

13REBEN

klein, aber wein

Sie finden bei 13Reben ein vielfältiges Wein- und Sektangebot, darunter auch neue Rebsorten (Piwi). Unsere Weine werden naturnah an- und angebaut – mit viel Fingerspitzengefühl und Gedankenarbeit. Die Ökozertifizierung ist beantragt (DE-ÖKO-22).



13 Reben Weingut · Dieter König · Friedrichstr. 9 · 69221 Dossenheim
Weinverkauf freitags 16:30 – 18:30 Uhr und nach Vereinbarung
Tel. 0151 · 193 984 93, kontakt@13reben.de, www.13reben.de



Preisliste

Bestellungen auch in unserem Webshop unter www.13reben.de

Anzahl		Preis	Preis
		0,75l	Liter
	Winzersekt Traditionelle Flaschengärung, Riesling & Johanniter, Brut	13,00 €	17,33 €
	RebenSecco Deutscher Perlwein	9,20 €	12,67 €
	2021 Riesling halbtrocken Badischer Landwein	10,80 €	14,40 €
	2022 Weißwein-Cuvée „221“ trocken Schriesheim Rittersberg	10,80 €	14,40 €
	2023 Johanniter-Muscaris trocken Dossenheim Ölberg	11,30 €	15,07 €
	Souvignier Gris trocken Dossenheim Ölberg (Jahrgangs-Cuvée)	11,30 €	15,07 €
	2023 Chardonnay trocken Badischer Landwein	11,80 €	15,73 €
	2022 Rosé trocken Dossenheim Ölberg	9,50 €	12,66 €
	2020 Rotwein Cuvée „201“ trocken Badischer Landwein	12,80 €	17,07 €
	2023 Merlot trocken Badischer Landwein	12,80 €	17,07 €
Anzahl	0,5l Flaschen	0,5l	Liter
	2022 Souvignier Gris lieblich Dossenheim Ölberg	8,80 €	17,60 €
Anzahl	5 Flaschen á 0,75l und 1 Flasche á 0,5 l	gesamt	Liter
	Probierpaket 6 Flaschen Souvignier Gris, Riesling, Chardonnay, Rosé, Rotwein Cuvée, Winzersekt	59,80 €	13,29 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hiermit bestätige ich meine **Weinbestellung**.

- Selbstabholung
 Lieferung per Versand (siehe Verkaufsbedingungen)
- Bitte senden Sie mir den **13Reben-Newsletter** per E-Mail.

Vorname, Name

Straße, Haus-Nr.

Plz, Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

Verkaufsbedingungen: Der Verkauf kommt mit Auftragsbestätigung oder Übersendung der Ware durch uns zustande. • Die Lieferung erfolgt, solange der Vorrat reicht. • Die Versandkosten betragen 7,50 Euro. • **Ab 50 Euro Bestellwert fallen keine Versandkosten an!** • Unser Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen/Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preise ihre Gültigkeit. • Die Zahlung unserer Rechnung erwarten wir innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug (**IBAN DE05 6729 0000 0041 9946 06** bei der Heidelberger Volksbank). Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum. • Gemäß Jugendschutzgesetz geben wir keinen Wein an Jugendliche unter 16 Jahren ab.

13 REBEN

klein, aber wein

Winzersekt *Traditionelle Flaschengärung. Riesling-Johanniter, Brut. Alkohol: 12 Vol. %*
Feine Perlage, schön eingebundene Säure, angenehmes Mundgefühl. Nussige Aromen (Walnuss) und Brioche, leicht würzige Apfelnancen, erinnert an Cox Orange.

2021 **Riesling halbtrocken** *Badischer Landwein. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 6,5 g/l; Restzucker: 12 g/l*
Süßliche, zitronige und ein wenig rotbeerige Nase mit Kernobstnoten und floralen Tönen. Schlanke, helle, süßliche Frucht, nussige und pflanzliche Noten, passende Säure.

2023 **Johanniter-Muscaris trocken**, *Dossenheim Ölberg. Alkohol: 11 Vol. %; Säure: 6,0 g/l; Restzucker: 2,7 g/l*
Sehr helle Zitrus-Kernobstnase mit kräuterig-pflanzlichen und leicht floralen Noten. Schlanke, kühle und ganz trockene, wieder helle, jugendliche Frucht, zart hefige und herbe pflanzliche Noten, lebendige Säure, etwas Nachhaltigkeit, florale Nuancen im Hintergrund, kreative Anklänge, recht guter Abgang.

Souvignier Gris trocken *Dossenheim Ölberg. Alkohol: 12 Vol. %, Säure: 7,2 g, Restzucker: 5,7 g/l (Jahrgangs-Cuvée)*
Etwas pflanzliche Nase mit gelb- und ein wenig weißfruchtigen Aromen. Schlanke, kühle, leicht süßliche Frucht, frische, ganz leicht ins Grasige gehend pflanzliche Noten, relativ lebendige Säure, süßige Art, zarter Griff, eine Spur Pfirsichhaut, ordentlicher bis guter Abgang, wieder mit leichter Süße.

2022 **Weißwein-Cuvée „221“ trocken** *Schriesheim Rittersberg Riesling-Johanniter, QbA. Alkohol: 11 Vol. %; Säure: 6,4 g/l; Restzucker: 1,9 g/l*
Etwas nussiger, kräuteriger Kernobstduft. Schlanke, leicht säuerliche Frucht mit einer Spur Limetten und Butter, präsent, fast zitronige Säure; ordentlicher Abgang.

2023 **Chardonnay trocken** *Badischer Landwein. Im Holzfass gereift. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 5,4 g/l; Restzucker: 0,6 g/l*
Nussiger Kernobstduft mit verhaltenen Fass-tönen. Schlanke, ganz trockene Frucht mit nussigen Tönen, einer Spur Rauch und Vanille, feine Säure, zarter Gerbstoff, salzig-kreidige Spuren, guter Abgang.

