

Unser Angebot.

Ihre Weinkarte.



HEINZ

Lemb



JÜRGEN

Becker



Geschätzte Weinfreund*innen.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und versichern Ihnen, dass alle Weine nach sorgfältiger Pflege im eigenen Betrieb auf Flaschen gefüllt wurden.

Wir bemühen uns stets, Ihre Bestellungen sorgfältig und zur Ihrer Zufriedenheit auszuführen und freuen uns, bald wieder von Ihnen zu hören oder Sie auf unserem Hof begrüßen zu dürfen.

Ihre Winzerfamilie

Sigrid Lemb-Becker, Jürgen Becker,
Julia Becker, Martin Becker,
Benedikt Becker und Mathilde Lemb

Die Preismünze auf der Flasche ·

Das Siegel für gute Qualität zum fairen Preis



Ein Wein mit diesem Siegel wurde von neutralen Experten verdeckt probiert und bewertet. Darauf ist Verlass. Dafür bürgt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Mit der Kammerpreismünze statten die Prüfungsgremien nur Weine und Sekte aus, die den hohen Ansprüchen der Bestimmungen für die Landesprämierung entsprechen.

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Unsere Kennzeichnung

- Goldene Kammerpreismünze
- Silberne Kammerpreismünze
- Bronzene Kammerpreismünze

*bewusst!
gewusst!*



Die [R] **Restsüße** (g/l) ist die auch als Restzucker bezeichnete Menge an Zucker im Wein, die nach dem natürlichen Ende der Gärung oder ihrem gezielten Abstoppen erhalten bleibt.

Die [W] **Weinsäure** (g/l) sorgt für den schönen, leicht herben und frischen Geschmack.

Wie viel Säure ein Wein erzeugt, ist abhängig von verschiedenen Faktoren, wie zum Beispiel dem Wetter. In kälteren Regionen, erzeugen die Weine oft eine höhere Säure. Das liegt zum Teil am Boden und an den niedrigeren Temperaturen. In warmen Regionen ergibt sich meist wenig Säure.

Der [A] **Alkoholgehalt** (% vol) im Wein bezieht sich auf den Äthylalkohol (andere Alkoholarten sind nur in geringsten Mengen enthalten). Der Alkohol-Gehalt im Wein beeinflusst in positiver Weise den Geschmack.



Lecker Schorlewein

Nr.			
06/25	2024	Cuvée lieblich R 34,3 g · W 6,1 g · A 10,5 % vol	5,20 € 1,0l
L01/26	2025	Silvaner halbtrocken R 13,2 g · W 5,6 g · A 11,5 % vol	5,20 € 1,0l
L05/26	2025	Silvaner & Scheurebe trocken R 5,0 g · W 5,7 g · A 12,0 % vol	5,20 € 1,0l



Alkoholfreier Trinkgenuss

Emils weißer Traubensaft Erzeugnis aus eigener Herstellung	3,30 € 0,75 l · 4,40 €/l
Friedas roter Traubensaft Erzeugnis aus eigener Herstellung	3,30 € 0,75 · 4,40 €/l
Lembs Genuss - Pur alkoholfreier Wein*	8,50 € 0,75 · 11,34 €/l
Lembs Genuss - Spritz alkoholfreier Perlwein*	9,50 € 0,75 · 12,67 €/l
Der Mainzer mit Ohne ... alkoholfreier Sekt*	6,00 € 0,75 · 8,00 €/l

i Unsere schmackhaften Traubensäfte, sind aus eigener Produktion und enthalten keine **Sulfite**.

Die trockenen Weißen

Nr.			
01-26	2025	Riesling trocken Hechtsheimer Kirchenstück R 6,7 g · W 7,0 g · A 12,0 % vol <i>Fruchtaromen von Aprikose, Pfirsich und Limone, harmonische Säure</i>	6,30 € 0,75 l · 8,40 €/l
10-25	2024 ●	Weißburgunder trocken Mainzer St. Alban R 6,0 g · W 6,0 g · A 12,5 % vol <i>Frisch und cremig, Aromen von Honigmelone und Grapefruit</i>	6,30 € 0,75 l · 8,40 €/l

