Weinliste 2026 - 2

WEBER

WEINGUT

Konstantin Dengler

Zwei Winzer – eine Passion!

LIEBE WEINFREUNDE,

wir freuen uns, Ihnen unsere aktuelle Preisliste präsentieren zu dürfen. Zum 1. Januar 2025 habe ich, Konstantin Dengler, das traditionsreiche Weingut Weber in Gau-Algesheim übernommen. Mit der Zusammenführung beider Weingüter verbinden wir langjährige Erfahrung, handwerkliche Leidenschaft und moderne Impulse.

UNSER ZIEL BLEIBT UNVERÄNDERT:

Ihnen Jahr für Jahr charaktervolle Weine in zuverlässiger Qualität anzubieten – nachhaltig erzeugt, sorgfältig ausgebaut und mit Liebe zum Detail präsentiert.

Auch nach der Übergabe steht uns Hermann Weber weiterhin beratend zur Seite. So vereinen wir Bewährtes mit Neuem und führen die gewachsene Tradition des Hauses in eine erfolgreiche Zukunft.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser aktuelles Sortiment. Für Fragen, Beratung oder individuelle Empfehlungen sind wir jederzeit gerne für Sie da.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und viel Freude
beim Entdecken unserer Weine!

Mit herzlichen Grüßen

IHRE WINZERFAMILIE
KONSTANTIN &
KERSTIN DENGLER

INHALTSVERZEICHNIS

WEBER WEINE

S*-Klasse – Unsere Premium-Weine ..... Seite 4
Weiß trocken ..... Seite 5
Weiß feinherb ..... Seite 6
Weiß fruchtig-mild ..... Seite 7
Schatzkammerweine – edelsüß ..... Seite 7
Rosé & Blanc de Noir ..... Seite 8
Rot – trocken ..... Seite 8
Rot – feinherb und fruchtig-mild ..... Seite 8

DENGLER WEINE

Weiß trocken ..... Seite 9
Weiß feinherb ..... Seite 9
Weiß fruchtig-mild ..... Seite 9
Rosé & Blanc de Noir ..... Seite 10
Rot – trocken ..... Seite 10
Rot – halbtrocken ..... Seite 10

LITERWEINE & PRICKELNDES

Weine in 1,0 Ltr. Flaschen ..... Seite 11
Sekt ..... Seite 11
Secco ..... Seite 12

BESONDERES

Traubensaft ..... Seite 12
Glühwein ..... Seite 12
Halbe Flasche – Voller Geschmack ..... Seite 12
Geistreiches ..... Seite 13
Winzerspezialitäten ..... Seite 13
Probepakete ..... Seite 13

Unsere Auslieferungsfahrten ..... Seite 14
AGBs ..... Seite 15
Veranstaltungen ..... Seite 15

S*-KLASSE – UNSERE PREMIUM-WEINE

Sie überzeugen durch hohe Fruchtreife, volle Aromen und Mineralität

2025er **Grauburgunder S* – Terra Fusca** **9,80**
10 Gau-Algesheimer Goldberg (12,5 % VOL | 13,06)
Dicht und weich mit zarten Gerbstoffen
ab September

2022er **Frühburgunder S* – trocken** **9,50**
47 Gau-Algesheimer Johannisberg (14,0 % VOL | 12.67)
Bittermandel-/Himbeeraromen,
vereint mit dezenten Röstnoten
Goldene Kammerpreismünze

2021er **Cabernet Sauvignon – trocken** **10,00**
49 Gau-Algesheimer Steinert (13,5 % VOL | 13,33)
Duft nach Heidelbeer, Lavendel,
dunkler Schokolade,
12 Monate im Barrique gereift
Goldene Kammerpreismünze

2020er **MYTHOS – unfiltered** **15,00**
88 Cabernet Mitos (14,5 % VOL | 20,00)
Gau-Algesheimer Johannisberg
Im Duft Brombeere, dunkle Weichselkirsche,
gepaart mit Röstaromen der 20-monatigen
Barriquelagerung. Komplex und gut ausbalanciert.
Ist er Rheinhessens Antwort auf Amarone!
Silberne Kammerpreismünze

2019er **Portugieser S* – Alte Reben** **11,00**
89 – SELECTION RHEINHESSEN – (14,0 % VOL | 14,67)
Gau-Algesheimer Johannisberg
Aromen von Mokka, Schokolade und
dunklen Waldbeeren.
90 Punkte Meiningers Rotweinpreis
Goldene Kammerpreismünze

