



ab HOF  
ABHOLUNG  
0,50€/Flasche  
Vergütung

## Preisliste

gültig ab März 2022

P1	2020	<b>Riesling · trocken</b> <i>frische, fruchtige Aromen von Apfel und Citrus</i> ALK: 11,5%vol SR: 7,1g/l RZ: 2,9g/l	1,0L	5,40 €
P2	2021	<b>Riesling · feinherb</b> <i>fruchtige Säure mit Noten von Apfel und Citrus</i> ALK: 11,5%vol SR: 7,5g/l RZ: 16,4g/l	1,0L	5,40 €
P5	2021	<b>Weißburgunder · trocken</b> <i>leichte Frische, fruchtige Apfel- und Pfirsichnoten</i> ALK: 12,0%vol SR: 6,0g/l RZ: 5,2g/l	1,0L	5,70 €
P6	2021	<b>Chardonnay · trocken</b> <i>feine Birnennoten mit leichter Säurestruktur</i> ALK: 12,0%vol SR: 6,7 g/l RZ: 1,7g/l	0,75L	6,20 € (8,27 €/L)
P7	2020	<b>Grauburgunder · trocken</b> <i>gelbfruchtige Aromen, leicht schmelzig</i> ALK: 12,5%vol SR: 6,4g/l RZ: 2,0g/l	0,75L	6,20 € (8,27 €/L)
P8	2021	<b>Müller-Thurgau · lieblich</b> <i>heimische Fruchtnase mit lieblichem Körper</i> ALK: 10,5%vol SR: 6,1g/l RZ: 29,8g/l	1,0L	5,20 €
P9	2020	<b>Morio Muskat · lieblich</b> <i>fruchtig mit markantem Bukett</i> ALK: 10,5%vol SR: 5,1g/l RZ: 24,5g/l	1,0L	5,20 €



P20	2021	<b>Portugieser Weißherbst · trocken</b> <i>leichtfruchtige Beerenaromen mit frischem Säureakzent</i> ALK: 11,5%vol SR: 6,3g/l RZ: 6,8g/l	1,0L	5,20 €
P21	2020	<b>Portugieser Weißherbst · lieblich</b> <i>fruchtige Beerenaromen mit spritziger Süße</i> ALK: 10,5%vol SR: 5,90g/l RZ: 30,8g/l	1,0L	5,20 €
P22	2020	<b>Portugieser Rotwein · trocken</b> <i>einfach Portugieser, einfach Pfalz</i> ALK: 12,5%vol SR: 4,3g/l RZ: 3,9g/l	1,0L	5,20 €
P23	2020	<b>Portugieser Rotwein · lieblich</b> <i>harmonisch mildes Aromenbild</i> ALK: 10,5%vol SR: 4,2g/l RZ: 28,4g/l	1,0L	5,20 €
P25	2019	<b>Dornfelder · feinherb</b> <i>tiefrot, kirschruchtig, samtig, einfach harmonisch</i> ALK: 12,5%vol SR: 4,9g/l RZ: 13,6g/l	0,75L	5,70 € (7,60 €/L)
P26	2021	<b>Dornfelder · lieblich</b> <i>milde, zarte, tiefrote Kirscharomatik</i> ALK: 11,5%vol SR: 5,4g/l RZ: 35,80g/l	0,75L	5,70 € (7,60 €/L)

## Besonderes bei uns erleben 2022/2023

- Rotweinwanderung, 4. Wochenende im Januar (Freinsheim)
- Waldspektakulum, Anfang April (Weisenheim/Sd.)
- Tag der offenen Tür mit Kellerführung, 4. Sonntag im April (Weisenh./Sd.)
- Altstadtfest, 1. Wochenende im Juni (Freinsheim)
- Wein & Musik unter den Linden, 4. Wochenende im Juni (Weisenheim/Sd.)
- Stadtmauerfest, 3. Wochenende im Juli (Freinsheim)
- Weinkerwe, 2. Wochenende im August (Weisenheim/Sd.)
- „Rund um die Quetsch“, 1. Wochenende im September (Weisenheim/Sd.)
- Kulinarische Weinwanderung, 4. Wochenende im September (Freinsheim)
- Weihnachtsmarkt, an allen 4 Adventswochenenden (Freinsheim)

