

Weinliste 2026 - 1

WEBER

WEINGUT
Konstantin Dengler



Zwei Winzer – eine Passion!



LIEBE WEINFREUNDE,

wir freuen uns, Ihnen unsere aktuelle Preisliste präsentieren zu dürfen. Zum 1. Januar 2025 habe ich, Konstantin Dengler, das traditionsreiche Weingut Weber in Gau-Algesheim übernommen. Mit der Zusammenführung beider Weingüter verbinden wir langjährige Erfahrung, handwerkliche Leidenschaft und moderne Impulse.

UNSER ZIEL BLEIBT UNVERÄNDERT:

Ihnen Jahr für Jahr charaktervolle Weine in zuverlässiger Qualität anzubieten – nachhaltig erzeugt, sorgfältig ausgebaut und mit Liebe zum Detail präsentiert.

Auch nach der Übergabe steht uns Hermann Weber weiterhin beratend zur Seite. So vereinen wir Bewährtes mit Neuem und führen die gewachsene Tradition des Hauses in eine erfolgreiche Zukunft.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser aktuelles Sortiment. Für Fragen, Beratung oder individuelle Empfehlungen sind wir jederzeit gerne für Sie da.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und viel Freude beim Entdecken unserer Weine!

Mit herzlichen Grüßen

IHRE WINZERFAMILIE KONSTANTIN & KERSTIN DENGLER



INHALTSVERZEICHNIS

WEBER WEINE

S*-Klasse – Unsere Premium-Weine	Seite 4
Weiß trocken	Seite 5
Weiß feinherb	Seite 6
Weiß feinfruchtig	Seite 7
Schatzkammerweine – edelsüß	Seite 7
Rosé & Blanc de Noir	Seite 8
Rot – trocken	Seite 8
Rot – feinherb und feinfruchtig	Seite 8

DENGLER WEINE

Weiß trocken	Seite 9
Weiß feinherb	Seite 9
Weiß feinfruchtig	Seite 9
Rosé & Blanc de Noir	Seite 10
Rot – trocken	Seite 10
Rot – halbtrocken	Seite 10

LITERWEINE & PRICKELNDES

Weine in 1,0 Ltr. Flaschen	Seite 11
Sekt	Seite 11
Secco	Seite 12

BESONDERES

Traubensaft	Seite 12
Glühwein	Seite 12
Halbe Flasche – Voller Geschmack	Seite 12
Geistreiches	Seite 13
Winzerspezialitäten	Seite 13
Probepakete	Seite 13
Unsere Auslieferungsfahrten	Seite 14
AGBs	Seite 15
Veranstaltungen	Seite 15

S*-KLASSE – UNSERE PREMIUM-WEINE

Sie überzeugen durch hohe Fruchtreife, volle Aromen und Mineralität

- 2020er** **Gewürztraminer S* – vom Lösslehm** **9,50**
07 Gau-Algesheimer Johannisberg (13,5 % VOL | 12,67)
Duft nach Litschi und Rosenblüten, gereift
AWC Vienna Gold
- 2021er** **Grauburgunder S* – Terra Fusca** **9,50**
10 – **SELECTION RHEINHESSEN –** (12,5 % VOL | 12,67)
Gau-Algesheimer Goldberg
Dicht und weich mit zarten Gerbstoffen
Silberne Kammerpreismünze
- 2022er** **Frühburgunder S* – trocken** **9,50**
47 Gau-Algesheimer Johannisberg (14,0 % VOL | 12,67)
Bittermandel-/Himbeeraromen,
vereint mit dezenten Röstnoten
Goldene Kammerpreismünze
- 2021er** **Cabernet Sauvignon – trocken** **10,00**
49 Gau-Algesheimer Steinert (13,5 % VOL | 13,33)
Duft nach Heidelbeer, Lavendel,
dunkler Schokolade,
12 Monate im Barrique gereift
Goldene Kammerpreismünze
- 2020er** **MYTHOS – unfiltered** **15,00**
88 Cabernet Mitos (14,5 % VOL | 20,00)
Gau-Algesheimer Johannisberg
Im Duft Brombeere, dunkle Weichselkirsche,
gepaart mit Röstaromen der 20-monatigen
Barriquelagerung. Komplex und gut ausbalanciert.
Ist er Rheinhessens Antwort auf Amarone!
Silberne Kammerpreismünze
- 2019er** **Portugieser S* – Alte Reben** **11,00**
89 – **SELECTION RHEINHESSEN –** (14,0 % VOL | 14,67)
Gau-Algesheimer Johannisberg
Aromen von Mokka, Schokolade und
dunklen Waldbeeren.
90 Punkte Meiningers Rotweinpreis
Goldene Kammerpreismünze
- 2021er** **SYRAH – unfiltered** **15,00**
90 Ingelheimer Rheinhöhe (14,0 % VOL | 14,67)
Feine Aromen von Brombeere und Pfeffer.
Tiefrot, straff und konzentriert, 12 Monate
im Barrique gereift.
AWC Vienna Gold
Goldene Kammerpreismünze