2021er **SYRAH – unfiltered** **15,00**
90 Ingelheimer Rheinhöhe (14,0 % VOL | 14,67)
Feine Aromen von Brombeere und Pfeffer.
Tiefrot, straff und konzentriert, 12 Monate
im Barrique gereift.
AWC Vienna Gold
Goldene Kammerpreismünze

WEISS TROCKEN

2025er 03	Silvaner **BLUE** Neuer Weinberg, einzigartig im Geschmack	6,50 (12,5 % VOL | 8,66)
2025er 05	Weißburgunder **BRIGHT** Gau-Algesheimer Johannisberg frisch, gut eingebundene Säure mit cremigem Anklang	6,50 (13,0 % VOL | 8,66)
2024er 06	Chardonnay – *Calcaire* – Gau-Algesheimer Steinert feine Vanillearomen – dichte, schmelzige Textur *Silberne Kammerpreismünze*	6,90 (13,0 % VOL | 9,20)
2025er 09	Grauburgunder ein kraftvoller Burgunder mit aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten *Goldene Kammerpreismünze*	6,90 (13,0 % VOL | 9,20)
2024er D20	Roter Riesling Ein saftiger Wein mit erfrischender Säure *Silberne Kammerpreismünze*	7,00 (12,0 % VOL | 9,33)

Goldene | Silberne | Bronzene Kammerpreismünze
Auszeichnung der Landwirtschaftskammer Rhld.-Pfalz

Alle Preise für 0,75 Liter (sofern nicht anders angegeben)
(Alkoholgehalt in Prozent)

PRÄSENTIDEEN

Verschenken Sie unsere Wertgutscheine.
Wir stellen diese gerne in beliebiger Höhe aus und senden sie Ihnen zu.

Oder wie wäre ein Probepaket für Weinfreunde, gerne auch im Geschenkkarton und bruchsicherer Verpackung für den Versand? Wir benötigen lediglich Ihre Adressen, alles andere übernehmen wir für Sie.

WEISS FEINHERB

2025er 02a	Grüner Silvaner **JADE** Ein eleganter Menüwein zu Spargel, Fisch und Geflügel *Silberne Kammerpreismünze*	6,50 (12,5 % VOL | 8,66)
2023er 04a	Riesling – Kabinett exotische Frucht trifft feinherbe Gesteinsmineralik	6,80 (12,5 % VOL | 9,07)
2025er 05a	Weißburgunder saftige Süße, sanfte Säure und zarte florale Noten	6,50 (12,0 % VOL | 8,66)
2025er 06a	Chardonnay S* Gau-Algesheimer Steinert zarter Duft nach Holunderblüten, Aromen von süssem grünen Apfel	7,40 (11,0 % VOL | 9,86)
2025 19	Gelber Muskateller Gau-Algesheimer Johannisberg feinfruchtiger Genuß mit dezentem Muskatbouqet	7,70 (11,5 % VOL | 10,26)

WEISS FRUCHTIG-MILD

2025er 13 — **Bacchus GOLD** — 6,40
ein Hauch fruchtiger Birne trifft auf würziges Muskat (9,5 % VOL | 8,53)
Silberne Kammerpreismünze

2023er 17 — **Gewürztraminer – Kabinett** — 6,80
Gau-Algesheimer Johannisberg (10,0 % VOL | 9,07)
frische feinwürzige Traminer Noten
Silberne Kammerpreismünze

2025er 21 — **Kerner Spätlese** — 7,50
Gau-Algesheimer Goldberg (10,0 % VOL | 10,00)
edle Fruchtaromen, reife Birne

2026er 23 — **Saphira Spätlese** — 7,80
Gau-Algesheimer Johannisberg (9,5 % VOL | 10,40)
exotischer Duft nach Mango
ab November 2026

2025er 30 — **Riesling Auslese** — 9,80
Gau-Algesheimer Goldberg (9,5 % VOL | 13,06)
Aromen von reifen Aprikosen – ein Riesling mit einem angenehmen Süße- und Säure Spiel – ein Highlight des Jahrgang 2025
Goldene Kammerpreismünze

SCHATZKAMMERWEINE – EDELSÜSS

2008er 34 — **Spätburgunder – Eiswein** — (0,375 l) 20,00
Blanc de Noirs, Ingelheimer Rheinhöhe (8,5 % VOL | 53,33)
Silvesterlese am Morgen des 31.12.08,
4 Sterne bei der Sommerweinverkostung vom Magazin „Selection“,
Goldener DLG Preis, AWC Vienna Gold
Goldene Kammerpreismünze

