

## Kennenlern Angebot

Für alle, die unsere Weine noch nicht kennen, und diese gerne einmal probieren möchten, bieten wir einen 6er oder 12er Karton unseres Sortiments (max.1 Flaschen je Sorte) zu einem Vorzugspreis von 28,- bzw. 56,- EUR an.

## Verehrter Weinfreund

Damit Sie unsere Weine auch zu Hause in allen Feinheiten genießen können, empfehlen wir, die Flaschen nach dem Transport mindestens 8 Tage liegend und kühl aufzubewahren. Die ideale Trinktemperatur bei Weißwein liegt bei 10 - 12 °C und bei Rotwein zwischen 16 und 18°C.

## Allergenhinweis

Alle Weine, Sekte und Perlwein enthalten Sulfite. Alle Weine und Sekte stammen aus dem Anbaugebiet Nahe.

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich Ausstattung, Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer ab Weingut Bamberger, Kirschroth.

Bei Selbstabholung im Weingut gewähren wir einen Nachlass von 0,10 EUR/Flasche.

Sollte bei Auftragserteilung eine Sorte ausverkauft sein, behalten wir uns vor, gleichwertigen Ersatz zu liefern.

Postversand erfolgt in 6, 12 oder 15 Flaschen Spezialkartons. Hierfür berechnen wir zusätzlich eine Versandkostenpauschale in Höhe von 8,60 Euro pro Paket.

Kristallausscheidungen im Wein sind ein natürlicher Vorgang und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Weines, somit sind diese kein Grund zur Beanstandung.

Alle aufgeführten Produkte können Sie auch in repräsentativen Geschenkkartons, Geschenkkörben oder in einer rustikalen Holzkiste erwerben.

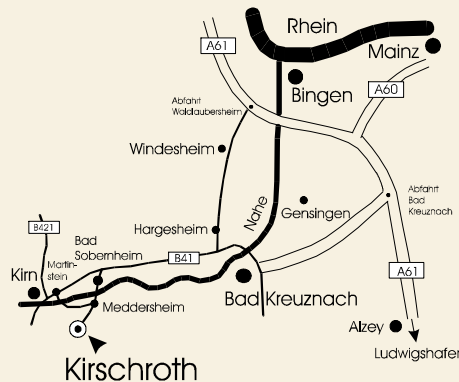
Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen fällig ohne Abzug.


Gelieferte Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankkonto: Sparkasse Rhein - Nahe  
BLZ 560 501 80  
Kto. Nr. 100 594 26  
IBAN: DE69 5605 0180 0010 0594 26  
BIC: MALADE51KRE

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Bad Sobernheim.

## So finden Sie uns:



Alle mit  gekennzeichneten Weine bestehen zum Teil aus Trauben oder Most von befreundeten Winzern.

# Weingut



# Bamberger

## Weinkarte I / 2026

Weingut Bamberger  
Meddersheimerstr. 6  
55566 Kirschroth

Tel.: 06751/4600

Internet:  
[www.bamberger-weingut.de](http://www.bamberger-weingut.de)  
[www.weingut-bamberger.com](http://www.weingut-bamberger.com)

e-mail:  
[weingut-bamberger@web.de](mailto:weingut-bamberger@web.de)  
[info@bamberger-weingut.de](mailto:info@bamberger-weingut.de)

Mit dem Erscheinen dieser Liste verlieren frühere Listen ihre Gültigkeit.

Wein-Nr.			EUR
<b>Qualitätswein 1 Liter</b>			
202412	2024er	Nahewein <b>Riesling +Müller-Thurgau, lieblich</b> fruchtig, frisch RZ: 35,8g/l Alk.:10,0%Vol Säure: 7,0g/l	4,50
202401	2024er	Nahewein <b>Müller-Thurgau+ Riesling, trocken</b> Würzig, spritzig RZ: 1,4g/l Alk.:11,5%Vol Säure: 6,2g/l	4,50
<b>Qualitätswein 0,75 Liter</b>			
202519	2025er	Nahewein <b>Gewürztraminer, trocken</b> blumig frisch, elegante Säure, kraftvoller Abgang RZ: 8,0g/l Alk.:12,5%Vol Säure: 6,7g/l	5,40 1L=7,20
202411	2024er	Nahewein <b>Weißburgunder, trocken</b> kräftig, vollmundig, langer Nachhall RZ: 8,4g/l Alk.:12,5%Vol Säure: 5,8g/l	5,00 1L=6,67
202520	2025er	Nahewein <b>Grauburgunder, trocken</b> kräftig, vollmundig, langer Nachhall RZ: 3,8g/l Alk.:13,0%Vol Säure: 5,2g/l	5,40 1L=7,20
202423	2024er	Nahewein - <b>Blanc de Noir Spätburgunder, trocken</b> fruchtig, rotbeeriges Aroma, dezente Säure RZ: 0,9g/l Alk.:12,5%Vol Säure: 7,3g/l	5,20 1L=6,93
202316	2023er	Kirschrother	1L=6,00 4,50
202416	2024er	<b>Rivaner, trocken</b> leichter, würziger Sommerwein RZ: 3,0g/l Alk.:12,0%Vol Säure: 5,8g/l RZ: 2,0g/l Alk.:13,0%Vol Säure: 6,6g/l	1L=6,13 4,60
202310	2023er	Merxheimer Hunolsteiner	1L=6,13 4,60
202410	2024er	<b>Riesling, trocken</b> kraftvoll und fruchtig mit angenehmer Säure RZ: 6,1g/l Alk.:12,0%Vol Säure: 7,3g/l RZ: 3,7g/l Alk.:12,0%Vol Säure: 7,2g/l	1L=6,40 4,80
202407	2024er	Kirschrother Lump <b>Riesling, halbtrocken</b> spritzig, leicht mit feiner Rieslingfrucht RZ: 13,3g/l Alk.:12,5%Vol Säure: 6,8g/l	4,80 1L=6,40
202408	2024er	Kirschrother <b>Riesling, lieblich</b> fruchtbetonter, milder Charakter RZ: 34,8g/l Alk.:10,0%Vol Säure: 7,3g/l	4,80 1L=6,40

