Weingut Reineck | Baltz

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

klein in der Menge, beeindruckend in der Qualität – so lässt sich der Jahrgang 2026 wohl am treffendsten beschreiben.

Nach einem feuchten Winter und Frühjahr konnten unsere Reben mit guten Wasserreserven in einen außergewöhnlich warmen und trockenen Sommer starten. Vor allem unsere alten Rebstöcke mit tiefreichendem Wurzelwerk meisterten diese Bedingungen bemerkenswert gut.

Besonders spannend war das Zusammenspiel unserer Lagen. Während die warmen Terrassenlagen die Reife beschleunigten, reiften die Trauben in den kühleren Plateau-Parzellen langsamer. So konnten wir jede Parzelle zum optimalen Zeitpunkt ernten.

Die kleinen, hochkonzentrierten Beeren zeigten früh eine bemerkenswerte Reife. Bereits Anfang September begann die Lese, am 22. September war alles eingebracht – **so früh wie noch nie in der Geschichte unseres Weinguts**. Die ersten Eindrücke versprechen einen ausdrucksstarken Jahrgang.

Auch das aktuelle Sortiment bietet viel zu entdecken. Unsere Weine aus **Alten Reben** bringen Mineralität und Herkunft des Authentals jetzt besonders eindrucksvoll ins Glas. Die Burgunder präsentieren sich elegant, vielschichtig und mit klarem Sortencharakter. Ergänzt wird das Angebot durch neue Rebsorten wie **Grüner Veltliner** und **Souvignier Gris**, den wir erstmals auch als im kleinen Holzfass gereifte Variante präsentieren.

Mit unserem ersten **Perkel**, einem auf der Maische vergorenen **Naturwein**, wagen wir uns zudem an einen völlig neuen Weinstil. Für den alkoholfreien Genuss haben wir unser Sortiment mit einem **Zero Sekt** sowie dem **Zeitgeber** (entalkoholisierter Wein mit Teeextrakt) ergänzt.

Während die Tage kühler werden, empfehlen wir besonders unsere **gereiften Rotweine** als Begleiter zur **herbstlichen und winterlichen Küche**. Für besondere Momente bieten sich unsere **edelsüßen** Weine an. Die elegante Riesling Auslese und die vollmundige Scheurebe Auslese eignen sich hervorragend als **Aperitif** und begleiten ebenso stimmig **feine Desserts**.

Einladung zu unseren Weinprobiertagen im Advent

1. Adventswochenende
28.11. & 29.11.26 | 11.00 - 18.00 Uhr
winterliche Weinprobe in ruhiger Atmosphäre

Wir begrüßen Sie und Ihre Freunde zur offenen Verkostung und stellen in der Vinothek wie gewohnt unsere Weine und Sekte vor. Eine kurze Anmeldung hilft uns bei der Organisation, ist aber nicht zwingend erforderlich.

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen persönliche Auslieferungstermine in ausgewählte Regionen an. Bitte lassen Sie uns zur Planung der Fahrtrouten baldmöglichst Ihre Bestellung zukommen.

Wir wünschen Ihnen angenehme Herbsttage
Herzlichst, das Winzerteam

Christa, Reinhard & Constantin
von Ihrem Weingut Reineck-Baltz

Bereits geplante Auslieferungsfahrten:

KW 44 Hannover / Braunschweig
KW 45 Raum Aachen / Krefeld / Kalkar
KW 46 Raum Göttingen / Hannover
KW 47 Raum Köln / Ruhrgebiet
KW 49 Raum Frankfurt / Nordhessen

Weinverkauf - Vinothek
Kellerweg 57
67583 Guntersblum
Verkauf: 0163 6972943
Büro: 06249/8556

Öffnungszeiten
Do - Fr: 16:00 - 18:00 Uhr
Sa: 11:00 - 15:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

E-Mail: wein@weingut-reineck-baltz.de

Sie möchten weiterhin halbjährlich über unser Weinangebot informiert bleiben und uns dabei helfen, Papier zu sparen?

Wechseln Sie unter www.weingut-reineck-baltz.de/wrb-digital zum digitalen Kundenbrief, um jederzeit unkompliziert von zu Hause aus zu bestellen.

Weinpreisliste Herbst/Winter 2026

Weißweine trocken

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
2508	2025	Grauer Burgunder trocken 13,5 %Vol.	6,60 8,80€/l
2520	2025	Riesling trocken 13,5 %Vol.	7,20 9,60€/l
2558	2025	Grüner Veltliner 12,5 %Vol.	8,00 10,67€/l
2545	2025	Gewürztraminer trocken 13,5 %Vol.	7,80 10,40€/l
2528	2025	Grauer Burgunder trocken Alte Reben 13,0 %Vol.	9,00 12,00€/l
2522	2025	Riesling trocken Alte Reben 13,0 %Vol.	9,00 12,00€/l
2537	2025	Chardonnay trocken 14,00 %Vol.	8,90 11,87€/l

