

Sie wollen gerne Post von uns bekommen? Dann gerne direkt ausfüllen!

Name	Telefon
Firma/Adresszusatz	E-Mail
Straße, Nr.	PLZ, Ort

AGB — Auszug aus unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen, einsehbar im Verkaufsraum

Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer, inkl. Glas und einfacher Verpackung ab Hof. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbedingung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor. Erfüllung- und Zahlungsort ist Bensheim. Soweit eine Gerichtsstandsvereinbarung möglich ist, gilt Bensheim als Gerichtsstand. Reklamationen wegen beschädigter Sendungen sind vom Empfänger bei Anlieferung vom Speditionsfahrer / Versanddienstleister sofort bestätigen zu lassen. Mängel und Beanstandungen müssen uns unverzüglich nach Ankunft der Ware mitgeteilt werden.

Versandmengen: 1, 3, 6, 12, ... (in 6er Schritten). Ab 200€ Warenwert versandkostenfrei

Abgabemengen: Wir behalten uns vor, bestimmte Weine limitiert zu verkaufen.

Bei Erstbestellung bitten wir nur um Vorkasse.

Versandkosten innerhalb Deutschlands: 1-6er Karton 6,90€, 12er Karton 9,90€. Lieferung erfolgt in PTZ-Kartonagen. Unser Versanddienstleister bedient keine Postfächer oder DHL-Packstationen. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum des Weingut Schloss Schönberg J. Streit & P. Greißl-Streit GbR. Mit Ihrer Auftragserteilung erkennen Sie unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen an.

Gesellschafter: Jürgen Streit, Petra Greißl-Streit

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 306659445

Änderungen vorbehalten.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Stand: März 2026

Unterwegs auf unbekanntem Terroir.

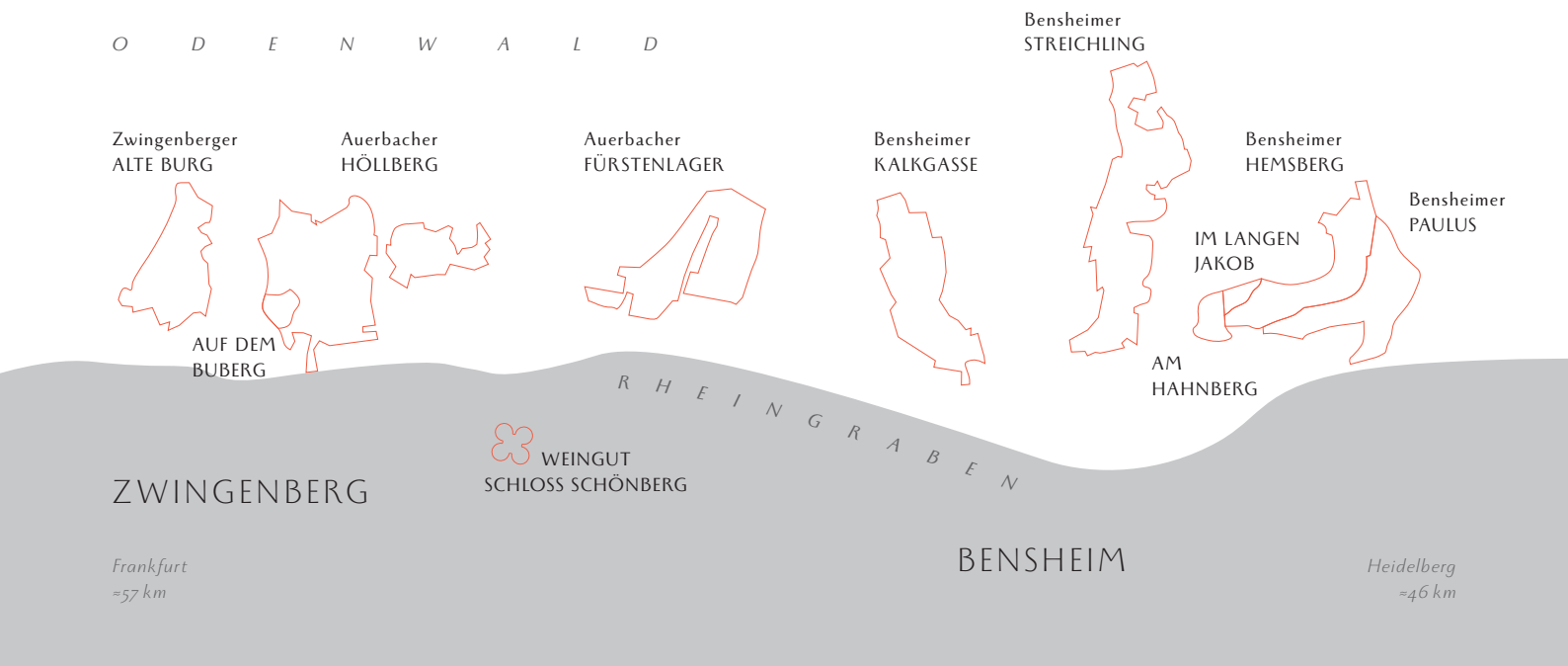


SCHLOSS
SCHÖNBERG
WEINKARTE
FRÜHJAHR 2026

SCHÖNBERG

WEINGUT SCHLOSS SCHÖNBERG
Jürgen Streit & Petra Greißl-Streit GbR
Lahnstraße 27–29 · 64625 Bensheim
+49 (0)6251 7030320 | info@schloss-schoenberg.com
www.schloss-schoenberg.de