Nr.			
124-25	2025	Sauvignon Blanc trocken Mainzer Domherr R 7,9 g · W 7,0 g · A 13,0 % vol <i>Anregend, mit ausgeprägter Säure, tropische Aromen und Stachelbeere</i>	6,70 € 0,75 l · 8,94 €/l
13-26	2025	Sauvitage trocken R 4,6 g · W 6,2 g · A 13,5 % vol <i>Harmonische Säure, mineralisch, Fruchtige Aromen von Grapefruit</i>	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l

Weinstein. So bezeichnet man die kleinen Kristalle die sich in der Flasche befinden können. Diese sind ein Zeugnis der Reife des Weines. Es sind Salze der Weinsäure, die sich bei Temperaturschwankungen bilden können. Der Weinkenner freut sich, wenn er diese Kristalle findet, denn für ihn sind sie ein Qualitätszeichen und stehen für die gute Arbeit des Winzers.

Weißwein in feinherb & classic

Nr.			
21·25	2024 ●	Weißburgunder feinherb Mainzer St. Alban R 13,6 g · W 6,1 g · A 11,5 % vol <i>Reife Fruchtaromen, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel</i>	5,80 € 0,75 l · 7,74 €/l
15·25	2024 ●	Grauer Burgunder feinherb R 12,4 g · W 6,2 g · A 12,0 % vol <i>Weiches Bouquet, feine Honigsüße</i>	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l
04·25	2024 ●	<i>mein</i> Sonnenschein R 14,0 g · W 6,9 g · A 12,0 % vol	7,00 € 0,75 l · 9,34 €/l

Martins einzigartige Weinkreation, die den Sommer schmecken lässt.
Feinste Auswahl aus Weißburgunder, Silvaner und Scheurebe Trauben.

Nr.			
17·24	2023 ●	Rivaner feinherb R 12,5 g · W 6,3 g · A 12,0 % vol <i>mild und fruchtig, Aromen von Johannisbeere und Muskat</i>	5,00 € 0,75 l · 6,67 €/l
02·25	2024 ●	Riesling Classic R 13,3 g · W 7,4 g · A 12,5 % vol <i>gehaltvoll, Trockenobstarematik von Pfirsich und Steinitrone</i>	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l
03·25	2024 ●	Chardonnay Classic R 7,8 g · W 5,7 g · A 12,0 % vol <i>Reifer Pfirsich, Melone und Ananas, leichte Vanillenuancen, sanfte Säure</i>	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l



Mild & lieblich in Weiß

Unsere Edelsüßen

Nr.			
06-25	2024 ●	Müller-Thurgau R 34,3 g · W 6,1 g · A 10,5 % vol <i>Kräuter- und Muskataromen, milde Säure</i>	5,50 € 0,75 l · 7,34 €/l
07-26	2025	Sweet Riesling Hechtsheimer Kirchenstück R 58,3 g · W 7,1 g · A 8,5 % vol <i>vollmundig, saftige Birne und getrocknete Aprikose</i>	7,00 € 0,75 l · 9,34 €/l

Nr.			
11-19B	2018 ●	Merlot Eiswein Mainzer Domherr R 233 g · W 8,0 g · A 7,0 % vol Geschmack von Brombeere, Kirsche und Pflaume, reiche Geschmackskomplexität, die den Gaumen ausfüllt	24,00 € 0,5 l · 48,00 €/l


Eiswein bezeichnet einen Wein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird. Dazu werden die Trauben bis in den Hochwinter am Rebstock belassen, wodurch der Ertrag sinkt. Zusätzlich besteht das Risiko, die ganze Ernte zu verlieren.

bewusst!
gewusst!

Rosé & Blanc de Noir

Nr.			
113·25B 2025	Rosé feinherb Mainzer Domherr R 13,7 g · W 5,6 g · A 12,0 % vol Cuvée aus Portugieser und Dornfelder, leicht, fruchtig, idealer Sommerbegleiter	5,20 € 0,75 l · 6,94 €/l	
127·25B 2025	Merlot Rosé trocken Mainzer Domherr R 8,1 g · W 5,8 g · A 12,5 % vol gehaltvoll, fruchtige Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l	

Nr.			
16·25	2024 ● Spätburgunder trocken Blanc de Noir R 5,6 g · W 6,3 g · A 12,0 % vol Aromen von Kirsche, Erdbeere und Holunder, lebendige Säure	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l	

 Alle unsere Weine und Sekte sind eigene deutsche Erzeugnisse unseres Familienbetriebs. Sie stammen aus dem Anbaugebiet Rheinhessen und enthalten **Sulfite**.

