



WEINPREISLISTE 2025/26

Jochen Bicking
Weingut Bicking
Rodensteiner Straße 4
D-67592 Flörsheim-Dalsheim
Ortsteil Dalsheim
Telefon **+49 (0) 62 43 - 4 83**
Telefax **+49 (0) 62 43 - 64 81**
e-mail: Weingut-Bicking@t-online.de
www.weingut-bicking.de

Weingut Bicking
Rodensteiner Straße 4
D-67592 Flörsheim-Dalsheim
Rheinessen

Unsere Weine sind deutscher Herkunft und enthalten Sulfite. Soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet handelt es sich bei unseren Weinen um Qualitätsweine mit Anbaugebiet Rheinhessen.

Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Muster-Widerrufsformular

(Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie es zurück.) An:

Jochen Bicking · Weingut Bicking
Rodensteiner Straße 4 · D-67592 Flörsheim-Dalsheim
Telefax +49 (0) 62 43 - 64 81 · E-Mail: Weingut-Bicking@t-online.de

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren (*)/die Erbringung der folgenden Dienstleistung (*)

Bestellt am (*)/erhalten am (*)

Name des/der Verbraucher(s)

Anschrift des/der Verbraucher(s)

Unterschrift des/der Verbraucher(s) (nur bei Mitteilung auf Papier)

Datum (*) unzutreffendes streichen

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt auf Rechnung. Der Rechnungsbetrag ist binnen 10 Tagen auf unser Konto zu überweisen.

Bankverbindungen

Volksbank Alzey-Worms eG
(BLZ 550 912 00) Konto: 166 600
IBAN: DE21 5509 1200 0000 1666 00
SWIFT-BIC: GENODE61AZY

Rheinhessen Sparkasse
(BLZ 553 500 10) Konto: 7 194 616
IBAN: DE38 5535 0010 0007 1946 16
SWIFT-BIC: MALADE51WOR

Lieferbedingungen und Jugendschutz

Wir liefern ausschließlich innerhalb Deutschlands. Ausgeschlossen sind die deutschen Nordsee- und Ostseeinseln. Die Ware wird, sofern nicht beim Angebot anders angegeben, innerhalb von 1–2 Wochen nach Zustellung der Auftragsbestätigung geliefert.

Beim Verkauf von Waren, die unter die Regelungen des Jugendschutzgesetzes fallen, findet ein Vertragsabschluss nur statt, wenn der Kunde das für den Erwerb erforderliche Alter aufweist. Bier, Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken dürfen nach dem Jugendschutzgesetz nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Die Abgabe anderer alkoholischer Getränke ist nur an volljährige Personen gestattet.

Die Auslieferung und Aushändigung der Ware erfolgen ausschließlich an den Kunden selbst oder an eine von ihm ermächtigte Person, die das erforderliche Alter aufweist.

Datenschutzinformation

Informationen zum Datenschutz finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter: <https://www.weingut-bicking.de/bicking/datenschutz>

Liefer- und Zahlungsbedingungen des Weingut Bicking

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, abrufbar unter: www.weingut-bicking.de/AGB

Preise und Versandkosten

Alle unsere Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten. Wir liefern mit Paketdienst, Spedition oder per Eigenanlieferung. Bei Lieferung per Paketdienst betragen die Versandkosten je Versandeinheit von 12 Flaschen 9,00 Euro. Ab einer Bestellung von 120 Flaschen liefern wir per Spedition. Die Versandkosten per Spedition betragen 0,60 Euro pro Flasche. Auf Kundenwunsch und bei Vorliegen ausreichender Bestellungen im jeweiligen Gebiet bieten wir auch eine Auslieferung per Eigenanlieferung an. Die Versandkosten betragen bei Eigenanlieferung 0,40 Euro pro Flasche.

Widerrufsrecht für Verbraucher

Das folgende Widerrufsrecht besteht nur für Verbraucher im Fernabsatz:

Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angaben von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Jochen Bicking, Weingut Bicking, Rodensteiner Straße 4, D-67592 Flörsheim-Dalsheim, Telefon +49 (0) 62 43 - 4 83, Telefax +49 (0) 62 43 - 64 81, E-Mail: Weingut-Bicking@t-online.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigelegte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben.

Sehr geehrte Kunden unseres Hauses, lieber Weinfreund, mit dieser Preisliste haben wir für Sie unser Weinsortiment zusammengestellt. Wir haben uns bemüht, für jeden Weingeschmack das Passende zu bieten.

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie einen trockenen, halbtrockenen oder lieblichen Wein zu Ihrem Essen suchen, einen kräftigen Schoppenwein brauchen, oder einen feinen Festtagswein reichen wollen.

Unsere Weine wachsen in den besten Lagen des sonnenverwöhnten Wonnegaus auf ca. 90000 Quadratmetern Weinbergen.

Dabei überwiegen die Rebsorten Riesling und Müller-Thurgau, Grauer Burgunder und Weißer Burgunder.

Unsere Liebe gehört jedoch auch der Huxelrebe und anderen Rebsorten wie Chardonnay, Silvaner, Scheurebe, Bacchus und Morio-Muskat.

Spätburgunder, Blauer Portugieser, Dornfelder, St. Laurent und Schwarzriesling sind die Rotweinsorten, die wir in unseren Weinlagen anbauen.

Wir meinen, dass der Wein die individuellen Eigenschaften der Rebsorte widerspiegeln soll. Der naturnahen Bewirtschaftung der Weinberge folgt der sortentypische und behutsame Ausbau der Weine im Keller. Alle Weine werden in unserem Weingut mit viel Liebe, Sorgfalt und Fachkenntnis ausgebaut.

Wir danken Ihnen für die jahrelange Treue, die Sie unserem Hause entgegengebracht haben und hoffen, dass Sie auch weiterhin beim Essen oder im Kreise guter Freunde mit einem Glas Wein aus unserem Familienbetrieb anstoßen werden.

Sehr zum Wohl



Wir sind auch im Internet!
www.weingut-bicking.de

Weißweine in Literflaschen

| | | | €/Fl. |
|-------|------|---|--------------------|
| 001 | 2024 | Müller-Thurgau Trocken idealer Tischwein / Alk. 12,0% | 1,0 L 4,70* |
| 002 | 2024 | Silvaner Trocken Alk. 12,0% | 1,0 L 4,70* |
| 024/1 | 2024 | Riesling Trocken Alk. 12,0% | 1,0 L 4,90* |
| 003 | 2024 | Riesling Feinherb Alk. 11,0% | 1,0 L 4,90* |
| 004 | 2024 | Morio-Muskat Alk. 10,0% | 1,0 L 4,70* |
| 005 | 2023 | Müller-Thurgau Alk. 10,0% | 1,0 L 4,70* |
| 006 | 2024 | Scheurebe Alk. 10,0% | 1,0 L 4,70* |
| 007 | 2024 | Bacchus Alk. 10,5% | 1,0 L 4,70* |

*inkl. MwSt. / ** Bei Ausverkauf folgt der nächste Jahrgang

Außergewöhnliche Qualitäten aus unserer Schatzkammer

Unsere Spitzenweine – aus ausgesuchtem, vollreifem, oft edelfaulerm Lesegut. Diese Weine eignen sich für eine lange Lagerung und gewinnen mit jedem Reifejahr an Geschmacksausdruck. Wie lieben sie eingereicht in das festliche Menü, als Aperitif oder zum Dessert.

€/Fl.

| | | | |
|-----|------|--|-------------------------------------|
| 040 | 2015 | Huxelrebe Beerenauslese Dalsheimer Hubacker vollständige Harmonie in einem großen Spitzenwein Goldene Kammerpreismünze / Alk. 11,5% Prädikatswein | 0,5 L 9,60* 1,0 L 19,20 |
| 041 | 2008 | Huxelrebe Trockenbeerenauslese Dalsheimer Hubacker ein Wein der Extraklasse / Alk. 12,0% Prädikatswein | 0,375 L 9,00* 1,0 L 24,00 |

Sekt und Perlwein

Sekte – ein prickelndes Vergnügen zu jeder Zeit und jedem Anlass. Nur sorgfältig ausgesuchte Weine werden im traditionellen Flaschengärverfahren in 9 Monaten zu Spitzensekten veredelt.

Lassen Sie uns anstoßen mit:

| | | | |
|-----|--|---|------------------------------------|
| 101 | | Riesling Trocken klassische Flaschengärung Winzersekt / Alk. 12,0% | 0,75 L 9,50* 1,0 L 12,67 |
| 103 | | Riesling Brut klassische Flaschengärung Winzersekt / Alk. 12,0% | 0,75 L 9,50* 1,0 L 12,67 |
| 112 | | Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Alk. 12,0% | 0,75 L 6,00* 1,0 L 8,00 |

*inkl. MwSt.

Bei Selbstabholung bitten wir um rechtzeitige telefonische Anmeldung.

