



WINZERHOF HÄRTER

Schloßböckelheim / Nahe



WEINE & VERANSTALTUNGEN 2024

WINZERMEISTER
UDO & JAN HÄRTER

RINGSTRASSE 3
55596 SCHLOSSBÖCKELHEIM / TAL

TELEFON 06758/6240
FAX 06758/93627
info@winzerhof-haerter.de
www.winzerhof-haerter.de

WEINORANT
"FELSENSTÜBCHEN"

TROCKENE WEISSWEINE

			Preis/Fl
Nr. 1	2023er Riesling GUTSWEIN trocken Fruchtsäure 6,5g/l Fructose 7,9g/l 12%Vol.	1,0l	6,50€
Nr. 10	2023er Weißer Burgunder GUTSWEIN trocken Fruchtsäure 6,1g/l Fructose 7,3g/l 11,72%Vol.	1,0l	6,50€
Nr. 3	2021er Riesling GP LAGENWEIN, Schloßböckelheimer Mühlberg trocken Fruchtsäure 6,5g/l Fructose 5,8g/l 12,39% Vol. Silberne Kammerpreismünze bei der Landesprämierung	0,75l	8,20€ (10,93€/l)
Nr. 4	2022er Chardonnay ORTSWEIN, Schloßböckelheimer trocken Fruchtsäure 5,3g/l Fructose 6,7g/l 12,01% Vol. Bronzene Kammerpreismünze bei der Landesprämierung	0,75l	7,20€ (9,60€/l)
Nr. 5	2023er Grauer Burgunder LAGENWEIN, Schloßböckelheimer Mühlberg trocken Fruchtsäure 5,6g/l Fructose 6,5g/l 12,59% Vol.	0,75l	7,80€ (10,40€/l)
Nr. 16	2023er Bacchus ORTSWEIN, Waldböckelheimer Fruchtsäure 6,0g/l Fructose 11,2g/l 12,42% Vol.	0,75l	7,40€ (9,87€/l)



HALBTROCKENE WEISSWEINE

Nr. 6A 2021er Riesling 0,75l 6,00€
ORTSWEIN, Schloßböckelheimer (8,00€/l)
halbtrocken
Fruchtsäure 6,4g/l Fructose 14,1g/l 11,84% Vol.
Silberne Kammerpreismünze bei der Landesprämierung



Nr. 6 2022er Riesling 0,75l 7,40€
ORTSWEIN, Schloßböckelheimer (9,87€/l)
halbtrocken
Fruchtsäure 6,3g/l Fructose 16,2g/l 11,39% Vol.
Goldene Kammerpreismünze bei der Landesprämierung



Nr. 9 2022er Grauer Burgunder 0,75l 7,20€
ORTSWEIN, Schloßböckelheimer (9,60€/l)
halbtrocken
Fruchtsäure 5,5g/l Fructose 14,5g/l 12,30% Vol.
Silberne Kammerpreismünze bei der Landesprämierung



FEINHERBE WEISSWEINE

Nr. 7 2023er Bacchus 0,75l 7,40€
ORTSWEIN, Hargesheimer
feinherb
Fruchtsäure 6,2g/l Fructose 26,5g/l 11,45%Vol.

LIEBLICHE WEISSWEINE

Nr. 11 2023er Huxelrebe 1,0l 6,50€
GUTSWEIN
süß
Fruchtsäure 6,7g/l Fructose 54,6g/l 8,95%Vol.

Nr. 8 2023er Bacchus 0,75l 7,40€
ORTSWEIN, Hargesheimer (9,87€/l)
süß & fruchtig
Fruchtsäure 6,6g/l Fructose 64,9g/l 8,78%Vol.

