



100 Prozent LandWein

7. Badischer Landweinmarkt

Die Winzer und ihre Weine

24. April 2026 von 14 bis 18.30 Uhr

im Gasthaus zum LOEWEN, Hauptstrasse 23, 79591 Eimeldingen



Ein geschichtsträchtiges Gasthaus.
Konsequent, ursprünglich, der Qualität verpflichtet.

Mittwoch – Samstag ab 18 Uhr
Reservierungen via info@hirschen-egerten.de
Am Neuweg 2 – 79400 Egerten

Erst belächelt, dann bekämpft, dann kopiert

Liebe Landweininteressierte, liebe Kolleginnen und Kollegen,

„Im Wein ist der Geist der Freiheit zu Hause“, ist das Motto des diesjährigen Landweinmarktes. Diese Freiheit haben wir uns hart erkämpft. erinnert Ihr Euch noch? An die Zeiten, als wir uns mit unseren Landweinen anhören mussten, das sei kein „richtiger“ Wein. Zu eigenwillig, zu wenig Norm, nicht gebietstypisch. Man hat uns belächelt als eine Handvoll Winzer, die den Schuss nicht gehört haben.

Dann kam die Phase, in der wir bekämpft wurden. Da wurden Paragrafen gewälzt und neue Hürden aufgebaut. Man wollte uns in das enge Korsett des Qualitätsweinrechts pressen, in dem zu viel Individualität als Fehler gilt. Wer nicht mit dem Mainstream schwamm, war draußen. Wir durften unsere Weine auf vielen etablierten Messen nicht zeigen. Also haben wir 2017 zum ersten Mal unseren eigenen Tisch aufgestellt.

Und heute? Heute werden wir kopiert.

Unsere Art Wein zu machen gilt mehr und mehr – und völlig zu Recht - als „spannende Stilistik“. Plötzlich entdecken auch die Großen die Lust am Unverfälschten. Und auch in anderen Teilen von Weindeutschland schließen sich Landweingüter zusammen. Warum? Weil der Markt sich gedreht hat. Während der Gesamtabsatz in Deutschland schwächelt, explodiert das Interesse an Weinen mit minimaler Intervention oder Natural Wine. Die Zahlen sprechen für sich: Die weltweiten Spots, die Naturweine anbieten, sind laut dem Raisin-Report (Raisin ist eine Plattform und Community für Liebhaber von Naturweinen) in den letzten Jahren um 60 Prozent gestiegen. Besonders die junge Generation Z und die Millennials suchen keine klinisch reinen Industrieweine mehr – sie wollen Authentizität, Nachhaltigkeit und Weine, die eine Geschichte erzählen.

Zum 7. Badischen Landweinmarkt stehen wir stärker da als je zuvor. 27 Weingüter zeigen weit über 200 Weine. Weine, die zeigen, was passiert, wenn man im Keller weitgehend die Finger weglässt und dem Wein Zeit gibt. Bei uns gibt es keine gehetzten 2025er-Füllungen. Wir setzen auf das, was international – von New York bis Kopenhagen – längst als die neue Spitze gilt.

Besonders freue ich mich, dass wir mit Christina Fischer eine Schirmherrin gewonnen haben, die als eine der profiliertesten Sommelières Deutschlands ganz auf unserer Wellenlänge liegt: Wein muss Spaß machen, aber er darf niemals beliebig sein.

Redet heute mit uns Winzern – wir sind alle persönlich da. Und lasst Euch auf Weine ein, die nicht „gefallen“ wollen, sondern die wirken. Ohne Schnickschnack, ohne Manipulation, einfach pur. Denn genau das ist die neue Stärke.

Euch allen viel Vergnügen, Genuss und eine angeregte Zeit!
Gsundheit!

Hanspeter Ziereisen



Schirmherrschaft 2026: Christina Fischer

Vinophile Leidenschaft

Auf ihren Geschmack kann sich Christina Fischer verlassen. Und das ist in der Branche die beste Visitenkarte. Sie ist immer auf der Suche nach guten Weinen und den dazu passenden Speisen. Und Qualität entscheidet sich am Gaumen. „Spurensuche“ nennt Fischer das hörbare Verkosten, das ausgiebige schmatzen und schlürfen, das zum Beruf der Weinprofis gehört. Die engagierte Sommelière gehört zu den Besten ihres Faches.



veneto_chandra kurt / foto:philipp rohner

Früh kommt Christina Fischer in ihrem Elternhaus mit dem Thema „Genuss“ in Berührung und entdeckt dadurch ihre Leidenschaft für gutes Essen & Trinken. Doch bis zur Gründung ihrer eigenen GENUSS-Werkstatt ist es noch ein weiter Weg. Nach dem Abitur beginnt Christina Fischer ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau im Hotel „InterContinental“ Düsseldorf, es folgen zwei Jahre „InterContinental Hyde Park Corner“ in London. Nach Köln zurückgekehrt, sammelt sie weitere Erfahrungen als Sommelière und Restaurantleiterin. Es folgen das Drei-Sterne-Restaurant Schiffchen in Düsseldorf-Kaiserswerth und weitere leitenden Positionen, bis Christina Fischer Mitte der 1990er Jahre ihr eigenes Restaurant in Köln eröffnet. Jetzt endlich kann die weinbesessene Gastronomin ihre eigenen Ideen entwickeln und ein Konzept verwirklichen, welches den Gast in den Mittelpunkt aller kulinarischen Dienstleistungen stellt. Christina Fischers vinophiles Genusskonzept entspricht dem Zeitgeist und ist damit – im wahrsten Sinne des Wortes – in aller Munde! Sie serviert ihren Gästen liebevoll ausgesuchte, bezahlbare Weine und lässt gleich fünfzig Gewächse glasweise ausschenken.

Ihre unkonventionelle Wein-Gastronomie beschreibt sie mit dem damals noch unverbrauchten Begriff „crosskulturell“.

Fischers Weingenuss & Tafelfreuden galt über die Grenzen Kölns hinaus als Erfolgskonzept. Ein Restaurant ohne Michelin-Stern, in dem gleich mehrere Sommeliers Weine ausschenken, hatte es bis dato nicht gegeben. Sichtbarer Lohn sind zahlreiche Prämierungen, Preise und Auszeichnungen.

Interviews und Fernsehauftritte als TV-Sommelière im VOX-Kochduell haben Christina Fischer bundesweit bekannt gemacht. 2004 startet die Sendereihe WEINPROBE (eine Reise durch die europäischen Weinlandschaften) bei ARTE und ZDF. Hinzu kommen Buch-Publikationen wie das Kochduell-Weinbuch und der Einkaufsführer Rotwein, Weinwissen, Weingenuss & Tafelfreuden, Riesling und schließlich das praktische Standardwerk „Wein & Speisen“. Die Gastronomische Akademie Deutschlands zeichnete dieses Buch mit einer Goldmedaille aus. Dieser Bestseller erscheint mittlerweile auch in englischer und chinesischer Übersetzung.

Für ihre vielfältigen Aktivitäten rund um die Themen Wein und Gastronomie wird Christina Fischer bereits 1995 mit dem „Förderpreis Pro Riesling“ ausgezeichnet, bekommt ein Jahr später den „Wine by the glass Award“ von der Zeitschrift Decanter verliehen und gewinnt 1997 mit ihrer Mannschaft die begehrte „Moët Hennessy Team-Trophy“. Im Jahre 2000 wählt eine Fachjury Christina Fischer für ihr innovatives Wein & Food-Konzept zur „Gastronomin des Jahres 2000“. Ein Jahr später kürt der Gault Millau Deutschland Christina Fischer zur „Sommelière des Jahres 2001“. Der Wine Spectator zeichnet ihre Weinkarte seit 2003 regelmäßig mit dem „Best of Award of Excellence“ aus. Parallel zu all ihren Aktivitäten absolvierte sie das WSET®-Diploma des International Wines and Spirits Education Trust London in Kooperation mit der Weinakademie Österreich. Der Gault Millau verleiht der GENUSS Werkstatt den Titel „Weinschule des Jahres 2006“. Im April 2008 wird Christina Fischer vom Verband der Prädikatsweingüter mit der Silbernen VDP-Ehrendnadel für Verdienste rund um den Deutschen Wein ausgezeichnet.

Neben ihren anderen Aktivitäten schreibt Christina Fischer regelmäßig für unterschiedliche Medien.

Sie entwickelte den WEINPARCOURS® und weitere interaktive Wein-Wissen-Formate. Diese und weitere spannende Projekte motivieren die rührige Geschäftsfrau im Jahr 2010 zur Schließung ihres Restaurants und zur Gründung einer Agentur für Wein-Kompetenz. Ihre vielseitigen Aktivitäten bündelt Christina Fischer in ihrer Kölner Genuss Werkstatt: Maßgeschneiderte Konzepte für kundenorientierte Veranstaltungen, kurzweilige Texte und erfrischende Moderationen. Zudem setzt sie sich gezielt für die Förderung von Sommeliers und Weinfachleuten in der Gastronomie ein. Im Club der Weinakademiker, der internationalen Alumni-Vereinigung der Diploma WSET und Weinakademiker ist sie im Vorstand tätig und vertritt die Region Deutschland.

Ihr Engagement in Verkostungsjurys, zahlreiche Veröffentlichungen und Bücher sowie Fernsehauftritte haben Christina Fischer bundesweit bekannt gemacht. Ihr innovatives Genusskonzept – bei dem sie neben Qualität auf entspannte Atmosphäre setzt – und ihre zwanglose Art, mit Wein umzugehen, trugen ihr zahlreiche Auszeichnungen ein. Mit ihrer Hilfe bekommt die Kombination von „Wein und Speisen“ ein nachvollziehbares System. „Bei allem Wissen muss Wein auch Spaß machen“, umschreibt sie ihre Art mit Wein umzugehen. Dabei strahlen ihre Augen und verraten, dass die Lebensfreude im Vordergrund steht. Ohne Wein, davon ist Christina Fischer überzeugt, wäre das Leben weit weniger spannend. Denn man weiß nie, welche vinophile Überraschung als nächstes ins Glas kommt.

