



Reith

WEINKARTE

2022



PHILOSOPHIE UND LEIDENSCHAFT

Qualität wächst im Weinberg. Nur mit behutsamer und überlegener Weinbergspflege, verbunden mit viel Handarbeit, können wir als Familienbetrieb geeignete Trauben für unsere Weine ernten. Jedes Weinjahr, jeder Reifezustand und jedes Terroir verlangt seinen eigenen Ausbaustil. Dafür wird im Keller bis zur Abfüllung unsere Qualitätsphilosophie umgesetzt. Unsere Weine zeichnen sich durch ihre jugendliche Spritzigkeit und Frische aus.

Besonders stolz sind wir, Ihnen unsere Select-Weine anbieten zu können. Bei diesen ist eine starke Ertragsregulierung genauso selbstverständlich wie die selektive Handlese. Wir sind der Meinung: Nur eine kompromisslose Arbeit im Weinberg und im Keller bringt hervorragende Weinqualität.

VINOTHEK

Ganz besonders freuen wir uns, Sie in unserer Vinothek zu begrüßen. Es erwarten Sie moderne Formen und modische Akzente, die Ihren Weineinkauf am Fuße des sonnenverwöhnten Wißbergs zu einem Erlebnis werden lassen.

Sie sind herzlich auf unserem neuen Weingut eingeladen. Um etwas Zeit für Sie zu haben, bitten wir um telefonische Voranmeldung.

Ihre Winzerfamilie

The signature 'Reith' is written in a fluid, cursive script using an orange-brown ink. The letters are connected, with a prominent loop on the 'R' and a long, sweeping tail on the 'h'.






WEISSWEINE TROCKEN

- | | | | Flasche | alc. in
% vol |
|--|-----|------|--|------------------|
|  | 1 | 2021 | Silvaner | 1,0 l 12,0 |
| | | | herb, fruchtig, dezente Säure | |
|  | 2 | 2021 | Scheurebe | 0,75 l 12,0 |
| | | | Aromen von Pfirsich, Zitrone und Stachelbeere | |
|  | 21 | 2021 | Sauvignon Blanc | 0,75 l 12,0 |
| | | | exotische Fruchtaromen, gepaart mit grüner Paprika | |
|  | 3 | 2021 | Riesling Saukopf | 0,75 l 12,0 |
| | | | frisch, spritzig und rassig | |
|  | 4 | 2021 | Weissburgunder | 0,75 l 12,5 |
| | | | delikat, der Wein zu Fisch und hellem Fleisch | |
|  | 5 | 2021 | Grauburgunder | 0,75 l 13,0 |
| | | | dichte & intensive Burgunderart | |
|  | 6 | 2021 | Chardonnay Select Spätlese | 0,75 l 13,0 |
| | | | trockener, gehaltvoller Wein, im Holzfass gereift | |
|  | 6.1 | 2020 | Silvaner Select Alte Reben Spätlese | 0,75 l 13,0 |
| | | | kräftiger, mineralischer und schmelziger Silvaner | |

BLANC DE NOIR TROCKEN

- | | | | Flasche | alc. in
% vol |
|---|-----|------|--|------------------|
|  | 6.2 | 2021 | Merlot Select Blanc de Noir | 0,75 l 12,0 |
| | | | aus roten Trauben hell gekeltert
exotische Fruchtaromen, frisch und mineralisch | |

WEISSWEINE FRUCHTIG

- | | | | Flasche | alc. in
% vol |
|---|----|------|-------------------------------------|------------------|
|  | 7 | 2021 | Bacchus mild | 1,0 l 10,5 |
| | | | mild, frisch und fruchtig | |
|  | 8 | 2021 | Rivaner halbtrocken | 0,75 l 11,0 |
| | | | fruchtig-frischer Sommerwein | |
|  | 10 | 2021 | Scheurebe fruchtsüß | 0,75 l 10,0 |
| | | | fruchtig mit eleganter Süße | |
|  | 11 | 2021 | Huxelrebe Spätlese fruchtsüß | 0,75 l 10,0 |
| | | | exotische, intensive Fruchtsüße | |