TROCKENE ROTWEINE

		Preis/Fl.
Nr. 20 2023er Dornfelder Rotwein	1,0l	7,30€
GUTSWEIN		
trocken		
Fruchtsäure 4,9g/l Fructose 6,0g/l 12,36%Vol.		
Nr. 19 2022er Regent Rotwein	0,75l	7,60€
ORTSWEIN, Schloßböckelheimer		(10,13€/l)
trocken		
Fruchtsäure 4,5g/l Fructose 5,2g/l 13,47%Vol.		
 Silberne Kammerpreismünze bei der Landesprämierung		
Nr. 24 2021er Spätburgunder Rotwein	0,75l	8,40€
LAGENWEIN, Schloßböckelheimer Mühlberg		(11,20€/l)
trocken		
Fruchtsäure 4,8g/l Fructose 5,4g/l 13,13%Vol.		

HALBTROCKENE ROTWEINE

		Preis/Fl.
Nr. 18 2023er Spätburgunder Rotwein	1,0l	7,50€
GUTSWEIN		
halbtrocken		
Fruchtsäure 4,9g/l Fructose 14,7g/l 11,57%Vol.		

LIEBLICHE ROTWEINE

		Preis/Fl.
Nr. 21 2021er Regent Rotwein	0,75l	7,60€
ORTSWEIN, Schloßböckelheimer		(9,87€/l)
lieblich		
Fruchtsäure 4,8g/l Fructose 28,1g/l 11,12%Vol.		

TRAUBENSAFT

		Preis/Fl.
Nr. 206 2023er Regent Traubensaft rot	0,75l	4,00€
ohne Konservierungsstoffe, Fruchtgehalt 100%		(5,33€/l)

ROSÉWEINE

		Preis/Fl.
Nr. 12 2022er Dornfelder Rosé	0,75l	7,20€
ORTSWEIN, Waldböckelheimer		(9,60€/l)
trocken		
Fruchtsäure 6,4g/l Fruchtzucker 6,8g/l 12,34%Vol.		
Nr. 13 2022er Dornfelder Rosé	0,75l	7,20€
ORTSWEIN, Waldböckelheimer		(9,60€/l)
halbtrocken		
Fruchtsäure 6,4g/l Fruchtzucker 14,6g/l 11,85%Vol.		
Bronzene Kammerpreismünze bei der Landesprämierung		



PERLWEINE - SECCO

		Preis/Fl.
Nr. 14 2023er Bacchus Secco	0,75l	7,20€
Perlwein, trocken		(9,60€/l)
Fruchtsäure 6,2g/l Fruchtzucker 25,0g/l 11,51% Vol		
Nr. 34 2022er Huxellino Perlwein	0,75l	7,20€
halbtrocken		(9,60€/l)
Fruchtsäure 5,5g/l Fruchtzucker 39,6g/l 10,04% Vol		

SEKT

		Preis/Fl.
Nr.50 Riesling Jahrgangssekt*	0,75l	9,50€
Deutscher Sekt, trocken		(12,66€/l)
Ein prickelndes Vergnügen		

GLÜHWEIN

		Preis/Fl.
Nr.25 Glühwein aus Rotwein	1,0l	7,00€
fertig gewürzt und gesüßt		
nur noch erhitzen, eigene Herstellung		

BRÄNDE

		Preis/Fl.
Nr. 214	Williams-Christ Birnenbrand*	0,5l 21,00€ (42,00€/l)



LIKÖRE

		Preis/Fl.
Nr. 211	Chili Rose Likör*	0,5l 19,00€ (38,00€/l)
Nr. 213	Walnuß-Weinbrand Likör*	0,5l 20,00€ (40,00€/l)
Nr. 215	Butter Scotch Likör*	0,5l 18,00€ (36,00€/l)
Nr. 226	Weinbergspfirsich Likör*	0,5l 19,00€ (38,00€/l)
Nr. 227	Dornfelder Likör*	0,5l 18,00€ (36,00€/l)