Die vorherigen Schirmherren und Schirmherrinnen:

(2020 - 2022 Corona-Pause)

2017 Stefan Weiss, Dallmayr München
2018 Vincent Klink, Wielandshöhe Stuttgart
2019 Jancis Robinson, Weinkritikerin aus London

2023 Joschka Fischer, ehemaliger Außenminister
2024 Andreas März, Merum Chefredakteur
2025 „Martina & Moritz“, Fernsehköche

Reutackerstraße 18
79591 Eimeldingen

Tel.: 07621/16797-0
info@kaelte-graesslin.de

www.kaelte-graesslin.de



**Kälte
Klima Grässlin GmbH**

Meisterbetrieb ▪ Ingenieurbüro



Seit über 50 Jahren

Kälte-Klima-Technik

- ❖ Klimaanlage für Gewerbe und Privat
- ❖ CO₂ Kälteanlagen ▪ Industriekühlanlagen
- ❖ CA Obstlager ▪ Pharmakühlager
- ❖ Bäckerei- / Metzgereikühltechnik
- ❖ Kühl- und Tiefkühlanlagen
- ❖ Kühl- und Tiefkühlzellen ▪ Kühlmöbel
- ❖ Wärmepumpen



Sekte

1	2022	37° Sekt Blanc	AuTerroir	RZ 2.80	S 5.60	A 10.50	VK 15.00
2	2022	Pinot blanc Winzersekt brut Traditionelles Verfahren handgerüttelt	Berner Willi	RZ 8.30	S 6.00	A 12.00	VK 10.50
3	2022	„Edition Hubertus“ Pinot Rosé brut	Brenneisen	RZ 6.00	S 6.20	A 12.00	VK 12.00
4	2022	Pinot Blanc extra brut	Brenneisen	RZ 4.00	S 6.40	A 12.00	VK 14.00
5	2020	Blanc de Blancs zero dosage 48 Monate Hefelager	Brenneisen	RZ 0.00	S 6.70	A 12.00	VK 25.00
6	2023	Les Bülles Extra Brut Bronner, Souvignier Gris	Flimmer	RZ 3.00	S 6.50	A 11.50	VK 20.00
7		ZeroZero Rosésekt aus Spätburgunder, Zero Dosage, Zero Schwefel	Geitlinger Max	RZ 0.00	S 6.20	A 12.50	VK 16.50
8	2023	Sekt PINOT ROSÉ *Pinot Noir*, BRUT NATURE ohne SO2 Zugabe, BIODYN	Greiner	RZ 3.60	S 6.80	A 11.50	VK 18.00
9	2022	Sekt ZERO DOSAGE *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*, BRUT NATURE ohne SO2 Zugabe, BIODYN	Greiner	RZ 1.30	S 7.70	A 12.00	VK 28.00
10	2021	Cuvée Prestige Sekt brut nature	Höfflin	RZ 0.00	S 0.00	A 12.50	VK 29.00
11	2021	Blanc de Blanc brut nature	Kuhn	RZ 1.60	S 6.40	A 11.50	VK 24.00
12	2021	Pinot Rose brut	Kuhn	RZ 6.00	S 6.30	A 11.50	VK 16.50
13	2021	Gold Muskateller brut	Kuhn	RZ 5.00	S 6.30	A 11.50	VK 16.50
14	2016	Chardonnay „brut“ Prestige 96 Monate auf der Hefe gereift	Menges			A 11.00	VK 19.90
15		Riesling brut nature „Madame Brigitte“ Handlese, Spontangärung, zéro dosage & schwefelfrei	Mißbach	RZ 0.60	S 6,0	A 12.50	VK 18.00
16		Pinot Noir Rosé - extra brut Handlese, Spontangärung, 30 Monate Hefelager	Mißbach	RZ 4,5	S 7,4	A 12,50	VK 16,00
17	2020	Pinot Rose trocken Flaschengärung	Röschard	RZ 18.00	S 6.50	A 12.50	VK 13.00
18	2024	Chardonnay extra trocken Flaschengärung	Röschard	RZ 15.00	S 6.60	A 12.50	VK 12.00
19	2024	Pinot Fléur nature trocken	Rüdlin	RZ 0.40	S 5.30	A 12.00	VK 15.00
20	2020	Cuvée Jule Brut nature	Ruser	RZ 2.30	S 4.00	A 12.50	VK 14.00
21	2019	Blanc de Noir „Brut Nature“ 56 Monate Hefelager	Scherer&Zimmer	RZ 0.40	S 6.10	A 12.00	VK 24.00

Am liebsten Lieler.

Lebensfreude pur



Lieler

WALDQUELLE

Bio Mineralwasser aus der Waldquelle
ursprünglich rein aus 303 Meter Tiefe.

www.lieler.de

22	Pinot „brut“ 20 Monate Hefelager	Scherer&Zimmer	RZ 4.00	S 5.70	A 12.00	VK 16.00
23	Brut Blanc	Schöpflin			A 12.00	VK 16.90
24	2020 Francisca Extra Brut	Sommerhalter	RZ 4.00	S 7.00	A 12.00	VK 50.00
25	2022 Bubbles	Vorgrimmler	RZ 0.00	S 6.60	A 11.50	VK 24.00
26	Blanc de Blancs Brut Nature	Wihler	RZ 1.10	S 6.00	A 11.50	VK 18.50

Pétnat | Perlwein

27	2022 Pét Nat Nobling Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 5.90	S 6.90	A 10.00	VK 13.00
28	2022 Pét Nat Pinot Blanc Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 0.60	S 7.20	A 12.00	VK 13.00
29	2024 Bubble Trouble Souvignier Gris / „Traditionelle Dosengärung“ in 0,5ltr. Bierdosen	Flimmer	RZ 0.60	S 6.90	A 12.50	ausverkauft
30	Frau Petnat - Pétillant naturel Gutedel & Muskateller - Handlese	Mißbach	RZ 3.20	S 6.20	A 11.00	VK 11.90

Piwi (Rot)

31	2024 Grenzenlos Rot, Cabertin, Prior	Flimmer	RZ 1.20	S 6.10	A 12.00	VK 16.00
32	2023 rouge	Wörner	RZ 0.60	S 5.10	A 11.50	VK 14.00



rubino

**FÜR
BEWUSSTE
GENIESSER.**

RESTAURANT RUBINO
LUFTGÄSSLEIN 1
4051 BASEL
SCHWEIZ
+41 61 333 7770
RUBINO-BASEL.CH

Spätburgunder

33	2022	37° Pinot Noir Steillagen bis 37°, biodynamisch, Barrique	AuTerroir	RZ 0.40	S 4.50	A 12.50	VK 16.00
34	2022	58° Pinot Noir Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.60	S 5.60	A 12.00	VK 55.00
35	2022	Spätburgunder Rotwein Exklusiv trocken	Berner Willi	RZ 0.40	S 4.90	A 13.50	VK 14.00
36	2019	Spätburgunder Rotwein Exklusiv Küferwein trocken Im Barrique gereift	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.40	A 14.00	VK 15.00
37	2023	Blauer Burgunder	Brenneisen	RZ 0.90	S 5.10	A 13.00	VK 8.00
38	2022	„Molassefels“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.30	A 13.00	VK 13.00
39	2021	„Edition Hubertus“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.60	S 5.20	A 12.50	VK 12.00
40	2022	„Chätsch“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.50	S 5.10	A 13.00	VK 17.00
41	2022	„Alte Reben“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.20	A 13.00	VK 27.00
42	2022	„HerrReos“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 4.90	A 13.00	VK 34.00
43	2022	„Juri“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.70	S 5.20	A 13.00	VK 56.00
44	2023	Handgemacht Pinot Noir, ungefiltert	Doppelgarage	RZ 0.50	S 5.90	A 12.50	VK 38.00
45	2024	Pinot Noir	Flimmer	RZ 1.50	S 5.50	A 12.50	VK 16.00
46	2022	Spätburgunder	Geitlinger Max	RZ 0.90	S 5.20	A 13.00	VK 16.00
47	2023	Spätburgunder GUTSWEIN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 1.30	S 5.60	A 13.00	VK 16.00
48	2023	Pinot Noir ENCANTO unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.70	S 5.60	A 12.50	VK 28.00
49	2023	Spätburgunder STEINERKREUZ unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.80	S 6.10	A 12.50	VK 35.00
50	2022	Pinot Noir VULKAN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.60	S 5.50	A 12.00	VK 45.00
51	2023	Pinot Noir VULKAN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 6.20	A 12.50	VK 45.00
52	2023	Pinot Noir VENUS unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 6.70	A 12.50	VK 45.00
53	2023	Pinot Noir 14/7	Greiner			A 12.50	VK 75.00
54	2020	Spätburgunder Traubenkirsche	Höfflin	RZ 1.50	S 5.60	A 12.50	VK 21.00
55	2019	Spätburgunder Schwarzeckelchen	Höfflin	RZ 1.70	S 5.80	A 13.00	VK 31.00
56	2022	Directors Cut.	Kuhn	RZ 0.10	S 5.90	A 13.00	VK 24.00

Zukunft

denken &

handeln.

Im Markgräflerland lässt sich's gut leben,
keine Frage.

Lassen Sie uns gemeinsam dafür arbeiten,
dass das auch so bleibt.

www.sparkasse-markgraeflerland.de/nachhaltigfertiglos

Weil's um mehr als Geld geht.

