

STAATLICHE
WEINBAUDOMÄNE
Oppenheim



Weinpreislise

Frühjahr 2020

Rheinhessen

Staatsweingüter
Rheinland-Pfalz

INHALT

3	Begüßung	14	Sekt & Perlwein
4	VDP.GUTSWEIN	15	Werkstatt Oppenheim
6	TERROIR-EDITION	16	GutsCuvee und <u>C</u> LA <u>S</u> SIC
7	VDP.AUS ERSTEN LAGEN	17	Liter-Weine
8	VDP.GROSSES GEWÄCHS	18	Veranstaltungen
10	Monopollage GLÖCK	20	Allgemeine Hinweise
12	Edition Ernst Ludwig	21	Verkaufsbedingungen
13	Prädikatswein	23	Widerrufsbelehrung

Empfehlung von Dr. Bernd Prior

Wir präsentieren Ihnen eine Premiere aus unserer „Weinwerkstatt“

2019er Roter Riesling trocken zum Preis von 8,50 €/0,75l

Falls Sie nun die Neugier packt, geht es Ihnen wie uns. Denn auch zum 125-jährigen Jubiläum unserer Fachschule für Weinbau und Oenologie in 2020, geht uns nie der Mut aus, etwas Neues zu wagen. Es handelt sich um das erste Ertragsjahr für den Roten Riesling in unseren Weinbergen. Dem entsprechend war die Neugier auf das Ergebnis umso größer.

Die Rebsorte hat eine ebenso lange Tradition wie der klassische Riesling – verschwand zwischendurch aber von der Bildfläche und wird jetzt im Zuge des Klimawandels quasi neu entdeckt. Die weiße Rebsorte mit rötlich gefärbten Beeren bringt kräftige, charakterstarke Weine mit einem finessenreichen Säuregerüst hervor. Das war für uns Anreiz, diese historische Rebsorte in unser Sortiment aufzunehmen. Den Jungfernwein – also den ersten Ertrag aus unserem neu gepflanzten Weinberg – haben wir spontan mit seinen eigenen Hefen vergoren und anschließend in kleinen Barriques reifen lassen.

Ein herzhafter Riesling mit Biss, Frucht und feinwürzigen Komponenten. Dieser spannende Solist zieht alle Blicke auf sich und harmoniert wunderbar zu einer Käseplatte mit gereiften Rohmilchkäse, Nüssen und Trockenobst.

Viel Spaß beim Genießen und zum Wohl.



Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

das Weinjahr 2019 – geprägt durch Hitzeperioden und Sommertrockenheit, welchen die tiefwurzelnden Reben trotzten.

Die Hauptlese startete am 7. September 2019. Die Weinlese in unserer Monopollage Niersteiner Glöck fand am 14. September statt. Die letzten Trauben ernteten wir am 14. Oktober für unsere edelsüßen Spezialitäten.

2019 – ein Spitzenjahrgang: Die Weißweine präsentieren sich durch eine stark ausgeprägte Sortencharakteristik mit harmonischer Säure. Die Rotweine zeichnen sich durch ein hohes Farbpotenzial und reife Tannine aus. Unsere VDP.GUTSWEINE, die schon jetzt Einzug in die Vinothek halten, sind beeindruckende Vorboten des Jahrgangs.

Neben unserem außergewöhnlichen Werkstattwein bleibt unser erstes Ziel die konsequente Umsetzung der VDP-Qualitätspyramide. Wir wollen Herkunft schmeckbar machen!

Live erleben können Sie das bei unserer genussvollen Weinprobe in der VDP.GROSSE LAGE GLÖCK am 29. August 2020. In unserer Vinothek und an den Weinprobiertagen am 7. Juni und am 22. November 2020 haben Sie Gelegenheit, unsere Weine zu entdecken. Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen!

Herzlichst Ihr

Dr. Bernd Prior
und das Team der Weinbaudomäne

VDP.GUTSWEIN

Die trockenen VDP.GUTSWEINE der Weinbaudomäne kommen aus ausgesuchten Weinbergen entlang der Rheinterrasse. Bei der Weinbereitung legen wir größten Wert auf Typizität und Rebsortencharakter.

