEL GmbH & Co.KG

Sehler Anlagen 36 | D-56812 Cochem-Sehl | Tel.: +49 (0) 2671 / 23 24 255

info@weingut-ebornach.de

WWW.WEINGUT-EBORNACH.DE

Gutswein Preis in €

2400001 **2024 RIESLING TROCKEN**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **8,90 €**
0,75 l Flasche
11,87 €/Liter



Dieser trockene Riesling ist der absolute Allrounder. Er passt sowohl gut zu feinen Speisen, überzeugt aber auch solo. In der Nase spritzige Limette, fruchtiger Apfel und zarte Mineralik.

Alkohol: 11,5 % vol / Säure: 7,4 g/l / Restzucker: 7,5 g/l / Allergene: Sulfite

2300002 **2023 RIESLING FEINHERB**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **8,90 €**
0,75 l Flasche
11,87 €/Liter



Ein feinherber Riesling, elegant und frisch mit zarten Fruchtaromen. Säure und Süße sind perfekt ausbalanciert und aufeinander abgestimmt. Dieser Wein passt wunderbar zu pikanten und fruchtigen Speisen - aber auch solo ist er ein echter Genuss!

Alkohol: 10,5 % vol / Säure: 8,6 g/l / Restzucker: 25,2 g/l / Allergene: Sulfite

2200003/2400008 **2022/2024 CUVÉE**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **8,90 €**
0,75 l Flasche
11,87 €/Liter



Die Cuvée ist eine harmonische Melange. Der Wein überzeugt mit Noten von tropischen Früchten und einem Hauch Karamell auf der Zunge; ein großer Strauß floraler Nuancen.

Alkohol: 8,5 % vol / Säure: 7,3 g/l / Restzucker: 45,4 g/l / Allergene: Sulfite



2300005 **2023 WEISSBURGUNDER**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **9,90 €**
0,75 l Flasche
13,20 €/Liter



Frisch-fruchtiger Wein für jede Gelegenheit. Ein zartes Aroma von Aprikosen und Zitrusfrüchten, gepaart mit einem zarten Schmelz. Passend zu Spargel, leichten Speisen und mild-würzigem Käse.

Alkohol: 11,5 % vol / Säure: 5,9 g/l / Restzucker: 18,8 g/l / Allergene: Sulfite

2400004 **2024 ROT-GOLD**
ROTER RIESLING & GOLDRIESLING
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **9,90 €**
0,75 l Flasche
13,20 €/Liter



Unser Cuvée aus Rotem Riesling und Goldriesling zeichnet sich durch ein fruchtiges, kräftiges Aroma mit einer leichten Muskatnote aus. Ein idealer Essensbegleiter aber auch ein toller Sommerwein - einfach zum Genießen.

Alkohol: 10,5 % vol / Säure: 6,4 g/l / Restzucker: 21,1 g/l / Allergene: Sulfite

PINK Preis in €

1100332 **2023 PINK**
Rotling-RIESLING & SPÄTBURUNDER
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **9,90 €**
0,75 l Flasche
13,20 €/Liter



Ein üppiger Aromenstrauch von reifen Himbeeren und Heidelbeeren mit einem Hauch Pampelmuse. Himbeere und Grapefruit spielen die Hauptrolle. Erfrischende Säure, ganz im Hintergrund verspielte Süße; der perfekte Sommerwein für schöne Momente mit Freunden!

Alkohol: 11,0 % vol / Säure: 7,5 g/l / Restzucker: 25,6 g/l / Allergene: Sulfite

Ortswein Preis in €

2400002 **2024 COCHEMER RIESLING TROCKEN**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **12,50 €**
0,75 l Flasche
16,67 €/Liter



Der Cochemer Riesling trocken ist ein wunderbar kräftiger Wein, der aus verschiedenen Cochemer Weinberglagen gekeltert wurde. Dieser Wein hat einen besonders eleganten Schmelz und langen, intensiven Abgang.

Alkohol: 12,0 % vol / Säure: 7,9 g/l / Restzucker: 6,8 g/l / Allergene: Sulfite

2400006 **2024 COCHEMER WEIßBURGUNDER**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **12,50 €**
0,75 l Flasche
16,67 €/Liter



Der Cochemer Weißburgunder besticht durch eine angenehme Fruchtnote wie Aprikose und Zirtusfrüchte. Dazu mischt sich ein Hauch Vanille und ein besonderes zarter Schmelz am Gaumen.

ab Juli 2025
Alkohol: 10,5 % vol / Säure: X,X g/l / Restzucker: X,X g/l / Allergene: Sulfite

2400007 **2024 COCHEMER ROTER RIESLING**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **12,50 €**
0,75 l Flasche
16,67 €/Liter



Der Rote Riesling ist eine historische Rebsorte, deren Trauben eine zarte rötliche Färbung aufweisen, welche durch die enge Verwandtschaft zum Riesling trotzdem als Weißweinrebsorte gilt. Der Cochemer Rote Riesling ist unwahrscheinlich fruchtig und besonders mild in der Säure.

Alkohol: 8,5 % vol / Säure: 7,3 g/l / Restzucker: 48,5 g/l / Allergene: Sulfite

2400005 **2024 BLANC DE NOIR - PINOT NOIR**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **12,50 €**
0,75 l Flasche
16,67 €/Liter



LIMITIERTE EDITION „ATELIER 25“
Cremig anmutende Aromen von Mango, Maracuja und einem Hauch Orange. Besonders rund und harmonisch abgewogen - ganz typisch für Blanc de Noir, also einen Weißwein aus roten Trauben.

