

Weinliste 2026 - 3



WEINGUT
Konstantin Dengler



**Tradition - Handwerk -
Leidenschaft**

LIEBE WEINFREUNDE,

Wein ist für uns mehr als ein Produkt – er erzählt von Herkunft, Handwerk, Familie und den Menschen, die mit viel Leidenschaft dahinterstehen.



Mit der Verbindung der Weingüter Dengler und Weber führen wir gewachsene Traditionen weiter und verbinden sie mit neuen Ideen und unserer eigenen Handschrift.

WEIN IST TEAMWORK.

Vom Weinberg über den Keller bis hin zur Abfüllung und dem persönlichen Kontakt mit unseren Kunden: Hinter jeder Flasche Wein steckt die Arbeit vieler Hände.

Gemeinsam mit unserem Team arbeiten wir jeden Tag mit Leidenschaft, Erfahrung und viel Herzblut daran, charaktervolle Weine zu erzeugen. Jeder Einzelne trägt seinen Teil dazu bei – und genau dieses Miteinander macht unser Weingut aus.

Dabei sind uns ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur, sorgfältiges Handwerk und eine zuverlässige Qualität besonders wichtig.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser aktuelles Sortiment. Gerne beraten wir Sie persönlich und helfen Ihnen dabei, den passenden Wein für Ihren Geschmack und besondere Momente zu finden.



Wir freuen uns, Sie auch weiterhin mit unseren Weinen begleiten zu dürfen und vielleicht bei der nächsten Gelegenheit persönlich bei uns im Weingut begrüßen zu können.

**IHRE WINZERFAMILIE
KONSTANTIN & KERSTIN
DENGLER UND TEAM**

INHALTSVERZEICHNIS

WEBER WEINE

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

DENGLER WEINE

Weiß trocken	Seite 9
Weiß feinherb	Seite 9
Weiß fruchtig-mild	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

2026er 10	Grauburgunder S* – Terra Fusca Gau-Algesheimer Goldberg Dicht und weich mit zarten Gerbstoffen <i>Ab Frühjahr 2027</i>	9,80 (12,5 % VOL 13,06)
2022er 47	Frühburgunder S* – trocken Gau-Algesheimer Johannisberg Bittermandel-/Himbeeraromen, vereint mit dezenten Röstnoten <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	9,50 (14,0 % VOL 12,67)
2021er 49	Cabernet Sauvignon – trocken Gau-Algesheimer Steinert Duft nach Heidelbeer, Lavendel, dunkler Schokolade, 12 Monate im Barrique gereift <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	10,00 (13,5 % VOL 13,33)
2020er 88	MYTHOS – unfiltered Cabernet Mitos 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! <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	15,00 (14,5 % VOL 20,00)
2019er 89	Portugieser S* – Alte Reben – SELECTION RHEINHESSEN – Gau-Algesheimer Johannisberg Aromen von Mokka, Schokolade und dunklen Waldbeeren. 90 Punkte Meiningers Rotweinpreis <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	11,00 (14,0 % VOL 14,67)
2021er 90	SYRAH – unfiltered Ingelheimer Rheinhöhe Feine Aromen von Brombeere und Pfeffer. Tiefrot, straff und konzentriert, 12 Monate im Barrique gereift. <i>AWC Vienna Gold</i> <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	15,00 (14,0 % VOL 14,67)

WEISS TROCKEN

2025er 03	Silvaner BLUE Neuer Weinberg, einzigartig im Geschmack	6,50 (12,5 % VOL 8,66)
2025er 05	Weißburgunder BRIGHT Gau-Algesheimer Johannisberg frisch, gut eingebundene Säure mit cremigem Anklang <i>AWC Vienna Gold</i>	6,50 (13,0 % VOL 8,66)
2024er 06	Chardonnay – Calcaire – Gau-Algesheimer Steinert feine Vanillearomen – dichte, schmelzige Textur <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,90 (13,0 % VOL 9,20)
2025er 09	Grauburgunder ein kraftvoller Burgunder mit aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	6,90 (13,0 % VOL 9,20)
2025er D20	Roter Riesling Ein saftiger Wein mit erfrischender Säure	7,30 (12,0 % VOL 9,73)

