

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.			
L06-23	2022	<b>Cuvée lieblich</b> R 31,5 g · W 5,7 g · A 10,5 % vol	4,70 € 1,0 l
L101/25	2024	<b>Silvaner halbtrocken</b> R 12,8 g · W 6,0 g · A 11,5 % vol	5,20 € 1,0 l
L05/25	2024	<b>Silvaner &amp; Scheurebe trocken</b> R 5,9 g · W 6,3 g · A 12,0 % vol	5,20 € 1,0 l

## Alkoholfreier Trinkgenuss

<b>Emils weißer Traubensaft</b> Erzeugnis aus eigener Herstellung	3,00 € 0,75 l · 4,00 €/l
<b>Friedas roter Traubensaft</b> Erzeugnis aus eigener Herstellung	3,00 € 0,75 l · 4,00 €/l
<b>Der Mainzer mit Ohne ...</b> alkoholfreier Sekt*	6,00 € 0,75 l · 8,00 €/l



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

# Die trockenen Weißen

Nr.			
01-24	2023 ●	<b>Riesling trocken</b>	5,80 €
		Hechtsheimer Kirchenstück	0,75 l · 7,74 €/l
		R 6,4 g · W 7,1 g · A 12,5 % vol	
		<i>Fruchtaromen von Aprikose, Pfirsich und Limone, harmonische Säure</i>	
10-25	2024	<b>Weißburgunder trocken</b>	6,30 €
		Mainzer St. Alban	0,75 l · 8,40 €/l
		R 6,0 g · W 6,0 g · A 12,5 % vol	
		<i>Frisch und cremig, Aromen von Honigmelone und Grapefruit</i>	

Nr.			
24-25	2024	<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	6,70 €
		Mainzer Domherr	0,75 l · 8,94 €/l
		R 7,5 g · W 6,7 g · A 12,5 % vol	
		<i>Anregend, mit ausgeprägter Säure, tropische Aromen und Stachelbeere</i>	
L13-25	2024	<b>Sauvitage trocken</b>	6,50 €
		R 6,7 g · W 5,7 g · A 12,5 % vol	0,75 l · 8,67 €/l
		<i>Harmonische Säure, mineralisch, Fruchtige Aromen von Grapefruit</i>	

**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.			
21-24	2023 ●	<b>Weißburgunder feinherb</b> Mainzer St. Alban R 15,8 g · W 6,7 g · A 12,0 % vol <i>Reife Fruchtaromen, ausgewogenes Säure-Süße-Spiel</i>	<b>5,80 €</b> 0,75 l · 7,74 €/l
15-24	2023	<b>Grauer Burgunder feinherb</b> R 14,0 g · W 6,9 g · A 12,0 % vol <i>Weiches Bouquet, feine Honigsüße</i>	<b>6,20 €</b> 0,75 l · 8,27 €/l
04-24	2023 ●	<i>mein</i> <b>Sonnenschein</b> R 12,9 g · W 6,8 g · A 12,0 % vol	<b>7,00 €</b> 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 ●	<b>Rivaner feinherb</b> R 12,5 g · W 6,3 g · A 12,0 % vol <i>mild und fruchtig, Aromen von Johannisbeere und Muskat</i>	<b>5,00 €</b> 0,75 l · 6,67 €/l
02-24	2023 ●	<b>Riesling Classic</b> R 11,7 g · W 7,3 g · A 12,5 % vol <i>gehaltvoll, Trockenobstarematik von Pfirsich und Steinitrone</i>	<b>6,20 €</b> 0,75 l · 8,27 €/l
03-24	2023 ●	<b>Chardonnay Classic</b> R 8,2 g · W 5,9 g · A 12,0 % vol <i>Reifer Pfirsich, Melone und Ananas, leichte Vanillenuancen, sanfte Säure</i>	<b>6,20 €</b> 0,75 l · 8,27 €/l



## Mild & lieblich in Weiß

## Unsere Edelsüßen

Nr.			
06-23	2022 ● Müller-Thurgau	5,00 €	
	R 31,5 g · W 5,7 g · A 10,5 % vol	0,75 l · 6,67 €/l	
	<i>Kräuter- und Muskataromen, milde Säure</i>		
07-24	2023 ● Sweet Riesling	7,00 €	
	Hechtsheimer Kirchenstück	0,75 l · 9,34 €/l	
	R 68,3 g · W 7,2 g · A 9,5 % vol		
	<i>vollmundig, saftige Birne und getrocknete Aprikose</i>		