Alkohol: 10,5 % vol / Säure: 8,7 g/l / Restzucker: 12,5 g/l / Allergene: Sulfite

Lagenwein Preis in €

2300009 **2023 VALWIGER SCHWARZENBERG**
RIESLING KABINETT
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **14,50 €**
0,75 l Flasche
19,33 €/Liter



Der Valwiger Schwarzenberg ist eine wahre Fruchtexplosion mit dem Aroma von tropischen Früchten wie Kiwi und Sternfrucht. Untermalt wird dies von einem Hauch weißer Blüten.

Alkohol: 11,0 % vol / Säure: 6,6 g/l / Restzucker: 11,4 g/l / Allergene: Sulfite

2300007 **2023 COCHEMER KLOSTERGARTEN**
WEISSBURGUNDER
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **14,50 €**
0,75 l Flasche
19,33 €/Liter



Ein Anflug von grünem Pfeffer im Duft, auch etwas Thymian und Aprikose. Leicht pfeffrig ist auch der Geschmack; begleitet von einer Erinnerung an Vanilleeis; man spürt den behutsamen Holzeinsatz.

Alkohol: 12,0 % vol / Säure: 5,6 g/l / Restzucker: 15,5 g/l / Allergene: Sulfite



2300012 **2023 COCHEMER NIKOLAUSBERG**
RIESLING SPÄTLESE TROCKEN
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **16,00 €**
0,75 l Flasche
21,33 €/Liter



Dieser außergewöhnliche Riesling ist der perfekte Speisebegleiter. Leicht herb und trotzdem eine intensive Note von Apfel, Quitte und ein wenig Zitronenzeste.

Alkohol: 11,5 % vol / Säure: 6,7 g/l / Restzucker: 3,4 g/l / Allergene: Sulfite

2200014 **2022 POMMERNER GOLDBERG**
RIESLING
Alle Reben **OLD VINES**
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **19,00 €**
0,75 l Flasche
25,33 €/Liter



Aus mehr als 45 Jahre alten Rebstöcken, wird dieser besonders mineralische Wein gewonnen. Honigmelone, Pfirsich, Limette und leicht salzig im Abgang.

Alkohol: 11,5 % vol / Säure: 6,4 g/l / Restzucker: 9,9 g/l / Allergene: Sulfite



2300011 **2023 POMMERNER SONNENUHR**
RIESLING TROCKEN
Fuder 1
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **19,00 €**
0,75 l Flasche
25,33 €/Liter



Das Fuder 1 wird ausgebaut im mosel-typischen Fuderfass aus deutscher Eiche. In der Nase Vanille, gelber Apfel, Birne und reife Aprikose.

Alkohol: 11,0 % vol / Säure: 5,6 g/l / Restzucker: 7,6 g/l / Allergene: Sulfite

Lagenwein Preis in €

2200010 **2022 COCHEMER SONNENBERG**
RIESLING KABINETT FEINHERB
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **14,50 €**
0,75 l Flasche
19,33 €/Liter



MONOPOL-LAGE
- 90 PUNKTE "Falstaff"
Aromen von tropischen Früchten, gepaart mit der Eleganz der Rieslingtraube. Im Mund eine große Fülle. Dieser Wein passt besonders gut zu frischen Asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe.



Alkohol: 9,0 % vol / Säure: 7,2 g/l / Restzucker: 20,0 g/l / Allergene: Sulfite

2400009 **2024 COCHEMER BISCHOFSTUHL**
RIESLING LIEBLICH
QUALITÄTSSWEIN MOSEL **14,50 €**
0,75 l Flasche
19,33 €/Liter



Dieser Wein verführt beim Trinken in einen Sommerurlaub. Im Aroma erinnert er an tropische Früchte, wie reife Mango, exotische Passionsfrucht und saftige Ananas. Ein Hauch Limette bringt die angenehme Frische.

Alkohol: 10,0 % vol / Säure: 7,9 g/l / Restzucker: 38,7 g/l / Allergene: Sulfite

2300013 **2023 COCHEMER BISCHOFSTUHL**
RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **16,00 €**
0,75 l Flasche
21,33 €/Liter



MONOPOL-LAGE
Im Mund ein kurzer zuckriger Auftakt, sodann ein Auftritt saftiger Säure. Vollmundig mit vollendeter Exotik, angenehme Süße in perfekter Balance mit einer feingliedrigen Säure.

Alkohol: 10,5 % vol / Säure: 8,0 g/l / Restzucker: 40,0 g/l / Allergene: Sulfite

2300014 **2023 COCHEMER BISCHOFSTUHL**
RIESLING AUSLESE SÜSS
PRÄDIKATSSWEIN MOSEL **24,00 €**
0,75 l Flasche
32,00 €/Liter



MONOPOL-LAGE
Die Trauben im Cochemer Bischofsstuhl profitieren von einer langen Reifezeit, da die Lage von einem kühlen Mikroklima geprägt ist. Dadurch bilden sich in dieses Dessertwein Aromen von reifen Früchten, wie Mango und Papaya, aber auch frische Minze. Hinzu kommt ein Hauch von Honig.

Alkohol: 7,5 % vol / Säure: 7,9 g/l / Restzucker: 94,8 g/l / Allergene: Sulfite