# Rang WEISSWEINE

R30 2020	<b>Riesling Freinsheimer Oschelskopf</b> · trocken	1,0L	6,10 €
<b>KULT</b>	mineralgeprägte Lagenaromatik, mit heimischer Fruchtnase und jahrgangsabhängiger Säurestruktur. Ein Wein wie er im Weinberg steht! ALK: 12,0%vol SR: 7,6g/l RZ: 3,2g/l		
R31 2021	<b>Cabernet Blanc</b> · trocken	0,75L	7,40 €
<b>TOP</b>	markante Komposition von Buchsbaum, Stachelbeere, Zitruszotzen, Maracuja und reifer Paprika. Erfrischend und zart zugleich, Lebensfreude im Gals (9,87 €/L) ALK: 12,5%vol SR: 6,7g/l RZ: 2,1g/l		
R32 2019	<b>Riesling</b> · trocken	0,75L	7,40 €
	typischer pfälzer Riesling mit starker Mineralität, herzhafter Säure, getragen von Apfel und Weinbergspfirsich von besonderen Böden (9,87 €/L) ALK: 12,0%vol SR: 7,3g/l RZ: 1,5g/l		
R33 2020	<b>Weißburgunder</b> · trocken	0,75L	7,40 €
	zarte, gelbfruchtige Aromen, versehen mit leichtem Schmelz und zarter Textur durch langes Hefelager (9,87 €/L) ALK: 12,5%vol SR: 5,3g/l RZ: 1,9g/l		
R34 2021	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75L	7,40 €
	intensiv frisches, grünelbtes Aroma mit klarem, wildem Geschmack – es lohnt sich, den Wein zu dekantieren, um ihn in seiner ganzen Aromenvielfalt genießen zu können (9,87 €/L) ALK: 11,5%vol SR: 7,7g/l RZ: 10,5g/l		
R35 2021	<b>Souffleuse Weißweincuvée</b> · feinherb	0,75L	7,40 €
	fruchtige Duftnoten gepaart mit balanciertem Süße-Säure-Spiel unterstreichen das zarte Gaumengefühl – die heimliche Dirigentin der Bühne (9,87 €/L) ALK: 11,0%vol SR: 6,6g/l RZ: 19,5g/l		
R36 2020	<b>Gewürztraminer</b> · lieblich	0,75L	7,40 €
	intensiver Rosenduft mit reifem Fruchtaroma, zartem Süßespiel und weicher Säure (9,87 €/L) ALK: 10,5%vol SR: 5,6g/l RZ: 37,0g/l		
R37 2020	<b>Muskateller</b> · feinherb	0,75L	7,40 €
	marktantes Bukett, untermalt mit Noten von gelben Früchten. Leicht und erfrischend im Abgang, Traubenaroma in Reinkultur (9,87 €/L) ALK: 12,0%vol SR: 6,0g/l RZ: 11,7g/l		
R38 2019	<b>Riesling</b> · süß	0,75L	7,40 €
<b>NEU</b>	Limitierte Abfüllung typischer Riesling mit starker Mineralität, herzhafter Säure, getragen von Apfel und Weinbergspfirsich (9,87 €/L) ALK: 9,0%vol SR: 7,4g/l RZ: 53,4g/l		

