



BALTHASAR RESS

WEINBAR & VINO THEK

FEIN SEI DER WEIN

**Mo-Do: 15:00-23:00 Uhr | Fr: 12:00-24:00 Uhr | Sa: 10:00-24:00 Uhr
So und an Feiertagen geschlossen**




Unsere Terrasse muss bis 23 Uhr, am Wochenende bis 24 Uhr zusammengebaut sein. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir Sie um 22.30 Uhr bzw. 23.30 Uhr nach drinnen bitten müssen!

BALTHASAR RESS

Heute, knapp 150 Jahre nach der Gründung, ist das Weingut Balthasar Ress immer noch vollständig im Eigentum der Familie Ress. Stefan und Christian Ress sind die vierte und fünfte Eigentümergeneration. Die Führung des Familienunternehmens obliegt seit 2010 Christian Ress, der es sich damals schon zum Ziel gesetzt hat, Balthasar Ress im Rheingau in die Spitzengruppe zu führen und auf eine ökologische Arbeitsweise umzustellen.

Als wir 2009 beschlossen, künftig alles anders zu machen, war klar, dass es dabei hauptsächlich um die Arbeit im Weinberg gehen wird. Als Erstes haben wir die Herbizide abgeschafft. Herbizide sind dafür da, das »Unkraut« unter den Stöcken zu bekämpfen. Dem Ganzen ging die Erkenntnis voraus, dass es eigentlich gar keine »Unkräuter« gibt. Deswegen sprechen wir hier bei uns im Weingut nicht mehr von »Unkräutern«, sondern von »Bei- oder Wildkräutern«. Selbigen rücken wir seitdem mechanisch zu Leibe. Das bedeutet, dass wir sie entweder mit einer am Schlepper angebrachten Scheibe entfernen oder, wenn nicht anders möglich, von Hand mit der Hacke. Ganz klassisch, wie früher. Überhaupt schenken wir dem Boden und seinem Zustand wesentlich mehr Aufmerksamkeit. Wir haben angefangen, unsere Begrünungen zu ändern – weg vom einfachen, klassisch gut befahrbaren Einerlei hin zu ökologisch sinnvollen Begrünungen. Solchen, die es dem Mikrokosmos Weinberg erlauben, ein Platz der Artenvielfalt zu werden. Im Übrigen können Trauben, aus denen ganz besondere Weine entstehen sollen, auch nur auf solchen Böden wachsen, die gesund sind. Wenn man erst einmal angefangen hat, sich über diese Dinge Gedanken zu machen, kommt man ganz schnell vom »Hundertsten ins Tausendste«. So war es für uns einfach nur logisch, uns mit dem Gedanken des ökologischen Weinbaus Auseinandersetzen. Langsam und behutsam, versteht sich. Es ist ein Prozess, den man durchleben und in seiner Gänze verstehen muss. Wir haben in den letzten Jahren in beeindruckender Weise feststellen können, dass das Resultat sehr überzeugend ist: Die Trauben sind länger gesund, sie werden widerstandsfähiger und die Weine schmecken einfach anders. Sie sind dichter sowie tiefer und haben ein völlig anderes Mundgefühl.



Christian Ress

»Erzeuger von Weltklasse: Die Weine dieser Betriebe zählen Jahr für Jahr zu den absolut besten ihrer Art und sind in der Spitze nahezu konkurrenzlos – und das unabhängig von Jahrgangsschwankungen.

Doch auch die einfacheren Gewächse sind fast ausnahmslos exzellent.« WWW.WEIN-PLUS.EU



INHALTSVERZEICHNIS

SEKTE, secco, CHAMPAGNER

WEINE BALTHASAR RESS

NATURAL WINES

FRIENDS OF BALTHASAR RESS

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

KLEINE BISTROKÜCHE (ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE)

KALT, HEISS

SONSTIGE ANGEBOTE

BESONDERE EVENTS

WEINPROBEN

EXKLUSIVE BUCHUNGEN

BR CLUB MITGLIEDSCHAFT

REBSTOCKPACHT

„ZECHER PRELLEN“

DER VDP

AUF EIN WIEDERSEHEN!