VINOTHEK IM WEINGUT
Zwischen den Bächen 23–25 · 64625 Bensheim
+49 (0)6251 7030320 · info@schloss-schoenberg.com



I Gutswein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2025	'Grauburgunder	trocken	12,0% vol.	0,75l	10,00	13,33	_____
2025	'Silvaner	trocken	12,0% vol.	0,75l	10,00	13,33	_____
2025	'Sauvignon Blanc	trocken	12,0% vol.	0,75l	10,00	13,33	_____
2024	Riesling Kabinett		9,0% vol.	0,75l	10,50	14,00	_____

Unsere Gutsweine — elegant und frisch. Durch Frucht und Trinkfluss bereiten sie viel Freude ohne Chichi.

WAS PRÄGT DEN JAHRGANG 2025?



Ein trocknes, warmes Frühjahr gefolgt von einem nassen Juli, führen im August zu einer Rekordentwicklung im Weinberg. Wir starten früher als geplant in die Lese und das direkt mit Höchstgeschwindigkeit. Die Lesemannschaft ist so schnell, dass wir kaum hinterherkommen, die Trauben in den Keller zu fahren. Die meisten Gutsweine schaffen es noch im August in den Keller. Der Wassernachschub aus dem Juli und die folgende Sonne bescheren uns reife, gesunde Trauben, die im Keller zu fruchtigen, schmelzigen Weinen mit wunderbarer Frische wurden!

I Terroirwein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2024	'Riesling vom Granit	trocken	12,0% vol.	0,75l	14,00	18,67	_____
2024	'Weißburgunder Chardonnay Löss und Granit	trocken	12,0% vol.	0,75l	14,50	19,33	_____
2024	'Weißburgunder vom Ranker	trocken	12,0% vol.	0,75l	18,00	24,00	_____
2024	'Silvaner Weißer Granit	trocken	12,5% vol.	0,75l	18,00	24,00	_____
2024	'Chenin Blanc	trocken	13,0% vol.	0,75l	26,00	34,67	_____
2024	'Chardonnay	trocken	13,0% vol.	0,75l	26,00	34,67	_____

Unsere Terroirweine definieren sich durch Puristik und Würze und besitzen eine sehr schöne Tiefe. Handlese, Spontangärung, langes Hefelager und der Ausbau in Edelstahl- und Holzfässern verleihen den Weinen hohe Komplexität und Reifepotenzial.

2023	'Spätburgunder vom Löss	trocken	13,0% vol.	0,75l	17,50	23,33	_____
2023	'Spätburgunder vom Granit	trocken	13,0% vol.	0,75l	21,00	28,00	_____
2023	'Spätburgunder vom Ranker	trocken	13,0% vol.	0,75l	26,00	34,67	_____

2024 — ZURÜCK ZUM COOL CLIMATE?

Das Frühjahr 2024 hat unser Team ganz schön ans Limit gebracht. Anhaltende Niederschläge haben zwar die Weinberge gut versorgt, aber sämtliche Traktorarbeiten in den Hanglagen zur Mutprobe gemacht. Es folgt eine Lese, die uns auf die Geduldsprobe stellt. Immer wieder pausieren wir, warten Wetter und Reife ab. Im Keller landet ein Jahrgang, der Fülle und Frucht mit Mineralik und Kühle paart. Die Weißweine aus dem Jahr 2024 bestechen mit Eleganz und Länge und zeigen das Granitböden auch in kühlen Jahren mit spannendem Terroir bestechen.



I Lagenwein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2024	'Riesling Im langen Jakob	trocken	12,5% vol.	0,75l	28,00	37,33	_____
2023	'Riesling Am Hahnberg	trocken	12,0% vol.	0,75l	28,00	37,33	_____
2023	Riesling Streichling Spätlese		7,5% vol.	0,375l	20,00	53,33	_____

Unsere Lagenweine stammen aus den besten und ältesten Parzellen entlang der Bergstraße. Niedrigste Erträge, Handlese und vor allem Zeit lassen diese Weine zu einzigartigen Repräsentanten ihrer Herkunft heranwachsen.

2023	'Spätburgunder Fürstenlager	trocken	13,5% vol.	0,75l	36,00	48,00	_____
------	-----------------------------	---------	------------	-------	-------	-------	-------

WIR PRÄSENTIEREN UNSERE SPÄTBURGUNDER AUS DEM JAHRGANG 2023



Wir wollen keine Kompromisse beim Ausbau unserer Spätburgunder eingehen und es gibt kein Rezept, dem wir blind folgen. Mit Erfahrung, Geduld und Gefühl entscheiden wir, wie viel Zeit die Weine brauchen. So bekommen die Spätburgunder nach dem Abfüllen auch in der Flasche nochmal ein halbes Jahr Zeit, bevor sie in den Verkauf kommen. Während 2023 kein besonders farbstarker Jahrgang im Keller war, bestechen die Weine mit Druck, Kraft und einer unglaublichen Langlebigkeit.