

W E I N G U T



HAUPTSTRASSE 104
55592 RAUMBACH






Tel. 0 67 53 - 28 27 · Fax 0 67 53 - 62 78
E-Mail: info@weingut-rohr.de

www.weingut-rohr.de

WEINPREISLISTE

05/2026

ROSÉ UND ROTWEIN


Best.-Nr.		0,75 Ltr. Flasche	
<u>2604</u>	2025 Weilerer Portugieser Rosé Qualitätswein feinherb leuchtendes Karminrot, feine Fruchtaromen nach Himbeeren und Erdbeeren, frisch und lebendiger Rosé R: 15,8 g/l ; S: 5,2 g/l ; A: 11,5% ; 8,67 €/Ltr.	6,50 €	 E: in 100 ml 311 kJ (74 kcal)
<u>2405</u>	2022 Raumbacher Spätburgunder Qualitätswein feinherb feingliedrige Aromen nach Cassis und dunklen Waldbeeren, Saftig, gute Balance von dezenter Fruchtsüße und reifem Tannin R: 16,1 g/l ; S: 5,3 g/l ; A: 12,0% ; 9,33 €/Ltr.	7,00 €	 E: in 100 ml 329 kJ (79 kcal)
<u>2321</u>	2022 Raumbacher Dornfelder Qualitätswein trocken Reife Aromen von Brombeeren und Sauerkirschen, ausgewogene saftige Frucht am Gaumen, kompakt im Nachhall R: 5,0 g/l ; S: 6,2 g/l ; A: 12% ; 8,67 €/Ltr.	6,50 €	 E: in 100 ml 318 kJ (75 kcal)
<u>2415</u>	2023 Raumbacher Schloßberg Spätburgunder Qualitätswein trocken im Duft steigen Brombeere, Veilchen und ein Hauch Minze in die Nase, saftige Waldbeeren am Gaumen, filigran mit reifem Tannin im Nachhall R: 4,3 g/l ; S: 5,7 g/l ; A: 13,0% ; 10,00 €/Ltr.	7,50 €	 E: in 100 ml 336 kJ (80 kcal)
<u>2221</u>	2021 Raumbacher Schloßberg Lemberger Qualitätswein trocken kräftige Brombeeren Aromen, sehr stoffig und kompakt, klares Tannin- und Säurerüst, mit viel Reifepotential R: 3,8 g/l ; S: 5,8 g/l ; A: 13,5% ; 10,00 €/Ltr.	7,50 €	 E: in 100 ml 342 kJ (80 kcal)

Beste Lagen / –S– Weine


<u>2322</u>	2022 Raumbacher Schloßberg Spätburgunder –S– trocken reife Brombeeren mit leicht balsamischen Noten im Duft, feine Kräuterwürze und viel waldbeerige Frucht am Gaumen, von schlanker Art, mit reifem Tannin im Nachhall R: 4,5 g/l ; S: 5,6 g/l ; A: 13,0% ; 11,33 €/Ltr	9,00 €	 E: in 100 ml 329 kJ (77 kcal)
<u>2503</u> 	2023 Raumbacher Schloßberg Pinot Noir –S– trocken Aromen von Waldfrucht, Veilchen, Tabak und Leder, enorm saftig-würzige Burgunderfrucht, Dicht und Konzentriert mit reifen Tanninen am Gaumen, ein eleganter Pinotyp R: 2,3 g/l ; S: 5,4 g/l ; A: 14,0% ; 20,00 €/Ltr	15,00 €	 E: in 100 ml 354 kJ (83 kcal)
<u>2502</u> 	2023 Raumbacher Schloßberg Lemberger –S– trocken schwarzbeerige Aromatik, ein Hauch von Tabak und edlen Röstnoten, kraftvoll und kompakt, mit schöner Frucht am Gaumen, komplex mit viel Nachdruck und Länge R: 3,1 g/l ; S: 5,6 g/l ; A: 14,0% ; 20,00 €/Ltr	15,00 €	 E: in 100 ml 357 kJ (84 kcal)




