

REITZ

WEINMANUFAKTUR



**REBEN
LEBEN
2025**

ENTDECKUNGSREISE

Liebe Weinfreunde,

wir fragen uns schon lange, wer eigentlich daran glaubt, dass die Welt schon entdeckt ist? Ist es nicht vielmehr so, dass nur der wirklich lebt, der bereit ist, sich an Unwägbarkeiten zu versuchen? Das heißt ja nicht waghalsig zu sein, sondern wach. Das was später bleibt, sind immer nur die Momente, in denen wir unsere Komfortzone verlassen haben, um uns im Neuen wieder uns selber zu begegnen. Zum Beispiel dann, wenn wir den Entschluss fassen, uns für eine Sache einzusetzen, obwohl wir das Ergebnis nicht kennen um unbekannte, Historische Rebsorten wieder ins Leben zurück zu bringen. Es sind die Dinge, die unser Dasein aufregend machen und unser Leben gestalten, statt unsere Zeit nur verstreichen zu lassen. Denn viel zu schnell ist nichts passiert. Selbsterkenntnis entsteht nur im Versuch und der Freude, sich zu irren: in der Spontanität, in der Heiterkeit und auch mal in der gelassenen Selbstvergessenheit. Leben mit Reben und der Natur kennt keine Sicherheit, keine Versicherung, keine maßgeschneiderten Lösungen. Im Weinberg und im Keller ist nichts abgeschlossen oder endgültig. Gerade das macht den Beruf heute, wo alles geregelt, festgelegt und strukturiert scheint, so wertvoll, besonders und modern. Es ist eine Entdeckungsreise, die das Fest des Lebens nicht auf Einladung stattfinden lässt, sondern den Moment feiert, wo alles geschieht. Denn es ist zu kurz und wartet nicht auf die wirklich guten Geschichten. Viel zu selten und gerade deshalb wagen wir zu sagen: why not!

Auf unser aller Wohl,
Dirk Reitz · Gernot Kallweit





20 25 | ELBLING | TROCKEN

Dieser traditionelle Charakterwein der Mosel ist ein klarer, purer Wein, der am Gaumen für einen ruhigen, stetigen Trinkfluss sorgt. Der 2025er ist kein expressiver, sondern ein eher in sich ruhender, dabei sehr stimmiger Vertreter, der über eine lebendige Säurestruktur und eine feine Mineralität verfügt und dezent nach Apfel, weißem Tee und Klee duftet. Das verstärkt den frischen und agilen Gesamteindruck und macht den Elbling zu einem herrlich frischen und lebendigen Trinkvergnügen. Cheers!

10,00 € | 0,75 l / 13,33 €/l

| RIESLING | 20 25 | TROCKEN

Wenn die Mosel mit ihrem ganzen „Reitz“ ins Glas fließt, verleiht es dem Riesling Flügel! Keine Opulenz, keine große Wucht, sondern unvergleichliche innere Balance und der Zauber einer lagentypischen Stilistik, die diesen Jahrgang so besonders macht. Denn seine mineralische Signatur zeigt sich nicht nur aromatisch, sondern auch strukturell mit Finesse, Tiefe und Spannung. Mit zunehmender Belüftung entfaltet dieser Tropfen eine sanfte Cremigkeit, die die Frische umschmeichelt und ihm eine seidige Dimension verleiht. Das ist oberste Qualität und das Ergebnis sorgfältigster Arbeit des Winzers.



91 Punkte -
Nationale Spitze

0,75 l / 17,33 €/l | **13,00 €**



20
25 || WEISSBURGUNDER ||
TROCKEN



Ein Weißburgunder in Reinkultur -
energiegeladen, verspielt, mit Finesse
und einer absolut bemerkenswerten
Präzision. Die nötige Zurückhaltung
in der Nase, die subtile Vielschichtigkeit
am Gaumen, gepaart mit Schmelz und
moderater Säure, sorgen für ein
elegantes und lebendiges Mundgefühl.
Hier lohnt der Griff zur Flasche -
zum Essen oder einfach nur
zum Genießen.