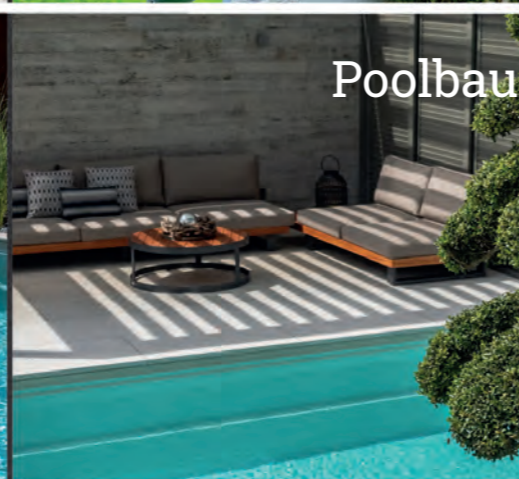


Sparkasse
Markgräflerland

57	2022	Laile	Kuhn	RZ 0.40	S 5.40	A 13.00	VK 38.00
58	2024	24°SUD	La Boussole	RZ 0.00	S 5.50	A 12.00	VK 45.00
59	2022	Spätburgunder Tradition trocken	Menges			A 13.00	VK 13.90
60	2022	Pinot Noir „Misses Bach“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 2.60	S 6.30	A 13,00	VK 20,00
61	2022	Spätburgunder im Einklang Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 3.90	S 5.80	A 12.50	VK 13.90
62	2022	Pinot Noir „Schülerstreich“ Handlese, Spontangärung, schwefelfrei	Mißbach	RZ 2.70	S 6.50	A 12.00	VK 22.00
63	2020	Spätburgunder Großes Fass	Röschard	RZ 0.50	S 6.20	A 13.00	VK 9.50
64	2021	Spätburgunder SR	Röschard	RZ 0.40	S 6.50	A 13.00	VK 15.50
65	2023	Pinot Noir Réserve trocken	Rüdlin	RZ 0.50	S 5.70	A 14.00	VK 24.00
66	2023	Spätburgunder Handlese RS	Ruser	RZ 0.80	S 4.60	A 12.50	VK 10.00
67	2018	Spätburgunder Alte Reben RS	Ruser	RZ 0.80	S 5.30	A 14.50	VK 18.00
68	2022	Spätburgunder „BELLEN“	Scherer&Zimmer	RZ 1.40	S 6.00	A 13.00	VK 25.00
69		Spätburgunder „KB“ Jahrgangsblend aus 2022&2023	Scherer&Zimmer	RZ 1.70	S 5.80	A 13.00	VK 14.00
70	2023	Ton Steine Mergel – Pinot Noir	Scherer&Zimmer	RZ 1.30	S 5.80	A 13.50	VK 17.00
71	2021	Pinot Noir „Der Wald“	Schmitter	RZ 0.80	S 5.70	A 12.50	VK 25.00
72	2023	Blauer Burgunder trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 12.50	VK 12.90
73	2023	Spätburgunder trocken	Schöpflin			A 12.50	VK 17.90
74	2024	Spätburgunder	SeywaldWein -Anne Seywald	RZ 1.80	S 5.20	A 12.50	VK 14.50
75	2023	Spätburgunder	Shelter Winery			A 13.00	VK 12.00
76	2023	Pinot Noir	Shelter Winery			A 13.00	VK 30.00
77	2023	Pinot Noir N114	Shelter Winery			A 13.00	VK 60.00
78	2024	Pinot Noir Twin Edition	Sommerhalter	RZ 0.40	S 5.10	A 13.00	VK 12.50
79	2022	Spätburgunder Alte Reben	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.50	VK 21.00
80	2022	Pinot Noir Firestone	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.50	VK 50.00
81	2022	Spätburgunder	Vorgrimmler	RZ 1.70	S 6.60	A 13.00	VK 20.20
82	2022	Pinot Noir SR	Vorgrimmler	RZ 1.90	S 6.60	A 13.00	VK 37.00
83	2022	Pinot Noir Dachs	Vorgrimmler	RZ 0.80	S 5.20	A 13.00	VK 45.00
84	2024	Spätburgunder	Wasenhaus				VK 25.00
85	2024	Spätburgunder Kalk	Wasenhaus				VK 39.00
86	2024	Spätburgunder Brückli	Wihler	RZ 1.00	S 4.80	A 12.50	VK 29.00



Gartenbau



Poolbau



GartenCenter & Café

87	2024	Spätburgunder Vulkan	Wihler	RZ 0.80	S 5.00	A 12.00	VK 18.00
88	2022	Spätburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.20	A 12.00	VK 25.00
89	2023	TS - Tschuppen, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.50	A 13.00	VK 12.00
90	2023	TAL -Talrain, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.20	A 13.00	VK 17.80
91	2023	S -Schulen, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.40	A 13.00	VK 22.00
92	2023	RH -Rhini, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 5.10	A 13.50	VK 34.00
93	2023	Jaspis „Zipsin“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 5.30	A 13.50	VK 45.00
94	2023	Jaspis „Hermann“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 4.90	A 13.00	VK 58.00
95	2021	Jaspis „Bürgin“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.20	A 12.00	VK 70.00
96	2021	Jaspis „10hoch4“ Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.50	A 12.00	VK 163.00

Merlot

97	2022	58° Merlot Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.30	S 4.90	A 13.50	VK 49.00
98	2023	Merlot	Geitlinger Max	RZ 0.60	S 5.40	A 13.00	VK 25.00
99	2024	Merlot IN OMAS GARTEN, NEYMEYER	Greiner	RZ 1.50	S 7.70	A 13.00	VK 24.00
100	2024	Merlot Kalk&Löss	Kuhn			A 12.50	VK 12.50
101	2023	Merlot Réserve trocken	Rüdlin	RZ 1.00	S 5.10	A 15.50	VK 30.00

Lemberger | Syrah | Carbernet Sauvignon

102	2016	Lemberger Handlese RS	Ruser	RZ 1.50	S 5.20	A 13.50	VK 11.00
103	2023	GE -Gestad, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 22.00
104	2023	Jaspis „Däublin“, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.70	S 6.00	A 13.00	VK 51.80
105	2021	Jaspis „10hoch4“, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.70	S 5.90	A 12.00	VK 138.20
106	2023	Cabernet Sauvignon Réserve trocken	Rüdlin	RZ 0.80	S 5.20	A 14.00	VK 25.00

PHOTOVOLTAIK umweltfreundlich und unerschöpflich

Senken Sie Ihre
Energiekosten

Machen Sie sich
unabhängig vom
Strompreis

Schonen Sie
die Umwelt

In Privathaushalten
und Gewerbe



**MIT UNS ALS PARTNER IN EINE
UMWELTFREUNDLICHERE ZUKUNFT!**



www.krebs-elektrotechnik.de

Krebs Elektrotechnik GmbH

Im Martelacker 2 | 79588 Efringen-Kirchen
info@krebs-elektrotechnik.de
07628 1046



Cuvée Rot

107	2022	MCS Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon	Geitlinger Max	RZ 0.90	S 4.90	A 12.00	VK 35.00
108	2019	RUFUS Cuvée	Höfflin	RZ 2.10	S 6.40	A 13.50	VK 27.00
109	2023	Grande Dame Claire	Kuhn	RZ 0.70	S 5.50	A 13.00	VK 26.00
110	2019	Cuvée Edwin trocken Spätburgunder, Blaufränkisch, Cab. Mitos	Menges			A 13.00	VK 14.00
111	2022	Herr Rossi - Cabernet Carol & Pinot Noir Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 3.50	S 6.20	A 13.00	VK 22.00
112	2020	RUSER ROSSO Handlese RS	Ruser	RZ 0.70	S 4.90	A 12.50	VK 13.00

Rosé

113	2024	37° Rosé Saignée Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 4.80	S 6.40	A 11.50	VK 14.00
114	2024	Handgemacht Rosé, ungefiltert	Doppelgarage	RZ 0.60	S 6.10	A 13.00	VK 18.50
115	2024	86.20 Rosé, ungefiltert	Doppelgarage	RZ 2.40	S 5.80	A 13.50	VK 12.50
116	2024	Grenzenlos Rosé, Regent, Pinot Noir	Flimmer	RZ 1.20	S 6.90	A 12.00	VK 14.00
117	2022	Rosie Rosé aus Spätburgunder und Merlot	Geitlinger Max	RZ 1.00	S 5.60	A 12.00	VK 13.50
118	2024	ROSÉ FUMÉ, *Pinot Noir* GUTSWEIN, BIODYN	Greiner	RZ 3.60	S 6.80	A 11.00	VK 10.00
119	2023	BLUSH Rose Kalk&Löss	Kuhn	RZ 2.10	S 5.30	A 12.50	VK 12.50
120	2024	Pinot Noir Rosé	Renz	RZ 0.80	S 5.90	A 13.00	VK 9.00
121	2023	Spätburgunder Blanc de Noir Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.60	A 12.50	VK 9.00
122	2024	Lemberger Rosé Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.80	A 12.00	VK 8.00
123	2023	Ton Steine Mergel - Rosé	Scherer&Zimmer	RZ 1.80	S 6.10	A 11.00	VK 17.00
124	2023	Rosé Pinot Noir „Die Liebenden“ Ganztraubenvergärung	Schmitter	RZ 0.50	S 5.90	A 11.50	VK 10.00
125	2024	Spätburgunder Rosé trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 11.00	VK 9.90

HIER RUND IMMER DABEI

Für das Gold
in deiner Leidenschaft.



Lasser –
Hier und immer dabei:

Braukunst seit 175 Jahren –
Tradition und Leidenschaft von
hier – von einzigartigem Cha-
rakter, naturbelassen und ausge-
zeichnet. Und immer dabei, wenn
wir Lebensfreude bei Events und
kulturellen Veranstaltungen mit
ganz besonderem Genuss erleben.

PRIVATBRAUEREI

LASSER

www.lasser.de

PIWI (Weiß)

126 2024 Grenzenlos Weiss Cabernet Blanc, Johanniter, Bronner, Sauvignier Gris	Flimmer	RZ 1.00	S 5.70	A 11.50	VK 14.00
127 2024 Leftovers From Outer Space Sauvignier Gris	Flimmer	RZ 0.00	S 6.40	A 13.00	VK 16.00
128 2024 Cabernet Blanc Cabernet Blanc	Flimmer	RZ 0.00	S 6.00	A 12.50	VK 16.00
129 2024 Sauvignier Gris Löss	Höfflin	RZ 6.20	S 5.20	A 11.00	VK 14.00
130 2021 Naturreich Sauvignier Gris	Höfflin	RZ 2.20	S 6.00	A 12.50	VK 31.00
131 2024 Sauvignier Gris Fundament trocken	Rüdlin	RZ 4.80	S 7.30	A 12.50	VK 9.00

Gutedel

132 2023 37° Chasselas Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 0.70	S 5.70	A 11.00	VK 10.00
133 2024 Roter Gutedel trocken	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.00	A 13.00	VK 5.60
134 2024 Weißer Gutedel Premium trocken Spontanvergärung	Berner Willi	RZ 1.10	S 3.70	A 12.00	VK 7.40
135 2024 Gutedel	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.90	A 11.00	VK 6.00
136 2023 „Lädde“ Gutedel	Brenneisen	RZ 0.60	S 5.10	A 11.00	VK 8.00
137 2022 „Chätsch“ Gutedel	Brenneisen	RZ 0.40	S 5.20	A 11.00	VK 25.00
138 2024 Gut&Edel	Geitlinger Max	RZ 1.40	S 4.30	A 10.50	VK 12.50
139 2024 Chasselas GUTSWEIN, BIODYN	Greiner	RZ 2.00	S 6.10	A 11.00	VK 11.00
140 2023 Gutedel STEINKREUZ, Naturwein, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 4.90	A 11.00	VK 18.00
141 2021 König Ludwig Chasselas Handlese, Spontangärung, 4 Jahre Fasslagerung	Mißbach	RZ 1.80	S 4.00	A 11.00	VK 18,00
142 2024 Gutedel Exclusiv	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 5.50
143 2024 Gutedel EXCLUSIV FUNDAMENT trocken	Rüdlin	RZ 1.20	S 5.20	A 12.00	VK 10.00
144 2024 Gutedel nature trocken	Rüdlin	RZ 0.20	S 5.20	A 11.50	VK 15.00
145 2024 Gutedel Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.80	A 10.50	VK 7.00
146 2024 Gutedel	Scherer&Zimmer	RZ 1.00	S 5.40	A 9.50	VK 8.50
147 2023 Gutedel vom Löss	Scherer&Zimmer	RZ 1.50	S 4.50	A 10.00	VK 17.00
148 2022 Gutedel „MG“	Scherer&Zimmer	RZ 0.90	S 6.10	A 10.00	VK 35.00



CARAT X EIN NEUER STANDARD.


