

SUBSKRIPTION:
GROSSE WEINE VON MORGEN
HEUTE SICHERN

LIEBE FREUNDE DES REBHOLZ-WEINES!

Große Weine brauchen Zeit, um ihren Charakter zu entfalten. Sie brauchen unsere Geduld, Hingabe und volle Aufmerksamkeit. Doch lange, bevor sie tatsächlich reif und zum Genuss bereit sind, schenken sie uns schon viel Vorfreude. Fragen Sie diese Großen Weine jetzt mit einem **Subskriptionsrabatt von 7,5%** an. In diesem Jahr sind die Mengen aufgrund der Spätfröste nicht groß und deshalb limitiert. Mit der Reservierungsbestätigung erhalten Sie Ihre Zuteilung.

Bis 31. Juli gelten unsere Subskriptionspreise, danach die Listenpreise. Freuen Sie sich jetzt schon auf große, vom Terroir geprägte Weine, allesamt Botschafter ihrer Herkunft aus unseren besten Lagen: VDP.Große Gewächse aus „IM SONNENSCHEIN“, „MANDELBERG“ (beide Muschelkalk), „GANZ HORN“ (Buntsandstein), „SCHÄWER“ (Schiefer) oder „KASTANIENBUSCH“ (Rotliegenden).

Alle großen Gewächse des Jahrgangs 2024 liegen momentan noch in Fässern. Ihnen gönnen wir noch Ruhe und Zeit auf der Feinhefe, bis wir sie im Laufe des Sommers abfüllen werden. Die R-Weißweine aus den kleinen Fässern werden im Sommer abgezogen und erneut in kleine, ältere Fässchen gelegt, um in einem zweiten Winter weiterhin auf ihrer Feinhefe noch mehr Feinheit, Komplexität und Struktur zu bekommen. Sie werden diese dann 2026 subskribieren können. Aktuell probieren sich die großen Weine schon sehr zugänglich mit feinen Fruchtnoten, viel Klarheit, jugendlicher Frische und ihrer angenehmen, harmonischen Säure. Sie besitzen ausgesprochene Finesse, eine gewisse alkoholische Leichtigkeit und allerfeinste Mineralität. Unsere großen Weine des Jahrgangs 2024 werden durch ihren Jahrgangscharakter schon in ihrer Jugend viel Freude bereiten, spielen aber durch ihr enormes Entwicklungspotenzial ihre wahre Größe vor allem mit etwas Geduld über viele Jahre hinweg aus! Freuen Sie sich darauf, sich diese großen Weine schon jetzt in der Subskription sichern zu können und sie in Zukunft in ihrem Keller zu wissen!

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Unsere Geschäfts-
und Besuchszeiten:
Mo bis Fr: 9-12.30 h
und 13.30-17.30 h
Sa: 10-16 h oder nach
tel. Vereinbarung
Bei Gruppen ab
6 Personen nur mit
Terminabsprache.

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



Weingut Ökonomierat Rebholz KG
Weinstraße 54
76833 Siebeldingen
Telefon 0 63 45/34 39
Telefax 0 63 45/79 54
wein@oekonomierat-rebholz.de
www.oekonomierat-rebholz.de



Zur Subskription im Webshop



Seit 2015 sind wir Mitglied
des Vereins von 29 Winzern
aus Österreich, Deutschland,
Italien und Ungarn, die mit biodyna-
mischen Methoden Wein höchster
Qualität erzeugen. Ab dem Jahrgang
2019 sind all unsere Weine nach
seinen Richtlinien zertifiziert.



La Renaissance des Appel-
lations - Return to terroir:
Seit 2011 gehören wir zu der
von Nicolas Joly gegründeten
Vereinigung von 175 biodynamisch
arbeitenden Winzern aus 13 Ländern.



Internationale
Initiative für
verantwortungs- und maßvollen
Weingenuss als Kulturgut.