ROTWEINE TROCKEN

	Flasche	alc. in % vol
 12 2020 Dornfelder vollmundiger Rotwein	0,75 l	12,5
13 2019 Portugieser samtig, feingliedrig und beerenfruchtig	0,75 l	13,5
14 2020 Saint Laurent verlockend samtige Nase, gehaltvoller Körper	0,75 l	12,5
15 2019 Dornfelder Barrique mit viel Körper und Tiefe 12 Monate im neuen Eichenfass gereift	0,75 l	13,5
 16 2020 Merlot Select trockener, kräftiger Wein, sehr intensiv und gehaltvoll im Holzfass gereift	0,75 l	14,0

ROTWEINE FRUCHTIG

	Flasche	alc. in % vol
17 <u>2019</u> Portugieser mild 2020 weich, ausgewogen und harmonisch	1,0 l	11,5
18 2020 Regent halbtrocken Aromen von Kirschen und Johannisbeeren	0,75 l	12,0
 19 2021 Dornfelder mild nach dem Essen ein "köstlicher Abendtropfen"	0,75 l	10,5

WEISSHERBST

	Flasche	alc. in % vol
 20 2021 Portugieser Weißherbst halbtrocken jugendlich, harmonisch	0,75 l	10,5

PERLWEIN

	Flasche	alc. in % vol
21 Perlwein "Priccolé" Rosé halbtr. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure frisch und fruchtig prickelnd	0,75 l	10,5
22 Perlwein "Priccolé" trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure frisch und fruchtig prickelnd	0,75 l	11,0

SEKT

	Flasche	alc. in % vol
23 Privat Cuvee weiß* halbtrocken aromatisch, blumig	0,75 l	11,5
24 Riesling trocken* feinrassiges Sekterlebnis	0,75 l	12,0

FRUCHTSAFT, ALKOHOLFREI

	Flasche
25 Rhein Hessischer Traubensaft* Scheurebe fruchtig, frisch, vitaminreich	0,75 l
26 Rhein Hessischer Traubensaft* Dornfelder fruchtig, frisch, vitaminreich	0,75 l

GESCHENKIDEEN SPEZIALITÄTEN

	Flasche	alc. in % vol
27 Rheinknie Cream* Likörspezialitäten aus Weinbrand	0,5 l	17,0
28 Roter Weinbergspfirsich* Deutsche Spirituose	0,5 l	25,0

* Produkte aus Gemeinschaftsproduktion

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt., Glas und Verpackung in 6er Kartons. Bei Bestellungen ab 250,- EUR Warenwert liefern wir Ihnen den Wein frei Haus. Bei kleineren, per Post oder Spedition versandten Sendungen gehen die Verpackungs- und Frachtkosten zu Lasten des Empfängers. Wir berechnen anteilig pro Paket Versandkosten von 7,50 EUR (6er, 12er oder 18er). Wir werden jedoch stets bemüht sein, Sie persönlich zu beliefern.

Alle unsere Weine stammen aus unseren Weinbergen und werden in unserem Weingut vinifiziert. Es handelt sich dabei, wenn nicht anders bezeichnet, um Qualitätsweine aus Rheinhessen. Alle Produkte kommen aus Deutschland und enthalten (Ausnahme: Traubensaft und Spirituosen) Sulfite.

Eventuelle Auskristallisierungen sind eine natürliche Erscheinung und geben keinen Grund zur Beanstandung. Es handelt sich um Weinstein, Salze der Weinsäure, die sich bei Temperaturschwankungen bilden können.

Die Weine sind zahlbar innerhalb von 15 Tagen rein Netto.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie im Internet unter www.weingut-reith.de abrufen können, gleichzeitig finden Sie dort nähere Informationen zum Datenschutz.

Bankverbindung: Mainzer Volksbank eG

IBAN DE 50 5519 0000 0615 3250 16 | BIC MVBMD55

WIDERRUFSBELEHRUNG

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben,

müssen Sie uns (Weingut Steffen Reith GbR, Hof Reith am Wißberg, 55599 Gau-Bickelheim, weingut-reith@t-online.de, Tel.: 06701 9113809) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Das Muster eines Widerrufsformulars finden Sie auf unserer Webseite: www.weingut-reith.de unter dem Menüpunkt Impressum.

WIDERRUFSFOLGEN

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.



WEINGUT REITH

Hof Reith am Wißberg | 55599 Gau-Bickelheim

Tel. 06701 9113809 | Fax 06701 2057362

weingut-reith@t-online.de | www.weingut-reith.de

Eingabe Navigationssystem: Badenheimer Weg

→ dann Betonweg 300 m folgen