Die Roten

Nr.			
02·25B	2024	● Dornfelder trocken Mainzer Domherr R 5,0 g · W 5,5 g · A 13,0 % vol <i>kraftvoll, intensiver Duft von Brombeere und Sauerkirsche</i>	5,60 € 0,75 l · 7,47 €/l
08·23B	2022	● St. Laurent trocken Mainzer Domherr R 5,8 g · W 5,1 g · A 13,0 % vol <i>samtig mild, erinnert an fruchtige Kirschen</i>	5,60 € 0,75 l · 7,47 €/l
26·25B	2024	● Spätburgunder trocken Mainzer Domherr R 1,9 g · W 4,9 g · A 13,5 % vol <i>vollmundig, Geschmack von schwarzer Johannisbeere</i>	6,20 € 0,75 l · 8,27 €/l

Nr.			
04·23B	2022	● Merlot trocken Mainzer Domherr R 1,9 g · W 5,6 g · A 13,0 % vol <i>würzige Noten von Pfeffer und Pflaume</i>	6,20 € 0,75 l · 8,27 €/l
12·23B	2022	● Regent halbtrocken Mainzer Domherr R 11,9 g · W 5,0 g · A 12,5 % vol <i>fuchsig, mediterran, Aromen von Cassis</i>	5,60 € 0,75 l · 7,47 €/l
06·22B	2021	● Rotwein Cuvée lieblich Mainzer Domherr R 29,1 g · W 5,0 g · A 10,5 % vol <i>süß und süffig, Geschmack von roten Beeren</i>	5,60 € 0,75 l · 7,47 €/l

Die Premium Weine

Nr.			
09-22B	2020	● Cuvée M Rotwein trocken	8,50 €
		im Holzfass gereift	0,75l · 11,33 €/l
		R 0,9 g · W 5,1 g · A 12,5 % vol	
		Cuvée aus Merlot, Regent und Dornfelder, gereifte Tannine gepaart mit fruchtigen Aromen	
10-25B	2023	Merlot Rotwein Barrique	9,50 €
		12 Monate im Barrique gereift	0,75l · 12,67 €/l
		R 1,3 g · W 5,3 g · A 13,5 % vol	
		gehaltvoll und körperreich, feinwürzige Röstnoten	

Nr.			
14-23	2021	● Chardonnay trocken	12,00 €
		R 2,6 g · W 4,1 g · A 13,5 % vol	0,75 l · 16,00 €/l
		kräftige Aromen von exotischen Früchten und Vanille	
07-22B	2019	● Spätburgunder Rotwein trocken	15,00 €
		im Barrique gereift	0,75 l · 20,00 €/l
		R 1,0 g · W 5,4 g · A 13,0 % vol	
		intensive Tannine, eine an Vanille und Zimt erinnernde Geschmacksnote	

Barrique ist ein kleines Eichenholzfass mit ca. 225 l Inhalt, welches bei der Weinherstellung verwendet wird. Es verleiht den Weinen stärkere Holzaromen für kräftigere und körperreiche Weine.

bewusst!
gewusst!

Prickelndes Vergnügen

Nr.			
11-25	2024 ●	Weißburgunder Sekt <i>trocken</i> Mainzer St. Alban	8,50 € 0,75 l · 11,34 €/l
12-26	2024	Riesling Sekt <i>Brut</i> Hechtsheimer Kirchenstück Traditionelle Flaschengärung	10,00 € 0,75 l · 13,33 €/l
112-24	2022	Riesling Sekt <i>Brut nature</i> 24 Monate Hefelager Traditionelle Flaschengärung	15,00 € 0,75 l · 20,00 €/l

Nr.			
S01-25		Secco Veritas Perlwein trocken**	6,50 € 0,75 l · 8,67 €/l
S02-25		Julias Secco Blanc Perlwein**	9,50 € 0,75 l · 12,67 €/l
		Secco/Sekt Pikkolo**	2,80 € 0,2 l · 14,00 €/l

Traditionelle Flaschengärung ist ein Verfahren zur Sektherstellung, bei der die zweite Gärung in Einzelflaschen stattfindet. Diese liegt mindestens 9 Monate auf der Hefe. Anschließend müssen die Flaschen einzeln gerüttelt und degogiert werden.