WEISS TROCKEN

- 2022er **Silvaner – Alte Reben** 6,30
02 duftig, mit feiner Blume (12,5 % VOL | 8,40)
AWC Vienna Gold
- 2024er **Silvaner BLUE** 6,30
03 Neuer Weinberg, einzigartig im Geschmack (12,5 % VOL | 8,40)
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er **Weißburgunder BRIGHT** 6,50
05 Gau-Algesheimer Johannisberg (12,5 % VOL | 8,66)
frisch, gut eingebundene Säure
mit cremigem Anklang
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er **Chardonnay – Calcaire –** 6,90
06 Gau-Algesheimer Steinert (13,0 % VOL | 9,20)
feine Vanillearomen – dichte, schmelzige Textur
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er **Grauburgunder** 6,90
09 Kraftvoller Burgunder (12,5 % VOL | 9,20)
mit zartem Williamsbirnenaroma.
- 2024er **Roter Riesling** 7,00
D20 Ein saftiger Wein mit erfrischender Säure (12 % VOL | 9,33)
Silberne Kammerpreismünze

Goldene | Silberne | Bronzene Kammerpreismünze
Auszeichnung der Landwirtschaftskammer Rhld.-Pfalz

Alle Preise für 0,75 Liter (sofern nicht anders angegeben)
(Alkoholgehalt in Prozent)

PRÄSENTIDEEN

Verschenken Sie unsere Wertgutscheine.

Wir stellen diese gerne in beliebiger Höhe aus und senden sie Ihnen zu.

Oder wie wäre ein Probepaket für Weinfreunde, gerne auch im Geschenkkarton und bruchsfester Verpackung für den Versand? Wir benötigen lediglich Ihre Adressen, alles andere übernehmen wir für Sie.



WEISS FEINHERB

- 2024er** **Grüner Silvaner JADE** **6,40**
02a Ein eleganter Menüwein zu Spargel, (12,5 % VOL | 8,53)
Fisch und Geflügel
Silberne Kammerpreismünze
- 2023er** **Riesling – Kabinett** **6,80**
04a exotische Frucht trifft (12,5 % VOL | 9,07)
feinherbe Gesteinsmineralik
- 2024er** **Weißburgunder** **6,30**
05a saftige Süße, sanfte Säure (12,0 % VOL | 8,40)
und zarte florale Noten
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er** **Chardonnay S*** **7,20**
06a Gau-Algesheimer Steinert (11,0 % VOL | 9,60)
zarter Duft nach Holunderblüten,
Aromen von süßem grünen Apfel
- 2024** **Gelber Muskateller** **7,50**
19 Gau-Algesheimer Johannisberg (10,5 % VOL | 10,00)
feinfruchtiger Genuß mit dezentem
Muskatbouquet
Goldene Kammerpreismünze