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

- | | | |
|---------------|--|-------------------------------------|
| 2025er
02a | Grüner Silvaner JADE
Ein eleganter Menüwein zu Spargel,
Fisch und Geflügel
<i>Silberne Kammerpreismünze</i> | 6,50
(12,5 % VOL 8,66) |
| 2023er
04a | Riesling – Kabinett
exotische Frucht trifft
feinherbe Gesteinsmineralik | 6,80
(12,5 % VOL 9,07) |
| 2025er
05a | Weißburgunder
saftige Süße, sanfte Säure
und zarte florale Noten
AWC Vienna Silber | 6,50
(12,0 % VOL 8,66) |
| 2025er
06a | Chardonnay S*
Gau-Algesheimer Steinert
zarter Duft nach Holunderblüten,
Aromen von süßem grünen Apfel
AWC Vienna Gold | 7,40
(11,0 % VOL 9,86) |
| 2025
19 | Gelber Muskateller
Gau-Algesheimer Johannisberg
feinfruchtiger Genuß mit dezentem
Muskatbouquet
AWC Vienna Gold | 7,70
(11,5 % VOL 10,26) |



WEISS FRUCHTIG-MILD

2025er 13	Bacchus GOLD ein Hauch fruchtiger Birne trifft auf würziges Muskat <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	6,50 (9,5 % VOL 8,66)
2023er 17	Gewürztraminer – Kabinett Gau-Algesheimer Johannisberg frische feinwürzige Traminer Noten <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,80 (10,0 % VOL 9,07)
2025er 21	Kerner Spätlese Gau-Algesheimer Goldberg edle Fruchtaromen, reife Birne <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	7,50 (10,0 % VOL 10,00)
2026er 23	Saphira Spätlese Gau-Algesheimer Johannisberg exotischer Duft nach Mango <i>Ab November 2026</i>	7,80 (9,5 % VOL 10,40)
2026er 24	Schönburger Spätlese Aromatische Spätlese mit floralen Noten, exotischer Frucht und feiner Süße – elegant und vollmundig. <i>Ab Frühjahr 2027</i>	7,80 (9,5 % VOL 10,40)
2025er 30	Riesling Auslese Gau-Algesheimer Goldberg Aromen von reifen Aprikosen – ein Riesling mit einem angenehmen Süße- und Säure Spiel – ein Highlight des Jahrgang 2025 <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	9,80 (9,5 % VOL 13,06)

SCHATZKAMMERWEINE – EDELSÜSS

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

ROSÉ & BLANC DE NOIR

2025er 01	Blanc de Noirs – trocken Weiß gekeltert vom Cabernet Sauvignon mit lebendiger Säure <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,50 (12,0 % VOL 8,66)
2025er 36	Schwarzriesling ROSE – feinherb Herrlicher Erdbeerduft begleitet von delikatsten, rotfruchtigen Aromen <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,50 (10,5 % VOL 8,66)
2025er 37	Spätburgunder ROSE – feinherb saftig, elegant und mit schöner Fülle <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,50 (11,5 % VOL 8,66)
2025er 39	Portugieser ROSE – fruchtig-mild Erfrischend fruchtige Himbeer-/Erdbeernoten <i>Silberne Kammerpreismünze</i> AWC Vienna Silber	6,50 (10,5 % VOL 8,66)

ROT – TROCKEN

2025er 41	Dornfelder fumé Gau-Algesheimer Goldberg Holzfass gereift; intensiver, komplexer Rotwein <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	6,90 (13,5 % VOL 9,20)
2024er 42	Ingelheimer Spätburgunder ein weicher Burgunder mit feiner dunkler Beeren Aromatik <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	7,50 (13,5 % VOL 10,00)
2024er 44	STEEL Rotwein – trocken glasklare Fruchtaromen, feine Extrakte 100%iger Ausbau im Edelstahltank.	6,50 (12,5 % VOL 8,66)

