WEINGUT HERZTAL

PREISLISTE 2026

WEINGUT HERZTAL

BADEN, ORTENAU

Schon seit acht bis zehn Jahrhunderten wird urkundlich (Jahr 1310) im Herztal Weinbau betrieben. Bereits seit vielen Generationen bewirtschaftet unsere Familie Weinberge am Rande der Rheinebene in Höhe von Straßburg.

Ein schonender Umgang mit den Trauben im Weinberg, bei der Verarbeitung und dem Ausbau sowie der Pflege unserer Weine garantieren eine gute Verträglichkeit und vollendeten Genuss.

RIESLING

2025 | KABINETT
Sehr fruchtiger, zartfeiner, spritziger exotischer Charakter – zeigt die ausgeprägte Aromatik unserer Steillagen.

Säure 8,1 g/l Restzucker 13,8 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

RIESLING

2024 | KABINETT TROCKEN
Besonders fruchtiger, zartfeiner, spritziger Wein. Zeigt die ausgeprägte Aromatik, exotisch nach Zitrusfrüchten.

Säure 7,6 g/l Restzucker 7,3 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

WEISSER BURGUNDER

2023/24 | KABINETT
Eine betörende Fülle von Burgunder und Holunder in Verbindung mit Zitrusfrische, voller Eleganz. Ideal zu Fisch, Geflügel und weinseligen Stunden.

Säure 6,4 g/l Restzucker 14,8 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

2023 | KABINETT TROCKEN
Eine betörende Fülle von Burgunder voller Eleganz. Ideal zu Geflügel, Fisch, Pasta, Wok oder Salat.

Säure 7,1 g/l Restzucker 4,1 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

GRAUER BURGUNDER

2024/25 | KABINETT TROCKEN

Elegant, fast schon mit süßlichen Noten hinterlegt, stark beduftend nach Birnen; nussige, leicht erdige Aromen, sehr dicht und gehaltvoll. Mineralisch wertvoller Wein aus Steillagen, Granitverwitterungsböden.

Säure 7,0 g/l Restzucker 2,3 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

AUSVERKAUFT

2022 | TROCKEN | IM EICHENFASS GEREIFT

Elegant, fast schon mit tiefer Burgunder Art hinterlegt, stark beduftend nach Birnen; nussige, leicht erdige Röstaromen, sehr dicht und gehaltvoll. Mineralisch wertvoller Wein aus Steillagen, Granitverwitterungsböden.

Säure 5,6 g/l Restzucker 3,2 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 10,50€ brutto (14,00€/l) 8,82€ netto

PINOT NOIR BLANC DE NOIR

2023 | KABINETT TROCKEN
Weißer Wein von blauen Trauben; eine Vielfalt von Burgunder-aromen untermalt von einer leichten Zitrusnote.

Säure 6,7 g/l Restzucker 6,5 g/l Alkohol % vol. 11,0

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

WEISSWEIN CUVÉE

2024 | RIESLING & WEISSBURGUNDER KABINETT TROCKEN
Besondere Länge und ausgewogen in der Art. Eine Fülle von Aromen begleitet Sie beim Genießen. Passend zu Gemüse, Pasta, Fisch und Grill.

Säure 6,8 g/l Restzucker 4,7 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 8,90€ brutto (11,87€/l) 7,48€ netto

SAUVIGNON BLANC

2024 | KABINETT TROCKEN
Eine Fülle von Aromen begleitet Sie beim Genießen. Stachelbeeren, reife Äpfel und Birnen umgarnen den Gaumen. Passend zu Gemüse, Pasta, Fisch, Muscheln und Meeresfrüchten.

Säure 6,3 g/l Restzucker 5,6 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 9,90€ brutto (13,20€/l) 8,32€ netto

CHARDONNAY

2023/24 | TROCKEN | IM EICHENFASS GEREIFT
Feingliedriger, zartfeiner, stark bedufteter Wein. Viel Spiel und leichte Röstaromen begleiten diesen wertvollen Wein.

Säure 4,8 g/l Restzucker 4,4 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 11,00€ brutto (14,67€/l) 9,24€ netto

GEWÜRZTRAMINER

2023 | SPÄTLESE
Sehr eleganter, ausgeprägter Wein. Der Duft nach Rosen und eine Fülle von feinsten Gewürzen begleiten diesen wertvollen, tollen Wein.

