



Wilhelms Hof

SIEBELDINGEN

WEINLISTE NR. 136

Sommer 2025



WEIN.GUT.ERLEBNISSE IM WILHELMSHOF

TAG DER OFFENEN KELLERTÜR

**Sa., 06.09. &
So., 07.09.2025**

Kosten Sie unsere Weine und Sekte und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen des Hofes und in den Holzfasskeller. Einsicht in unsere nachhaltige und biologische Arbeit im Weinberg können Sie bei der Kräuter- und Weinbergwanderung gewinnen.

Jahrgangsprüfung / 11.00 – 17.00 Uhr

Lunch / 12 - 15 Uhr

Kräuter-Tour / 10.30 – 13.00 Uhr*

Weinbergwanderung mit Weinprobe* / 13.00 – 15.00 Uhr

Moderierte Verkostung im Holzfasskeller* / 16.30 – 17.30 Uhr

KUNST IM SONNENSCHEN

Sa., 04.10.2025

Einweihung der Skulptur des Westpfälzer Künstlers LILAU zum Jubiläum 40 Jahre Kulturlese.

WEIN-KÄSE-DEGUSTATION

Fr., 10.10.2025

Verkosten Sie fantastische Rohmilchkäse zu den passenden Weinen und Sekten. Auch online am 19.09., 28.11.2025.

RIEDEL-GLÄSER-SEMINAR

Fr., 14.11.2025

Erleben Sie, wie Duft und Geschmack sich verändern, je nachdem welches Glas Sie wählen. 4er Set Veloce-Gläser inklusive.

Alle weiteren Infos rund um unsere Veranstaltungen finden Sie unter www.wilhelmshof.de/weinproben-im-gut

*Anmeldung erforderlich

NEUE WEIN- UND SEKTKOLLEKTION: FALSTAFF CRÉMANT TROPHY

Schon in den 1970er Jahren hospitierten meine Eltern in der Champagne, um die Herstellung zu erlernen und sich einen Wunsch zu erfüllen: jeden Sonntag eine gute Flasche Sekt.

Die Qualität dazu kommt aus dem Weinberg: Über 30 Arbeitsdurchgänge pro Jahr sind nötig, um die perfekte Entwicklung der Trauben zu begleiten. Heute verarbeiten wir rund die Hälfte unserer Ernte zu Crémants, wobei wir stets auf nachhaltige und biologische Bewirtschaftung setzen.

Im Anschluss reifen unsere Schaumweine für Jahre auf der Hefe. Unsere Crémants stellen wir nur nach der aufwendigen traditionellen Flaschengärung her. Dabei wird jede Flasche über 50 Mal von Hand gedreht und gerüttelt, um ein grandioses, von der Sektheife geprägtes Geschmackserlebnis, zu entwickeln.

Unser Einsatz ist schmeckbar und wurde im FALSTAFF Magazin 4/2025 mit der Auszeichnung „**BESTE CRÉMANT KOLLEKTION 2025**“ belohnt. Die Autorin und Master of Wine, Romana Echensperger, lobte die Vielfalt und Qualität unserer Burgundercrémants sowie die Ausdruckskraft unserer Rieslinge. Kein Wunder, dass unser Riesling Buntsandstein direkt auch in der **FALSTAFF ORTSWEIN TROPHY** herausstach.

Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für handwerkliche Qualität begeistern.

Viel Vergnügen beim Verkosten der aktuellen Kollektion,
Ihre Winzer Barbara Roth & Thorsten Ochocki





KLASSISCHE SEKTE

Klassische Flaschengärung, Handlese, schonende Ganztraubenpressung, mindestens 15 Monate Hefelager

Wein-Nr.		0,75l
2202	Riesling brut BIO	14,00
	Duft von reifen Früchten, dunkelrote Pflaumen, reife Nektarine; kräutrige Noten, weicher Abgang, Crémant, Ernte 2022	€/L 18,67 12,5% vol
2203	Weißer Burgunder brut BIO	16,00
	Aromen von weißen Johannisbeeren, grünen Äpfeln; am Gaumen getrocknete Heublüten, Zitronengras, vielschichtig, Crémant, Ernte 2022	€/L 21,33 12% vol
	Weißer Burgunder brut "Halbe"	0,375l 9,50
		€/L 25,33
2304	Spätburgunder Rosé brut BIO	15,50
	Lachsfarben, blumig und citrisch im Duft, Briochenoten, leichtfüssig, Crémant, Ernte 2023	€/L 20,67 11,5% vol
2308	Muskateller Sekt demi-sec BIO	15,50
	Intensive Bergamotte-Noten, Waldmeister, süße Litschi-Nase, saftige Aprikose, Aromen von grünem Apfel, Rosen und verspielte Restsüße am Gaumen, Ernte 2023	€/L 85,33 11,5% vol