2019	Silvaner Alk. 13,0 % vol	519132	0,75 l	6,00 € 8,00 €/l
2019	Scheurebe Alk. 12,5 % vol	519121	0,75 l	6,50 € 8,67 €/l
2019	Sauvignon blanc Alk. 12,5 % vol	519127	0,75 l	6,90 € 9,20 €/l
2019	Weißer Burgunder Alk. 12,5 % vol	519124	0,75 l	6,90 € 9,20 €/l
2019	Grauer Burgunder Alk. 13,0 % vol	519125	0,75 l	6,90 € 9,20 €/l
2019	Chardonnay Alk. 12,5 % vol	519126	0,75 l	6,90 € 9,20 €/l
2019	Riesling Alk. 12,5 % vol	519123	0,75 l	7,50 € 10,00 €/l



VDP.GUTSWEIN

Bei der Rotweinbereitung setzen wir auf Tradition. Von Hand gelesen und schon im Weinberg strengstens selektioniert, kommen nur die besten Trauben in den Rotweinkeller. Nach Vergärung auf der Maische geben wir unserem trockenen roten VDP.GUTSWEIN Zeit, im großen Eichenfass zu reifen.

2017	Portugieser Alk. 12,0 % vol	517322	0,75 l	6,50 € 8,67 €/l
2018	St. Laurent Alk. 12,0 % vol	518325	0,75 l	6,90 € 9,20 €/l
2018	Spätburgunder Alk. 13,0 % vol	518326	0,75 l	7,50 € 10,00 €/l



TERROIR-EDITION

Handverlesene Trauben, niedriger Ertrag, schonende Verarbeitung und spontan vergoren – so wird Herkunft schmeckbar. Mit unserer Terroir Edition – vor allem der Vergleich in 2019 zeigen, wie der Weinbergboden Riesling und Silvaner prägt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, diese Weine nebeneinander zu verkosten. Unser 3er Weinpaket „Herkunft hat Profil“ zum attraktiven Probiertpreis wartet darauf von Ihnen in unserer Vinothek entdeckt zu werden.

2019	Riesling	519142	0,75 l	9,00 €
	vom Kalkmergel			12,00 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Feine Aromen von Mirabelle und Limette nebst einem ausgeprägten Säurenerv. Ein Gedicht zu vielerlei Risotto-Gerichten.			
2019	Riesling	519143	0,75 l	9,00 €
2018	vom Rotliegenden			12,00 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Typische Noten von Pfirsich und Zitrus. Harmoniert zu Terrinen mit Räucherfisch.			
2019	Riesling	519141	0,75 l	9,00 €
	vom Löss			12,00 €/l
	Alk. 12,5 % vol			
	Straffer sowie saftiger Riesling mit aufregendem Mineralspiel. Ein toller Begleiter für exotische Gerichte wie Curry.			
2019	Silvaner	519146	0,75 l	8,50 €
2017	vom Rotliegenden			11,33 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Potpourri von frischen Kräutern und heimischen gelben Früchten. Passt zu Maispoularde mit frischem Wurzelgemüse.			

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

Die ORTSWEINE sind die Botschafter ihrer Gemeinde. Die Trauben für diese hochwertigen, charaktervollen Weine stammen aus unseren klassifizierten Weinbergen innerhalb der Ortsgemarkungen von Oppenheim und Nierstein.

2017	Nierstein	517332	0,75 l	13,50 €
	Spätburgunder			18,00 €/l
	Alk. 13,5 % vol			
	Geschliffener und feinsaftiger Spätburgunder mit leicht nussigen und beerigen Aromen. Ob zartes Roastbeef oder Boeuf de Bourguignon – unser Spätburgunder ist ein toller Allrounder zu Rind.			

