

**SUBSKRIPTION:
GROSSE WEINE VON MORGEN
HEUTE SICHERN**

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

Große Weine brauchen Zeit, um ihren Charakter zu entfalten. Sie brauchen unsere Geduld, Hingabe und volle Aufmerksamkeit. Doch lange schon, bevor sie tatsächlich reif und zum Genuss bereit sind, schenken sie uns Vorfreude. Fragen Sie diese Großen Weine schon jetzt mit einem **Subskriptionsrabatt von 7,5%** an. Auch in diesem Jahr sind die Mengen nicht groß und deshalb limitiert. Mit der Reservierungsbestätigung erhalten Sie Ihre Zuteilung.

Bis 31. Juli gelten unsere Subskriptionspreise, danach die Listenpreise. Freuen Sie sich jetzt schon auf große, vom Terroir geprägte Weine, allesamt Botschafter ihrer Herkunft aus unseren besten Lagen: VDP.Große Gewächse aus „IM SONNENSCHNEIN“, „MANDELBERG“ (beide Muschelkalk), „GANZ HORN“ (Buntsandstein), „SCHÄWER“ (Schiefer) oder „KASTANIENBUSCH“ (Rotliegenden). Und nicht zuletzt auch unsere R-Weine aus den kleinen Eichenholzfässern.

Alle großen Weine des Jahrgangs 2023 liegen momentan noch in den Fässern. Ihnen gönnen wir auf der Feinhefe noch Ruhe und Zeit, bis wir sie im Laufe des Sommers abfüllen werden. Die R-Weißweine aus den kleinen Fässern werden im Sommer abgezogen und erneut in kleine, aber ältere Fässchen gelegt, um in einem zweiten Winter auf ihrer Feinhefe noch mehr Komplexität und Struktur zu bekommen. Sie werden ab Frühjahr 2025 erhältlich sein. Aktuell probieren sich die großen Weine schon recht zugänglich mit ihren feinen Fruchtnoten, großer Klarheit und ihrer angenehmen, jugendlichen Frische. Sie besitzen ausgesprochene Finesse, verfügen über eine gut eingebundene Säurestruktur und über viel feinste Mineralität. Unsere großen Weine des Jahrgangs 2023 werden durch ihren Jahrgangscharakter schon in ihrer Jugend viel Freude bereiten, spielen aber durch ihr enormes Entwicklungspotenzial ihre wahre Größe vor allem mit etwas Geduld über viele Jahre hinweg aus! Im Moment erwarten wir eine ähnliche Entwicklung wie in den Jahrgängen 2012, 2015, 2017, 2018. Freuen Sie sich darauf, diese großen Weine schon jetzt in der Subskription sichern zu können und in Zukunft in ihrem Keller zu wissen!

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Zur Subskription im Webshop



Seit 2015 sind wir Mitglied des Vereins von 29 Winzern aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn, die mit biodynamischen Methoden Wein höchster Qualität erzeugen. Ab dem Jahrgang 2019 sind all unsere Weine nach seinen Richtlinien zertifiziert.



Seit 2011 gehören wir zu der von Nicolas Joly gegründeten Vereinigung von 175 biodynamisch arbeitenden Winzern aus 13 Ländern.



Internationale Initiative für verantwortungs- und maßvollen Weingenuss als Kulturgut.



Wir sind nach Bio-EU zertifiziert. Kontrollstelle DE-ÖKO-003

ANGEBOT, VERPACKUNG UND VERSAND:

Das Angebot ist freibleibend. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Transportkarton, Sekt- und Mehrwertsteuer ab Weingut. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Ab einem Rechnungsbetrag von EUR 300 liefern wir frei Haus an eine Anschrift innerhalb Deutschlands. Bei Bestellungen unter diesem Betrag berechnen wir: für 1 Karton mit 1, 2, 3, 6, 12 oder 15 Flaschen je EUR 10. Unsere vollständigen Liefer-, Subskriptions- und Zahlungsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Geschäfts- und Besuchszeiten:
Mo bis Fr: 9-12.30 h
und 13.30-17.30 h
Sa: 10-16 h oder nach
tel. Vereinbarung
Bei Gruppen ab
6 Personen nur mit
Terminabsprache.

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Weingut Ökonomierat Rebholz KG
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45/34 39
Telefax 0 63 45/79 54
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de



weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

SUBSKRIPTIONS-ANGEBOT
SIEBELDINGEN IM MAI
2024





GANZ HORN GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS*

Der Boden dieses Weinbergs ist geologisch betrachtet recht jung (Pleistozän). Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten aus dem Pfälzerwald gewaltige Mengen an Schotter von Buntsandstein, Kies und Lehm transportiert, die sich an den Hängen ablagerten. Charakteristisch für unser GANZ HORN GG von diesem Buntsandstein-Hangschotter sind Aromen, die an Pfirsich, Aprikosen und Äpfel erinnern, und der Abgang mit einem lebendigen Säurespiel und Nuancen von feinstem Meersalz.

2023	GANZ HORN	0,75 l	63,00 €
	Riesling GG	1,5 l	132,00 €
	trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

KASTANIENBUSCH GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS*

Direkt am Rande des Pfälzerwaldes liegt in einem windgeschützten Talkessel der Kastanienbusch. Hier findet man Gesteine des „Oberrotliegenden“, die vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Sie bestehen aus kantigem Granit, Schiefer und Melaphyr. Wegen des hohen Eisengehalts im Boden ist dieser dunkelrot gefärbt (Rost). Unsere Weinberge liegen bis zu 320 m über NN und zählen zu den höchst gelegenen Weinbergen der Pfalz. Charakteristisch für KASTANIENBUSCH GG aus dem Rotliegenden sind feine Nuancen von Heublüten, würzige Kräuternoten und die signifikante Mineralität durch den Schieferanteil des Bodens.

2023	KASTANIENBUSCH	0,75 l	70,00 €
	Riesling GG	1,5 l	146,00 €
	trocken, 12,5% vol, Bio, 93,33 €/l	6er Holzkiste	430,00 €

SCHÄWER GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS*

Für die Region eine besondere und auch die seltenste Gesteinsformation ist der Schiefer. In der Pfalz sind größere Vorkommen an Schiefer lediglich zwischen Burrweiler und Weyher zu finden. Entstanden im Devon vor ca. 400 Mio. Jahren ist das Ausgangsmaterial des Schiefers feinst körnige Tonschlamm-Massen, die sich am Meeresboden abgelagert und unter hohem Druck in Tonstein verfestigt haben. Seitlicher Druck ließ Faltungen entstehen, die zusammengepresst und weit übereinander geschoben wurden. Diese Glimmerlagen sorgen für die typischen zerbrechlichen oder spaltbaren Schichtungen des Schiefers. Typisch für den Riesling aus dem SCHÄWER ist die ausgeprägte Mineralität, sowie seine elektrisierende und langanhaltende Säure.

2023	SCHÄWER	0,75 l	63,00 €
	Riesling GG	1,5 l	132,00 €
	trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

IM SONNENSCHNEN GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS*

Die Weinberge sind Südwesthänge östlich der „Deutschen Weinstraße“ und bis 225 m über NN hoch. Sie besitzen Muschelkalkboden, der vor etwa 240 Millionen Jahren entstanden ist. Kalksteine sind versteinerte marine Sedimente. Die Weine sind stets von einem rauchig-würzigen Duft, der nur vom Muschelkalkboden herrührt, und einer ausgeprägten herben Mineralität mit seidigem Schmelz und Fülle geprägt. Sie erinnern an gelbes reifes Obst, sind sehr kompakt, dicht und haben eine enorme geschmackliche Länge.

2023	IM SONNENSCHNEN	0,75 l	63,00 €
	Riesling GG	1,5 l	132,00 €
	trocken, 12,5 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

2023	IM SONNENSCHNEN	0,75 l	60,00 €
	Weißer Burgunder GG	1,5 l	126,00 €
	trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l	6er Holzkiste	370,00 €

2019	IM SONNENSCHNEN R	0,75 l	76,00 €
	Spätburgunder GG	1,5 l	158,00 €
	trocken, 13% vol, Bio, 101,00 €/l	6er Holzkiste	466,00 €

Doppelmagnum von allen Subskriptionsweinen auf Anfrage

MANDELBERG GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS*

Die Weinberge befinden sich auf einem Bergrücken etwa 500m südöstlich vom Kastanienbusch entfernt und sind bis zu 250 m über NN hoch gelegene Osthänge. Die Reben wurzeln in beige-grauen, recht kantigen Kalksteinböden, die vor etwa 240 Millionen Jahren entstanden sind. Der Muschelkalkboden des Mandelbergs ist etwas lehmiger und tiefgründiger als „Im Sonnenschein“. Das MANDELBERG GG verfügen über eine feine Säure mit ausgeprägter Mineralität und eleganter Phenolik. Sie erinnern an reifes, gelbes Obst mit exotischen Noten.

2023	MANDELBERG	0,75 l	60,00 €
	Weißer Burgunder GG	1,5 l	126,00 €
	trocken, 13% vol, Bio, 80,00 €/l	6er Holzkiste	370,00 €

WEISSWEINE



HANSJÖRG REBHOLZ

Vor über 30 Jahren haben wir ein neues Zeichen gesetzt und den traditionsreichen „Typ Rebholz“ um eine weitere, eigenständige Produktlinie ergänzt. Ziel war es, angelehnt an einen eher französischen Ausbaustil, einen anderen Typ für Spätburgunder und Chardonnay zu etablieren – mit Erfolg. Durch die Begegnung mit Französischer und Pfälzer Eiche bieten wir unseren Weinen somit einen ganz eigenständigen Charakter, Schliff und ein langes Reifepotential. Das „R“ ist ein Garant für große Weine mit enormem Entwicklungspotential!

2023	Chardonnay R	0,75 l	46,00 €
	trocken, Bio, 61,33 €/l	1,5 l	98,00 €
		6er Holzkiste	286,00 €

2023	π No® R	0,75 l	46,00 €
	trocken, Bio, 61,33 €/l	1,5 l	98,00 €
		6er Holzkiste	286,00 €

UNSERE WEINE ZUR SUBSKRIPTION

HIERMIT BESTELLE ICH

Subskriptionsweine aus diesem Angebot mit 7,5% Rabatt (gültig bis 31. Juli 2024)

			Preis	Anzahl		
			EUR	0,75l	1,5l	6 x 0,75l
				Flasche	Magnum	Holzbox
2023	GANZ HORN Riesling GG VDP.Große Lage	0,75l	63,00			
		1,5l	132,00			
		6 x 0,75l	388,00			
2023	IM SONNENSCHNEIN Riesling GG VDP.Große Lage	0,75l	63,00			
		1,5l	132,00			
		6 x 0,75l	388,00			
2023	SCHÄWER Riesling GG VDP.Große Lage	0,75l	63,00			
		1,5l	132,00			
		6 x 0,75l	388,00			
2023	KASTANIENBUSCH Riesling GG VDP.Große Lage	0,75l	70,00			
		1,5l	146,00			
		6 x 0,75l	430,00			
2023	MANDELBERG Weißer Burgunder GG VDP.Große Lage	0,75l	60,00			
		1,5l	126,00			
		6 x 0,75l	370,00			
2023	IM SONNENSCHNEIN Weißer Burgunder GG VDP.Große Lage	0,75l	60,00			
		1,5l	126,00			
		6 x 0,75l	370,00			
2023	π No [®] R trocken (aus weissen Burgundern)	0,75l	46,00			
		1,5l	98,00			
		6 x 0,75l	286,00			
2023	Chardonnay R trocken	0,75l	46,00			
		1,5l	98,00			
		6 x 0,75l	286,00			
2019	IM SONNENSCHNEIN Spätburgunder GG VDP.Große Lage	0,75l	76,00			
		1,5l	158,00			
		6 x 0,75l	466,00			

Sonstige Bestellungen oder Wünsche:

Name, Anschrift

Tel. / Fax

E-Mail

Senden Sie mir bitte die Bestellung zu

Ich werde die Bestellung selbst abholen

Datum

Unterschrift



UNSERE GROSSEN LAGEN
DIE ABSOLUTE SPITZE AUS DEN HOCHWERTIGSTEN
LAGEN: UNSER VDP.GROSSES GEWÄCHS®



SCHÄWER
Burrweiler, VDP.GROSSE LAGE®

Gleisweiler

Burrweiler

Frankweiler

Albersweiler

IM SONNENSCHWEIN
Siebeldingen, VDP.GROSSE LAGE®

GANZ HORN
Siebeldingen, VDP.GROSSE LAGE®

KASTANIENBUSCH
Birkweiler, VDP.GROSSE LAGE®

Birkweiler

Siebeldingen

Godramstein

MANDELBERG
Birkweiler, VDP.GROSSE LAGE®

Ranschbach

Arzheim