

STAATLICHE
WEINBAUDOMÄNE
Oppenheim



Weinpreislise

Herbst 2022

Rheinhessen

Staatsweingüter
Rheinland-Pfalz

INHALT

3	Begrüßung	14	Sekt & Perlwein
4	VDP.GUTSWEIN	15	Schatzkammer
6	TERROIR-EDITION	16	GutsCuvée und <u>CLASSIC</u>
7	VDP.ERSTES GEWÄCHS®	17	Liter-Weine
8	VDP.GROSSES GEWÄCHS®	18	Veranstaltungen
10	Monopollage GLÖCK	20	Allgemeine Hinweise
12	Selection Rheinhessen	22	Verkaufsbedingungen
13	Prädikatswein	23	Widerrufsbelehrung



Wein-Tipp

2020 **Nierstein Spätburgunder**  520332 0,75 l **14,90 €**
trocken 19,87 €/l
VDP.AUS ERSTEN LAGEN

Für die kühlere Jahreszeit möchten wir Ihnen den Spätburgunder aus unseren klassifizierten Niersteiner Lagen ans Herz legen.

Nach der Reife im kleinen Holzfass, haben wir diesen tiefroten Spätburgunder besonders schonend, ohne Filtration auf die Flasche gebracht. Im Duft finden sich schwarze Johannisbeere, aber auch Schlehe und reife Brombeeren. Die kräftigen Tannine geben dem Wein eine feste Struktur. Wenn Sie dem Wein beim Genießen etwas Zeit geben, treten die würzig, ätherischen Noten und ein Hauch von Pfeifentabak in den Vordergrund.

Deshalb unsere Empfehlung: Unbedingt dekantieren!

Der Rotwein passt hervorragend zu Wild- und Schmorgerichten aus der herbstlichen Küche.

Liebe Weingenießerinnen und Weingenießer,

Veränderungen sind unser Alltag! Wir sind getrieben von dynamischen Entwicklungen, die uns immer wieder neu fordern.

Hitze und Trockenheit haben der Natur im Sommer zugesetzt. Auch wenn die Reben das erstaunlich gut überstanden haben, bleibt der Klimawandel die Herausforderung für uns Winzer. Es gilt den Weinbau kontinuierlich ressourcenschonender und anpassungsfähiger für die neuen Gegebenheiten zu machen. In unserem Lehr- und Versuchsbetrieb entwickeln und erproben wir Strategien, um den Rebanbau nachhaltiger zu gestalten. Wie es sich aktuell zeigt, recht erfolgreich. Die Weinernte ist sehr früh gestartet und wir können uns freuen, einen neuen großartigen Qualitätsjahrgang einzubringen.

Großartige Neuzugänge haben wir bereits jetzt im Sortiment:

Passend zum kühleren Herbst präsentieren wir Ihnen perfekt gereifte Rotweine aus dem Jahrgang 2020. Und für festliche Momente empfehlen wir Ihnen unseren frisch degorgierten VDP.SEKT.PRESTIGE Glöck Riesling extra brut und die SektCuvée „Ernst Ludwig“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst Ihr

Dr. Bernd Prior
und das Team der Weinbaudomäne

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

2021	Silvaner	521132	0,75 l	6,45 €
	Rz 3,9 g/l Sr 6,7 g/l A 12,0 % vol			8,60 €/l
2021	Scheurebe	521121	0,75 l	6,95 €
2020	Rz 5,5 g/l Sr 7,9 g/l A 12,0 % vol			9,26 €/l
2021	Sauvignon blanc	521127	0,75 l	7,50 €
	Rz 3,6 g/l Sr 7,4 g/l A 12,0 % vol			10,00 €/l
2021	Weißer Burgunder	521124	0,75 l	7,50 €
	Rz 4,8 g/l Sr 7,6 g/l A 13,0 % vol			10,00 €/l
2021	Grauer Burgunder	521125	0,75 l	7,50 €
	Rz 2,5 g/l Sr 7,2 g/l A 12,5 % vol			10,00 €/l
2021	Chardonnay	521126	0,75 l	7,50 €
	Rz 5,2 g/l Sr 7,7 g/l A 13,0 % vol			10,00 €/l
2021	Riesling	521123	0,75 l	7,50 €
	Rz 6,8 g/l Sr 8,3 g/l A 12,5 % vol			10,00 €/l

Bei der Rotweinerbereitung 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.