**Prädikatswein 0,75 Liter**

		Kabinett	
202414	2024er	Nahewein	4,80
202514	2025er	<b>Kerner, lieblich</b> fruchtiges, delikates Aroma RZ: 76,5g/l Alk.:7,5%Vol Säure: 7,4g/l RZ: 56,1g/l Alk.:8,0%Vol Säure: 7,7g/l	1L=6,40
		Spätlese	
202406	2024er	Kirschrother Lump	5,40
202506	2025er	<b>Riesling, feinherb</b> feine, elegante Rieslingfrucht, dezente Säure RZ: 23,2g/l Alk.:11,0%Vol Säure: 7,5g/l RZ: 29,0g/l Alk.:11,5%Vol Säure: 7,9g/l	1L=7,20
		Auslese	
202418	2024er	Kirschrother Lump	6,30
202518	2025er	<b>Kerner, süß</b> intensive Traubenaromen,extraktreich, fruchtbetont RZ: 118,4g/l Alk.:7,0%Vol Säure: 7,5g/l RZ: 104,6g/l Alk.:8,0%Vol Säure: 7,1g/l	1L=8,40
<b>Qualitätswein rot 0,75 Liter</b>			
202213	2022er	Nahewein	1L=6,00 4,50
202313	2023er	<b>Portugieser &amp; Regent, trocken</b> milde Säure, dezente Tannine, kräftige Farbe RZ: 1,4g/l Alk.:12,4%Vol Säure: 4,3g/l RZ: 4,6g/l Alk.:11,4%Vol Säure: 4,7g/l	1L=6,13 4,60
202430	2024er	Nahewein <b>Cuveé Rouge, trocken</b> herzhaft, kraftvoll, tolles Beerenaroma RZ: 1,1g/l Alk.:13,5%Vol Säure: 5,3g/l	4,70 1L=6,27
202415	2024er	Nahewein <b>Dornfelder, halbtrocken</b> farbintensiv, kraftvoll, fruchtig RZ: 13,5g/l Alk.:12,5%Vol Säure: 5,1g/l	4,70 1L=6,27
202321	2023er	Nahewein	4,70
202421	2024er	<b>Dornfelder, lieblich</b> farbintensiv, kraftvoll, fruchtig RZ: 29,8g/l Alk.:11,0%Vol Säure: 5,3g/l RZ: 29,7g/l Alk.:11,5%Vol Säure: 5,2g/l	1L=6,27
202409	2024er	Kirschrother <b>Spätburgunder, trocken</b> samtiger, körperreicher Rotwein gepaart mit den feinen Röstaromen des Barrique RZ: 5,4g/l Alk.:14,0%Vol Säure: 4,8g/l	7,10 1L=9,47

**Qualitätswein rosé 0,75 Liter**

202417	2024er	Nahewein	5,00
202517	2025er	<b>Spätburgunder, Rosé</b> spritzig, frischer Sommerwein RZ: 20,6g/l Alk.:11,5%Vol Säure: 7,2g/l RZ: 19,0g/l Alk.:12,0%Vol Säure: 6,4g/l	1L=6,67
202403	2024er	Nahewein <b>Portugieser, Rosé</b> fruchtig herb, angenehme Säure RZ: 4,3g/l Alk.:12,0%Vol Säure: 5,4g/l	4,70 1L=6,27

**Perlwein / SECCO 0,75 Liter**

2003	<b>VIVIDUS</b> Perlwein Rosé mit zugesetzter Kohlensäure	5,60 1L=7,47
------	--	-----------------

**WINZERSEKT aus eigener Erzeugung 0,75 Liter**

2001	2023er	<b>Riesling, trocken</b> <i>klassische Flaschengärung</i>	7,70 1L=10,26
2002	2023er	<b>Riesling, halbtrocken</b> <i>klassische Flaschengärung</i>	7,70 1L=10,26

**Hochprozentiges**

1001	Weinhefebrand	40%Vol	0,5Liter	8,30 1L=16,60
1002	Traubenbrand	40%Vol	0,5Liter	10,90 1L=21,80
1003	Weinbergspfirsich	25%Vol	0,5Liter	10,90 1L=21,80
1004	Traubenlikör	25%Vol	0,5Liter	10,20 1L=20,40
1007	Rotweinkaffee	16%Vol	0,5Liter	5,90 1L=11,80

**Spezialitäten**

1011	Wein-Gelee	weiß	250g	2,40
1012	Wein-Gelee	rot	250g	2,40
1013	Traubensaft	Rotling	0,75 Liter	3,60
1015	Winzerglühwein	rot	0,75 Liter	3,70