Wir sind nach Bio-EU
zertifiziert. Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

ANGEBOT, VERPACKUNG UND VERSAND:

Das Angebot ist freibleibend. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Transportkarton, Sekt- und Mehrwertsteuer ab Weingut. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Ab einem Rechnungsbetrag von EUR 300 liefern wir frei Haus an eine Anschrift innerhalb Deutschlands. Bei Bestellungen unter diesem Betrag berechnen wir: für 1 Karton mit 1, 2, 3, 6, 12 oder 15 Flaschen je EUR 10. Unsere vollständigen Liefer-, Subskriptions- und Zahlungsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.



weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ

SUBSKRIPTION
SIEBELDINGEN IM MAI
2025





GANZ HORN GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Der Boden dieses Weinbergs ist geologisch betrachtet recht jung (Pleistozän). Im Queichtal wurden während und nach den Eiszeiten aus dem Pfälzerwald gewaltige Mengen an Geröll von Buntsandstein, Kies und Lehm transportiert, die sich an den Hängen ablagerten. Charakteristisch für unser GANZ HORN GG von diesem Buntsandstein-Hangschotter sind Aromen, die an Pfirsich, Aprikosen und Äpfel erinnern, und der Abgang mit einem lebendigen Säurespiel und Nuancen von feinstem Meersalz.

2024	GANZ HORN Riesling GG	0,75 l 1,5 l	63,00 € 132,00 €
	trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

KASTANIENBUSCH GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Direkt am Rande des Pfälzerwaldes liegt in einem windgeschützten Talkessel der Kastanienbusch. Hier findet man Gesteine des „Oberrotliegenden“, die vor 280 Millionen Jahren entstanden sind. Der Boden lässt sich am besten als ein rotes, verbackenes Konglomerat aus Schiefer und Melaphyr beschreiben. Wegen des hohen Eisengehalts im Boden ist dieser dunkelrot gefärbt (Rost). Unsere Weinberge liegen bis zu 320m über NN und zählen zu den höchst gelegenen Weinbergen der Pfalz. Charakteristisch für KASTANIENBUSCH GG aus dem Rotliegenden sind feine Nuancen von Heublüten, würzige Kräuternoten, eine reife, rote Frucht und die markante Mineralität durch den Schieferanteil des Bodens.

2024	KASTANIENBUSCH Riesling GG	0,75 l 1,5 l	70,00 € 146,00 €
	trocken, 12 % vol, Bio, 93,33 €/l	6er Holzkiste	430,00 €

SCHÄWER GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Für die Region eine besondere und auch die seltenste Gesteinsformation ist der Schiefer. Dies wird auch im Lagennamen deutlich, der in unserem Dialekt den Schiefer beschreibt. Größere Schiefer-vorkommen sind in der Pfalz ausschließlich im Bereich zwischen Burrweiler und Weyher zu finden – entsprechend rar und begehrt sind dort verfügbare Weinbergsflächen. Entstanden im Devon vor ca. 400 Mio. Jahren ist das Ausgangsmaterial des Schiefers feinst körnige Tonschlamm-Massen, die sich am Meeresboden abgelagert und unter hohem Druck in Tonstein verfestigt haben. Seitlicher Druck ließ Faltungen entstehen, die zusammengepresst und weit übereinander geschoben wurden. Diese Glimmerlagen sorgen für die typischen zerbrechlichen oder spaltbaren Schichtungen des Schiefers. Typisch für den Riesling aus dem SCHÄWER ist die ausgeprägte Mineralität, sowie seine elektrisie-rende und langanhaltende Säure.

2024	SCHÄWER Riesling GG	0,75 l 1,5 l	63,00 € 132,00 €
	trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

IM SONNENSCHN GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Die Weinberge sind Südwesthänge östlich der „Deutschen Weinstraße“ und bis 225 m über NN hoch. Sie besitzen Muschelkalkboden, der vor etwa 240 Millionen Jahren entstanden ist. Kalksteine sind versteinerte marine Sedimente. Die Weine sind stets von einem rauchig-würzigen Duft, der nur vom Muschelkalkboden herrührt, und einer ausgeprägten herben Mineralität mit seidigem Schmelz und Fülle geprägt. Sie erinnern an gelbes reifes Obst, sind sehr kompakt, dicht und haben eine enorme geschmackliche Länge.

