

STAATLICHE  
WEINBAUDOMÄNE  
Oppenheim



Weinpreisliste

Frühjahr 2022

Rheinhessen



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

Staatliche  
Weinbaudomäne Oppenheim  
Wormser Straße 162  
55276 Oppenheim  
Telefon 06133 930 305  
Fax 06133 930 333

[info@domaene-oppenheim.de](mailto:info@domaene-oppenheim.de)  
[www.domaene-oppenheim.de](http://www.domaene-oppenheim.de)

Weinpreisliste gültig ab April 2022

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



### Franziska Krull, unsere neue Außenbetriebsleiterin empfiehlt:

Mein absoluter Favorit ist der

**2021 Goldmuskateller halbtrocken** 0,75 l **7,50 €**  
**VDP.GUTSWEIN** 10,00 €/l

Der Goldmuskateller ist eine sehr alte Rebsorte, die vor allem in Norditalien beheimatet ist. Mittlerweile hält sie auch Einzug in Rheinhessen.

Wir, das Domänenteam und ich, freuen uns riesig, Ihnen heute den Goldmuskateller-Jungfernwine vorstellen zu können. Das ist der Wein aus dem ersten Ertrag des jungen Wingerts.

Der Goldmuskateller ist ein echtes Feuerwerk von intensiven, würzigen und dennoch filigranen Aromen von Muskat, Orangenblüten und Zitrus.

Probieren Sie meinen Lieblingswein am besten gut gekühlt zu asiatischen Speisen oder einfach mal solo.

PS: Ein Portrait von Franziska Krull finden Sie auf Seite 11.

### Liebe Weingenießerinnen und Weingenießer,

was war das für ein Sommer 2021! Die vielen kühlen und feuchten Wochen in der Vegetationsperiode haben von uns äußerste Achtsamkeit bis in die Weinernte hinein eingefordert. Wir freuen uns umso mehr, dass sich diese Sorgfalt in den frisch gefüllten VDP.GUTSWEINEN widerspiegelt. Die Typizität des 21er Jahrgangs lässt sich in drei Worte fassen: Frische, Eleganz und Leichtigkeit.

Neben dem Goldmuskateller möchte ich Sie auf zwei weitere Neuigkeiten im Domänensortiment hinweisen:

Den **DomSecco Rosé trocken**, ein lachsfarben leuchtend, prickelnder Perlwein für laue Sommerabende und unseren kraftvollen, fein ausbalancierten **Roten Riesling trocken**, dem wir langen Kontakt mit der Feinhefe gönnten.

Roter Riesling, das ist eine fast vergessene Jahrhunderte alte Rebsorte, die sich durch die rötliche Beerenfarbe vom Weißen Riesling unterscheidet. Im Geschmack wird die Verwandtschaft aber offensichtlich.

Wir freuen wir uns auf Ihren Besuch in unserer Vinothek.

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.

2021	<b>Silvaner</b>	521132	0,75 l	<b>6,45 €</b>
	Rz 3,9 g/l   Sr 6,7 g/l   A 12,0 % vol			8,60 €/l
2020	<b>Scheurebe</b>	521121	0,75 l	<b>6,50 €</b>
2021	Rz 6,3 g/l   Sr 6,6 g/l   A 12,0 % vol			8,67 €/l
2021	<b>Sauvignon blanc</b>	521127	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 3,6 g/l   Sr 7,4 g/l   A 12,0 % vol			10,00 €/l
2021	<b>Weißer Burgunder</b>	521124	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 4,8 g/l   Sr 7,6 g/l   A 13,0 % vol			10,00 €/l
2021	<b>Grauer Burgunder</b>	521125	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 2,5 g/l   Sr 7,2 g/l   A 12,5 % vol			10,00 €/l
2021	<b>Chardonnay</b>	521126	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 5,2 g/l   Sr 7,7 g/l   A 13,0 % vol			10,00 €/l
2021	<b>Riesling</b>	521123	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 6,8 g/l   Sr 8,3 g/l   A 12,5 % vol			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.

