

WEINPREISLISTE

11/2026

ROSÉ UND ROTWEIN

Best.-Nr. 0,75 Ltr. Flasche

2604 2025 Weilerer Portugieser — 6,50 €
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.
E: in 100 ml 311 kJ (74 kcal)

2405 2022 Raumbacher Spätburgunder — 7,00 €
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.
E: in 100 ml 329 kJ (79 kcal

2321 2022 Raumbacher Dornfelder — 6,50 €
Restmenge
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.
E: in 100 ml 318 kJ (75 kcal)

2603 2023 Raumbacher Dornfelder — 7,00 €
Qualitätswein trocken
reife Fruchtaromen nach dunklen Waldbeeren, am Gaumen viel reife Frucht nach Kirschen und Pflaumen, saftig, mit guter Länge
R: 5,4 g/l ; S: 6,0 g/l ; A: 12,5% ; 9,33 €/Ltr.
E: in 100 ml 323 kJ (77 kcal)

2415 2023 Raumbacher Schloßberg — 7,50 €
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.
E: in 100 ml 336 kJ (80 kcal)

2221 2021 Raumbacher Schloßberg — 7,50 €
Lemberger Qualitätswein trocken
kräftige Brombeeren Aromen, sehr stoffig und kompakt, klares Tannin- und Säuregerüst, mit viel Reifepotential
R: 3,8 g/l ; S 5,8 g/l ; A: 13,5% ; 10,00 €/Ltr.
E: in 100 ml 342 kJ (80 kcal)

Beste Lagen / –S– Weine

2322 2022 Raumbacher Schloßberg — 9,00 €
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
E: in 100 ml 329 kJ (77 kcal)

2503 2023 Raumbacher Schloßberg — 15,00 €
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 Pinottyp
R: 2,3 g/l ; S 5,4 g/l ; A: 14,0% ; 20,00 €/Ltr
E: in 100 ml 354 kJ (83 kcal)

2502 2023 Raumbacher Schloßberg — 15,00 €
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
Vinum DEUTSCHER ROTWEINPREIS GOLD
E: in 100 ml 357 kJ (84 kcal)

R= Restsüße in g/l ; S= Säure in g/l ; A= Alkohol in % ; Grundpreis: €/Ltr. ; E: Brennwert in kJ (kcal)

TROCKEN

2507 2024 Rivaner trocken 7,00 €
Restmenge 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)

2610 2025 Raumbacher Schwalbennest 7,50 €
Riesling Hochgewächs trocken
Aromen von reifen gelben Äpfeln und Grapefruit in der Nase,
sehr saftige- und füllige Frucht im Mund, gut eingebundene reife Säure prägt den landen Nachhall
Silberner Kammerpreis 2026
R: 6,7 g/l ; S: 8,1 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 €
90 PUNKTE Qualitätswein
Duft nach reifen gelben Äpfeln, vollmundige Textur mit feiner Frucht und mineralischen Schliff, 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 €
Restmenge 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)

R= Restsüße in g/l ; S= Säure in g/l ; A= Alkohol in % ; Grundpreis: €/Ltr. ; E: Brennwert in kJ (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
Goldener Kammerpreis 2026
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
dezente Mineralik in der Nase, enorm viel Rieslingfrucht auf der Zunge, sehr Saftig, getragen von einem eleganten Spiel zwischen Fruchtsüße und Säure
Goldener Kammerpreis 2026
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 €
Restmenge 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)

R= Restsüße in g/l ; S= Säure in g/l ; A= Alkohol in % ; Grundpreis: €/Ltr. ; E: Brennwert in kJ (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 €
Restmenge 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)

2612 2025 Raumbacher Schloßberg 9,00 €
Gewürztraminer Spätlese
opulentes-, klares Fruchtbouquet, enorm saftige Fruchtsüße, feine exotik, wuchtig mit viele Spiel und Spannung im Nachhall
Goldener Kammerpreis 2026
R: 52,5 g/l ; S: 5,5 g/l ; A: 10,5% ; 12,00 €/Ltr.
E: in 100 ml
351 kJ (85 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, delikat 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

2528 2025 Kerner Secco 7,50 €
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.
E: in 100 ml
334 kJ (79 kcal)

2605 2023 Meisenheimer Obere Heimbach 10,50 €
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.
E: in 100 ml
332 kJ (78 kcal)

2319 2021 Pinot Sekt b.A. brut 11,50 €
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.
E: in 100 ml
308 kJ (72 kcal)

WEINE IN LITERFLASCHEN

1 Riesling & Müller-Thurgau 4,80 €
Qualitätswein trocken
R:4,8 g/l ; S:6,9 g/l ; A:12,0%
E: in 100 ml
309 kJ (74 kcal)

2513 2024 Raumbacher Riesling 6,00 €
Qualitätswein trocken
R:6,2 g/l ; S: 7,3 g/l ; A: 12,0%
E: in 100 ml
322 kJ (76 kcal)

2 2025 Müller-Thurgau & Kerner 4,80 €
Qualitätswein mild
R:28,3 g/l ; S: 6,6 g/l ; A: 10,5%
E: in 100 ml
311 kJ (74 kcal)

TRAUBENSAFT

40 2026 Portugieser 4,00 €
Traubensaft
Direktsaft, feinfruchtig ; 5,33 €/Ltr.
E: in 100 ml
302 kJ (71 kcal)

BRÄNDE AUS WEIN

32 Alter Weinhefebrand 0,5 l 12,90 €
Holzfass gereift, goldgelbe Farbe
40 % vol ; 25,80 €/Ltr.

33 Alter Tresterbrand 0,5 l 15,00 €
destilliert aus Traminer Trauben, 12 Monate im Eichenfass gereift, die fruchtigen und würzigen Noten prägen diesen feinen Tresterbrand
40 % vol ; 30,00 €/Ltr.

34 Marc de Traminer 0,5 l 14,50 €
Tresterbrand von Traminer Trauben
40 % vol ; 29,00 €/Ltr.

WEINGUT

Winzermeister Michael Rohr
D-55592 Raumbach · Hauptstraße 104 · Tel. 06753-2827 · www.weingut-rohr.de · E-mail:info@weingut-rohr.de

Weinbestellung

Best-Nr.	Flaschen Anzahl	Bezeichnung	Flaschenpreis

Name, Vorname

Anschrift

PZL, Ort

Telefon-Nr. / Fax

Mobilfunk-Nr.

E-Mail-Adresse

Geb.-Datum (nur bei Erstbestellung)

Frachtkosten für die persönliche Anlieferung
werden Anteilig berechnet:

Auftragswert bis 150,00 € - Pauschal 15,00 € / Sendung.
Auftragswert bis 500,00 € - Pauschal 7,50 € / Sendung.
Ab 500,00 € erfolgt die Lieferung frei Haus.

Kleinsendungen bis 20 kg je Verpackungseinheit versenden wir per DPD. Der pauschale Fracht- und Verpackungsanteil beträgt je 10,50 €/Einheit und gehen auf Rechnung und Gefahr des Käufers.

Unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie auf der aktuellen Weinpreisliste und unter www.weingut-rohr.de

◯ Zusendung der Weinliste und Weinbrief nur per E-Mail

Ort _____ Datum _____ Unterschrift _____

◯ Ich bin ausdrücklich damit einverstanden, dass mir das Weingut Rohr, Hauptstr. 104, 55592 Raumbach Informationen über ihr Weingut bzw. seine Produkte (Wein) zukommen lässt und mich per Telefon, sms, Fax, Post oder E-Mail informieren darf. Meine oben angegeben Daten dürfen ausschließlich für den genannten Zweck erhoben, gespeichert und verwendet werden. Einer Weitergabe der Daten an Dritte widerspreche ich ausdrücklich. Mir ist bekannt, dass die Verarbeitung, Speicherung und Nutzung der Daten auf elektronischem Wege erfolgt und dass ich jederzeit Auskunft über die bei dem Unternehmen "Weingut Rohr" gespeicherte Daten erhalten kann. Diese Einwilligung kann von mir jederzeit mit der Wirkung für die Zukunft verändert oder widerrufen werden.

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 500,00 € pauschaler Frachtanteil von 7,50 €
   Ab 500,00 € Auftragswert erfolgt die persönliche Anlieferung frei Haus.
   Um auch weiterhin unserer persönlichen Anlieferung zu gewährleisten, halten wir uns das Recht vor, ein angemessener Dieselzuschlag je Lieferung zu berechnen.
   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 DPD. Der pauschale Fracht- und Verpackungsanteil beträgt je 10,50 € je Verpackungseinheit 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 und auf den Etiketten ausgezeichnet.

9. Gemäß Verordnung (EU) 2025/40 (Packaging and Packaging Waste Regulation – kurz: PPWR)
   Verpackungserzeuger: Weingut Rohr, D-55592 Raumbach, Hauptstraße 104, Tel. 06753-2827, E-Mail: info@weingut-rohr.de

10. Alle vorhergehenden Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.