Weißweine halbtrocken/lieblich

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
2561	2025	Weißer Burgunder halbtrocken 12,5 %Vol.	6,30 8,40€/l
2565	2025	Chardonnay & Riesling halbtrocken 12,0 %Vol.	6,30 8,40€/l
2559	2025	Muskateller halbtrocken 12,0 %Vol.	6,70 8,93€/l
2566	2025	Souvignier Gris halbtrocken 13,0 %Vol.	7,50 10,00€/l
2564	2025	Riesling feinherb 11,0 %Vol.	6,50 8,67€/l
2560	2025	PAVILLON CUVÉE blanc 10,5 %Vol.	6,00 8,00€/l
2531	2025	Kerner 10,5 %Vol.	6,30 8,40€/l
2535	2025	Gewürztraminer Spätlese 10,5 %Vol.	7,80 10,40€/l
2518	2025	Riesling Auslese 9,0 %Vol.	12,00 16,00€/l
2540	2025	Scheurebe Auslese 9,5 %Vol.	12,00 16,00€/l

Blanc de Noir & Rosé

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
2502	2025	Blanc de Noir 12,0 %Vol.	6,60 8,80€/l
2503	2025	PAVILLON CUVÉE rosé halbtrocken 11,0 %Vol.	6,00 8,00€/l
2527	2025	Merlot Rosé trocken 12,0 %Vol. Restposten	6,60 8,80€/l
2401	2024	Frühburgunder Rosé trocken 12,5 %Vol.	8,20 10,93€/l

Naturwein NEU!

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
NW24	2024	Naturwein -Perkel- 13,0 %Vol.	16,00 21,33€/l

Alkoholfrei

Bestell-Nr.		0,75l €/Fl.
T1**	Traubensaft Scheurebe weiß	3,50 4,66€/l
T2**	Traubensaft Dornfelder rot	3,50 4,66€/l
Z1**	Sekt Zero Sauvignon blanc	9,70 12,93€/l
Z2**	Zeitgeber Sparkling tea alkoholfrei entalkoholisierter Wein mit Teeextrakt	11,90 15,86€/l

Likörwein & Essig

Bestell-Nr.		0,5l €/Fl.
L1	MISS SOPHIE sherrysierte Beerenauslese 17,0 %Vol	15,50 31,00€/l
E1**	Weinessig aus der Rieslingtraube	6,90 13,80€/l

Rotweine

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
2348	2023	Dornfelder trocken 12,0 %Vol.	5,60 7,47€/l
2269	2022	Regent trocken 13,5 %Vol.	6,00 8,00€/l
2460	2024	Merlot trocken 13,0 %Vol.	7,90 10,53€/l
2272	2022	WEINSEIN trocken 13,0 %Vol.	7,80 10,40€/l
2271	2022	AUSZEIT trocken 13,0 %Vol.	8,70 11,60€/l
2273	2022	Spätburgunger trocken 13,0 %Vol.	10,50 14,00€/l
2369	2023	Dornfelder halbtrocken 11,5 %Vol.	5,60 7,47€/l
2371	2023	Merlot 12,0 %Vol.	5,60 7,47€/l
2372	2023	PAVILLON CUVÉE noir 10,5 %Vol.	6,00 8,00€/l

Barriqueweine

Bestell-Nr.			0,75l €/Fl.
B124	2024	Chardonnay trocken 13,5 %Vol.	14,50 19,33€/l
B425	2025	Chardonnay feinherb 13,5 %Vol.	14,50 19,33€/l
B221	2021	Cabernet Mitos & Spätburg. 13,5 %Vol.	13,50 18,00€/l
B322	2022	Frühburgunder trocken 13,5 %Vol.	14,00 18,67€/l
B525	2025	Souvignier gris trocken NEU! 13,5 %Vol.	14,00 18,67€/l

Heinrichsschoppen

Bestell-Nr.			1,0l €/Fl.
H125	2025	Müller-Thurgau 11,0 %Vol.	5,10
H225	2025	Scheurebe halbtrocken 12,0 %Vol.	5,10
H325	2025	Riesling trocken 12,5 %Vol.	5,50
H423	2023	Rotwein 11,5 %Vol.	5,20

Secco & Winzersekt

Bestell-Nr.		0,75l €/Fl.
P125	PAVILLIONSECCO 10,5 %Vol.	6,50 8,67€/l
S124	Winzersekt Riesling brut 12,5 %Vol.	9,70 12,93€/l
S223	Winzersekt Riesling trocken 12,0 %Vol.	9,70 12,93€/l
S3**	Spätburgunder Weißherbst Extra trocken 12,0 %Vol.	9,70 12,93€/l
S524	Winzersekt Muskateller Extra trocken 11,5 %Vol.	9,70 12,93€/l
S624	Winzersekt Muskateller halbtrocken 11,5 %Vol.	9,70 12,93€/l

Destillate

Bestell-Nr.		0,5l €/Fl.
D2**	Rheinknie Creamlikör 17,0 %Vol	9,50 19,00€/l
D3**	Tresterbrand 40,0 %Vol	15,00 30,00€/l
D4**	GILLJEBRUNNE DROPPE 54,0 %Vol	16,00 32,00€/l

Heinrichs-Glühwein

Bestell-Nr.		1,0l €/Fl.
GW22	Winzerglühwein weiß 10,5 %Vol.	5,20
GR24	Winzerglühwein rot 11,0 %Vol.	5,23

Die Geschäfts- und Lieferbedingungen entsprechen der Weinpreisliste Frühjahr 2024. // ** = Diese Produkte stammen nicht aus eigener Erzeugung
Hinweis: Alle in der Liste aufgeführten Weine sind Qualitäts- und Prädikatsweine aus Rheinhessen/Deutschland. Alle Getränke außer Traubensaft und Destillate enthalten Sulfite. Mit der Herausgabe dieser Preisliste verlieren alle früheren ihre Gültigkeit.