



GEISSLER

BURGGARTEN 7
67435 NEUSTADT-DUTTWEILER AN DER WEINSTRASSE
TELEFON- (06327) 2770 · FAX- (06327) 1546
E-mail- info@weingut-geissler.de · Web- www.weingut-geissler.de

Wein-Preisliste

Frühjahr/Sommer 2024

ANBAUGEBIET PFALZ

Weingut Geissler GbR
Burggarten 7
67435 Neustadt-Duttweiler an der Weinstraße
Telefon- (06327) 2770 · Fax- (06327) 1546
E-mail- info@weingut-geissler.de
Web- www.weingut-geissler.de

Die Rieslinge

2022er Pfalz Riesling trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 6,50/ l

A 11,5 %vol / RZ 0,2 g/l / S 7,9g/l

Ein wunderbarer Riesling in der Qualität, wie man sie sich wünscht. Zitrusaromen und frisches Heu prägen den Wein und machen ihn zu einem ganz einfachen, aber herrlich erfrischenden Vesper- und Schorlewein.

2022er Duttweiler Riesling trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 8,00/ 0,75l (€ 10,66/l)

A 11,0 %vol / RZ 0,4 g/l / S 7,3g/l

Dieser Riesling betört durch seine schlanke, filigrane Art. Er ist sehr verführerisch, feinfruchtig, und verspielt. Verhältnismäßig niedrig im Alkohol tanzt er auf der Zunge und lässt einen angenehmen Eindruck am Gaumen. Wenn der Liter Riesling zu wenig ist und man ein bißchen mehr drumherum braucht.

2022er Pfalz Riesling „Blitz“ trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 6,00/ 0,75l (€ 8,00/l)

A 10,5 %vol / RZ 0,2 g/l / S 8,7 g/l

Eigentlich hätte er zwei Blitze verdient, so rassig und frisch ist er. Zitronig, grasgrün und sehr erfrischend macht er eine so gute Schorle, dass man nichts anderes mehr trinken möchte.

2019er Riesling Kabinett trocken ** RARITÄT **

Pfalz

€ 6,00/ 0,75l (€ 8,00/l)

Deutscher Prädikatswein

A 11,5 %vol / RZ 5,8 g/l / S 8,5 g/l

Zarte Nuancen von grüngelben Früchten, auch Passionsfrucht, schwingen mit. Er tänzelt auf der Zunge, schmeichelt dem Gaumen und wird durch den geringen Restzuckeranteil zu einer Offenbarung und einem großartigen Riesling, den man unbedingt probieren muss.

2018er Riesling Spätlese trocken ** RARITÄT **

Duttweiler Mandelberg

€ 8,50/ 0,75l (€ 11,33/l)

Deutscher Prädikatswein

A 13,5%vol / RZ 0,5 g/l / S 7,6 g/l

Er hat eine großartige Entwicklung genommen und wirkt mit seinen dezenten Reifearomen sehr komplex. Erinnert an Trockenfrüchte wie Aprikosen, Pflaumen und Pfirsiche *und passt hervorragend zu zartem weißem Fleisch oder Fisch, gerne würzig und pikant, das kann er gut kompensieren.*

Die Silvaner

2022er Pfalz Silvaner trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 6,00/ l

A 11,5 %vol / RZ 0,2g/l / S 5,6g/l

Endlich gibt es ihn wieder! Mit grünen Reflexen, sowohl im Glas in der Farbe als auch in der Nase. Erinnert an Grünschnitt und Brennesseln. Geschmacklich schlägt er zu: ist präsent, klar und überzeugend. *Wunderbar ebenfalls zur Spargelzeit, aber auch zu Fisch und Geflügel und einfach nur so, weil er Spaß macht.*

Die Burgunder

2022er Duftweiler Weißburgunder trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 8,00/ 0,75l (€ 10,66/l)

A 11,5 %vol / RZ 0,3 g/l / S 6,6 g/l

Ein klassischer Weißburgunder! Neutral, elegant, sehr verhalten im Ausdruck aber überzeugend am Gaumen. Duftet ein wenig nach dem berühmten „Feuerstein“, *Und ist der Klassiker zu flambierten Gambas mit Pastis und zu weißem Fleisch oder natürlich zu Kabeljau oder Zander gebraten.*

