

Hiermit bestelle ich die umseitig eingetragenen Produkte.

Rechnungsanschrift

Vorname, Name
Straße
PLZ, Ort
E-Mail
Telefon
Datum, Unterschrift

Lieferanschrift falls abweichend

Vorname, Name
Straße
PLZ, Ort
Telefon

Zahlungsart:

Überweisung

Bankeinzug per SEPA-Lastschriftmandat:

Hiermit ermächtige ich das Weingut Rebenhof Johannes Schmitz, Hüwel 3, D-54539 Ürzig, Gläubigeridentifikationsnummer: DE86ZZZ00001158444, Zahlungen von meinem Girokonto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von Weingut Rebenhof gezogene Lastschrift einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen ab dem Belastungsdatum die Erstattung des eingezogenen Betrages verlangen. Hierfür gelten die mit meiner Bank vereinbarten Bedingungen.

Kontoinhaber wie obige Rechnungsadresse

IBAN	
BIC-Swift	
Name der Bank	
Ort, Datum, Unterschrift	



Alle Weine sind Gutsabfüllungen vom Weingut Rebenhof in Ürzig an der Mosel. Es handelt sich um deutsche Erzeugnisse. Sie enthalten Sulfite und Alkohol. Die Weine sind vegan.

Es sind Qualitätsweine und Prädikatsweine Mosel. Die jeweilige Qualitätsstufe entnehmen Sie bitte der Liste.

QW = Qualitätswein, KA = Kabinett, SP = Spätlese, AL = Auslese, BA = Beerenauslese, TA = Trockenbeerenauslese

Das Angebot ist freibleibend. Mit dieser Liste verlieren alle vorhergehenden Listen ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (Weine und Brände 19%, Olivenöl 7%)

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug.

Ab einem Auftragswert von 250,- € erfolgt die Lieferung frei Haus innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Für Aufträge unter 250,- € berechnen wir 7,- € Porto pro Karton
Kartons mit 6, 12 oder 18 Flaschen Inhalt, auch sortiert, 7,- €
Bis 36 Flaschen erfolgt die Lieferung per Paketdienst, ab 42 Flaschen per Spedition oder Lieferwagen nach telefonischer Absprache.

Präsente für Freunde und Kunden werden individuell Ihren Wünschen angepasst.

WO DER RIESLING ZUHAUSE IST

VEREHRTE WEINFREUNDE!

Das Weinjahr 2016 hat uns zu jeder Jahreszeit erneut überrascht! Das außergewöhnlich nasse Frühjahr war die erste große Herausforderung. Beinahe täglich war ich in aller Frühe in den Steilhängen unterwegs um den Gesundheitszustand der Reben zu kontrollieren. Ende Juli wurde es zunehmend schöner, August und September waren von großer Hitze geprägt. Der folgende Oktober zeigte sich von der goldenen Seite! Kühle Nächte und angenehm warme trockenen Tage bescherten uns mineralische und sehr aromatische Trauben.

Der Würzgarten macht seinem Namen alle Ehre. An Pfeffer, Muskat und Kräuter erinnernde Mineralität prägt den Jahrgang. Rund und weich tritt diese Würze im Riesling vom Vulkangestein zu Tage, zupackend und fordernd mit vielen Nuancen kommt der Schiefer bei dem „Von Wurzelechten Reben trocken“ oder dem „Vom Roten Schiefer feinherb“ auf den Gaumen.

Besuchen Sie uns in unserer Riesling Manufaktur und verkosten Sie die Weine am Ort des Entstehens! Entdecken Sie Ihre Lieblingsweine in unserer Riesling Manufaktur. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite. Außerhalb dieser Zeiten sind Weinproben und Abholung nur nach Vereinbarung möglich. Bitte kündigen Sie Ihren Besuch nach Möglichkeit an. **Auch während der Öffnungszeiten sind wir für ggf. kurzfristige Terminabsprache dankbar.**

Herzliche Grüße
Doris und Johannes Schmitz

TERMINVORSCHAU 2017 / 18

WeinherbstKöln | 21. und 22. Oktober 2017 | Sartory-Säle

WeinMünchen | 27. bis 29. Oktober 2017 | Auf der Praterinsel

WeinDüsseldorf | 11. und 12. November 2017 | Hotel Interconti

WeinBerlin | 18. und 19. November 2017 | DBB-Forum

WeinHamburg | 25. und 26. November 2017 | Hamburg Messe

WeinBerlin | 17. und 18. Februar 2018 | DBB-Forum

WeinHamburg | 24. und 25. Februar 2018 | Alte Börse

WeinDüsseldorf | 10. und 11. März 2018 | Rheinterrasse

WeinMünchen | 23. bis 25. März 2018 | Auf der Praterinsel

KölnWein | 7. und 8. April 2018 | Gürzenich

Offene Jahrgangspräsentation 2016 / 2017 | 27. bis 29. April 2018
in der Manufaktur

Weinmesse Berlin | 4. bis 6. Mai 2018 | Messe Berlin

Genuss in der Manufaktur | 10. bis 13. Mai 2018 (Christi Himmelfahrt)
Mit Riesling und feinen Speise

Genuss in der Manufaktur | 18. bis 21. Mai 2018 (Pfingsten)
Mit Riesling und feinen Speisen

Mythos Mosel | 25. bis 27. Mai 2018

Weinsommer und Tag der offenen Weinkeller im Rebenhof
31. Mai bis 3. Juni 2018 | Hoffest mit Freiluft-Kino im Weinberg



Rebenhof

RIESLINGMANUFAKTUR

Johannes Schmitz

RIESLING- KOLLEKTION 2017/2018



Hüwel 2-3 · 54539 Ürzig | Mosel
Tel 0 65 32 · 45 46 · www.rebenhof.de

Schmecke den Schiefer!



GUTSRIESLING

517	2016 Riesling trocken	11,5 vol%	QW	1,0l	8,50 €
617	2016 Riesling feinherb	11,0 vol%	QW	1,0l	8,50 €

TROCKEN

417	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Vom Vulkangestein trocken	QW	0,75l	7,50 €	
817	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Von Wurzelechten Reben trocken	KA	0,75l	9,00 €	
817M	in der Magnumflasche · 1,5l · 20,00 € · 13,33 €/l				
716	2015 Ürziger Würzgarten Riesling Zero trocken	KA	0,75l	9,50 €	
1317	2016 Erdener Treppchen Riesling Spätlese trocken	SP	0,75l	13,00 €	
1317M	in der Magnumflasche · 1,5l · 28,00 € · 18,67 €/l auch noch als 1316M (12,0 vol%) vom Jahrgang 2015 verfügbar				
1217	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Von Alten Reben trocken	SP	0,75l	16,00 €	
1217M	in der Magnumflasche · 1,5l · 34,00 € · 22,67 €/l auch noch als 1216M (12,0 vol%) vom Jahrgang 2015 verfügbar				
117	2016 Ürziger Würzgarten	13,0 vol%	QW	0,75l	22,50 €
116	2015 Ürziger Würzgarten Großes Gewächs (GG) Riesling trocken	12,0 vol%	QW	0,75l	22,50 €
116M	in der Magnumflasche · 1,5l · 47,00 € · 31,33 €/l				

FEINHERB

917	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Vom Roten Schiefer feinherb	KA	0,75l	9,00 €
917M	in der Magnumflasche · 1,5l · 20,00 € · 13,33 €/l			
1417	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese feinherb	SP	0,75l	15,00 €
1416	2015 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese feinherb	SP	0,75l	13,00 €
1117	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Von den Felsen feinherb	SP	0,75l	21,50 €
1117M	in der Magnumflasche · 1,5l · 45,00 € · 30,00 €/l auch noch als 1116M (11,5 vol%) vom Jahrgang 2015 verfügbar			

FRUCHTIG & EDELSÜSS

1517	2016 Ürziger Würzgarten Riesling Urglück	SP	0,75l	13,00 €
1615	2014 Ürziger Würzgarten Riesling Grand Ley	SP	0,75l	16,00 €
1716	2015 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese Fass Nr.6	AL	0,75l	22,50 €

Weinproben und -seminare, Weinbergsführungen etc. finden nach telefonischer Absprache statt (eventuell auch kurzfristig).

Konzerte, Freiluftkino und Ausschank in der Manufaktur geben wir über www.rebenhof.de und über Facebook bekannt.

EDELSÜSS

1912	2011 Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese	BA	0,375l	39,00 €
1810	2009 Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese	BA	0,375l	49,00 €
2011	2010 Ürziger Würzgarten Riesling Trockenbeerenauslese	TBA	0,375l	178,50 €
2112	2011 Ürziger Würzgarten Riesling Trockenbeerenauslese	TBA	0,375l	238,00 €

SECCO

2517	2016 Capriole Riesling Secco Deutscher Perlwein	0,75l	7,50 €
Kohlensäure zugesetzt			

REBENHOF-SEKT

in traditioneller Flaschengärung

101	2016 Rebenhof Riesling Sekt brut nature · Zero Dosage	0,75l	13,50 €
201	2016 Rebenhof Riesling Sekt brut	0,75l	12,00 €

EDLES DESTILLAT

1042	Alter Rieslinghefen	0,5l	22,50 €
Im Eichenfass gereift (ab Dezember 2017)			

OLIVENÖL

166K	Olio Extra Vergine di Olivia	0,75l	12,50 €
kaltgepresstes Olivenöl aus kontrolliertem ökologischen Anbau Apulien, Italien			
166	Olio Extra Vergine di Olivia	5,0l	72,50 €
kaltgepresstes Olivenöl aus kontrolliertem ökologischen Anbau Apulien, Italien			
167	Geórgios Kreta Bio Olivenöl	0,5l	12,50 €
Sortenreine Koroneiki-Oliven, Kreta, Griechenland			

Vegane Weine?

Ist Wein denn nicht rein pflanzlich?

DOCH! Generell sind Trauben, Moste und auch Wein vegan. Jedoch kommen seit weit mehr als 100 Jahren für die Klärung von Most oder Jungwein oft tierische Stoffe zum Einsatz. Gelatine (z.B. vom Rind oder die Hausenblase vom Fisch) kann schwebenden Trubteilchen in Saft oder Wein binden und so bei der Klärung helfen. Kasein (Milcheiweiß) oder auch Hühnereiweiß wird zur Klärung oder zur Gerbstoffentfernung in der Getränkeindustrie eingesetzt.

Ich habe in früheren Jahren überzeugt und gerne nach Urgroßvaters Weinbuch mit 3 Hühnereiweiß 1.000 Liter Wein behandelt. Niemals ist von dem Eiweiß etwas im Wein verblieben. Garantiert! Leider sind heute Urgroßvaters Rezepte für mich nicht mehr umsetzbar, da wir das Vertrauen in die tierischen Produkte und die verarbeitende Industrie verloren haben.

Darum verzichten schon seit dem Jahrgang 2015 generell auf tierische Zusatzstoffe im Wein.

BESTELLSCHEIN

Nr.	Anzahl	Produktbezeichnung



AN REBENHOF RIESLINGMANUFAKTUR JOHANNES SCHMITZ

Hüwel 2-3 54539 Ürzig/Mosel