SEKTE

Balthasar Ress

	10cl	Flasche 75cl
Sekt aus VDP.Gutswein		
Deutscher Riesling extra dry	5,00 €	27,00 €
Deutscher Pinot Noir Rosé brut	5,00 €	28,00 €
2015 »Von Unserm« Rheingau Riesling zero dosage	5,50 €	36,00 €

SECCO

Love Me

	10cl	Flasche 75cl
»Love Me« White Secco dry *	4,00 €	24,00 €
»Love Me« Rosé Secco dry *	4,00 €	24,00 €
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		

* Ein Wein der Ress Family Wineries – der familieneigenen Kellerei.
Trauben bzw. Grundweine sind zugekauft.

CHAMPAGNER

Pol Roger

	Flasche 75cl
Pol Roger Champagne Brut Réserve demi (37,5cl)	32,00 €
Pol Roger Champagne Brut Réserve	59,00 €
Pol Roger Champagne Brut Réserve Pure	69,00 €
2009 Pol Roger Champagne Brut Rosé	90,00 €
2009 Pol Roger Champagne Brut Blanc de Blancs	99,00 €

Philipponnat

	Flasche 75cl
2009 Philipponnat Brut Blanc de Noirs	80,00 €

WEINE

Ressi

	10cl	20cl	Flasche 75cl
2018 Rhein Landwein Grauburgunder trocken*	2,90 €	5,20 €	18,00 €

* Ein Wein der Ress Family Wineries – der familieneigenen Kellerei. Trauben bzw. Grundweine sind zugekauft.

Balthasar Ress

	10cl	20cl	40cl	Flasche 75cl
--	------	------	------	--------------

VDP.Gutswein

Rosé

2018 Rhein Landwein Pinot Noir Rosé trocken	2,90 €	5,20 €		18,00 €
---	--------	--------	--	---------

Weiß

Weinschorle trocken/feinherb		3,80 €	6,50 €	
2018 Rhein Landwein Pinot Blanc trocken	2,90 €	5,20 €		18,00 €
2017 Rheingau Riesling feinherb	2,70 €	4,90 €		19,50 €
2018 »Von Unserm« Rheingau Riesling trocken	3,10 €	5,90 €		21,00 €

Rot

2015 Rheingau Rotwein trocken	3,10 €	5,90 €		20,00 €
2017 »Von Unserm « Rheingau Pinot Noir trocken	3,90 €	7,50 €		26,00 €
2017 »Von Unserm S« Rheingau Pinot Noir trocken	5,90 €	10,50 €		35,00 €

VDP.Ortswein

2017 Oestrich Riesling trocken	3,90 €	7,50 €		25,00 €
2018 Rüdesheim Riesling trocken	3,90 €	7,50 €		25,00 €
2018 Hattenheim Riesling feinherb	3,90 €	7,50 €		25,00 €
2018 Hallgarten Riesling feinherb	3,90 €	7,50 €		25,00 €

WEINE

Balthasar Ress (Fortsetzung)

	10cl	20cl	Flasche 75cl*
VDP.Erste Lage			
2012 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling trocken	5,50 €	10,00 €	34,00 €
2016 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling trocken	4,50 €	8,50 €	28,00 €
2017 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling trocken			28,00 €
2018 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling trocken			28,00 €
2014 Schloss Reichartshausen Riesling Kabinett fruchtig	3,90 €	7,50 €	25,00 €
2018 Schloss Reichartshausen Riesling Spätlese	5,00 €	9,50 €	33,00 €

VDP.Grosse Lage

2015 Rüdesheim Berg Rottland Riesling GG trocken	8,50 €	16,00 €	55,00 €
2016 Hattenheim Nussbrunnen Riesling GG trocken	7,50 €	14,00 €	49,00 €
2017 Hattenheim Wisselbrunnen Riesling GG trocken	8,00 €	15,00 €	53,00 €
2013 Oestrich Doosberg Riesling Auslese			44,00 €
2015 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Auslese (37,5cl)	8,00 €	15,50 €	25,00 €

NATURAL WINES

Balthasar Ress (black label)

