



Weinkarte

2024-02



Das Weinjahr 2024

Unser Weinjahrgang 2024 wird einfach umwerfend.

Vom 5. September bis 5. Oktober ernteten wir unsere Weintrauben mit viel Leidenschaft, intensiver Handarbeit und dem gebotenen Fingerspitzengefühl. So ist es uns gelungen, unsere gewohnte Qualität noch weiter zu steigern.

Die Bedingungen von Mai bis August waren spannend und knifflig, doch die langjährige Berufserfahrung des Herrn der Reben (Alfred) war der Garant für die glänzenden Resultate. So wurden wieder einmal

wunderbare reife Trauben im Kelterhaus von Matthias zu einzigartigen Ochs-Weinen verzaubert. Ab März 2025 dürfen Sie sich dann auf den neuen Jahrgang freuen. Auch der aktuelle Jahrgang 2023 präsentiert sich immer noch absolut herrlich und hochwertig.

Mehr über uns auf www.weingut-ochs.de

Jetzt bequem online bestellen:
www.weingut-ochs.de/bestellen

Unsere Gigolos

Pertwein mit zugesetzter Kohlensäure

Nr.	Bezeichnung		€
1	Gigolo <i>alc. 11,5 % vol</i> Fruchtig, prickelnd ... und zischt.	0,75 l	7,00 <i>9,33 €/l</i>
2	Gigolo Rosé <i>alc. 11,0 % vol</i> Das leichtfüßige Pendant zum „Weißen“.	0,75 l	7,00 <i>9,33 €/l</i>



Unser **Gigolo**
hat den Dreh raus.

Mit seinem fruchtig
belebenden Charak-
ter gelingt es ihm,
die Damenwelt für
sich zu gewinnen.

Ein Gaumen-
schmeichler
sondergleichen.

Rosé

3	2023er 2024er Rosé feinherb <i>alc. 11,0 % vol</i> Unser Rosé macht Laune. Jung, süffig und leichtfüßig. Ein verführerischer Terrassenwein.	0,75 l	6,40 <i>8,53 €/l</i>
4	2023er 2024er Rosé trocken <i>alc. 11,5 % vol</i> Unser Rosé macht Laune. Jung, süffig und leichtfüßig. Ein verführerischer Terrassenwein.	0,75 l	6,40 <i>8,53 €/l</i>

Rotwein

Nr.	Bezeichnung		€
5	2023er Gutsrotwein mild <i>alc. 10,0 % vol</i> Der milde, süffige Rotwein, der Sie spätestens nach dem dritten Schluck verführt. Einfach unwiderstehlich.	1,0 l	6,20
6	2023er Dornfelder feinherb <i>alc. 12,5 % vol</i> Mild, fruchtig und schmeckt wie ein Korb voller Beeren.	0,75 l	6,90 <i>9,20 €/l</i>
7	2022er Dornfelder trocken <i>alc. 12,5 % vol</i> Kräftiger, tiefdunkler Rotwein mit dem Duft der reifen Sauerkirsche.	0,75 l	6,90 <i>9,20 €/l</i>
8	Cuvée „per Du“* trocken <i>alc. 13,0 % vol</i> Die spannenden Stärken von St. Laurent und Spätburgunder aus verschiedenen Jahrgängen vereint.	0,75 l	7,50 <i>10,00 €/l</i>
9	2021er 2022er Spätburgunder* trocken <i>alc. 12,5 % vol</i> Ein eleganter, klarer Spätburgunder mit einer feinen Beerenfrucht. Grenzenloser Genuss.	0,75 l	7,90 <i>10,53 €/l</i>
10	2022er Saint Laurent* trocken <i>alc. 13,5 % vol</i> Eine ausdrucksstarke Kombination von Fruchtigkeit und Rotweinwürze.	0,75 l	7,90 <i>10,53 €/l</i>



Unsere Heimat, unser Klima und
unsere Böden schenken uns die
Leidenschaft für unsere Arbeit.

Weißwein

Nr.	Bezeichnung		€
11	2024er Riesling trocken <small>alc. 10,5 % vol</small> Ein typischer Riesling für jeden Tag. Unser Brot- und Butterwein.	1,0 l	6,20
12	2023er Grauburgunder trocken <small>alc. 12,0 % vol</small> Fruchtig und frisch. Der Wein zum Relaxen!	0,75 l	7,00 <small>9,33 €/l</small>
13	2023er Grüner Silvaner trocken <small>alc. 12,0 % vol</small> Ich bin ein echter Naturbursche und komme aus Rheinhessen. Manchmal etwas schüchtern, aber ehrlich und einzigartig. Ich weiß genau was in mir steckt, also nimm dir Zeit für mich! Ich bin feinwürzig und elegant.	0,75 l	7,00 <small>9,33 €/l</small>
14	2023er Weißer Riesling Premium trocken <small>alc. 12,0 % vol</small> Feinste Frucht trifft auf knackige Mineralität. Eine perfekte Balance, die vom ersten Schluck an überzeugt. Nachschenken leicht gemacht.	0,75 l	7,90 <small>10,53 €/l</small>
18	2023er Scheurebe trocken <small>alc. 11,5 % vol</small> Es ist der Anfang einer wahren Liaison. Pure Freude kommt auf, dass dieser totale Individualist jetzt endlich in unserem Orchester mitspielt. Mein größtes persönliches Werk.	0,75 l	8,90 <small>11,87 €/l</small>
25	2023er Sauvignon Blanc* trocken <small>alc. 12,0 % vol</small> Ein echtes Füllhorn von exotischen Aromen macht mich zum aufregenden Trinkvergnügen. Nimm mich mit auf deine Terrasse und lass' uns den Tag entspannt genießen!	0,75 l	9,00 <small>12,00 €/l</small>