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

**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.			
03·25B	2024	<b>Rosé feinherb</b> Mainzer Domherr R 14,0 g · W 6,1 g · A 12,0 % vol Cuvée aus Portugieser und Dornfelder, leicht, fruchtig, idealer Sommerbegleiter	<b>5,20 €</b> 0,75 l · 6,94 €/l
27·25B	2024	● <b>Merlot Rosé trocken</b> Mainzer Domherr R 6,0 g · W 5,7 g · A 12,5 % vol gehaltvoll, fruchtige Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume	<b>6,50 €</b> 0,75 l · 8,67 €/l

Nr.			
16·25	2024	● <b>Spätburgunder trocken</b> <b>Blanc de Noir</b> R 5,6 g · W 6,3 g · A 12,0 % vol Aromen von Kirsche, Erdbeere und Holunder, lebendige Säure	<b>6,50 €</b> 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.			
02·23B	2022	● Dornfelder trocken Mainzer Domherr R 5,1 g · W 5,1 g · A 12,0 % vol <i>kraftvoll, intensiver Duft von Brombeere und Sauerkirsche</i>	5,60 € 0,75 l · 7,47 €/l
08·22B	2021	● St. Laurent trocken Mainzer Domherr R 5,7 g · W 5,5 g · A 12,0 % vol <i>samtig mild, erinnert an fruchtige Kirschen</i>	5,40 € 0,75 l · 7,20 €/l
126·23B	2022	● Spätburgunder trocken Mainzer Domherr R 1,6 g · W 5,0 g · A 13,0 % vol <i>vollmundig, Geschmack von schwarzer Johannisbeere</i>	6,20 € 0,75 l · 8,27 €/l

Nr.			
04·22B	2021	● Merlot trocken Mainzer Domherr R 1,0 g · W 5,0 g · A 13,0 % vol <i>würzige Noten von Pfeffer und Pflaume</i>	6,00 € 0,75 l · 8,00 €/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
- 10-23B 2021 ● **Merlot Rotwein Barrique** 9,50 €  
12 Monate im Barrique gereift 0,75l · 12,67 €/l  
R 0,9 g · W 5,5 g · A 13,0 % 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.

# Prickelndes Vergnügen

Nr.			
11-24	2023	Weißburgunder Sekt <i>trocken</i> Mainzer St. Alban	8,50 € 0,75 l · 11,34 €/l
12-25	2023	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.		
S01-23		Secco Veritas Perlwein trocken** 6,00 € 0,75 l · 8,00 €/l
S02-22		Julias Secco Blanc Perlwein** 9,50 € 0,75 l · 12,67 €/l
		Secco/Sekt Pikkolo** 2,50 € 0,2 l · 12,50 €/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.



## Brände & Präsente

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

Das individuelle Geschenk. Handbeschriftet auf Bestellung.

Mit persönlichen Grußworten versehen.

Mit wunschgemäßer Ausstattung zu erwerben.

Rieslingessig*	0,5 l	7,50 €
Traubenkernöl*	0,25 l	15,50 €
Weingelee*	225 g	4,00 €

\*Zukauf - kein eigenes Erzeugnis

\*\*mit zugesetzter Kohlensäure

Hefebrandwein*	1,0 l	13,00 €
Tresterbrand*	0,7 l	15,50 €
Weinbrand*	0,7 l	15,50 €
Weinbergspfirsichlikör*	0,5 l	15,50 €
Pikkolo Wein	0,25 l	2,50 € 10,00 €/l

Geschenkkörbe, rustikale und exklusive Präsente stehen für Sie zum Kauf bereit.

Weingut



*Lemb*

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



*Becker*

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.

- 10.05. Weinfrühstück am Leichhof
- 17.05. Weinfrühstück am Tritonplatz
- 24.05. Weinfrühstück am Fischtorplatz
- 20.06. - 23.06. Mainzer Johannismacht
- 04.07. - 07.07. Hechtsheimer Kirchenstückfest
- 28. - 31.08. Mainzer Weinmarkt
- 04. - 07.09. Mainzer Weinmarkt


**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 DHL:

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](mailto: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.