- | | | |
|--|---|----------------------------------|
| Wein-Nr. | | 0,75l |
| 2201 | Riesling extra brut BIO | 14,00 |
|  | Hellgelb, verspielte Rieslingfrucht mit Aromen von Marille, Klarapfel, weißen Blüten, Zitruszesten, dezente Hefearomen; am Gaumen belebende Säure, betont herb ausgebaut, elegant, Ernte 2022 | €/L 18,67
12% vol |
| 2205 | Blanc de Noirs brut BIO | 19,00 |
|  | Nachhaltig feinschäumend, dezentes Bukett vereint Aromen von roten Beeren, Kreide, Hibiskus, subtilen Hefenoten; am Gaumen seidig-cremig Mousseux, Crémant mit Finesse, Ernte 2022 | €/L 25,33
12% vol |
| | | 1,5l 38,00
€/L 25,33 |
| 1706 | Blanc de Noirs Privé brut nature | 26,00 |
| 
 | Kupferne Reflexe, Aromen von kandierten Früchten, Feigen, Quittengelee, frischem Hefegebäck, Salzbutter; am Gaumen harmonisch, dicht verwoben, beeindruckende Tiefe, 84 Monate Hefelager, Ernte 2017 | €/L 34,67
12,5% vol |
| 1709 | Weißer Burgunder Privé brut nature | 26,00 |
| 
 | Saftige Birne, Quitte, Holunderblüte, weiße Mandeln, knusprig buttriger Blätterteig; fein ausbalanciert, komplex, am Gaumen cremig-sahniges Mousseux, erstklassiger Crémant der begeistert, 84 Monate Hefelager, Ernte 2017 | €/L 34,67
12% vol |
| 1807 | Pinot B Privé brut | 26,00 |
| 
 | Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Blanc, braucht etwas Entwicklungszeit im Glas, begeistert mit delikaten Hefe- und gelben Fruchtaromen, Zitronenmelisse, Salzmandeln, Crêpe Suzette, perfekt ausbalanciert, vielschichtiger Crémant, langer Nachhall, 72 Monate Hefelager, Ernte 2018 | €/L 34,67
12,5% vol |





2024 »Buntsandstein« Riesling

Wein- und Sektgut Wilhelmshof

RIESLING

COOL CLIMATE REBSORTE, LANGE VEGETATIONSPHASE

Wein-Nr.

0,75l

2429

2024 Riesling Buntsandstein

9,80

Frankweiler Kabinett trocken | Bio

€/L 13,07

12% vol



Aromen von Marille, Ananas, Mango, knackig frisch, ein Hauch rosa Pfeffer; packend, anregende Säure, im Abgang mineralisch; Ortswein Trophy 91P

2378

2023 Riesling Feinherb

9,80

Frankweiler Kabinett | Bio

€/L 13,07

12% vol

Dezente Frucht in der Nase, Physalis, Quitte, saftige Cantaloupe-Melone, ein Hauch Papaya, pikantes Frucht-Säure-Spiel

2434

2024 Riesling Im Sonnenschein

14,50

Sieboldingen Spätlese trocken | Bio

€/L 19,33

13% vol



Intensiver Duft von Papaya, Orange, Pampelmuse, getrockneter Rotbuche, im Abgang viel Saftigkeit und Mineralität



2237

2022 Riesling Alte Reben

24,00

Im Sonnenschein Spätlese trocken | Bio

€/L 32,00

13% vol

Gelbes Kernobst, Apfel und Quitte in der Nase, weißer Pfeffer am Gaumen, spannende Salzigkeit, pikanter Säurezug

WEISSER BURGUNDER

RARITÄT: EIGENE WEISSBURGUNDERREBEN VEREDELT

Wein-Nr.		0,75l
2325	2023 Weißer Burgunder Muschelkalk Siebeldingen Kabinett trocken Bio Duft nach reifen Birnen, weißen Johannisbeeren, Kleeblumen, rund, saftig am Gaumen	9,80 €/L 13,07 12% vol
2425	2024 Weißer Burgunder Muschelkalk	9,80 12,5% vol
2333	2023 Weißer Burgunder Im Sonnenschein Spätlese trocken Bio Im Duft Heublumen, gelbe Dotterblume, reife Banane, am Gaumen Würze, tiefgründiger Burgunder mit viel Nachhall und Eleganz	14,50 €/L 19,33 13,5% vol
2433	2024 Weißer Burgunder Im Sonnenschein Spätlese trocken Bio Blumenstrauß von Holunderblüte und Jasmin, saftige Cantaloupe-Melone, Himbeere; kraftvoll. mit mineralischem Abgang	14,50 €/L 19,33 13% vol
2263	2022 Weißer Burgunder Alte Reben Im Sonnenschein Spätlese trocken Bio In der Nase Lindenblüten, Klee und Raps, Paranuss, weich und rund, dezente Holzaromen, langes Lagerpotenzial	24,00 €/L 32,00 14% vol

VERT

Weinvertikale Weißer Burgunder

„Im Sonnenschein“ Spätlese trocken

Jedes Jahr ist anders und damit auch jeder
Weinjahrgang individuell geprägt.