Nr.	Bezeichnung		€
26	2024er <i>Hoch sollst du leben!</i> Grüner Silvaner trocken <u>Hoch sollst du leben</u> <small>alc. 12,5 % vol</small> Der Grüner Silvaner, eine der ältesten Rebsorten und zudem die Lieblingssorte von Alfred Ochs, wird stark von Standort, Boden und Winzer geprägt. Dieser Wein, von Matthias Ochs als Hommage an seinen Vater Alfred kreiert, erzählt Geschichten von Beziehungen und Lebenslust. Ein Aufruf das Leben und den Wein zu genießen.	0,75 l	9,50 <small>12,67 €/l</small>
15	2023er Gutswein weiß feinherb <small>alc. 10,5 % vol</small> Der frische Allrounder zeigt auf eindrucksvolle Weise, was alles in einem Weißwein stecken kann. Ein Wein für jede Gelegenheit.	1,0 l	5,90
16	2024er Weißer Riesling feinherb <small>alc. 10,5 % vol</small> Reif und saftig. Schluck für Schluck macht er Lust auf Mehr.	0,75 l	7,00 <small>9,33 €/l</small>
17	2023er Weißburgunder vom Kalkstein feinherb <small>alc. 12,5 % vol</small> Durch die Mineralität unserer Kalksteinböden kommt unser Weißburgunder besonders finessenreich zum Ausdruck. Ein vollmundiger Auftakt und dann nur noch gut.	0,75 l	7,00 <small>9,33 €/l</small>

ab März 2025

Weißwein

Nr.		Bezeichnung		€
19	2023er	Gutswein weiß mild <i>alc. 9,5 % vol</i> Der ideale Durstlöcher, der direkt zum nächsten Schluck verführt.	1,0 l	5,90
20	2024er	Bacchus fruchtig <i>alc. 9,5 % vol</i> Der Wein der Cabrio-Laune macht und zum Picknick begleitet.	0,75 l	6,40 <i>8,53 €/l</i>
21	2024er	Huxelrebe Spätlese <i>fruchtig</i> <i>alc. 10,5 % vol</i> Wie ein Naschspaziergang durch den heimischen Beerengarten.	0,75 l	7,50 <i>10,00 €/l</i>
22	2023er	Gewürztraminer Spätlese <i>fruchtig</i> <i>alc. 11,5 % vol</i> Ein Wein zum Entspannen nach einem arbeitsreichen Tag.	0,75 l	7,90 <i>10,53 €/l</i>
23	2023er	Riesling Spätlese <i>fruchtig</i> <i>alc. 10,0 % vol</i> Mit der besonderen Aromenfülle und Komplexität. Ein Wein für die ganze Nacht!	0,75 l	7,90 <i>10,53 €/l</i>
24	2024er	Huxelrebe Auslese <i>fruchtig</i> <i>alc. 11,5 % vol</i> Das i-Tüpfelchen vom 2024er Jahrgang. Ganz großes Kino.	0,75 l	10,50 <i>14,00 €/l</i>

Erlebnis Wein

Möchten Sie einmal hautnah die Welt der Ochs-Weine erleben und uns und unsere Weine mit allen Sinnen kennenlernen?

Weingenuss bei Ihnen

Wir laden Sie ein zur Erlebnisweinprobe bei Ihnen zuhause mit Freunden und Bekannten.
Ca. 15-20 Personen

Weingenuss bei uns

Oder bei uns im Weingut. Ein Wochenende Natur pur. Spüren Sie den Boden, auf dem unser Wein wächst, unter Ihren Füßen.

Jetzt anfragen unter:
Tel. 06243-9080111





OCHS
Marketing-Office

Für Sie unterwegs.

Informieren Sie sich über unsere
Event- und Tourentermine unter
www.weingut-ochs.de/termine.



Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen

Auslieferung

Als besonderen Service beliefern wir Sie einmal im Quartal mit Ihren Lieblingsweinen ab 18 Flaschen frachtfrei und persönlich. Den aktuellen Tourenplan finden Sie unter www.weingut-ochs.de/touren.

Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zahlbar netto Kasse innerhalb 10 Tagen.

Versandkosten

Möchten Sie Ihren Wein außerhalb unserer Auslieferungstour per DHL erhalten, fallen folgende Versandkosten an:

- 6-12 Flaschen: 9,00 €
- 13-24 Flaschen: 15,00 €
- 25-36 Flaschen: 19,00 €
- 37-48 Flaschen: 22,00 €
- Ab 49 Flaschen **oder** 300 EUR Warenwert (brutto) **versandkostenfrei**

Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen.

Weitere Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.weingut-ochs.de/agb.

Bankverbindung

Rheinessen Sparkasse

IBAN: DE45 5535 0010 0002 0416 56

BIC: MALADE51WOR

Alle unsere Produkte stammen aus Deutschland, sind aus Rheinhessen (wenn nicht anders markiert), Qualitäts- oder Prädikatsweine und enthalten Sulfite.

* Aus Zukauf von befreundeten Winzerkollegen.

**Wir liefern aus.
1 mal im Quartal.
Direkt zu Ihnen.
Frachtfrei und persönlich!**

Weingut Ochs GbR

Margarethenhof
D-67590 Monsheim

Tel. 06243-9080111

Fax 06243-9080115

info@weingut-ochs.de

www.weingut-ochs.de



[/weingut.ochs](https://www.facebook.com/weingut.ochs)



[/weingut_ochs](https://www.instagram.com/weingut_ochs)

Öffnungszeiten

Montag – Samstag

9.00 – 11.30 Uhr

13.00 – 17.30 Uhr

**Bitte melden Sie Ihren
Besuch an, damit wir
genügend Zeit für Sie
haben.**