



# WEINBIET

MANUFAKTUR

Weinliste  
NOVEMBER 2025



# Der Nachhaltigkeit verpflichtet

„Nachhaltig in die Zukunft“ lautet unsere Philosophie. Unsere Herzensangelegenheit ist es, die einzelnen Arbeitsschritte so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Biodiversität und fruchtbare Böden zu fördern, den Ressourcenverbrauch zu verringern und soziales Engagement sind bei uns gelebte Werte. Daher trägt unsere Manufaktur stolz das unabhängige Nachhaltigkeitszertifikat FAIR'N GREEN – Fair zu Mensch, Natur & Umwelt.



## Weine aus dem Herzen der Pfalz

Wir leben und arbeiten am Fuße des Weinbiets. Egal wo wir stehen und gehen, der Berg ist allgegenwärtig. Mit seinen 554 m Höhe thront er im Herzen der Pfalz und wir sind stolz darauf, seinen Namen zu tragen.

Neben den natürlichen Gegebenheiten der Pfalz sind es unsere Winzer und Mitarbeiter, die mit Leidenschaft und Verstand an der stetigen Fortentwicklung arbeiten. Angetrieben von der Weinpassion arbeiten wir generations- und familienübergreifend für die Qualität unserer Weine. Heute gehören 35 Winzer zu unserer Manufaktur. Gemeinsam arbeiten wir an einem Ziel: Weine zu schaffen, die Spaß machen und unsere individuelle Handschrift tragen.

Lassen Sie sich genussvolle Augenblicke mit unseren Weinen bereiten. Gerne beraten wir Sie individuell, welche Weine zu Ihrem Anlass und Ihren Geschmacksvorlieben passen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Vinothek und in unserem Onlineshop: [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)

*Bastian Klohr*

Dr. Bastian Klohr  
Geschäftsführender Vorstand

*Patrick Öttl*

Patrick Öttl  
Kellermeister

*Andreas Stachel*

Andreas Stachel  
Verkaufsleiter

Jetzt unsere  
Weine online  
einkaufen auf  
[shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



## Ausgezeichnet!





# Réserve & Grande Réserve

## LIMITIERTE WEINE VON BESTER HERKUNFT

Die Trauben für diese besonderen Weine stammen aus unseren besten Parzellen. Mit viel Hingabe und traditionellen Anbaumethoden erzeugen ausgesuchte Winzer edle Weine, die das einzigartige Terroir und unseren hohen Qualitätsanspruch klar widerspiegeln – Tradition, Sorgfalt und lange Reifezeiten verleihen ihnen Charakter, Eleganz und eine unverwechselbare Handschrift.



Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Weißweine 0.75L

609	<b>2024 Réserve Grauburgunder TROCKEN</b> Streuobst, rauchig, würzig %vol 13.0   S 6.2   RZ 0.1	16.00 21.33€/L
622	<b>2024 Réserve Chardonnay TROCKEN</b> Reife gelbe Früchte, vollmundig, nachhaltig %vol 12.5   S 6.4   RZ 0.0	16.00 21.33€/L
623	<b>2024 Réserve Riesling TROCKEN</b> Apfel, Kräuter, mineralisch, intensiv %vol 12.5   S 6.8   RZ 0.5	16.00 21.33€/L
888	<b>2023 Mandelgarten Riesling TROCKEN</b> Vielschichtig, gelbe Früchte, intensiv Spontan vergoren & unfiltriert Riesling mit ursprünglicher Präzision %vol 12.5   S 6.8   RZ 1.3	18.00 24.00€/L
794	<b>2024 Fumé Sauvignon Blanc TROCKEN</b> Papaya, rauchig, komplex Vergoren und gereift im kleinen Eichenholzfass %vol 13.0   S 6.0   RZ 0.9	16.00 21.33€/L



### Sekt 0.75L

895	<b>2020 Grande Réserve Blanc de Blancs</b> <b>BRUT NATURE</b> Traditionelle Flaschengärung Brioche, Zitrus, elegantes Mousseaux 48 Monate Hefelager %vol 12.0   S 7.0   RZ 0.4	23.00 30.66€/L
-----	---	-------------------



Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Rotweine 0.75L

620	<b>2022 Réserve Merlot TROCKEN</b> Dunkle Beeren, vollmundig, gehaltvoll %vol 14.0   S 5.3   RZ 0.1	16.00 21.33€/L
734	<b>2022 Réserve Spätburgunder TROCKEN</b> Cassis, dicht, samtig %vol 14.0   S 5.0   RZ 0.3	16.00 21.33€/L
880	<b>2020 Grande Réserve Cabernet Sauvignon TROCKEN</b> Kraftvoll, vielschichtig, dunkle Beeren Vergoren und gereift im Barriquefass %vol 14.5   S 5.2   RZ 0.7	30.00 40.00€/L



### Specials

766	<b>Bloody Sweet</b> Likörwein Cabernet-Trauben mit natürlicher Fruchtsüße und feinem Destillat %vol 20.5   S 5.0   RZ 60.0	0.5L 20.00 40.00€/L
-----	---	------------------------

Entdecken Sie unsere Réserve Weine online auf [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



Abholvergütung in der Vinothek: 50 CENT/FL.

Bitte beachten Sie, dass sich Analysedaten bei Teil- & Nachfüllungen ändern können.

Unsere Weine sind vegan erzeugt und nachhaltig zertifiziert. Nährwerte und Zutaten finden Sie in unserem Onlineshop.

# Lagenweine

## CHARAKTER AUS SENSATIONELLEN LAGEN

Die Lagen unserer Winzer am Fuße des Pfälzer Waldes sind auf der ganzen Welt bekannt. Hinter den klingenden Namen wie Eselshaut, Herrenletten oder Schlossberg verbergen sich Weinlagen, die durch ein besonderes Terroir geprägt sind. Ihr Klima, ihre Ausrichtung und ihre Böden aus Löss, Kalk und verwittertem Sandstein sind dazu prädestiniert, eigenständige, charaktervolle Weine hervorzubringen.



Art.Nr. Bezeichnung

€ inkl.  
MwSt.

### Weißweine 0.75 L

228	<b>2024 Riesling TROCKEN</b> <b>MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Fruchtig, saftig, markant gewachsen auf kalkhaltigem Löss %vol 12.0   S 7.1   RZ 4.6	7.00 9.33€/L	
566	<b>2023 Riesling TROCKEN</b> <b>HAARDTER HERRENLETTEN</b> Apfel, mineralisch, ausgewogen gewachsen auf Kalkmergel %vol 12.5   S 6.7   RZ 4.2	7.00 9.33€/L	
723	<b>2024 Riesling TROCKEN</b> <b>HAARDTER SCHLOSSBERG</b> Quitte, feingliedrig, charakterstark gewachsen auf Kalkmergel & Dolomit %vol 12.0   S 7.0   RZ 5.3	7.00 9.33€/L	
269	<b>2024 Kerner HALBTROCKEN</b> <b>BUNTSANDSTEIN</b> Grüner Apfel, herzhaft, vollmundig %vol 11.5   S 5.6   RZ 12.4	6.00 8.00€/L	
222	<b>2024 Gewürztraminer Kabinett FRUCHTIG</b> <b>MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Reife Aprikose, anregend, satt %vol 9.5   S 5.8   RZ 40.8	6.50 8.67€/L	
642	<b>2024 Riesling Spätlese FRUCHTIG</b> <b>MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Kandierte Obst, gehaltvoll, stimulierend %vol 9.0   S 6.7   RZ 46.2	7.00 9.33€/L	
286	<b>2024 Gewürztraminer Spätlese FRUCHTIG</b> <b>MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Rosen, wuchtig, opulent %vol 10.0   S 5.6   RZ 47.9	7.00 9.33€/L	
889	<b>2023 Auslese Solaris</b> Aprikose, fruchtig, exquisit %vol 7.5   S 6.3   RZ 132.3	0.375 L 10.00 26.67€/L	

Art.Nr. Bezeichnung

€ inkl.  
MwSt.