WEISS FEINFRUCHTIG

- 2025er** **Bacchus GOLD** **6,40**
13 ein Hauch fruchtiger Birne (9,5 % VOL | 8,53)
trifft auf würziges Muskat
- 2023er** **Gewürztraminer – Kabinett** **6,80**
17 Gau-Algesheimer Johannisberg (10,0 % VOL | 9,07)
frische feinwürzige Traminer Noten
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er** **Kerner Spätlese** **7,50**
21 Gau-Algesheimer Goldberg (9,5 % VOL | 10,00)
edle Fruchtaromen, reife Birne
- 2022er** **Saphira Spätlese** **7,50**
23 Gau-Algesheimer Johannisberg (9,5 % VOL | 10,00)
exotischer Duft nach Mango
AWC Vienna Gold
International PiWi Wine Award Gold
Goldene Kammerpreismünze
- 2025er** **Riesling Auslese** **9,80**
30 Gau-Algesheimer Goldberg (9,5 % VOL | 13,06)
Aromen von reifen Aprikosen – ein Riesling
mit einem angenehmen Süße- und Säure Spiel –
ein Highlight des Jahrgang 2025

SCHATZKAMMERWEINE – EDELSÜSS

- 2008er** **Spätburgunder – Eiswein** **(0,375 l) 20,00**
34 Blanc de Noirs, Ingelheimer Rheinhöhe (8,5 % VOL | 53,33)
Silvesterlese am Morgen des 31.12.08,
4 Sterne bei der Sommerweinverkostung
vom Magazin „Selection“,
Goldener DLG Preis, AWC Vienna Gold
Goldene Kammerpreismünze
- 2010er** **Ortega – Trockenbeereauslese** **(0,375 l) 20,00**
35 Gau-Algesheimer Goldberg (9,5 % VOL | 53,33)
Geerntet mit einem Rekordmostgewicht
von 232° Oechsle – ein Jahrhundertwein mit großer Zukunft –
Probieren Sie ihn als Dessert mit Cantuccini.
AWC Vienna Silber

ROSÉ & BLANC DE NOIR

- 2025er **Blanc des Noirs – trocken** **6,40**
01 Weiß gekeltert vom Cabernet Sauvignon (12,0 % VOL | 8,53)
mit lebendiger Säure
- 2025er **Schwarzriesling ROSE – feinherb** **6,40**
36 Herrlicher Erdbeerduft begleitet von (10,5 % VOL | 8,53)
delikatem, rotfruchtigen Aromen
- 2024er **Spätburgunder ROSE – feinherb** **6,40**
37 saftig, elegant und mit schöner Fülle (12,0 % VOL | 8,53)
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er **Portugieser ROSE – feinfruchtig** **6,40**
39 Erfrischend fruchtige Himbeer-/Erdbeernoten (10,5 % VOL | 8,53)
machen diesen Weißherbst zu
einem idealen Sommerwein.

ROT – TROCKEN

- 2023er **Dornfelder fumé** **6,80**
41 Gau-Algesheimer Goldberg (13,0 % VOL | 9,07)
Holzfass gereift; intensiver, komplexer Rotwein
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er **Ingelheimer Spätburgunder** **7,50**
42 ein weicher Burgunder (13,5 % VOL | 10,00)
mit feiner dunkler Beeren Aromatik
Goldene Kammerpreismünze
- 2024er **STEEL Rotwein – trocken** **6,30**
44 glasklare Fruchtaromen, feine Extrakte (12,5 % VOL | 8,40)
100%iger Ausbau im Edelstahltank.