Säure 4,7 g/l Restzucker 27,3 g/l Alkohol % vol. 13,0

0,75l	9,90€ brutto (13,20€/l)	8,32€ netto

2022 | AUSLESE
Einer der besten Weine des Jahrgangs 2018. Filigraner und ausgeprägter Rosenduft und eine Fülle von feinsten Gewürzen begleiten diesen wertvollen, tollen Wein.

Säure 4,7 g/l Restzucker 38,3 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,50l	14,90€ brutto (29,80€/l)	12,52€ netto

ROSÉWEIN

2025 | KABINETT TROCKEN
Himbeer- und Johannisbeerenduft und -geschmack bereichern diesen wertvollen Rosé. Frisch, fruchtig, saftig, erfrischend begleitend.

Säure 6,7 g/l Restzucker 5,7 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 8,50€ brutto (11,33€/l) 7,14€ netto | **0,25l** 3,20€ brutto (12,80€/l) 2,69€ netto

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

2024 | KABINETT
Sehr feiner, fruchtiger und filigraner Weißherbst., Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeerenduft und -geschmack bereichern diesen wertvollen Weißherbst. Voll, fruchtig, erfrischend.

Säure 6,5 g/l Restzucker 16,4 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 8,20€ brutto (10,93€/l) 6,89€ netto

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

2025 | KABINETT
Ausgeprägte Kirsch- und Brombeeren-Aromatik, besonderes Fruchtbild, dicht und wertvoll.

Säure 5,9 g/l Restzucker 12,9 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,75l 9,20€ brutto (12,27€/l) 7,73€ netto

2023 | KABINETT TROCKEN
Ausgeprägte Kirsch- und Brombeeren-Aromatik, gehaltvoll, besonders dicht und wertvoll.

Säure 4,5 g/l Restzucker 4,3 g/l Alkohol % vol. 13,0

0,75l 9,20€ brutto (12,27€/l) 7,73€ netto

ROTWEIN CUVÉE „TEUFELSGRANIT“

2023/24 | MERLOT – SYRAH – SPÄTBURGUNDER
Sehr südländisch anmutender Rotwein mit der Aromenvielfalt des Merlot und Syrah. Im Holzfass gereift.

Säure 5,2 g/l Restzucker 2,8 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 11,90€ brutto (15,87€/l) 10,00€ netto

DIE VIERTELE

2020 | QUALITÄTSWEIN
Ein Viertele geht immer!

Säure 4,7 g/l Restzucker 18,0 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,25l 3,00€ brutto (12,00€/l) 2,52€ netto

REGENT

2022 | KABINETT
Ein sortenreiner, elegant fruchtiger Regent, der die Abende bei durchschnittlichen Temperaturen versüßt!

Säure 5,3 g/l Restzucker 19,6 g/l Alkohol % vol. 12,0

0,75l 8,20€ brutto (10,93€/l) 6,89€ netto

SYRAH ROTWEIN

2023 | TROCKEN | IM EICHENFASS GEREIFT
Hochfruchtig, sehr dicht und mineralisch. Fülle von Extrakten, feinsten Tanninen und ein leichtes Röstaroma.

Säure 5,6 g/l Restzucker 2,7 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 11,90€ brutto (15,87€/l) 10,00€ netto

MERLOT ROTWEIN

2024 | TROCKEN | IM EICHENFASS GEREIFT
Ein klassischer Merlot nach romanischer Art. Ein sehr wertvolles Hochgewächs aus 2020.

Säure 5,2 g/l Restzucker 2,3 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 11,90€ brutto (15,87€/l) 10,00€ netto

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

2022 | TROCKEN BARRIQUE
Samtweich, rund, mit feinstem Fruchtkörper, sehr dicht mit eleganten Tanninen.

Säure 5,3 g/l Restzucker 3,7 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 14,90€ brutto (19,86€/l) 12,52€ netto

REGENT ROTWEIN
IM BARRIQUE GEREIFT

2022 | SPÄTLESE TROCKEN
Sehr zartfeiner, fruchtig weicher Wein, begleitet von feinsten Tanninen. Art Mediterran.