### Rotweine 0.75 L


377	<b>2024 Spätburgunder TROCKEN</b> <b>MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Kirsche, geradlinig, weich %vol 14.0   S 4.4   RZ 0.5	7.00 9.33€/L
399	<b>2023 St. Laurent TROCKEN</b> <b>BUNTSANDSTEIN</b> Brombeere, vollmundig, langanhaltend %vol 13.0   S 5.2   RZ 2.9	7.00 9.33€/L

## VON ERSTEN LAGEN 0.75 L

Das Trio zeigt das Zusammenspiel internationaler Rebsorten mit den lokalen Besonderheiten der Pfalz. Die Trauben stammen aus den besten Parzellen und tragen durch Ertragsreduktion und besonders schonende Pflege der Weinberge den Extrakt ihrer Herkunft in die Flasche. So entstehen charakterstarke Weine mit Tiefgang und Anspruch, die sich optimal als Speisebegleiter eignen.

Art.Nr. Bezeichnung

€ inkl.  
MwSt.

857	<b>2023 Weißburgunder &amp; Chardonnay TROCKEN</b> <b>VON ERSTEN LAGEN</b> Gelbe Früchte, cremig, intensiv %vol 13.5   S 5.7   RZ 2.8	8.00 10.67€/L	
856	<b>2024 Merlot Rosé TROCKEN</b> <b>VON ERSTEN LAGEN</b> Rote Beeren, würzig, vielschichtig %vol 12.5   S 6.0   RZ 3.5	8.00 10.67€/L	
858	<b>2023 Merlot &amp; Cabernet Sauvignon TROCKEN</b> <b>VON ERSTEN LAGEN</b> Dunkle Beeren, Tabak, komplex Im Holzfass gereift %vol 14.0   S 4.8   RZ 0.3	8.00 10.67€/L	

Entdecken Sie unsere  
Lagenweine online  
auf [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



Abholvergütung in der Vinothek: 50 CENT/FL.

Bitte beachten Sie, dass sich Analysedaten bei Teil- & Nachfüllungen ändern können.

Unsere Weine sind vegan erzeugt und nachhaltig zertifiziert.  
Nährwerte und Zutaten finden Sie in unserem Onlineshop.

# Rebsortenweine

## SORTENTYPISCHER GENUSS

Ihre Ansprüche treiben uns an. Mit Sorgfalt und Fachwissen gehen wir auf das volle Potenzial der einzelnen Rebsorten ein. Durch eine besonders schonende Verarbeitung und sorgfältige Vinifikation bewahren wir die feinen Aromen und Nuancen der einzelnen Sorten. Im Glas finden Sie sortentypische Weine, die die unverwechselbare Handschrift unserer Region und Winzer tragen.



Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Weißweine 0.75 L

273	<b>2024 Silvaner TROCKEN</b> Gelbe Früchte, leicht, frisch %vol 12.0   S 5.9   RZ 5.2	5.00 6.67€/L
275	<b>2024 Riesling TROCKEN</b> Steinobst, spritzig, intensiv %vol 12.0   S 7.3   RZ 6.2	5.50 7.33€/L
452	<b>2024 Riesling CLASSIC</b> Aprikose, feinfruchtig, klassisch %vol 12.0   S 6.9   RZ 8.9	5.50 7.33€/L
302	<b>2024 Weißburgunder TROCKEN</b> Aromatisch, erfrischend, rund %vol 12.0   S 5.9   RZ 4.9	6.50 8.67€/L
202	<b>2024 Grauburgunder TROCKEN</b> Würzig, weich, gehaltvoll %vol 12.0   S 5.9   RZ 5.7	6.50 8.67€/L
373	<b>2024 Chardonnay TROCKEN</b> Quitte, frisch, schmelzig %vol 12.0   S 6.2   RZ 5.8	6.50 8.67€/L
643	<b>2024 Sauvignon Blanc TROCKEN</b> Exotisch, grünlich, komplex %vol 12.0   S 5.9   RZ 4.6	6.50 8.67€/L
257	<b>2023 Riesling HALBTROCKEN</b> Reifes Obst, saftig, rund %vol 12.0   S 7.1   RZ 12.3	5.50 7.33€/L
789	<b>2024 Muskateller FEINHERB</b> Holunder, feinfruchtig, vollmundig %vol 12.0   S 6.3   RZ 9.5	6.50 8.67€/L
411	<b>2024 Gewürztraminer FRUCHTIG</b> Apfel, voluminös, würzig %vol 10.5   S 5.6   RZ 26.4	5.50 7.33€/L

Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Roséweine 0.75 L

652	<b>2024 Blanc de Noir TROCKEN</b> Birne, balanciert, weich %vol 12.0   S 6.2   RZ 5.1	6.50 8.67€/L
-----	---	-----------------

