

weingut.lersch@t-online.de
www.weingut-lersch.de

[illegible]

Name:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Mobil:

e-Mail:

Datum:

Unterschrift

Rotweine		
Nr.		€/Fl.0,75l
28	2024er Dornfelder Q.b.A. halbtrocken Ö: 80 A: 12,5 S: 5,0 R: 14,2 intensive Dornfelder-Aromen, weich, harmonisch	6,20 (8,27/Ltr.)
30	2024er Dornfelder Q.b.A. trocken Ö: 80 A: 13,0 S: 5,2 R: 7,0 der Rotweinklassiker im trockenen Bereich erinnert im Geruch an Waldbeeren	6,20 (8,27/Ltr.)
34	2024er Spätburgunder Q.b.A. trocken Langenlonsheimer Steinchen Restposten Ö: 89 A: 12,4 S: 5,2 R: 5,5 weich, harmonisch, rund	7,50 (10,00/Ltr.)
36	2024er „Thomas Lersch Privat“ trocken Rotwein Q.b.A. im Barrique gereift Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,3 S: 5,1 R: 5,4 faszinierend in Duft und Geschmack	8,90 (11,87/Ltr.)

Alle Sekt sind original Winzersekte und hergestellt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren und reifen mind. neun Monate auf der Hefe.

Nr.				
23	2023er	Scheurebe halbtrocken feine, klare Scheurebefeucht	0,75 l	9,40 (12,53/Ltr.,
24	2023er	Riesling extra trocken Langenlonsheimer Königsschild klare Frucht - Sekt mit viel Finesse Goldener Kammerpreis	0,75 l	10,20 (13,60/Ltr.,
37	2023er	Pinot Noir Rosé extra trocken Langenlonsheimer Löhrrer Berg Goldener Kammerpreis	0,75 l	10,20 (13,60/Ltr.,
39	2023er	Chardonnay brut Langenlonsheimer Steinchen Silberner Kammerpreis	0,75 l	10,20 (13,60/Ltr.,
38		Piccolo „Sabinchen“ brut Riesling	0,2 l	3,00 (15,00/Ltr.,

Nr.				
S1	2025er	frischer Scheurebe Traubensaft 100 % Fruchtgehalt ohne Konservierungsstoffe	0,75 l	4,20 (5,60/Ltr.)
S2		Rheinknie Edelweinbrand V.S.O.P., 38 % vol	0,5 l	16,50 (33,00/Ltr.)
S3		Traubensecco t'Prickler spritzig & alkoholfrei	0,75 l	6,20 (8,27/Ltr.)
S6		Rheinknie-Cream 17 % vol Likörspezialität Edelweinbrand mit Sahne	0,5 l	9,20 (18,40/Ltr.)
S8		Sauvignon Blanc ZERO alkoholfreier Schaumwein	0,75 l	11,50 (15,33/Ltr.)
S9		Sauvignon Blanc ZERO alkoholfreier Wein feine, trockene Note mit charakteristischer Frische	0,75 l	9,30 (12,40/Ltr.)
S7		Winzerglühwein rot Lersch's heiße Verführung	1,0 l	5,90

Für eine Weinprobe zu Hause oder als Präsent an Freunde oder Bekannte versenden wir für Sie **frei Haus**:

P1	Probierpaket Tradition	49,00
6 Fl.	Inhalt: je 1 Fl. Nr. 4, 5, 12, 17, 29, 30	
P2	Probierpaket Lieblich	94,00
12 Fl.	Inhalt: je 2 Fl. Nr. 13, 17, 15, 19, 20, 28	
P3	Probierpaket Trocken	94,00
12 Fl.	Inhalt: je 2 Fl. Nr. 1, 3, 4, 6, 9, 30	
P4	Probierpaket Rotwein	91,00
12 Fl.	Inhalt: je 4 Fl. Nr. 28, 30, 36	

Sonnenborn-Cramerstraße 34
55450 Langenlonsheim (Nahe)
Tel. 0 67 04 -12 36 · Fax 0 67 04 -96 29 59
Mobil (01 60) 91 93 88 41
weingut.lersch@t-online.de
www.weingut-lersch.de

01.05. - 03.05. Wein&Kunst Berlin-Lichtenrade, Dorfteich
08.05. - 10.05. Berlin Weinfrühling am Ludwig Beck Platz
14.05. - 17.05. Weinfest in Oberhausen, Friedensplatz
29.05. - 31.05. Weinfest in Erkrath
09.07. - 12.07. Weinfest in Jülich
06.08. - 08.08. Weinfest in Velbert, Am Offers
27.08. - 30.08. Altstadtfest in Spandau, Marktplatz
04.09. - 06.09. Weinfest Berlin,
Weinbrunnen am Ludwig-Beck-Platz
11.09. - 13.09. Weinfest Berlin Lichtenrade, Dorfteich
18.09. - 20.09. Weinfest Bad Arolsen, Kirchplatz