	10cl	20cl	Flasche 75cl
VDP.Gutswein			
2015 »23« Rheingauer Landwein Riesling trocken	4,50 €	9,00 €	33,00 €
2014 »32« Rheingauer Landwein Riesling trocken	5,00 €	12,00 €	42,00 €
2012 »60« Rheingauer Landwein Riesling trocken	10,00 €	20,00 €	70,00 €
2014 »RESSpekt« Rheingau Riesling trocken			85,00 €
»PetNat« Deutscher Perlwein Riesling			25,00 €
2013 »Prestige« Riesling Sekt zero dosage			59,00 €

92 PUNKTE 2014 »32« Riesling trocken —Gault & Millau Weinguide 2019

FRIENDS OF BALTHASAR RESS

	10cl	20cl	Flasche 75cl
Deutschland			
2017 "Forbidden Pleasure" Liebfraumilch Rheinhessen	2,90 €	5,20 €	18,00 €
2016 »Love Me« Red Rhein Landwein trocken	3,50 €	6,50 €	22,00 €
Frankreich			
2017/ 2018 Sauvignon Blanc, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne I.G.P.	3,10 €	5,90 €	21,00 €
2018 Chardonnay, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne I.G.P.	3,10 €	5,90 €	21,00 €
2018 "Miraval", Jolie-Pitt & Perrin, Provence Rosé A.C.	4,50 €	8,50 €	29,50 €
2016 Georges Duboeuf, Beaujolais Villages NNFL red	3,10 €	5,90 €	21,00 €
2015 Château Brun, Saint Émilion, A.C., Bordeaux	6,00 €	10,00 €	33,00 €
2012 Villa des 4 Soeurs, Margaux, A.C. Bordeaux	7,50 €	14,00 €	44,00 €
2016 "Les Dames de Vergy", Domaine Antonin Guyon, Hautes Cotes de Nuits, Bourgogne			38,00 €

Château
BRUN
SAINT-ÉMILION
Winery family since 1571



SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Balthasar Ress

	2cl	4cl
»Balthasar's Eleven« 47% London Dry Gin	3,00 €	5,00 €
Gin & Tonic Classic »Balthasar's Eleven« Gin 47% Thomas Henry Gurke		8,00 €
Gin & Tonic Rosmarin »Balthasar's Eleven« Gin 47% Thomas Henry Rosmarin Meersalz		8,00 €
Tresterbrand aus Pinot Noir 42 %	3,50 €	5,50 €
Alter Weinbrand VSOP aus Pinot Noir 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand VSOP aus Riesling 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand XO aus Riesling 38 % - 20 Jahre gereift	11,00 €	19,00 €
Aperol Sprizz LOVE ME SECCO white Sprudel Aperol Orange Eis		7,50 €
Hugo in Red LOVE ME SECCO rosé Sprudel Cassis Limette Minze Eis		7,50 €

KLEINE BISTROKÜCHE

Bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Tagesempfehlung!

Snacks & Knabbereien

	klein	groß
Bester Schinken Jamón Iberico de Bellota italienisches Weißbrot Chips Olivenöl Rotweinsalz <i>Allergene: 2,4,a</i>	11,50€/	17,50 €
Vesper Auswahl Salsiccia Wurst Käsewürfel Spundekäs ´ Gewürzgurke Chutney Brot <i>Allergene: 1,2,4,a</i>		8,50 €
Wurstsalat hausgemacht Gewürzgurken Zwiebeln Brot <i>Allergene: 2, 3, 4,a,j</i>		6,50 €
Gemischte Auswahl Zweierlei Schinken Käseauswahl Feigensenf Trauben Oliven Chutney zweierlei Brot <i>Allergene: 2, 3, 4,a, j</i>		12,50 €
Antipasti Verschiedene Antipasti Perlzwiebeln Parmesan de Reggiano Peperoni-Salami italienisches Weißbrot <i>Allergene: 2, 3, 4,8, a, j, g</i>		12,50 €
Käseauswahl Verschiedene Sorten feinsten Käse Käsewürfel Feigensenf Trauben Brot <i>Allergene: 1, 8,a, g</i>	7,50€/	11,50 €
La Brújula Sardine in Olivenöl Oliven Chips italienisches Weißbrot <i>Allergene: 2,a,d</i>		9,50 €
Hausgemachter Spundekäs ´ Spundekäs ´ Salzbrezeln Spundekäs ´ Brot <i>Allergene: 2,4,8,a, g</i>		6,00 € 6,00 €
Käsewürfel Edamer Käse Salzbrezeln <i>Allergene: 2,4,8,a, g</i>		6,00 €

