

Bergdoll



LAU  
 23/24 Weiss  
 23/24 Grauburgunder  
 2023 Rot  
 Pet Nat



MENSCH BODEN KLIMA

2022 KALKSTEIN Weissburgunder  
 2022 WEISS  
 2022 Ancestrale  
 2023 SCHIEFER Riesling  
 2023 BUNTSANDSTEIN Riesling  
 2024 LANDSCHNECKENKALK Riesling ab 11/2025  
 2024 GRANIT Sauvignon blanc  
 2024 MUSCHELKALK Chardonnay  
 2024 LANDSCHNECKENKALK Weissburgunder  
 2024 MUSCHELKALK Weissburgunder ab 11/2025  
 2023 SOUS VOILE Roter Traminer  
 2022 KALKSTEIN Spätburgunder

PARZELLE

2023 Birkweiler KASTANIENBUSCH Riesling  
 2024 Birkweiler MANDELBERG Weissburgunder ab 03/2026  
 2022 LANDSCHNECKENKALK Spätburgunder

PREISE:  
 Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19 %. Verpackung, Glas und Sektsteuer sind im Preis mit inbegriffen.

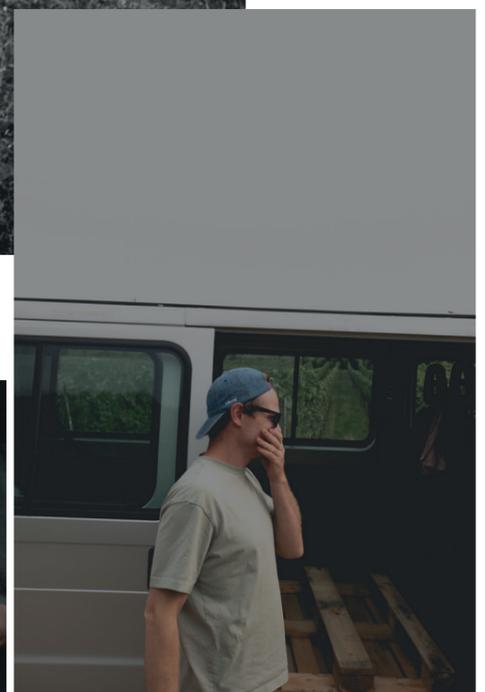
Alle Weine enthalten Sulfite. Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft. Zusätzlich sind unsere Weine durch den Verband Demeter zertifiziert.

ÖKO Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Der Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Unsere AGB finden Sie auf unsere Website: [www.hannes-bergdoll.de](http://www.hannes-bergdoll.de)

VERSAND:  
 Wir versenden unsere Weine mit Paketdiensten in 12er oder 18er Versandkartons.

Versandkostenpauschale 8.50 €. Bei größeren Abnahmemengen versenden wir die Weine mit der Spedition. Preis auf Anfrage. Die Versandkosten werden auf der Rechnung separat ausgewiesen und dem Kunden in Rechnung gestellt. Next day Lieferung und Avis auf Kundenwunsch möglich.



PARZELLE

Wir lieben jeden Berg doll, doch in manchen Lagen steckt einfach mehr. Mehr Geschichte mehr Energie, mehr Ausdruck. Es sind die kleinen Parzellen, die Großes schaffen: alte Reben, niedrige Erträge, starke Böden. Maximal selektiert, smooth entsaftet und lange gereift. Zwei, drei Jahre kann das schon mal dauern, denn gut Ding will Weile haben. Ist einfach so. Deshalb geben wir unseren Weinen die Freiheit, sich zu entfalten. Und fügen nur so viel hinzu, wie unbedingt nötig ist. Das Ergebnis? Weine mit Spannung und Tiefe – unfiltriert, auf der Vollhefe gereift, eigenständig, lebendig. Weine mit Herkunft und Haltung.

Handwritten signature or mark.

Wir sind weder Traditionsbetrieb noch gehyptes Naturwein-Start-up. Wir haben den Weinbau nicht erfunden, doch stehen nicht erst seit gestern im Winter. Unser Anspruch ist vermeintlich einfach: Wir produzieren Wein so, wie es sich richtig anfühlt. Wir sind jung und dynamisch. Schon immer biologisch und jetzt auch Demeter. Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, bewusst langsam gewachsen. Als wir mit vier Fässern in der Garage unserer Großeltern gestartet sind, war der Weg noch nicht klar – aber das Gefühl war richtig. Lieber Tiefe als Fläche, lieber Haltung als Lautstärke. Was uns antreibt? Vielleicht die Suche nach dem Echten. Nach etwas, das Bestand hat. Kein Wein, der blenden will, sondern einer mit Seele. In Wollmesheim haben wir dafür ein Basis gefunden. Einen Ort, an dem wir nicht nur Wein machen – sondern bei uns selbst sind.

Lau, das klingt nach Leichtigkeit und Lebensfreude. Und genau darum geht's: um Wein, der nicht überfordert, sondern begleitet. Nicht gemacht, um zu beeindrucken, sondern um zu berühren. Wir arbeiten mit dem, was uns die Natur jedes Jahr aufs Neue schenkt. Mal Weiß, mal Rot, mal Rosé. Oft als Cuvée. Teilweise maischevergoren. Immer nachhaltig und aus biologischem Anbau. Von Hand gelesen wie Gutenachtgeschichten und so spontan vergoren wie das Leben selbst. Anschließend unfiltriert mit klitzekleinen Stützrädern aus Schwefel abgefüllt. Das Ergebnis sind Weine mit viel Aroma und wenig Beigeschmack. Frisch, leicht und saftig. In einem Wort: lau.

LAU

MENSCH  
 BODEN  
 KLIMA

Was diese Weine prägt, liegt unter der Oberfläche. Vier Gesteinsarten: Granit, Schiefer, Kalk, Buntsandstein. Eine geologische Wundertüte, die unsere Weinberge unverwechselbar macht. Hinzukommen Handschrift und Wetterfrosch, die unsere Weine zu dem machen, was sie sind: flüssige Herkunft. Unser Ziel? Dass man diesen Boden schmecken kann. Und dass Mensch, Boden und Klima in perfektem Einklang stehen. Keine Effekthascherei, keine Kompromisse – einfach Balance. So, wie es die Natur vorgesehen hat.