

Weinpreisliste 2026 Stand August 2026

Gutsweine

Mit unseren Gutsweinen oder Literweinen erhalten Sie ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Besonders geeignet sind diese Weine für den unkomplizierten, täglichen Wein-Genuss.

2025er	Deis Gutswein <i>Trocken</i> <i>Restsüße 4,6 g/l Säure 6,5 g/l Alc. 12,0%</i>	Nr. 11	1,0 l	5,50 €
2025er	Deis Gutswein <i>Halbtrocken</i> <i>Restsüße 16 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 11,5%</i>	Nr. 20	1,0 l	5,50 €
2025er	Deis Gutswein <i>Lieblich</i> <i>Restsüße 54,2 g/l Säure 6,1 g/l Alc. 8,5%</i>	Nr. 30	1,0 l	5,00 €

Riesling

Ein wahres Urgestein ist und bleibt der Riesling. Die Rebsorte blickt bereits auf eine lange Lebensgeschichte hier an der Mosel zurück. Erstmals erwähnt wurde sie im Jahre 1435. Damals wie heute besticht der Riesling mit einer blassgelben bis grünlich-gelben Farbe im Glas. Die Spritzigkeit erhält er von seiner natürlichen Säure, die besonders Potential zur Versektung bietet. Durch seine höchsten Ansprüche an die Lage, jedoch geringen Ansprüche an den Boden, schaffen es Natur und Winzer in jedem Jahr, sehr unterschiedliche nuancierte Weine zu kreieren. Die Bezeichnung „Alte Reben“ bedeutet, dass die Weine ausschließlich erzeugt werden, deren Rebstöcke mindestens 30 Jahre alt sind.

2025er	Alte Reben Riesling Classic Qualitätswein <i>Restsüße 13,2 g/l Säure 7,1 g/l Alc. 12,5%</i>	Nr. 15	0,75 l	6,60 € (8,80 €/l)
2024er	Alten Reben Riesling Qualitätswein halbtrocken <i>Restsüße 16,5 g/l Säure 6,9 g/l Alc. 10,5%</i>	Nr. 22	0,75 l	6,20 € (8,26 €/l)
2025er	Riesling – Kabinett Aus der Senheimer Lay Feinherb <i>Restsüße 21,2 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 10%</i>	Nr. 21	0,75 l	6,10 € (8,13 €/l)
2025er	Riesling – Spätlese Senheimer Bienengarten Lieblich <i>Restsüße 61 g/l Säure 6,7 g/l Alc. 8%</i>	Nr. 33	0,75 l	7,00 € (9,33 €/l)



Grauer Burgunder

Durch seine rötlich-bläuliche Beerenfarbe könnte der Grauburgunder leicht zu den roten Traubensorten zählen. Doch der Schein trügt, denn er wird mit meist trockenen, etwas säurebetonten Weinen zu den weißen Rebsorten gezählt.

2025er	Grauer Burgunder	Nr. 82	0,75 l	6,90 €
	Qualitätswein Trocken			(9,20 €/l)
	Restsüße 3,5 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 12,5%			

Weisser Burgunder

Unser Sonnenanbeter, der Weißburgunder mag es besonders trocken und warm. So kann er durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erzielen. Durch seine dezenten Aromen, seine erfrischende Säure und seinen geringen Alkoholgehalt ist er der ideale Essensbegleiter.

2025er	Weisser Burgunder	Nr. 13	0,75 l	6,90 €
	Qualitätswein Classic			(9,20 €/l)
	Restsüße 9,2 g/l Säure 5,4 g/l Alc. 13,5%			

Chardonnay

Ein echter Weltenbummler ist unser Chardonnay, der dank seiner Beliebtheit bereits so gut wie in jedem Weinanbaugebiet der Welt vertreten ist. Am liebsten sind ihm warme, kalkhaltige Böden, wo er bis in den Spätherbst heranreifen kann. Seine späteren Duftnoten von Melonen, Stachelbeeren und exotischen Früchten sind charakteristisch für ihn.

2024er	Chardonnay	Nr. 81	0,75 l	7,10 €
	Qualitätswein Trocken			(9,46 €/l)
	Restsüße 2,6 g/l Säure 5,3 g/l Alc. 11,5 %			

Roter Riesling

Der Rote Riesling ist eine weiße Rebsorte mit roter Haut, die aus Deutschland stammt. Im Gegensatz zur Königstraupe Riesling ist der Rote Riesling kräftiger, säurebetonter und intensiver im Geschmack. An den Trauben werden häufig weiße und rötliche Beeren entdeckt, was beim weißen Riesling nicht der Fall ist.