KLEINE BISTROKÜCHE

(FORTSETZUNG)

Snacks & Knabbereien

Knabberauswahl		5,00 €
zweierlei Brot Olivenöl Rotweinsalz Oliven		
<i>Allergene: a</i>		
Oliven		3,00 €
Grüne Oliven		
<i>Allergene: 2,4</i>		
Nussmix		3,00 €
Erdnüsse Nick Nacks Wasabi		
<i>Allergene: h</i>		
Blue Chips		2,50 €
aus der natürlich blauen Kartoffelsorte „Vitelotte“ hergestellt		
<i>Allergene: 2,e</i>		
Rosmarin Chips		2,50 €
ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe verfeinert		
<i>Allergene: 8, g, 2</i>		
Salzbrezeln		1,50 €
pro Portion / Nachbestellung		
<i>Allergene: a</i>		
Schokoladen Trüffel	<i>wetterabhängig, nicht im Sommer</i>	0,50 €
Zartbitter, Stück		
<i>Allergene: 8,g</i>		

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phospat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) gentechnisch verändert

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- b) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- c) Eier
- d) Fische und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i) Sellerie (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass alle Weine Alkohol und Sulfite enthalten.

KALT

Wasser

	25cl	50cl	75cl
Gerolsteiner Wasser medium oder naturell	2,70 €	4,00 €	
Gerolsteiner Wasser Sprudel oder naturell			6,50 €

Softgetränke

	25cl	40cl
Traubensaft weiß oder rot	3,50 €	5,50 €
Apfelsaft	3,50 €	5,50 €
Saftschorle Traube oder Apfel	3,50 €	5,50 €
Berry	5,50 €	
Traubensaft Tonic Water Limette Sprudel Eis		
Thomas Henry Tonic Water	3,50 €	
Ginger Ale	3,50 €	
Kombucha	3,50 €	

HEISS

Espresso / Espresso Macchiato	2,20 €	2,50 €
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso Macchiato	3,00 €	3,30 €
Cappuccino	3,20 €	
Kaffee	3,00 €	

BESONDERE EVENTS

LIVE Musik ab sofort (fast) immer **samstags** im Herbst und Winter.
Der Eintritt ist jeweils frei, Beginn ist immer um 19.30 Uhr.
An diesem Abend nehmen wir keine Reservierungen an.

Termine im Oktober:

05.10.: Rainer Tiefenbach

12.10.: Gabi Draudt Chanson & mehr

Termine im November:

09.11.: Louis Peschke

16.11.: Michelle Cojocarn

23.11.: Rainer Tiefenbach

Nächster **WeinbarTreff** zum Thema „**Caviar**“ findet am **21.10.2019** ab 19 Uhr statt.

Unser kulinarisches Highlight des Jahres ...

Unser Gast heißt **tastelux.de** und wir bieten einen moderierten Abend mit Weinbegleitung.

Serviert werden hochwertige Produkte wie Stoerfilet und Caviar, aber auch Rinder- und
Pferdeschinken sowie korrespondierende Weine, inkl. Wasser und Aperitif.

Die Kostenbeteiligung pro Person liegt bei € 79,00.

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN

An folgenden Terminen ist unsere Weinbar bereits exklusiv für Feierlichkeiten gebucht.
Wir haben bis 17.30 Uhr regulär geöffnet.

Samstag, 26. Oktober 2019

Samstag, 02. November 2019

Samstag, 14. Dezember

Weitere Termine können folgend.

Wenn Sie Interesse an einer exklusiven Buchung haben, lesen Sie mehr auf Seite 15 oder
sprechen uns gerne persönlich an!

ANGEBOTE WEINPROBEN

Alle Teilnehmer erhalten eine individualisierte Probenliste der verkosteten Weine.
Wasser und Brot/Brezeln sind zu den Proben inklusive.

Weinprobe „MINI“ , der kleine Einstieg [Dauer ca. 30-45 Minuten]

Präsentiert werden 3 Rieslinge

Unsere Einstiegsprobe vermittelt einen guten Eindruck über unser Weingut und die Qualität unserer Weine.