2021	St. Laurent	521325	0,75 l	7,50 €
	Rz 3,3 g/l Sr 5,5 g/l A 12,0 % vol			10,00 €/l
2020	Spätburgunder	520326	0,75 l	7,50 €
	Rz 0,1 g/l Sr 5,3 g/l A 14,0 % vol			10,00 €/l

Neu im Sortiment

2021	Roter Riesling trocken	521128	0,75 l	7,50 €
	Rz 2,7 g/l Sr 8,4 g/l A 10,5 % vol			10,00 €/l



Handverlesene Trauben, niedriger Ertrag, schonende Verarbeitung und spontan vergoren – so wird Herkunft schmeckbar. Mit unserer Terroir-Editon zeigen wir, wie der Weinbergsboden den Riesling und Silvaner prägt.

Nutzen Sie die Gelegenheit diese Weine nebeneinander zu verkosten.

2021	Riesling	521141	0,75 l	9,45 €
2020	vom Löss			12,60 €/l
	Rz 1,2 g/l Sr 7,6 g/l A 12,0 % vol Typische Rieslingaromen wie Aprikose und gelber Apfel. Am Gaumen weich mit einem kleinen Säurekick.			
2021	Riesling	521142	0,75 l	9,45 €
	vom Kalkmergel			12,60 €/l
	Rz 3,1 g/l Sr 7,4 g/l A 12,0 % vol Knackiger Apfel und Zitrus gepaart mit einem Hauch Mineralik. Die fast kühle Aromatik wird durch die frische Säure unterstützt.			
2021	Riesling	521143	0,75 l	9,45 €
	vom Rotliegenden			12,60 €/l
	Rz 1,8 g/l Sr 6,6 g/l A 12,5 % vol Typische Noten von Zitrone und Weinbergspfrsich. Die Mineralität unterstützt den straffen Körper. Toll zu asiatischen Wok-Gerichten.			
2021	Silvaner	521146	0,75 l	8,90 €
	vom Rotliegenden			11,86 €/l
	Rz 1,5 g/l Sr 6,2 g/l A 12,5 % vol Würzig mit dem Duft von Mirabelle. Lebendig und fest, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.			

Weine, denen wir die Auszeichnung VDP.ERSTES GEWÄCHS® mit dem 1G* verleihen, sind immer trocken, markant und langlebig. Sie stammen aus streng abgegrenzten Lagen in Nierstein und begeistern mit ihrem eigenständigen Profil.

2021	Nierstein Riesling	521167	0,75 l	14,90 €
	VDP.AUS ERSTEN LAGEN			19,87 €/l
	Rz 2,1 g/l Sr 7,3 g/l A 13,0 % vol Ein Riesling der Zeit zum Atmen braucht. Dann entfaltet sich ein exotisches Potpourri mit Anklängen von Maracuja. Am Gaumen dann ein dichter Riesling wie aus dem Bilderbuch. Die kühle Aromatik wird durch die gut eingebundene feine Säure unterstützt.			
2020	Nierstein Spätburgunder	520332	0,75 l	14,90 €
2019	VDP.AUS ERSTEN LAGEN			19,87 €/l
	Rz 0,3 g/l Sr 6,1 g/l A 15,5 % vol Duft nach schwarzer Johannisbeere, Schlehen und Brombeere. Feste Tannine, gute Struktur und Länge, feine Holznote.			



VDP.ERSTES GEWÄCHS® steht für trockene Weine und erstklassige, individuelle und eindrucksvolle Geschmackserlebnisse.