2024er	Roter Riesling	Nr. 80	0,75 l	7,40 €
	Qualitätswein Trocken			(9,86 €/l)
	Restsüße 10,0 g/l Säure 6,7 g/l Alc. 12%			

Rivaner

Das Synonym Rivaner ist eine Kurzfassung von Riesling und Silvaner, da diese beiden Rebsorten als dessen Eltern angesehen werden. Die frühreife Rebsorte ist jedoch besser bekannt als Müller Thurgau und wird durch Süffigkeit und harmonische Charaktereigenschaften gerne getrunken.

2025er	Rivaner	Nr. 32	0,75 l	5,90 €
	Qualitätswein Lieblich			(7,86 €/l)
	Restsüße 77,0 g/l Säure 6,5 g/l Alc. 8%			



Kerner

Aus den Rebsorten roter Trollinger und weißer Riesling entstand 1929 die Rebsorte Kerner. Er hat seinen Namen vom Weinsberger Dichter Jus-: tinus Kerner. Würziges Aroma, saftige Fülle und eine betörende Harmonie von Fruchtsüße und Säure.

2025er	Kerner - Spätlese	Nr. 34	0,75 l	6,90 €
	Qualitätswein Lieblich			(9,20 €/l)
	Restsüße 62 g/l Säure 6,8 g/l Alc. 8,0 %			

Goldmuskateller

Vom Geschmacksbild besitzt die Sorte eine ausgeprägte fruchtige Muskatnote mit einer meist erfrischenden, rassigen Säurestruktur. Mit seinem Muskatduft und dem ausgeprägten Geschmack ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitivwein. Er ist auch ideal für Seccos oder Sekte geeignet.

2024er	Goldmuskateller	Nr. 83	0,75 l	7,50 €
	Qualitätswein feinherb			(10,00 €/l)
	Restsüße 21,3 g/l Säure 4,9 g/l Alc. 10,5%			

2024er	Goldmuskateller	Nr. 35	0,75 l	7,20 €
	Qualitätswein süß			(9,60 €/l)
	Restsüße 60,0 g/l Säure 6,4 g/l Alc 9,0 %			

Piwi

PIWI ist die Abkürzung für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Die Rebsorten sind Kreuzungen zwischen europäischen Reben und pilzresistenten Spezies von amerikanischen Reben, sowie zum Teil die Spezies Vitis amurensis und auch asiatische Gene.

Dadurch erreichen wir eine deutliche Reduzierung von Ressourcen und Pflanzenschutzmitteln und tragen so zu mehr Nachhaltigkeit in unserer Weinerzeugung bei.

2023er	CALARDIS BLANC	Nr. 85	0,75 l	7,50 €
	Qualitätswein Halbtrocken			(10,00 €/l)
	Restsüße 11,6 g/l Säure 5,8 g/l Alc. 12,5%			

Blauer Spätburgunder

Das Pendant zum Riesling ist unter den roten Rebsorten der Spätburgunder. Er wächst am besten in unseren Steillagen. Vollmundig und samtig besticht er durch ein fruchtiges Aroma mit Nuancen von Mandeln.

Der ideale Begleiter für Wild und Gerichte mit geschmortem Fleisch.

2025er	Blanc de Noir	Nr. 84	0,75 l	7,10 €
	Qualitätswein Trocken			(9,46 €/l)
	Restsüße 4,3 g/l Säure 5,2 g/l Alc. 12,0 %			

2023er	Blauer Spätburgunder	Nr. 41	0,75 l	6,40 €
	Qualitätswein feinherb			(8,53 €/l)
	Restsüße 15,0 g/l Säure 4,7 g/l Alc. 11,5 %			

2023er	Blauer Spätburgunder	Nr. 45	0,75 l	12,00 €
	Qualitätswein Trocken · Im Barrique gereift			(16,00 €/l)
	Restsüße 6,4 g/l Säure 4,4 g/l Alc 12,0%			

Dornfelder

Der Dornfelder zählt längst zu den deutschen Rot-weinklassikern und wird zunehmend immer beliebter. Als trockener Rotwein wird er entweder mit Betonung Fruchtaromen oder mit der Betonung der Gerbstoffe im Holzfass ausgebaut.

2023er	Dornfelder	Nr. 40	0,75 l	5,20 €
	Qualitätswein Trocken			(6,93 €/l)
	Restsüße 4,2 g/l Säure 4,5 g/l Alc. 11,5%			

Regent

Der Regent ist eine rote Rebsorte, die gegenüber bedeutenden Pilzkrankheiten der Rebe eine große Toleranz besitzt, insbesondere gegen Peronospora. Süße Frucht von Kirsche und Holunder, tief-dunkle Farbe.