Säure 4,9 g/l Restzucker 3,0 g/l Alkohol % vol. 13,5

0,75l 18,00€ brutto (24,00€/l) 15,13€ netto

SYRAH ROTWEIN
IM BARRIQUE GEREIFT

2020 | SPÄTLESE TROCKEN
Hochfruchtig, sehr dicht und mineralisch. Dezent untermalt mit Röstaromen und Tanninen.

Säure 5,1 g/l Restzucker 3,5 g/l Alkohol % vol. 13,0

0,75l 18,00€ brutto (24,00€/l) 15,13€ netto

MERLOT ROTWEIN
IM BARRIQUE GEREIFT

2023 | SPÄTLESE TROCKEN
Romanisch – Südländischer Typ Wein, dicht und untermalt mit Cassis-Brombeerduft.

Säure 5,9 g/l Restzucker 0,7 g/l Alkohol % vol. 13,5

0,75l 18,00€ brutto (24,00€/l) 15,13€ netto

ROSÉ SEKT

TROCKEN
Moderne Rosé Farbe, Fruchtig im Geschmack, angenehme Perlage.

Säure 7,4 g/l Restzucker 22,9 g/l Alkohol % vol. 11,5

0,75l 12,50€ brutto (16,67€/l) 10,51€ netto

CRÉMANT – BADEN – BRUT

MERLOT BLANC DE NOIR
Goldene Farbe, feinste Merlot-Note, großartige Fülle, in klassischer Methode von Hand hergestellt.

Säure 6,2 g/l Restzucker 9,3 g/l Alkohol % vol. 12,5

0,75l 14,50€ brutto (19,33€/l) 12,19€ netto

MÜLLER-THURGAU LITERFLASCHE

2025 | QUALITÄTSWEIN

1,0l 5,50€ brutto 4,62€ netto

2025 | QUALITÄTSWEIN TROCKEN

1,0l 5,50€ brutto 4,62€ netto

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN LITERFLASCHE

2022 | QUALITÄTSWEIN

1,0l 7,00€ brutto 5,88€ netto

2022 | QUALITÄTSWEIN TROCKEN

1,0l 7,00€ brutto 5,88€ netto

RIESLING LITERFLASCHE

2025 | QUALITÄTSWEIN TROCKEN

1,0l 6,50€ brutto 5,46€ netto

APFELWEIN LITERFLASCHE

2024 | ROT

1,0l 3,50€ brutto 2,94€ netto

DESTILLATE

OBSTBRÄNDE AUS EIGENER HERSTELLUNG

Das edelste Obst aus dem Schwarzwald nach originaler und traditioneller Art hergestellt, verarbeitet und veredelt. Jahrhundertealtes Hofbrennrecht birgt einen höchsten Qualitäts-anspruch an unsere Edelbrennerei mit ausgesuchten Früchten, Trester und Kräutern.

WILLIAMS CHRISTBIRNE

EDELBIRNEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 16,00€ (32,00€/l)

PFLAUME

EDELPFLAUMEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 14,00€ (28,00€/l)

MIRABELLE

NANCY-MIRABELLEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 14,00€ (28,00€/l)

ZIBÄRTLE

UR-PFLAUMEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 16,00€ (32,00€/l)

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER

EDELKIRSCHEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 13,00€ (26,00€/l)

WILDKIRSCHE – EXQUISIT

WALD-WILDKIRSCHEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 15,00€ (30,00€/l)

BLUTWURZ - KRÄUTERWURZEL

BLUTWURZEL MIT KIRSCHWASSER

Inkl. MwSt. **0,50l** 15,00€ (30,00€/l)

WILLIAMS CHRISTBIRNE GOLDWASSER

VEREDELT MIT WILLIAMS BIRNENSAFT

Inkl. MwSt. **0,50l** 18,00€ (36,00€/l)

TRESTERBRAND (GRAPPA)

VOM PINOT NOIR

Inkl. MwSt. **0,50l** 15,00€ (30,00€/l)

OBSTLER

VERSCHIEDENE ÄPFEL UND BIRNEN

Inkl. MwSt. **0,50l** 12,00€ (24,00€/l)