2022er Kirrweiler Mandelberg Weißburgunder trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 11,00/ 0,75l (€ 14,66/l)

A 12,5 % vol / RZ 1,3 g/l / S 5,3 g/l

Ein zarter, schmelziger Burgunder von unglaublicher Länge und Komplexität. Er wirkt sehr vornehm und elegant. Schöne untermalende Säurestruktur, die ihn lebendig macht. Toll, wenn man einfach nur mit einem Glas Wein dasitzen möchte. *Aber auch zu Geflügel mit Granatapfelkernen und Kokosmilch.*

2022er Kirrweiler Mandelberg Grauburgunder trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 11,00/ 0,75l (€ 14,66/l)

A 12,5 %vol / RZ 5,7 g/l / S 4,9g/l

Gleiche Familie, gleicher Weinberg aber dieser Grauburgunder wirkt noch üppiger, zarter, noch mehr Schmelz und wie ein Pralinée. Er ist ein klein wenig restsüßer als der weiße Burgunder und das macht ihn gleich verführerischer. *Erinnert an kandierte Aprikosen. Unser Tipp: Kabeljau im Ofen gegart mit Kräutern und kleingewürfeltem Wurzelgemüse. Oder auch eine fruchtige Komponente wie Mangopürree und Feigen und Kartoffeln*

2022er Pfalz Chardonnay trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 11,00/ 0,75l (€ 14,66/l)

A 13,0% vol / RZ 0,7 g/l / S 5,4 g/l

Dieser Wein braucht noch ein wenig Entwicklung auf der Flasche. Er ist, wie sein Vorgänger auch, z.T. Im Barrique vergoren, was ihn sehr schmelzig und weich macht. Er hat viel Klasse und Ausdruck, ist aber in seiner ganzen Art eher elegant und zurückgenommen. *Der berühmte „Pfälzer Woigoggel“ wäre sicher froh, darin zu garen und auch dazu verzehrt zu werden.*

2021er Pfalz Chardonnay trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 18,00/ 0,75 l (€ 24,00/l)

A 12,5 % vol / RZ 1,3 g/l / S 6,1 g/l

Ein Traum von Chardonnay! Buttrig, schmelzig, weich, z. T. Barriquevergoren, Sehr exquisit, braucht noch Zeit zur Entwicklung, aber er steht da wie eine Eiche! Wundervoll!

Die Rosanen

2022er Pfalz Herold Rosé trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 7,00/ 0,75l (€ 9,33/l)

A 11,5 %vol / RZ 0,3 g/l / S 5,9 g/l

Neufüllung unseres Klassikers des vergangenen Jahres. Sehr helle Rosétöne, genau wie wir es mögen. Leicht erfrischend und unkompliziert. *Passt immer und überall, egal ob beim Zusammensitzen, zu Lachsfilet mit französischen Eiernudeln oder zum Schinkenbrot.*

Die Rotweine

2020er Pfalz Heroldrebe Rotwein trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 6,00/ 0,75l (€ 8,00/l)

A 11,5 %vol / RZ 0,2 g/l / S 6,2 g/l

Was für ein klasse Wein!! Er hat Fülle, er hat Schmelz, er hat Frucht, er hat Volumen – er ist einfach fantastisch geraten.

Perfekter Begleiter zu Rohmilchcamembert und zur Pizza und zur Pasta passt er auch. So wie immer!

2019er Kirweiler Mandelberg Spätburgunder Rotwein trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 13,00/ 0,75l (€ 17,33/l)

A 13,5 %vol / RZ 0,5 g/l / S 6,3 g/l

Herrlich dicht und vielschichtig, Aromen von Schokolade, Kaffee und getoastetem Holz.

Sehr weich und rund, viel Länge und Schmelz. Ein Wein zum Niederknien. Einfach perfekt!

