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. Erfüllungs- 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: *Oktober 2026*

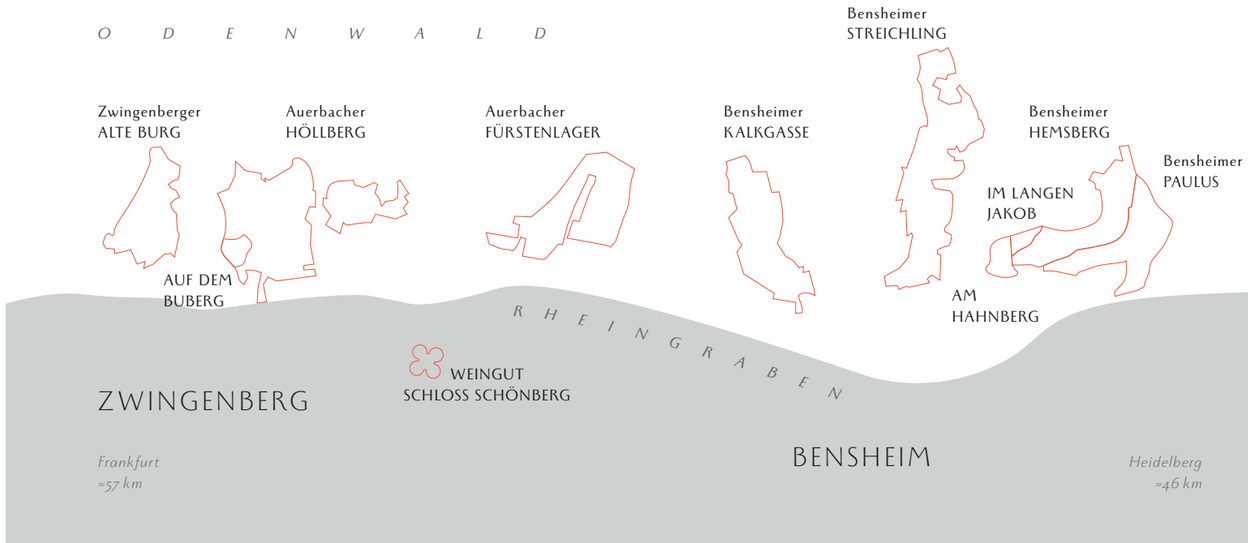
SCHÖNBERG

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

SCHÖNBERG

WEINKARTE
SPÄTJAHR 2026



Gutswein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2025	[1]Grauburgunder	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	10,00	13,33	
2025	[1]Silvaner	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	10,00	13,33	
2025	[1]Sauvignon Blanc	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	10,00	13,33	
2025	Riesling Kabinett		9,0 % vol.	0,75 l	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!

Terroirwein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2025	[1]Riesling vom Granit	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	14,00	18,67	
2024	[1]Weißburgunder Chardonnay Löss und Granit	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	14,50	19,33	
2024	[1]Weißburgunder vom Ranker	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	18,00	24,00	
2023	[2]Silvaner Weißer Granit	trocken	12,5 % vol.	0,75 l	18,00	24,00	
2024	[1]Chenin Blanc	trocken	13,0 % vol.	0,75 l	26,00	34,67	
2024	[1]Chardonnay	trocken	13,0 % vol.	0,75 l	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.

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2024	[1]Spätburgunder vom Löss	trocken	13,5 % vol.	0,75 l	17,50	23,33	
2024	[1]Spätburgunder vom Granit	trocken	13,5 % vol.	0,75 l	23,00	30,67	
2024	[1]Spätburgunder vom Ranker	trocken	13,5 % vol.	0,75 l	29,00	38,67	

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 Weine aus dem Jahr 2024 bestechen mit Eleganz und Länge und zeigen das Granitböden auch in kühlen Jahren mit spannendem Terroir bestechen.



Lagenwein

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2025	[1]Riesling Im langen Jakob	trocken	12,0 % vol.	0,75 l	28,00	37,33	
2023	Riesling Streichling Spätlese		7,5 % vol.	0,375 l	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.

			Alc.	Fl.	€/Fl.	€/l	***
2024	[1]Spätburgunder Fürstenlager	trocken	13,5 % vol.	0,75 l	36,00	48,00	

VOM RANKER — KEINE LAGE, SONDERN EIN BODENTYP



Der Rankerboden ist geologisch gesehen ein junger Boden, der noch als karg und wenig ertragreich gilt. Normalerweise verwittern Böden über Jahre und Jahrzehnte und bilden zwischen Oberboden und Ausgangsgestein eine Bodenschicht, die Nährstoffe und Wasser speichert. In unseren Rankerböden fehlt diese. Auf eine dünne Schicht Oberboden folgt das unverwitterte Granitgestein. Nicht viele Pflanzen wollen auf so einem kargen Boden wachsen. Doch die Rebe ist eine echte Überlebenskünstlerin und schenkt uns hier bei sehr geringen Erträgen eine tolle Qualität mit einzigartiger Aromatik.

Alle Weine enthalten Sulfite. Ältere Jahrgänge sowie Großflaschen gerne auf Anfrage.

[1]Qba [2]Landwein