Nur die allerbesten Weinberge werden als VDP.GROSSE LAGE® eingestuft. Nur hier wachsen unsere besten Rieslinge mit expressivem Lagencharakter. Nur hier tragen die trockenen Weine den Namen: VDP.GROSSES GEWÄCHS®. Jedes für sich ein Unikat: komplex, individuell und geprägt von einer einzigartigen Mineralität.

Verkaufsstart für die 2021er VDP.GROSSEN GEWÄCHSE® ist der 1. September 2022.

2021	GLÖCK Riesling GG®	521161	0,75 l	25,00 €
2020	VDP.GROSSE LAGE®			33,33 €/l
	Rz 2,1 g/l Sr 7,4 g/l A 12,5% vol			
	Intensive Zitrusaromen gepaart mit saftigem Apfel. Frischer filigraner Wein mit dichter Struktur.			
	Unsere Speiseempfehlung:			
	Lende mit Pfifferlingen oder grünen Erbsen.			
2020	OELBERG Riesling GG®	520163	0,75 l	20,00 €
2019	VDP.GROSSE LAGE®			26,67 €/l
	Rz 3,9 g/l Sr 7,1 g/l A 13,0 % vol			
	Ein Teil des Weines wurde im Tonneau (500 l Holzfass) ausgebaut. Florale Nase mit Orangenblüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen Apfel mit Orangenmarmelade und Sternfrucht. Mineralisch mit gut eingebundener Säure.			
	Unsere Speiseempfehlung:			
	Auf der Haut gebratener Zander mit Selleriepüree & Nussbutter			
2021	ROTHENBERG Riesling GG®	521162	0,75 l	20,00 €
	VDP.GROSSE LAGE®			20,67 €/l
	Rz 3,0 g/l Sr 7,4 g/l A 12,0 % vol			
	Süße Blüten mit einem Hauch Honig. Komplexe zupackende Art mit festem Abgang und gut abgepufferter Säure.			

Mit den Weinen aus unseren VDP.GROSSE LAGEN® treiben wir den Herkunftsgedanken auf die qualitative Spitze. In ihnen spiegeln sich der einzigartige Charakter der Lage, die besondere Beschaffenheit des Bodens und das Können des Winzers wieder. VDP.GROSSE LAGE® Weine, die trocken sind, nennen wir VDP.GROSSES GEWÄCHS®.

Man erkennt sie am GG-Logo auf der Flasche.



Die VDP.GROSSEN GEWÄCHSE® sind das Spiegelbild des Jahrgangs und der Lage, aus der sie stammen. Sie beeindrucken mit einem enormen Reife- und Lagerpotential. Nutzen Sie die Chance unsere gereiften Rieslinge aus den berühmten Lagen des Roten Hanges zu verkosten.

2007	ROTHENBERG Riesling GG®	507162	0,75 l	30,00 €
	VDP.GROSSE LAGE®			40,00 €/l
	Rz 5,8 g/l Sr 5,3 g/l A 13,0 % vol			
	In der Nase getrocknete Apfelchips, rauchig, Kaffee und ein wenig Honig. Am Gaumen setzen sich die Reifnoten mit Karamellaromen fort und münden in eine langanhaltende Mineralität. Passt zu milden Currygerichten oder Safranrisotto.			
2012	ROTHENBERG Riesling GG®	512162	0,75 l	25,00 €
	VDP.GROSSE LAGE®			33,33 €/l
	Rz 1,9 g/l Sr 5,10 g/l A 13,0 % vol			
	Dezente Reife streift die Nase, gefolgt von rauchigen Noten. Am Gaumen dann straffe, mineralische Salzigkeit. Feiner Honigduft unterstützt den eleganten noch jugendlich wirkenden Wein.			
2017	ROTHENBERG Riesling GG®	517162	0,75 l	20,00 €
	VDP.GROSSE LAGE®			26,67 €/l
	Rz 5,2 g/l Sr 8,8 g/l A 13,0 % vol			
	Aromatisches Zusammenspiel aus blumigen und leicht nussigen Tönen. Am Gaumen dezente Raucharomen mit gelben Früchten. Getragen von einer feinsalzigen Mineralität und belebender Säure. Passt gut zu kräftigen Gerichten und Fisch vom Grill.			

