

**Wir sind stolz auf unsere Weine & Sekt**

**Die Anerkennungen für unsere Qualitätsbemühungen:**

Bundesehrenpreis Sekt DLG 2024

Staatsehrenpreis 2025 der Landwirtschaftskammer

Siegerwein der Landwirtschaftskammer 2025

Bester feinherbe Riesling der Mosel

Siegerwein der Landwirtschaftskammer 2024

Bester trockener Riesling der Mosel

Bester deutscher Sekterzeuger lt. DLG 2022

Bester Deutscher Rieslingsekt beim Deutschen

Weininstitut 2022

Entdeckung des Jahres

von Mosel-Saar-Ruwer im Gault Millau

Sieger bei der Weinauswahl der deutschen Lufthansa

„Großer Staatehrenpreis“ der Landwirtschaftskammer

Goldmedaille für unseren Cremant bei  
Les Grands Concours du Monde, Frankreich

Mondial des Vins extremes, Europäischer Steillagenpreis Gold

**»Es macht Spaß, immer noch ein wenig  
besser zu werden.«**



**Staatsehrenpreis 2025**

für besondere Leistungen bei der Wein- und Sektprämiierung  
der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

verliehen im Namen der Landesregierung Rheinland-Pfalz



# Der Versand

Der Versand erfolgt in Spezialkartons zu 12 Flaschen pro Karton. Die Porto- und Verpackungskosten betragen 9,80 €/Karton. Ab 36 Flaschen liefern wir frei Haus an eine Adresse ihrer Wahl. Mengen ab 96 Flaschen werden in 6er bzw. 12er Kartons per Spedition geliefert. Die Lieferung erfolgt grundsätzlich bis Bordsteinkannte. Die Versandbedingungen gelten ausschließlich innerhalb Deutschlands, wobei Inselfracht gesondert in Rechnung gestellt wird. Die Versandkosten für Auslandspakete können Sie gerne bei uns Anfragen. Transportschäden sind bei der Anlieferung dem Transportunternehmen sofort zu reklamieren.

## Die Liefer- & Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich inklusive Glas und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mit dieser Liste verlieren alle früheren Angebote ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend so lange der Vorrat reicht ansonsten behalten wir uns vor den Folgejahrgang zu liefern. Der Rechnungsbetrag ist sofort und ohne Abzug zahlbar. Bis zur vollständigen Bezahlung behalten wir uns das Eigentumsrecht an der gesamten Lieferung vor. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Mit ihrer Bestellung akzeptieren Sie unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen und bestätigen ihre Volljährigkeit.

## Weingut & Sektgut Rauen

Inh. Stefan Rauen

Im Würzgarten 2

D-54340 Detzem/Mosel

Telefon: 0 65 07 / 32 78

Fax: 0 65 07 / 83 72

[info@weingut-rauen.de](mailto:info@weingut-rauen.de)

[www.weingut-rauen.de](http://www.weingut-rauen.de)



# RAUEN

WEINGUT & SEKTGUT



Unsere  
Weine & Sekt  
2025

# Das Weingut

Das Weingut liegt mitten im Detzemer Würzgarten oberhalb von Detzem mit herrlichem Blick ins Moseltal. Seit vielen Generationen haben sich unsere Vorfahren dem Weinbau versprochen. Wir respektieren ihre Leistung und führen diese mit neuen Innovationen ergänzt fort.

## Die Weinberge

Die Reben im Detzemer Würzgarten stehen auf Schieferverwitterungsböden oder auch auf sandigem Kies. Unserer Weinberge der Thörnicher Ritsch und der Detzemer Maximiner Klosterlay wachsen auf blauen Devon-Schiefer. Die verschiedenen Bodentypen in Kombination mit dem jeweiligen Kleinklima machen es uns möglich die passenden Rebsorten zu pflanzen. Gesunde Weinberge sind die Basis für die Qualität unserer Weine. Verminderter Rebanschnitt, bedarfsorientierte Düngung und intensive Pflege der Weinberge sind hierbei wichtige Voraussetzungen für den Weinanbau im Einklang mit der Natur!

## Der Wein

Bestmögliche Weinqualität, das ist unser Ziel auf das wir hinarbeiten. Qualität wächst im Weinberg, somit greifen wir im Keller nur dann ein, wenn es wirklich notwendig ist. Der feinen Aromastoffe zuliebe lassen wir unsere Moste kühl und langsam vergären. Wir bewegen den Wein nur, wenn es unbedingt sein muss. Dieser „reduktive“ Ausbau bewahrt am besten, was im Weinberg gewachsen.

## Der Sekt

Im eigenen Weingut den Weg von der Traube zum schäumenden Wein zu begleiten, fasziniert uns immer wieder. Die Sektherstellung nach der traditionellen Methode ist für uns zur Passion geworden.