TROCKEN

2507 2024 Rivaner trocken 7,00 € 
Qualitätswein
sehr jugendlich mit Aromen von weißem Pfirsich,
frisch und lebendig mit Frucht und feiner Muskatwürze
R: 4,4 g/l ; S: 5,9 g/l ; A: 12,0% ; 9,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
317 kJ (74 kcal)


Rieslinge

2407 2023 Raumbacher Schwalbennest 7,50 € 
Riesling Hochgewächs trocken
feine Zitrusaromen und Noten von gelben Früchten, saftiger Riesling mit feinwürziger Frucht am Gaumen und
animierender Säure im Abgang
Silberner Kammerpreis 2024
R: 6,3 g/l ; S: 7,3 g/l ; A: 12,0% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
315 kJ (74 kcal)


2312 2022 ~~RRR~~ Schwalbennest 7,00 € 
Roter Riesling trocken
Kräuterduft mit balsamischen Noten, animierend saftige Frucht, vielschichtig, elegant harmonische Säure prägt den langen
Nachhall
Silberner Kammerpreis 2023
R: 6,0 g/l ; S: 7,3 g/l ; A: 12,0% ; 9,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
309 kJ (73 kcal)


Beste Lagen / -S- Weine

2606 2025 Raumbacher Schwalbennest 8,50 € 
Roter Riesling -S- trocken
feine Fruchtnoten nach reifen gelben Äpfeln, Saftig, elegantes Säurespiel mit würzigen Noten am Gaumen,
Anklänge von Bittermandel im Nachhall
R: 6,1 g/l ; S: 7,9 g/l ; A: 12,0% ; 11,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
315 kJ (74 kcal)


2408 2023 Raumbacher Schwalbennest 9,50 € 
Riesling -S- trocken
Sehr elegante Aromatik die an reife gelbe Früchte erinnert, vollmundige Textur geprägt von Frucht und Mineralik,
mit saftiger Länge und viel Nachhall am Gaumen
R: 6,7 g/l ; S: 6,8 g/l ; A: 12,5% ; 12,67 €/Ltr.
E: in 100 ml
322 kJ (76 kcal)



Burgunder

2509 2024 Weißer Burgunder trocken 7,50 € 
Qualitätswein
Duft nach reifen gelben Äpfeln, vollmundige Textur mit feiner Frucht und mineralischen Schlift, elegant und
souverän
R: 4,8 g/l ; S: 5,5 g/l ; A: 13,0% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
338 kJ (80 kcal)


2508 2024 Raumbacher Schloßberg 7,50 € 
Spätburgunder Blanc de Noir feinherb
Animierend fruchtiges Bouquet, Saftig, mit zartem Schmelz und eleganter Säure, ein echter Gaumenschmeichler
Goldener Kammerpreis 2025
R: 4,2 g/l ; S: 5,3 g/l ; A: 12,0% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
315 kJ (74 kcal)

Beste Lagen / -S- Weine


2510 2024 Raumbacher Schloßberg 8,50 € 
Grauer Burgunder -S- trocken
Aromen von Mandel und Birnenkompott im Duft, vollmundig feiner Schmelz mit saftig reifer Frucht, lebendig frisches
Finish
R: 4,4 g/l ; S: 5,6 g/l ; A: 12,5% ; 11,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
323 kJ (76 kcal)


 2504 2023 Raumbacher Schloßberg 10,50 € 
Weißer Burgunder -S- trocken
leicht rauchige Noten, mit Anklängen von Mandel und Marzipan, sehr konzentriert und vielschichtig, elegant kühle
Mineralik mit viel Mundgefühl, komplex mit viel Tiefgang und Nachhall
R: 2,8 g/l ; S: 5,0 g/l ; A: 13,5% ; 14,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
336 kJ (79 kcal)


FEINHERB

- 2607 2025 Raumbacher Schloßberg 7,50 € 
Riesling Hochgewächs feinherb
dezenzte Mineralik in der Nase, enorm viel Rieslingfrucht auf der Zunge, sehr Saftig, getragen von einem eleganten
Spiel zwischen Fruchtsüße und Säure
R: 15,2 g/l ; S: 8,1 g/l ; A: 11,0% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
319 kJ (75 kcal)


Beste Lagen / -S- Weine


- 2411 2023 Raumbacher Schloßberg 8,00 € 
Kerner -S- feinherb
intensiv kräuterwürzige Fruchtaromen schmeicheln die Nase, gute Balance von saftiger Frucht und schmelzige
Fruchtsüße
R: 22,3 g/l ; S: 6,0 g/l ; A: 12,5% ; 10,67 €/Ltr.
E: in 100 ml
354 kJ (83 kcal)


- 2512 2024 Raumbacher Schloßberg 8,50 € 
Roter Traminer -S- feinherb
viel Traminerfrucht in der Nase, enorm exotisch-würzige Frucht, sehr saftig und konzentriert, sehr Präsent und Dicht im
Nachhall, Traminer mit feiner Ausstrahlung
Goldener Kammerpreis 2025
R: 17,0 g/l ; S: 5,1 g/l ; A: 12,5% ; 11,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
340 kJ (80 kcal)


- 2608 2025 Raumbacher Schwalbennest 9,00 € 
Riesling -S- feinherb
>>Alte Reben<<
viel reife Frucht nach gelbem Steinobst, elegante Konzentration von Frucht, Würze und mineralischen Noten, sehr
vollmundig, opulenter Riesling mit viel Nachdruck und enormer Länge
R: 15,7 g/l ; S: 7,8 g/l ; A: 12,0% ; 12,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
330 kJ (79 kcal)

LIEBLICHE QUALITÄTS- UND PRÄDIKATSWEINE




- 2609 2025 Raumbacher Schwalbennest 7,50 € 
Riesling Kabinett
animierende Rieslingfrucht nach grünem Apfel und Pfirsich, klar und frisch, mit viel Frucht am Gaumen, elegantes Spiel
zwischen feiner Fruchtsüße und mineralischer Säure
R: 30,1 g/l ; S: 8,3 g/l ; A: 10,5% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
322 kJ (75 kcal)

- 2412 2023 Raumbacher Schloßberg 9,00 € 
Gewürztraminer Spätlese
opulentes Fruchtbouquet, enorm saftige Fruchtsüße, feine exotik, mit viele Spiel und Spannung, filigrane Machart
Goldener Kammerpreis 2024
R: 51,4 g/l ; S: 5,0 g/l ; A: 10,5% ; 12,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
359 kJ (84 kcal)




- 2505 2023 Raumbacher Schwalbennest 9,00 € 
Riesling Spätlese
fruchtig-würziger Duft von reifen gelben Früchten, von saftiger Struktur, mit animierendem Süße-Säure Spiel
R: 58,1 g/l ; S: 6,8 g/l ; A: 9,0% ; 12,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
332 kJ (78 kcal)

- 2612 2025 Raumbacher Schloßberg 12,50 € 
Riesling Auslese
edle Aromen von kandierten Aprikosen und Waldhonig, mit zarten Botrytisakzente in der Nase, delikate saftige und
würzige Fruchtsüße, perfekte Süße-Säure Balance im Nachhall
R: 65,6 g/l ; S: 7,7 g/l ; A: 9,0% ; 16,67 €/Ltr.
E: in 100 ml
356 kJ (84 kcal)

WINZERSEKT

<u>2528</u>	2025 Kerner Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure beschwingt, erfrischend und lebendig, sehr Frucht betont und harmonisch R: 21,0 g/l ; S: 6,7 g/l ; A:12,0 % ; 10,00 €/Ltr.	7,50 €	 E: in 100 ml 334 kJ (79 kcal)
<u>2605</u>	2023 Meisenheimer Obere Heimbach Riesling Sekt b.A. trocken klassische Flaschengärung reife Aromen, getragen von einer feinen Exotik, harmonische Rieslingfrucht am Gaumen, elegant, mit viel Mundgefühl R:16,6 g/l ; S: 7,1 g/l ; A:12,0% ; 14,00 €/Ltr.	10,50 €	 E: in 100 ml 332 kJ (78 kcal)
<u>2319</u>	2021 Pinot Sekt b.A. brut Cuvee aus Weiß-, Grau- und Spätburgunder klassische Flaschengärung edles Bukett nach reifen Früchten, frische Zitrusaromatik findet sich im Geschmack und endet mit einer eleganten Cremigkeit R:4,5 g/l ; S: 5,2 g/l ; A:12,0 % ; 15,33 €/Ltr.	11,50 €	 E: in 100 ml 308 kJ (72 kcal)



WEINE IN LITERFLASCHEN

<u>1</u>	Riesling & Müller-Thurgau Qualitätswein trocken R:4,8 g/l ; S:6,9 g/l ; A:12,0%	4,50 €	 E: in 100 ml 314 kJ (74 kcal)
<u>2513</u>	2024 Raumbacher Riesling Qualitätswein trocken R:6,2 g/l ; S: 7,3 g/l ; A: 12,0%	6,00 €	 E: in 100 ml 322 kJ (76 kcal)
<u>2</u>	2025 Müller-Thurgau & Kerner Qualitätswein mild R:28,3 g/l ; S: 6,6 g/l ; A: 10,5%	4,50 €	 E: in 100 ml 311 kJ (74 kcal)

TRAUBENSAFT

<u>40</u>	2025 Portugieser Traubensaft Direktsaft, feinfruchtig ; 5,07 €/Ltr.	3,80 €	 E: in 100 ml 311 kJ (73 kcal)
-----------	-------------------------------------------------------------------------------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BRÄNDE AUS WEIN

<u>32</u> 	Alter Weinhefebrand Holzfass gereift, goldgelbe Farbe 40 % vol ; 25,80 €/Ltr.	0,5 l	12,90 €
<u>33</u> 	Alter Tresterbrand destilliert aus Traminer Trauben, 12 Monate im Eichenfass gereift, die fruchtigen und würzigen Noten prägen diesen feinen Tresterbrand 40 % vol ; 30,00 €/Ltr.	0,5 l	15,00 €
<u>34</u>	Marc de Traminer Tresterbrand von Traminer Trauben 40 % vol ; 29,00 €/Ltr.	0,5 l	14,50 €

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

1. Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein bestellter Wein ausverkauft sein, so erlauben wir uns, einen preislich und geschmacklich ähnlichen Wein zu liefern.
2. Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Verpackung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
3. Bei Selbstabholung im Weingut werden folgende Preisnachlässe gewährt: ab 150,00 € Warenwert 5 % und über 300,00 € 10 % Preisnachlass. Weine mit pauschal reduzierten Preisen wird kein Nachlass gewährt.
4. Die persönliche Anlieferung per LKW erfolgt zweimal im Jahr, jeweils einige Wochen nach der Zusendung der neuen Weinliste (Mindestabnahme sind 36 Flaschen). Die Frachtkosten werden anteilig berechnet: Auftragswert bis 150,00 € - pauschaler Frachtanteil von 15,00 €, Auftragswert bis 400,00 € pauschaler Frachtanteil von 7,50 €. Ab 400,00 € Auftragswert erfolgt die persönliche Anlieferung frei Haus. Bei Weinsendungen per Spedition, innerhalb von Deutschland, wird die Hälfte der anfallenden Fracht- und Verpackungskosten berechnet. Kleinsendungen bis 20 kg (12 Stück 1,0 Liter-/ Sektflaschen und 15 Flaschen mit 0,75 l) je Verpackungseinheit versenden wir per DHL. Der pauschale Fracht- und Verpackungsanteil beträgt je 10,50 € und gehen auf Rechnung und Gefahr des Käufers.
5. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises bleibt das Eigentumsrecht vorbehalten.
6. Wahrung des Jugendschutzgesetzes. Es wird versichert, dass keine alkoholischen Produkte an Jugendliche unter 16 Jahren geliefert oder verkauft werden. Bei Neukunden oder Erstbestellungen werden wir das Geburtsdatum abfragen.
7. Gesetzliches Widerrufsrecht (§ 13 BGB). 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 Rohr, Hauptstr. 104, 55592 Raumbach, Tel. 06753-2827, Fax 06753-6278, info@weingut-rohr.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. 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 (Weingut Rohr, Hauptstr. 104, 55592 Raumbach) 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.

8. Bei allen angebotenen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Allergene Stoffe die bei der Weinerzeugung eingesetzt werden und Rückstände hiervon aufweisen, werden auf der Preisliste ausgezeichnet.
9. Alle vorhergehenden Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.