

Perlendes & Prickelndes

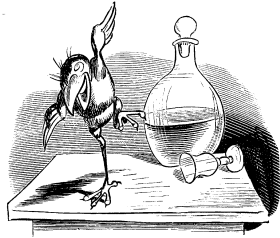
Secco

Spritziger Rabe spontan 10 € (13,33€/L) _____
Cuvee aus unseren fruchtigen Weißßen, 6,2g/l RZ, 10,5% Vol.

Pétillant Naturel kein Zuckerzusatz, spontan, Flaschengärung

CadoRiso Brut nature 17 € (22,67€/L) _____
natürlich prickelnd, spontan, exotische Früchte, Pfirsich, <3g/l RZ, 12,5 % Vol.

Pomme du paradis Brut nature 11 € (14,67€/L) _____
Naturcider, natürlich prickelnd, spontan vergoren, aus alten Sorten
unserer Streuobstwiesen (Äpfel, Birnen und Quitten), 6% Vol.



Fruchtige trockene Weißweine vom Löß und Vulkan

Naturweine, spontan, unfiltriert

Cabernet blanc Claire de lune 2022 Restposten 10 € (13,33€/L) _____
Piwi International Wine Challenge 2023 Silber (87 Punkte)
zarter Duft von Holunderblüte im Frühlingsgras, 12,4% Vol.

Duftiger Rabe Cuvée blanc 2023 11 € (14,67€/L) _____
würzige Sommerblüten, 13% Vol.

Sauvignac Goldkehlchen 2024 13 € (17,33€/L) _____
exotische Düfte, schönes Säurespiel, fruchtig,
13,5% Vol., 2,8g/l natürlicher RZ



Flaschen-
anzahl

Maischevergorene Weißweine (Orange-, Gelb-, Amberweine) vom Vulkan

Flaschen-
anzahl

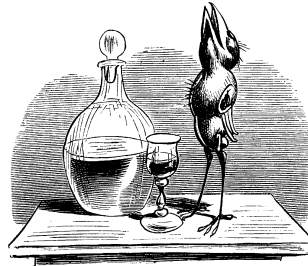
Naturweine, spontan, unfiltriert

Souvignier gris Rubingold 2019 Barrique 17 € (22,67€/L) _____
Anklänge von Pampelmuse und Apfel, Lakritze, 13,5% Vol.

Souvignier gris Herbstgold 2022 Barrique 24 € (32€/L) _____
3-4 Tage auf der Maische, Sehr edler Duft nach Orangen,
getr. Aprikosen, Rosinen, dez. Pfeffer, 15% Vol.,
International Piwi Wine Challenge 2023 Gold (95 Punkte)

Solaris & Muscaris Herbstgold 2020 Holzfaß 21 € (28€/L) _____
hell bernsteinfarbig, prächtig, rund, Feuerstein,
langer Abgang, 15% Vol.,
International Piwi Wine Challenge 2022 Top Gold (98 Punkte).

Muscaris Herbstgold Barrique 27 € (36€/L) _____
hell bernsteinfarbig, kräftige Muskatnote, langer Abgang, 16% Vol.,
International Piwi Wine Challenge 2022 Top Gold (98 Punkte)
in 0,5 l 19 € (38€/L) _____



Maischevergorene Rotweine vom Vulkan

Naturweine, spontan, unfiltriert

Schwarzer Rabe TAMINO® 2023 Barrique 17 € (22,67€/L) _____
Cabernet cortis, Carillon, Monarch, Satin noir, 3,2 g/l RZ, 13,2% Vol.
Dunkles Rubinrot, Duft nach Damaskusrose, Orangenblüte, Cassis,
Blaubeere, würzig, langes Finale,
Silber beim Deutschen Rotweinpreis 2025 (bester PIWI)

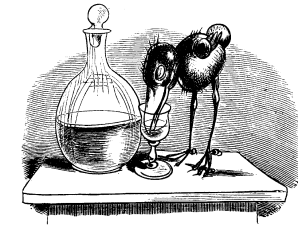
Feuriger Rabe TAMINO® 2022 Barrique 24 € (32€/L) _____
Cabernet cortis, Monarch, Prior, 5,8 g/l RZ, 13,9% Vol.,
Intensives Rubinrot, sehr fruchtig, Kirsche, etwas erdig, dunkelrote
Waldfrüchte, am Gaumen kandierte Frucht, rauchig, stoffige Tannine
Silber (91,67 Punkte) beim Intern. PIWI Wine Challenge 2024

Natursüße Weine *spontan*

Flaschen-
anzahl

Muscaris Herbstgold 2022 Naturwein 39 € (42€/L) _____
3-4 Tage auf der Maische, im Barrique gereift, würzige Muskatrose
mit langem Abgang, 22,6 g/l natürlicher RZ, 16% Vol., ungefiltert.
International Piwi Wine Challenge 2023 Gold (93 Punkte)

Muscaris 2017 natursüß in 0,5 l 17 € (34€/L) _____
kräftige Muskatrose, 23 g/l natürlicher RZ, 15% Vol., gefiltert.
International Bio Weinpreis 2019 Großes Gold (97 Punkte)



Kellerschätze *Naturweine, spontan, unfiltriert*

Ruländer in 0,5 l 1999 Barrique 19 € (38€/L) _____
trocken, fruchtig würzig, Honig, langer Abgang, 13,5% Vol.