2024er	Regent	Nr. 42	0,75 l	6,00 €
	Qualitätswein Lieblich			(8,00 €/l)
	Restsüße 46 g/l Säure 5,2 g/l Alc 9,5%			

Cuvée – leergetrunken-

Ein Cuvée ist ein Wein und entsteht aus der Mischung verschiedener Rebsorten. Ziel ist es, Weine mit unterschiedlichen Eigenschaften zu komprimieren und daraus eine neue Komposition zu kreieren.

2022er	Cuvée - Rot	Nr. 46	0,75 l	6,50 €
	Qualitätswein Feinherb			(8,66 €/l)
	Restsüße 18,0 g/l Säure 5,1 g/l Alc 11,5%			

Rotling

Beim Rotling werden rote und weiße Trauben gemeinsam gekeltert. Rotling Weine sind fast immer Weine mit einem deutlichen Restzuckergehalt, welche durch frische Frucht-noten wie z. B. Erdbeere geprägt sind.

2025er	Rotling	Nr. 43	0,75 l	6,20 €
	Qualitätswein Lieblich			(8,26 €/l)
	Restsüße 46,0 g/l Säure 5,9 g/l Alc. 9,5%			

Rosé

Der Roséwein wird so ähnlich hergestellt wie Rotwein. Der einzige Unterschied liegt darin, dass man die Maische (das Gemisch aus Saft und Beerenhaut) nur für einige Stunden stehen lässt. Dadurch können nur wenige Farbstoffe in den Most übergehen und man erhält eine hellrote Färbung.

2025er	Rosé	Nr. 44	0,75 l	6,80 €
	Qualitätswein Feinherb			(9,06 €/l)
	Restsüße 18,4 g/l Säure 5,7 g/l Alc. 10,5 %			

Schaumwein & Secco

Lasst die Korken knallen! Womit geht das besser als mit einem gut gekühlten Winzersekt. Mindestens neun Monate reift die Hefe bei der 2. Gärung im Flascheninhalt, um anschließend beim Degorgieren wieder herausgeschleudert zu werden. Die „Klassische Flaschengärung“ ist hierzulande das bekannte Verfahren im Gegensatz zu dem für die Champagne vorbehaltenem Begriff „Methode champenoise“.

2020er	Riesling – Sekt b. A. Trocken	Nr. 60	0,75 l	12,00 € (16,00 €/l)
	Winzersekt Trocken · Traditionelle Flaschengärung Restsüße 19 g/l Säure 6,5 g/l Alc. 12%			
2019er	Goldmuskateller Sekt b.A. Trocken	Nr. 61	0,75 l	13,00 € (17,33€/l)
	Traditionelle Flaschengärung Restsüße 18,4 g/l Säure 5,3 g/l Alc. 12%			
	Secco - Zukauf	Nr. 62	0,75 l	6,30 € (8,40 €/l)
	Qualitätsperlwein Trocken Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			

Spirituosen - Zukauf

Gute Geister aus dem Hause Deis – Diese Spezialitäten werden aus unseren Rohstoffen von ausgewählten Brennmeistern unter unserer Aufsicht hergestellt“

Deis – Weinhefebrand	Nr. 50	0,5 l	8,50 € (17,00 €/l)
Deis – Tresterbrand	Nr. 51	0,5 l	8,50 € (17,00 €/l)
Deis – Apfelbrand	Nr. 52	0,5 l	9,70 € (19,40 €/l)
Deis – Zwetschgenbrand	Nr. 53	0,5 l	10,00 € (20,00 €/l)
Deis – Mirabellenbrand	Nr. 54	0,5 l	10,00 € (20,00 €/l)
Deis – Williams-Christbrand	Nr. 55	0,5 l	12,00 € (24,00€/l)
Deis – Weinbergspfirsichbrand	Nr. 570	0,5 l	15,00 € (30,00 €/l)
Alter Mosel Riesling Weinbrand	Nr. 56	0,5 l	14,00 € (28,00 €/l)
Roter Weinbergspfirsich – Likör	Nr. 57	0,5 l	13,50 € (27,00 €/l)
Dornfelder – Likör	Nr. 58	0,5 l	13,50 € (27,00 €/l)
Fizematelli – Kräuterlikör	Nr. 59	0,5 l	13,00 € (26,00 €/l)

Definition unserer Abkürzungen:
ALK = Alkoholgehalt in Prozent
RZ = Restzucker in Gramm pro Liter
S. = Säuregehalt in Gramm pro Liter

Stand August 2026
Änderungen vorbehalten

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach der Europäischen
Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV, (1169/2011/EU):
Weingut Deis · Zeller Straße 33 · 56820 Senheim/Mosel
Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.
Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland.
Unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet Mosel