ROT – FEINHERB & FRUCHTIG-MILD

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

WEISS TROCKEN

- | | | |
|---------------|---|------------------------------------|
| 2026er
D5 | Sauvignon Blanc
Mango, Papaya, Stachelbeere
und ein Hauch von grüner Paprika.
Eine gewisse Saftigkeit mit Lust auf mehr.
<i>ab November 2026</i> | 7,00
(12,5 % VOL 9,33) |
| 2025er
D7 | Grauer Burgunder
ein kraftvoller Burgunder
mit aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten
<i>Goldene Kammerpreismünze</i> | 6,90
(13,0 % VOL 9,20) |
| 2025er
D14 | Würzer
Litschi, Rosenblüte, Holunder
gepaart von feinen Muskataromen
<i>Goldene Kammerpreismünze</i> | 7,30
(13,0 % VOL 9,73) |
| 2025er
D20 | Roter Riesling
ein saftiger Wein mit erfrischender Säure
<i>Silberne Kammerpreismünze</i> | 7,30
(12,5 % VOL 9,73) |
| 2025er
D21 | Riesling Alte Reben
tiefgründige Mineralik,
bei guter eingebundener Säure
<i>Silberne Kammerpreismünze</i> | 7,30
(12,5 % VOL 9,73) |

WEISS FEINHERB

- | | | |
|---------------|---|------------------------------------|
| 2025er
D10 | Weißer Burgunder
saftige Süße, sanfte Säure
und zarte florale Noten
AWC Vienna Silber | 6,50
(12,0 % VOL 8,66) |
|---------------|---|------------------------------------|

WEISS FRUCHTIG-MILD

- | | | |
|---------------|--|-------------------------------------|
| 2025er
D17 | Roter Traminer
Rosenblüte und Stachelbeere
trifft auf würzigen Muskat
<i>Silberne Kammerpreismünze</i> | 7,30
(9,5 % VOL 9,73) |
| 2025er
D19 | Würzer
Litschi, Rosenblüte, Holunder
trifft auf würzigen Muskat
<i>Goldene Kammerpreismünze</i> | 6,50
(9,5 % VOL 8,66) |
| 2025er
D16 | Der alte Müller gibt Gas
eine Müller-Thurgau Auslese
Eine Sternstunde des Jahrgang 2025.
Er erinnert an Kiwi, Papaya und Ananas.
Das absolute Muss für süße Geschmäcker.
<i>Goldene Kammerpreismünze</i> | 9,80
(10,0 % VOL 13,06) |

ROSÉ & BLANC DE NOIR

- 2025er D15 Frühburgunder Rosé – trocken 6,50**
Sommerlicher Rosé vom Frühburgunder (12,0 % VOL | 8,66)
dezenzte Säure gepaart mit frischen Aromen
Silberne Kammerpreismünze
- 2024er D18 Merlot Blanc de Noir – trocken 7,00**
weiß gekeltert vom Merlot (12,0 % VOL | 9,33)
Erinnert an Himbeere, Erdbeere und ein Hauch Zitrus
Goldene Kammerpreismünze
- 2025er D22 Spätburgunder Blanc de Noir – feinherb 6,50**
weiß gekeltert vom Spätburgunder (11,5 % VOL | 8,66)
Süßkirsche, Erdbeere trifft auf schwarze Johannisbeere
Silberne Kammerpreismünze
- 2025er D23 Portugieser Rosé – fruchtig-mild 6,50**
unser Klassiker für Jung und Alt (10,5 % VOL | 8,66)
Erfrischend fruchtige Himbeer- und Erdbeernoten
machen ihn zu einem idealen Sommerwein.
Silberne Kammerpreismünze
AWC Vienna Silber

ROT – TROCKEN

- 2023er D25 Sankt-Laurent 7,40**
Pflaume, rote getrocknete Früchte (13,5 % VOL | 9,86)
Johannisbeere und Schokolade
- 2024er D28 Domina Alte Reben 8,50**
Leicht untermalt von einer (13,5 % VOL | 11,33)
Barrique-Note kombiniert mit einem intensiven
Duft von Süßkirsche und Holunderbeeren
- 2024er D29 Merlot 7,70**
unser Pizza & Pasta Wein (13,5 % VOL | 10,26)
Cassis, rote Paprika, Pflaume und Johannisbeere
Silberne Kammerpreismünze

ROT – HALBTROCKEN

- 2025er D27 Pinot Madeleine 7,90**
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.