Riesling Millenium 2000 Holzfaß 29 € (38,66€/L) _____
würzig, Weinbergspfirsich, etwas Petrolreife, 13% Vol.

Weißer Burgunder Millenium 2000 Holzfaß 33 € (44€/L) _____
würzig, etwas Honig, langer Abgang, 13% Vol.

Spätburgunder 2003 Barrique 33 € (44€/L) _____
kräftiges Rubin, Waldbeeren, 14% Vol.

Sofern nicht extra bezeichnet, sind alle Weine in
0,75 l Flaschen abgefüllt!

Alles sind Pfandflaschen! Diese nehmen wir alle gut
ausgespült und mit Verschluss (Pfand) wieder zurück!

Alle Produkte sind **vegan, biodynamisch,**
Bioanbau seit 1981

Deutsche
Landwirtschaft
DE-ÖKO-022



Unsere Philosophie: Nachhaltigkeit & Genuss!

Um Klimawandel und Pilzen zu trotzen setzen wir auf die natürlich eingekreuzten Abwehrmechanismen der Wildreben. Diese pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs) kommen mit extrem geringem Pflanzenschutz aus und sind besser an den Klimawandel angepasst.

Mehrfach selektioniert, von Hand gelesen werden unsere Trauben schonend auf unserer historischen Korbtrotte gepresst. Auf die Erhaltung des Terroir dieser Weine legen wir großen Wert. Dies erreichen wir durch **Spontangärung** und sorgfältigen Ausbau ohne Schönungsmittel. Harmonie von Frucht und Säure erreichen wir durch langes Hefegeläger und biologischen Säureabbau. Fruchtbetonte Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut, die Auserwählten reifen in Holzfässern und Barriques heimischer und französischer Eiche. Da sie in ihrer Vielschichtigkeit nicht in das enge Korsett der Qualitätsweinprüfung passen, bezeichnen wir sie als Landweine. Unsere Naturweine sind ungefiltert und mit extra wenig Sulfiten abgefüllt.

Naturführungen & Weinproben

in der Natur, in unserer besten Lage in Oberrotweil im idyllischen Rebhisli oder im historischen Winzerhof mit Gewölbekeller. Auf Wunsch kredenzen wir Ihnen zum Wein ausgesuchte kulinarische Spezialitäten und musikalische Umrahmung.

Ökologisches Weingut Rabenhof
Dorfstraße 24, Jechtingen
D-79361 Sasbach am Kaiserstuhl
Tel. +49 (0)7662 247
Mob. +49 (0) 176 6364 7429
info@rabenhof.de
www.rabenhof.de



Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

Schicken Sie Ihre schriftliche Bestellung per email oder Post mit Ihrer vollständigen Adresse, evtl. mit Telefonnummer. Wir verschicken unsere Weine per Paketversand in Verpackungseinheiten von 6, 12 oder 18 Flaschen. Mit der Weinlieferung erhalten Sie von uns eine Rechnung, die sich aus Warenwert, Transportkosten und Verpackung zusammensetzt. Alle Preise gelten ab Hof und sind inklusive Mehrwertsteuer. Nutzen Sie unser Pfandsystem: 5% Rabatt beim Tausch von 6 Flaschen im Gebinde. Zusätzliche Rabattstaffel: ab 300€ gewähren wir 10%, ab 600€ 15%, ab 1000€ 20% Rabatt. Mit Erscheinen der neuen Preisliste werden die alten ungültig. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Erfüllungsort für alle Lieferungen und Zahlungen ist Jechtingen. Gerichtsstand ist Kenzingen. Die ausführlichen Bedingungen finden Sie unter www.rabenhof.de

Datenschutz: Wir versichern Ihnen, daß wir ihre Daten nur innerhalb des Weingutes zur Vertragsabwicklung nutzen und nicht an Dritte weitergeben. Wenn Sie keine Post / email von uns erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir werden Sie aus dem Verteiler löschen.

Bankverbindung: Bernd Sacherer
Sparkasse Staufen-Breisach
IBAN DE62 6805 2328 0006 0992 61
BIC SOLADES1STF



Preisliste 1-2026

So können Sie bestellen:

per Post: Bitte Bestellkarte ausfüllen und versenden

per Telefon: 07662 247 oder 0176 6364 7429

per Email: info@rabenhof.de

Absender:

Name _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

email _____



Ökologisches Weingut
Rabenhof

Unsere Weinberge befinden sich im Westen des vulkanischen Kaiserstuhls am Rhein zwischen Schwarzwald und Vogesen. Diese Wärmeinsel mit teilweise mediterranem Charakter ist für ihren Artenreichtum an Pflanzen und Tieren bekannt. In einem Mosaik von Kultur und Natur, findet man viele seltene Pflanzen und Tiere wie Orchideen, Smaragd- und Mauereidechsen, Bienenfresser, Wiedehopf oder Gottesanbeterin!

Die Biodiversität des Kaiserstuhls bietet ideale Bedingungen für exzellente Bioweine!

Hier betreibt unsere Familie schon seit über 280 Jahren Weinbau. Seit 1975 werden unsere Weinberge ohne Herbizide, Insektizide und Mineraldünger bewirtschaftet, seit 1981 sind wir Biobetrieb.