

WEINANGEBOT 1/2026 – gültig ab 14.04.2026

ROT- & ROSÉWEINE

		0,75l / € (1,0l / €)
1.	2024 ROXHEIMER SONNENBERG Dornfelder und Regent Qualitätswein – trocken 13,5 %vol. 6,5 Rs. ... 5,0 Sr. kräftiger Rotwein, vollmundig	6,50 (8,67)
2.	2024 ROXHEIMER SONNENBERG Dornfelder – feinherb 12,3 %vol. 15,6 Rs. 4,8 Sr. bei Lust auf Rotwein, die richtige Wahl	6,50 (8,67)
3.	ROTWEIN CUVÉE JULIAN Qualitätswein – „lieblich“ 10,1 % vol. 60,2 Rs. 5,2 Sr. lieblich-fruchtig, wie er selbst	6,50 (8,67)
4.	EDITION SPÄTBURGUNDER Qualitätswein – trocken 13,7 %vol. 5,9 Rs. 6,1 Sr. kräftiger Spätburgunder vom Buntsandstein	7,80 (10,40)
5.	EDITION REGENT STEILLAGE Qualitätswein – trocken 14,2 %vol. 5,8 Rs. 5,1 Sr. schwerer Rotwein vom roten Sandstein	8,80 (11,73)
6.	2024 MERLOT * Qualitätswein – trocken 13,8 %vol. 8,4 Rs. 6,5 Sr. fruchtig, beerig, vollmundig	7,20 (9,60)
7.	2025 ROSÉ Qualitätswein – trocken 11,6 %vol. 8,3 Rs. 6,4 Sr. fruchtig, Aromen von Beerenfrüchten	6,50 (8,67)
8.	2025 ROSÉ * Qualitätswein – feinherb 9,8 %vol. 41,1 Rs. 6,1 Sr. ein süffiger Rosé, schmeckt nach mehr	6,50 (8,67)

9.	2024 Blanc de Noir Qualitätswein – feinherb 10,8 %vol. 10,8 Rs. 4,6 Sr. weißer Rotwein mit Trinkfluß	6,50 (8,67)
----	---	----------------

RIESLING – WEINE

		0,75l / € (1,0l / €)
10.	2024 RIESLING Qualitätswein – trocken 12,2 %vol. 6,8 Rs. 7,6 Sr. „Schoppenwein“ für Schorle oder pur	5,00 1,0 Liter
11.	2025 ROXHEIMER BIRKENBERG STEILLAGE Riesling - Qualitätswein – trocken 11,6 %vol. 7,1 Rs. 7,8 Sr. feinfruchtiger Steillagenriesling	7,50 (10,00)
12.	2024 ROXHEIMER BIRKENBERG STEILLAGE Riesling - Qualitätswein – feinherb 12,4 %vol. 14,7 Rs. 8,1 Sr. feinfruchtiger Riesling	7,50 (10,00)

SEKT

20.	RIESLING – EXTRA TROCKEN Klassische Flaschengärung	9,20 (12,27)
21.	RIESLING –TROCKEN Klassische Flaschengärung	9,20 (12,27)
22.	SCHEUREBE - TROCKEN Klassische Flaschengärung	9,20 (12,27)
23.	SCHEUREBE - HALBTROCKEN Klassische Flaschengärung	9,20 (12,27)

BURGUNDER - WEINE

		0,75l / € (1,0l / €)
13.	2023 ROXHEIMER BERG Weißburgunder - QbA - trocken 11,8 %vol. 6,3 Rs. 6,6 Sr. idealer trockener Wein zum Essen	6,50 (8,67)
14.	2024 GRAUBURGUNDER Qualitätswein - feinherb 11,9 %vol. 12,5 Rs. 5,4 Sr. körperreicher Wein, süffig	6,80 (9,07)
15.	2024 ROXHEIMER BIRKENBERG STEILLAGE Grauburgunder - QbA - trocken 12,3 %vol. 7,1 Rs. 5,4 Sr. eleganter, trockener Grauburgunder	6,80 (9,07)
16.	2024  Silvaner Qualitätswein - feinherb 10,8 %vol. 9,5 Rs. 4,6 Sr. leichter „Sommerwein“	6,50 (8,67)