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

2019	Nierstein Riesling	519167	0,75 l	14,90 €
2018	Alk. 12,5 % vol			19,87 €/l

Die Qualitätsstufe VDP.AUS ERSTEN LAGEN kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und über lange Zeit Weine mit hoher Qualität und Reifepotenzial erzeugt wurden. Die Lagen werden von den VDP-Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und abgegrenzt.

Wir wollen das Profil der Weinbaudomäne weiter schärfen und beschränken uns für diese Weinkategorie ausschließlich auf die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, welche in den klassifizierten Spitzenlagen in Nierstein wachsen.

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Nur die allerbesten Weinberge werden als VDP.GROSSE LAGE eingestuft.

Nur hier wachsen unsere besten Rieslinge mit expressivem Lagencharakter.

Nur hier tragen die trockensten Weine den Namen: VDP.GROSSES GEWÄCHS.

Verkaufsstart für die 2019er VDP.GROSSEN GEWÄCHSE ist der 1. September 2020.

2018	GLÖCK Riesling	518161	0,75 l	25,00 €
	VDP.GROSSES GEWÄCHS			33,33 €/l
	Alk. 13,5 % vol			
	Intensive Birnenaromen gepaart mit rauchigem Duft nach Feuerstein. Am Gaumen kommen reifer Pfirsich und Zitrusnoten hinzu. Würzig mit lebendiger Säure.			
2018	OELBERG Riesling	518163	0,75 l	20,00 €
	VDP.GROSSES GEWÄCHS			26,67 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Vielschichtiger, voluminöser Riesling mit einer unverwechselbaren Aromentiefe. Typische Zitrusnoten treffen auf Aromen von gelben Steinobst			
2016	PETTENTHAL Riesling	516164	0,75 l	25,00 €
	VDP.GROSSES GEWÄCHS			33,33 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Honig- und Karamellnoten, Anklänge von getrockneten und exotischen Früchten, körperreich und lang im Abgang, faszinierende Reife.			
2017	HERRENBERG Riesling	517165	0,75 l	20,00 €
	VDP.GROSSES GEWÄCHS			26,67 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Charakterstarker Wein mit feinem Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone. Sehr komplex. Ein Wein mit Potenzial.			

VDP.GROSSES GEWÄCHS

Begeben Sie sich auf eine vertikale Weinreise und verkosten Sie unser Probierpaket „ROTHENBERG vertikal“. Gereift, vielseitig und spannend zugleich. Die Weine aus 2015, 2016 und 2017 von der begehrten Lage ROTHENBERG spiegeln eine fesselnde Jahrgangstiefe und das unverwechselbare Format von top gereiften Rieslingweinen wider.

Der Nackenheimer ROTHENBERG gehört zu den steilsten Lagen am Roten Hang. Ein Eldorado für Rieslingreben, die dadurch Weine mit enormen Reifepotenzial hervorbringen.

2015 ROTHENBERG Riesling 515162 0,75 l **20,00 €**
VDP.GROSSES GEWÄCHS 26,67 €/l
Alk. 14,0 % vol

Potpourri von exotischen gereiften Früchten mit einem Hauch kräuterwürziger Noten und floralen Nuancen, elegante Mineralität, extraktreich und nachhaltig.

2016 ROTHENBERG Riesling 516162 0,75 l **20,00 €**
VDP.GROSSES GEWÄCHS 26,67 €/l
Alk. 13,0 % vol

Lebendiger Wein mit einem kräftigen Mineralspiel. Aromen von gereiften Mirabellen mit feinnussigen Anflügen von Pistazien.

2017 ROTHENBERG Riesling 517162 0,75 l **20,00 €**
VDP.GROSSES GEWÄCHS 26,67 €/l
Alk. 13,0 % vol

Aromatisches Zusammenspiel aus blumigen und zitronigen Tönen. Ausdrucksstark und langlebig am Gaumen. Getragen von einer feinsalzigen und mineralischen Struktur.