2020er Kirweiler Mandelberg Spätburgunder Rotwein trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 15,00/ 0,75l (€ 20,00/l)

A 14,0%vol / RZ 0,5g/l

2020 war das Coronajahr. Wir durften nicht zusammen auf dem Herbstwagen sitzen und in den Rebzeilen nicht zusammen arbeiten. Man merkt es dem Wein zum Glück nicht an.

Er ist rund und harmonisch. erinnert in der Nase an Kirschen, Minze, welkendes Herbstlaub

und Waldboden. Dicht und voll im Geschmack, ihn drückt so leicht nichts weg. Er hat

Alkohol und Würze. *Empfiehl sich zu allen kräftigen roten Fleischsorten mit ebenso kräftige*

Bratenjus, alles mit Kräutern und Röstaromen. Machen Sie sich selbst ein Bild von diesem

fantastischen Spätburgunder.

2016er Pfalz Rotwein Cuvée trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 12,00/ 0,75l (€ 16,00/l)

A 13,0 %vol / RZ 0,2 g/l / S 6,3 g/l

Kirschrot in der Farbe funkelt im Glas. In der Nase wirkt er zugleich fruchtig, gewürzig und kräutrig. Eingelegte rote Früchte, der berühmte Rumtopf, aber auch Nelken und Zimt lassen

sich erahnen. Geschmacklich ist er sehr dicht, weich und harmonisch. *Er ist ein wunderbarer*

Begleiter zu Wildschweinrücken mit Rosmarin und Wacholder gewürzt, knusprigen

Kartoffelplätzchen und Rosenkohl. Aber auch zu Rehkeule mit Spätzle und Feldsalat mit

Dressing, das man mit ein wenig Rotweingelee abrundet Zartes Fleisch und zarter Wein, was

diese Cuvée aus Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon auszeichnet.

2018er Pfalz Rotwein Cuvée trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 14,00/ 0,75l (€ 18,66/l)

A 14,0 %vol / RZ 0,4g/l / S 6,8g/l

Ein feuriger, dichter Rotwein mit Aromen von Schlehen, Brombeeren, Kirschen...

Hat lang im Fass gelagert, das gibt ihm die Reife, die Dichte und das Weiche.

Feurig ist er auch im Geschmack, tolle Tanninstruktur.

Perfekter Begleiter zu Wildschweinkeule mit Rosmarin und Thymian oder zu Osso Buco!

Die Exoten

2023er „Frühlingswein“

Pfalz Morio Muskat trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 8,00/ 0,75 l (€ 10,67/l)

A 10,0 %vol / RZ 0,3 g/l / S 5,1 g/l

Was für ein gelungener trockener Morio!! So elegant in der Nase. Aromen von saftigen Abatebirnen und Zitrusfrüchten. Sehr animierend.

Man stelle sich vor, nach Feierabend, zwischen sechs und sieben im Garten in der Abendsonne. Vor sich ein gekühltes Glas dieses Weines, leicht beschlagen um sich langsam auf das kommende Abendesseneinzustellen.

2022er Pfalz Sauvignac trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 8,00/ 0,75 l (€ 10,66/l)

A 12,5 % vol / RZ 0,6 g/l / S 4,8 g/l

Der erste Kontakt mit einer „pilzwiderstandsfähigen“ Rebsorte, kurz PIWI genannt, die im Pflanzenschutz weniger aufwändig sind und sich dem verändernden Klima anpassen. Sie machen gerade viel von sich reden und man wird ihnen Aufmerksamkeit schenken müssen. Die meisten empfinden diesen Sauvignac als sehr fruchtig, mir aber erscheint er eher floral und erinnert an grüne Melonen und sogar Gurken. Im Geschmack hat er etwas exotisches, ist sehr säurearm und wirkt ein wenig verspielt. Er ist natürlich trocken (wir sind hier bei Geisslers) und macht Spaß, wenn man mit Freunden zusammensitzt und quatscht und die Welt neu erfindet.