2010er 35 — **Ortega – Trockenbeerenauslese** — (0,375 l) 20,00
Gau-Algesheimer Goldberg (9,5 % VOL | 53,33)
Geerntet mit einem Rekordmostgewicht von 232° Oechsle – ein Jahrhundertwein mit großer Zukunft – Probieren Sie ihn als Dessert mit Cantuccini.
AWC Vienna Silber

ROSÉ & BLANC DE NOIR

2025er 01 — Blanc des Noirs – trocken — 6,40
Weiß gekeltert vom Cabernet Sauvignon mit lebendiger Säure (12,0 % VOL | 8,53)
Silberne Kammerpreismünze

2025er 36 — Schwarzriesling ROSE – feinherb — 6,40
Herrlicher Erdbeerduft begleitet von delikaten, rotfruchtigen Aromen (10,5 % VOL | 8,53)
Silberne Kammerpreismünze

2025er 37 — Spätburgunder ROSE – feinherb — 6,40
saftig, elegant und mit schöner Fülle (11,5 % VOL | 8,53)
Silberne Kammerpreismünze

2025er 39 — Portugieser ROSE – fruchtig-mild — 6,40
Erfrischend fruchtige Himbeer-/Erdbeernoten machen diesen Weißherbst zu einem idealen Sommerwein. (10,5 % VOL | 8,53)

ROT – TROCKEN

2025er 41 — Dornfelder fumé — 6,90
Gau-Algesheimer Goldberg (13,5 % VOL | 9,20)
Holzfass gereift; intensiver, komplexer Rotwein

2024er 42 — Ingelheimer Spätburgunder — 7,50
ein weicher Burgunder (13,5 % VOL | 10,00)
mit feiner dunkler Beeren Aromatik
Goldene Kammerpreismünze

2024er 44 — STEEL Rotwein – trocken — 6,40
glasklare Fruchtaromen, feine Extrakte (12,5 % VOL | 8,53)
100%iger Ausbau im Edelstahltank.

ROT – FEINHERB & FRUCHTIG-MILD

2023er 45 — Dornfelder RED – feinherb — 6,50
kräftig, mit dezenten Violett Reflexen (12,0 % VOL | 8,66)
Silberne Kammerpreismünze

2024er 40 — Portugieser VELVET — 6,50
Ingelheimer Rheinhöhe (11,0 % VOL | 8,66)
Samtig, mild
Goldene Kammerpreismünze

2024er 43 — Dornfelder BLACK — 6,50
Gau-Algesheimer Goldberg (9,0 % VOL | 8,66)
Lieblicher Rotwein mit nachhaltiger Frucht
Silberne Kammerpreismünze

WEISS TROCKEN

2025er D5 **Sauvignon Blanc** 7,00
Mango, Papaya, Stachelbeere (12,5 % VOL | 9,33)
und ein Hauch von grüner Paprika.
Eine gewisse Saftigkeit mit Lust auf mehr.
Silberne Kammerpreismünze

2025er D7 **Grauer Burgunder** 6,90
ein kraftvoller Burgunder (13,0 % VOL | 9,20)
mit aromatischen Duft nach reifen gelben Früchten
Goldene Kammerpreismünze

2025er D14 **Würzer** 7,30
Litschi, Rosenblüte, Holunder (13,0 % VOL | 9,73)
gepaart von feinen Muskataromen
Goldene Kammerpreismünze

2024er D20 **Roter Riesling** 7,00
ein saftiger Wein mit erfrischender Säure (12,5 % VOL | 9,33)
Silberne Kammerpreismünze

2025er D21 **Riesling Alte Reben** 7,30
tiefgründige Mineralik, (12,5 % VOL | 9,73)
bei guter eingebundener Säure
Silberne Kammerpreismünze

WEISS FEINHERB

2025er D10 **Weißer Burgunder** 6,50
saftige Süße, sanfte Säure (12,0 % VOL | 8,66)
und zarte florale Noten

WEISS FRUCHTIG-MILD

2025er D17 **Roter Traminer** 7,30
Rosenblüte und Stachelbeere (9,5 % VOL | 9,73)
trifft auf würzigen Muskat

2025er D19 **Würzer** 6,50
Litschi, Rosenblüte, Holunder (9,5 % VOL | 8,66)
trifft auf würzigen Muskat
Goldene Kammerpreismünze

2025er D16 **Der alte Müller gibt Gas** 9,80
eine Müller-Thurgau Auslese (10,0 % VOL | 13,06)
Eine Sternstunde des Jahrgang 2025.
Er erinnert an Kiwi, Papaya und Ananas.
Das absolute Muss für süße Geschmäcker.