BOUQUET - WEINE

17.	2023 SAUVIGNON BLANC * Qualitätswein - trocken 11,8 %vol. 5,4 Rs. 6,1 Sr. frischer, trockener Wein, Holunderaromen	6,50 (8,67)
18.	2024 ROXHEIMER HÖLLENPFAD Scheurebe - Qualitätswein - feinherb 12,6 %vol. 13,3 Rs. 6,7 Sr. Fruchtig, mit einem Hauch Cassis	6,50 (8,67)
19.	2025 ROXHEIMER HÖLLENPFAD Scheurebe - Qualitätswein – „lieblich“ 9,8 %vol. 52,4 Rs. 7,6 Sr. Feine, dezente Süße	6,50 (8,67)

Restposten auf Anfrage
Probierpakete nach Wahl

*Zukauf von befreundetem Winzer
✉: weingut.heil@t-online.de

Sehr geehrte Weinfreunde

das facettenreiche NAHE-Gebiet bietet vorzügliche Bedingungen für exzellente Weine: Milde Temperaturen und viel Sonnenschein sind ein hervorragendes Klima für die klassischen Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling. Spezialitäten wie Scheurebe, Weiß-, Grau- und Spätburgunder runden das NAHE-Angebot ab. Ursache für diese Vielfältigkeit ist eine bewegte Erdgeschichte, oft alle hundert Meter ändert sich der Boden und jede Formation verändert den Geschmack des Weines ein wenig. Dazu kommt eine gehörige Portion Kreativität der Winzer des NAHE-Landes die in Fragen der Weinqualität zeitgemäße Lösungen für individuelle Kundenwünsche erarbeiten.

Unser Motto: Weinbau mit Charakter

Wir erzeugen Weine auf traditionelle Art – manchmal ein wenig eigenwillig – von hoher Qualität auf möglichst natürliche Art und Weise. In Stichworten heißt das:

- qualitätsorientierter Rebschnitt
- der Einsatz von Mineraldünger wird auf ein absolutes Minimum beschränkt
- alternativ verwenden wir Kompost, Stroh und säen Raps, Örtlich und andere tiefwurzelnde Begrünpflanzen zur Ergänzung organischer Masse ein
- in unseren Weinbergen (Steillagen bis 60% Steigung) lassen wir einen natürlichen Aufwuchs der Flora zu, um eine Artenvielfalt zu gewähren
- schonendes Keltern der Trauben; wir verzichten bewusst auf den „letzten“ Tropfen bei der Erzeugung reintoniger Weine
- schonender Ausbau der Weine, doch Verknüpfung der traditionellen mit der modernen Kellerwirtschaft; dadurch bleibt die natürliche Kohlensäure erhalten und es werden spritzige, fruchtige Weine erzeugt
- Ausbau der Rotweine im traditionellen Holzfass

Erlauben Sie uns noch einen Hinweis:

Es kann vorkommen, dass der Wein in der Flasche kleine Kristalle, sog. Weinstein absondert. Hierdurch wird weder die Güte noch die Klarheit des Weines beeinflusst, es handelt sich lediglich um eine kristalline Absonderung infolge einer natürlichen Reife.

Es empfiehlt sich in einem solchen Fall etwas bedächtiger einzuschenken, damit die Weinkristalle am Flaschenboden haften bleiben.

Zahlungs- und Lieferungsbedingungen

Das Angebot der Flaschenweine ist freibleibend.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung, Verpackung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Leergut wird nicht vergütet.

Die Lieferung erfolgt nach Eingang der Bestellung bzw. nach telefonischer Absprache, in 6er Kartons für 0,75 l Flaschen sowie für 1,0 l Flaschen.

Bei Lieferung per DHL in 6er, 12er oder 18er Kartons oder Spedition erfolgt ein Aufpreis von Verpackung und Versandkosten in Höhe der zum Zeitpunkt anfallenden Kosten.

Lieferungskosten ins Ausland gehen zu Lasten des Käufers.

Unsere Rechnung gilt als Auftragsbestätigung.

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungen innerhalb von 10 Tagen gewähren wir 2% Skonto.

Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor.

Mit dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Kreuznach an der Nahe.

Bankverbindung: Volksbank Rhein-Nahe Hunsrück
IBAN: DE 29 5609 0000 0006 5505 64
BIC: GENODE51KRE



UNSER WEINANGEBOT

WEINGUT ALFRED HEIL
DIPLOMINGENIEUR WEINBAU/OENOLOGIE
UNTERE KIRCHGASSE 8 · D-55595 ROXHEIM
TELEFON 06 71 / 3 44 87 · TELEFAX 06 71 / 4 44 58
E-MAIL: WEINGUT.HEIL@T-ONLINE.DE
WWW.WEINGUT-HEIL.DE