GÜLTIG
 CORKS & CLOSURES
 PIONIER
 INNOVATOR
 PARTNER

 gueltig_korkwarenfabrikation
 Heinrich Gültig
 Korkwarenfabrikation GmbH

 gueltig.com ->



149	2024	Gutedel trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 11.00	VK 8.90
150		Gutedel Edition trocken, ohne Jahrgang	Schöpflin			A 11.00	VK 11.00
151	2024	Gutedel	SeywaldWein -Anne Seywald	RZ 0.90	S 4.80	A 10.50	VK 13.50
152	2024	Villa Theresa - Gutedel Maischevergoren	SeywaldWein -Anne Seywald	RZ 0.80	S 4.90	A 10.50	VK 17.50
153	2024	Heimat Gutedel	Sommerhalter	RZ 1.90	S 5.60	A 11.50	VK 9.00
154	2023	Gutedel Alte Reben	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.40	A 12.00	VK 15.00
155	2022	Chasselas Heaven	Sommerhalter	RZ 0.40	S 5.10	A 12.50	VK 40.00
156	2022	Heugumber, Gutedel	Ziereisen	RZ 0.70	S 5.60	A 1.50	VK 9.80
157	2023	ST -Steinkrügler, Gutedel unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 6.00	A 11.50	VK 22.60
158	2023	Jaspis „10hoch4“, Gutedel unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.40	S 6.20	A 12.00	VK 125.00
159	2022	Jaspis „Unterirdisch“ ohne alles, Gutedel unfiltriert 1 Jahr in der Amphore (vergraben in der Gutedelpazelle) auf der Maische	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.60	A 10.00	VK 26.50

Müller-Thurgau

160	2022	Müller Müller-Thurgau	Geitlinger Max	RZ 0.50	S 5.70	A 11.50	VK 16.00
161	2023	Müller-Thurgau Maischevergoren	Höfflin	RZ 1.00	S 5.20	A 10.50	VK 31.00
162	2023	BRUNO	Kuhn	RZ 3.00	S 5.40	A 12.00	VK 15.50
163	2023	Müller-Thurgau Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.50	A 11.50	VK 6.00
164	2024	Müller-Thurgau trocken	Schöpflin			A 10.50	VK 9.50

invino

invino

**WO
WEINPASSION
GEPFLEGT
WIRD.**

INVINO WEINBAR
BÄUMLEINGASSE 9
4051 BASEL
SCHWEIZ
+41 61 271 6633
INVINO-BASEL.CH

Weißer Burgunder | Auxerrois

165	2024	37° Pinot Blanc „Alte Reben“ Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 4.50	S 5.40	A 12.50	VK 12.00
166	2022	58° Pinot Blanc „Alte Reben“ Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 2.40	S 6.70	A 13.00	VK 44.00
167	2024	Weißer Burgunder Premium trocken Im großen Eichenfaß gereift	Berner Willi	RZ 0.80	S 4.40	A 12.50	VK 6.80
168	2023	Weisser Burgunder	Brenneisen	RZ 0.70	S 6.20	A 13.00	VK 8.00
169	2021	„Edition Hubertus“ Pinot Blanc	Brenneisen	RZ 0.90	S 6.20	A 13.00	VK 12.00
170	2022	„Alte Reben“ Weisser Burgunder	Brenneisen	RZ 0.70	S 6.50	A 13.00	VK 27.00
171	2024	Weißburgunder STEINKREUZ, BIODYN	Greiner	RZ 1.10	S 6.90	A 12.00	VK 28.00
172	2023	Weisser Burgunder Löss	Höfflin	RZ 0.10	S 5.40	A 11.00	VK 14.00
173	2023	Weissburgunder Vulkan	Kuhn	RZ 1.00	S 5.90	A 12.50	VK 24.00
174	2024	Kalk&Löss	Kuhn			A 12.50	VK 9.50
175	2024	Weissburgunder	Renz	RZ 0.60	S 5.50	A 12.50	VK 9.00
176	2020	Weissburgunder SR	Röschard	RZ 0.50	S 5.60	A 13.00	VK 13.50
177	2023	Weissburgunder Alte Reben	Röschard	RZ 0.80	S 5.60	A 12.50	VK 8.20
178	2022	Weissburgunder Handlese RS	Ruser	RZ 1.20	S 5.10	A 14.00	VK 9.00
179	2023	Weissburgunder Barrique Handlese RSB	Ruser	RZ 1.90	S 5.50	A 13.50	VK 12.00
180	2022	Weissburgunder „KB“	Scherer&Zimmer	RZ 0.60	S 5.20	A 12.00	VK 19.00
181	2022	Pinot Blanc Stonebux	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.00	VK 40.00
182	2024	Weissburgunder	Wasenhaus				VK 25.00
183	2024	Weissburgunder Vulkan	Wihler	RZ 1.20	S 6.10	A 12.00	VK 13.50
184	2023	Weissburgunder Berg	Wihler	RZ 1.00	S 5.50	A 12.00	VK 22.00
185	2023	Weissburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.90	A 12.00	VK 22.00
186	2023	Weißer Burgunder	Ziereisen	RZ 1.40	S 5.40	A 13.00	VK 12.80
187	2023	LÜ -Lüggle, Weißer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.80	S 6.00	A 13.00	VK 21.60

Grauburgunder

188	2024	Grauer Burgunder Premium trocken Im großen Eichenfaß gereift	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.40	A 13.00	VK 6.80
189	2023	Grauer Burgunder Küferwein Exclusiv feinherb Im Barrique gereift	Berner Willi	RZ 21.60	S 4.90	A 13.50	VK 13.90
190	2023	Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 0.90	S 5.90	A 13.00	VK 9.00
191	2023	„Molassefels“ Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 1.20	S 5.70	A 13.00	VK 17.00
192	2023	„Alte Reben“ Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 1.10	S 6.20	A 13.00	VK 27.00
193	2024	Grauburgunder Rütto, BIODYN	Greiner	RZ 2.20	S 6.10	A 12.00	VK 22.00
194	2023	Grauer Burgunder Löss	Höfflin	RZ 1.40	S 5.50	A 11.50	VK 14.00
195	2022	Grauer Burgunder Phonolith	Höfflin	RZ 1.10	S 6.20	A 13.00	VK 31.00
196	2022	OX	Kuhn	RZ 0.80	S 5.40	A 13.00	VK 19.50
197	2023	Grauburgunder im Einklang Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 1.30	S 5.80	A 13.50	VK 13.90
198	2023	Grauburgunder	Röschard	RZ 0.60	S 5.80	A 13.00	VK 8.50
199	2020	Grauburgunder SR	Röschard	RZ 0.40	S 5.60	A 13.00	VK 14.50
200	2024	Grauburgunder Handlese RSB	Ruser	RZ 0.00	S 6.00	A 13.00	VK 9.00
201	2024	Grauburgunder	Scherer&Zimmer	RZ 0.80	S 6.10	A 12.50	VK 10.00
202	2023	„Ein Tanz“, Naturwein	Schmitter	RZ 0.40	S 6.00	A 11.50	VK 15.00
203	2023	„Enthüllung“, Maischestandzeit, Ganztraubenvergärung	Schmitter	RZ 0.00	S 6.10	A 12.50	VK 17.00
204	2023	„Ein Lustspiel“, 24 Monate Barrique	Schmitter	RZ 0.70	S 5.90	A 13.50	VK 19.00
205	2024	Grauburgunder	SeywaldWein -Anne Seywald	RZ 1.60	S 5.40	A 12.50	VK 15.50
206	2023	Grauburgunder	Vorgrimmler	RZ 0.50	S 6.80	A 13.00	VK 13.50
207	2023	Grauburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.60	A 12.00	VK 22.00
208	2023	Grauburgunder	Ziereisen	RZ 1.30	S 6.10	A 13.00	VK 13.80
209	2023	MUS -Musbrugger, Grauer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.90	S 6.20	A 13.50	VK 23.60
210	2023	Jaspis „Würmlin“, Grauer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 1.80	S 6.10	A 13.50	VK 53.80

Chardonnay

211	2022	58° Chardonnay Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.60	S 6.50	A 12.50	VK 49.00
212	2023	„Molassefels“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.40	S 6.80	A 12.50	VK 17.00