€ 12,50 p.P

Weinprobe „VDP.KLASSIFIKATION“ [Dauer ca. 1 Stunde]

Präsentiert werden 1 Sekt und 4 Rieslinge

Die vier Weine stammen aus den jeweiligen VDP-Klassifikationsstufen, die Ihnen im Rahmen dieser Weinprobe auch ausführlich erläutert werden.

VDP.GUTSWEIN, VDP.ORTSWEIN, VDP.ERSTE LAGE®, VDP.GROSSE LAGE®

€ 20,00 p.P.

Weinprobe „Balthasar Ress erleben“ [Dauer ca. 1,5 Stunden]

Präsentiert werden 1 Sekt und 5 Rieslinge

Probe inkl. eines „natural wine“, die Ihnen einen interessanten Einblick in die Arbeitsweise, die verschiedenen Weinstile und die Herkünfte von Balthasar Ress ermöglichen.

€ 25,00 p.P.

Weinprobe „VDP.Erste und Große Lagen“ [Dauer ca. 1,5 Stunden]

Präsentiert werden 1 Sekt und 5 Rieslinge

Die Weine stammen aus den beiden höchsten VDP-Klassifikationsstufen, der VDP.ERSTE LAGE und VDP.GROSSE LAGE.

€ 29,00 p.P.

„Die ultimative Weinprobe“ - [Dauer ca. 2-2,5 Stunden]

Präsentiert wird ein Sekt zum Empfang sowie 6 verschiedene Weine, inkl. einiger Ausnahmeweine, wie dem in kleinen Mengen produzierten „Söl´ring“ aus Keitum auf Sylt, dem „RESSpekt“ und dem „Caviar“. Die beiden letztgenannten Weine spielen regelmäßig weit oben in den deutschen Bestenlisten der einschlägigen Weinkritiker mit. Die Weinprobe findet Ihren Abschluss mit einem 20 Jahre alten Weinbrand.

€ 45,00 p.P.

Weinprobe „SCHATZKAMMER“ - limitiert - [Dauer ca. 2-2,5 Stunden]

Präsentiert werden ein Sekt zum Empfang sowie 6 verschiedene Weine aus verschiedenen Jahrzehnten aus der Schatzkammer der Familie, inkl. einiger edelsüßer Raritäten.

€ 65,00 p.P.

EXKLUSIVE BUCHUNGEN

Sie suchen eine Location zum Feiern, für Ihren Empfang oder einfach als Treffpunkt mit modernem loungigen Charakter?

Sie können die Weinbar & Vinothek exklusiv zu folgenden Konditionen buchen:

Mietpreis & Mindestumsatz:

- Anmietung der Räume ab 19:30 Uhr bis max. 2:00 Uhr: € 100,00
- Bei einer Exklusiv-Buchung gehen wir von einem Mindestumsatz an Getränken oder Speisenleistungen aus unserem Angebot von € 1.500,00 aus.

Cateringleistungen von externen Anbietern zählen nicht zum Mindestumsatz.

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete gebucht.

In den Konditionen enthalten:

- Servicepersonal bis 24:00 Uhr
- Zwischen- und Endreinigung
- Veranstaltungsvorbereitungen inkl. etwaige Mobiliar-Umbauten

Sondervereinbarungen nach individueller Absprache je nach Veranstaltungskonzept möglich.

Nach 24:00 Uhr werden die Servicemitarbeiter mit € 25,00 pro Std & Mitarbeiter berechnet zzgl. benötigter Arbeitsstunden zum Aufräumen nach Verlassen der letzten Gäste.

Platzkapazitäten:

- Innenbereich mit gemischter Sitz- und Stehbestuhlung max. 35 Personen
- inkl. Außenbestuhlung max. 50 Personen

BR CLUB

Werden Sie Mitglied in unserem neuen BR WEINCLUB und profitieren Sie von vielen exklusiven Vorteilen!

Wein ist ein durch und durch emotionales Getränk. Spitzenweine, also handwerklich auf höchstem Niveau hergestellte Weine, sind gesucht, begehrt und in der Regel schnell ausverkauft. Für solche Weine gibt es immer viele Kunden – aber eigentlich sind das Weine für echte Sympathisanten.