Probierpaket
„ROTHENBERG
vertikal“
55,- €**
24,44 €/l
P23



MONOPOLLAGE GLÖCK

Ein Höhepunkt der Weinkultur ist die älteste Weinlage Deutschlands, die GLÖCK Nierstein. Der vollständig von Mauern umgebene Weinberg ist im Alleinbesitz der Domäne: unsere Monopollage. Neben dem VDP.GROSSEN GEWÄCHS wird unser GLÖCK-Sortiment durch edelsüße Rieslinge und einen Premium-Spätburgunder komplettiert.

2019***	Riesling G	519275	0,75 l	8,50 €
	Alk. 12,5 % vol			11,33 €/l
	Der Ausbau im großen Holzfass verleiht dem Riesling G Fülle und Schmelz. Würzig bis saftiger Weinstil.			
2018***	GLÖCK Riesling VDP.GROSSE LAGE	518172	0,5 l	12,00 €
	Auslese			24,00 €/l
	Alk. 7,0 % vol			
	Spannendes Süße-Säurespiel mit herzhaften und lieblichen Aromen von Aprikose, reifer Maracuja und Limette. Ein fesselnder Wein für festliche Anlässe.			
2015	GLÖCK Riesling VDP.GROSSE LAGE	515189	0,5 l	31,00 €
	Beerenauslese			62,00 €/l
	Alk. 14,5 % vol			
	Exotisches Aromenpotpourri. Herausragende Bewertung – 94 Punkte Gault&Millau WeinGuide 2019.			
2015***	GLÖCK Riesling VDP.GROSSE LAGE	515192	0,5 l	49,00 €
	Trockenbeerenauslese			98,00 €/l
	Alk. 8,5 % vol			
	Vielschichtiger Riesling mit konzentrierten Aromen von getrockneten Früchten. Feine Säure gepaart mit beeindruckender Fruchtsüße.			
2018***	Pinot Noir G	518334	0,75 l	14,50 €
	Alk. 14,5 % vol			19,33 €/l
	Rauchige Aromen mit leichter Pfeffernote. Sehr weich und elegant am Gaumen. Mit reifen roten Früchten. Spätburgunder mit Eleganz.			



Die GLÖCK

Die Glöck gilt als älteste Weinlage Deutschlands. Deshalb hat das Deutsche Weininstitut den Weinberg in Nierstein auch als „Höhepunkt der deutschen Weinkultur“ ausgezeichnet. Die 2,2 Hektar umfassende Weinlage liegt am Fuße der St. Kilianskirche, deren Glocke als Namensgeberin Patin stand.

Wie viele berühmte Weinberge in Europa, ist auch die Glöck vollständig von einer historischen Mauer umgeben. Diese schützt die Reben vor kalten Winden und schafft ein hervorragendes Kleinklima. Die Glöck ist heute mit Riesling und Spätburgunder bepflanzt und wird ökologisch bewirtschaftet. Die 100%-ige Südlage besitzt einen mächtigen Löß/Lehm-Kegel. Die Weine unterscheiden sich von denen des Rotliegenden deutlich. Sie sind in der Rieslingart sehr fruchtig aber von filigraner Säurestruktur und haben ein langes Lagerungspotenzial.

**Genussvolle Weinprobe in der GLÖCK
am 29. August 2020 von 15 bis 18 Uhr**

Spitzenweine dort verkosten, wo sie gewachsen sind.
Eine spannende und kurzweilige Weinprobe mit
kleinen Leckereien in der VDP.GROSSE LAGE GLÖCK.
Kosten 45,- € pro Person. Anmeldung erforderlich.

Anmeldung unter:

Liane.Juenger@dlr.rlp.de oder 06133 930 305

EDITION ERNST-LUDWIG

Der Gründer der Weinbaudomäne Oppenheim, Großherzog Ernst Ludwig zu Hessen und bei Rhein, war ein Visionär seiner Zeit: Sein Leitspruch „Habe Ehrfurcht vor dem Alten und Mut, das Neue frisch zu wagen!“ ist für uns Auftrag und Inspiration. Und wenn beim Mut zu experimentieren solche tollen Weine entstehen, dann kommen auch Sie als Weinfreund in den Genuss charakterstarker, individueller Weintypen.