2022 **Souvignier Gris lieblich** *Dossenheim Ölberg. Alkohol: 12 Vol. %; Säure: 6 g/l; Restzucker: 23,3 g/l*

Etwas pflanzlicher bis ätherisch-kräuteriger und nussiger Duft nach gelben Früchten mit einem Hauch Speck und grünen Bohnen. Jugendliche, leicht süße Frucht mit an Birnen und Cranber-ries erinnernden Nuancen, feine Säure, etwas phenolischer Griff, gewisse Nachhaltigkeit und Substanz, salzige Töne, guter bis sehr guter, recht saftiger, ein wenig floral-parfümierter Abgang mit mineralischen Nuancen und angedeuteter gelber Würze.

2022 **Rosé trocken** *Dossenheim Ölberg Merlot-Spätburgunder, im Holzfass gereift. Alkohol: 13,5 Vol. %; Säure: 4,3 g/l; Restzucker: 3,1 g/l*
Zart floraler und etwas vegetabil bis kräuteriger Duft nach gelben Früchten mit an gemischte Beeren erinnernden Nuancen. Schlanke Frucht mit noch hefigen Noten und zarter Süße, moderate Säure, hat etwas Griff, angedeutet Tomaten-mark, kreidige Töne, ordentlicher Abgang mit gewissem Bitter.

2020 **Rotwein Cuvée „201“ trocken** *Badischer Landwein Spätburgunder-Cabernet Sauvignon-Merlot trocken, im Holzfass gereift. Alk.: 13 Vol. %; Säure: 5,2 g/l; Restzucker: 4,5 g/l*
Leicht erdige Nase mit ruhigen, herben rot- und schwarzbeerigen Tönen, besonders schwarze Johannisbeere, würzige Anklänge, leichte Wärme.

2023 **Merlot trocken** *Badischer Landwein, im Holzfass gereift. Alk.: 12 Vol. %; Säure: 5 g/l; Restzucker: 1,2 g/l*
Etwas rauchiger, nussiger Duft nach überwiegend dunklen Beeren und ein wenig Kirschen. Schlanke, leicht säuerliche Frucht, moderates Tannin, gewisse Nachhaltigkeit, im Hintergrund röstige Holzaromen, auch etwas Kakao, salzige Töne, guter Abgang.

Handlese und kurze Wege. Die Trauben werden jahrgangs- und sortenspezifisch weiterverarbeitet. Beim Ausbau setzen wir wenige und nur natürliche Hilfsmittel und Verfahren ein. Im Naturkeller stehen Edelstahl tanks und Holzfässer. Der Keller bietet gute Bedingungen – die natürlichen Temperaturschwankungen passen zu den Phasen des Weinentwicklung.

Wir verzichten auf Herbizide, Insektizide und Kunstdünger zugunsten der Umweltverträglichkeit und Artenvielfalt. Wir setzen auf Handarbeit – von der Bodenbearbeitung bis zum Pflanzenschutz. Der vitale Lössboden mit Porphy- und Granit-Verwitterungen, die Steillage und die Süd-West-Ausrichtung geben unseren Reben Kraft, Licht und Luft.

Im Weinberg wachsen Obstbäume, Sträucher und eine vielfältige Begrünung. Totholzhaufen, Bruthilfen und Steinhaufen bieten zusätzliche ökologische Nischen für Insekten, Pflanzen und Tiere. Die Weinberge bieten auch für Menschen Erholung und Entspannung.



Weinproben

Genießen Sie den Geschmack und die Qualität unserer handverlesenen Weine in einer entspannten Atmosphäre. Wir bieten Ihnen die Wahl zwischen einer Weinprobe in unserem wunderschönen Weinverkaufsraum oder direkt auf dem Weinberg. Der Winzer selbst wird die Weinprobe leiten und Ihnen alles Wissenswerte über unsere Weine erzählen.

- Weinprobe im Weinverkaufsraum (max. 10 Personen)
- Weinprobe im Weinberg mit Rundgang (max. 25 Personen)

Rebstock-Patenschaft

Werden Sie Teil unserer Weinbaufamilie und übernehmen Sie eine Rebstock-Patenschaft. Verfolgen Sie das Wachstum Ihres Rebstocks und genießen Sie jährlich drei Flaschen unseres köstlichen Weins. Wir gestalten Ihr individuelles Holzschild. Dieses kommt direkt an Ihren ausgewählten Weinstock und ein zweites Holzschild als Erinnerung für Sie zuhause.

Die Laufdauer der Rebstock-Patenschaft bestimmen Sie.

Weitere Informationen und Preise auf Anfrage. Für Firmen und Organisationen bieten wir auch Weinberg-Patenschaften an.



Wein und Sekt mit Ihren Etiketten

Sonderauflagen ab 50 Flaschen können wir nach Ihren Wünschen ausstatten. Sie wählen den Wein oder Sekt und gemeinsam planen wir das Etikett. So schaffen Sie einen persönlichen Akzent für Ihre Feier und eine schöne lebendige und genussreiche Erinnerung.

Weitere Informationen und Preise auf Anfrage.

Gutscheine

Mit einem Gutschein lassen Sie alle Möglichkeiten offen – der oder die Beschenkte entscheidet, was aus dem Gutschein werden soll. Die Höhe des Gutscheins entscheiden Sie.

Bestellungen auch in unserem Webshop unter www.13reben.de
Dort finden auch Informationen zu Ausstellungen, Kunstprojekten
im Weinberg, Mitarbeit im Weinberg und bei der Weinlese.