**Wir freuen uns auf Sie!**

*Stefan, Doris und Johanna Rauen*

# Burgunder & Co.

2501	<i>2024er Qualitätswein</i>	0,75 l	5,50€
	<i>Rivaner – trocken</i>		(1,017,33€)
	<i>Goldene Kammerpreismünze</i>		12,0 % alc
2602	<i>2025er Qualitätswein</i>		
Ab 2/26	<i>Weisser Burgunder – trocken</i>	0,75 l	6,90€
		12,0 % alc	(1,019,20€)
2603	<i>2025er Qualitätswein</i>		
	<i>Chardonnay – trocken</i>	0,75 l	6,90€
		12,0 % alc.	(1,019,20€)
2604	<i>2025er Qualitätswein</i>		
	<i>Grauer Burgunder</i>	0,75 l	6,90€
		12,0 % alc.	(1,019,20€)
2505	<i>2024er Qualitätswein</i>		
	<i>Sauvignon Blanc</i>	0,75 l	6,90€
	<i>trocken</i>	12,0 % alc.	(1,019,20€)

## Riesling trocken

2506	<i>2024er Detzemer Würzgarten</i>		
	<i>Riesling – Hochgewächs</i>	1,0 l	6,50€
	<i>trocken</i>		12,0 % alc
	<i>Goldene Kammerpreismünze</i>		
2507	<i>2024er Thörnicher Ritsch</i>		
	<i>Riesling „Alte Reben“</i>	0,75 l	7,90€
	<i>trocken</i>		(1,01 10,53€)
	<i>Goldene Kammerpreismünze</i>		12,0 % alc.
2508	<i>2024er Thörnicher Ritsch</i>		
	<i>Riesling „1903“ trocken</i>	0,75 l	9,90€
	<i>Goldene Kammerpreismünze</i>	12 % alc.	(1,01 13,20€)
	<i>Die Trauben dieses Weines wurden im Kernstück</i>		
	<i>(Terrassen) der Thörnicher Ritsch geerntet.</i>		
	<i>Die ersten Reben wurden 1903 gepflanzt.</i>		

*Sollte ein Wein des Jahrgangs 2024 ausgetrunken sein,  
behalten wir uns vor, den nachfolgenden Jahrgang zu liefern.*

## Riesling feinherb

2514	2024er Detzemer Würzgarten			
	<b>Riesling – Hochgewächs</b>	1,0 l	6,50 €	
	feinherb		11,0% alc.	
	Goldene Kammerpreismünze			
2516	2024er Detzemer Maximiner Klosterlay			
	<b>Riesling „Alte Reben“</b>	0,75 l	7,90 €	
	feinherb		(1,0 l 10,53 €)	
	Goldene Kammerpreismünze		11,5% alc.	
	„Siegerwein der Landesprämierung Rheinland-Pfalz“			

## Riesling fruchtig mild

2517	2024er Detzemer Würzgarten	1,0 l	6,50 €	
	<b>Riesling – Hochgewächs</b>		10,0% alc.	
2518	2024er Detzemer Maximiner Klosterlay		7,90 €	
	<b>Riesling „Alte Reben“</b>	0,75 l	(1,0 l 10,53 €)	
	Goldene Kammerpreismünze		10,0% alc.	
2519	2024er Detzemer Maximiner Klosterlay	0,75 l	9,90 €	
	<b>Riesling „Schieferterrasse“</b>		9,0% alc.	
	Goldene Kammerpreismünze		(1,0 l 13,20 €)	

## Für die kalte Jahreszeit

2550	Wintertraum weiß	1,0 l	5,80 €	
	weißer Glühwein		11,5% alc.	
2551	Wintertraum rot	1,0 l	5,80 €	
	roter Glühwein		11,5% alc.	



## Rosé & Rotwein

2513	2024er Qualitätswein	0,75 l	6,90€
	<b>Spätburgunder – Rosé</b>		(1,019,20€)
	Goldene Kammerpreismünze		12,0% alc.
2336	2022er Qualitätswein – trocken	0,75 l	6,20€
	<b>Dornfelder &amp; Regent</b>	12,0% alc	(1,018,27€)
2338	2022er Qualitätswein - feinherb	0,75 l	6,20€
	<b>Dornfelder &amp; Regent</b>	11,5% alc.	(1,018,27€)
2335	2020er Qualitätswein – trocken	0,75 l	7,90€
	<b>Spätburgunder</b>	13,0% alc.	(1,0110,53€)

## Crémant

traditionelle Flaschengärung

2223	2023er Spätburgunder Rosé	0,75 l	10,90€
	<b>Crémant – Brut</b>		(1,0114,53 €)
	Goldene Kammerpreismünze		12,0% alc
1524	2023er Riesling – Crémant	0,75 l	10,90€
	<b>Brut</b>		(1,0114,53 €)
	Goldene Kammerpreismünze		12,0% alc.
1525	2023er Riesling – Crémant	0,75 l	11,90€
	<b>Extra Brut</b>		(1,0115,87€)
15242	2023er Riesling – Crémant	1,5 l	29,90€
	<b>Brut – Magnum –</b>		(1,0119,93 €)
	Goldene Kammerpreismünze		12,5% alc.



## Secco

### Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

2430	<i>Secco – trocken</i>	0,75 l 11,5 % alc.	6,90€ (1,019,20€)
2411	<i>Rosé Secco – trocken</i>	0,75 l 11,5 % alc.	6,90€ (1,019,20€)

## Alkoholfreier Genuss

2522	<i>Weißer Traubensaft aus frisch gepresstem Lesegut</i>	0,75 l	3,50€ (1,014,67€)
250	<i>Wein Nullkomma Nix ausgetrunken</i> entalkoholierter Wein	0,75 l	7,60€ (1,0110,13€)
2500	<i>Secco Nullkomma Nix</i> Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein	0,75 l	7,90€ (1,0110,53€)

## Hochprozentiges

1741	<i>Roter Weinbergpfirsichlikör</i>	0,5 l 22 % alc.	10,90€ (1,0121,80€)
1742	<i>Marc vom Bieslincken ausgetrunken</i>	0,5 l 40 % alc.	10,90€ (1,0121,80€)

Informationen zu Zutaten und  
Nährwerten entnehmen Sie bitte  
über unseren Onlineshop.  
Scannen Sie dazu den QR-Code.