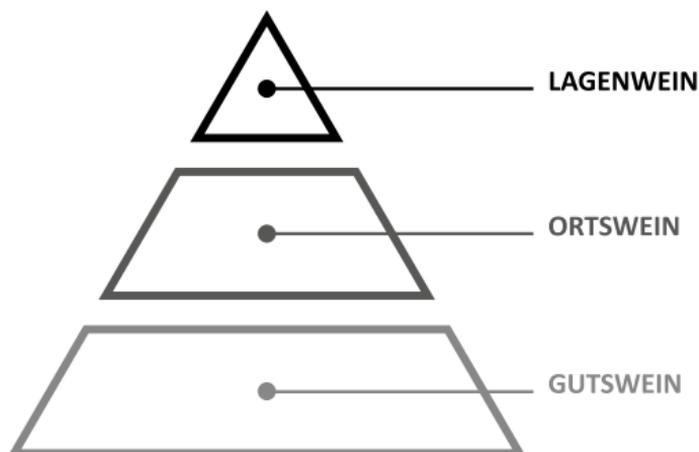
* Zukaufsprodukt



WEINKLASSIFIZIERUNG

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir haben uns entschlossen den Vorgaben des Deutschen Weinbauverbandes (DWB) zu folgen, und unsere Weine zukünftig nach Lagen-, Orts- und Gutsweinen zu kategorisieren. Wir arbeiten zur Zeit daran, unsere Produktion dahingehend umzustellen, dass unsere Weine zu 100% der neuen Klassifizierung entsprechen.



LAGENWEIN

Für einen Lagenwein gelten höchste Qualitätsanforderungen. Er bildet die Spitze der dreistufigen Qualitätspyramide.

ORTSWEIN

Ein hochwertiger Wein, der ohne Lagenangabe, jedoch mit Ortsangabe vermarktet wird.

GUTSWEIN

Ein Gutswein wird als Wein ohne Lagenangabe vermarktet. Auf den Flaschen wird nur das Anbaugebiet (Nahe) benannt.



WEINGUT HÄRTER

Unser Weingut wird bereits in der vierten Winzergeneration bewirtschaftet. Im Jahre 1900 bestellten die Härter bereits 2ha Weinberge und erbauten das Sandsteinhaus mit Gewölbekeller, in dem wir heute noch wohnen und unsere Weine lagern.

Udo Härter, heutiger Besitzer und Winzermeister, packte die Begeisterung für den Weinanbau bereits in den 80er Jahren. Einen Teil seiner Ausbildung zum Winzer verbrachte er auf der ehemaligen staatlichen Weinbaudomäne Schloßböckelheim/Niederhausen.

Seit Sommer 1988 ist er als Winzermeister im eigenen Betrieb tätig und stolz darauf, Weine zu erzeugen, die einen unverwechselbaren Charakter haben.

Jahr für Jahr finden Sie in unserem Weinangebot Weine, die unverwechselbar sind. Ihre Prägung und Ihren Charakter erhalten Sie durch den Boden, das Klima und nicht zuletzt durch die geschickten Hände und die jahrelange Erfahrung von Winzermeister Udo Härter.

Seit 2021 ist unser Sohn Jan wichtiger Teil des Teams und setzt mit seinem 2022 erworbenen Meistertitel neue Impulse.



WEINLAGEN

Die Naheregion steht nicht nur für ein mildes Klima mit reichlich Sonnenschein, sondern auch für eine große Bodenvielfalt. Unsere Weinlagen bieten daher optimale Bedingungen für eine Vielzahl an Rebsorten, die ein geschmackliches Spiegelbild ihrer Heimat darstellen.



Schloßböckelheimer Mühlberg

In dieser größeren Lage kommen gleich fünf verschiedene Bodenarten vor. Schwarze Vulkanerde (Melaphyr und Porphyry), Ton-Lößgemisch, Rotliegendes und sandige Lehm Böden. Hier bauen wir bevorzugt Riesling, Chardonnay und Grauburgunder an und erleben, wie starke mineralische Prägung den Weinen einen unverkennbaren aromatischen Geschmack verleiht.

Hargesheimer Straußberg

In dieser Südlage mit sandigem Lehm Boden bauen wir Bacchus an.

Waldböckelheimer Kronenfels

Lößböden bilden eine hervorragende Grundlage für Weißburgunder, Huxelrebe und Dornfelder. Riesling, St. Laurent und Grauburgunder. Sie erhalten durch den lehmigen Boden ihren speziellen Charakter.

