

Wir freuen uns auf Euch!

Qualität vom Ursprung geprägt.

Unsere Weine erzählen von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft. Jeder Jahrgang hat seine eigene Geschichte und spiegelt auf individuelle Art und Weise ihren Ursprung wider.

Gerne zeigen wir Euch, wo sie entstehen und wie sie schmecken. Aktuell betreiben wir unser Weingut im Nebenerwerb. Damit wir uns Zeit für Euch nehmen können, bitten wir daher um eine kurze Anmeldung für Euren Besuch.

Unsere Weine sind limitiert und daher nur in begrenzter Menge erhältlich - echte Kostbarkeiten vom Ursprung.

Bei Interesse oder Fragen, meldet Euch gerne bei uns. Wir freuen uns auf euren Besuch bei uns in Dernau an der Ahr.

Moni und Raphael Kaupel

Das Weingut MORA

MORA - Moni und Raphael

Wir betreiben unser kleines Familienweingut in Dernau an der Ahr.

Angefangen mit dem Jahrgang 2023 und ein paar Fässern, verwirklichen wir Schritt für Schritt unseren Traum: Weine, die den Ursprung des Ahrtals widerspiegeln.

Höchster Qualitätsanspruch, Respekt vor dem Handwerk und der Ursprung unserer Heimat stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Adresse

Weingut Mora
Hardtbergstraße 54
D-53507 Dernau | Ahr

Kontakt

+49 174 9307856
info@weingut-mora.com



• Preisliste 2026 •

Mittelahr

Diese Weine bilden den Einstieg zu den Ursprungsweinen unserer Heimat. Handwerk, Herkunft und Tradition prägen ihren Charakter und bilden die Grundlage unserer Philosophie.

2025 | Rosé | Spätburgunder

Verschiedene Parzellen rund um Dernau | Rebalter von mindestens 20 Jahren | keine Maschinen | natürliche Begrünung | Handlese

Kurze Maischestandzeit | Holzkorbpresse | spontane Gärung | spontaner biologischer Säureabbau | Vollhefelager für 10 Monate | ohne Filtration

Ausdrucksstarke Nase | rote Johannisbeere | feine Würze | intensive lebendige Säure | klare Tanninstruktur im Abgang

Alk. 12,5 vol% Zucker 0,2 g/l Säure 5,6 g/l

Preis **10,90 €** (je 0,75l • 14,53 €/l)

2023 | Dernau | Spätburgunder

Verschiedene Parzellen rund um Dernau | Rebalter von mindestens 20 Jahren | keine Maschinen | natürliche Begrünung | Handlese

spontane Maischegärung für 14 Tage | Holzkorbpresse | 12 Monate Holzfass | spontaner biologischer Säureabbau | Vollhefelager | ohne Filtration

filigrane Nase | intensive rote Kirsche | feine Würze | lebendige Säure | elegantes Tannin

Alk. 12,5 vol% Zucker 0,6 g/l Säure 5,6 g/l

Preis **14,90 €** (je 0,75l • 19,87 €/l)

Besonderer Ursprung

Diese Weine verkörpern die Spitze unserer Ursprungsweine. In ihnen verbinden sich Handwerk, Herkunft und Tradition zu höchster Präzision, Komplexität und Eleganz. Ursprung pur!

2024 | Alte Reben | Riesling

Alte Weinbergsterrassen | Dernauer Goldkaul | Rebalter von ca. 70 Jahre | wurzelecht | Einzelpfahl | keine Maschinen | natürliche Begrünung | Handlese

kurze Maischestandzeit | Holzkorbpresse | spontane Gärung | 12 Monate Holzfass | spontaner biologischer Säureabbau | Vollhefelager | ohne Filtration

aromatische Nase | vielschichtige Kräuter | Steinobst | unterstützende Gerbstoffe | feine Säure

Alk. 11,5 vol% Zucker 0,2 g/l Säure 6,3 g/l

Preis **23,90 €** (je 0,75l • 31,87 €/l)

**Alle Preisangaben verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

2023 | Dernauer Goldkaul | Spätburgunder

Aus Parzellen der Dernauer Goldkaul | Rebalter mindestens 35 Jahre | keine Maschinen | natürliche Begrünung | Handlese

spontane Maischegärung für 14 Tage | Holzkorbpresse | 22 Monate Holzfass | spontaner biologischer Säureabbau | Vollhefelager | ohne Filtration

filigrane Nase | rote Johannisbeeren | Rauch & Leder | lebendige Säure | elegantes Tannin

Alk. 13,0 vol% Zucker 0,8 g/l Säure 5,8 g/l

Preis **27,90 €** (je 0,75l • 37,20 €/l)

***Mit dieser Preisliste verlieren alle vergangenen Preislisten ihre Gültigkeit.*