2022er Duttweiler Scheurebe trocken

Deutscher Qualitätswein

€ 7,00/ 0,75 l (€ 9,33/ l)

A 11,0 %vol / RZ 0,4g/l / S 6,9g/l

Unter den Exoten ist er herausragend! Erinnert wiederum an einen Traum in Weiß. Das liegt entweder an dem Klon, an dem Weinberg oder an Helenes Handschrift. Duftet nach weißen Rosen, Jasmin-, Holunder- und Brennesselblüten. Einfach betörend! Geschmacklich bietet er ein Maul voll Wein und ist der Renner bei allen Verkostungen. *Ein Wein zum Zusammensitzen mit Freunden nach Feierabend im Sommer.*

2020er Scheurebe Spätlese edelsüß

Duttweiler Kreuzberg

€ 9,00/ 0,75 l (€ 12,00 /l)

Deutscher Prädikatswein

A 10,5 %vol / RZ 30,9 g/l / S 6,7 g/l

Erinnert an die ganze Blütenpracht im zeitigen Frühjahr, wenn Taubnesseln und Medesüß blühen und die Hummeln umherschwirren. Eine gewaltige, für Geisslers sehr unübliche Süße stützt den Wein und verhilft ihm zu ungeahnten Höhenflügen. Toll zu Rhabarberdesserts oder wie manche Kunden es mögen, an einem lauen Sommerabend zu trinken.

„Alte Wurzeln – neue Triebe“

Diese Weine tragen Helenes Handschrift.

2022er Duttweiler Mandelberg Riesling trocken „Sponti“

Deutscher Qualitätswein

€ 12,00/ 0,75 l (€ 16,00/l)

A 12,5 % vol / RZ 0,4 g/l / S 6,8 g/l

Ein duftiger, zarter, unaufdringlicher Riesling. Erinnert an Kernobst, Pfirsich und Mandeln. Liegt wahrscheinlich an der Lage. Die Erfahrung lehrt, die Spontis sind Spätentwickler. Ein toller Wein mit viel Potential. Vollmundig und einfach lacker.

2022er Duttweiler Kreuzberg Silvner trocken „Sponti“

Deutscher Qualitätswein

€ 12,00/ 0,75 l (€ 16,00/l)

A 12,0 %vol / RZ 2,3 g/l / S 5,2 g/l

Ganz zarte grüne Reflexe spiegeln sich im Glas. Ein floraler Wein, mit Aromen von Kochbanane und Heu. Im Geschmack ist er vollmundig, stoffig und mit viel Extrakt und lange am Gaumen.

Unsere Empfehlung, natürlich auch soeben selbst probiert, klassisch zu weißem Spargel mit Kochschinken, Pfannkuchen und viel zerlassener Butter.

Außerdem in Programm

Pinot Brut Natur

Deutscher Sekt

€ 15,00/ 0,75l (€ 17,33/l)

A 12,0 %vol / RZ 0,2 g/l

*alle Weine enthalten Sulfite

Öffnungszeiten

Weinverkauf

Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag ab 11.00 Uhr

's Wertschäftel

März bis Mai und Oktober bis Dezember immer

Donnerstag, Freitag, Samstag ab 18 Uhr

.....

Bankverbindungen

Sparkasse Mittelhaardt

IBAN: DE26 5465 1240 0001 9653 59

BIC: MALADE51DKH

VR-Bank Südpfalz

IBAN: DE62 5486 2500 0006 7709 67

BIC: GENODE61SUW

.....

Verkaufs- und Lieferungsbedingungen

Die Preise verstehen sich einschließlich
Mehrwertsteuer frei Haus innerhalb
Deutschlands ab 24 Flaschen.

Bei Abholung gewähren wir einen Abholrabatt.

Wir nehmen alle Weinflaschen zurück,
die von uns geliefert wurden.

Verpackung der Flaschen für Abholer in 6er Kartons.
Bei Versand verpacken wir in die für
den Transport günstigste Verpackung.

Sollte die eine oder andere Sorte ausverkauft sein,
werden wir Sie verständigen. Falls dies
nicht möglich ist, behalten wir uns vor, eine
in Preis und Qualität ähnliche Sorte zu liefern.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen
Bezahlung unser Eigentum.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in
unserer Probierstube freuen.
Bitte rufen Sie vorher auf jeden Fall an.
Danke!

.....