Probierpaket
„Perfekt gereift“
59,- €*
26,22 €/l



* Mehrfachrabatte ausgeschlossen

MONOPOLLAGE GLÖCK

Der Legende nach die älteste Weinlage Deutschlands und ein Höhepunkt der Weinkultur, das ist die GLÖCK in Nierstein. Der vollständig von Mauern umgebene Weinberg ist im Alleinbesitz der Domäne: unsere Monopollage.

Der Pinot Noir G ist auch als 1,5-Liter Magnum erhältlich.

2020	Riesling G Rz 3,5 g/l Sr 7,9 g/l A 12,5 % vol Sehr würziger Riesling. Das gut eingebundene Holz mit seinen feinen Tanninen umspielt die leicht exotischen Ananasaromen.	520275	0,75 l	8,95 € 11,93 €/l
2020	GLÖCK Riesling VDP.GROSSE LAGE® Spätlese Rz 110,4 g/l Sr 6,9g/l A 7,5 % vol	520152	0,5 l	10,00 € 20,00 €/l
2015	GLÖCK Riesling VDP.GROSSE LAGE® Beerenauslese Rz 36,3 g/l Sr 9,0 g/l A 14,5 % vol Spontan vergoren, Ausbau im Barrique. Für eine Beerenauslese sehr dezente Restsüße. Passt perfekt zu dunklem Fleisch mit Röstaromen.	515189	0,5 l	31,00 € 62,00 €/l
2020	Pinot Noir G Rz 0,10 g/l Sr 5,7 g/l A 15,5 % vol Duftet nach Brombeere und dunklen Früchten. Feine Tanninstruktur, erinnert an Tee. Würzig und kräftig am Gaumen mit fester Struktur und langem Abgang. Feine Holznote.	520334	0,75 l	15,40 € 20,53 €/l
2017	GLÖCK Riesling Sekt VDP.SEKT.PRESTIGE® Rz 8,0 g/l Sr 7,8 g/l A 12,5 % vol 36 Monate Hefelager. Duft nach reifem Apfel mit feinen Briochenoten. Strahlend komplex. 2. Platz beim Deutschen Sektpreis!	517570	0,75 l	25,00 € 33,33 €/l



© F. Krull

Franziska Krull – neue Außenbetriebsleiterin

Generationswechsel im Außenbetrieb der Domäne: Nach 38 Jahren verabschiedete sich Gunter Schenkel letztes Jahr in den wohlverdienten Ruhestand. Die Verantwortung für die Pflege der Weinberge liegt nun fest in Frauenhand: den Händen von Franziska Krull.

Franziska Krull ist keine Unbekannte für uns. Als Quereinsteigerin absolvierte sie ihre Winzerausbildung am DLR in Oppenheim und ist mit dem Terroir der Domäne bestens vertraut. Im Anschluss an ihre Ausbildung zog es Franziska zum Weinbau- und Oenologiestudium nach Geisenheim. Berufliche Erfahrung sammelte sie auf Weingütern in Rheinhessen.

Die nachhaltige Bewirtschaftung der Böden und das Verständnis für das Ökosystem Weinberg liegen ihr besonders am Herzen. Alles mit dem Ziel, beste Trauben zu ernten und damit die Grundlage für charaktervolle Weine zu schaffen, die mit dem VDP-Adler ausgezeichnet sind.

In der täglichen Zusammenarbeit mit dem weinbaulichen Versuchswesen des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück verbindet Franziska Krull neueste Erkenntnisse aus Wissenschaft mit der Praxis, um auf dem Weg des nachhaltigen Weinbaus mit kraftvollen Schritten weiter voranzugehen.

Seit der Premiere vor 30 Jahren sind wir Teil des Qualitätsprogramms der rheinhessischen Winzergemeinschaft. „Selection Rheinhessen“ steht in der Domäne für handverlesene Spitzenqualität aus alten Silvaner-Weinbergen, die vom außergewöhnlichen Terroir des Herrenbergs geprägt sind.