213	2023	„Alte Reben“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.50	S 6.60	A 12.50	VK 27.00
214	2023	„Lösswand“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.40	S 6.80	A 12.50	VK 34.00
215	2023	„Juri“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.30	S 6.70	A 12.50	VK 57.00
216	2024	Chardonnay GUTSWEIN, BIODYN	Greiner	RZ 2.20	S 6.10	A 12.50	VK 16.00
217	2023	Chardonnay VENUS, BIODYN	Greiner	RZ 1.90	S 6.90	A 13.00	VK 35.00
218	2022	Chardonnay Goldammer	Höfflin	RZ 3.90	S 7.60	A 13.50	VK 31.00
219	2024	24°NORD	La Boussole	RZ 0.00	S 6.00	A 12.50	VK 45.00
220	2022	Chardonnay „Madame Noblesse“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 2.70	S 6.00	A 13.50	VK 18.00
221	2020	Chardonnay	Röschard	RZ 0.70	S 5.60	A 13.00	VK 12.50
222	2022	Chardonnay Handlese RS	Ruser	RZ 1.30	S 5.10	A 13.50	VK 10.00
223	2024	Chardonnay	SeywaldWein -Anne Seywald	RZ 1.20	S 5.40	A 12.50	VK 18.00
224	2023	Chardonnay	Shelter Winery			A 13.00	VK 20.00
225	2022	Chardonnay Spring	Sommerhalter	RZ 0.50	S 5.60	A 13.00	VK 40.00
226	2024	Chardonnay	Vorgrimmler	RZ 1.50	S 5.00	A 13.00	VK 20.00
227	2023	Nemochet, Chardonnay in Holzfaß	Vorgrimmler	RZ 1.40	S 6.40	A 13.00	VK 45.00
228	2024	Chardonnay	Wasenhaus				VK 25.00
229	2024	Chardonnay Vulkan	Wihler	RZ 0.70	S 5.50	A 12.00	VK 20.00
230	2024	Chardonnay Pigeon	Wihler	RZ 0.80	S 5.70	A 12.00	VK 31.00
231	2023	HA -Hard, Chardonnay unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 28.20
232	2023	Jaspis „Nägelin“, Chardonnay unfiltriert	Ziereisen	RZ 1.00	S 6.00	A 13.00	VK 69.80

Sauvignon Blanc

233	2023	maximal Sauvignon Blanc	Geitlinger Max	RZ 3.40	S 5.90	A 13.00	VK 35.00
234	2023	Sauvignon Blanc Zaunkönig	Höfflin	RZ 0.20	S 6.70	A 12.50	VK 31.00
235	2024	Sauvignon blanc Gutswein trocken	Menges			A 13.00	VK 8.90
236	2023	Sauvignon blanc Tradition trocken	Menges			A 12.00	VK 13.90
237	2024	Sauvignon Blanc	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 8.50
238	2023	Sauvignon Blanc „KB“	Scherer&Zimmer	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 19.00
239	2024	Sauvignon Blanc trocken	Schöpflin			A 12.50	VK 10.50



zimber

KELLEREIBEDARF

Flaschengroßhandel • Verpackungen
Kellereimaschinen



Müllheim  0 76 31-10 100 www.zimber.org

Riesling

240	2023	Riesling Premium trocken	Berner Willi	RZ 1.10	S 5.30	A 13.00	VK 7.10
241	2023	Handgemacht Riesling	Doppelgarage	RZ 0.60	S 7.00	A 12.00	VK 29.00
242	2024	Handgemacht Riesling	Doppelgarage	RZ 0.80	S 8.20	A 13.00	VK 29.00
243	2023	Riesling Prestige trocken	Menges			A 12.00	VK 19.90
244	2022	Riesling „King Arthur“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 0.50	S 6.10	A 12.00	VK 14,00
245	2023	Riesing 400	Wörner	RZ 1.00	S 7.40	A 12.00	VK 20.00
246	2023	Heidenknie Riesling	Wörner	RZ 0.00	S 8.20	A 12.00	VK 55.00

Roter Traminer | Chenin Blanc | Alvarinho

247	2024	Auxerrois	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 9.50
248	2024	Alvarinho	Röschard	RZ 0.90	S 5.80	A 12.50	VK 12.00
249	2024	Chenin Blanc	Vorgrimmler	RZ 0.00	S 6.20	A 13.00	VK 24.00
250	2023	Roter Traminer aka Savagnin Rose Kühle Maischegärung	Wörner	RZ 0.00	S 5.10	A 11.50	VK 25.00

Cuvée Weiß | Field Blend

251	2023	Tuttifrutti Gutedel, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, Johanniter, Bronner, Gewürztraminer, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc - Maischegärung	Flimmer	RZ 1.10	S 6.10	A 12.00	VK 16.00
252	2024	Mäxxle Cuvée aus Müller-Thurgau, Gutedel und Grauburgunder	Geitlinger Max	RZ 4.80	S 5.70	A 11.00	VK 12.50
253	2022	Grau - & Weißburgunder „Gräfin Grau von Weiß“	Mißbach	RZ 2.40	S 6.20	A 13.50	VK 18.00
254	2022	Ton Steine Mergel WEISS	Scherer&Zimmer	RZ 1.10	S 4.80	A 11.00	VK 17.00
255		Weissburgunder&Grauburgunder 23/24 Jahrgangsblend aus 2023&2024	Scherer&Zimmer	RZ 0.80	S 5.80	A 12.50	VK 14.00
256	2023	Granit Field blend, 9 Monate Maischekontakt im Steinfass	Wörner	RZ 0.00	S 5.10	A 12.00	VK 20.00



zum LOEWEN

Gasthaus & Hotel

genießen

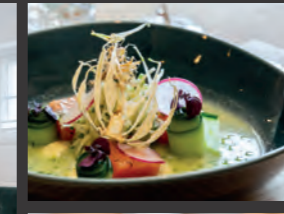
Herzlich Willkommen
im LOEWEN Eimeldingen – Ihrem Zuhause auf Zeit!

www.loewen-eimeldingen.de

schlafen



verweilen



feiern



tagen



zum LOEWEN GmbH
Hauptstraße 23
D-79591 Eimeldingen
Tel. +49 (0)7621 62588
info@loewen-eimeldingen.de

Wir sind AuTerroir, ein Weingut mit der Mission lebendige, biodynamische Spitzenweine zu keltern und so nachhaltig das Beste für Natur und Mensch aus den Gegebenheiten hervorzubringen. Respektvoll mit - und im Sinne der Natur zu arbeiten, ist unsere Philosophie.

Mit Innovationsgeist und Mut haben wir die Steillanglagen am Auggener Liesten – die bis zu 58° betragen - auf bio-dynamische Bewirtschaftung umgestellt. Dieser umweltschonende Ausbau in einer derartigen Steillage ist äußerst selten und außerordentlich fordernd.

„Für uns stellt der biodynamische Weinbau die Essenz und die Grundlage eines perfekten Weines dar.“

Die Reben unserer Top-Lagen sind im Durchschnitt über 30 Jahre, die ältesten sogar über 80 Jahre alt. Da die Natur alles bereithält, um exzellente Charakterweine ins Glas zu bringen, ist es unsere Überzeugung, uns beim Weinbau auf das Wesentliche zu konzentrieren. Wir achten mit höchstem handwerklichem Anspruch insbesondere auf den schonenden Umgang mit unseren Beeren.

Jede Beere geht durch unsere Hände, bevor sie im Holzfass exakt so lange reift, bis sie ihren vollen Geschmack entfaltet hat. Unsere Trauben bleiben streng unbehandelt und frei von Zusätzen – von ihrer Entfaltung bis zur Füllung.

Die Grundlage ist unser anspruchsvolles Terroir – das Ergebnis sind ehrliche Weine mit weitreichendem Aromaprofil. Überzeugen Sie sich selbst.

Weingut AuTerroir
Im Winkel 6a
79424 Auggen

AuTerroir Shop
Hauptstraße 18
79424 Auggen

+49 (0) 152 594 350 26
info@auterroir.com
www.auterroir.com



Die angestellten Weine des Weinguts AuTerroir

1	2022	37° Sekt Blanc	AuTerroir	RZ 2.80	S 5.60	A 10.50	VK 15.00
27	2022	Pét Nat Nobling Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 5.90	S 6.90	A 10.00	VK 13.00
28	2022	Pét Nat Pinot Blanc Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 0.60	S 7.20	A 12.00	VK 13.00
33	2022	37° Pinot Noir Steillagen bis 37°, biodynamisch, Barrique	AuTerroir	RZ 0.40	S 4.50	A 12.50	VK 16.00
34	2022	58° Pinot Noir Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.60	S 5.60	A 12.00	VK 55.00
97	2022	58° Merlot Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.30	S 4.90	A 13.50	VK 49.00
113	2024	37° Rosé Saignée Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 4.80	S 6.40	A 11.50	VK 14.00
132	2023	37° Chasselas Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 0.70	S 5.70	A 11.00	VK 10.00
165	2024	37° Pinot Blanc „Alte Reben“ Steillagen bis 37°, biodynamisch	AuTerroir	RZ 4.50	S 5.40	A 12.50	VK 12.00
166	2022	58° Pinot Blanc „Alte Reben“ Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 2.40	S 6.70	A 13.00	VK 44.00
211	2022	58° Chardonnay Steillagen bis 58°, biodynamisch, Barrique, Spontanvergärung	AuTerroir	RZ 0.60	S 6.50	A 12.50	VK 49.00

Nachhaltigkeit mitten in den Reben – innovativ und familiengeführt in 5. Generation.

Wir bewirtschaften 4,5 Hektar Rebflächen, die von kalkhaltigen Lössböden und der hohen Sonnenscheindauer im Markgräflerland profitieren. Unterschiedliche Lagen um Mauchen bieten optimale Bedingungen für den Weinanbau. Seit 2010 setzen wir auf Naturwuchs, was zu einer gesteigerten Assimilationsleistung der Reben führt und die Trauben duftiger und aromaintensiver macht. Diese Qualität schmeckt man in jeder Flasche: intensive Fruchtaromen, reichhaltiger Extrakt und Körper. Unser schonender Ausbau ergibt leicht-fruchtige Weißweine, kräftig-vollmundige Rotweine und perlig-aromatische Winzersekte.

Zu einem guten Wein gehört ein gutes Essen.

In unserer Straußenwirtschaft, mitten in den Weinbergen mit herrlicher Aussicht, können Sie abschalten und genießen. Der Duft von frisch gebackenem Brot lässt Genießerherzen höher schlagen – ein idealer Ort zum Verweilen.

Die angestellten Weine des Weinguts Berner

2	2022	Pinot blanc Winzersekt brut Traditionelles Verfahren handgerüttelt	Berner Willi	RZ 8.30	S 6.00	A 12.00	VK 10.50
35	2022	Spätburgunder Rotwein Exclusiv trocken	Berner Willi	RZ 0.40	S 4.90	A 13.50	VK 14.00
36	2019	Spätburgunder Rotwein Exclusiv Küferwein trocken Im Barrique gereift	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.40	A 14.00	VK 15.00
133	2024	Roter Gutedel trocken	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.00	A 13.00	VK 5.60
134	2024	Weißer Gutedel Premium trocken Spontanvergärung	Berner Willi	RZ 1.10	S 3.70	A 12.00	VK 7.40
167	2024	Weißer Burgunder Premium trocken Im großen Eichenfaß gereift	Berner Willi	RZ 0.80	S 4.40	A 12.50	VK 6.80
188	2024	Grauer Burgunder Premium trocken Im großen Eichenfaß gereift	Berner Willi	RZ 0.90	S 4.40	A 13.00	VK 6.80
189	2023	Grauer Burgunder Küferwein Exclusiv feinherb Im Barrique gereift	Berner Willi	RZ 21.60	S 4.90	A 13.50	VK 13.90
240	2023	Riesling Premium trocken	Berner Willi	RZ 1.10	S 5.30	A 13.00	VK 7.10

Weingut Willi Berner
Bernerhof 1
79418 Schliegen-Mauchen

+49 (0) 7635/1440
info@weingut-berner.de
www.weingut-berner.de



... vom Werkzeugmacher zum Winzer

Das Weingut Brenneisen wurde vor 26 Jahren vom Quereinsteiger Dirk Brenneisen gegründet.

