SCHÖNLEBER BLÜMLEIN

100% VEGAN

ANGEBOT 2023 / 24

WIR LEBEN RHEINGAU.

Winzer aus Leidenschaft

Seit 1746 beziehungsweise 1792 ist der Weinbau in den Familien Schönleber und Blümlein bezeugt. Aktuell bewirtschaften wir gut 15 ha Rebfläche, für die mein Freund und Mitarbeiter „Tom“ Hillabrand – in enger Abstimmung mit mir – Verantwortung übernimmt.
Seit der Ernte 2020 freuen wir uns zudem über tatkräftige Unterstützung unseres Sohnes Lars. Er studiert an der Hochschule Geisenheim University im Studiengang Weinbau und findet parallel dazu bereits Zeit, sich im elterlichen Weingut mit neuen Ideen einzubringen. Eine für alle Beteiligten spannende Konstellation, aus der die Weinqualität als Gewinner hervorgehen wird.

Einigkeit besteht über den Grundsatz, dass der Weinberg die Basis eines hochwertigen Weines ist und bleibt. Teilbegrünte Rebgassen, wohldosierte, optimale Nährstoffversorgung und nicht zuletzt sehr viel Handarbeit bilden die Grundlage für bestmögliche Traubenqualitäten aus jedem Weinjahr. Dabei wird ein möglichst später Erntetermin angestrebt.

Unser Rebsortenspiegel lässt kaum Wünsche offen. Der Weißweinanteil von 85 Prozent bietet Spielraum für Entdecker: stellt die Erzeugung hochwertiger Rieslinge mit nationalem (und internationalem) Renommé noch immer die besondere Herausforderung dar, so bleibt doch genügend Freiraum für „alles was Spaß macht und schmeckt“.

„Never stop thinking“

Ihr Vertrauen in unsere Weine ist Genugtuung und Ansporn zugleich. Getreu dem Grundsatz „never stop thinking“ werden alle Arbeitsschritte im Weinberg und in der Kellerei systematisch hinterfragt und optimiert. Dies erfordert mitunter ein hohes Maß an Investitionsbereitschaft. Der Weinausbau selbst vollzieht sich nur selten ohne intensive Diskussion, so dass jeder Jahrgang eine neue Herausforderung darstellt.

Die Weißweine reifen im hochmodernen Edelstahlkeller, in den sie nach behutsamer Ganztraubenpressung durch Falldruck gelangen und dort bei Temperaturen zwischen 14° und 18° Celsius kalt vergären. Unsere besondere Zuneigung genießt auch der Rotweinkeller, in dem überwiegend Spätburgunder (11 Prozent der Gesamtrebfläche) heranreift.
Die selektionierte Handlese und der biologische Säureabbau sind hier die Grundsteine für das Gelingen tiefroter, samtig-dichter Burgunder.

Viel Freude beim Genießen unserer Weine wünschen Ihnen

Dipl.-Ing. Frank Schönleber Lars Schönleber

Orientierung und Vorauswahl

Zur schnellen Orientierung und Vorauswahl sind den Weinen folgende Werte und Symbole zugeordnet:

RS	natürliche Restsüße. Weineigener Zucker der Traube, der nicht zu Alkohol vergoren wurde, in Gramm pro Liter.
GS	Natürlicher Gesamtsäuregehalt aus der Traube in Gramm pro Liter.
% vol	vorhandener Alkoholgehalt in Volumenprozent
D	diese Weine sind mit dem praktischen BVS-Drehverschluss verschlossen.
F	diese Weine sind in die antikgrüne Rheingau-Flasche („Flöte") abgefüllt.
R	Achtung - kleiner Restposten, in Kürze ausgetrunken! Falls bereits verfügbar liefern wir den **Folgejahrgang.** Das stets aktualisierte Sortiment finden Sie auf www.schoenleber-bluemlein.de

Hinweis für Allergiker: Die Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Weinstein

Nur in seltenen Fällen auftretende Auskristallisierungen sind ein Zeichen hoher Weinqualität und kein Grund zur Beanstandung.

Einer Laune der Natur ...

ist eines der schönsten Fleckchen Erde – der Rheingau – zu verdanken. Denn dort, wo der Rhein seinen Lauf für wenige Kilometer in westliche Richtung ändert, erstrecken sich am rechten Flussufer die sanft ansteigenden Weinberge, geschützt von den dichtbewaldeten Südhängen des Taunus-Gebirges. Hier sind die weltberühmten Weine zu Hause.

Stichwort „Terroir“

Das ganz und gar französische Wort „TERROIR“ ist aktuell der wohl meistverwandte Begriff, wenn es um Spitzenweine geht. Was ist eigentlich „TERROIR“, was zeichnet einen vom „TERROIR“ geprägten Wein aus? Die Enzyklopädie erklärt es uns im Allgemeinen als ein Zusammenspiel von (Mikro-)Klima, Geologie, Topografie und Bodenbeschaffenheit.

In Sachen Wein scheint das „TERROIR“ demnach ein multiples Miteinander von Klima und Boden unter dem Einfluss einer Vielzahl von Faktoren wie Nacht- und Tagestemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigung, Bodenbeschaffenheit usw. zu sein.

Im Mittelpunkt steht jedoch der Winzer, der auf Grundlage seiner handwerklichen Fähigkeiten und Ideen in Weinberg und Keller aus dem gegebenen „TERROIR“ einen „spannenden und authentischen“ Wein herstellt.

Gut zu wissen – nachhaltig und 100 % VEGAN

Beim Ausbau unserer Weine verzichten wir schon seit Jahrzehnten auf den Einsatz tierischer Proteine. Durch das Zusammenspiel mit dem von uns praktizierten naturnahen Weinbau im integrierten Pflanzenschutz entstehen Weine, die man mit bestem Gewissen genießen kann.

Herbst-Saison in der Gutsschänke 2023

15. September – 19. November

freitags ab 17 Uhr,
samstags, sonntags und feiertags ab 16 Uhr

Tischreservierungen sind notwendig und ratsam.

Vorschau: Saisonzeiten Gutsschänke 2024

Frühjahr

Anfang März bis Mitte Mai

Herbst

Mitte September bis Ende November

Einkauf ist nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten **immer möglich**

Aktuelle Sonderevents, detaillierte Informationen und alles über uns und unsere Weine finden Sie unter **www.schoenleber-bluemlein.de**

LITERWEINE

1,0 l / €

D 01 **2022 Riesling Trocken** 7,50
»Gutsriesling«
Qualitätswein, RS 9 g, GS 7,2 g, 12 % vol

D 02 **2022 Riesling Feinherb** 7,50
»Gutsriesling«
Qualitätswein, RS 18,3 g, GS 6,9 g, 11,5 % vol

D R 03 **2022 Domina Rosé** 7,50
»Gutsrosé«
Qualitätswein, RS 23,6 g, GS 4,6 g, 10 % vol
feuriges Rot, wenig Säure, charming!

D R 04 **2019 Rotwein Trocken** 7,90
»Gutsrotwein«
Qualitätswein, RS 3,9 g, GS 5 g, 12,5 % vol
idealer Schoppen für gesellige Abende, tiefdunkel-fruchtig, samtig-weich

... sehr beliebt

Diese herrlich trinkfreudigen Weine bieten wir Ihnen in allen gängigen Weinarten und Geschmacksrichtungen an.
Dabei handelt es sich immer um Gutsabfüllungen **aus eigenem Anbau,** deren Bezeichnung nicht an Einzellagen gebunden ist. Wie all' unsere Weine werden sie sorgfältig ausgebaut und behutsam abgefüllt.

Unkomplizierte, erfrischende Weine in einem exzellenten Preis-Leistungsverhältnis.

Für den alltäglichen Genuss ist unser Basis-Rotwein genau richtig. Zum Essen oder „einfach so":

Ein Rotwein, der schmeckt – zu einem Preis, der Freude macht.

CLASSIC

0,75 l / €

D 05 **2022 Riesling** — 7,90 / 10,53 / l
CLASSIC
Qualitätswein, RS 12,4 g, GS 7 g, 12 % vol
gehaltvoll-feinfruchtiger Weißwein,
mit ausgeprägter „Pfirsich-Nase“, klasse!

"VOM LÖSS"

D 06 **2022 Riesling Trocken** — 7,90 / 10,53 / l
"VOM LÖSS"
Qualitätswein, RS 9,3 g, GS 7,1 g, 12 % vol
elegant-fein

TERROIR HASENSPRUNG

D 07 **2022 Riesling Kabinett Trocken** — 8,50 / 11,33 / l
Winkeler Hasensprung
Prädikatswein, RS 7,9 g, GS 7,1 g, 11,5 % vol
ein saftig-fruchtiger Riesling, inhaltsreich und aromatisch.
Moderater Alkoholgehalt und angenehm
eingebundene Mineralität.

... hat Klasse, schmeckt klasse

Der Begriff „Classic“ steht für einen im Charakter halbtrockenen Qualitätswein, der besonders fruchtig schmeckt und – im Rheingau – aus dem Klassiker aller Trauben, dem Riesling, gekeltert wird.

... pures Handwerk

Ein vom Lössboden geprägter, moderner Riesling mit hohem Trinkfluß. Vielseitig, unkompliziert, einfach lecker!

... ein Charakterkopf

Seitlich-unterhalb von Schloss Johannisberg gelegen finden unsere Reben ein ideales Kleinklima vor. Ein nährstoffreicher Lössboden versorgt den Rebstock im Übermaß. Der kalkhaltige Untergrund zeichnet sich durch ein hohes Wasserspeicherungsvermögen und ein großes Mineralstoffpotential aus. So verwundert es nicht, wenn sich die Fülle im Wein widerspiegelt: Er kommt kraftvoll-inhaltsreich daher und besticht durch seine Harmonie von Aromatik und Fülle.

TERROIR LENCHEN

0,75 l / €

D 08 **2022 Riesling Spätlese Feinherb** — 8,90 (11,87 / l)
Oestricher Lenchen
Prädikatswein, RS 14,6 g, GS 5,7 g, 12 % vol
saftig-fein mit reifer Mineralität

GEWÜRZTRAMINER

F D R 09 **2021 Gewürztraminer Trocken »Alte Reben«** — 9,50 (12,67 / l)
Oestricher Lenchen
Qualitätswein, RS 7,7 g, GS 6,7 g, 11 % vol

F D R 10 **2019 Gewürztraminer Spätlese Lieblich** — 8,90 (11,87 / l)
Oestricher Lenchen
Prädikatswein, RS 39,6 g, GS 5,9 g, 10,5 % vol

F D R 11 **2020 Gewürztraminer Spätlese Süß** — 10,50 (14,00 / l)
Oestricher Lenchen
Prädikatswein, RS 51,9 g, GS 5 g, 10,5 % vol
fulminante Frucht, ausdrucksstark und intensiv,
gelesen mit 101° Oechsle, lecker!

...fruchtverspielt aus dem Südhang

Uneinig sind sich die Historiker über die Namensherkunft, umso einiger sind sich die Weinexperten: die Lage Lenchen ist eine **TOP-Weinbergslage**. Kiesige Lößböden wechseln sich mit tertiären Mergelböden ab und bieten den Reben eine optimale Wasser- und Nährstoffversorung.

...ein Hauch von Südtirol

Aromasorten erleben aktuell eine Wiedergeburt in der Weinszene und erfahren zunehmend Aufmerksamkeit. Das Weindorf Tramin in Südtirol gab dieser Sorte wohl ihren Namen.

Bereits 1971 wurde unser Weinberg im Oestricher Lenchen gepflanzt und die alten Reben begeistern uns mit blassrot gefärbten, hocharomatischen Trauben. Bei fachmännischem Anbau entfalten sie ein wunderbares Muskataroma, das an Heckenrosen erinnert.

Wählen Sie aus drei guten Jahrgängen und in zwei unterschiedlichen Geschmacksrichtungen Ihren Favoriten aus.

TERROIR ST. NIKOLAUS

0,75 l / €

F D R 12 **2020 Riesling Spätlese Trocken** — 9,50 (12,67 / l)
Mittelheimer St. Nikolaus
Prädikatswein, RS 8,3 g, GS 7,3 g, 13 % vol
anspruchsvoll mit Tiefgang und Wucht,
jetzt sehr schön zu trinken

F D 13 **2021 Riesling Spätlese »Alte Reben«** — 10,50 (14,00 / l)
Mittelheimer St. Nikolaus
Prädikatswein, RS 18,5 g, GS 8 g, 12 % vol
aus über 50-Jahre-alten Reben,
ausdrucksstark, mineralisch-feinherb

F D 14 **2022 Riesling Spätlese Süß** — 9,50 (12,67 / l)
Mittelheimer St. Nikolaus
Prädikatswein, RS 69,6 g, GS 7,9 g, 8 % vol
ein sehr genussreiches Süße-Säure-Erlebnis

... aus dem Erntefinale

In der Weinbergslage St. Nikolaus gedeihen beste Traubenqualitäten.
Feinsandig-skelettführende Lehme prägen die tiefgründigen, nährstoffreichen Bodenformationen und sind die Grundlage exzellenter Rieslinge aus teilbegrünten, alten Rebgassen.

Mit viel Geduld bereiten wir den optimalen Erntetag vor. Wenn das Wetter mitspielt, legen wir uns die "Filetstücke" eines Jahrgangs entspannt zurecht. Mehrfach werden die Anlagen zuvor kritsch begangen, die Traubenzone von Hand entblättert, negative Trauben eliminiert. Ziel ist ein perfekter Erntetag.

Riesling-Highlights: ein Genuss für Winzer und Weingenießer!

GENERATION S®

0,75 l / €

D

15 **2023 Weißwein Trocken** — **8,50** (11,33 / l)

»Three Grapes«
Qualitätswein
facettenreich-spannende Cuvée aus
Riesling, Chardonnay und Pinot Blanc

i

Aktuell leider ausverkauft!
Wir erwarten den neuen Jahrgang **ab März 2024** im Sortiment. Bitte haben Sie noch etwas Geduld – Vorbestellungen sind selbstverständlich möglich.

D R

16 **2019 Rotwein Trocken** — **8,50** (11,33 / l)

»Three Grapes«
Qualitätswein, RS 4,5 g, GS 5 g, 13 % vol
tiefrote Cuvée aus
Pinot Noir (72 %), Domina (14 %) und Dornfelder (14 %)

... signifikant anders

Unter diesem für uns **exklusiv geschützten und patentierten Markennamen** offerieren wir wiederkehrend Gutsabfüllungen für den gehobenen Anspruch, die wir trocken ausbauen.

Mit „der Tradition im Trend“ wurden neueste Erkenntnisse im Weinanbau (Konzentration durch Ertragsreduzierung) sowie ein Teil meiner mitunter streitbaren, neuen Ideen in der Vinifikation mit „dem Gelernten“ vereint.

»Generation S« verinnerlicht das Denken und Schaffen aller Generationen, die unser Weingut bis heute erfolgreich etabliert haben.

Ihr

RGG

RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS

0,75 l / €

17 **2018 Riesling Trocken** — 17,80 (23,73 / l)
Oestricher Doosberg
Qualitätswein, RS 7,7 g, GS 7,1 g, 13,5 % vol
körperreich-dicht und konzentriert.
Behutsam verschlossen mit einem hochwertigen Naturkork.

D 18 **2019 Riesling Trocken** — 19,00 (25,33 / l)
Oestricher Lenchen
Qualitätswein, RS 8,9 g, GS 7,5 g, 12,5 % vol
filigran tänzelnd mit jugendlicher Mineralität,
fein strukturiert

D 19 **2019 Riesling Trocken** — 19,00 (25,33 / l)
Oestricher Doosberg
Qualitätswein, RS 7,9 g, GS 7,6 g, 13 % vol
breitschultrig-wuchtig, aromatisch-edel
mit zartem Mandel-Finale.

D 20 **2021 Riesling Trocken** — 22,00 (29,33 / l)
Oestricher Doosberg
Qualitätswein, RS 6,8 g, GS 7,3 g, 13 % vol
fein strukturiert, nachhaltig mit gut
eingebundenem Holz

... kleine Region – große Weine

Spitzenwein liegt in unseren Rheingau-Genen!
Mit dem Rhg Grosses Gewächs® schaffen wir den nächsten sicht- und erschmeckbaren Qualitätssprung. Das Regelwerk für die besten trockenen Rieslinge aus unserem Keller basiert auf den bisherigen Richtlinien der „Ersten Gewächse“, die jedoch noch enger gefasst wurden.
Alles zur neuen Klassifizierung unserer RGG’s finden Sie bequem unter www.rheingau.com.
Großartige Weine zum Einlagern für den „Weinfreak“, für den besonderen Anlass, als hochwertiges Präsent oder als Begleiter zum Festtagsessen im Kreis der Familie. Jetzt im neuen, exclusiven Design.

SAUVIGNON BLANC

0,75 l / €

D

21 **2023 Sauvignon blanc Trocken** — 10,50 (14,00 / l)
Qualitätswein

Aktuell leider ausverkauft!
Wir erwarten den neuen Jahrgang **ab März 2024** im Sortiment.
Bitte haben Sie noch etwas Geduld – Vorbestellungen sind selbstverständlich möglich.

BEERENAUSLESE

0,375 l / €

22 **2018 Riesling Beerenauslese** — 39,00 (104,00 / l)
Mittelheimer St. Nikolaus
Prädikatswein, RS 207,6 g, GS 8 g, 8 % vol
geerntet mit 154° Oechsle!

EISWEIN

23 **2016 Riesling Eiswein** — 59,00 (157,33 / l)
Winkeler Gutenberg
Prädikatswein, RS 151,4 g, GS 7,3 g, 8,5 % vol
geerntet mit 176° Oechsle!
Der Klimawandel macht uns Sorgen: Wie lange werden wir noch Eiswein ernten dürfen?

... ein explosives Geschmackserlebnis

Noch immer neu im Sortiment: diese natürliche Kreuzung aus Gewürztraminer und Chenin blanc gibt dem Sauvignon blanc die unverwechselbare Aromatik.
Mehr als nur der perfekte „Sundowner"...

... und schon immer besonders!

Vollreifes Lesegut und günstiges Herbstwetter - neblig und sonnig im Wechsel - sind für das Heranreifen der zuckersüßen, edelfaulen Beeren Voraussetzung. Stellt sich der gewünschte "Rosineneffekt" am Rebstock ein, werden die Trauben einzeln von Hand ausgelesen.

Drei-Königs-Wein ...

Nach langem Bangen um den notwendigen Frost übergab uns die Natur erst am 6. Januar 2017 diesen wunderbaren Eiswein. Gelesen bei bis zu -13° Celsius freuten wir uns final über eine kleine, aber feine Ernte von 94 Litern.

Die Wiege der besonderen Qualität

... der Weinberg

Mit allergrößter Sorgfalt pflegen wir unsere Weinreben durchaus berechnend!
Wir wissen, dass eine hohe Weinqualität ihren Ursprung im Weinberg und nicht im Weinkeller hat. Und dass eine kerngesunde, süße Traube die elementare Basis für einen aromatisch-hochwertigen und bekömmlichen Wein ist.

Werfen Sie bei Ihrem Spaziergang durch den schönen Rheingau mal einen Blick in die mit unserem Logo versehenen Rebgassen –
Sie werden begeistert sein!

WEISSE BURGUNDERSORTEN

0,75 l / €

D R 24 **2021 Chardonnay Trocken** — 7,90 / 10,53 / l
Mittelheimer Edelmann
Qualitätswein, RS 5,1 g, GS 5,1 g, 13 % vol
Noten von Ananas und reifen Bananen, cremig-weich
strohgelb im Glas

D R 25 **2022 Grauer Burgunder Trocken** — 8,50 / 11,33 / l
Qualitätswein, RS 6,1 g, GS 4,8 g, 12 % vol
Duft nach Quitten und Birnen, saftig-voll

D R 26 **2021 Weißburgunder Trocken** — 7,90 / 10,53 / l
Mittelheimer Edelmann
Qualitätswein, RS 7,3 g, GS 6,5 g, 13 % vol
dezente Noten von Zitrus und Aprikosen,
perfekt zu Salaten, Spargel und Thai-Gerichten.

D 27 **2022 Weißer Burgunder Feinherb** — 8,50 / 11,33 / l
Qualitätswein, RS 11,3 g, GS 5,3 g, 12 % vol
sympathisch-duftig, mit schöner Balance

... voll im Trend

Längst haben wir uns auch mit unseren Burgundern einen guten Namen gemacht und die starke Nachfrage freut uns.

Bei der Auswahl neuer Rebsorten haben wir das Augenmerk vor allem auf die weitläufige Familie der Burgunder und ihrer Verwandten gerichtet. In kürzester Zeit konnten diese Weine ihre Anhänger finden: Die fruchtig-trockene, gehaltvolle Art, gepaart mit angenehm niedriger Fruchtsäure ist charakteristisch für einen internationalen Weißweinstil, der nicht nur die weiblichen Genießer begeistert.

... gelungenes Relaunch

Mit dem Jahrgang 2022 haben wir unseren Weinen ein neues Design gegeben. Genießen Sie diese feinen Burgunder in der neuen, bauchigen Flasche. Über ein positives Feedback freuen wir uns!

BLANC DE NOIR - ROSÉ - WEISSHERBST

0,75 l / €

D 28 **2023 Pinot Noir »blanc de noir« Trocken** — 9,50 / 12,66 / l
Qualitätswein

i Aktuell leider ausverkauft!
Wir erwarten den neuen Jahrgang **ab März 2024** im Sortiment. Bitte haben Sie noch etwas Geduld – Vorbestellungen sind selbstverständlich möglich.

D 29 **2022 Rosé Trocken** — 7,90 / 10,53 / l
Qualitätswein, RS 7,6 g, GS 4,9 g, 11 % vol
leuchtendes Rosé, aromatisch-fein, angenehm-leicht

D 30 **2022 Spätburgunder Weißherbst Feinherb** — 8,50 / 11,33 / l
Qualitätswein, RS 12,1 g, GS 5,9 g, 12 % vol
begeisternd-frisch, filigran-fruchtig

... Spielarten modernster Kellertechnik

Grundlage für die Herstellung der nachfolgenden Spezialitäten sind gesunde und reife Spätburgundertrauben, die wir relativ früh ernten.

Während der „blanc de noir“ sofort als ganze Traube mit sanftem Druck gepresst wird, lassen wir dem Weißherbst 24 Stunden Zeit auf der Maische. So erhält er seinen lachsfarbenen Auftritt im Glas.

ROTE SPÄTBURGUNDER

0,75 l / €

D R 31 **2019 Spätburgunder Rotwein Trocken** — 9,50 (12,67 / l)
Winkeler Hasensprung
Qualitätswein, RS 3 g, GS 5,3 g, 13 % vol
kräftiges Rot, einladende Noten von Kirschen, fruchtig-weich

D 32 **2021 Pinot Noir Rotwein Trocken** — 10,50 (14,00 / l)
Mittelheimer St. Nikolaus
Qualitätswein, RS 1,4 g, GS 5,1 g, 13,5 % vol
klassischer Pinot, sehr trocken und weich, dezente Tanninstruktur, Duft nach Brombeeren und Waldfrüchten

D 33 **2020 Spätburgunder Rotwein** — 9,50 (12,67 / l)
Qualitätswein, RS 32 g, GS 5,8 g, 12 % vol
wunderbares Beerenaroma, feinwürzig-rund

Hochwertige Präsentschachtel — 3,90
passend für 1,5-Liter-Magnumflasche

Hochwertige Holzkiste — 9,80
passend für 1,5-Liter-Magnumflasche

Bitte beachten Sie auch unser Rotweinangebot unter Artikel-Nr. 04 und Nr. 16!

... Gewinner des Klimawandels

Während es unseren Rieslingen in Folge der veränderten klimatischen Bedingungen mitunter zu warm wird, erfreuen sich die roten Sorten an jeder Sonnenscheinstunde.

Ohnehin verlangen die Spätburgunder (internationale Bezeichnung: „Pinot Noir“) ein Maximum an Pflege und Sonnenscheinstunden. In den Rebgassen tun wir alles, um optimale Voraussetzungen für das Heranwachsen hochreifer Beeren zu schaffen. Ein grundlegend restriktiver Rebschnitt, das Ausbrechen überflüssiger Trauben und Triebe und insbesondere das Entblättern der Traubenzone sind arbeits-, kostenintensive und dennoch unverzichtbare Maßnahmen. Nach der traditionellen Gärung auf den Schalen und dem lange andauernden biologischen Säureabbau streben wir einen möglichst späten Abfülltermin an.

MAXIMUS BARRIQUE

0,75 l / €

34 **2020 Pinot Noir Rotwein Trocken MAXIMUS XX** — 22,00 / 29,33 / l
im Barrique gereift
Qualitätswein, RS 0,8 g, GS 5,9 g, 14,5 % vol
Ausbau im französischen Eichenholz

34a in der Magnumflasche — 1,5 l — 46,00 / 30,66 / l

35 **2020 Pinot Noir Rotwein Trocken MAXIMUS XXI** — 22,00 / 29,33 / l
im Barrique gereift
Qualitätswein, RS 3 g, GS 5,7 g, 14,5 % vol
Ausbau im amerikanischen Eichenholz

35a in der Magnumflasche — 1,5 l — 46,00 / 30,66 / l

Xdream

36 **2020 Pinot Noir Rotwein Trocken Xdream** — 35,00 / 46,66 / l
Qualitätswein, RS 1 g, GS 5,3 g, 15 % vol

36a in der Magnumflasche — 1,5 l — 74,00 / 49,33 / l

...fachsimpeln ausdrücklich erwünscht

Geduldig wartet die treue „Maximus-Fangemeinde“ immer wieder auf die besonderen Qualitäten aus den kleinen 225-Liter-Fässern. Auf der Basis unserer Rotweinphilosophie im Weinberg führen uns regelmäßige Fassproben und intensive Diskussionen zum vielbeachteten Ergebnis.

Perfekt haben sich die Aromen aus den medium-getoasteten Hölzern jetzt eingebunden. Wählen Sie zwischen dem traditionellen Pinot-Typus aus den Allier-Fässern und dem vanillig-anklingenden Roten aus dem amerikanischen Eichenholz – oder genießen Sie doch ganz einfach beide zu gegebenem Anlass!

Exklusive Optik, Abfüllungen in Sonderflaschen mit hochwertigem Naturkork und Siegellack.

...Pinot Noir der Spitzenklasse

Ein perfektes Lesegut mit 103° Oechsle haben wir im neuen 500-Liter Tonneau ausgebaut und über 24 Monate zur Ruhe kommen lassen. Vollendet trocken und **ohne Filtration** abgefüllt: Am Gaumen druckvoll-dicht und dennoch feingliedrig mit imponierender Länge und Struktur. Aromen von Nougat, Zimt und Halbbitterschokolade: ein Traum!

PERLWEIN

0,75 l / €

D 37 **2021 Secco Trocken** — 7,90 (10,53 / l)
SATYR
Deutscher Perlwein, 10,5 % vol
erfrischend

SEKT

38 **2022 Riesling Brut** — 9,80 (13,06 / l)
Deutscher Sekt b.A., 12 % vol
knackig-trocken, feinfruchtig

39 **2022 Blanc de blancs Brut** — 10,80 (14,40 / l)
Deutscher Sekt b.A., 12,5 % vol
duftig-edel, wenig Säure,
feines Mousseux

TRAUBENSAFT

D 40 **Traubensaft rot** — 3,90 (5,20 / l)
hergestellt aus eigenen, vollreifen Trauben,
fruchtig-fein und nicht zu süß.
Mit der jeweils aktuellen Jahrgangsangabe.

... ein prickelndes Vergnügen

Die zweite Gärung verwandelt reife, ausgesuchte, aromatische Grundweine aus unserem Keller in köstliche Sekte. Genießen Sie diese „edlen Créationen“ gut gekühlt um 8° C aus Sektgläsern, die möglichst ohne Spülmittel gereinigt wurden.
So bleibt die feine Perlung lange erhalten.
Beide Sekte sind mit Naturkork verschlossen.

Pikkolos (0,2 Liter) und **Magnumflaschen** (1,5 Liter) bieten wir – immer frisch produziert – nur **saisonal** in kleinen Stückzahlen an. Bei Interesse fragen Sie bitte danach.

Schon ab 60 Flaschen einer Sorte sind auch **Eigenausstattungen** möglich. Wir beraten Sie gerne!

... ganz ohne Prozente

Einen kleinen Teil unserer roten Trauben haben wir vor dem Vergären bewahrt. Nicht nur für die "jüngsten Traubenfreunde" ein Genuss. Denn es lassen sich auch erfrischende, alkoholfreie Schorlen herstellen.

Bitte beachten Sie: unser Traubensaft wird naturbelassen – ohne Konservierungsstoffe – abgefüllt. Daher ist ein natürlicher Ausfall von Weinstein in der Flasche möglich. Angebrochene Flaschen sollten Sie zeitnah aufbrauchen.

ALKOHOLFREIER WEIN

nicht aus eigener Erzeugung — 0,75 l / €

D 41 **2022 Riesling** — 7,90 (10,53 / l)
alkoholfreier Wein
erfrischend-fruchtig mit prickelnd-reifer Säurestruktur

WEINGELEE

nicht aus eigener Erzeugung — Glas / €

42 **Weingelee rot** — 4,20 (18,67 / kg)
im 225 g-Glas

»PFLICHTTERMINE«

Besuchen Sie unseren Weinstand, genießen Sie unsere Weine und nehmen Sie teil an den nachfolgenden "Insidertipps". Wir sind – wie immer – persönlich für Sie da!

Weinwandererlebnis Flötenweg
25. und 26. Mai 2024
Infos unter www.flötenweg.de

Rheingauer Weinwoche Wiesbaden
9. bis 18. August 2024

...feel free!

Typisch Rheingau, typisch Riesling – nur **ohne** Alkohol!

Mittels Vakuumverdampfung wird der Alkohol aus dem Wein entfernt. Durch ein neues, besonders schonendes Verfahren bleiben die Aromen hierbei fast vollständig erhalten.

Ein Gemeinschaftsprojekt der rheingauer Winzer, das sich zunehmender Beliebtheit erfreut.

Ein neues Produkt in frischem Design – wir sind auf Ihre Resonanz gespannt!

Weinatmosphäre und herzliche Gastlichkeit

... in traumhaftem Ambiente: Weinproben – Firmenevents
Hochzeiten – Familienfeiern

Wählen Sie zwischen stilvoll – gemütlich eingerichteter Riesling-Stube und mediterran anmutendem Spätburgunder-Raum. Unter Einbeziehung der Chardonnay-Galerie bieten wir Ihnen hochwertige Räumlichkeiten für insgesamt 120 Personen: ein einzigartiger Rahmen für fachlich-unterhaltsame Weinproben, gelungene Familienfeiern und außergewöhnliche Tagungen.

Zu unseren Weinen servieren wir delikate Schlemmereien oder Buffets.
Bei schönem Wetter bewirten wir Sie auch gerne im herrlichen Weingarten.

Bei mir ist Ihre Veranstaltung in den besten Händen. Ich freue mich auf Ihre frühzeitige Anfrage!

Claudia Schönleber

Claudia Schönleber, Marketing und Events

Bitte beachten Sie die Empfehlung unserer Gutsschänke in

Der Rheingauer Weinschmecker

WEINKOMPASS RHEINGAU

„Wie immer perfekt!
Wir freuen uns jedes Jahr, wenn dieses ausgezeichnete Lokal geöffnet wird. Tolles Essen, sehr guter Wein, freundliche Leute, alles einfach perfekt."

aus tripadvisor®

Unser Präsentservice

... Kontakte pflegen, Freude bereiten

Das umfangreiche Sortiment des aktuellen Angebotes eignet sich bestens zum Zusammenstellen attraktiver Präsente für Geschäftspartner, Kunden und Freunde.

Aus einer vielfältigen Auswahl an modernen, postsicheren Hochglanzpräsentkartons und exklusiven Holzkisten lassen sich unsere Weine, Sekte und Brände individuell kombinieren und zusammenstellen.

Problemlos ist unser Komplettservice:

Sie treffen die Auswahl – wir statten aus, wickeln in Präsentfolien oder Strohhülsen, packen und erledigen den Postversand direkt bis zum Empfänger.

Bei Mengen ab 60 Flaschen einer Sorte empfehlen wir unseren „First Class-Service" zum Gestalten unserer Artikel in Ihrer Eigenausstattung. Firmenlogos und persönliche Texte gestalten wir gerne nach Ihren Vorgaben: einzigartige, individuelle Präsentideen entstehen.

Besuchen Sie uns im Weingut zu einer unserer vielen Veranstaltungen, fordern Sie unverbindliche Muster an oder vereinbaren Sie einen Termin in unserem Haus.
Wir beraten Sie gerne.

Beratung und telefonische Auftragserteilung: 0 67 23 / 31 10

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unser Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorhergehenden Angebote ihre Gültigkeit. Druckfehler vorbehalten.

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer bei Selbstabholung ab Weingut. Der Versand erfolgt kostengünstigst per Post oder Spedition. Fracht- und postsichere Kartonage, Postporti und Frachtkosten werden dem Auftraggeber zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Leergut wird nicht vergütet.

Die Belehrung zu Ihrem Widerrufsrecht finden Sie unter www.schoenleber-bluemlein.de. Sie ist am Ende der digitalen Preisliste mit einem Widerrufsformular.

Die Rechnungsbeträge sind innerhalb von 10 Tagen zahlbar rein netto und nicht skontierfähig. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

Erfüllungsort ist Winkel, Gerichtsstand ist Rüdesheim am Rhein.

Postversandpauschale

Für kleinere und erste Wünsche bietet sich der Versand per Post DHL an. Gerne versenden wir die gewünschten Weine termingerecht zum Selbstkostenpreis. Dieser beträgt bei 6 oder 12 Flaschen **11,85 € zzgl. MwSt** innerhalb Deutschland.

So finden Sie uns

Anfahrt über die B 42, von Wiesbaden kommend
Ausfahrt Winkel-West, von Rüdesheim kommend
1. Ausfahrt Winkel (REWE), **Fahrtrichtung Johannisberg.**
Folgen Sie der neuen Beschilderung!
Nach der Bahnunterführung 2. Straße rechts:
Greiffenclaustraße in **Richtung Schloss Vollrads** einbiegen und bis zum Ende durchfahren. Auf dem Eckgrundstück Greiffenclau-/Kirchstraße 39 liegt unser Weingut.

Bankverbindung

Rheingauer Volksbank eG
IBAN DE 68 5109 1500 0008 6388 02 · BIC GENODE51RGG

Weingut Schönleber-Blümlein

Kirchstraße 39 · 65375 Oestrich-Winkel
Ortsteil Winkel

Telefon 0 67 23 / 31 10
Telefax 0 67 23 / 8 73 81

www.schoenleber-bluemlein.de
weingut@schoenleber-bluemlein.de

Bestellung

Hiermit bestelle ich aus Ihrem aktuellen Angebot laut Ihren Lieferbedingungen:

Nr.	Flaschen	Weinsorte

Absender

Absender:

Name, Vorname

Straße

Postleitzahl, Ort

Telefon

E-Mail

Ich stimme zu, dass meine Daten für Werbesendungen
des Weingutes Schönleber-Blümlein gespeichert werden.

Datum Unterschrift

folgen Sie uns auf

Kirchstraße 39 · 65375 Oestrich-Winkel · Ortsteil Winkel · Telefon 0 67 23 / 31 10 · Telefax 0 67 23 / 8 73 81
www.schoenleber-bluemlein.de · weingut@schoenleber-bluemlein.de

gedruckt im Rheingau MÜNSTER

Rheingau

Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben 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.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Weingut Schönleber-Blümlein · Inhaber: Dipl. Ing. Frank Schönleber
Kirchstraße 39 · 65375 Oestrich-Winkel · Telefax 06723 - 87381
E-Mail weingut@schoenleber-bluemlein.de

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 das Muster-Widerrufsformular oder eine andere eindeutige Erklärung downloaden, ausfüllen und übermitteln. Machen Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch, so werden wir Ihnen unverzüglich (z. B. per E-Mail) eine Bestätigung über den Eingang eines solchen Widerrufs übermitteln.

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 der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen 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 Mitteilung 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 zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die 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. 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.