

## NEWS

Ihr habt Interesse an einer WEINPROBE, unseren WEINEVENTS oder einer geführten WEINWANDERUNG - Alle aktuellen Infos findet ihr auf unserer Website oder ihr schreibt uns direkt eine Mail mit Eurem Wunschtermin!



Ihr möchtet keine News, Events und Angebote verpassen? Dann meldet Euch zu unserem NEWSLETTER an:



## ÖFFNUNGSZEITEN

SOMMERZEIT // 01.04.-27.10.24

Mo, Mi, Do: 13 - 19 Uhr  
Fr u. Sa: 13 - 22 Uhr  
So: 13 - 20 Uhr  
Di: Ruhetag

Mo - Fr zusätzlich von 9 - 13 Uhr

WEIN- & SEKTVERKAUF

nach kurzer Absprache (Klingel, Telefon o. Email) sehr gerne möglich.



## LIEFER- UND VERKAUFSBEDINGUNGEN

Diese Preisliste ist gültig ab September 2024.

Alle vorherigen Preislisten und Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

**Alle Preise** sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Verpackung, Glas, Mehrwertsteuer und ggfs. Sektsteuer.

Sämtliche Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Die von uns gelieferte Ware wird unter verlängertem Eigentumsvorbehalt verkauft und bleibt bis zur vollständigen Bezahlung in unserem Alleineigentum. Erfüllungsort ist für beide Teile Ruppertsberg.

**Alle Weine** sind deutschen Ursprungs und, sofern nicht anders angegeben, Qualitäts- oder Prädikatsweine aus Erzeugerabfüllung.

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite. Weinkristalle (Weinstein) sind natürliche Ausfällungen und zeugen von der Reife des Weines (Sektes). Der Geschmack und die Qualität werden dadurch nicht beeinträchtigt und es besteht deshalb kein Grund zur Reklamation.

Der **Versand** versteht sich ab Weingut und erfolgt auf eigene Rechnung und Gefahr.

Der Versand in **15er und 18er** Postkartons erfolgt deutschlandweit **versandkostenfrei**. Für Bestellungen in 3er, 6er und 12er Postkartons berechnen wir jeweils eine Versandpauschale in Höhe von 7,90 €.

**Größere Bestellungen** liefern wir nach Absprache per Spedition ebenfalls versandkostenfrei.

Versandkosten für Lieferungen auf deutsche Inseln und ins europäische Ausland auf Anfrage.

Unsere Weine können Sie direkt in unserem **Onlineshop**, **telefonisch** oder per **E-Mail bestellen**.

WEINGUT

## REINHARDT

Weingut Reinhardt GbR

Hof am Deidesheimer Weg, 67152 Ruppertsberg | Tel.: +49 6326/9826777

ggü. Steigenberger Hotel | Navi: Im Diedel 1, 67146 Deidesheim

www.weingut-reinhardt.de | info@weingut-reinhardt.de

f @weingut.reinhardt



## WEINGUT REINHARDT

# WR



Das WEINWERK, unsere Vinothek  
direkt an der Dt. Weinstraße in Ruppertsberg.

# DER WEIN FÜR ALLE SINNE

## GUTSWEIN

				0,75L
Riesling	BIO	2023	trocken	<b>8,90€</b> 11,87/l
Weissburgunder	BIO	2023	trocken	<b>8,90€</b> 11,87/l
Grauburgunder	BIO	2023	trocken	<b>8,90€</b> 11,87/l
Sauvignon blanc	BIO	2023	trocken	<b>8,90€</b> 11,87/l
Naseweiss <i>Cuvée weiß</i>	BIO	2023	feinherb	<b>8,90€</b> 11,87/l
Rosé	BIO	2023	trocken	<b>8,90€</b> 11,87/l
<i>Cuvée rot</i>			trocken	<b>9,90€</b> 13,20/l

## ORTSWEIN

				0,75L
Riesling <i>Deidesheim</i>	BIO	2021	trocken	15,33/l <b>11,50€</b> falstaff 89 P. 2022 18,00/l <b>13,50€</b>
Riesling <i>Ruppertsberg</i>	BIO	2021	trocken	15,33/l <b>11,50€</b> vinum 87 P. // 2022 18,00/l <b>13,50€</b> Eichelmann 86+ P.
Riesling Kabinett <i>Deidesheimer Mäushöhle</i>	BIO	2022	restsüß	<b>11,50€</b> 15,33/l
Weisser Burgunder <i>Deidesheim</i>	BIO	2021	trocken	18,00/l <b>13,50€</b> falstaff 89+ P. 2022 21,33/l <b>16,00€</b>
Chardonnay Halbstück „S“	BIO	2022	trocken	<b>16,00€</b> 21,33/l
Sauvignon Blanc Fumé <i>Niederkirchen</i>	BIO	2022	trocken	<b>16,00€</b> falstaff 89+ P. 21,33/l
Spätburgunder <i>Ruppertsberg</i>	BIO	2021	trocken	<b>16,00€</b> 21,33/l

