


# WEINANGEBOT 2/2020 – gültig ab 01.11.2020



## ROTWEINE

		0,75l / €	
		(1,0l / €)	
1.	<b>REGENT</b> Qualitätswein - trocken 13,3 %vol. 5,8 Rs. 4,4 Sr. kräftiger Rotwein, vollmundig	5,00 (6,67)	
2.	2017 <b>ROXHEIMER BIRKENBERG</b> <b>STEILLAGE</b> <b>Regent - trocken</b> 13,2 %vol. 5,9 Rs. 5,6 Sr. extraktreich, feine Tannin Struktur	6,20 (8,27)	
			
3.	 <b>Reserve - trocken</b> Qualitätswein - trocken 12,2 %vol. 7,1 Rs. 5,5 Sr. drei Jahre im großen Eichenfass gelagert	5,00 (6,67)	
4.	z.Zt. nicht besetzt		
5.	<b>REGENT</b> Qualitätswein - „lieblich“ 13,3 %vol. 52,0 Rs. 4,8 Sr. sehr fruchtig, süffig	4,50 (6,00)	
6.	2015 <b>PINOT NOIR</b> Qualitätswein - trocken 12,9 %vol. 6,5 Rs. 5,8 Sr. kräftiger Pinot Noir, im großen Fass gereift	5,50 (7,33)	
			







## ROSÉWEINE

7.	2019 <b>PORTUGIESER ROSÉ</b> Qualitätswein - feinherb 12,5 %vol. 27 Rs. 4,4 Sr. ein süffiger Rosé, schmeckt nach mehr	4,50 (6,00)	
			
8.	2019 <b>PORTUGIESER ROSÉ</b> Qualitätswein - trocken 12,2 %vol. 6,3 Rs. 4,4 Sr. Aromen von Beerenfrüchten	4,50 (6,00)	

Bei allen Weinen und Sekten handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Die Weine, Sekte und Secco enthalten Sulfite.

9.	2018 <b>ROSÉ (Spätburgunder &amp; Portugieser)</b> Qualitätswein - feinherb 12,8 %vol. 15,6 Rs. 4,2 Sr. elegant, fruchtig, Genuss für jeden Tag	4,50 (6,00)	
			
10.	2019 <b>BLANC DE NOIR</b> Qualitätswein - trocken 12,6 %vol. 5,9 Rs. 6,1 Sr. Rotwein „weiß gekeltert“	5,00 (6,67)	
			

## RIESLING - WEINE

		0,75l / €	
		(1,0l / €)	
11.	2018 <b>RIESLING</b> Qualitätswein - trocken 13,3 %vol. 6,9 Rs. 5,6 Sr. „Schoppenwein“ für Schorle oder auch pur	1,0l 4,30	
12.	2017 <b>ROXHEIMER HÖLLENPFAD</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Spätlese - trocken 12,6 %vol. 8,8 Rs. 8,3 Sr. kräftiger, klassisch trockener Riesling	6,50 (8,67)	
			
13.	2018 <b>ROXHEIMER BIRKENBERG</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Spätlese - trocken 13,7 %vol. 8,3 Rs. 6,5 Sr. vollmundiger Riesling	6,80 (9,07)	
			
14.	2017 <b>ROXHEIMER BIRKENBERG</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Qualitätswein - trocken 12,1 %vol. 6,9 Rs. 7,1 Sr. feinfruchtiger Riesling	5,30 (7,06)	
			
15.	2018 <b>ROXHEIMER BERG</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Auslese - trocken 14,0 %vol. 5,6 Rs. 6,0 Sr. Riesling von alten Reben	7,50 (10,00)	
			
16.	2019 <b>ROXHEIMER SONNENBERG</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Spätlese - trocken 13,3 %vol. 8,3 Rs. 7,1 Sr. fruchtig, gehaltvoller Riesling	7,50 (10,00)	
			
17.	2019 <b>ROXHEIMER HÖLLENPFAD</b> <b>STEILLAGE</b> Riesling - Qualitätswein - feinherb 12,2 %vol. 14,0 Rs. 7,0 Sr. fruchtig, harmonisch	5,20 (6,93)	
			

## BURGUNDER - WEINE

		0,75l / €	
		(1,0l / €)	
18.	2017 <b>WEISSBURGUNDER</b> Qualitätswein - trocken 12,8 %vol. 8,6 Rs. 6,7 Sr. idealer trockener Wein zum Essen	4,80 (6,40)	
19.	2019 <b>WEISSBURGUNDER</b> Qualitätswein - feinherb 12,8 %vol. 15,7 Rs. 5,2 Sr. süffiger Wein, eigene Restsüße	5,00 (6,67)	
			
20.	z.Zt. nicht besetzt		
21.	2019 <b>ROXHEIMER BIRKENBERG</b> <b>STEILLAGE</b> Grauburgunder - trocken 12,8 %vol. 5,4 Rs. 4,3 Sr. eleganter, trockener Grauburgunder	5,50 (7,33)	
			
22.	2019 <b>ROXHEIMER SONNENBERG</b> Silvaner - Qualitätswein - trocken 12,8 %vol. 7,3 Rs. 6,4 Sr. Stachelbeeraromen, von „alten“ Reben	5,00 (6,67)	
			
23.	2019 <b>SAUVIGNON BLANC</b> Qualitätswein - trocken 12,7 %vol. 8,3 Rs. 7,6 Sr. frischer, trockener Wein, Holunderaroma	5,90 (7,87)	
	☆		
24.	2019 <b>SCHEUREBE</b> Qualitätswein - feinherb 13,2 %vol. 12,3 Rs. 5,8 Sr. fruchtig, mit einem Hauch Cassis	5,00 (6,67)	
			