Unsere Weine erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, die Presseberichte, Weinbewertungen und das Feedback, dass wir für unsere Weine und unsere Arbeit bekommen wird immer besser und positiver. Wir werden mittlerweile zu den besten Weingütern der Region gezählt. Aus diesem Grund haben wir uns entschlossen, unseren Sympathisanten einen echten Vorteil zu verschaffen und den BR WEINCLUB zu gründen. Weinclubs sind keine wirklich neue Sache. Insbesondere in Südafrika und den USA gehören sie zur Normalität in den großen Weingütern. Hier in Deutschland sind solche Clubs noch nicht wirklich verbreitet. Es wird Zeit das zu ändern...

In einem Club geht es natürlich immer darum, besondere Dinge und besondere Vorteile den Clubmitgliedern anzubieten. Ein wesentlicher Bestandteil unseres Clubs ist ein monatliches Wein-Probierpaket mit jeweils drei Flaschen Wein – bequem frei Haus zugestellt. Sie erhalten also 36 Flaschen Wein im Kalenderjahr, quer durch unser Sortiment, saisonal und thematisch abgestimmt, mit vielen Infos rund um die Weine und deren Herstellung. Natürlich, wie es sich für einen Weinclub gehört, nutzen Sie dabei einen Preisvorteil von mindestens 15 Prozent auf die Wein-Probierpakete eines Kalenderjahres im Vergleich zum regulären Kauf.

Als Clubmitglied erhalten Sie exklusiven Zugang zu besonders interessanten Veranstaltungen rund um Balthasar Ress. Übrigens sind grundsätzlich alle weiteren Bestellungen innerhalb Deutschlands versandkostenfrei und unabhängig von Ihrem monatlichen Wein-Probierpaket erhalten Sie immer 10 Prozent Rabatt auf alle Weine unseres Sortiments.

Die Mitgliedschaft in unserem exklusiven BR WEINCLUB erhalten Sie für nur

49,00 € / Monat.

Sprechen Sie uns an!

REBSTOCKPACHT

Es muss nicht immer eine Flasche Wein als Geschenk sein... Noch origineller ist ein echter Rebstock als besonderes Geschenk für Freunde, Geschäftspartner, Familienangehörige oder als Hochzeitsgeschenk!

Balthasar Ress verpachtet einzelne Reben an drei verschiedenen Standorten. Dabei können die Laufzeiten des Pachtvertrages je nach Standort drei, fünf, zehn oder 25 Jahre betragen. Der verpachtete Rebstock wird mit einem gravierten Schild mit dem Namen des Beschenkten versehen. Der neue Besitzer darf jederzeit den Weinberg betreten (auf Sylt zum Schutz der Anlage nicht von August bis Oktober), um das Gedeihen seiner Rebe zu beobachten und hat auf Sylt und im Hattenheimer Engelmansberg die Möglichkeit, an der Weinlese teilzunehmen.

Natürlich steht dem Begünstigten auch jedes Jahr eine Flasche Wein als Anteil der Ernte zu, die diesem bei Abruf mit der Gutscheinkarte, die wir jedes Jahr versenden, ohne zusätzliche Kosten innerhalb Deutschlands zugestellt wird. Der Versand ins Ausland wird nach den entstehenden UPS Kosten berechnet.

In einer Urkunde, die dem Beschenkten überreicht wird, sind die Rechte und der Besitz der Rebe genau dokumentiert.

Die drei verschiedenen Standorte sind hier im Folgenden aufgeführt:

Hattenheimer Engelmansberg

Der Name Engelmansberg geht auf den "Edelknecht Engilman" von Hattenheim zurück, der 1321 seine Weingüter dem Kloster Eberbach schenkte. Die Lage gehört zu den ERSTEN LAGEN, die damit zu den besten Terroirs im Rheingau gehört.

Schloss Reichartshausen

Balthasar Ress ist seit Ende der 70er alleiniger Besitzer der Gemarkung Schloss Reichartshausen. Diese Rebstockpacht in der Gemarkung Schloss Reichartshausen kann ausschließlich Studenten, ehemaligen Studenten oder Mitarbeitern der ebs (European Business School) in Auftrag gegeben werden.