ab HOF  
ABHOLUNG  
0,50€/Flasche  
Vergütung

## ROTWEINE

R51 2021	<b>Blanc de Noir – Spätburgunder</b> · feinherb	0,75L	6,90 €
	blumige – rotbeerige Aromen mit cremig-weichem Mundgefühl, zart und elegant zum direkten genießen – ein weißer Wein aus roten Trauben (9,20 €/L) ALK: 11,5%vol SR: 7,0g/l RZ: 16,1g/l		
R52 2020	<b>Spätburgunder</b> · trocken	0,75L	6,90 €
	samtig und weich eingebettete kräftige Beerenaromatik, gereift in unseren 80 jährigen Holzfassern (9,20 €/L) ALK: 12,5%vol SR: 4,8g/l RZ: 5,9g/l		
R53 2021	<b>Spätburgunder</b> · feinherb	0,75L	6,90 €
	samtige Beerenaromen, mild abgerundet durch eine leichte Restsüße (9,20 €/L) ALK: 12,0%vol SR: 4,7g/l RZ: 14,4g/l		
R54 2021	<b>Dornfelder</b> · trocken	0,75L	6,40 €
	kräftige Kirscharomen, tiefrote Farbe von Trauben, die in besonders warmen Weinbergböden wachsen und reifen (8,53 €/L) ALK: 13,0%vol SR: 5,2g/l RZ: 5,9g/l		
R55 2020	<b>Merlot</b> · trocken	0,75L	7,90 €
	Duft von Johannisbeere und Pflaume, gepaart mit weichen Gerbstoffen und milder Säure, der internationale Pfälzer (10,53 €/L) ALK: 13,5%vol SR: 4,3g/l RZ: 1,5g/l		
R56 2019	<b>Souffleur Rotweincuvée</b> · trocken	0,75L	7,90 €
<b>TIP</b>	markante Kirsch- und Vanillinase, pfeffrig-fruchtiger Geschmack, leichter Holzeinfluss – der Weinflüsterer mit internationaler und regionaler Besetzung (10,53 €/L) ALK: 13,0%vol SR: 4,3g/l RZ: 1,1g/l		



## WEISSWEINE

L70	17/21	<b>Riesling · trocken</b> <i>Limetten- und Maracujaduft, leichte Säure mit dezenter Fruchtsüße</i> ALK: 12,5%vol SR: 7,2g/l RZ: 3,3g/l	0,75L 10,40 € (13,87 €/L)	L72	<b>SonderEDITION · trocken</b> <i>ab Mai 2022, wechselnde Rebsorte, limitierte Abfüllung</i> ALK: N.N%vol SR: N.Ng/l RZ: N.Ng/l	0,75L 10,20 € (13,87 €/L)
-----	-------	--	------------------------------	-----	---	------------------------------

NEU

## ROTWEINE

L75	2018	<b>Spätburgunder · trocken</b> <i>präsenotes Aroma von dunklen, heimischen Beerenfrüchten, umspielt von rauchigen Vanillenoten, geschmeidig am Gaumen mit leicht adstringierendem Nachhall</i> ALK: 13,0%vol SR: 6,0g/l RZ: 4,6g/l	0,75L 9,40 € (12,53 €/L)
L76	2019	<b>Shiraz · trocken</b> <i>tiefdunkel, Aromen von Waldbeeren und Pflaumen untermalen die dynamische Art des Weines. Am Gaumen präsentiert er sich mit reifem Tannin und Lakritz im Abgang.</i> ALK: 13,5%vol SR: 5,1g/l RZ: 0,1g/l	0,75L 10,40 € (13,86 €/L)
L78	2018	<b>Cabernet Sauvignon im Barrique gereift · trocken</b> <i>fruchtige Aromen von schwarzer Johannisbeere und grünem Paprika werden untermalt von einem Hauch dunkler Schokolade. Im Mund äußerst er sich komplex mit langlebigen Tanninen</i> ALK: 14,0%vol SR: 5,0g/l RZ: 0,2g/l	0,75L 12,10 € (16,13 €/L)
L79	2019	<b>Paukenschlag Rotweincuvée im Barrique gereift · Cabernet Sauvignon &amp; Merlot trocken</b> <i>Aromen von Dörripflaumen, Paprika und schwarzer Johannisbeere, gestützt von einem komplexen Tanningerüst. Im Nachhall Barriquearomen von Zedernholz und dunkler Schokolade</i> ALK: 13,5%vol SR: 5,0g/l RZ: 0,0g/l	0,75L 17,10 € (22,80 €/L)