Halbtrockene Weißweine in 0,75 L Flaschen

| | | | €/Fl. |
|-----|------|---|-----------------------------------|
| 050 | 2023 | Riesling CLASSIC feinherbes, grünes Apfelaroma / Alk. 12,0% | 0,75 L 5,50* 1,0 L 7,33 |
| 030 | 2024 | Gewürztraminer Feinherb feines Traminerbukett / Alk. 10,5% | 0,75 L 6,20* 1,0 L 8,27 |

Milde Weißweine in 0,75 L Flaschen

| | | | |
|-----|------|--|------------------------------------|
| 036 | 2023 | Huxelrebe Spätlese Dalsheimer Hubacker Prädikatswein / Alk. 12,0% | 0,75 L 6,20* 1,0 L 8,27 |
| 039 | 2019 | Huxelrebe Auslese Dalsheimer Hubacker Prädikatswein / Alk. 11,0% | 0,75 L 7,80* 1,0 L 10,40 |

Weißherbst, Rosé und Blanc de Noir

| | | | €/Fl. |
|-----|------|--|-----------------------------------|
| 008 | 2024 | Portugieser Weißherbst Trocken Alk. 12,0% | 1,0 L 4,70* |
| 009 | 2024 | Roséwein süffiger, eleganter Wein / Alk. 10,0% | 0,75 L 4,90* 1,0 L 6,53 |
| 010 | 2024 | Roséwein Feinherb Alk. 11,5% | 0,75 L 4,90* 1,0 L 6,53 |

Milde Rotweine

Sie zeigen sich von ihrer schönsten Art bei einer Weintemperatur von ca. 18° C.

| | | | |
|-----|--------|---|-----------------------------------|
| 011 | 2023 | Portugieser und Dornfelder | 1,0 L 4,90* |
| | • 2024 | lieblich / Alk. 11,5% | |
| 012 | 2023 | Portugieser | 1,0 L 4,90* |
| | • 2024 | mild / Alk. 10,0% | |
| 057 | 2024 | Rubinio mild, fruchtig – am besten gekühlt / Alk. 11,0% | 0,75 L 4,90* 1,0 L 6,53 |

*inkl. MwSt. / ** Bei Ausverkauf folgt der nächste Jahrgang

• voraussichtlich ab Dezember 2025

*inkl. MwSt. / ** Bei Ausverkauf folgt der nächste Jahrgang

Bei Selbstabholung bitten wir um rechtzeitige telefonische Anmeldung.

Trockene Rotweine in 0,75 L Flaschen

€/Fl.

| | | | | |
|-----|------|---|-----------------|-----------------------|
| 013 | 2022 | Portugieser Trocken Dalsheimer Steig / Alk. 13,0% | 0,75 L 1,0 L | 4,90* 6,53 |
| 014 | 2024 | Schwarzriesling Feinherb Dalsheimer Bürgel / Alk. 12,0% | 0,75 L 1,0 L | 5,50* 7,33 |
| 015 | 2022 | Dornfelder Trocken • 2024 Alk. 13,0% | 0,75 L 1,0 L | 4,90* 6,53 |
| 016 | 2022 | Spätburgunder Trocken • 2024 Westhofener Rotenstein / Alk. 13,0% | 0,75 L 1,0 L | 6,20* 8,27 |
| 017 | 2022 | Saint Laurent Trocken Dalsheimer Bürgel / Alk. 12,5% | 0,75 L 1,0 L | 6,20* 8,27 |
| 052 | 2022 | Cabernet Sauvignon und Merlot Trocken Dalsheimer Steig / Alk. 13,0% | 0,75 L 1,0 L | 6,70* 8,93 |
| 018 | 2022 | Rotwein-Cuvée Barrique »Bella Vista« Trocken dieser Wein lagerte in kleinen Eichenholzfässern / Alk. 13,0% | 0,75 L 1,0 L | 9,50* 12,67 |

• voraussichtlich ab Dezember 2025

*inkl. MwSt. / ** Bei Ausverkauf folgt der nächste Jahrgang

Trockene Weißweine in 0,75 L Flaschen

€/Fl.

| | | | | |
|-----|------|---|-----------------|-----------------------|
| 019 | 2023 | Rivaner Trocken Dalsheimer Steig / Alk. 12,0% | 0,75 L 1,0 L | 4,70* 6,27 |
| 021 | 2024 | Grauer Burgunder Trocken Alk. 12,5% | 0,75 L 1,0 L | 5,80* 7,73 |
| 022 | 2024 | Weißer Burgunder Trocken Alk. 12,0% | 0,75 L 1,0 L | 5,80* 7,73 |
| 027 | 2024 | Chardonnay Trocken Dalsheimer Sauloch / Alk. 12,5% | 0,75 L 1,0 L | 6,20* 8,27 |
| 058 | 2024 | Sauvignon Blanc Trocken Alk. 12,5% | 0,75 L 1,0 L | 6,20* 8,27 |
| 055 | 2020 | Chardonnay Trocken – vom Sauloch – im Barrique gereift dichte Struktur, perfekt eingebundenes Holz / Alk. 13,5% | 0,75 L 1,0 L | 9,50* 12,67 |

*inkl. MwSt. / ** Bei Ausverkauf folgt der nächste Jahrgang

Bei Selbstabholung bitten wir um rechtzeitige telefonische Anmeldung.