Weitere Infos auf unserer Webseite

1. Das Angebot ist freibleibend. Alle früheren Listen verlieren mit Erscheinen dieser Liste Ihre Gültigkeit.
2. Die Preise verstehen sich einschließlich MwSt.
3. **Ab 100,-€ Bestellwert frachtfreier Versand durch Paketdienst, Spedition oder eigenen Transporter (innerhalb Deutschland, ausschließlich Inselversand).**
Unter 100,-€ Bestellwert betragen die Frachtkosten 9,50€, unabhängig der Lieferart. **Bei Versand von Literweinen betragen die Frachtkosten grundsätzlich 9,50€ je 12er Karton.**
Der Versand durch den Paketdienst erfolgt in 6er/12er/15er/18er Kartons. Bei persönlicher Anlieferung in 6er bzw. 12er Kartons.
4. Der Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zahlungs- und Erfüllungsort für beide Seiten ist Langenlonsheim. Gerichtsstand, Bad Kreuznach.

Bankverbindung: Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück
IBAN: DE14 5609 0000 0005 1195 02
BIC: GENODE51KRE

Laut LMIV 1169/2011EU: Alle unsere Weine u. Sekte enthalten Sulfite. Die Herkunft aller Weine und Sekte ist Deutschland. Unsere Weine stammen aus dem Anbaugebiet Nahe.



LERSCH
familienweingut

Weinangebot

Herbst/Winter 2026

Weinjahrgang 2025

Kleine Ernte, feine Weine

Nach einem vielversprechenden Start ins Weinjahr präsentierten sich Fruchtansatz und Blüteverlauf an der Nahe sehr positiv. Anfang Mai kam es jedoch zum Teil in unmittelbarer Nachbarschaft Langenlonsheims zu massiven Hagelschäden - hier hatten wir großes Glück.

Im Juli fielen rund 70 Liter Regen pro Quadratmeter. Das schuf gute Voraussetzungen für den heißen August. Ein weiterer Hagelschlag am 28. August traf erneut Weinberge in Guldental sowie teilweise auch in Langenlonsheim.

Die Weinlese begann außergewöhnlich früh, bereits Anfang September. Mit großer Zuversicht starteten wir in die Ernte,

denn die Rieslingtrauben waren um den 8. September bereits goldgelb eingefärbt und erfreuten sich bester Gesundheit. Drei besonders heiße Tage vom 18. bis 20. September ließen die Zuckerwerte durch Konzentration und Photosynthese weiter ansteigen.

Allerdings gaben die Trauben beim Keltern vergleichsweise wenig Most ab. Im September folgten nahezu im Wochenrhythmus weitere Niederschläge – zweimal rund 20 Liter pro Quadratmeter, am 24. September nochmals etwa 40 Liter.

Rückblickend hätten wir bereits die ersten 20 Liter nicht mehr benötigt. Insbesondere bei dünnchaligen Sorten wie dem Riesling traten erste Fäulnisnester auf.

So folgte eine regelrechte Turbo-Ernte: Mit nur 11 Lesetagen waren wir deutlich schneller als üblich - normalerweise benötigen wir 19 bis 21 Tage.

Insgesamt wurden an der Nahe im Jahr 2025 auf rund 4.100 Hektar etwa 246.000 Hektoliter geerntet. Anfang August waren die Erwartungen noch auf rund 386.000 Hektoliter geschätzt worden.

Unser Fazit: „War in Ordnung - wir konnten das ernten, was wir gebraucht haben.“

Der Jahrgang 2025 steht an der Nahe für gute bis sehr gute Qualitäten bei moderaten Mengen - ein Jahr, das viel Einsatz, schnelle Entscheidungen und flexible Logistik erforderte, am Ende jedoch als „klein, aber fein“ in Erinnerung bleiben wird.

Viel Freude mit dem neuen Jahrgang wünscht wie immer

Familie Lersch

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,0l
L1	Rivaner Qualitätswein trocken	5,20
Restposten	R: 5,6	
L2 2024er	Rivaner Q.b.A.	5,20
halbtrocken	R: 14,1	
L3 2024er	Müller-Thurgau Q.b.A.	6,50
lieblich	A: 9,5 S: 6,3 R: 40,4 wunderschön im Bukett und Geschmack - Spitzflaschenqualität!	
L4 2024er	Riesling Q.b.A.	6,50
trocken	A: 11,0 S: 7,6 R: 7,9	
L5 2024er	Weißburgunder Q.b.A.	6,90
trocken	A: 11,9 S: 5,1 R: 6,8 Gutsabfüllung	