„Magnumflasche“ 1,5 l ab 25,00 €
Weißburgunder Sekt trocken oder 16,67 €/l
Riesling Sekt brut

Das individuelle Geschenk. Handbeschriftet auf Bestellung.

Mit persönlichen Grußworten versehen.

Mit wunschgemäßer Ausstattung zu erwerben.

Entdecken Sie unsere rustikalen und exklusiven
Geschenkkörbe –
besondere Präsente für jeden Anlass.

*Zukauf - kein eigenes Erzeugnis

**mit zugesetzter Kohlensäure

Brände und Präsente

Rieslingessig*	0,5 l	7,50 €
Traubenkernöl*	0,25 l	15,50 €
Weingelee*	225 g	4,00 €
Hefebrandwein*	1,0 l	13,00 €
Tresterbrand*	0,7 l	15,50 €
Weinbrand*	0,7 l	15,50 €
Pikkolo Wein	0,25 l	2,80 € 11,20 €/l

Weingut



Weingut Heinz Lemb

Inh. Martin Becker

Grauelstraße 8

55129 Mainz-Hechtsheim

Amtliche Betriebsnummer 4375051



+49 (0) 6131·509116



+49 (0) 6131·582883



info@weingut-heinz-lemb.de

Weingut



Martin & Jürgen Becker GbR

Sonnenhof

55288 Udenheim

Amtliche Betriebsnummer 4320119

Geschäftszeiten für Selbstabholer

Werktags: 10.00 - 18.00 Uhr

Samstags: 10.00 - 16.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung.

Informationen, zu aktuellen Veranstaltungen rund um den Wein, erhalten Sie auf unserer Webseite.

- | | |
|--------------|-------------------------------|
| 16.05. | Bretzenh. Schlemmerwanderung |
| 23.05. | Marktfrühstück Fischtor |
| 19. - 22.06. | Mainzer Johannismacht |
| 03. - 06.07. | Hechtsheimer Kirchenstückfest |



Private Gruppenverkostungen

Wir bieten private Weinproben für Gruppen an.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



weingut-heinz-lemb.de

Besuchen Sie uns auch auf  und .

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Verkaufsbedingungen

Mit dem Erscheinen dieser Weinkarte verlieren alle früheren Notierungen ihre Gültigkeit.

Unsere Preise verstehen sich ab Hof und erhalten die gesetzliche Mehrwert- und Sektsteuer, Glas und Verpackung.

Lieferbedingungen

Werden die Weine von uns ausgeliefert, berechnen wir 0,50 €/Flasche bei einer Mindestabnahme von 130,00 € Warenwert. Bei einem geringerem Warenwert erhöhen sich die Anlieferungskosten pro Flasche.

Versand

Versand per DPD/UPS:

1 - 12 Flaschen: 10,00 €

Versand per Spedition auf Anfrage

Zahlungsbedingungen

Alle Angebote sind freibleibend.

Bei Erstaufträgen behalten wir uns Vorauskasse vor.

Zahlung nach Rechnungserhalt rein netto in Euro ohne Abzug.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung:

Volksbank Alzey-Worms e.G.,

Niederlassung VR Bank Mainz IBAN: DE 23 5509 1200 0081 8716 04

Mainzer Volksbank IBAN: DE 88 5519 0000 0571 7460 15

Mängel

Weinstein ist kein Grund zur Beanstandung, sondern ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Die Weinkristalle sind geschmacksneutral, nicht gesundheitsgefährdend und mindern nicht die Qualität des Weines.

Widerrufsbelehrung

Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen über Fernabsatzverträge steht Ihnen das nachfolgende Widerrufsrecht zu:

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 Heinz Lemb, Grauelstraße 8, 55129 Mainz-Hechtsheim,

E-Mail: info@weingut-heinz-lemb.de, Telefon: 06131-509116, Fax: 06131-582883

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.

Machen Sie von dieser Möglichkeit Gebrauch, so werden wir Ihnen unverzüglich (z.B. per E-Mail) eine Bestätigung über den Eingang eines solchen Widerrufs übermitteln.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Widerrufsfolgen

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