WEINBERGSRUNDFAHRT



wie zu Zeiten von „Opa Fritz“ vom 01.05. bis 20.09. buchbar
Weitere Termine nach Absprache

Leistungsumfang:

- Rundfahrt mit einem traditionellen Weinbergswagen
- Dauer ca. 1,5 bis 2 Std.
- Heimbergsturmbesichtigung
- 4 Weine und Wurzelbrot
- min. 8 Personen: 200 €
- max. 14 Personen: 350 €



BEI UNS IM WEINGUT

Wir sind täglich für sie da und nehmen uns bei einem guten Glas Wein Zeit, um Sie zu beraten (auch an Sonn- und Feiertagen).

Am Wochenende ist es möglich, in unserem Weinorant leckere kalte und warme Gerichte mit einer Weinprobe zu kombinieren. Eine Terminvereinbarung für Proben ist erwünscht.

WEINPRÄSENTE

Verschenken Sie etwas Erlesenes. Wein als flüssiger Blumenstrauß. Bei uns finden Sie zu jedem Anlass den passenden Wein, Liköre und Brände, Sekt und Perlwein.

Auf Wunsch auch mit Grußkarte (wird nicht berechnet).

WEINPROBIERPAKET

Stellen Sie für sich oder Ihre Freunde zuhause Ihre ganz individuelle Weinprobe zusammen oder lassen Sie sich von uns ein Paket zusammenstellen.



WEINORANT "FELSENSTÜBCHEN"

Verbringen Sie genußreiche Stunden in gemütlicher Atmosphäre im "Felsenstübchen", unserem Weinorant.

Wir bieten Ihnen leckere frisch zubereitete warme und kalte Gerichte. Dazu genießen Sie die Weine aus unserem Weingut.



Im Sommer lädt unsere überdachte Terasse bis zu 40 Personen zum Entspannen und Genießen ein. Zusätzlich haben wir weitere 18 übershirmte Plätze in unserem mediterran angelegten Garten. Im Winter wärmt Sie ein gemütliches Kaminofenfeuer in unserem Lokal (60 Sitzplätze).





**Öffnungszeiten Weinorant
Freitags und Samstags ab 17.00 Uhr**

Saisonende: Anfang November

Urlaubszeiten und aktuelle Infos finden Sie auf unserer Webseite.

Außerhalb dieser Zeiten öffnen wir unser "Felsenstübchen" gerne für Gruppen in Verbindung mit einer Weinprobe. Kombinieren Sie Ihren Aufenthalt auch mit einer Weinbergsrundfahrt und einer Vesper.

Terminvereinbarung erforderlich

Telefon: 06758/6240

E-Mail: info@winzerhof-haerter.de



INFORMATIONEN

WIE ERHALTEN SIE UNSERE WEINE ?

1. Sie besuchen uns im Weingut.

Nach einer fachkundigen Beratung vielleicht in Kombination mit einer Weinprobe nehmen Sie Ihre Favouriten einfach direkt mit nach Hause.

2. Die Post oder Spedition beliefert Sie.

Wir versenden in 6er oder 12er Paketen.

Paketversand 6er 6,00 € pauschal (innerhalb Deutschlands)

GRATIS

Ab 12 Flaschen frachtfreier Versand
(innerhalb Deutschlands).

3. Wir beliefern Sie persönlich direkt zu Ihnen nach Hause.

Sommer - Juli - August

Winter - November - Dezember

Frühjahr - März - April

immer Samstags

nach Absprache eventuell auch Sonntags

KONTAKT

Haben Sie noch Fragen, dann schreiben Sie und oder rufen an!

Telefon: 06758/6240

E-Mail: info@winzerhof-haerter.de

Alle Weine auf dieser Karte sind in unseren eigenen Weinbergen gewachsen.



ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Zahlung hat innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt ohne Abzug zu erfolgen. Wir behalten uns vor, bei Versand per Rechnung oder gegen Vorkasse zu versenden.

Die Weine bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.



bitte
freimachen

WEINGUT HÄRTER
RINGSTRASSE 3
55596 SCHLOSSBÖCKELHEIM / TAL