## LAGENWEIN

				0,75L
Riesling <i>Deidesheimer Herrgottsacker</i>	BIO	2021	trocken	<b>18,00€</b> Eichelmann 88 P. // falstaff 92 P. 2022 24,00/l
Riesling <i>Ruppertsberger Reiterpfad</i>	BIO	2020	trocken	26,67/l <b>20,00€</b> falstaff 91+ P. // vinum 89 P. // Eichelmann 89 P. 2022 30,67/l <b>23,00€</b>
Riesling <i>Deidesheim in der Petershöhle</i>	BIO	2021	trocken	<b>28,00€</b> Meininger „Best of Riesling 2023“ 92 P. 2022 37,33/l
Weisser Burgunder <i>Deidesheimer Nonnenstück</i>	BIO	2022	trocken	<b>23,00€</b> 30,67/l
Spätburgunder <i>Ruppertsberger Nußbien</i>	BIO	2020	trocken	<b>28,00€</b> falstaff 91+ P. // vinum 88 P. // Eichelmann 88 P. 2022 30,67/l
Saint Laurent <i>Niederkirchner Schlossberg</i>	BIO	2020	trocken	<b>23,00€</b> 30,67/l

- ausgetrunken -

## SEKT

			0,75L
Riesling		brut	<b>17,00€</b>
4. Pl. vinum Dt.Sekt Award 2022 mit 93 P. // Meininger Dt.Sektpreis 2024 mit 91 P. 22,67/l			
Blanc et noir		brut nature	<b>17,00€</b>
5. Pl. vinum Dt.Sekt Award 2022 mit 93 P. // Meininger Dt.Sektpreis 2024 mit 91 P. 22,67/l			
Rosé Prestige	2018	brut nature	<b>24,00€</b> 32,00/l
2. Pl. Meininger Dt. Sektpreis 2024 mit 92 P. - Kategorie Rosé Sekt			
Chardonnay Réserve	2017	brut nature	<b>32,00€</b> 42,67/l
Falstaff 92+ P. // Meininger Dt. Sektpreis 2024 mit 90P.			

## NATURWEIN

			0,75L
Riesling <i>pur</i>	2019	trocken	<b>20,00€</b>
falstaff 91 P. 2020 26,67/l			

## BASIS

			1,0 L / 0,75 L
Riesling	BIO	2023	trocken <b>6,90€</b>
Rosé	BIO	2023	feinherb <b>6,90€</b>
Gaumenbitzler Secco			<b>8,00€</b> 10,67/l
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure			

## MAGNUM

			1,5 L
Weisser Burgunder <i>Deidesheim</i>	BIO	2019/ trocken 2020/2021	<b>37,00€</b>
Sauvignon Blanc Fumé <i>Niederkirchen</i>	BIO	2021	trocken <b>37,00€</b>
Riesling <i>Deidesheimer Herrgottsacker</i>		2018	trocken <b>41,00€</b>
Riesling <i>Ruppertsberger Reiterpfad</i>	BIO	2019 trocken 2021	<b>51,00€</b>
Weisser Burgunder <i>Deidesheimer Nonnenstück</i>	BIO	2022	trocken <b>51,00€</b>
Spätburgunder <i>Ruppertsberger Nußbien</i>		2016	trocken <b>45,00€</b>
Saint Laurent <i>Niederkirchner Schlossberg</i>		2019	trocken <b>45,00€</b>
Riesling <i>pur</i>	BIO	2019 trocken 2020	<b>45,00€</b>
Riesling		SEKT brut	<b>37,00€</b>
Blanc et Noir		SEKT brut nature	<b>39,00€</b>
Rosé Prestige		SEKT brut nature	<b>53,00€</b>
Chardonnay Réserve		SEKT brut nature	<b>69,00€</b>

## EVENTS 2024

### HERBSTAUSSCHANK

31. August 2024 bis 27. Oktober 2024

Es erwarten Euch neben unseren ausgezeichneten Weinen & Sekten, jedes Wochenende eine wechselnde Küche!

### LIVE-MUSIK

SA 21. September 2024 & DO 03. Oktober 2024

Freut Euch auf ausgelassene Stimmung mit unseren Live-Acts!

### WINTERZEIT

28. Oktober 2024 bis 24. April 2025

mit Flammkuchen und weinbegleitenden Snacks

*Das WEINWERK ist ganzjährig für Euch geöffnet!*

## KOLLEKTION



GUTSWEIN ORTSWEIN LAGENWEIN SEKT BASIS

## BIO

Alle unsere Weine sind biologisch / ökologisch angebaut und nach DE-Öko-Verordnung als biologische Weine zertifiziert.



Für uns selbstverständlich sind alle Weine auch vegan und seit 2017 durch den ProVeg e. V. lizenziert.