25.	2019 <b>SCHEUREBE</b> Qualitätswein - „lieblich“ 12,8 %vol. 50,7 Rs. 5,8 Sr. feine, dezente Süße Aromen von schwarzer Johanesbeere	5,00 (6,67)	
	☆ Zukauf von befreundetem Winzer		

### SEKT

0,75 l / €  
(1,0l / €)

- |     |  |                 |
|-----|--|-----------------|
| 26. | <b>RIESLING – EXTRA-TROCKEN</b><br>Klassische Flaschengärung | 8,20<br>(10,93) |
| 27. | <b>RIESLING – TROCKEN</b><br>Klassische Flaschengärung       | 8,20<br>(10,93) |
| 28. | <b>SCHEUREBE – TROCKEN</b><br>Klassische Flaschengärung      | 8,20<br>(10,93) |
| 29. | <b>SCHEUREBE – HALBTROCKEN</b><br>Klassische Flaschengärung  | 8,20<br>(10,93) |

### ALKOHOLFREIES

0,75 l / €  
(1,0l / €)

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 30. | <b>TRAUBENSAFT - ROT</b><br>Premiumqualität | 2,90<br>(3,87) |
|-----|---|----------------|

### PROBIERPAKETE

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 32. | <b>Probierpaket</b><br>Bestehend aus je 1 Flasche (0,75 l)<br>aus unserem aktuellen Weinangebot:<br>Nr.6 / Nr.7 / Nr.8 / Nr.16 / Nr.19 / Nr.21 | 32,50 |
|-----|--|-------|

✉: [weingut.heil@t-online.de](mailto:weingut.heil@t-online.de)

Besuchen Sie uns auf Facebook

## Sehr geehrte Weinfreunde,

das facettenreiche NAHE-Gebiet bietet vorzügliche Bedingungen für exzellente Weine: Milde Temperaturen und viel Sonnenschein sind ein hervorragendes Klima für die klassischen Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling. Spezialitäten wie Scheurebe, Weiß-, Grau- und Spätburgunder runden das NAHE-Angebot ab.

Ursache für diese Vielfältigkeit ist eine bewegte Erdgeschichte, oft alle hundert Meter ändert sich der Boden und jede Formation verändert den Geschmack des Weines ein wenig. Dazu kommt eine gehörige Portion Kreativität der Winzer des NAHE-Landes die in Fragen der Weinqualität zeitgemäße Lösungen für individuelle Kundenwünsche erarbeiten.

## Unser Motto: Weinbau mit Charakter

Wir erzeugen Weine auf traditionelle Art – manchmal ein wenig eigenwillig – von hoher Qualität auf möglichst natürliche Art und Weise. In Stichworten heißt das:

- qualitätsorientierter Rebschnitt
- der Einsatz von Mineraldünger wird auf ein absolutes Minimum beschränkt
- alternativ verwenden wir Kompost, Stroh und säen Raps, Ölrettich und andere tiefwurzelnde Begrünpflanzen zur Ergänzung organischer Masse ein
- in unseren Weinbergen (Steillagen bis 60% Steigung) lassen wir einen natürlichen Aufwuchs der Flora zu, um eine Artenvielfalt zu gewähren
- schonendes Keltern der Trauben; wir verzichten bewusst auf den „letzten“ Tropfen bei der Erzeugung reintöniger Weine
- schonender Ausbau der Weine, doch Verknüpfung der traditionellen mit der modernen Kellerwirtschaft; dadurch bleibt die natürliche Kohlensäure erhalten und es werden spritzige, fruchtige Weine erzeugt
- Ausbau der Rotweine im traditionellen Holzfass

## Erlauben Sie uns noch einen Hinweis:

Es kann vorkommen, dass der Wein in der Flasche kleine Kristalle, sog. Weinstein absondert. Hierdurch wird weder die Güte noch die Klarheit des Weines beeinflusst, es handelt sich lediglich um eine kristalline Absonderung infolge einer natürlichen Reife.

Es empfiehlt sich in einem solchen Fall etwas bedächtiger einzuschenken, damit die Weinkristalle am Flaschenboden haften bleiben.

## Zahlungs- und Lieferungsbedingungen

Das Angebot der Flaschenweine ist freibleibend.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Leergut wird nicht vergütet.

Die Lieferung erfolgt nach Eingang der Bestellung bzw. nach telefonischer Absprache, in 6er Kartons für 0,75 l Flaschen sowie für 1,0 l Flaschen.

Bei Lieferung per DHL in 6er, 12er oder 18er Kartons oder Spedition erfolgt ein Aufpreis von Verpackung und Versandkosten in Höhe der zum Zeitpunkt anfallenden Kosten.

Lieferungskosten ins Ausland gehen zu Lasten des Käufers.

Unsere Rechnung gilt als Auftragsbestätigung.

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungen innerhalb von 10 Tagen gewähren wir 2% Skonto.

Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor.

Mit dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Kreuznach an der Nahe.

Bankverbindung: Volksbank Rhein-Nahe Hunsrück  
IBAN: DE 29 5609 0000 0006 5505 64  
BIC: GENODE51KRE



## UNSER WEINANGEBOT

**WEINGUT ALFRED HEIL**  
DIPLOMINGENIEUR WEINBAU/OENOLOGIE  
UNTERE KIRCHGASSE 8 · D-55595 ROXHEIM  
TELEFON 06 71 / 3 44 87 · TELEFAX 06 71 / 4 44 58  
E-MAIL: WEINGUT.HEIL@T-ONLINE.DE  
WWW.WEINGUT-HEIL.DE