ROT – FEINHERB & FEINFRUCHTIG

- 2023er **Dornfelder RED – feinherb** **6,50**
45 kräftig, mit dezenten Violett Reflexen (12,0 % VOL | 8,66)
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er **Portugieser VELVET** **6,50**
40 Ingelheimer Rheinhöhe (11,0 % VOL | 8,66)
Samtig, mild
- 2024er **Dornfelder BLACK** **6,50**
43 Gau-Algesheimer Goldberg (9,0 % VOL | 8,66)
Lieblicher Rotwein mit nachhaltiger Frucht
Silberne Kammerpreismünze

WEISS TROCKEN

- 2025er D5 Sauvignon Blanc** 7,00
(12,5 % VOL | 9,33)
Mango, Papaya, Stachelbeere
und ein Hauch von grüner Paprika.
Eine gewisse Saftigkeit mit Lust auf mehr.
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er D7 Grauer Burgunder** 6,90
(12,5 % VOL | 9,20)
ein kraftvoller Burgunder
mit aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten
- 2024er D14 Würzer** 7,00
(12,5 % VOL | 9,33)
Litschi, Rosenblüte, Holunder
gepaart von feinen Muskataromen
Goldene Kammerpreismünze
- 2024er D20 Roter Riesling** 7,00
(12,5 % VOL | 9,33)
ein saftiger Wein mit erfrischender Säure
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er D21 Riesling Alte Reben** 7,00
(12,5 % VOL | 9,33)
tiefgründige Mineralik,
bei guter eingebundener Säure

WEISS FEINHERB

- 2024er D10 Weißer Burgunder** 6,30
(12,0 % VOL | 8,13)
saftige Süße, sanfte Säure
und zarte florale Noten
Silberne Kammerpreismünze

WEISS FEINFRUCHTIG

- 2024er D17 Roter Traminer** 7,00
(9,5 % VOL | 9,33)
Rosenblüte und Stachelbeere
trifft auf würzigen Muskat
Goldene Kammerpreismünze
- 2025er D19 Würzer** 6,50
(9,5 % VOL | 8,66)
Litschi, Rosenblüte, Holunder
trifft auf würzigen Muskat
- 2025er D16 Der alte Müller gibt Gas** 9,80
(10,0 % VOL | 13,06)
eine Müller-Thurgau Auslese
Eine Sternstunde des Jahrgang 2025.
Er erinnert an Kiwi, Papaya und Ananas.
Das absolute Muss für süße Geschmäcker.

ROSÉ & BLANC DE NOIR

- 2025er Frühburgunder Rosé – trocken** **6,40**
D15 Sommerlicher Rosé vom Frühburgunder (12,0 % VOL | 8,53)
dezente Säure gepaart mit frischen Aromen
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er Merlot Blanc de Noir – trocken** **7,00**
D18 weiß gekeltert vom Merlot (12,0 % VOL | 9,33)
Erinnert an Himbeere, Erdbeere und ein Hauch Zitrus
Goldene Kammerpreismünze
- 2025er Spätburgunder Blanc de Noir – feinherb** **6,40**
D22 weiß gekeltert vom Spätburgunder (11,5 % VOL | 8,53)
Süßkirsche, Erdbeere trifft auf schwarze Johannisbeere
- 2025er Portugieser Rosé – feinfruchtig** **6,40**
D23 unser Klassiker für Jung und Alt (10,5 % VOL | 8,53)
Erfrischend fruchtige Himbeer- und Erdbeernoten
machen ihn zu einem idealen Sommerwein.

ROT – TROCKEN

- 2022er Spätburgunder** **7,20**
D24 ein weicher Burgunder (13,5 % VOL | 9,60)
mit feiner dunkler Beeren-Aromatik
- 2023er Sankt-Laurent** **7,20**
D25 Pflaume, rote getrocknete Früchte (13,5 % VOL | 9,60)
Johannisbeere und Schokolade
- 2024er Domina Alte Reben** **8,50**
D28 Leicht untermalt von einer (13,5 % VOL | 11,33)
Barrique-Note kombiniert mit einem intensiven
Duft von Süßkirsche und Holunderbeeren
- 2024er Merlot** **7,70**
D29 unser Pizza & Pasta Wein (13,5 % VOL | 10,26)
Cassis, rote Paprika, Pflaume und Johannisbeere
Silberne Kammerpreismünze