HAFERPFLAUME

HAFERPFLAUME EDELBRAND

Inkl. MwSt. **0,50l** 16,00€ (32,00€/l)

TRESTERBRAND (GRAPPA)

VOM GEWÜRZTRAMINER

Inkl. MwSt. **0,50l** 15,00€ (30,00€/l)

PREISE

Alle Brutto-Preise verstehen sich **inklusive gesetzlich geltender Mehrwertsteuer**, bei Sekt inklusive Sektsteuer. Die Berechnung erfolgt ab Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach exkl. Transport und Verpackung. Pfand wird nicht berechnet. Diese Preisliste verliert mit erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit. Änderungen / Druckfehler vorbehalten. **Stand: Mai 2026**

ZAHLUNGSZIEL

Alle Rechnungen sind **innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug** zu bezahlen oder nach Vereinbarung.

LIEFERUNG

Die Kosten für Transport und Verpackung trägt der Käufer. Eine Transport-Versicherung kann auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers abgeschlossen werden. Alle Weine und Sekte sind regulär in **Verpackungseinheiten mit jeweils 6 Flaschen** verpackt. Bis zu einer Menge von 60 Flaschen liefern wir in unterschiedlichen Kartongrößen mit Post oder Paketdienst, ab 60 Flaschen mit Spedition (LKW).

Wir liefern schnellstmöglich; **termingebundene Lieferungen erfolgen nach Absprache**. Ab einem Warenwert von 400,00€ erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus. Bei einer Entfernung von bis zu 60 km ist eine Freihauslieferung ab einem Warenwert von 300,00€ möglich.

REKLAMATIONEN

Reklamationen sind **spätestens 7 Tage nach Empfang der Ware schriftlich** vorzubringen. Verluste und Beschädigungen beim Versand sind vom Empfänger bei der Annahme der Lieferung zu reklamieren und vom Transportunternehmen zu dokumentieren, ansonsten erlischt der Entschädigungsanspruch.

WEINE

Leider kann es sein, dass ein bestellter Weinjahrgang vergriffen ist. Dann behalten wir uns vor, den **Folgejahrgang der gleichen Weinsorte** zu liefern, soweit kein Widerspruch erfolgt.

AUSKRISTALLISIERUNG

Auskristallisierungen im Wein (Weinstein) sind **naturbedingt** und kein Grund zur Beanstandung.

ANALYSEWERTE

Bei Jahrgangsänderungen und Neuabfüllungen können sich bei Weinen gleicher Bezeichnung und Qualitätsstufe kleine Abweichungen in den Analysewerten ergeben. Abkürzungen:
SR = Säure, RZ = Restzucker, Alkohol % Vol. = Alkoholgehalt in Volumenprozent

VORAUSZAHLUNGEN

Das Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach kann **Vorauszahlungen, Teilzahlungen oder Barzahlungen bei Übergabe** verlangen. **Diskontspesen oder sonstige Spesen trägt der Käufer.** Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises und aller Forderungen, die das Weingut Herztal, Oberkirch-Nußbach aus der Geschäftsbeziehung mit dem Käufer hat oder künftig erwirbt, Eigentum des Weinguts Herztal, Oberkirch-Nußbach.

HÖHERE GEWALT

Alle Fälle höherer Gewalt entbinden uns von unseren Lieferverpflichtungen. **Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Oberkirch / Baden.** Es gilt deutsches Recht.

ÖFFNUNGSZEITEN

STRAUSSWIRTSCHAFT
Frühjahr und Herbst

Do & Fr	ab 17:00 Uhr
Sa	ab 16:00 Uhr
So & Feiertag	ab 16:00 Uhr

WEINLÄDELE & WEINVERKAUF

Mo – Fr	14:00 Uhr - 18:00 Uhr
Sa	10:00 Uhr - 14:00 Uhr

oder nach telefonischer Absprache

WWW.WEINGUT-HERZTAL.DE

WEINGUT HERZTAL

Herztal 115
77704 Oberkirch-Nußbach

Tel.: +49 (0) 78 05 / 53 89
Fax: +49 (0) 78 05 / 91 14 02

weingut-herztal@t-online.de
www.weingut-herztal.de

Konzept & Gestaltung: PLAN B Marketing, Amsberg