2021	<b>St. Laurent</b>	521325	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 3,2 g/l   Sr 5,5 g/l   A 12,0 % vol			10,00 €/l
2020	<b>Spätburgunder</b>	520326	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 0,1 g/l   Sr 5,3 g/l   A 14,0 % vol			10,00 €/l

## Neu im Sortiment

2021	<b>Roter Riesling</b>	521128	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 2,7 g/l   Sr 8,4 g/l   A 10,5 % vol			10,00 €/l
2021	<b>Goldmuskateller halbtrocken</b>	521135	0,75 l	<b>7,50 €</b>
	Rz 16,6 g/l   Sr 7,4 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.

<b>2020</b>	<b>Riesling</b>	520141	0,75 l	<b>9,00 €</b>
<b>2021</b>	<b>vom Löss</b>			12,00 €/l
	Rz 2,8 g/l   Sr 7,1 g/l   A 13,0 % vol			
	Feine Aromen nach Golden Delicious, Aprikose und ein Hauch frisches Brot. Mit seiner balancierten Säure ein perfekter Begleiter zu Gemüsegerichten.			
<b>2020</b>	<b>Riesling</b>	520142	0,75 l	<b>9,00 €</b>
<b>2021</b>	<b>vom Kalkmergel</b>			12,00 €/l
	Rz 2,8 g/l   Sr 7,3 g/l   A 12,5 % vol			
	Zum Obstkorb von Aromen wie reifem Pfirsich und Zitrus gesellt sich ein feiner Blütenduft. Der langanhaltende saftige Abgang macht Lust auf einen weiteren Schluck. Perfekt zu Fleischgerichten und Brathähnchen.			
<b>2020</b>	<b>Riesling</b>	520143	0,75 l	<b>9,00 €</b>
<b>2021</b>	<b>vom Rotliegenden</b>			12,00 €/l
	Rz 1,9 g/l   Sr 7,3 g/l   A 12,5 % vol			
	Typische Noten von Zitrone und Weinbergspfirsich. Die Mineralität unterstützt den straffen Körper. Toll zu asiatischen Wok-Gerichten.			
<b>2021</b>	<b>Silvaner</b>	521146	0,75 l	<b>8,50 €</b>
	<b>vom Rotliegenden</b>			11,33 €/l
	A 12,5 % vol			
	Potpourri von frischen Kräutern und heimischen grünen Früchten wie Reneklade. Langanhaltender weicher Abgang. Passt zu gedünsteten Fisch.			

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.

<b>2020</b>	<b>Nierstein Riesling 1G*</b>	520167	0,75 l	<b>14,90 €</b>
	<b>VDP.AUS ERSTEN LAGEN</b>			19,87 €/l
	Rz 3,6 g/l   Sr 7,8 g/l   A 12,0 % vol			
	Ein Teil ist spontan im Barriquefass vergoren. Würziger Riesling mit feiner Frucht nach Pfirsich. Mineralisch und langanhaltend. Perfekter Begleiter zu Schmorbraten.			
<b>2019</b>	<b>Nierstein Spätburgunder 1G*</b>	519332	0,75 l	<b>14,90 €</b>
	<b>VDP.AUS ERSTEN LAGEN</b>			19,87 €/l
	Rz 1,0 g/l   Sr 5,7 g/l   A 13,5 % vol			
	Feinsaftiger Spätburgunder mit tollen Kirscharomen. Die dichte Struktur macht ihn zu einem perfekten Begleiter zu einer herzhaften Käseplatte oder zu Rindfleisch.			



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.

2020	<b>GLÖCK Riesling GG*</b>	520161	0,75 l	<b>25,00 €</b>
2019	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>			33,33 €/l

Rz 4,1 g/l | Sr 7,4 g/l | A 13,0% vol

Das Bukett überzeugt durch intensive Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten. Am Gaumen findet sich würzige, leicht pfeffrige Noten. Ein eleganter, filigraner Wein mit einer belebenden Säure.

**Unsere Speiseempfehlung:**

Lende mit Pfifferlingen oder grünen Erbsen.

2020	<b>OELBERG Riesling GG*</b>	520163	0,75 l	<b>20,00 €</b>
2019	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>			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

Mit den Weinen aus unseren VDP.GROSSE LAGEN® GLÖCK und OELBERG 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	<b>ROTHENBERG Riesling GG*</b>	507162	0,75 l	<b>30,00 €</b>
	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>			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	<b>ROTHENBERG Riesling GG*</b>	512162	0,75 l	<b>25,00 €</b>
	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>			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	<b>ROTHENBERG Riesling GG*</b>	517162	0,75 l	<b>20,00 €</b>
	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>			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 feinsalzig 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 die GLÖCK Niederstein. 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.

<b>2019</b>	<b>Riesling G</b> Rz 1,5 g/l   Sr 7,6 g/l   A 12,5 % vol Ausbau im großen Eichenholzfass. Viel Fülle und Schmelz. Würzig, saftig.	519275	0,75 l	<b>8,50 €</b> 11,33 €/l
<b>2020</b>	<b>GLÖCK Riesling</b> VDP.GROSSE LAGE® Spätlese Rz 110,4 g/l   Sr 6,9g/l   A 7,5 % vol	520152	0,5 l	<b>10,00 €</b> 20,00 €/l
<b>2018</b>	<b>GLÖCK Riesling</b> VDP.GROSSE LAGE® Auslese Rz 107,4 g/l   Sr 7,6g/l   A 7,0 % vol Spannendes Süße-Säurespiel mit herzhaften und lieblichen Aromen von Aprikose, reifer Maracuja und Limette. Dennoch kompromisslos.	518172	0,5 l	<b>12,00 €</b> 24,00 €/l
<b>2015</b>	<b>GLÖCK Riesling</b> 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	<b>31,00 €</b> 62,00 €/l
<b>2019</b>	<b>Pinot Noir G</b> Rz 1,3 g/l   Sr 5,5 g/l   A 13,0 % vol Kirsche, Himbeere und Gewürze entströmen dem Glas. Am Gaumen dichte, würzige Aromen nach Tabak und Leder.	519334	0,75 l	<b>14,50 €</b> 19,33 €/l
<b>2017</b>	<b>GLÖCK Riesling Sekt</b> 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	<b>25,00 €</b> 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.

PS: Ihre Lieblingsrebsorte kennen Sie ja schon ;-)



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.

---

**2020 Selection Rheinhessen** 520133 0,75 l **12,00 €**  
**2019 Silvaner** 16,00 €/l

### Oppenheim Herrenberg

Rz 3,7 g/l | Sr 6,1 g/l | A 13,5 % vol

Aromen von reifer Birne mit etwas Heu werden von einer weichen Säure umschmeichelt. Ein Wein mit Lagerpotenzial.

Wir empfehlen Gerichte mit Pfifferlingen oder Rosmarin zu diesem kräftigen Silvaner.

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 **9,00 €**  
**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 Weiß- burgunder** 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	<b>GLÖCK Riesling extra brut</b>	517570	0,5 l	<b>25,00 €</b>
	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.			
	<b>2. Platz beim Deutschen Sektpreis!</b>			
2018	<b>Cuvée Ernst Ludwig</b>	518550	0,75 l	<b>14,50 €</b>
	<b>Sekt brut</b>			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	<b>Riesling</b>	519510	0,75 l	<b>10,00 €</b>
	<b>Sekt brut</b>			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	<b>Silvaner</b>	517520	0,75 l	<b>9,50 €</b>
	<b>Sekt brut</b>			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	<b>Riesling</b>	519530	0,75 l	<b>10,00 €</b>
	<b>Sekt extra trocken</b>			13,33 €/l
	Rz 15,7 g/l   Sr 8,0 g/l   A 12,0 % vol			
	Balanciertes Süße-/Säurespiel, feine Perlage.			
2021	<b>Domsecco rosé</b>	521502	0,75 l	<b>6,00 €</b>
	<b>Deutscher Perlwein</b>			8,00 €/l
	Rz 23,2 g/l   Sr 6,8 g/l   A 12,0 % vol			
2021	<b>Domsecco weiß</b>	321501	0,75 l	<b>6,00 €</b>
	<b>Deutscher Perlwein</b>			8,00 €/l
	Rz 24,8 g/l   Sr 6,0 g/l   A 11,0 % vol			



## 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	<b>Nackensteiner Rothenberg</b>	562921	0,7 l	<b>150,00 €</b>
	<b>Silvaner Eiswein</b>			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

2020	<b>Riesling C<sup>L</sup>ASSIC</b> Rz 11,4 g/l   Sr 7,3 g/l   A 12,0 % vol	520122 0,75 l	<b>5,50 €</b> 7,33 €/l
2021	<b>GutsCuvée Rot trocken</b> Rz 1,8 g/l   Sr 5,1 g/l   A 12,5 % vol	521321 0,75 l	<b>5,90 €</b> 7,87 €/l
2018	<b>GutsCuvée Rot lieblich</b> Rz 30,7 g/l   Sr 6,1 g/l   A 12,0 % vol	518323 0,75 l	<b>5,50 €</b> 7,33 €/l
2021	<b>GutsCuvée Rosé feinherb</b> Rz 17,9 g/l   Sr 7,0 g/l   A 12,0 % vol	521312 0,75 l	<b>5,90 €</b> 7,87 €/l
2020	<b>Deutscher Traubensaft weiß</b>	320101 0,75 l	<b>2,70 €</b> 3,60 €/l

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

2021	<b>Riesling trocken</b> Rz 4,4 g/l   Sr 7,9 g/l   A 12,5 % vol	520101 1,0 l	<b>5,50 €</b>
2020	<b>Riesling halbtrocken</b> Rz 14,9 g/l   Sr 7,2 g/l   A 11,5 % vol	520102 1,0 l	<b>5,50 €</b>
2021	<b>Silvaner trocken</b> Rz 3,1 g/l   Sr 6,4 g/l   A 12,0 % vol	520103 1,0 l	<b>5,00 €</b>
2020	<b>Rotwein trocken</b> Rz 1,7 g/l   Sr 4,7 g/l   A 13,5 % vol	520302 1,0 l	<b>5,00 €</b>
2021	<b>Rotwein halbtrocken</b> Rz 11,9 g/l   Sr 5,3 g/l   A 11,5 % vol	521301 1,0 l	<b>5,40 €</b>



## Veranstaltungen im Jahr 2022

Noch immer ist die Planung und Durchführung von Veranstaltungen schwierig. Kurzfristige Absagen sind leider nicht auszuschließen. Wir halten Sie auf jeden Fall auf dem Laufenden und freuen uns, Sie bei einer der nächsten Gelegenheiten hoffentlich gesund und munter wieder zu sehen.

---

## Weinprobiertage 2022

Wir bleiben optimistisch und planen Weinprobiertage im späten Frühjahr und im Herbst. Kommen Sie mit auf eine Wein-Entdeckungstour durch die Highlights des Domänen-Sortiments. Im Frühling warten bereits die ersten 2021er Weine auf Sie und im Herbst 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 Frühjahr:**  
08. Mai 2022 von 13.00 bis 18.00 Uhr

**Weinprobiertag im Herbst:**  
27. November 2022 von 13.00 bis 18.00 Uhr

## Präsentation am Roten Hang am 11. und 12. Juni 2022

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

---

## Maxime Herkunft Rheinhessen OPEN 2. und 3. Juli 2022

Am ersten Juli-Wochenende hat Rhein Hessens längste Vinothek Premiere – die MAXIME Mitglieder zwischen Ingelheim, Appenheim und Bingen öffnen ihre Weingüter: 13 Stationen, 50 MAXIME WeinmacherInnen aus ganz Rheinhessen. Ticketverkauf ab April.

---

## Weinfest Oppenheim vom 12. bis 15. August 2022

---

### Anmeldungen und Anfragen bei Liane Jünger

Telefon: 06133 930 305  
E-Mail: [Liane.Juenger@dlr.rlp.de](mailto: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)

# 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](http://www.domaene-oppenheim.de) finden Sie aktuelle Informationen rund um unser Weingut.

## Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch	9.00 13.00	bis	12.00 Uhr 16.00 Uhr
Donnerstag	9.00 13.00	bis	12.00 Uhr 18.00 Uhr
Freitag	9.00 13.00	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



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 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.



## 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

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](mailto: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](http://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.