TOP

## SEKT & SECCO

R60	<b>Secco Blanc · Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b> <i>frisches Eisbonbonbukett im Duett mit prickelnder Säure</i> ALK:11,12%vol	0,75L 6,30 € (8,40 €/L)	L66	<b>Riesling Sekt · brut</b> <i>rieslingtypische Aromen mit feingliedriger Säure</i> ALK:12,50%vol	0,75L 9,40 € (12,53 €/L)
R61	<b>Secco Rouge · Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b> <i>Kirsch- und Erdbeeraroma wird spritzig leicht getragen</i> ALK:10,09%vol	0,75L 6,30 € (8,40 €/L)	L67	<b>Blanc de Blancs Sekt · brut</b> <i>fein nussig-cremig Aroma, mit einer lebendigen Perlage</i> ALK:12,50%vol	0,75L 9,40 € (12,53 €/L)
R62	<b>Riesling Sekt · trocken</b> <i>gelbfruchtige Aromen gepaart mit anregender Säure</i> ALK:12,5%vol	0,75L 7,90 €	L69	<b>Merlot Rosé Sekt · brut</b> <i>seit 1. August 2021 zu Jürgen's 70. Geburtstag</i> gaumengewaltige Frische, grün/rot reifes Aromenspiel ALK:12,5%vol	0,75L 14,20 € (18,93 €/L)
R621		0,20L 3,00 €	<b>NEU</b>		
R63	<b>Rosé Sekt · halbtrocken</b> <i>Erdbeergeschmack, Frische, Spritzigkeit</i> ALK:11,66%vol	0,75L 7,40 €			
R631		0,20L 3,00 €			
R64	<b>Dornfelder Sekt · halbtrocken</b> <i>süßlich dunkle Kirscharomatik angenehm prickelnd</i> ALK:11,75%vol	0,75L 7,40 € (9,87 €/L)			
R65	<b>Easy Going Sekt · trocken</b> <i>Riesling- und Muskateller Sekt - der Name ist Programm!</i> ALK:11,92%vol	0,75L 8,40 € (11,20 €/L)			





## RARITÄTEN

L80 2020	<b>Muskateller</b> · Beerenauslese	0,375L	19,00 €	802 1994	<b>Gewürztraminer</b> · Trockenbeerenauslese	0,375L	20,40 €
<b>NEU</b>	<i>ab Mai 2022 erhältlich</i>		(50,67 €/L)		<i>bernsteinfarben, voller, rassiger Wein</i>	ALK. 10,0%vol	(54,40 €/L)
703 1982	<b>Riesling</b> · Spätlese lieblich	0,7L	17,50 €	1997	<b>Scheurebe</b> · Eiswein	0,375L	20,40 €
	<i>golden, mit feiner reifer Süße und pikanter Säure</i>		ALK. 10,0%vol (25,00 €/L)	80397	<i>schöne Reifenoten von Pfirsich und schwarzer Johannisbeere</i>	ALK. 9,0%vol	(54,40 €/L)
ab Jhg. 1969	<b>Raritäten</b> · verschiedene Jahrgänge		Preis a. A.	2007	<b>Chardonnay</b> · Eiswein	0,375L	20,40 €
	<i>Raritäten sind seltene, reife Kostbarkeiten und eignen sich dadurch besonders gut als Geschenke für hochrangige Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern.</i>			80307	<i>goldgelb, Aromen von reifer Mango und Walnuss</i>	ALK. 8,5%vol	(54,40 €/L)
	<i>Bitte bedenken sie, jeder Wein hat sein eigenes Leben und ist ein Individualist.</i>						

## SÄFTE & BRÄNDE

90	<b>Traube Weiß</b>	0,75L	4,20 €	94	<b>Traubenbrand</b>	0,5L	14,50 €
	<i>Leandra</i>		(5,60 €/L)		<i>feiner Brand aus Traubenmaische, vielschichtiger, fruchtiger Geschmack</i>		(29,00 €/L)
91	<b>Traube Rot</b>	0,75L	4,20 €	95	<b>Muskateller Tresterbrand</b>	0,35L	20,50 €
	<i>Charlotte</i>		(5,60 €/L)		<i>angenehm mild, unterlegt mit fruchtigen Aromen</i>		(58,57 €/L)
92	<b>Eva's Perlechen</b>	0,75L	6,10 €	96	<b>Gewürztraminer Tresterbrand</b>	0,35L	25,50 €
<b>NEU</b>	<i>weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure</i>		(8,13 €/L)		<i>im Eichenholzfass gereift mit spürbaren Aromen des Gewürztraminers</i>		(72,86 €/L)
94	<b>„Rudolph“ roter Glühwein</b>	1,0L	5,30 €	97	<b>Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P</b>	0,7L	17,50 €
	<i>nach hauseigenem Rezept, mit natürlichen Aromen verfeinert</i>				<i>steht für »very very superior old pale«</i>		(25,00 €/L)
					<i>Weinbrand der sechs Jahre im Eichenholzfass gelagert wurde</i>		



In der Inszenierung unserer Familiengeschichte kann das Bühnenbild nur ein Weinberg sein.