2021 Selection Rheinhessen 521133 0,75 l **12,00 €**
2020 Silvaner 16,00 €/l
Oppenheim Herrenberg
 Rz 3,0 g/l | Sr 6,3 g/l | A 12,0 % vol
 Der Duft von gelben Früchten wie Pfirsich lassen sich aus dichten Aromen herausriechen. Am Gaumen harmoniert die weiche, gut eingebundene Säure mit der langanhaltenden Würzigkeit. Ein perfekter Speisenbegleiter.

Freuen Sie sich auf die süße Verführung aus den 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.

2020 OELBERG Riesling 520151 0,75 l **9,45 €**
VDP.GROSSE LAGE® 12,60 €/l
Spätlese
 Rz 71,0 g/l | Sr 6,7 g/l | A 9,0 % vol
 Intensive Noten von Pfirsich und exotischen Früchten, animierende Fruchtsüße mit feiner Säure.

2019 HERRENBERG Riesling 519171 0,5 l **10,00 €**
VDP.GROSSE LAGE® 20,00 €/l
Auslese
 Rz 117,4 g/l | Sr 8,6 g/l | A 8,0 % vol
 Raffinierter Duft nach satter Aprikose und Ananas. Lebendig und erfrischend mit fulminanten Süße-Säurespiel.

2015 SACKTRÄGER Weißb urgunder 515183 0,5 l **29,00 €**
VDP.GROSSE LAGE® 58,00 €/l
Beerenauslese
 Rz 177,0 g/l | Sr 8,5 g/l | A 9,5 % vol
 Aromen von süßen Blüten mit feiner Honignote und kandierten Früchten. Mit seiner eleganten opulenten Süße und feinen Säurestruktur ein perfekter Begleiter zu Blauschimmelkäse oder fruchtigem Dessert.

2015 OELBERG Riesling 515193 0,375 l **49,00 €**
VDP.GROSSE LAGE® 130,67 €/l
Trockenbeerenauslese
 Rz 334,7 g/l | Sr 8,6 g/l | A 7,0 % vol
 Bukett von Karamell und exotischen Früchten, Orangenzeste, beeindruckende Aromenvielfalt, viskos und dicht mit überwältigender Süße.



SEKT & PERLWEIN

Die hochwertigen Domänensekte sind das Highlight jeder Feier. Unsere Sekte werden zum perfekten Zeitpunkt degorgiert, um Ihnen den vollen Trinkgenuss zu bieten.

- | | | |
|------|--|----------------|
| 2017 | GLÖCK Riesling extra brut 517570 0,5 l | 25,00 € |
| | VDP.SEKT.PRESTIGE® | 33,33 €/l |
| | Rz 8,0 g/l Sr 7,8 g/l A 12,5 % vol | |
| | 36 Monate Hefelager. Duft nach reifem Apfel mit feinen Briochenoten. Strahlend komplex. 2. Platz beim Deutschen Sektpreis! | |
| 2018 | Cuvée Ernst Ludwig 518550 0,75 l | 14,50 € |
| | Sekt brut | 19,33 €/l |
| | Rz 5,4 g/l Sr 6,0 g/l A 12,0 % vol | |
| | Cuvée aus Spätburgunder, Chardonnay und Weißburgunder. Mindestens 18 Monate Hefelager. Feine Briochenoten, fruchtig mit viel Nachhall. | |
| 2019 | Riesling 519510 0,75 l | 10,00 € |
| | Sekt brut | 13,33 €/l |
| | Rz 10,4 g/l Sr 7,9 g/l A 12,0 % vol | |
| | Heimische Früchte, feine Perlage. Dezentere Schmelz durch 9 Monate Hefelager. | |
| 2017 | Silvaner 517520 0,75 l | 9,50 € |
| | Sekt brut | 12,67 €/l |
| | Rz 12,5 g/l Sr 8,9 g/l A 12,0 % vol | |
| | Reife Früchte mit floralen Noten, Duft nach Akazienhonig. | |
| 2019 | Riesling 519530 0,75 l | 10,00 € |
| | Sekt extra trocken | 13,33 €/l |
| | Rz 15,7 g/l Sr 8,0 g/l A 12,0 % vol | |
| | Balanciertes Süße-/Säurespiel, feine Perlage. | |
| 2021 | Domsecco weiß 321501 0,75 l | 6,00 € |
| | Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure | 8,00 €/l |
| | Rz 24,8 g/l Sr 6,0 g/l A 11,0 % vol | |
| 2022 | Domsecco rosé 522502 0,75 l | 6,00 € |
| | Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure | 8,00 €/l |
| | voraussichtlich ab Dezember 2022 verfügbar | |