ROT – HALBTROCKEN

- 2024er Pinot Madeleine** **7,90**
D27 Kräftiger Duft nach dunklen Waldfrüchten, (13,5 % VOL | 10,53)
Vanille und Cassis gepaart mit einer angenehmen
Säure, welche mit dem leichten Restzucker des Weines
hervorragend zusammenpasst.
Silberne Kammerpreismünze

WEINE IN 1,0 LTR. FLASCHEN

WEISS

61	2024er Silvaner – trocken	(12,5 % VOL) 5,00
D1	2024er Silvaner – trocken	(12,5 % VOL) 5,00
64	2024er Rivaner Classic – trocken	(12,0 % VOL) 5,00
65	2024er Riesling Classic – trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(12,5 % VOL) 5,60
D2	2024er Bacchus – feinherb	(12,0 % VOL) 5,00
66	2024er Kerner-Schönburger Kabinett – fruchtig fruchtiger Sommerwein mit einem Hauch von Rosenblüte <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	5,60 (10,0 % VOL)

ROSÉ

79	2023er Spätburgunder Rosé – trocken	(13,0 % VOL) 5,00
67	2024er Portugieser Roséwein – fruchtig	(10,5 % VOL) 5,00

ROT

73	2022er Spätburgunder Classic – trocken	(12,0 % VOL) 5,60
71	2024er Cuvée Rouge – feinherb	(12,0 % VOL) 5,00
68	2023er Dornfelder – Portugieser Ingelheimer Kaiserpfalz, fruchtig <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(10,0 % VOL) 5,00

SEKT

50	Weber – trocken Weber – unsere Hauscuvée	(11,0 % VOL 10,00) 7,50
D31	Riesling Sekt – trocken	(11,0 % VOL 11,33) 8,50
50a	Weber – trocken	0,2l (11,0 % VOL 15,00) 3,00

SECCO

- 57 **Rubin – fruchtig** (8,5 % VOL | 8,66) **6,50**
D32 Perlwein rot – die rheinhessische
Antwort auf Lambrusco!
- 95 **Chardonnay SECCO weiß – trocken** (12,0 % VOL | 8,66) **6,50**
D30 Duftiger Perlwein vom Chardonnay –
Genießen Sie die Leichtigkeit des Seins!
- 96 **Sparkling Merlot** (11,0 % VOL | 8,66) **6,50**
D33 **Secco Rosé – trocken**
aufgrund fruchtiger Perlwein aus unserem Merlot!
Unser Tipp: probieren Sie ihn mit 2 - 3 Himbeeren im Glas!
- D37 **Kleiner Frechdachs** (7,20) **5,40**
097 Traubensaft mit spritziger Kohlensäure
die alkoholfreie Alternative zu SECCO

Alle Perlweine sind Erzeugnisse mit zugesetzter Kohlensäure.

TRAUBENSAFT

Aus erntefrischen Trauben gekeltert, 100% Saft ohne Zucker-
zusatz. Purer alkoholfreier Genuss – nicht nur für Kinder!

- D38 **Traubensaft, weiß** (5,33) **4,00**
Direktsaft aus Trauben des Müller-Thurgau
- 98 **Traubensaft, rot** (5,33) **4,00**
Direktsaft aus Trauben des Dornfelder

GLÜHWEIN

- 99 **Webers Glühwein, rot** (8,0 % VOL | 6,93) **5,20**
nach Hausrezept
- D40 **Der glühende Fuchs** (8,0 % VOL | 6,93) **5,20**
Glühwein rot nach Hausrezept

HALBE FLASCHE – VOLLER GESCHMACK

- 06H **2024er Chardonnay trocken** 0,375 l (12,5 % VOL | 9,33) **3,50**
Silberne Kammerpreismünze
- 46H **2024er Pinot Noir trocken** 0,375 l (13,5 % VOL | 12,00) **4,50**
Goldene Kammerpreismünze

GEISTREICHES

- 103 **MYTHOS** (0,5 l) **16,00**
akazienholzgereifter feiner Tresterbrand
aus unseren Cabernet-Trauben (38 % VOL | 32,00)
- 104 **Likör aus roten Weinbergpfirsichen** (0,35 l) **14,00**
Genießen Sie ihn in einem Glas Weber-Sekt
oder einfach pur! (23 % VOL | 40,00)

WINZERSPEZIALITÄTEN

- 109 **Wildkräuter-Pesto, 180 gr. Glas** **6,50**
Weinbergs- und Wildkräuter veredelt mit Traubenkernöl,
Hartkäse und angerösteten Sonnenblumenkernen.
Raffiniert zu Nudeln, Geflügel und Fischgerichten.
- 111 **Portugieser Rotwein Gelee, 225 gr. Glas** **4,20**
Dieses Gelee schmeckt solo und als Begleiter vieler
guter Speisen, z.B. auf gebackenem Camembert oder
als i-Tüpfelchen auf Forellenfilet mit Sahneerrettich

PROBEPAKETE

mit Expertise zum jeweiligen Wein

- 990/22 **trocken** **39,00**
je 1 Fl. Wein-Nr. 01, D14, 05, 06, 09, 42
- 991/18 **fruchtig-mild, feinherb** **39,00**
je 1 Fl. Wein-Nr. 06a, D17, 21, 37, 43, 45
- 992/7 **Rotweinkollektion SCHWARZ-ROT-GOLD** **67,00**
trockene Rotweine, je 1 Fl. Wein-Nr. 42, 47, 49, 88, 89, 90

HIGHLIGHT GEFÄLLIG?

Planwagenfahrten & Erlebnisweinprobe

Frische Luft, tolle Weine und viel gute Laune! Wir bieten Ihnen ein besonderes Highlight für Jung und Alt – ideal für Firmenevents oder private Feiern.

Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten aus der hauseigenen Gutsküche sowie unsere selbst ausgebauten Weine und Perlweine. Picknick und Weinprobe – stets mit neuen kulinarischen Ideen – erleben Sie bei gutem Wetter mitten in den Weinbergen. Termine individuell buchbar! Sprechen Sie uns gerne an!



UNSERE AUSLIEFERUNGSFAHRTEN

im Frühjahr 2026 sind wie folgt geplant:

Woche vom 13.04. bis 18.04.2026 (T3)

Starnberg – München – Allgäu – Biberach – Augsburg

Woche vom 13.04. bis 18.04.2026 (T9)

Nürnberg – Regensburg – Straubing – Dingolfing – Altötting

Woche vom 22.04. bis 25.04.2026 (T8)

Osnabrück – Oldenburg – Bremen – Wilhelmshaven

Woche vom 04.05. bis 09.05.2026 (T4, 5, 12)

Kassel – Göttingen – Harz – Braunschweig –

Hannover – Hamburg – Schleswig-Holstein

Woche vom 18.05. bis 23.05.2026 (T10, 11, 13)

Coburg – Thüringen – Dresden – Raum Kamenz – Lausitz

GANZJÄHRIG

alle 4 – 6 Wochen: NRW (T02)

Rheinland – Ruhrgebiet – Sauerland – Westfalen – Münsterland

1 x wöchentlich, i.d.R. donnerstags – ganzjährig (T01)

Rhein-Main-Gebiet – Aschaffenburg – Hanau – Bad Nauheim –

Gießen – Siegen – Dillenburg – Limburg – Hadamar – Taunusstein

Nach Eingang Ihrer Bestellung – **ab 12 Flaschen versandkostenfrei** – stimmen wir mit Ihnen den genauen Liefertag kurzfristig telefonisch ab. Sollten wir einen Auftrag nicht selbst ausliefern können, erhalten Sie diesen nach Rücksprache per Spedition oder Paketdienst.

Wir freuen uns, bald wieder von Ihnen zu hören oder auf Ihren Besuch im Weingut.

Ihre Winzerfamilien

Konstantin & Kerstin Dengler und Hermann & Martina Weber



VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Angebot: Bei allen Produkten handelt es sich um Deutsche Erzeugnisse aus Rheinhessen. Diese enthalten Sulfite oder andere Allergene Stoffe, mit Ausnahme von Traubensaft. Soweit nicht anders angegeben handelt es sich um Qualitätsweine aus Rheinhessen.

Preise: Unsere Preise verstehen sich per Flasche mit Glas und Verpackung, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend auf der Grundlage der jeweils gültigen Preisliste. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten Ihre Gültigkeit.

Versand / Lieferung: Wir versenden unsere Weine auch per DPD / UPS, wahlweise in Kartons zu 3, 6, 12 oder 15 Flaschen auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Für ein Paket bis 11 Flaschen berechnen wir 10,50 € Versandkosten. Ab 12 Flaschen kostenfreier Versand innerhalb Deutschlands (ohne Inseln). Entweder mit eigenem Fahrzeug bei unseren Auslieferungsfahrten oder per Paketdienst / Spedition. Bitte benachrichtigen Sie uns bei Falschlieferungen, Fehlmengen oder Bruch umgehend telefonisch, per Fax oder E-Mail.

Zahlung: Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Von uns gelieferte Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand Bingen am Rhein, Erfüllungsort Gau-Algesheim

Unsere Bankverbindung: Konstantin Dengler
DE09 5605 0180 0017 0730 24
MALADE51KRE

Im Weingut können Sie bar oder per EC-Karte bezahlen.

Wir verpacken unsere Erzeugnisse in 6er Karton.

Leere Weinflaschen nehmen wir gerne zur Weiterverwendung zurück.

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 Konstantin Dengler, Herrbornstraße 26, 55435 Gau-Algesheim
Tel: 06725/2263, Fax: 06725/3385, weingut@sankt-marienhof.de

mittels einer eindeutigen schriftlichen Erklärung über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Ein Muster - Widerrufsformular finden Sie auf unserer Homepage <https://sankt-marienhof.eu/widerrufsbelehrung/>.

Öffnungszeiten Weingut:

Dienstag bis Freitag von 10:00 bis 13:00 Uhr und von 14:30 bis 17:30 Uhr

Samstag von 10:00 bis 16:00 Uhr

Montag, Sonn- und Feiertage geschlossen

Während der Ferienzeiten gelten eingeschränkte Öffnungszeiten.

Geschäftsbedingungen, Widerrufsformular und Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer Homepage www.sankt-marienhof.eu oder www.weber-weine.de

VERANSTALTUNGEN

21.02. bis 22.02.2026	Savoir Vivre Berlin
13.03. bis 15.03.2026	Weinmesse Kiel
20.03. bis 22.03.2026	Weinmesse Bochum
26.03. bis 29.03.2026	Weinmesse Bremen
01.05.2026	Lagenweinwanderung
28.05.2026	(Mittwochs)weinprobe: Rheinhessen trifft Toskana
18.06.2026	(Mittwochs)weinprobe: Rheinhessen trifft Toskana
20.06.2026	3 Winzer, 9 Weine, 1 Ort
25.06.2026	Donnerstags am Graulturm
27.06.2026	Konstantin & Hermann ganz privat – Weinwanderung mit Grillerlebnis
29.08.2026	Konstantin & Hermann ganz privat – Weinwanderung mit Grillerlebnis
05.09.2026	Weinerlebnistage im September
12.09.2026	Weinerlebnistage im September
09. bis 12.10.2026	Fest des jungen Weines
10.10.2026	Kleiner Weinlagenspaziergang mit dem Winzer

Konstantin Dengler

Herrbornstraße 26 • 55435 Gau-Algesheim
Telefon 06725 / 2263 • Telefax 06725 / 3385

weingut@sankt-marienhof.de • www.sankt-marienhof.eu
info@weber-weine.de • www.weber-weine.de