Seit elf Generationen betreiben wir Weinbau in Weisenheim am Sand und Freinsheim. Die Hauptdarsteller der Familie wurden stets von ihrer Leidenschaft zum Wein getrieben. Mit immer neuen Ideen stehen Jürgen und Andrea heute auf der Hauptbühne unseres Weinkellers. Mit Ihrem Streben nach naturbewusster Qualität und dem - regionaltypischen Weinausbau geht die Pflege bewährter Tradition und der zeitgemäße Fortschritt Hand in Hand.

Dies ist unsere Basis einer jeden Weininszenierung. In ihr steckt die Chronik der Böden, jeder Sonnenstrahl, jeder Nebel, jeder Wetterumschwung prägt ihren Charakter. Alle Entscheidungen, die wir - treffen formen Geschmack, Geruch und Gefühl unserer Weine. Dies ist es, was unsere Weine einmalig macht.



„Mit dem Platz, den man sich wählt,  
bestimmt man gezielt die  
Intensität der Wahrnehmung.“

*Loge  
Rang  
Parkett*







Vorhang auf - Im Altstadthof Freinsheim, dem wunderschönen Hotel im Herzen der mittelalterlichen Stadt. Aufwändig und mit viel Liebe zum Detail restauriert, beherbergt unser ehemaliger Winzerhof „Lehmann-Hilgard“ in Freinsheim heute 17 Doppelzimmer. Die gelungene Verbindung von Gründerzeitarchitektur und neuem Design verleiht dem Hotel garni seinen einzigartigen Charme.

Birte Solheim und Nijole Rudolph wirken heute gemeinsam mit einem motivierten Team im historischen Familiengebäude welches 2010 erstmals das eindrucksvolle Tor zur Hauptstraße für Hotel- und Tagungsgäste öffnete.

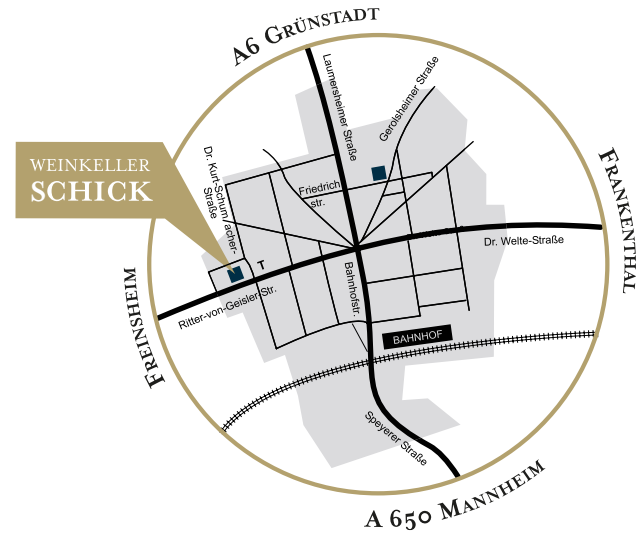
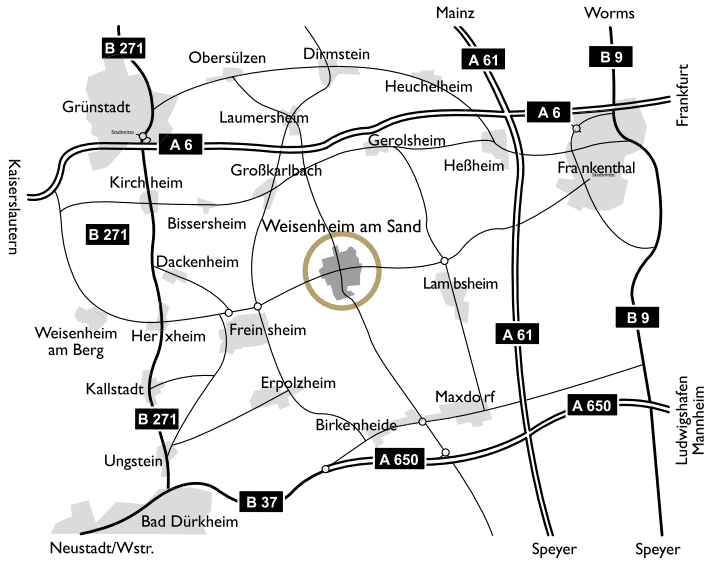


Warme Farben, individuell gefertigte Möbel und Jahrhunderte altes Mauerwerk schaffen eine unvergleichliche Atmosphäre, die Sie verzaubern wird. Moderne Bäder, gradliniges Design sowie die exklusive Ausstattung der Zimmer bieten Ihnen höchsten Komfort und lassen Ihren Aufenthalt im Altstadthof Freinsheim zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Die aufwändig restaurierte Scheune des Kulturdenkmals stellt zudem einen attraktiven Ort für Tagungen, Schulungen und Seminare dar. Sie bietet 10 bis 20 Personen Platz und ist mit moderner Tagungstechnik ausgestattet.

## ALTSTADTHOF FREINSHEIM

*Hotel and Wein*

Hauptstraße 27 • 67251 Freinsheim  
Jürgen und Klaus Schick • Tel: 06353-932250  
[info@altstadthof-freinsheim.de](mailto:info@altstadthof-freinsheim.de)  
[www.altstadthof-freinsheim.de](http://www.altstadthof-freinsheim.de)



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

**Angebote:** Unser Angebot ist freibleibend und unverbindlich. Bei Ausverkauf einer in Auftrag gegebenen Sorte behalten wir uns vor, einen preislich und qualitativ ähnlichen Wein zu liefern. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Listen ihre Gültigkeit. Nach Ausverkauf eines Weines erhalten Sie den Wein eines nachfolgenden Jahrgangs. Alle Euro-Preise gelten ab unserem Weinkeller und verstehen sich incl. Glas und Mehrwertsteuer, Sekte incl. Glas und Sektsteuer.

**Versand:** Der nationale Versand erfolgt mit Spedition bzw. Post oder durch eigenen Lieferwagen auf Rechnung des Käufers. Die Versandkosten werden vorgelegt und dem Käufer in Rechnung gestellt. Erstbelieferungen erfolgen per Vorkasse, soweit nichts anderes vereinbart ist. Transportschäden sind sofort bei Zugang der Ware beim liefernden Spediteur und uns zu reklamieren. Sollten Sie Ware zurücksenden wollen, kontaktieren Sie uns bitte zuvor per E-Mail, Fax oder Telefon.

**Postversand:** Der Weinversand erfolgt in folgenden Karton-Größen: 1FL., 3 FL., oder 6FL. zu je 10,50€/ Karton.

**Ab 12 Flaschen kostenfreier Versand innerhalb Deutschlands.**

### Abholung:

Abholungsvergütung 0,50€/ Flasche ab Weinkeller Schick in Weisenheim.

**Beanstandungen:** Sie sind innerhalb 8 Tagen zu melden. Sie berechtigen nicht zur Minderung. Die Weine bitte stets kühl und frostfrei lagern/transportieren. Weinkristalle sind natürliche Ausfällungen und zeugen von der Reife des Weines, daher besteht kein Grund zur Beanstandung.

**Bezahlung:** Sofort nach Erhalt der Ware ohne jeden Abzug. Im Barverkauf akzeptieren wir nur EC-Karten mit PIN. Das Eigentumsrecht der gelieferten Ware behalten wir uns bis zur vollständigen Zahlung vor; die Weine dürfen zuvor weder verpfändet, noch als Sicherheit übereignet werden. Erfüllungsort für beide Teile ist Weisenheim am Sand, Gerichtsstand: Bad Dürkheim an der Weinstraße.

### Unsere Bankverbindung

VVR Bank Kur- und Rheinpfalz eG

IBAN: DE78 547 900 000 010 591 384

BIC: GENODE61SPE