### Rotweine 0.75 L

578	<b>2024 Pinot Noir TROCKEN</b> Erdbeere, direkt, ausgewogen %vol 13.5   S 4.5   RZ 0.4	6.00 8.00€/L
209	<b>2023 Dornfelder TROCKEN</b> Dunkle Beeren, rund, saftig %vol 12.5   S 4.5   RZ 0.5	5.50 7.33€/L
565	<b>2023 Merlot TROCKEN</b> Intensive Frucht, vielschichtig, erdig %vol 14.0   S 4.7   RZ 0.5	6.50 8.67€/L
616	<b>2023 Cabernet Sauvignon TROCKEN</b> Blaubeere, aromatisch, kräftig %vol 14.0   S 4.6   RZ 0.3	6.50 8.67€/L
231	<b>2024 Spätburgunder HALBTROCKEN</b> Kirsche, reichhaltig, frisch %vol 13.0   S 4.4   RZ 8.6	5.50 7.33€/L
448	<b>2024 Dornfelder HALBTROCKEN</b> Sauerkirsche, dicht, üppig %vol 12.0   S 4.5   RZ 10.8	5.50 7.33€/L

Entdecken Sie unsere  
Rebsortenweine online  
auf [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



Abholvergütung in der Vinothek: 50 CENT/FL.

Bitte beachten Sie, dass sich Analysedaten bei Teil- & Nachfüllungen ändern können.

Unsere Weine sind vegan erzeugt und nachhaltig zertifiziert.  
Nährwerte und Zutaten finden Sie in unserem Onlineshop.



# Mighty, Pink & Pure

## EXTRAVAGANTES DESIGN - EINZIGARTIGER GESCHMACK

Diese Weine begeistern nicht nur durch ihren außergewöhnlichen Geschmack, sondern auch mit ihrem extravaganten Design. Die verführerische Leichtigkeit von Pink Temptation, die sensationelle Eleganz von Pure Sensation und die kraftvolle Intensität von Mighty Red sind auch ungeöffnet echte Hingucker!

Art.Nr.	Bezeichnung	€ inkl.MwSt. 0.75 L
894	<b>2024 Pure Sensation TROCKEN</b> Gelbfruchtig, leicht exotisch, erfrischend %vol 12.0   S 5.8   RZ 3.7	6.00 8.00€/L
875	<b>2024 Pink Temptation TROCKEN</b> Erdbeere, verführerisch, fruchtig %vol 12.0   S 6.1   RZ 5.3	6.00 8.00€/L
862	<b>2024 Mighty Red</b> Vollmundig, geschmeidig, Cassis %vol 12.5   S 4.7   RZ 10.0	6.00 8.00€/L



# Sommertänzer & Innamorati

## SOMMER & LEIDENSCHAFT FÜR FEINFRUCHTIGEN GENUSS

Diese Weine machen Lust auf mehr! Jugendlich und unbeschwert: Weintypen, die eine Geschichte erzählen und in jeder Hinsicht leidenschaftlichen Weingenuss verheißen. Perfekt für sonnige Momente zu jeder Jahreszeit!



Art.Nr.	Bezeichnung	€ inkl. MwSt.
<b>Sommertänzer 0.75 L</b>		
588	<b>2024 Sommertänzer FEINFRUCHTIG</b> Blühende Sommerwiese, anregendes Säure-Frucht-Spiel %vol 12.0   S 6.1   RZ 10.3	4.50 6.00€/L
684	<b>2024 Sommertänzer Rosé FEINFRUCHTIG</b> Flügrane, fruchtig-frische Sommer-Impression %vol 11.5   S 6.0   RZ 10.6	4.50 6.00€/L
722	<b>Sommertänzer Secco</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Die verlockende Sommererfrischung aus aromatischen Rebsorten Gut gekühlt bei 6-8° C genießen %vol 11.0   S 6.7   RZ 22.3	5.00 6.67€/L
735	<b>Sommertänzer Secco Rosé</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Die verlockende Sommererfrischung mit int ensivem Beerenaroma Gut gekühlt bei 6-8° C genießen %vol 11.0   S 6.4   RZ 22.2	5.00 6.67€/L



## Innamorati 0.75 L

792	<b>Innamorati Weiß süß &amp; FRUCHTIG</b> Orange, exotisch, vollmundig %vol 9.5   S 6.3   RZ 47.4	5.00 6.67€/L
624	<b>Innamorati Rot süß &amp; FRUCHTIG</b> Gerne leicht gekühlt genießen %vol 9.5   S 4.3   RZ 45.5	5.00 6.67€/L



Entdecken Sie unser Sortiment online auf [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



# Sekt & Secco

## FÜR FEINPERLIGEN GAUMENKITZEL

Ob elegante Jahrgangs- und Lagensekte oder fruchtige, frische Seccos – unsere prickelnden Spezialitäten sorgen für Gaumenkitzel und machen jeden Moment zum besonderen Erlebnis. Perfekt für Feste, Feiern und genussvolle Augenblicke!

Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Secco 0.75 L

455	<b>2024 Rivaner Secco TROCKEN</b> Qualitätspertwein b.A. Frischfruchtig, spritzig, fein %vol 11.0   S 5.1   RZ 15.6	6.00 8.00€/L
633	<b>2024 Rosé Secco TROCKEN</b> Qualitätspertwein b.A. Blumig, aromatisch, leicht %vol 11.5   S 5.1   RZ 14.6	6.00 8.00€/L

### Sekt 0.75 L

323	<b>2023 Riesling EXTRA TROCKEN MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Traditionelle Flaschengärung Balanciert, stimulierend, feine Perlage %vol 12.5   S 6.6   RZ 14.8	9.00 12.00€/L	
346	<b>2023 Weißburgunder BRUT MUSSBACHER ESELSHAUT</b> Traditionelle Flaschengärung Cremig-weich, elegant, feine Mousseaux %vol 11.5   S 4.6   RZ 3.9	10.00 13.33€/L	
874	<b>2024 Sauvignon Blanc BRUT BUNTSANDSTEIN</b> Traditionelle Flaschengärung Animierend, tropisch-frisch, belebend %vol 11.0   S 5.7   RZ 6.5 → verfügbar 12   2025	10.00 13.33€/L	
895	<b>2020 Grande Réserve Blanc de Blancs BRUT NATURE</b> Traditionelle Flaschengärung Brioche, Zitrus, elegante Mousseaux 48 Monate Hefelager %vol 12.0   S 7.0   RZ 0.4	23.00 30.66€/L	

# Alkoholfrei

## ALKOHOLFREIER GENUSS OHNE KOMPROMISSE

Erleben Sie aromatische, alkoholfreie Weine und Sekte in echter Manufaktur-Qualität. Durch schonende Entalkoholisierungsverfahren bewahren wir das volle Aroma für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Für bewussten Genuss – ohne Kompromisse, aber mit viel Charakter!

Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt. 0.75 L

890	<b>Riesling – Alkoholfrei</b> Entalkoholisierter Deutscher Wein Grüner Apfel, frisch, feinfruchtig Alkoholfrei (0%vol)   S 7.3   RZ 31.2	7.00 9.33€/L	
896	<b>Chardonnay – Alkoholfrei</b> Entalkoholisierter Deutscher Wein Gelbe Früchte, elegant, vollmundig Alkoholfrei (0%vol)   S 6.5   RZ 33.6	7.00 9.33€/L	

861	<b>FreeDolin – Alcohol Free Sparkling</b> Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein Prickelnder Genuss, Birne und Quitte Alkoholfrei (0%vol)	6.50 8.67€/L	
-----	--	-----------------	---

251	<b>Fritz – Pfälzer Traubensaft WEISS</b> Aus eigenen erntefrischen Trauben Direktsaft – 100% Fruchtgehalt	0.975 L 4.00 4.10€/L	
568	<b>Frieda – Pfälzer Traubensaft ROT</b> Aus eigenen erntefrischen Trauben Direktsaft – 100% Fruchtgehalt	0.975 L 4.00 4.10€/L	



Entdecken Sie Sekt und Secco online auf [shop.weinbietet.de](https://shop.weinbietet.de)



Entdecken Sie Alkoholfreies online auf [shop.weinbietet.de](https://shop.weinbietet.de)



# Gutes im Liter

## WEINGENUSS ZUM FAIREN KURS

Die Weine in der Literflasche sind nicht nur selbstverständlicher Teil der Weinkultur – sie sind uns auch ein echtes Anliegen! Gerade wir Pfälzer freuen uns über einen Wein, der täglich zum Essen und in Gesellschaft schmeckt.



Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Weißweine 1.0 L

246	<b>2024 Müller-Thurgau TROCKEN</b> %vol 12.0   S 5.8   RZ 5.3	5.00
408	<b>2024 Silvaner TROCKEN</b> %vol 12.0   S 6.1   RZ 5.6	5.00
526	<b>2024 Riesling TROCKEN VOM LÖSSBODEN</b> Der typische Pfälzer – fruchtig, filigran, spritzig %vol 12.0   S 7.0   RZ 4.1	5.50
247	<b>2024 Riesling TROCKEN VOM SANDSTEIN</b> Der Mineralische – vollmundig, strukturiert, würzig %vol 12.5   S 7.1   RZ 4.9	5.50
562	<b>2024 Weißburgunder TROCKEN</b> %vol 12.0   S 6.2   RZ 6.5	5.50
366	<b>2024 Müller-Thurgau HALBTROCKEN</b> %vol 12.0   S 5.9   RZ 13.1	5.00
324	<b>2024 Kerner HALBTROCKEN</b> %vol 11.5   S 5.6   RZ 12.2	5.00
248	<b>2024 Riesling HALBTROCKEN</b> %vol 11.5   S 7.1   RZ 12.7	5.50
254	<b>2024 Müller-Thurgau LIEBLICH</b> %vol 11.0   S 5.9   RZ 27.7	5.00
211	<b>2024 Morio-Muskat LIEBLICH</b> %vol 11.0   S 6.2   RZ 26.8	5.50

Art.Nr.    Bezeichnung    € inkl. MwSt.

### Roséweine 1.0 L

427	<b>2024 Spätburgunder Rosé TROCKEN</b> %vol 12.5   S 6.2   RZ 6.9	5.50
518	<b>2024 Portugieser Weißherbst LIEBLICH</b> %vol 11.0   S 6.3   RZ 21.3	5.00

### Rotweine 1.0 L

289	<b>2024 Spätburgunder TROCKEN</b> %vol 12.5   S 4.4   RZ 3.8	5.50
252	<b>2023 Dornfelder TROCKEN</b> %vol 13.0   S 4.7   RZ 5.2	5.20
517	<b>2024 Portugieser LIEBLICH</b> %vol 11.0   S 4.2   RZ 24.4	5.00

### Miniflaschen 0.25 L

255	<b>2024 Riesling TROCKEN</b> %vol 12.0   S 7.1   RZ 5.2	2.70 10.80 €/L
865	<b>2024 Rosé FEINFRUCHTIG</b> %vol 11.5   S 5.9   RZ 10.9	2.70 10.80 €/L
873	<b>2024 Merlot TROCKEN</b> %vol 14.0   S 4.4   RZ 2.2	2.70 10.80 €/L

Entdecken Sie Gutes  
im Liter online auf  
[shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



Abholvergütung in der Vinothek: 50 CENT/FL.

Bitte beachten Sie, dass sich Analysedaten bei Teil- & Nachfüllungen ändern können.

Unsere Weine sind vegan erzeugt und nachhaltig zertifiziert.  
Nährwerte und Zutaten finden Sie in unserem Onlineshop.



# Heißes vom Winzer

## FÜR DIE KALTEN TAGE

Auch an kühlen Tagen muss bei uns niemand auf Genuss verzichten. Unsere aromatischen Glühweine in Weiß und Rot sowie der alkoholfreie Glühpunsch spenden wohlige Wärme und laden zu geselligen Abenden ein – selbst bei frostigen Temperaturen. Mit winterlichen Gewürzen verfeinert, entfalten sie ein unvergleichliches Aroma und machen auch die Winterzeit zu einem besonderen Moment.

Art. Nr. Bezeichnung

€ inkl.  
MwSt.

### Glühweine 0.75 L

712 **Winzerglühwein WEISS**

4.50

Aus eigenen Trauben gekeltert  
Trinkfertig, gewürzt und gesüßt  
%vol 11.0

6.00€/L

664 **Winzerglühwein ROT**

4.50

Aus eigenen Trauben gekeltert  
Trinkfertig, gewürzt und gesüßt  
%vol 11.0

6.00€/L

### Alkoholfrei 0.75 L

878 **FreeDerike – Glühpunsch**

4.50

Alkoholfreies Heißgetränk  
Trinkfertig, gewürzt und gesüßt

6.00€/L



Entdecken Sie Heißes  
vom Winzer online  
auf [shop.weinbiet.de](https://shop.weinbiet.de)



Unsere Weine sind vegan erzeugt und nachhaltig zertifiziert.  
Nährwerte und Zutaten finden Sie in unserem Onlineshop.



## Veranstaltungskalender

### WEINBIET HAUTNAH ERLEBEN

Gute Gründe uns zu besuchen gibt es viele, zum Beispiel unsere Veranstaltungen. Sie können dabei zu jeder Jahreszeit viele schöne Erlebnisse rund um den Wein genießen. Ob KelterBeats, Federweißer Fest, Adventsglühn oder unsere beliebten Weinwanderungen – unser Veranstaltungskalender bietet viele Genussmomente.

Alles zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf unserer Webseite:

[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de)

## Unsere Partner

GERMAN IIII  
WINE IIII  
GROUP IIII



**%vol** Alkoholgehalt in % vol.  
**S** Säure in g/l  
**RZ** Restzucker in g/l

## Liefer- & Zahlungsbedingungen

**1. Firma, Anschrift, Vertretungsberechtigter:** Sie schließen Ihre Verträge über unsere Produkte ab mit der Weinbiet Manufaktur eG, An der Eselshaut 57, 67435 Neustadt an der Weinstraße, Deutschland. Telefon: 06321 67970, E-Mail: [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de), Internet: [www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de). Genossenschaftsregister: Ludwigshafen/Rhein GNR 40 110. Vertretungsberechtigter: Dr. Bastian Klohr (Geschäftsführender Vorstand).

**2. Eigenschaften der Ware:** Die Beschaffenheit unserer Produkte entnehmen Sie bitte den vorstehenden Produktbeschreibungen. Alle Weine, Schaumweine und Perlweine sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite. Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Erzeugerabfüllungen der Weinbiet Manufaktur eG (im Folgenden Weinbiet genannt), die der Kategorie „Deutscher Qualitätswein“ entsprechen. Ist ein Prädikat angegeben, entspricht der jeweilige Wein der Kategorie „Deutscher Prädikatswein“. Sekt entspricht der Kategorie „Deutscher Sekt b.A.“ Jahrgangs- & Lagenekte aus eigenem Lesegut. Unsere Preise verstehen sich einschließlich Sektsteuer. Analytische Werte können bei Teil- und Nachfüllungen geringfügig abweichen.

**3. Zustandekommen des Vertrages:** Der Vertrag kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. Weinbiet ist berechtigt, die vertragliche Leistung in Teillieferungen zu erbringen, wenn dies für den Käufer zumutbar ist. Bestellungen auf Basis dieser Informationsliste können ausschließlich im Online-Shop [shop.weinbiet.de](http://shop.weinbiet.de) und vor Ort in der Vinothek getätigt werden.

**4. Preise, Kosten für Fernkommunikationsmittel:** Die Preise entnehmen Sie bitte unserer vorstehenden Produktbeschreibung. Sie verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend. Die Abholung in unserer Vinothek belohnen wir mit einer Abholvergütung von 0,50 Euro pro Flasche. Zusätzlich erhalten Sie ab 24 Flaschen einen Mengenrabatt von 5% gültig bei Lieferung und Abholung auf Standard-Konditionen. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren vorangegangene Preislisten ihre Gültigkeit. Für die Nutzung von Fernkommunikationsmitteln entstehen Kosten in Höhe des Tarifs Ihres Telekommunikationsanbieters. Eine Service-Hotline wird durch uns nicht angeboten.

**5. Lieferung:** Die Lieferung erfolgt innerhalb von 10 Tagen nach Zugang der Bestellung. Die Lieferung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, in 1 l-Flaschen bzw. in 0,75 l-Flaschen in Kartons mit sechs Flaschen. Die Lieferung in anderen Flaschengrößen (z. B. 0,25 l, 0,375 l, 0,5 l), werden in den angegebenen Verpackungseinheiten ebenfalls ohne Aufpreis geliefert. Sonderverpackungen erfolgen auf Wunsch des Käufers und gegen Berechnung der Mehrkosten. Die Lieferung erfolgt durch eigenen Lkw, Post oder Spedition. Wenn der Kunde Unternehmer ist, erfolgt die Lieferung auf Gefahr und Rechnung des Kunden. Wenn der Kunde Verbraucher ist, erfolgt die Lieferung auf Rechnung des Kunden.

#### 6. Versandkosten einschließlich Spezialkartons:

1 – 11 Flaschen: 9,90 €

Ab 12 Flaschen und einer durch 6 teilbaren Flaschenanzahl (Verpackungseinheit): Lieferung frei Haus innerhalb der BRD, ohne Inseln.

Bestellmengen größer 12 Flaschen, die nicht durch 6 teilbar sind: 9,90 €

#### 7. Erfüllung, Zahlung:

Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Unsere Rechnungen sind zahlbar sofort rein Netto. Unsere Bankverbindung: VR Bank Mittelhaardt eG IBAN: DE 60 5469 1200 0114 6480 00, BIC: GENODE61DUW. Wird der fällige Kaufpreis nach Annahmehin nicht sofort bezahlt, so hat der Käufer vom Tag des Eingangs der Mahnung Verzugszinsen von 2% über dem jeweiligen Diskontsatz der Bundesbank zu zahlen. Weinbiet kann Vorauszahlungen, Teilvorauszahlungen oder Barzahlung bei Übergabe verlangen. Bei Neukunden fordern wir Vorauskasse.

**8. Gewährleistung:** Sollten die von uns gelieferten Produkte offensichtliche Mängel aufweisen, wozu auch Transportschäden zählen, so reklamieren Sie bitte solche Fehler uns gegenüber sofort. Die Versäumung dieser Rüge hat allerdings für Ihre gesetzlichen Ansprüche, wenn Sie Verbraucher sind, keine Konsequenzen. Für alle während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist auftretenden Mängel der Kaufsache gelten nach Ihrer Wahl die gesetzlichen Ansprüche auf Mängelbeseitigung, auf Mängelbeseitigung/Neulieferung sowie – bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen – die weitergehenden Ansprüche auf Minderung oder Rücktritt sowie daneben auf Schadenersatz, einschließlich des Ersatzes des Schadens statt der Erfüllung sowie des Ersatzes der Ersatzes Ihrer vergeblichen Aufwendungen. Weinbiet haftet für Mängelansprüche gegenüber Unternehmen nur ein Jahr. Die Bildung von Weinstein ist ein natürlicher Vorgang und hat auf die Güte des Weines keinen Einfluss. Sie ist kein Grund zur Reklamation.

**9. Einbeziehung von AGB:** Allen Angeboten, Verträgen, Lieferungen und sonstigen Leistungen liegen ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Winzergenossenschaften zugrunde. Sie können diese jederzeit bei uns anfordern, in unseren Geschäftsräumen oder auf unserer Homepage [www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de) einsehen.

**10. 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 letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Weinbiet Manufaktur eG, An der Eselshaut 57, 67435 Neustadt, Telefon: 06321 67970, [info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular ([www.weinbiet.de/widerrufsformular.pdf](http://www.weinbiet.de/widerrufsformular.pdf)) verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. 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. Wir tragen die 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. Wenn Sie Unternehmer im Sinne des § 14 Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) sind und bei Abschluss des Vertrags in Ausübung Ihrer gewerblichen oder selbständigen Tätigkeit handeln, besteht das Widerrufsrecht nicht.

**11. Hinweis zum Jugendschutz:** Gemäß Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab. Brantweine werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben. Der Käufer bestätigt bei der Bestellung, dass er das erforderliche Lebensalter nach dem Jugendschutzgesetz aufweist.

Stand: 01.05.2025



# Hier finden Sie uns:



## Weinbiet Manufaktur eG

An der Eselshaut 57  
67435 Neustadt/Weinstraße  
[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de)  
[info@weinbiet.de](mailto:info@weinbiet.de)  
Tel. 06321 6797-0  
Fax 06321 60 179



### Öffnungszeiten Vinothek

**Montag – Freitag**  
**Samstag**

9.00 – 18.00 Uhr  
10.00 – 16.00 Uhr



*Zum Wohl*  
**DIE PFALZ**