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
1 2025er	Sanssouci - ohne Sorgen - Q.b.A.	6,20
	Ö: 87 A: 11,5 S: 5,3 R: 6,1 geringe Säure - da darf es auch ein Glas mehr sein	(8,27/Ltr.)
2 2025er	Riesling Q.b.A. Steillage	9,00
	Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 86 A: 12,0 S: 6,4 R: 5,3 vom Rotliegenden mineralisch, frisch	(12,00/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	
3 2024er	Scheurebe Kabinett	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 80 A: 10,5 S: 6,8 R: 6,9 feine, frische, junge, fruchtige Scheurebe, geringer Alkohol	(9,60/Ltr.)
4 2025er	Grauburgunder „S“ Q.b.A.	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 82 A: 12,5 S: 5,9 R: 6,6 feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund	(10,53/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	
5 2025er	Weißburgunder No. 5 Q.b.A.	8,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 95 A: 12,5 S: 5,1 R: 3,1 fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen	(10,93/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	

Nr.		€/Fl. 0,75l
6 2025er	Riesling Q.b.A.	7,90
	Laubenheimer Hörnchen Ö: 92 A: 12,0 S: 6,3 R: 8,1 Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht	(10,53/Ltr.)
7 2025er	Roter Riesling Q.b.A.	8,20
	Laubenheimer Hörnchen Ö: 89 A: 12,0 S: 6,6 R: 6,2 neue Rieslingvariante mit dunklen Beeren, im Glas erstrahlt er hellgelb - in der Nase versprüht er würzig duftende Noten	(10,93/Ltr.)
	Goldener Kammerpreis	
8 2025er	Blanc de Noir	7,80
	Spätburgunder Q.b.A.	(10,40/Ltr.)
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 91 A: 12,5 S: 6,1 R: 6,4 Punktlandung in Farbe & Geschmack!	
	Silberner Kammerpreis	
9 2025er	Sauvignon Blanc Q.b.A.	8,50
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 85 A: 12,0 S: 6,4 R: 1,4 in der Nase eine feine Aromatik von Stachelbeeren, Grapefruit und Limone	(11,33/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	
9a 2025er	Sauvignon Blanc Q.b.A.	8,50
„Finesse“	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 85 A: 12,0 S: 6,4 R: 3,4 mehr Schmelz und etwas weniger grüne Noten als Nr. 9	(11,33/Ltr.)
10 2025er	Chardonnay Q.b.A.	8,50
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 97 A: 13,0 S: 4,6 R: 4,8 sehr duftig, rund, mit Trinkfluss	(11,33/Ltr.)
11 2025er	Grauburgunder Q.b.A.	8,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 97 A: 13,0 S: 6,0 R: 5,9 vollmundiger, kupferfarbener Grauburgunder, erzeugt nach der ital. Ramato-Stilistik	(11,87/Ltr.)

Jahrgangspertwein		
Nr.		€/Fl. 0,75l
25 2025er	Secco „Selina“	6,50
	S: 6,4 R: 20,0 gelbe Früchte, Zitrus, frisch, Säurespiel gut abgestimmt, sehr gut	(8,67/Ltr.)

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
12 2024er	Riesling Q.b.A.	7,20
Restposten	Guldentaler Hipperich Ö: 85 A: 11,2 S: 7,5 R: 17,1 facettenreich; feine Fruchtaromen	(9,60/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	
13 2025er	Scheurebe halbtrocken Q.b.A.	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 82 A: 12,1 S: 4,2 R: 11,2 blumig, ausgereift, vollmundig	(9,60/Ltr.)
15 2025er	Blanc de Blanc halbtrocken Q.b.A.	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 90 A: 12,4 S: 5,1 R: 13,9 fein abgestimmtes Weißweincuvée aus Weiß- und Grauburgunder	(9,60/Ltr.)

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
17 2025er	Bacchus Spätlese	6,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 93 A: 10,0 S: 4,9 R: 52,0 feines Bukett, rund, bekömmlich	(9,20/Ltr.)
19 2025er	Riesling Spätlese	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 100 A: 8,6 S: 8,6 R: 80 facettenreich, feinfruchtig, abgerundet	(9,60/Ltr.)
20 2025er	Riesling Auslese edelsüß	13,50
	Königsschild “22“ Jungfernwein, hochfeine Auslese Ö: 106 A: 12,1 S: 4,2 R: 75,6	(18,00/Ltr.)

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
26 2025er	Pinot Noir Rosé Q.b.A.	7,50
trocken	Ö: 90 A: 12,5 S: 4,9 R: 5,8 junger, reifer Fruchtkorb	(10,00/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	
29 2025er	Spätburgunder Rosé Q.b.A.	6,90
halbtrocken	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 80 A: 11,3 S: 6,3 R: 12,7 fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2025	(9,20/Ltr.)
	Silberner Kammerpreis	

WEINGUT LERSCH
Sonnenborn-Cramerstraße 34

55450 Langenlonsheim (Nahe)