Raritäten aus der Schatzkammer

Kellermeister Thorsten Eller hütet in der Schatzkammer der Domäne Weinraritäten, die bis zurück in die 30iger Jahre des letzten Jahrhunderts reichen.

Eine echte Besonderheit und die perfekte Geschenkidee für Ihr Jubiläum oder den Jahrestag!

Das dachte sich auch der damalige rheinland-pfälzische Ministerpräsident Kurt Beck, als er dem spanischen König Juan Carlos I. beim Besuch der Fussball-WM in Deutschland eine Flasche Domänen-Riesling aus dessen Geburtsjahrgang 1938 überreichte.

Nur die allerbesten Weine eines Jahrgangs kommen in die Schatzkammer. Dort werden Sie von Thorsten Eller regelmäßig verkostet und anschließend neu verkorkt. So reifen diese Unikate unter optimalen Bedingungen zu einzigartigen Zeitzeugen heran.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

- | | | |
|------|--|-----------------|
| 1962 | Nackenheimers Rothenberg 562921 0,7 l | 150,00 € |
| | Silvaner Eiswein | 214,29 €/l |
| | A 12,5 % vol | |

Dunkel bernsteinfarbig.

Würzige Karamellnoten in der Nase. Am Gaumen zeigt die feste Säurestruktur die Rothenberg Herkunft.

Die feine Süße unterstreicht den Charakter.

Unsere (W)Einsteiger-Klasse – frisch-fruchtige und unkomplizierte Basisweine in der 0,75 l-Flasche

2021	Riesling C^LA^SSIC Rz 12,2 g/l Sr 7,5 g/l A 12,5 % vol	521122	0,75 l	5,90 € 7,87 €/l
2021	GutsCuvée Rot trocken Rz 1,8 g/l Sr 5,1 g/l A 12,5 % vol	521321	0,75 l	5,90 € 7,87 €/l
2018	GutsCuvée Rot lieblich Rz 30,7 g/l Sr 6,1 g/l A 12,0 % vol	518323	0,75 l	5,90 € 7,87 €/l
2021	GutsCuvée Rosé feinherb Rz 17,9 g/l Sr 7,0 g/l A 12,0 % vol	521312	0,75 l	5,90 € 7,87 €/l
2021	Deutscher Traubensaft weiß	321101	0,75 l	2,70 € 3,60 €/l

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

2021	Riesling trocken Rz 4,4 g/l Sr 7,9 g/l A 12,5 % vol	521101	1,0 l	5,90 €
2021	Riesling halbtrocken Rz 16,3 g/l Sr 8,9 g/l A 11,5 % vol	521102	1,0 l	5,90 €
2021	Silvaner trocken Rz 3,1 g/l Sr 6,4 g/l A 12,0 % vol	521103	1,0 l	5,00 €
2020	Rotwein trocken Rz 1,7 g/l Sr 4,7 g/l A 13,5 % vol	520302	1,0 l	5,00 €
2021	Rotwein halbtrocken Rz 11,9 g/l Sr 5,3 g/l A 11,5 % vol	521301	1,0 l	5,40 €



Weinprobiertag im Herbst 2022

Wir bleiben optimistisch und planen unseren Weinprobiertag im Herbst. Kommen Sie mit auf eine Wein-Entdeckungstour durch die Highlights des Domänen-Sortiments. Während der neue Jahrgang im Keller gerade mitten im Gärprozess steckt, haben unsere VDP.GROSSEN GEWÄCHSE ihren großen Auftritt. Der Eintritt ist wie immer frei!