2024	IM SONNENSCHN Riesling GG	0,75 l 1,5 l	63,00 € 132,00 €
	trocken, 12 % vol, Bio, 84,00 €/l	6er Holzkiste	388,00 €

2024	IM SONNENSCHN Weißer Burgunder GG	0,75 l 1,5 l	60,00 € 126,00 €
	trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l	6er Holzkiste	370,00 €

2020	IM SONNENSCHN R Spätburgunder GG	0,75 l 1,5 l	76,00 € 158,00 €
	trocken, 13 % vol, Bio, 101,33 €/l	6er Holzkiste	466,00 €

Doppelmagnum von allen Subskriptionsweinen auf Anfrage

MANDELBERG GG
VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Die Weinberge befinden sich auf einem Bergrücken etwa 500m südöstlich vom Kastanienbusch entfernt und sind bis zu 250m über NN hoch gelegene Osthänge. Die Reben wurzeln in beige-grauen, recht kantigen Kalksteinböden, die vor etwa 240 Millionen Jahren entstanden sind. Der Muschel-kalkboden des Mandelbergs ist etwas lehmiger und tiefgründiger als „Im Sonnenschein“. Das MAN-DELBERG GG verfügen über eine feine Säure mit ausgeprägter Mineralität und eleganter Phenolik. Sie erinnern an reifes, gelbes Obst mit exotischen Noten.

2024	MANDELBERG Weißer Burgunder GG	0,75 l 1,5 l	60,00 € 126,00 €
	trocken, 13 % vol, Bio, 80,00 €/l	6er Holzkiste	370,00 €

WEISSWEINE



HANSJÖRG REBHOLZ

Vor über 30 Jahren haben wir ein neues Zeichen gesetzt und den traditionsreichen „Typ Rebholz“ um eine weitere, eigenständige Produktlinie ergänzt. Ziel war es, angelehnt an einen eher franzö-sischen Ausbaustil, einen anderen Typ für Spätburgunder und Chardonnay zu etablieren – mit Erfolg. Durch die Begegnung mit Französischer und Pfälzer Eiche bieten wir unseren Weinen somit einen ganz eigenständigen Charakter, Schliff und ein langes Reifepotential. Das „R“ ist ein Garant für große Weine mit enormem Entwicklungspotential! Wie den beiden vorangegangenen Jahrgängen werden wir auch dem Jahrgang 2024 länger Zeit in den Fässern lassen. Aus diesem Grund werden wir unseren R Chardonnay und R π No nun immer erst ein Jahr später in die Subskription bringen.

2024	Chardonnay R	
	trocken, Bio	erhältlich in der Subskription 2026

2024	π No® R	
	trocken, aus weißen Burgundersorten, Bio	erhältlich in der Subskription 2026

SUBSKRIPTIONSANFRAGE

SUBSKRIPTIONSWEINE

aus dieser Anfrage mit 7,5% Rabatt (gültig bis 31. Juli 2025)

		Preis EUR	Anzahl 0,75l Flasche	1,5l Magnum	6 x 0,75l Holzkiste
2024	GANZ HORN Riesling GG	0,75l	63,00		
		1,5l	132,00		
		6 x 0,75l	388,00		
2024	IM SONNENSCHN Riesling GG	0,75l	63,00		
		1,5l	132,00		
		6 x 0,75l	388,00		
2024	SCHÄWER Riesling GG	0,75l	63,00		
		1,5l	132,00		
		6 x 0,75l	388,00		
2024	KASTANIENBUSCH Riesling GG	0,75l	70,00		
		1,5l	146,00		
		6 x 0,75l	430,00		
2024	MANDELBERG Weißer Burgunder GG	0,75l	60,00		
		1,5l	126,00		
		6 x 0,75l	370,00		
2024	IM SONNENSCHN Weißer Burgunder GG	0,75l	60,00		
		1,5l	126,00		
		6 x 0,75l	370,00		
2020	IM SONNENSCHN Spätburgunder GG	0,75l	76,00		
		1,5l	158,00		
		6 x 0,75l	466,00		

Sonstige Wünsche:

Name, Anschrift

Tel./Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift