

WEINLISTE

ab 09. Oktober 2026

Rebsortenweine

aromatisch und fruchtbetont

Inhalt 0,75 l

2510 2025er Rivaner Qualitätswein -trocken 5,90 €

Alk.: 12,5 % Vol. Seit Jahren ein Favorit unserer Kunden! -
Restzucker: 6,2 g/l Ein echter Allrounder – der trockene,
Säure: 5,8 g/l frische und feinfruchtige Rivaner
für den täglichen Genuss. (€ 7,87/Ltr.)

2415 2024er Bacchus Kabinett -trocken- 7,00 €

2515 2025er Oberhäuser Felsenberg (€ 9,33/Ltr.)

Alk.: 12,5 % / 12,5 % Vol. Wunderbar aromatisch!
Restz: 5,1 g/l / 8,5 g/l Begeistert mit seinen faszinierenden
Säure: 5,2 g/l / 6,1 g/l Noten von exotischen Früchten.

2480 2024er Kerner Spätlese -trocken- 7,90 €

Alk.: 12,5 % Vol. Oberhäuser Felsenberg (€ 10,53/Ltr.)
Restzucker: 18,6 g/l Gehaltvoll und nachhaltig.
Säure: 6,9 g/l Seine gelbfruchtigen Noten erinnern
an den Geschmack vollreifer Pfirsiche.

2411 2024er Rivaner Qualitätswein -feinherb- 6,50 €

Alk.: 11,5 % Vol. Mit dezenter Süße. (€ 8,67/Ltr.)
Restzucker: 18,6 g/l Harmonischer,
Säure: 5,7 g/l frisch-fruchtiger Trinkspaß!

2421 2024er Gewürztraminer&Riesling -feinherb- 8,50 €

Alk.: 12,0 % Vol. Unsere Spitzen cuvée: (€ 11,33/Ltr.)
Restzucker: 9,4 g/l Exotischer Gewürztraminer
Säure: 6,9 g/l und harmonisch-feinfruchtiger Riesling
ergänzen sich hier perfekt!

2516 2025er Bacchus Kabinett 6,70 €

Alk.: 10,0 % Vol. Verführerisches Geschmackserlebnis! (€ 8,93/Ltr.)
Restzucker: 45,8 g/l Viel Frucht und feine Süße,
Säure: 6,3 g/l vollmundig und harmonisch.
Bietet wunderbaren Trinkgenuss.

2526 2025er Bacchus Spätlese 8,00 €

Alk.: 9,0 % Vol. Beeindruckende Aromenvielfalt! Unsere aus- (€ 10,67/Ltr.)
Restzucker: 68,0 g/l drucksstarke Spätlese begeistert durch exzellente
Säure: 6,4 g/l Fruchtsüße und wunderbar exotische Noten.

2422 2024er Kerner Spätlese 7,90 €

Alk.: 8,0 % Vol. Oberhäuser Felsenberg (€ 10,53/Ltr.)
Restzucker: 80,3 g/l Edelsüße, gehaltvolle Spätlese mit
Säure: 6,7 g/l wunderbarem, intensivem Traubenaroma,
eine Gaumenfreude!

Burgunderweine

vollmundig und ausdrucksstark

2570 2025er Spätburgunder Blanc de Noir -trocken- 7,90 €

Alk.: 12,5 % Vol. Pures Trinkvergnügen (€ 10,53/Ltr.)
Restzucker: 7,1 g/l und unser „Renner“ der letzten Jahre.
Säure: 7,0 g/l Der Weiße aus roten Spätburgundertrauben,
elegant, ausgewogen und finessenreich.

2508 2025er Chardonnay Qualitätswein -trocken- 9,00 €

„Edition Sophia“ (€ 12,00/Ltr.)

Alk.: 13,0 % Vol. Charaktervoll, ausdrucksstark und nachhaltig -
Restzucker: 6,2 g/l ein Chardonnay der begeistert.
Säure: 6,9 g/l Erstmals ausgebaut im Geburtsjahr unserer
2. Tochter und Enkelin Sophia.

2520 2025er Weißburgunder Qualitätswein -trocken- 7,70 €

Alk.: 12,5 % Vol. Fruchtig und elegant! (€ 10,27/Ltr.)
Restzucker: 7,8 g/l Für den täglichen Genuss.
Säure: 6,2 g/l Auch ein hochwertiger Essensbegleiter.

2560 2025er Weißburgunder –S– -trocken- 8,70 €

Alk.: 13,0 % Vol. Der perfekte Weißburgunder - (€ 11,60/Ltr.)
Restzucker: 6,8 g/l vollmundig und charakterstark!
Säure: 5,7 g/l Überzeugt durch seinen wunderbar
langen Nachhall und zarten Schmelz.

2590 2025er Grauburgunder – S – -trocken- 8,80 €

Sonderetikett! „Wein der Deutschen Weinkönigin“ (€ 11,73/Ltr.)

Alk.: 12,5 % Vol. Unser Burgunderhighlight zu Ehren der
Restzucker: 6,8 g/l Deutschen Weinkönigin 2017/2018 Katharina Staab.
Säure: 6,3 g/l Ausdrucksvolle Spitzenqualität!
Kraftvoll und nachhaltig, macht
große Lust auf den nächsten Schluck!

Rieslinge

spannend und finessenreich

2423 2024er Riesling Qualitätswein -trocken- 7,00 €

Alk.: 12,5 % Vol. Hervorragender Gutsriesling! (€ 9,33/Ltr.)
Restzucker: 6,6 g/l Fein ausbalanciert, fruchtig
Säure: 7,4 g/l mit langem Nachhall.

2540 2025er Riesling CLASSIC –feinherb– 7,70 €

Alk.: 12,0 % Vol. So wie wir ihn uns wünschen: (€ 10,27/Ltr.)
Restzucker: 13,0 g/l Fein ausbalanciert, belebend und
Säure: 8,0 g/l trinkfreudig.

Terroir- und Lagenrieslinge

facettenreich, charaktervoll und hochwertig

2513 2025er Riesling vom Sandstein -trocken- 8,00 €

Alk.: 12,5 % Vol. Pures Trinkvergnügen! Perfektes (€ 10,67/Ltr.)
Restzucker: 7,5 g/l Zusammenspiel aus feiner Frucht und
Säure: 8,1 g/l ansprechender Mineralität. Macht Lust auf mehr...

2543 2025er Riesling vom Rotliegenden -trocken- 8,70 €

Alk.: 12,5 % Vol. *„Edition Klara“* (€ 11,60/Ltr.)

Restzucker: 7,4 g/l Faszination eines Rieslings!
Säure: 8,2 g/l Seine präsen te Frucht erinnert an vollreife Pfirsiche,
facettenreich und ausdrucksstark!
Zu Ehren unserer Tochter und Enkelin Klara.

2433 2024er Riesling vom Tonschiefer -trocken- 9,20 €

Alk.: 12,5 % Vol. Großer Rieslinggenuss! (€ 12,27/Ltr.)

Restzucker: 4,5 g/l Vielschichtig und ausdrucksstark.
Säure: 7,6 g/l Der erstklassige Terroir-Riesling überzeugt
mit seiner Schiefermineralität und Eleganz.
Probier Tipp des Feinschmecker Wineguide

2524 2025er Riesling vom Kies -feinherb- 8,50 €

Alk.: 12,0 % Vol. Feinherber Spitzenriesling aus der Steillage! - (€ 11,33/Ltr.)

Restzucker: 17,0 g/l Finessenreich, feinfruchtig und animierend,
Säure: 8,5 g/l macht große Lust auf den nächsten Schluck!

2525 2025er Riesling Spätlese 9,00 €

Alk.: 9,5 % Vol. Oberhäuser Kieselberg (€ 12,00/Ltr.)

Restzucker: 63,7 g/l Unsere fruchtsüße, hochwertige Spätlese!
Säure: 8,9 g/l Sehr facettenreich und komplex.
Beeindruckt durch große Aromenvielfalt,
Edelsüße und Eleganz.

2350 2023er Riesling Auslese 14,00 €

Alk.: 9,0 % Vol. Oberhäuser Kieselberg (€ 18,67/Ltr.)

Restzucker: 71,9 g/l Unser Spitzenwein des Jahres!
Säure: 8,5 g/l Eine hochwertige, elegante, edelsüße
Verführung mit feinsten Mineralität.

Rotweine

Inhalt 0,75 l

2364 2023er Regent Rotwein -trocken- 7,00 €

Alk: 12,5 % Vol.
Restzucker: 4,2 g/l
Säure: 5,2 g/l

Qualitätswein Pfalz
Tiefroter, nachhaltiger und eleganter Trinkgenuss!
Überzeugt durch seine faszinierenden Noten, die an Wald-
erdbeeren erinnern. Auch ein wunderbarer Essensbegleiter.

(9,33 €/Ltr.)

2344 2023er Dornfelder Rotwein -trocken- 6,70 €

Alk: 13,0 % Vol.
Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 5,3 g/l

Qualitätswein Pfalz
Begeistert mit seinen Kirsch- u. Brombeeraromen,
passt auch zu kräftigen Käsesorten und dunklem Fleisch.
Für Liebhaber kräftiger, trockener, fruchtbetonter Rotweine.

(8,93 €/Ltr.)

2554 2025er Spätburgunder Rotwein -trocken- 8,00 €

Alk: 12,5 % Vol.
Restzucker: 5,2 g/l
Säure: 5,1 g/l

Qualitätswein Pfalz
Rubinroter Spätburgunder mit harmonischer
Balance von Frucht, Kraft und Eleganz.

(10,67 €/Ltr.)

2429 2024er Regent Rotwein -feinherb- 7,00 €

Alk: 11,5 % Vol.
Restzucker: 18,0 g/l
Säure: 4,6 g/l

Qualitätswein Pfalz
Tiefroter, wunderbarer, fruchtbetonter,
samtiger Rotwein mit ansprechender Fruchtsüße.

(9,33 €/Ltr.)

2449 2024er Dornfelder Rotwein 6,70 €

Alk: 11,0 % Vol.
Restzucker: 35,3 g/l
Säure: 4,7 g/l

Qualitätswein Pfalz
Ein Genuss für Liebhaber milder bis süßer Rotweine.
Herrlich fruchtig, kräftig, tiefrot und vollmundig.

(8,93 €/Ltr.)

Rosé

Inhalt 0,75 l

2530 2025er Portugieser Weißherbst –feinherb– 6,70 €

Alk: 11,0 % Vol.
Restzucker: 20,1 g/l
Säure: 6,3 g/l

(Roséwein) Qualitätswein Pfalz
Hervorragender, beliebter Weißherbst mit der faszinierenden
Fruchtnote, die an Erdbeeren erinnert (gekühlt servieren).

(8,93 €/Ltr.)

Rieslingsekt

002 2024er Riesling Sekt –brut– 9,90 €

Alk: 12,0 % Vol.
Restzucker: 13,0 g/l
Säure: 6,5 g/l

Ausgezeichnet, hochwertig, frisch u. feinfruchtig
Das anspruchsvolle Trinkvergnügen für die
besonderen Momente des Lebens
(entspricht Weingeschmack -trocken-).

(13,20 €/Ltr.)

001 2024er Riesling Sekt –trocken– 9,90 €

Alk: 11,5 % Vol.
Restzucker: 24,0 g/l
Säure: 6,5 g/l

Eleganter, beliebter, fruchtiger Spitzensekt
ein prickelndes Trinkvergnügen
Auch sehr empfehlenswert für Ihre Feier
(entspricht Weingeschmack -trocken- bis -feinherb-).

(13,20 €/Ltr.)

Weinhefebrand

Inhalt 0,5 l

004 Weinhefebrand 42% Vol. 12,00 €

Schickes Etikett, zart im Geschmack
sehr angenehm nach dem Essen

(24,00 €/Ltr.)

Hinweis lt. Allergenverordnung:
Alle Weine/Sekte enthalten Sulfite

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

gerne berichten wir von einem spannenden Weinjahr 2025! Durch die vielen Sonnenstunden im vergangenen Sommer konnten sich die Trauben in den Weinbergen hervorragend entwickeln. Die rechtzeitige Lese und eine gewissenhafte Selektion sicherten uns sehr hochwertiges Lesegut. Nach dem schonenden Ausbau der Weine im Keller und der Weinabfüllung Anfang März freuen wir uns, Ihnen nun die erstklassigen Weine des neuen Jahrgangs präsentieren zu können.

Als besonderes Highlight möchten wir Ihnen in diesem Jahr unseren vollmundigen **Grauburgunder –S– trocken** empfehlen. Der **Chardonnay trocken „Edition Sophia“** fasziniert durch seine Komplexität und Ausdrucksstärke. Ganz stark auch der **Riesling vom Sandstein** und **Riesling vom Rotliegenden „Edition Klara“**, welche durch ihre vollfruchtigen Aromen und mineralischen Noten begeistern.

Die Weinkritiker des „Feinschmecker“ bezeichnen uns aufgrund einer „deutlichen Steigerung an Profil und Qualität des aktuellen Jahrgangs“ als **Aufsteiger** und stufen uns das erste Mal als „sehr gutes Weingut“ nach oben. Neben unserem **ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis** wird auch unser familiärer Zusammenhalt lobend hervorgehoben.

Auch in diesem Jahr haben wir uns dazu entschlossen, **ALLE** unsere **Preise unverändert** zu lassen. Auf diese Weise möchten wir „**DANKE**“ sagen für Ihre langjährige Treue zu unserem Familienweingut – wir freuen uns auch in Zukunft auf den persönlichen Austausch mit Ihnen.

Die Weinproben in unserer neuwertigen und sehr gemütlichen Vinothek bereiten unseren Kunden und unserer Familie viel Freude. Besuchen Sie uns und probieren Sie die hervorragende Weinkollektion! Wir sind von Montag bis Samstag von 9 bis 18 Uhr für Sie da. Geben Sie uns gerne kurz per E-Mail oder Telefon Bescheid, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können.

Wir wünschen Ihnen viele genussreiche Stunden mit unseren Weinen!
Mit herzlichen Grüßen von der Nahe – Ihre Winzerfamilie Staab

Verkaufs- und Lieferbedingungen innerhalb Deutschlands

Die Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Persönliche Weinanlieferung erfolgt in vielen Regionen Deutschlands. Innerhalb unseres Liefergebietes können Sie halbjährlich Ihre Lieblingsweine bestellen, hierbei sind Weinflaschen in 12er Kartons und Sektf Flaschen in 6er Kartons verpackt. **Mehr Infos zu unserem persönlichen Lieferservice finden Sie auf unserer Homepage www.weingut-staab.de/weineinkauf.**

Versand: In versicherten 12er oder 15er Kartons schicken wir Ihnen Ihre Weine zu. Einen Großteil der Kosten übernehmen wir, dadurch bieten wir Ihnen sehr günstige Versandkonditionen:

12 Flaschen oder 15 Flaschen zu € 4,50
24 – 48 Flaschen zu € 3,90 pro Karton
ab 60 Flaschen frei Haus

Wir verpacken wunschgemäß auch gerne unterschiedliche Sorten in jeden 12er Karton und versenden schnellstmöglich und termingerecht. Zahlung innerhalb 30 Tagen ohne Abzug. Alle früheren Weinlisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Bankverbindung: Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück eG
IBAN DE89 5609 0000 0006 1115 29 BIC GENODE51KRE

Weingut Staab

Inh.: Christian Staab (Bachelor of Science Weinbau u. Kellerwirtschaft)
Naheweinstraße 18-20, 55585 Oberhausen an der Nahe
Telefon 0 67 55 – 2 72 · Fax 0 67 55 – 18 50
Homepage www.weingut-staab.de · E-Mail service@weingut-staab.de

Gerne sind wir für Sie da!

Unsere Vinothek ist von Montag bis Samstag von 9 bis 18 Uhr für Weinprobe und Verkauf für Sie geöffnet.



WEINGUT STAAB

Weinkollektion 2026

ab 09.10.2026 mit Weinanalysendaten