WEINE IN 1,0 LTR. FLASCHEN

WEISS

61	2025er Silvaner – trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(12,5 % VOL) 5,30
D1	2025er Silvaner – trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(12,5 % VOL) 5,30
64	2025er Rivaner Classic – trocken	(12,0 % VOL) 5,30
65	2025er Riesling Classic – trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(12,5 % VOL) 5,80
D2	2025er Bacchus – feinherb	(12,5 % VOL) 5,30
66	2024er Kerner-Schönburger Kabinett – fruchtig fruchtiger Sommerwein mit einem Hauch von Rosenblüte <i>Goldene Kammerpreismünze</i>	5,80 (10,0 % VOL)

ROSÉ

79	2025er Spätburgunder Rosé – trocken	(12,5 % VOL) 5,30
67	2024er Portugieser Roséwein – fruchtig	(10,5 % VOL) 5,30

ROT

73	2025er Spätburgunder Classic – trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(13,0 % VOL) 5,80
71	2024er Cuvée Rouge – feinherb	(12,0 % VOL) 5,30
68	2025er Dornfelder – Portugieser Ingelheimer Kaiserpfalz, fruchtig <i>Silberne Kammerpreismünze</i>	(11,0 % VOL) 5,30

SEKT

50	Weber – trocken Weber – unsere Hauscuvée	(11,0 % VOL 10,40) 7,80
D31	Riesling Sekt – trocken	(11,0 % VOL 11,33) 8,50
50a	Weber – trocken	0,2 l (11,0 % VOL 15,50) 3,10

SECCO

- 57 Rubin – fruchtig** (8,5 % VOL | 9,06) **6,80**
D32 Perlwein rot – die rheinhessische Antwort auf Lambrusco!
- 95 Chardonnay SECCO weiß – trocken** (12,0 % VOL | 9,06) **6,80**
D30 Duftiger Perlwein vom Chardonnay – Genießen Sie die Leichtigkeit des Seins!
- 96 Sparkling Merlot** (11,0 % VOL | 9,06) **6,80**
D33 **Secco Rosé – trocken**
aufregend 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 Zuckerzusatz. 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
- D35 Der glühende Fuchs, weiß** (8,0 % VOL | 6,93) **5,20**
weißer Glühwein nach Hausrezept
Ab November 2026

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** **6,80**
Weinbergs- und Wildkräuter veredelt mit Traubenkernöl,
Hartkäse und angerösteten Sonnenblumenkernen.
Raffiniert zu Nudeln, Geflügel und Fischgerichten.
- 111 Portugieser Rotwein Gelee, 225 gr. Glas** **4,50**
Dieses Gelee schmeckt solo und als Begleiter vieler
guter Speisen, z.B. auf gebackenem Camembert oder
als i-Tüpfelchen auf Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

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

Unsere Touren im Herbst / Winter:

Woche vom 28.10. – 31.10.2026 (T10, 11, 13)

Coburg – Thüringen – Dresden – Raum Kamenz – Lausitz

Woche vom 09.11. – 14.11.2026 (T3)

Starnberg – München – Allgäu – Biberach – Augsburg

Woche vom 09.11. – 14.11.2026 (T9)

Nürnberg – Regensburg – Straubing – Dingolfing – Altötting

Woche vom 23.11. – 27.11.2026 (T10, 11, 13)

Coburg – Thüringen – Dresden – Raum Kamenz – Lausitz

Woche vom 07.12. – 12.12.2026 (T8)

Osnabrück – Oldenburg – Bremen – Wilhelmshaven

Woche vom 07.12. – 12.12.2026 (T4, T5, T12)

Kassel – Göttingen – Harz – Braunschweig – Hannover – Hamburg – Schleswig-Holstein

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 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 & Team



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

09. – 12.10.2026	Fest des jungen Weines in Gau-Algesheim - Besuchen Sie uns bei WeinMarkt 8 auf dem Marktplatz
10.10.2026 14:00 Uhr	Kleiner Weinlagenspaziergang mit dem Winzer inkl. Betriebsführung und Verkostung
24.10.2026 ab 11:00 Uhr	Wine2gether – Das Rheinhessen Weinfestival in Mainz. Treffs uns im KUZ Mainz bei Rheinhessen Wein e.V. und genießt Rheinhessen im Glas!
23.12.2026 18:00 Uhr	Winterspezial mit Bratwurst, Glühwein und vielem mehr
06.02. & 07.02.2027	Weinmesse Berlin
27.02. & 28.02.2027	Weinmesse Kiel
12.03. – 14.03.2027	Weinmesse Bochum
01.05.2027	Lagenweinwanderung in Gau-Algesheim
17.06. – 19.06.2027	Endlich wieder Hoffest! Gemeinsam genießen, anstoßen und schöne Stunden im Weingut verbringen. Wir freuen uns auf euch!
26.06.2027	Weinwanderung mit Grillerlebnis

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