Keitum auf Sylt

Diese ganz besondere Pachtmöglichkeit für einen Rebstock im nördlichsten Weinort Deutschlands, Keitum auf Sylt, nahe der St. Severin Kirche, ist durch die begrenzte Fläche von 3.000m² stark limitiert!

Sprechen Sie uns an!

„ZECHERE PRELLEN“ – GERNE!

Erteilen Sie uns einen Lieferauftrag für Ihren Lieblingswein von Balthasar Ress mindestens im 10fachen Wert Ihres heutigen Verzehrs hier in der Bar – dann geht der Verzehr vor Ort auf uns!

LIEFERSERVICE

Wir liefern bzw. versenden Ihnen Ihre Weinbestellung innerhalb Wiesbadens kostenfrei nach Hause, bereist ab der ersten Flasche.

Außerhalb der Stadtgrenze erhalten Sie Ihre Weinbestellung ab 12 Flaschen oder einem Einkaufswert von € 180,00 gratis nach Hause .

WEINE ZUM WEINGUTSPREIS

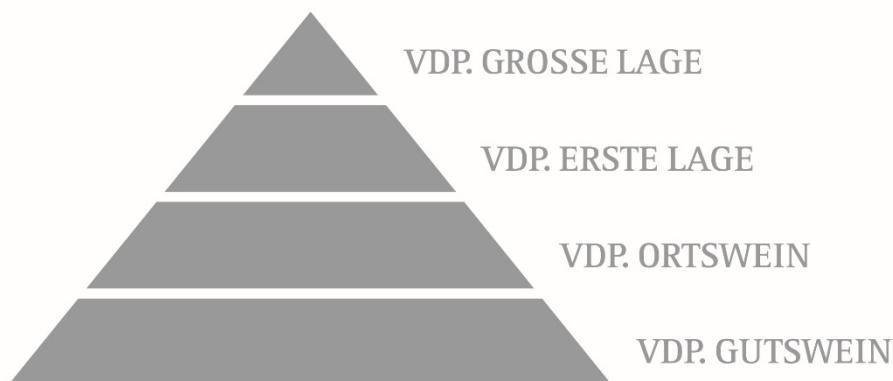
Falls Sie es noch nicht wussten... Hier in unserer Weinguts-Vinothek zahlen Sie den gleichen Preis für unsere Weine zur Mitnahme wie auf dem Weingut selbst.

Sie kaufen also direkt beim Winzer zu gleichen Preisen!

Der VDP

Der VDP ist die älteste Vereinigung von Winzern weltweit. Im Zeichen des Adlers wird seit 100 Jahren wertvolles Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Der VDP-Adler mit der Traube ist ein Garant unverfälschten Weingenusses. Umschließt er den Flaschenhals, kann man sich darauf verlassen, einen der besten deutschen Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes gewählt zu haben. Denn der VDP und seine nach strengen Kriterien ausgesuchten Mitglieder sind heute das Bollwerk der Qualität gegen alles, was den Wein in einer globalisierten Welt beliebig und künstlich macht. Verlassen Sie sich auf den Adler mit der Traube. Ein besseres Güte[r]siegel gibt es nicht.

Das Weingut Balthasar Ress ist seit 1989 Mitglied im VDP und hat das vierstufige Klassifikationsmodell des VDP ab dem Jahrgang 2012 übernommen. Dieses Modell unterscheidet bei den Weinen einzig und allein nach ihrer Herkunft.



AUF EIN WIEDERSEHEN!

Balthasar Ress Weinbar & Vinothek
Mauergasse 10, 65183 Wiesbaden

wiesbaden@balthasar-ress.de · www.balthasar-ress.de · 0611 / 5058469



www.facebook.com/balthasar.ress/
<https://www.facebook.com/Balthasar.Ress.Weinbar.Vinothek.Wiesbaden/>

Bitte bewerten Sie uns auf



Besuchen Sie uns auch in der Balthasar Ress Weinbar & Vinothek in Frankfurt |
Grüne Linde | Markt 13 a | 60311 Frankfurt
oder
natürlich auch in unserer Vinothek im Weingut
in der Rheinallee 50 in 65347 Hattenheim!