Wir informieren Sie rechtzeitig vorher, unter welchen Bedingungen die Verkostungen möglich sind. Merken sie sich die Termine aber schon jetzt vor!

Weinprobiertag im Herbst:

27. November 2022 von 13.00 bis 18.00 Uhr

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



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



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

Blech-Reibekuchen mit rheinhessischem Kaviar

Zutaten für 4 Personen:

1 süßer Apfel
1,3 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Eier
6 EL Haferflocken
200 g Schmand
1 L getrockneter Majoran
1 TL Pfeffer
1-2 TL Salz
1 Prise Muskat
50 g flüssige Salzbutter

Blutwurstkaviar:

600 g Blutwurst, fein gewürfelt
4 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
1 TL getrockneter Majoran
1 TL Puderzucker
1 EL Butter

Zubereitung:

Reibekuchen für ein Blech (6-8 Portionen): Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben und im Geschirrtuch auspressen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und herzhaft abschmecken. Die Masse mit den übrigen Zutaten verrühren und glatt auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Umluft) 25 Minuten goldbraun backen. Mit gut gesalzener Butter bepinseln und weitere 2 Minuten bräunen.

Blutwurstkaviar: Blutwurst und Zwiebeln fein würfeln. Butter bei 2/3 Herdleistung in der Pfanne zergehen lassen. Gewürze und gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Dabei mit Puderzucker bestäuben. Dann zerkleinerte Blutwurst hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Blechreibekuchen in bierdeckelgroße Stücke schneiden. Die schwarze Kaviar-masse gleich löffelweise zwischen die noch warmen Kartoffelschnitten geben. Zum Anrichten mehrere davon übereinander türmen, mit frischen Kräutern und etwas süßem Apfel garnieren.

Gerne Apfelmus dazu reichen.

Unsere Weinempfehlung:

2021er Selection Rheinhessen Silvaner Oppenheim Herrenberg

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:

Rz = Restzucker

Sr = Säure

A = Alkohol

g/l= vorhandener Alkohol

MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

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.

Öffnungszeiten:

Montag	9.00 bis 12:00	13:00 bis 16:00 Uhr
Dienstag	9.00 bis 12:00	13:00 bis 16:00 Uhr
Mittwoch	9.00 bis 12:00	geschlossen
Donnerstag	9.00 bis 12:00	13:00 bis 18:00 Uhr
Freitag	9.00 bis 12:00	13:00 bis 16:00 Uhr

Für eine nachhaltige und bewusste Weinkultur



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

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

Anfang 2017 schlossen sich 70 Betriebe inklusive des VDP.Rheinhessen zur Maxime Herkunft Rheinhessen zusammen. Gemeinsames Leitbild aller ist die freiwillige aber konsequente Anwendung des dreistufigen Klassifikationsmodells aus Guts-, Orts- und Lagenweinen als anerkannte, wertige und greifbare Einteilung der Weinqualität zur Schärfung des rheinhessischen Profils.

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	250,00 Euro Warenwert	5 % Rabatt
ab	500,00 Euro Warenwert	10 % Rabatt
ab	1.000,00 Euro Warenwert	15 % Rabatt

Eine Addition verschiedener Rabatte ist nicht möglich.



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.

Bitte beachten Sie die möglichen Verpackungseinheiten: 1, 2, 3, 6 und 12 Flaschen. Die Verpackungseinheit wird von uns festgelegt. Einheiten nach Kundenwunsch (z. B. nur in 6er-Kartons) wird nach Aufwand berechnet.

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

Bei Erstbestellung erfolgt die Lieferung gegen Vorauszahlung per Vorkasse. 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

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 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 zurückzahlen, 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 930 333

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

Weinpreisliste gültig ab September 2022