ROSÉ & BLANC DE NOIR

2025er D15 — Frühburgunder Rosé – trocken — 6,40
Sommerlicher Rosé vom Frühburgunder (12,0 % VOL | 8,53)
dezente Säure gepaart mit frischen Aromen
Silberne Kammerpreismünze

2024er D18 — Merlot Blanc de Noir – trocken — 7,00
weiß gekeltert vom Merlot (12,0 % VOL | 9,33)
Erinnert an Himbeere, Erdbeere und ein Hauch Zitrus
Goldene Kammerpreismünze

2025er D22 — Spätburgunder Blanc de Noir – feinherb — 6,40
weiß gekeltert vom Spätburgunder (11,5 % VOL | 8,53)
Süßkirsche, Erdbeere trifft auf schwarze Johannisbeere
Silberne Kammerpreismünze

2025er D23 — Portugieser Rosé – fruchtig-mild — 6,40
unser Klassiker für Jung und Alt (10,5 % VOL | 8,53)
Erfrischend fruchtige Himbeer- und Erdbeernoten
machen ihn zu einem idealen Sommerwein.

ROT – TROCKEN

2023er D25 — Sankt-Laurent — 7,40
Pflaume, rote getrocknete Früchte (13,5 % VOL | 9,86)
Johannisbeere und Schokolade

2024er D28 — Domina Alte Reben — 8,50
Leicht untermalt von einer (13,5 % VOL | 11,33)
Barrique-Note kombiniert mit einem intensiven
Duft von Süßkirsche und Holunderbeeren

2024er D29 — Merlot — 7,70
unser Pizza & Pasta Wein (13,5 % VOL | 10,26)
Cassis, rote Paprika, Pflaume und Johannisbeere
Silberne Kammerpreismünze

ROT – HALBTROCKEN

2024er D27 — Pinot Madeleine — 7,90
Kräftiger Duft nach dunklen Waldfrüchten, (13,5 % VOL | 10,53)
Vanille und Cassis gepaart mit einer angenehmen
Säure, welche mit dem leichten Restzucker des Weines
hervorragend zusammenpasst.
Silberne Kammerpreismünze

WEINE IN 1,0 LTR. FLASCHEN

WEISS

61	2025er Silvaner – trocken	(12,5 % VOL)	5,00
D1	2025er Silvaner – trocken	(12,5 % VOL)	5,00
64	2024er Rivaner Classic – trocken	(12,0 % VOL)	5,00
65	2025er Riesling Classic – trocken	(12,5 % VOL)	5,60
D2	2025er Bacchus – feinherb	(12,5 % VOL)	5,00
66	2024er Kerner-Schönburger Kabinett – fruchtig fruchtiger Sommerwein mit einem Hauch von Rosenblüte *Goldene Kammerpreismünze*	(10,0 % VOL)	5,60

ROSÉ

79	2025er Spätburgunder Rosé – trocken	(12,5 % VOL)	5,00
67	2024er Portugieser Roséwein – fruchtig	(10,5 % VOL)	5,00

ROT

73	2025er Spätburgunder Classic – trocken	(13,0 % VOL)	5,60
71	2024er Cuvée Rouge – feinherb	(12,0 % VOL)	5,00
68	2025er Dornfelder – Portugieser Ingelheimer Kaiserpfalz, fruchtig	(11,0 % VOL)	5,00

SEKT

50	Weber – trocken Weber – unsere Hauscuvée	(11,0 % VOL | 10,40)	7,80
D31	Riesling Sekt – trocken	(11,0 % VOL | 11,33)	8,50
50a	Weber – trocken	0,2 l (11,0 % VOL | 15,50)	3,10

SECCO

57 D32 **Rubin – fruchtig** (8,5 % VOL | 8,66) **6,50**
Perlwein rot – die rheinhessische Antwort auf Lambrusco!

95 D30 **Chardonnay SECCO weiß – trocken** (12,0 % VOL | 8,66) **6,50**
Duftiger Perlwein vom Chardonnay – Genießen Sie die Leichtigkeit des Seins!

96 D33 **Sparkling Merlot** (11,0 % VOL | 8,66) **6,50**
Secco Rosé – trocken
aufregend fruchtiger Perlwein aus unserem Merlot!
Unser Tipp: probieren Sie ihn mit 2 - 3 Himbeeren im Glas!