2020er / 2021er / 2022er / 2023er

Inklusive Infos zu Jahrgängen & Weinherstellung

62,-
€/L 20,67



ROSÉ

DER SOMMER IM GLAS

Wein-Nr.		0,75l
2410	Spätburgunder Rosé Siebeldingen Kabinett trocken Bio Animierend saftig, Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren, erfrischend und leicht	9,80 €/L 13,07 10% vol

GRAUER BURGUNDER

DER WÜRZIGE - MASKULINER TYP

Wein-Nr.		0,75l
2326	2023 Grauer Burgunder Muschelkalk Siebeldingen Kabinett trocken Bio Noten von reifen Äpfeln, Baby-Bananen, milder Cashewnuss; eine Allzweckwaffe	9,80 €/L 13,07 12% vol
2426	 2024 Grauer Burgunder Muschelkalk Siebeldingen Kabinett trocken Bio Frische Brennnessel, ein Hauch Muskat und Ingwer; piemonteser Haselnuss, spannender Allrounder	9,80 €/L 13,07 12,5% vol
2435	2024 Grauer Burgunder Macération Pelliculaire Bio Aromen von Apfel, karamellisierter Haselnuss, buttrig am Gaumen, erfrischende Minze im Abgang; ausdrucksstark, farbintensiv durch seine lange Maischestandzeit auf den Beeren	18,00 €/L 24,00 13,5% vol
2235	2022 Grauer Burgunder Im Sonnenschein Spätlese trocken Bio Würzige Aromen, rosa Pfeffer, Kerbel, Verbenen- blüte, aber auch Papaya, Brioche, Pinienkerne; ein echter Powerwein	14,50 €/L 19,33 14% vol
2350	 2023 Burgunder Cuvée Stareneinfall Spätlese trocken Bio Ausdrucksstarke florale Noten, Rosenduft Gloria Dei, Mirabellen- und Rubinette-Apfelnoten; im Abgang Vanille, saftig, dicht, komplex	0,5l 19,00 €/L 38,00 14% vol
2265	 2022 Grauer Burgunder Alte Reben Im Sonnenschein Spätlese trocken Bio Im Duft rauchige Noten, reife Birnen, Quitte und Beerenfrüchte, etwas Vanilleschote, angenehme nussige Würzigkeit; Geschmack intensiv mineralisch, salzige Note im Abgang	24,00 €/L 32,00 14,5% vol
2365	2023 Grauer Burgunder Alte Reben ab September 2025	24,00 €/L 32,00 14% vol

100% HANDLESE Wir lesen jede unserer Trauben
aufwändig und verwenden nur
perfekte Früchte.

GUTSABFÜLLUNG

33% RIESLING 30% Spätburgunder
25% Weißburgunder
10% Grauburgunder

Erstes und einziges
Weingut im dt.
Nachhaltigkeitskodex. **BIO-ZERTIFIZIERT**



SPÄTBURGUNDER

GEREIFT IN KLEINEN UND GROSSEN HOLZFÄSSERN

Wein-Nr.

0,75l

2219

2022 Spätburgunder Muschelkalk

14,00

Sieboldingen QbA trocken | Bio

€/L 18,67

Gereift im Pfälzer Halbstückfass, Süßkirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, rauchige Noten, Vanille und grüner Pfeffer, junger, eleganter Wein mit reifen Tanninen

13% vol



2214

2022 Spätburgunder Rotwein

26,00

Im Sonnenschein Spätlese trocken | Bio

€/L 34,67

Intensiver Duft dunkler Blaubeeren, Waldfrüchte, Gewürznelken, Sauerkirsche, steht am Anfang einer großen Entwicklung; Gold Landwirtschaftskammer (LWK) Lagencup 2024 90 Punkte

13% vol



0,5l | 16,00

€/L 32,00

2216

2022 Spätburgunder Wilhelm

40,00

Alte Reben Spätlese trocken

€/L 53,33

im Duft heimische dunkle Früchte (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Wacholder), getrocknete Pflaumen; am Gaumen Vanille, gut strukturiertes Gerbstoffgerüst; vollmundig und komplex, Siegerwein der Landesweinprämierung, VINUM Dt. Rotweinpreis Gold

13,5% vol



ROTWEIN-CUVÉE

AUS SPÄTBURGUNDER- UND CABERNET-SPIELARTEN

Wein-Nr.		0,75l
2015	2020 Wilhelmshof RONDO® Qualitätswein trocken Intensive Brombeerfrucht, rund; unkompliziert zu Pizza, Ratatouille oder zur Brotzeit	9,00 €/L 12,00 12,5% vol
1918	 2019 Wilhelmshof AMBITION® Qualitätswein trocken Charaktervoll, Noten von schwarzem Pfeffer, Wacholder; zum Rumpsteak oder gegrillter Aubergine mit Tomatensalsa	14,00 €/L 18,67 13% vol
1818a	2018 Wilhelmshof AMBITION® Qualitätswein trocken Muskulöses Tanningerüst mit roten Papriknoten; perfekt zu Wild- und Schmorgerichten	0,5l 8,00 €/L 16,00 13,5% vol

ALKOHOLFREI lt. Gesetz

Wein-Nr.		0,75l
2386	Free Mary prickelnd Bio Erfrischendes, schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein, 2023 Weißburgunder, frisch gemähte Wiesenkräuter, Johannisbeere und Rhabarber gepaart mit Minze	14,00 €/L 18,67 <0,5% vol
2486d	Piccolo Free Mary prickelnd	0,2l 3,90 €/L 19,50
2485	Free Willi Entalkoholisierter Wein, Ernte 2024 intensiver Duft nach Mirabelle, Haselnuss und Zwetschge; erfrischende Art, vollmundiger Grauburgunder ohne Alkohol	13,00 €/L 17,33 <0,5% vol

UNVERGOREN

2480	Wilhelmina Traubensecco Bio prickelnder weißer Traubensaft aus handverlesenen Trauben unserer nachhaltig bewirtschafteten Weinberge	8,50 €/L 11,33
2480d	Piccolo Wilhelmina Bio	0,2l 2,50 €/L 11,33

BESTELLEN SIE IN UNSEREM SHOP UNTER WWW.WILHELMSHOF.DE

Hier finden Sie immer unsere aktuellste Weinauswahl

ABHOLUNG

Bei Selbstabholung und sofortiger Zahlung können wir Ihnen ab einem Einkaufswert von 200,- € einen Rabatt von 2% und ab 400,- € einen Rabatt von 5% (außer auf Präsente) gewähren.

VERSAND

Wir liefern innerhalb Deutschlands ab einem Einkaufswert von 300,- € an eine Lieferadresse frachtfrei.

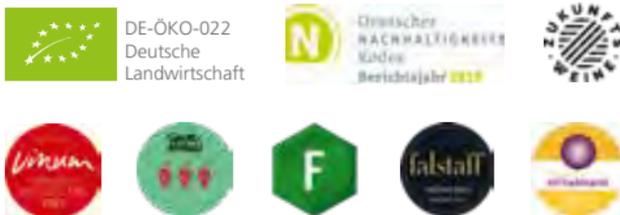
Auslieferung mit DHL-Paketdienst im Inland
bis 6er Karton Sekt/Wein 8,- €
bis 12er Karton Sekt/Wein 10,- €
bis 15er Karton Wein 12,- €

Der Versand erfolgt per DHL in 6er, 9er, 12er oder 15er Kartons. Lieferung ausschließlich in 6er Kartons ist gegen Aufpreis möglich. Größere Sendungen (ab ca.102 Flaschen) in 6er Kartons liefern wir nach Rücksprache per Spedition.

AGB & HINWEISE

Wir weisen auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, unsere Verpflichtung zum Datenschutz und die Widerrufsbelehrung hin, die Sie im Internet einsehen können auf www.wilhelmshof.de/agn.

Das Widerrufsformular können Sie ebenfalls online abrufen. Gerne senden wir Ihnen die Unterlagen postalisch zu. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Wein- und Sektguts Wilhelmshof. Aus ökologischen Gründen nehmen wir unsere Kartons (gefaltet) zurück.





REINSCHAUEN LOHNT SICH:
ALLE INFOS ZUR
WEINWANDERUNGS-APP

Herzlich Willkommen!

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Fr: 8 bis 12 Uhr & 13 bis 18 Uhr

Samstag: 9 - 16 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen

Ab 5 Personen bitten wir um Ihre Anmeldung.

WWW.WILHELMSHOF.DE

Wilhelmshof · Wein- & Sektgut
Queichstraße 1 · D-76833 Siebeldingen
T. 06345 - 91 91 47 · kontor@wilhelmshof.de