2018	Selection Rheinhessen	518133	0,75 l	12,00 €
2019*	Silvaner			16,00 €/l
	Oppenheimer Herrenberg			
	Alk. 13,0 % vol			
	Duft nach Wiesenkräutern, reifer Birne und Mirabellen. Auf der Zunge cremig-würzig, kraftvoll mit einer dezenten Säurestruktur. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.			
2016	Grauburgunder N	516444	0,75 l	14,50 €
	Alk. 13,0 % vol			19,33 €/l
	Maischevergorener Weißwein mit satter orangener Farbe. Duft nach Dörripflaumen und Schokolade. Die kräftigen Tannine geben viel Struktur. Wir empfehlen den Wein zu dekantieren und nicht zu kühl zu genießen.			

PRÄDIKATSWEIN

Freuen Sie sich auf die süße Verführung aus den VDP. GROSSEN LAGEN der Domäne! Ein animierendes Säurespiel und das unvergleichliche Aroma machen diese Weine so besonders. Unsere edelsüße Auslese und die Trockenbeerenauslese sind tolle Begleiter zum Dessert. Zu pikanten, würzigen Käse stellen sie eine spannende Alternative zum Rotwein dar.

2017	OELBERG Riesling VDP.GROSSE LAGE Spätlese Alk. 9,0 % vol Intensive Noten von Pfirsich und exotischen Früchten, animierende Fruchtsüße mit feiner Säure.	517151	0,75 l	9,00 € 12,00 €/l
2018	HERRENBERG Riesling VDP.GROSSE LAGE Auslese Alk. 8,5 % vol Raffinierte fruchtige Noten: satte Aprikose und Ananas. Lebendig und erfrischend mit fulminanten Süße-Säurespiel.	518171	0,5 l	10,00 € 20,00 €/l
2015***	PETTENTHAL Riesling VDP.GROSSE LAGE Beerenauslese Alk. 10,5 % vol Exotische Fruchtaromen wie reife Mango und Maracuja gepaart mit Orangenblüte und Rosinen, schöne Säurestruktur, die der Süße eine gewisse Lebendigkeit verleiht.	515181	0,5 l	29,00 € 58,00 €/l
2015***	OELBERG Riesling VDP.GROSSE LAGE Trockenbeerenauslese Alk. 7,0 % vol Bukettt von Karamell und exotischen Früchten, Orangenzeste, beeindruckende Aromenvielfalt, viskos und dicht mit opulenter Süße.	515193	0,375 l	49,00 € 130,67 €/l

SEKT & PERLWEIN

Die hochwertigen Domänensekte sind das Highlight jeder Feier. Unsere Sekte werden zum perfekten Zeitpunkt ihrer Genussreife degorgiert, um Ihnen den vollen Trinkspaß zu ermöglichen.

2016	Cuvée Ernst Ludwig	516550	0,75 l	14,50 €
	Sekt brut			19,33 €/l
	Alk. 13,0 % vol			
	Cuvée aus Spätburgunder, Chardonnay und Weißburgunder. Langes Feinhefelerager auf der Flasche, feingliedrig mit langem Nachhall, fruchtig und weich am Gaumen. Mindestens 36 Monate Hefelerager.			
2017	Riesling	517510	0,75 l	10,00 €
	Sekt brut			13,33 €/l
	Alk. 12,0 % vol			
	Heimische Früchte, Pfirsich und Apfel, dezenter Schmelz durch 9 Monate Feinhefelerager auf der Flasche, feine Perlage.			
2016	Silvaner	516520	0,75 l	9,50 €
	Sekt brut			12,67 €/l
	Alk. 12,0 % vol			
	Reife Früchte mit einem Hauch von floralen Noten, dezenter Geschmack nach Akazienhonig.			
2017	Riesling	517530	0,75 l	10,00 €
	Sekt extra trocken			13,33 €/l
	Alk. 12,0 % vol			
	Dezentes Fruchtsüße, -säurespiel. Ganze 9 Monate Feinhefelerager auf der Flasche, feine Perlage.			
2018	Domsecco	518501	0,75 l	6,00 €
	Qualitätsperlwein			8,00 €/l
	Alk. 9,5 % vol			

WERKSTATT OPPENHEIM

In unserer Rubrik „Werkstatt Oppenheim“ geben wir Ihnen einen Einblick in unseren „Experimentierkeller“. Wir zeigen Weine in streng limitierter Auflage. Neue, manchmal sicher ungewohnte Typen, die für uns aber immer eines sind – spannend und einzigartig.

2019	Roter Riesling	519450	0,75 l	8,50 €
	Alk. 13,0 % vol			11,33 €/l

Spontan vergoren mit weiterem Ausbau in kleinen Barriquefässern. Abfüllung ohne Vorklärung. Herzhafter Riesling mit Biss, Frucht und feinwürzigen Komponenten. Ein spannender Solist der alle Blicke auf sich zieht oder zu einer Käseplatte mit gereiften Rohmilchkäse, Nüssen und Trockenobst harmoniert.

Die Weinbaudomäne Oppenheim mit der angeschlossenen Weinbauschule ist seit jeher ein Zentrum für Innovation im Weinbau und der Kellerwirtschaft. Schule, Beratung und Versuchswesen, so lautet der Dreiklang des Lehr- und Versuchsbetriebs. Neueste Erkenntnisse aus dem Versuchskeller werden auf direkten Weg über Beratung und Lehre zu den Winzern der Region gebracht.

Und wir finden, Sie sollten daran Teil haben.

GUTSCUVÉE & C^{CLASSIC}

Unsere Einstiegsmodelle in die 0,75 l-Klasse –
trinkig und mit hohem Spaßfaktor.

2019	Riesling ^{C^{CLASSIC}} Alk. 12,5 % vol	519122	0,75 l	5,50 € 7,33 €/l
2016	GutsCuvée Rot trocken Alk. 13,0 % vol	516321	0,75 l	5,50 € 7,33 €/l
2018	GutsCuvée Rot lieblich Alk. 12,0 % vol	518323	0,75 l	5,50 € 7,33 €/l
2019	GutsCuvée Rosé feinherb Alk. 11,5 % vol	519312	0,75 l	5,50 € 7,33 €/l
2019	Deutscher Traubensaft	319101	0,75 l	2,70 € 3,60 €/l
2018	Allegro Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure	318100	0,75 l	4,20 € 5,60 €/l

LITER-WEINE

Rot- und Weißweine in der 1-Liter-Flasche –
solide und erfrischend geradlinig.
Mit viel Trinkfluss.

2019	Riesling trocken Alk. 12,0 % vol	519101	1,0 l	5,50 €
2019	Riesling halbtrocken Alk. 12,5 % vol	519102	1,0 l	5,50 €
2018	Silvaner trocken Alk. 12,0 % vol	518103	1,0 l	5,00 €
2018	Rotwein trocken Alk. 12,0 % vol	518302	1,0 l	5,00 €
2018	Rotwein halbtrocken Alk. 11,5 % vol	518301	1,0 l	5,00 €

VERANSTALTUNGEN



Unsere Weinprobiertage 2020

Kommen Sie mit auf eine Wein-Entdeckungstour durch die Highlights des Domänen-Sortiments. Im Frühling warten bereits die ersten 2019er Weine auf Sie und im Herbst haben unseren VDP.GROSSE GEWÄCHSE und die Silvaner Selection Rheinhessen ihre großen Auftritte. Der Eintritt ist wie immer frei und für kleine Leckerbissen ist gesorgt. Jetzt vormerken!

Weinprobiertag im Frühling:

7. Juni 2020 von 13 bis 18 Uhr

Weinprobiertag im Herbst:

22. November 2020 von 13 bis 18 Uhr

Maxime Herkunft Rheinhessen OPEN vom 15. bis 17. Mai 2020

Kick off – Weinreise – Club. Zum ersten Mal veranstaltet die Winzervereinigung Maxime Herkunft Rheinhessen das Maxime Open: eine Weinreise durchs nördliche Rheinhessen zu sieben Stationen. Sie finden die Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim im Weingut Gres in Appenheim.

Mehr Infos unter: <http://bit.ly/MaximeOpen>

Präsentation am Roten Hang am 13. und 14. Juni 2020

Unter dem Motto „Zwischen Himmel und Rhein“ können Sie an sechs Pavillons ab 11 Uhr bis zum Sonnenuntergang über 60 Weine probieren.



Bildquelle: DWI

VDP.Heimspiel Rheinhessen am 20. Juni 2020 von 12 bis 17 Uhr

In drei VDP.Weingütern präsentieren sich sämtliche 17 VDP.Weingüter Rheinhessens gemeinsam mit neun Kollegen des VDP.Nahe. Sie finden die Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim im Weingut Gutzler in Gundheim. Mehr Infos unter: <http://bit.ly/VDPHeimspiel2020>

Weinfest Oppenheim vom 7. bis 10. August 2020

Genussvolle Weinprobe in der VDP.GROSSE LAGE GLÖCK am 29. August 2020 von 15 bis 18 Uhr

Spitzenweine dort verkosten, wo sie gewachsen sind. Eine spannende und kurzweilige Weinprobe mit kleinen Leckereien in der VDP.GROSSE LAGE GLÖCK. Kosten 45,- € pro Person. Anmeldung erforderlich. Mehr Infos unter: <http://bit.ly/WeinprobeGloeck>

Anmeldungen und Anfragen bei Liane Jünger

Telefon: 06133 930 305

E-Mail: Liane.Juenger@dlr.rlp.de

Blieben Sie stets auf dem Laufenden und folgen Sie uns



[staatsweingut_oppenheim](https://www.instagram.com/staatsweingut_oppenheim)



[@DomaeneOppenheim](https://www.facebook.com/DomaeneOppenheim)

ALLGEMEINE HINWEISE

Falls nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Weinen um deutschen Qualitätswein mit der Geschmacksbezeichnung trocken. Alle unsere Weine und Sekte stammen aus dem Anbaugebiet Rheinhessen. Sie enthalten Sulfite.

Wofür unsere Abkürzungen stehen:

Alk. = vorhandener Alkohol

Die Staatliche Weinbaudomäne ist Teil des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, einer Behörde des Landes Rheinland-Pfalz.

Unter www.domaene-oppenheim.de finden Sie aktuelle Informationen rund um unser Weingut. Dort können Sie alle Weine im **Online-Shop** bestellen und sich bequem nach Hause liefern lassen. Wenn Sie regelmäßig Weintipps, Veranstaltungshinweise und Einblicke in unsere tägliche Arbeit erhalten möchten, melden Sie sich zu unserem **Online-Newsletter** an. So bleiben Sie immer auf dem Laufenden.

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch	9.00 13.00	bis bis	12.00 Uhr 16.00 Uhr
Donnerstag	9.00 13.00	bis bis	12.00 Uhr 18.00 Uhr
Freitag	9.00 13.00	bis bis	12.00 Uhr 16.00 Uhr
Samstag			nach Vereinbarung

Für eine nachhaltige und bewusste Weinkultur



Herkunft hat Profil,
deshalb sind wir Mitglied im
Verein MAXIME Herkunft



VERKAUFSBEDINGUNGEN

Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns, nach Absprache mit Ihnen, einen preislich und geschmacklich ähnlichen Wein zu liefern.

Die Preise verstehen sich einschließlich Ausstattung, Glas, Verpackung in 6er-Kartons und Sekt- und Mehrwertsteuer ab Kellerei Oppenheim.

Bei Selbstabholung werden ab 24 Flaschen 0,20 Euro je Flasche vergütet. Rabattstaffelung für Endverbraucher.

Für Endverbraucher gilt folgende Rabattstaffelung bei einer Bestellung in Verbindung mit geschlossener einmaliger Lieferung:

ab 60 Flaschen oder 250,00 Euro Warenwert	5 % Rabatt
ab 120 Flaschen oder 500,00 Euro Warenwert	10 % Rabatt
ab 240 Flaschen oder 1.000,00 Euro Warenwert	15 % Rabatt

Eine Addition verschiedener Rabatte ist nicht möglich.