11,00 € || 0,75 l / 14,67 €/l

|| CHARDONNAY || 20
25
TROCKEN



Es gibt Weine, die sind laut. Sie geben
alles preis, sofort und ohne Kompromisse.
Und es gibt solche, die nicht schreien,
sondern flüstern. Weil sie mit Zurück-
haltung glänzen und Tiefe zeigen, ohne
zu protzen. Ein Wein, dessen Kraft
nicht im Muskelspiel, sondern in der
feinen Balance steckt mit Größe im
Stillen. Was beweist, dass Klarheit,
Tiefe und Finesse ein verführerischeres
Versprechen sein können als jede
laute Geste.

0,75 l / 13,33 €/l || 10,00 €



20
25 || SPÄTBURGUNDER ROSÉ ||
FEINHERB



Frische, Frucht und Körper treffen Finesse – ein Spätburgunder-Obstkorb von der Mosel! Der brillant lachsrosa schimmernde Wein duftet nach roten Früchten, Himbeere, Erdbeere, aber auch etwas Johannisbeere. Am Gaumen dann eine feine Säure, viel Zug und knackige Aromen. Die wirken aber nicht vordergründig, sondern sind von Mineralität gepuffert und von einer wunderbaren Seidigkeit begleitet. Alles perfekt zusammengebunden ein rauschendes Sommerfest im Glas, aber auch zu jeder anderen Jahreszeit!

9,00 € | 0,75 l / 12,00 €/l

|| EDITION ROT || 20
24
TROCKEN



Ein belebender und erfrischender Roter, der das ganze Jahr hindurch großen Spaß macht, weil er sein Herz auf der Zunge trägt bzw. schon im Bouquet feilbietet. Duftig ist der Wein, mit Noten von Blüten, Sauerkirschen und knackigen Waldbeeren, frischem Granatapfelsaft und Blutorange. Etwas Luft schadet ihm nicht, dann gewinnt er noch etwas mehr Breite und Tiefe. Ein beständig geflüstertes „Trink mich“! Für die warme Jahreszeit kommt man diesem Aufruf am besten nach, indem man ihn leicht ankühlt. Ein nicht alltäglicher Jedentag-Wein für pure Trinkfreude.

9,00 € | 0,75 l / 12,00 €/l





20
25 | **GEWÜRZTRAMINER** |
FRUCHTSÜSS

NEU

Mit dem ersten Jahrgang feiern wir die Premiere dieser hocharomatischen Rebsorte in der Geschichte unseres Weinguts und ersetzen mit ihr den fruchtigen Riesling. Der Gewürztraminer duftet elegant nach Rosen und Litschi, nach reifer Ananas, Mango und gelber Melone, aber auch ein wenig nach Muskatwürze.

Am Gaumen wirkt er mundfüllend, saftig und durch seine Süße ungemein lebendig. Eine wunderschöne und aufregend neue Balance von Frucht und Gewürzen. So wunderbar anders können Süßweine von der Mosel schmecken.

11,00 € | 0,75 l / 14,67 €/l

| **SECCO** | 20
TROCKEN | 25

Aus Gutem das Beste machen – mit Liebe, Leidenschaft und Winzerkunst. Das gilt für unseren REITZSECCO aus 100% Weissburgundertrauben, einen eleganten, lebhaften und ausdrucksstarken Perlwein von der Mosel. Welch eine verführerische Antwort auf Italiens Prosecco, genau zur richtigen Zeit gemacht zum Leben, Lachen und für gute Laune. Damit lässt sich moselfränkische Lebensfreude in jeder Lebenslage genießen. Am besten eiskalt – solo, als Aperitivo, zu würzigen Knabbereien, mediterranen Häppchen, als Teil spannender Cocktails oder zum klassischen Sektfrühstück.

9,00 € | 0,75 l / 12,00 €/l



HISTORISCHE REBSORTEN

Wir Deutschen reisen gerne. Um sich vom Alltäglichen zu erholen, um Neues zu sehen, um Unbekanntes zu fühlen, riechen und zu schmecken. Eintauchen in fremde Welten. Vielleicht sind Reisende aber auch einfach erfüllt von der Sehnsucht nach dem Authentischen in einer nicht authentischen Welt. Die Sehnsucht nach dem Verlorenen. Dieses Versprechen ist jedoch unerreichbar, weil der Tourist, wo immer er auftaucht, sogleich das vernichtet, was er sucht: das Echte, Unberührte, Unbekannte.

Wir haben uns auf eine andere Reise begeben, um Neues zu entdecken: Eine Reise in unser Inneres, zu uns selbst, zu den eigenen Sinnen. Es ist eine sensorische Zeitreise durch 8.000 Jahre Rebengeschichte! Diese vinologische Reise fasziniert und berührt uns seitdem täglich aufs Neue. Weil uns das Wunder Ihrer Wiederentdeckung und neuen Kultivierung an das Wunder erinnert, das überhaupt Menschen geboren werden. Und mit ihnen immer wieder ein Neuanfang, den sie handelnd verwirklichen können dank der Kraft ihres Geborensseins. **Gelber Kleinberger**, **Weißer Traminer** und **Schwarz-Blauer Riesling** heißen unsere Nachkommen, mit denen wir seit 2021 Geschichte mit Zukunft schreiben.



20
25

GELBER KLEINBERGER

TROCKEN



Bereits vor 2.500 Jahren brachten die Kelten diese 6.000 Jahre alte Rebsorte in Mischsätzen an die Mosel. Seit der Kleinen Eiszeit galt diese wertvolle Sorte als ausgestorben. Wiedergefunden und neu kultiviert, begeistert der zweite Jahrgang mit einem reifen, offenen Duft nach Banane, Mandarine, etwas Blütenaromen, auch Rhabarber. Am Gaumen wirkt er elegant, frisch, dicht und kompakt. Zarte Kräuterwürze gepaart mit einer angenehmen Süße machen ihn zu einem universellen Genusslebnis. Schmecken Sie Geschichte im Glas, wie es so woanders in Deutschland nicht möglich ist.

17,00 € | 0,75 l / 22,67 €/l

SCHWARZ-BLAUER RIESLING

TROCKEN

20
25

NEUES VON DER ROTEN LISTE

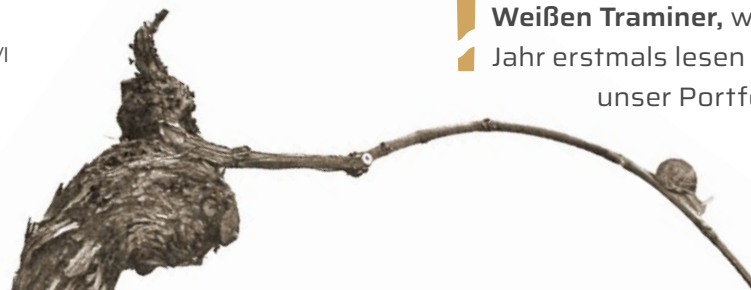
Die Sorte „Schwarz-Blauer Riesling“ gehörte zu den wertvollsten Rotweinen in Deutschland und war im mittleren und oberen Rheintal (Pfalz, Kurpfalz), der Mosel und im Burgund verbreitet. Anhand des Synonyms „Noir Menue“ lässt sich ihr Ursprung an den heute in der Türkei liegenden Vansee und von dort aus nach Nordchina und an den Indus ableiten. Bis 2004 galt sie als ausgestorben und überlebte mit nur zwei Exemplaren in einem der ältesten Riesling-Weinberge an der Mittelmosel. Wir konnten 2025 erstmals bestes Lesegut ohne jede Fäulnis einfahren. Der Wein reift aktuell im Holzfass und kommt 2027 auf den Markt.

Im Rahmen von Veranstaltungen bieten wir Fassproben an und nehmen Reservierungen entgegen.

Unsere dritte historische Rebsorte, den **Weißem Traminer**, werden wir in diesem Jahr erstmals lesen und mit ihm 2027 unser Portfolio abschließen.



14



15



TIEFENENTSPANNT

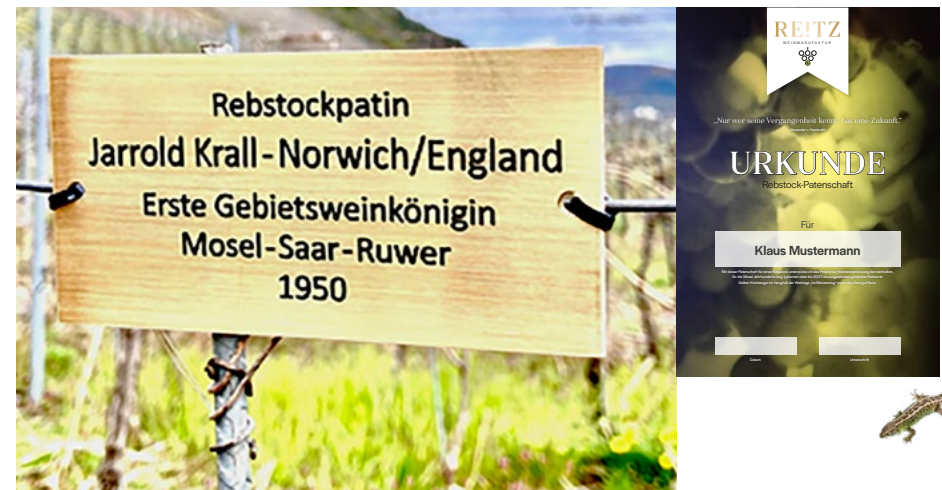
Warum ist Wein plötzlich so kompliziert? Muss wirklich alles hinterfragt werden? Was ist richtig, was falsch? Kaum noch etwas darf einfach sein, alles wird bewertet, eingeordnet, erklärt - verklärt! Selbst das Genießen! Überall wird suggeriert, was schlecht für uns ist, was schadet, was wir lassen sollen. Vor lauter Warnungen und Angst verlieren wir jede Leichtigkeit. Nur noch schwarzweiß statt bunt. So verliert auch Wein, was er immer war und will: Menschen ungezwungen zu verbinden als Spiegel der Natur. Wein erinnert uns an unsere Heimat, Traditionen, an Kultur, Geschichte und Momente voller Freude. Es ist nicht der Wein, der Alkohol, der uns schadet, es ist der Druck, alles richtig machen zu müssen. Das ständige Abwägen, Hinterfragen. Dann wird Genuss zur Entscheidung statt Freude. Lasst uns wieder zurückfinden an die Freude am Leben und die Leichtigkeit des Seins, die verloren ist. Wein war nie ein Problem, wir haben nur vergessen, wie sich Vertrauen in unser Leben anfühlt. Erlauben wir uns einfach, wieder tiefenentspannt in den Weinbergen zu sitzen oder gemeinsam am Tisch - ohne Regeln, ohne Rechtfertigung und ohne Angst.



PATENSCHAFT

Wein „live“ erleben und Teil eines besonderen Projekts werden: diesen besonderen „REITZ“ bieten wir allen Weinfreunden mit unserer Rebstock-Patenschaft GELBER KLEINBEGER und - neu - dem SCHWARZ-BLAUEN RIESLING. Mit Ihrer Unterstützung tragen Sie so nicht nur zur Wiederbelebung von zwei exklusiven und sehr seltenen Rebsorten bei. Sie unterstützen damit aktiv die Bewahrung einer noch verfügbaren Klonenvielfalt als wesentlichen Bestandteil für Artenvielfalt und Biodiversität. Damit leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Zukunft des Weinbaus und zum Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft. Eine Weinstock-Patenschaft „Historische Rebsorte“ ist aber auch ein Geschenk der Extraklasse. Ob Geburtstag, Jubiläum oder als Dankeschön - mit einer Rebstock-Patenschaft schenken Sie ein Stück, Natur, Tradition, Exklusivität und Heimatverbundenheit. Werden Sie jetzt zum Rebenretter und genießen Sie das Gefühl, Teil von etwas Einzigartigem zu sein.

Informationen zur Rebstockpatenschaft „Historische Rebsorten“ unter www.weingut-reitz.com/historische-rebsorten.