D37 097 **Kleiner Frechdachs** (7,20) **5,40**
Traubensaft mit spritziger Kohlensäure die alkoholfreie Alternative zu SECCO

Alle Perlweine sind Erzeugnisse mit zugesetzter Kohlensäure.

TRAUBENSAFT

Aus erntefrischen Trauben gekeltert, 100% Saft ohne Zuckerzusatz. Purer alkoholfreier Genuss – nicht nur für Kinder!

D38 **Traubensaft, weiß** (5,33) **4,00**
Direktsaft aus Trauben des Müller-Thurgau

98 **Traubensaft, rot** (5,33) **4,00**
Direktsaft aus Trauben des Dornfelder

GLÜHWEIN

99 **Webers Glühwein, rot** (8,0 % VOL | 6,93) **5,20**
nach Hausrezept

D40 **Der glühende Fuchs** (8,0 % VOL | 6,93) **5,20**
Glühwein rot nach Hausrezept

HALBE FLASCHE – VOLLER GESCHMACK

06H **2024er Chardonnay trocken** **0,375 l** (12,5 % VOL | 9,33) **3,50**
Silberne Kammerpreismünze

46H **2024er Pinot Noir trocken** **0,375 l** (13,5 % VOL | 12,00) **4,50**
Goldene Kammerpreismünze

GEISTREICHES

103 **MYTHOS** (0,5 l) 16,00
akazienholzgereifter feiner Tresterbrand (38 % VOL | 32,00)
aus unseren Cabernet-Trauben

104 Likör aus roten Weinbergpfirsichen (0,35 l) 14,00
Genießen Sie ihn in einem Glas Weber-Sekt (23 % VOL | 40,00)
oder einfach pur!

WINZERSPEZIALITÄTEN

109 Wildkräuter-Pesto, 180 gr. Glas 6,80
Weinbergs- und Wildkräuter veredelt mit Traubenkernöl,
Hartkäse und angerösteten Sonnenblumenkernen.
Raffiniert zu Nudeln, Geflügel und Fischgerichten.

111 Portugieser Rotwein Gelee, 225 gr. Glas 4,50
Dieses Gelee schmeckt solo und als Begleiter vieler
guter Speisen, z.B. auf gebackenem Camembert oder
als i-Tüpfelchen auf Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

PROBEPAKETE

mit Expertise zum jeweiligen Wein

990/22 trocken 39,00
je 1 Fl. Wein-Nr. 01, D14, 05, 06, 09, 42

991/18 fruchtig-mild, feinherb 39,00
je 1 Fl. Wein-Nr. 06a, D17, 21, 37, 43, 45

992/7 Rotweinkollektion SCHWARZ-ROT-GOLD 67,00
trockene Rotweine, je 1 Fl. Wein-Nr. 42, 47, 49, 88, 89, 90

HIGHLIGHT GEFÄLLIG?

Planwagenfahrten & Erlebnisweinprobe

Frische Luft, tolle Weine und viel gute Laune! Wir bieten Ihnen ein besonderes Highlight für Jung und Alt – ideal für Firmenevents oder private Feiern.

Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten aus der hauseigenen Gutsküche sowie unsere selbst ausgebauten Weine und Perlweine. Picknick und Weinprobe – stets mit neuen kulinarischen Ideen – erleben Sie bei gutem Wetter mitten in den Weinbergen. Termine individuell buchbar! Sprechen Sie uns gerne an!

UNSERE AUSLIEFERUNGSFAHRTEN

Unsere Touren im Herbst / Winter:

Woche vom 28.10. – 31.10.2026 (T10, 11, 13)
Coburg – Thüringen – Dresden – Raum Kamenz – Lausitz

Woche vom 09.11. – 14.11.2026 (T3)
Starnberg – München – Allgäu – Biberach –Augsburg

Woche vom 09.11. – 14.11.2026 (T9)
Nürnberg – Regensburg – Straubing – Dingolfing – Altötting

Woche vom 23.11. – 27.11.2026 (T10, 11, 13)
Coburg – Thüringen – Dresden – Raum Kamenz – Lausitz

Woche vom 07.12. – 12.12.2026 (T8)
Osnabrück – Oldenburg – Bremen – Wilhelmshaven

Woche vom 07.12. – 12.12.2026 (T4, T5, T12)
Kassel – Göttingen – Harz – Braunschweig – Hannover – Hamburg – Schleswig-Holstein