VERKAUFSBEDINGUNGEN

Versandbedingungen:

Bei einer Bestellung an eine Lieferanschrift innerhalb Deutschlands liefern wir ab 60 Flaschen frei Haus. Hiervon ausgenommen sind die Frachtkosten auf deutsche Inseln. Unter dieser Liefermenge berechnen wir bis 18 Flaschen eine Pauschale für Transport und Verpackung von 9,00 Euro pro Bestellung und für eine Liefermenge zwischen 19 und 59 Flaschen eine Pauschale von 18,00 Euro pro Bestellung.

Bruchschäden sind unverzüglich bei dem Frachtunternehmer zu melden und auf dem Originalfrachtbrief bestätigen zu lassen. Weinsteinausscheidungen sind kristalline Ausfällungen infolge natürlicher Reife und damit kein Grund zur Beanstandung.

Bei Erstbestellung erfolgt die Lieferung gegen Vorauszahlung per Vorkasse. Bei Zahlungen innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum werden 2% Skonto gewährt. Für Bestandskunden wird der Kaufpreis 30 Tage nach Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug werden vom Tage der Fälligkeit an Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz berechnet.

Geraten Sie mit der Zahlung länger als 10 Tage in Verzug, haben wir das Recht, vom Vertrag zurückzutreten und die Ware zurückzufordern. Das Eigentumsrecht an den gelieferten Waren behalten wir uns bis zur vollständigen Bezahlung aller Forderungen vor. Bei Bezahlung mittels Scheck erlischt der Eigentumsvorbehalt erst nach Einlösung. Die Verpfändung oder Sicherheitsübereignung an Dritte vor Bezahlung ist ausgeschlossen. Bei drohender Verpfändung verpflichtet sich der Käufer, sofort zu widersprechen und uns unverzüglich Mitteilung zu machen.

Frühere Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Bankverbindung

Sparkasse Mainz

IBAN DE55 5505 0120 0120 0224 62

BIC MALADE51MNZ

WIDERRUFSBELEHRUNG

Sie haben als Verbraucher 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 haben bzw. hat. Das Widerrufsrecht erlischt spätestens zwölf Monate und 14 Tage nach dem im vorgenannten Satz genannten Zeitpunkt. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim, Wormser Str. 162 55276 Oppenheim, E-Mail info@domaene-oppenheim.de, Telefon 06133 930305 (erreichbar Mo. - Fr. von 09 - 16 Uhr, Do. 09 - 18 Uhr), Telefax 06133 930323) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können auch das Muster-Widerrufsformular auf unserer Webseite (www.domaene-oppenheim.de) verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich Ihrer Zahlungen für die Lieferung (mit Ausnahme der 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 Erklärung 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. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren abgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die paketversandfähigen 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. Nicht paketversandfähige Waren holen wir auf unsere Kosten ab. 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.

Ende der Widerrufsbelehrung.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

Staatliche
Weinbaudomäne Oppenheim
Wormser Straße 162
55276 Oppenheim
Telefon 06133 930 305
Fax 06133 930 323

info@domaene-oppenheim.de
www.domaene-oppenheim.de

Weinpreisliste gültig ab April 2020

Widerrufsformular

Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden es zurück an

Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim
Wormser Straße 162
55276 Oppenheim

E-Mail: info@domaene-oppenheim.de

Telefon: 06133 – 930 305 (Mo-Do von 09:00-12:00 Uhr und 13:00-16:00 Uhr,
Fr von 09:00-12:00 Uhr und 13:00-18:00 Uhr)

Telefax: 06133 – 930 323

Hiermit widerrufe ich den von mir abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren:

Bestellt am:

Erhalten am:

Name des Kunden:

Anschrift des Kunden:

Unterschrift des Kunden (nur bei Mitteilung auf Papier):

Datum: