

13 REBEN

klein, aber wein



13 Reben Weingut · Dieter König · Friedrichstr. 9 · 69221 Dossenheim
Weinverkauf freitags 16:30 – 18:30 Uhr und nach Vereinbarung
Tel. 0151 · 193 984 93, kontakt@13reben.de, www.13reben.de
Mitglied im Beratungsdienst Ökologischer Weinbau e.V.

Stand: Jan. 2024

Preisliste

Anzahl		Preis 0,75l	Preis Liter
<input type="checkbox"/>	Winzersekt - Traditionelle Flaschengärung, Riesling & Johanniter, Brut	13,00 €	17,33 €
<input type="checkbox"/>	Riesling 2021 Landwein halbtrocken, Baden	10,50 €	14,00 €
<input type="checkbox"/>	Weißwein-Cuveé „221“ 2022 Schriesheim Rittersberg trocken	10,50 €	14,00 €
<input type="checkbox"/>	Johanniter 2021 Landwein trocken, Baden	10,50 €	14,00 €
<input type="checkbox"/>	Chardonnay 2022 Landwein trocken, Baden	11,50 €	15,33 €
<input type="checkbox"/>	Rosé 2022 Dossenheim Ölberg trocken, Baden	9,50 €	12,66 €
<input type="checkbox"/>	Rotwein Cuvée „201“ 2020 Landwein trocken, Baden	13,50 €	18,00
<input type="checkbox"/>	Rotwein Cuvée „222“ 2022 Dossenheim Ölberg trocken, Baden	14,50 €	19,33 €
Anzahl	0,5l Flaschen	0,5l	Liter
<input type="checkbox"/>	Souvignier Gris 2022 Dossenheim Ölberg lieblich, Baden	9,00 €	18,00 €
Anzahl	5 Flaschen á 0,75l und 1 Flasche á 0,5 l	gesamt	Liter
<input type="checkbox"/>	Probierpaket 6 Flaschen Souvignier Gris, Riesling, Chardonnay, Rosé, Rotwein Cuvée, Winzersekt	60,00 €	13,33 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hiermit bestätige ich meine **Weinbestellung**.

- Selbstabholung Lieferung per Versand (siehe Verkaufsbedingungen)
 Bitte senden Sie mir den 13Reben-Newsletter per E-Mail.

Vorname, Name

Straße, Haus-Nr.

Plz, Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

Verkaufsbedingungen: Der Verkauf kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. • Die Lieferung erfolgt, solange der Vorrat reicht. • Die Versandkosten betragen 7,50 Euro. • **Ab 50 Euro Bestellwert fallen keine Versandkosten an!** • Unser Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen/Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preise ihre Gültigkeit. • Die Zahlung unserer Rechnung erwarten wir innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug (**IBAN DE05 6729 0000 0041 9946 06** bei der Heidelberger Volksbank). Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. • Gemäß Jugenschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab.

13 REBEN

klein, aber wein

Winzersekt *Traditionelle Flaschengärung. Riesling-Johanniter, Brut. Alkohol: 12 Vol. %*
Feine Perlage, schön eingebundene Säure, angenehmes Mundgefühl. Nussige Aromen (Walnuss) und Brioche, leicht würzige Apfelnancen, erinnert an Cox Orange.

Riesling 2021 *Landwein halbtrocken, Baden. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 6,5 g/l; Restzucker: 12 g/l*
Süßliche, zitronige und ein wenig rotbeerige Nase mit Kernobstnoten und floralen Tönen. Schlanke, helle, süßliche Frucht, nussige und pflanzliche Noten, passende Säure.

Johanniter 2021 *Landwein trocken, Baden. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 7,5 g/l; Restzucker: 7 g/l*
Eisbonbon, Kräuter und eine animierende, reife Zitrone. Sehr schlank und präzise, eine kristalline Salzigkeit im Nachgeschmack, getragen von einer pfeffrigen Säure.

Weißwein-Cuveé „221“ 2022 *Schriesheim Rittersberg Riesling-Johanniter trocken, QbA, Baden. Alkohol: 11 Vol. %; Säure: 6,4 g/l; Restzucker: 1,9 g/l*
Etwas nussiger, kräuteriger Kernobstduft. Schlanke, leicht säuerliche Frucht mit einer Spur Limetten und Butter, präzise, fast zitronige Säure; ordentlicher Abgang.

Chardonnay 2022 *Landwein trocken, Baden. Alkohol: 13 Vol. %; Säure: 5 g/l; Restzucker: 4,5 g/l*
Nussiger, zart vegetabiler und angedeutet rauchiger Duft mit Kernobst- und Zitrusnoten, etwas Pfirsich und aschigen Spuren. Leicht warme, etwas süßliche Frucht mit nussigen, rauchigen und leicht aschigen Holznoten, feine Säure, Schmelz und etwas Nachhaltigkeit, vegetabile Anklänge, ein Hauch Tabak, guter Abgang.

Lage und Herkunft: Die Trauben stammen aus den sonnigen Steillagen am Südwesthang des Dossenheimer Ölbergs. Der Lössboden mit vulkaniten Beimengungen gibt den Weinen Kraft und Struktur. Die Bearbeitung erfolgt schonend per Hand. Wir verzichten auf Herbizide, Insektizide und Kunstdünger zugunsten der Umweltverträglichkeit und Artenvielfalt.

Weinausbau: Handlese und kurze Wege. Die Trauben werden jahrgangs- und sortenspezifisch weiterverarbeitet. Beim Ausbau setze ich wenige und nur natürliche Hilfsmittel ein. Im Naturkeller stehen Edelstahltanks und Holzfässer. Der Keller bietet gute Bedingungen – die natürlichen Temperaturschwankungen passen zu den Phasen des Weinentwicklungs.

Souvignier Gris 2022 *Dossenheim Ölberg, lieblich, QbA, Baden. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 6 g/l; Restzucker: 23,3 g/l*
Etwas pflanzlicher bis ätherisch-kräuteriger und nussiger Duft nach gelben Früchten mit einem Hauch Speck und grünen Bohnen. Jugendliche, leicht süße Frucht mit an Birnen und Cranberries erinnernden Nuancen, feine Säure, etwas phenolischer Griff, gewisse Nachhaltigkeit und Substanz, salzige Töne, guter bis sehr guter, recht saftiger, ein wenig floral-parfümierter Abgang mit mineralischen Nuancen und angedeuteter gelber Würze.

Rosé 2022 *Dossenheim Ölberg Merlot-Spätburgunder trocken, im Holzfass gereift, Baden, QbA. Alkohol: 13,5 Vol. %; Säure: 4,3 g/l; Restzucker: 3,1 g/l*
Zart floraler und etwas vegetabiler bis kräuteriger Duft nach gelben Früchten mit an gemischte Beeren erinnernden Nuancen. Schlanke Frucht mit noch hefigen Noten und zarter Süße, moderate Säure, hat etwas Griff, angedeutet Tomatenmark, kreative Töne, ordentlicher Abgang mit gewissem Bitter.

Rotwein Cuvée „201“ 2020 *Landwein Spätburgunder-Cabernet Sauvignon-Merlot trocken, im Holzfass gereift, Baden. Alkohol: 13 Vol. %; Säure: 5,2 g/l; Restzucker: 4,5 g/l*
Leicht erdige Nase mit ruhigen, herben rot- und schwarzbeeren Tönen, besonders schwarze Johannisbeere, würzige Anklänge, leichte Wärme.

Rotwein-Cuveé „222“ 2022 *Dossenheim Ölberg Spätburgunder-Merlot-Cabernet Sauvignon trocken, Baden. Alkohol: 13 Vol. %; Säure: 5,2 g/l; Restzucker: 4,5 g/l*
Eher herber, eine Spur aschiger Duft nach Sauerkirsche und schwarzen Beeren mit ein wenig Unterholz und Waldpilzen. Schlanke, wieder herbe, eher dunkle Frucht, leicht rauchige Fassnoten und präsent, ein wenig sandig-trockenes Tannin, kräuterig-pflanzliche Nuancen und eine Spur Pfeffer am Gaumen, etwas Nachhaltigkeit, eine Spur Salz, recht guter, feinbitterer und wieder leicht sandiger Abgang mit dunkler Frucht und röstigen Spuren.

Stand: Jan. 2024

Weinprobe

Verkosten Sie unsere handverlesenen Weine, die alle aus naturnahem Anbau stammen und nachhaltig produziert wurden. Genießen Sie den Geschmack und die Qualität unserer Weine in einer entspannten Atmosphäre. Wir bieten Ihnen die Wahl zwischen einer Weinprobe in unserem wunderschönen Weinverkaufsraum oder direkt auf dem Weinberg. Der Winzer selbst wird die Weinprobe leiten und Ihnen alles Wissenswerte über unsere Weine erzählen.

- Weinprobe im Weinverkaufsraum in der Friedrichstr. 9 in Dossenheim (max. 8 Personen)
- Weinprobe im Weinberg mit Rundgang und Impulsvorträgen (max. 20 Personen)

Rebstock-Patenschaft

Werden Sie Teil unserer Weinbaufamilie und übernehmen Sie eine Rebstock-Patenschaft. Verfolgen Sie das Wachstum Ihres Rebstocks und genießen Sie

am Ende der Saison drei Flaschen unseres köstlichen Weins.

Wir gestalten Ihr individuelles Holzschild. Dieses kommt direkt an Ihren ausgewählten Weinstock und ein zweites Holzschild als Erinnerung für zuhause.

Selbstverständlich bekommen Sie auch ein Foto Ihres Rebstocks und Sie erhalten je Jahr drei Flaschen Wein: Zwei direkt von ihrer Rebsorte, eine von uns gewählt.

- Rebstock-Patenschaft für ein Jahr 75 €
- Rebstock-Patenschaft für zwei Jahre 105 €
- Rebstock-Patenschaft für drei Jahre 145 €

Für Firmen und Organisationen bieten wir auch **Weinberg-Patenschaften** an.

Gutscheine

Mit einem Gutschein lassen Sie alle Möglichkeiten offen – der oder die Beschenkte entscheidet, was aus dem Gutschein werden soll.

- Gutschein im Wert von 75 €
- Gutschein im Wert Ihrer Wahl

75 €

€



Bestellungen sind auch in unserem Webshop unter www.13reben.de möglich.