GANZJÄHRIG

alle 4 – 6 Wochen: NRW (T02)
Rheinland – Ruhrgebiet – Sauerland – Westfalen – Münsterland

1 x wöchentlich, i.d.R. donnerstags – ganzjährig (T01)
Rhein-Main-Gebiet – Aschaffenburg – Hanau – Bad Nauheim – Gießen – Siegen – Dillenburg – Limburg – Hadamar – Taunusstein

Nach Eingang Ihrer Bestellung – **ab 12 Flaschen versandkostenfrei** – stimmen wir mit Ihnen den genauen Liefertag kurzfristig telefonisch ab. Sollten wir einen Auftrag nicht selbst ausliefern können, erhalten Sie diesen nach Rücksprache per Spedition oder Paketdienst.

Wir freuen uns, bald wieder von Ihnen zu hören oder auf Ihren Besuch im Weingut.

Ihre Winzerfamilien
Konstantin & Kerstin Dengler und Hermann & Martina Weber

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Angebot: Bei allen Produkten handelt es sich um Deutsche Erzeugnisse aus Rheinhessen. Diese enthalten Sulfite oder andere Allergene Stoffe, mit Ausnahme von Traubensaft. Soweit nicht anders angegeben handelt es sich um Qualitätsweine aus Rheinhessen.

Preise: Unsere Preise verstehen sich per Flasche mit Glas und Verpackung, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend auf der Grundlage der jeweils gültigen Preisliste. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten Ihre Gültigkeit.

Versand / Lieferung: Wir versenden unsere Weine auch per DPD / UPS, wahlweise in Kartons zu 3, 6, 12 oder 15 Flaschen auf Rechnung und Gefahr des Empfängers. Für ein Paket bis 11 Flaschen berechnen wir 10,50 € Versandkosten. Ab 12 Flaschen kostenfreier Versand innerhalb Deutschlands (ohne Inseln). Entweder mit eigenem Fahrzeug bei unseren Auslieferungsfahrten oder per Paketdienst / Spedition. Bitte benachrichtigen Sie uns bei Falschlieferungen, Fehlmengen oder Bruch umgehend telefonisch, per Fax oder E-Mail.

Zahlung: Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Von uns gelieferte Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Gerichtsstand Bingen am Rhein, Erfüllungsort Gau-Algesheim

Unsere Bankverbindung: Konstantin Dengler
DE09 5605 0180 0017 0730 24
MALADE51KRE

Im Weingut können Sie bar oder per EC-Karte bezahlen.
Wir verpacken unsere Erzeugnisse in 6er Karton.
Leere Weinflaschen nehmen wir gerne zur Weiterverwendung zurück.

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns

Weingut Konstantin Dengler, Herrbornstraße 26, 55435 Gau-Algesheim
Tel: 06725/2263, Fax: 06725/3385, weingut@sankt-marienhof.de

mittels einer eindeutigen schriftlichen Erklärung über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Ein Muster - Widerrufsformular finden Sie auf unserer Homepage https://sankt-marienhof.eu/widerrufsbelehrung/.

Öffnungszeiten Weingut:
Dienstag bis Freitag von 10:00 bis 13:00 Uhr und von 14:30 bis 17:30 Uhr
Samstag von 10:00 bis 16:00 Uhr
Montag, Sonn- und Feiertage geschlossen

Während der Ferienzeiten gelten eingeschränkte Öffnungszeiten.

Geschäftsbedingungen, Widerrufsformular und Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer Homepage www.sankt-marienhof.eu oder www.weber-weine.de

VERANSTALTUNGEN

25.06.2026	Donnerstags am Graulturm
27.06.2026	Konstantin & Hermann ganz privat – Weinwanderung mit Grillerlebnis
22.08.2026	3 Winzer, 9 Weine, 1 Ort
29.08.2026	Konstantin & Hermann ganz privat – Weinwanderung mit Grillerlebnis
05.09.2026	Webers Weinwanderungen im September
12.09.2026	Webers Weinwanderungen im September
09. bis 12.10.2026	Fest des jungen Weines
10.10.2026	Kleiner Weinlagenspaziergang mit dem Winzer
23.12.2026	Winter Spezial mit Bratwurst, Glühwein & vielem mehr

Konstantin Dengler

Herrbornstraße 26 • 55435 Gau-Algesheim
Telefon 06725 / 2263 • Telefax 06725 / 3385

weingut@sankt-marienhof.de • www.sankt-marienhof.eu
info@weber-weine.de • www.weber-weine.de