VINOTHEK

Riechen, sehen, schmecken und fühlen! Die Vinothek gibt unseren Weinen ein zeitgemäßes Gesicht, um persönliche Kontakte mit Freude am stilvollem Genuss in lässiger Atmosphäre zu verbinden. Im RE!TZvollen historischen Ortskern von Ernst heißen wir Sie zum zwanglosen Verkosten und dem kleinen „Weinmaleins“ des Moselweins, seiner Historie und zu touristischen Aktivitäten in der Region herzlich willkommen.

**Öffnungszeiten Vinothek täglich von 10 - 18 Uhr
Weinverkauf täglich · Weinproben auf Voranmeldung**



APPARTEMENT

Die Mosel, das ist ein Sein im Hier und Jetzt, ein genüssliches Werden, ein Weitergehen mit der Zeit und den Gedanken und Gefühlen, die kommen und bleiben wie die Aromen des Weins. Wer sich in dieser RE!TZvollen Umgebung ein Zimmer bucht, verschafft sich Zeit. Um frei zu sein für Muße und die Freude am Lustwandeln durch die Steillagen der Weinberge. Dann offenbart die Mosel ihren verhangenen Zauber Jedem, der sich dem Sehen öffnet.

Ferienwohnung

- Moderne Zimmer mit Sat/TVHD
- Bad mit WC/Dusche
- Teilweise eigener Balkon
- Komfortable Einbauküche



ZEIT

Friedrich Hölderlin formulierte es so:

*„Die Sichtbarkeit von Zeit in allen Unterschieden, im Wein wird sie uns beschieden.
Weil ungestört der Mensch des Jahres „Reitz“ betrachtet und dabei
auf die Vollkommenheit des Lebens achtet.“*

Was trinken wir, wenn wir einen Schluck Wein zu uns nehmen? Zeit! Was schmecken wir? Geschichte! Hunderte Millionen Jahre Erdgeschichte, konzentriert im gegenwärtigen Moment. Mit jedem Schluck ziehen wir Vergangenheit in das Augenblickliche. Wie keine andere menschliche Schöpfung übersetzt Wein die Unverständlichkeit und die Unverfügbarkeit von Zeit in die Sprache unseres Geschmacks.

Aber welche Zeit? Die versteinerte oder die zyklische? Der Kreislauf der Jahreszeiten, die saisonale Veränderung von Winterschlaf und Erntedank? Der freie Rhythmus im Keller oder die Erfahrung des Winzers? Das Alter der Rebstöcke und der Rebsorten? Das Zusammenspiel von Aktion und Geduld? Oder die Dauer des Reifens, die Jahre der Lagerung und Erwartung bis zu jenem Tag, an dem das Verkosten sich als Rückblick auf den Pfad zwischen Abfüllen und Ausschchenken erweist? Wein ist alles das! Geologie, Zivilisation, Kultur, Spiegel der Jahreszeiten, Alchemie und Symphonie - komponiert aus dem Stoff der Zeit.
Zeit also, dass wir uns kennenlernen!

Lieferbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Standardverpackung und Mehrwertsteuer ab Weingut. Ist ein Wein vergriffen, erlauben wir uns, einen gleichwertigen Ersatzwein in ähnlicher Preislage zu liefern. Bei Erstbestellungen versenden wir nach Eingang des Rechnungsbetrages. Ab einer Bestellung von 12 Flaschen erfolgt die Anlieferung frei Haus direkt oder als kostenloser Versand mit DHL. Bei weniger Flaschen berechnen wir einmalig einen Versand- und Verpackungskostenanteil von 12,00 €.

Zahlungsbedingungen

Zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto Kasse. Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die von uns gelieferten Erzeugnisse unser Eigentum. Bei Erstbestellung versenden wir nach Eingang des Rechnungsbetrages. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist Ernst/Mosel. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Das Angebot ist freibleibend.

Text und Gestaltung: www.kallweit-design.de

Gedruckt auf PEFC-zertifiziertes Papier aus nachweislich ökologischer, ökonomischer und sozial nachhaltiger Waldbewirtschaftung.





REITZ

WEINMANUFAKTUR

Weingartenstraße 79+81 · 56814 Ernst
Telefon: +49 (0)2671 7680 · info@weingut-reitz.com
www.weingut-reitz.com · [@weingut_reitz](https://www.instagram.com/weingut_reitz)