Wir legen großen Wert auf die Jahrgangstypizität und schöpfen das Potential jeder einzelnen Rebsorte mitsamt Standort (Terroir) voll aus. Die Weine werden in Holzfässern (Ausnahme: Basis Gutedel und „Musketier“ im Stahltank) ausgebaut und auf der Hefe gelagert. Wir verzichten generell auf Schönungsmittel - unsere Weine sind vegan.

Der Einfluss der Hefelagerung und der Mikrooxidation im Holzfass ist grundlegend für die ausgeprägte Struktur unserer Weine. Durch diese Ausbauweise und die Zeit zur Reife entstehen ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit Charakter. Zur Wahrung ihrer Eigenheit bezeichnen wir nun seit 20 Jahren all unsere Weine als badischen Landwein!

Landwein - authentisch und puristisch

Die angestellten Weine des Weinguts Brenneisen

3	2022	„Edition Hubertus“ Pinot Rosé brut	Brenneisen	RZ 6.00	S 6.20	A 12.00	VK 12.00
4	2022	Pinot Blanc extra brut	Brenneisen	RZ 4.00	S 6.40	A 12.00	VK 14.00
5	2020	Blanc de Blancs zero dosage 48 Monate Hefelager	Brenneisen	RZ 0.00	S 6.70	A 12.00	VK 25.00
37	2023	Blauer Burgunder	Brenneisen	RZ 0.90	S 5.10	A 13.00	VK 8.00
38	2022	„Molassefels“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.30	A 13.00	VK 13.00
39	2021	„Edition Hubertus“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.60	S 5.20	A 12.50	VK 12.00
40	2022	„Chätsch“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.50	S 5.10	A 13.00	VK 17.00
41	2022	„Alte Reben“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.20	A 13.00	VK 27.00
42	2022	„HerrReos“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.80	S 4.90	A 13.00	VK 34.00
43	2022	„Juri“ Pinot Noir	Brenneisen	RZ 0.70	S 5.20	A 13.00	VK 56.00
135	2024	Gutedel	Brenneisen	RZ 0.80	S 5.90	A 11.00	VK 6.00
136	2023	„Lädde“ Gutedel	Brenneisen	RZ 0.60	S 5.10	A 11.00	VK 8.00
137	2022	„Chätsch“ Gutedel	Brenneisen	RZ 0.40	S 5.20	A 11.00	VK 25.00
168	2023	Weisser Burgunder	Brenneisen	RZ 0.70	S 6.20	A 13.00	VK 8.00
169	2021	„Edition Hubertus“ Pinot Blanc	Brenneisen	RZ 0.90	S 6.20	A 13.00	VK 12.00
170	2022	„Alte Reben“ Weisser Burgunder	Brenneisen	RZ 0.70	S 6.50	A 13.00	VK 27.00
190	2023	Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 0.90	S 5.90	A 13.00	VK 9.00
191	2023	„Molassefels“ Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 1.20	S 5.70	A 13.00	VK 17.00
192	2023	„Alte Reben“ Grauer Burgunder	Brenneisen	RZ 1.10	S 6.20	A 13.00	VK 27.00
212	2023	„Molassefels“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.40	S 6.80	A 12.50	VK 17.00
213	2023	„Alte Reben“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.50	S 6.60	A 12.50	VK 27.00
214	2023	„Lösswand“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.40	S 6.80	A 12.50	VK 34.00
215	2023	„Juri“ Chardonnay	Brenneisen	RZ 0.30	S 6.70	A 12.50	VK 57.00

Landweingut Brenneisen
Dirk Brenneisen
Am Weiler Weg 2
79588 Egringen

+49 (0) 7628/800987
info@weingut-brenneisen.de
www.weingut-brenneisen.de



Weingut Doppelgarage Varnhalt

Begonnen hat alles aus Liebe und Leidenschaft zum Wein - in einer Doppelgarage. Daher der Name. Die Trauben wachsen am Rand des Nationalparks Schwarzwald, umgeben von Streuobstgärten und Kräuterwiesen, im Rebland von Baden - Baden. Riesling, Merlot, Pinot Noir, Weißburgunder das sind die Weine der Gründer Marc Bürkle und Uwe Link.

Ihre Philosophie: Nachhaltige Bewirtschaftung und aufwendige Handarbeit - keine Schönung, keine Filtration: „Das garantiert bestes Lesegut und Weine mit besonderem Charakter. Wir lassen die Natur arbeiten und Sie schmecken es im Glas.Landwein, der nach Land schmeckt.“ Seit 2020 stellt das Weingut einzigartige und vielfach prämierte Weine her, die Fachleute und Weinkenner begeistern.

Marc Bürkle und Uwe Link sind Quereinsteiger. Sie sind seit langem befreundet, haben beide Koch gelernt und in Sterneküchen gearbeitet. Und beide sind überzeugt davon, dass ausdrucksvoller Wein vor allem dann entsteht, wenn man ihm viel Zeit und Aufmerksamkeit gibt. Ihr Ziel ist es, mit traditionellen Methoden und minimalem Eingriff in den natürlichen Verlauf des Prozesses charakterstarke und herausragende Weine anbieten zu können. Aber letztlich sollen die Weine nicht nur ein tolles Geschmackserlebnis bieten, sondern auch die einzigartige Vielfalt der Region widerspiegeln.

Inzwischen bewirtschaften sie auf ihrem Weingut einen Hektar in drei Lagen mit überwiegend alten Reben, die sie von ehemaligen Winzern übernommen haben. Gewollter Nebeneffekt: damit tragen sie dazu bei, die Kulturlandschaft im Rebland zu erhalten und zu beleben.

Die beiden Macher vom Weingut Doppelgarage werden von der Vision geleitet, mit ihren Weinen die Herzen der Weinliebhaber zu erobern und gleichzeitig Freude und Leidenschaft für erstklassigen Wein zu bewahren.

Doppelgarage Varnhalt Weingut
Marc Bürkle & Uwe Link GbR
Weidenstraße 12
76534 Baden-Baden

+49 (0) 172 713 46 09
info@doppelgaragevarnhalt.de
www.doppelgaragevarnhalt.de
www.instagram.com/weingut_doppelgarage/



Die angestellten Weine des Weinguts Doppelgarage Varnhalt

44	2023	Handgemacht Pinot Noir ungefiltert	Doppelgarage	RZ 0.50	S 5.90	A 12.50	VK 38.00
114	2024	Handgemacht Rosé ungefiltert	Doppelgarage	RZ 0.60	S 6.10	A 13.00	VK 18.50
115	2024	86.20 Rosé ungefiltert	Doppelgarage	RZ 2.40	S 5.80	A 13.50	VK 12.50
241	2023	Handgemacht Riesling	Doppelgarage	RZ 0.60	S 7.00	A 12.00	VK 29.00
242	2024	Handgemacht Riesling	Doppelgarage	RZ 0.80	S 8.20	A 13.00	VK 29.00

Für ihn liegt Basel in Baden.

In Weil am Rhein bewirtschaftet Martin Schrader knapp fünf Hektar Reben, in Basel ist er zu Hause.

Seine Weine entstehen über eine Grenze hinweg, die es für ihn nicht gibt. Er ist eh für eine Welt ohne Grenzen.

Auch in der Flasche. Seine biodynamischen Weine sind aus robusten Rebsorten, sogenannten Piwis.

Das ist nachhaltig, dafür haben diesen Sorten einen schlechten Ruf. Und genau das reizt Schrader.

Nach zwanzig Jahren als Konzertveranstalter für internationale Punk- und Metalbands in der Schweiz weiss er:

da steckt viel Magie in verrufenen Nischen.

Die angestellten Weine des Weinbau Flimmer

6	2023	Les Bülles Extra Brut Bronner, Sauvignier Gris	Flimmer	RZ 3.00	S 6.50	A 11.50	VK 20.00
29	2024	Bubble Trouble Sauvignier Gris / „Traditionelle Dosengärung“ in 0,5ltr. Bierdosen	Flimmer	RZ 0.60	S 6.90	A 12.50	ausverkauft
31	2024	Grenzenlos Rot Cabertin, Prior	Flimmer	RZ 1.20	S 6.10	A 12.00	VK 16.00
45	2024	Pinot Noir	Flimmer	RZ 1.50	S 5.50	A 12.50	VK 16.00
116	2024	Grenzenlos Rosé Regent, Pinot Noir	Flimmer	RZ 1.20	S 6.90	A 12.00	VK 14.00
126	2024	Grenzenlos Weiss Cabernet Blanc, Johanniter, Bronner, Sauvignier Gris	Flimmer	RZ 1.00	S 5.70	A 11.50	VK 14.00
127	2024	Leftovers From Outer Space Sauvignier Gris	Flimmer	RZ 0.00	S 6.40	A 13.00	VK 16.00
128	2024	Cabernet Blanc Cabernet Blanc	Flimmer	RZ 0.00	S 6.00	A 12.50	VK 16.00
251	2023	Tuttifrutti	Flimmer	RZ 1.10	S 6.10	A 12.00	VK 16.00

Gutedel, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris, Johanniter, Bronner, Gewürztraminer, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc - Maischegärung

Flimmer Weinbau
Martin Schrader
Grosse Gass 36
79576 Haltingen

+41 78 631 63 90
hallo@flimmer.wine
www.flimmer.wine



Weingut Max Geitlinger – Egerten, Markgräflerland

Im kleinen Ort Egerten im Markgräflerland entstehen auf rund 2,5 Hektar Weine mit klarer Handschrift. Im Weinberg und Keller arbeiten wir handwerklich, mit Ruhe und Aufmerksamkeit für Details.

Unser Fokus liegt auf Weinen mit Herkunft, Präzision und Spannung – lebendig, geradlinig und mit viel Trinkfreude. Weine, die nicht laut sein müssen, sondern durch Klarheit und Charakter überzeugen.

Weingut und Wirtshaus „Zum Hirschen“ gehören zusammen. Dort lassen sich die Weine regelmäßig probieren – begleitet von ehrlicher Küche und einer Atmosphäre, die zum Bleiben einlädt.

Die angestellten Weine des Weinguts Geitlinger

7	ZeroZero Rosésekt aus Spätburgunder, Zero Dosage, Zero Schwefel	Geitlinger Max	RZ 0.00	S 6.20	A 12.50	VK 16.50
46	2022 Spätburgunder	Geitlinger Max	RZ 0.90	S 5.20	A 13.00	VK 16.00
98	2023 Merlot	Geitlinger Max	RZ 0.60	S 5.40	A 13.00	VK 25.00
107	2022 MCS Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon	Geitlinger Max	RZ 0.90	S 4.90	A 12.00	VK 35.00
117	2022 Rosie Rosé aus Spätburgunder und Merlot	Geitlinger Max	RZ 1.00	S 5.60	A 12.00	VK 13.50
138	2024 Gut&Edel	Geitlinger Max	RZ 1.40	S 4.30	A 10.50	VK 12.50
160	2022 Müller Müller-Thurgau	Geitlinger Max	RZ 0.50	S 5.70	A 11.50	VK 16.00
233	2023 maximal Sauvignon Blanc	Geitlinger Max	RZ 3.40	S 5.90	A 13.00	VK 35.00
252	2024 Mäxxle Cuvée aus Müller-Thurgau, Gutedel und Grauburgunder	Geitlinger Max	RZ 4.80	S 5.70	A 11.00	VK 12.50

Weingut Max Geitlinger & Gasthaus „Zum Hirschen“
Am Neuweg 2
79400 Kandern/ Egerten

+49 (0) 174 175 98 52
info@max-wein.de
www.max-wein.de



Die angestellten Weine des Weinguts Greiner

8	2023	Sekt PINOT ROSÉ *Pinot Noir*, BRUT NATURE ohne SO2 Zugabe, BIODYN	Greiner	RZ 3.60	S 6.80	A 11.50	VK 18.00
9	2022	Sekt ZERO DOSAGE *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*, BRUT NATURE, ohne SO2 Zugabe, BIODYN	Greiner	RZ 1.30	S 7.70	A 12.00	VK 28.00
47	2023	Spätburgunder GUTSWEIN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 1.30	S 5.60	A 13.00	VK 16.00
48	2023	Pinot Noir ENCANTO unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.70	S 5.60	A 12.50	VK 28.00
49	2023	Spätburgunder STEINERKREUZ unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.80	S 6.10	A 12.50	VK 35.00
50	2022	Pinot Noir VULKAN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.60	S 5.50	A 12.00	VK 45.00
51	2023	Pinot Noir VULKAN unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 6.20	A 12.50	VK 45.00
52	2023	Pinot Noir VENUS unfiltriert gefüllt, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 6.70	A 12.50	VK 45.00
53	2023	Pinot Noir 14/7	Greiner			A 12.50	VK 75.00
99	2024	Merlot IN OMAS GARTEN, NEYMEYER	Greiner	RZ 1.50	S 7.70	A 13.00	VK 24.00
118	2024	ROSÉ FUMÉ, *Pinot Noir* GUTSWEIN BIODYN	Greiner	RZ 3.60	S 6.80	A 11.00	VK 10.00
139	2024	Chasselas GUTSWEIN BIODYN	Greiner	RZ 2.00	S 6.10	A 11.00	VK 11.00
140	2023	Gutedel STEINKREUZ Naturwein, BIODYN	Greiner	RZ 0.90	S 4.90	A 11.00	VK 18.00
171	2024	Weißburgunder STEINKREUZ BIODYN	Greiner	RZ 1.10	S 6.90	A 12.00	VK 28.00
193	2024	Grauburgunder Rütto BIODYN	Greiner	RZ 2.20	S 6.10	A 12.00	VK 22.00
216	2024	Chardonnay GUTSWEIN BIODYN	Greiner	RZ 2.20	S 6.10	A 12.50	VK 16.00
217	2023	Chardonnay VENUS BIODYN	Greiner	RZ 1.90	S 6.90	A 13.00	VK 35.00

Wein ist für uns nicht nur ein Ergebnis der Natur, sondern der Ausdruck unserer geistigen Haltung und des Terroirs.

Am Fuße des Hochblauens, angrenzend zum Schwarzwald, im Herzen des Markgräflerlandes entstehen unsere Terroir Weine.

Nach meiner Überzeugung ist der Ursprung großer Weine, die biodynamische Wirtschaftsweise. Dies führe ich im Weinausbau konsequent weiter - frei nach der Idee „das Alte als das eigentlich Neue zu betrachten“.

Um individuelle und charaktervolle Weine entstehen zu lassen, folgen wir keinen festgelegten Rezepten, sondern unserer Idee. Wir passen uns jedem Jahrgang an und betrachten jedes Lesegut ganz individuell. So wird jeder Wein immer wieder aufs Neue, ein Versuch, unserem Ideal möglichst Nahe zu kommen. Wir setzen auf Zeit, Holzfassausbau und Ideen, damit sich unsere Weine noch individueller und charaktervoller entwickeln können. Denn für uns entsteht Wein im Kopf. In dem wir den Weinen genügend Zeit und Ruhe im Holzfass geben, gelingt es ihnen sich aus eigenen Kräften heraus zu entwickeln.

Weingut Maximilian Greiner
Bürgler Straße 48,
79418 Schliengen-Obereggenen

+49 (0) 176 3277 6202
m.greiner@weingut-greiner.com
www.weingut-greiner.com



„In der Beere ist der ganze Wein“ – dieses Credo prägt unser Schaffen.

Indem wir uns auf die natürlichen Haltbarkeitsstoffe der Beere besinnen, setzen wir konsequent auf Maischestandzeit, Spontangärung, lange Reife auf der Hefe, unfiltriertes Füllen und Schwefelreduzierung.

Alle Prozesse des Weinausbaus begleiten wir sensorisch über Monate hinweg bis zur Füllung – mit über 30 Jahren Erfahrung. Jeder Wein erhält die Zeit und Aufmerksamkeit, die er braucht, um sein Potenzial und seine natürliche Schönheit zu entfalten. Durch unsere ökologische Bewirtschaftung spiegeln unsere Weine die Kraft eines ausgeruhten, lebendigen Bodens wider.

Wir verstehen unsere Arbeit als Verbindung ursprünglicher Methoden mit einem innovativen Blick in die Zukunft.

Unsere Etiketten zeigen Kristallbilder unserer Weine unter dem Mikroskop betrachtet. Die fein verzweigten Strukturen machen ihre innere Qualität sichtbar.

Die angestellten Weine des Weinguts Höfflin

10	2021	Cuvée Prestige Sekt brut nature	Höfflin	RZ 0.00	S 0.00	A 12.50	VK 29.00
54	2020	Spätburgunder Traubenkirsche	Höfflin	RZ 1.50	S 5.60	A 12.50	VK 21.00
55	2019	Spätburgunder Schwarzkehlchen	Höfflin	RZ 1.70	S 5.80	A 13.00	VK 31.00
108	2019	RUFUS Cuvée	Höfflin	RZ 2.10	S 6.40	A 13.50	VK 27.00
129	2024	Souvignier Gris Löss	Höfflin	RZ 6.20	S 5.20	A 11.00	VK 14.00
130	2021	Naturreich Souvignier Gris	Höfflin	RZ 2.20	S 6.00	A 12.50	VK 31.00
161	2023	Müller-Thurgau Maischevergoren	Höfflin	RZ 1.00	S 5.20	A 10.50	VK 31.00
172	2023	Weisser Burgunder Löss	Höfflin	RZ 0.10	S 5.40	A 11.00	VK 14.00
194	2023	Grauer Burgunder Löss	Höfflin	RZ 1.40	S 5.50	A 11.50	VK 14.00
195	2022	Grauer Burgunder Phonolith	Höfflin	RZ 1.10	S 6.20	A 13.00	VK 31.00
218	2022	Chardonnay Goldammer	Höfflin	RZ 3.90	S 7.60	A 13.50	VK 31.00
234	2023	Sauvignon Blanc Zaunkönig	Höfflin	RZ 0.20	S 6.70	A 12.50	VK 31.00

Weingut Höfflin
Schambachhof
79268 Bötzingen

+49 (0) 7663 607 030
info@weingut-hoefflin.de
www.weingut-hoefflin.de



Tradition zeitgemäß Leben

Seit über 100 Jahren ein fester Bestandteil der Region, begann unser Betrieb einst als Ziegelbrennerei mit ein wenig Landwirtschaft und Weinbau – erste Aufzeichnungen reichen bis ins Jahr 1896 zurück. Doch die wahre Transformation startete 2017: Florian Kuhn, Jungwinzer mit klarer Vision, übernahm das Ruder und brachte frischen Wind in die alten Mauern. Heute sind wir ein modernes, ambitioniertes Weingut, das mit 6,5 Hektar naturnah bewirtschafteter Rebfläche und auf nachhaltigen Weinbau setzt.

Unser Herz schlägt besonders für Sekt – und das schmeckt man! Mit einem breiten Portfolio und einer Vielfalt an Rebsorten sind wir flexibel und voller Ideen. Wir denken Weinbau neu, mit Leidenschaft und Innovation, die das Beste aus Tradition und Zeitgemäßem Auftritt verbindet.

AUSGEZEICHNET:
Gault-Millau-Newcomer 2024 in Baden.

Weingut Kuhn
Romanstr.33
79112 Freiburg-Munzingen

+49 (0) 176 2293 7163
info@kuhn-weine.de
www.kuhn-weine.de



Die angestellten Weine des Weinguts Kuhn

11	2021	Blanc de Blanc brut nature	Kuhn	RZ 1.60	S 6.40	A 11.50	VK 24.00
12	2021	Pinot Rose brut	Kuhn	RZ 6.00	S 6.30	A 11.50	VK 16.50
13	2021	Gold Muskateller brut	Kuhn	RZ 5.00	S 6.30	A 11.50	VK 16.50
56	2022	Directors Cut.	Kuhn	RZ 0.10	S 5.90	A 13.00	VK 24.00
57	2022	Laile	Kuhn	RZ 0.40	S 5.40	A 13.00	VK 38.00
100	2024	Merlot Kalk&Löss	Kuhn			A 12.50	VK 12.50
109	2023	Grande Dame Claire	Kuhn	RZ 0.70	S 5.50	A 13.00	VK 26.00
119	2023	BLUSH Rose Kalk&Löss	Kuhn	RZ 2.10	S 5.30	A 12.50	VK 12.50
162	2023	BRUNO	Kuhn	RZ 3.00	S 5.40	A 12.00	VK 15.50
173	2023	Weissburgunder Vulkan	Kuhn	RZ 1.00	S 5.90	A 12.50	VK 24.00
174	2024	Kalk&Löss	Kuhn			A 12.50	VK 9.50
196	2022	OX	Kuhn	RZ 0.80	S 5.40	A 13.00	VK 19.50

Wie kann man das Projekt „La Boussole“ beschreiben?

Der Ursprung des Projekts „La Boussole“ liegt in der Leidenschaft bzw. der Passion, wie der Franzose sagen würde – in dem Wunsch etwas Eigenes zu gründen, der Idee etwas Richtungsweisendes zu kreieren und den richtigen Begegnungen zur richtigen Zeit, am richtigen Ort und etwas Abenteuerlust.

Federführend ist der französische Oenologe Maxence Lecat: Sein Weinmacherparcour brachte ihn von Frankreich über die USA und Schweiz nach Deutschland. Dabei entwickelte er seine Richtung, wie Wein sein sollte: biodynamisch und natürlich, aber nicht dreckig. Burgundisch im Herzen, aber ein bisschen keck. Ein Wein mit Charakter mit französischem Charme.

Und so entstand 2021 der erste Jahrgang: komplexe Weine in limitierter Auflage – mit viel Handarbeit. Dem Kompass französisch „La Boussole“ nachempfunden heißen die Weine NORD und SUD.

24°NORD ist ein reiner Chardonnay. Die Reben wachsen auf einem Lehm-Löss- Boden bei Kippenheim. Biologisch angebaut und gepflegt. Nach burgundischer Methode werden die Trauben bearbeitet: der spontanen Naturgärung folgt eine 18monatige Reifezeit in Holzfass und Stahltank. Daraus resultiert ein präziser Weißwein mit komplexer Aromatik: am Anfang zuerst verhalten, zeigt er nach etwas Zeit sein wahres Volumenwunder: gelbe Früchte und Blumen.

24°SUD ist ein reiner Pinot Noir. Die Reben wachsen auf einem Kalk-Boden bei Ettenheim. Biologisch angebaut und gepflegt. Nach burgundischer Methode werden die Trauben verarbeitet: nach der spontanen Naturgärung, folgt die dreiwöchiger Maischezeit mit feinfühligem Tanninextraktion. 12 Monate gereift in burgundischen Eichenfässern. Es entstand ein präziser Rotwein mit tiefer Aromatik: rot-lila Früchte, Mokka und Vanille, besondere Mineralität.

Und wenn wir schon bei Leidenschaften sind...eine weitere Leidenschaft von Maxence ist das Segeln – am liebsten in seiner Heimat der Bretagne – immer mit einem Kompass an seiner Seite.

Maxence Lecat La Boussole
Fabrikstraße 2
77746 Schutterwald

info@laboussole-vin.com
www.laboussole-vin.com

Die angestellten Weine des Weinguts La Boussole

58	2024	24°SUD	La Boussole	RZ 0.00	S 5.50	A 12.00	VK 45.00
219	2024	24°NORD	La Boussole	RZ 0.00	S 6.00	A 12.50	VK 45.00



In der Familie Menges wird schon seit über 120 Jahren Weinbau betrieben und 2019 hat Sebastian Menges in der 3. Generation den Familienbetrieb übernommen.

Der ökologische Gedanke im Weinbau hat uns schon immer inspiriert und ist Teil unserer Philosophie. Die Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise im Jahr 2010 war somit für uns ein konsequenter Schritt in der Entwicklung unseres Weinguts.

- Aus Liebe zur Natur. Aus Liebe zum Wein. -

Das Bioweingut befindet sich in Rauenberg im Bereich Kraichgau (Nordbaden). Wir haben hier die Geologie des mittleren Keupers, das heißt es handelt sich um Bunte Mergel, Ton- und Löss Böden.

Auf einer Fläche von 6 Hektar werden die Rebsorten Auxerrois, Chardonnay, Weißburgunder Grauburgunder, Spätburgunder, Blaufränkisch, Sauvignon blanc, Sylvaner, Riesling, Sankt Laurent und Cabernet Sauvignons angebaut.

Die Trauben, welche die Basis für unsere Rotweine bilden, werden komplett von Hand gelesen. Unser Credo im Bereich Kellerwirtschaft ist so wenig wie möglich so viel wie nötig. Die Weine werden grundsätzlich spontan vergoren und wir geben Ihnen die Zeit zur Reifung auf der Hefe. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl tanks, Tonneau oder Barriques.

Wir machen Landweine mit Charakter und Freude.
Nun wünsche ich euch viel Spaß mit dem Traubensaft für Erwachsene.

Weingut Sebastian Menges
Suttenweg 1
69231 Rauenberg
+49 (0) 173 868 68 24
sebastian.menges@weingut-menges.de
www.weingut-menges.de



Die angestellten Weine des Weinguts Menges

14	2016	Chardonnay „brut“ Prestige 96 Monate auf der Hefe gereift	Menges	A 11.00	VK 19.90
59	2022	Spätburgunder Tradition trocken	Menges	A 13.00	VK 13.90
110	2019	Cuvée Edvin trocken Spätburgunder, Blaufränkisch, Cab. Mitos	Menges	A 13.00	VK 14.00
235	2024	Sauvignon blanc Gutswein trocken	Menges	A 13.00	VK 8.90
236	2023	Sauvignon blanc Tradition trocken	Menges	A 12.00	VK 13.90
243	2023	Riesling Prestige trocken	Menges	A 12.00	VK 19.90

Die angestellten Weine des Weinguts Mißbach

15	Riesling brut nature „Madame Brigitte“ Handlese, Spontangärung, zéro dosage & schwefelfrei	Mißbach	RZ 0.60	S 6,0	A 12.50	VK 18,00
16	Pinot Noir Rosé - extra brut Handlese, Spontangärung, 30 Monate Hefelager	Mißbach	RZ 4,5	S 7,4	A 12,50	VK 16,00
30	Frau Petnat - Pétillant naturel Gutedel & Muskateller - Handlese	Mißbach	RZ 3.20	S 6.20	A 11.00	VK 11.90
60	2022 Pinot Noir „Misses Bach“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 2.60	S 6.30	A 13,00	VK 20,00
61	2022 Spätburgunder im Einklang Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 3.90	S 5.80	A 12.50	VK 13.90
62	2022 Pinot Noir „Schülerstreich“ Handlese, Spontangärung, schwefelfrei	Mißbach	RZ 2.70	S 6.50	A 12,00	VK 22,00
111	2022 Herr Rossi - Cabernet Carol & Pinot Noir Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 3.50	S 6.20	A 13,00	VK 22,00
141	2021 König Ludwig Chasselas Handlese, Spontangärung, 4 Jahre Fasslagerung	Mißbach	RZ 1.80	S 4,00	A 11,00	VK 18,00
197	2023 Grauburgunder im Einklang Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 1.30	S 5.80	A 13.50	VK 13.90
220	2022 Chardonnay „Madame Noblesse“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 2.70	S 6,00	A 13,50	VK 18,00
244	2022 Riesling „King Arthur“ Handlese & Spontangärung	Mißbach	RZ 0.50	S 6.10	A 12,00	VK 14,00
253	2022 Grau- & Weißburgunder „Gräfin Grau von Weiß“	Mißbach	RZ 2.40	S 6.20	A 13.50	VK 18,00

Tradition & Pioniergeist

Seit über 250 Jahren ist der Weinbau das Herzstück unserer Familie - und seit 1994 prägt der ökologische Pioniergeist unser Handeln.

Am Fuße des Schönbergs, vor den Toren Freiburgs, entstehen auf kalk- und tonhaltigen Böden unsere Weine mit eigener Handschrift.

Als Demeter-Betrieb arbeiten wir im Einklang mit Natur, Mensch und Handwerk.

100 % Handlese, Spontangärung und Low Intervention sind uns wichtig.

Mit Zeit, Liebe, Hingabe und großem Respekt vor der Schöpfung entstehen Weine mit Charakter und Seele, in denen Herkunft spürbar wird.

Unser Fokus liegt neben den klassischen Burgundersorten besonders auf Gutedel (Chasselas) und Schaumweinen.

Unser historischer Gutshof ist ein Kleinod, in dem sich Tradition und Moderne auf besondere Weise verbinden.

Bioweingut Mißbach GbR
Schönbergstraße 32
79285 Ebringen

+49 (0) 7664 6513
info@bioweingut-missbach.de
www.bioweingut-missbach.de



Quereinsteiger? Ja. Kompromissbereit? Nein.

Andreas ist im Schwarzwald groß geworden und im Markgräflerland gelandet – mit wenig Lust auf Einheitsbrei und noch weniger auf Marketingmärchen.

Auf 1,5 Hektar, hauptsächlich in steilen Lagen, entsteht hier Wein im Familienbetrieb – Handarbeit statt Hochglanz.

Zertifikate sucht man hier vergeblich. Nicht aus Bequemlichkeit, sondern weil lebendige Böden keine Anträge ausfüllen. Gearbeitet wird sehr nah an Bio und Biodynamie, mit kompromisslosem Fokus auf Bodenleben, Reben und Lagen. Wer schon einmal versucht hat, Steillagen zu bewirtschaften, weiß: Das geht nur mit Herzblut – und schmutzigen Händen. Im Keller heißt das Zauberwort: nichts kaputtmachen. Handlese als Grundlage, minimale Eingriffe als Prinzip. Eine alte Korbpresse als Werkzeug – langsam, schonend, gnadenlos unmodern. Die Weine dürfen sich selbst finden.

Geplant ist, die Weine künftig unfiltriert abzufüllen.

Nicht, weil es gerade schick ist, sondern weil es sich richtig anfühlt.

Der erste Jahrgang 2024 feiert hier Premiere.

Weißburgunder und Pinot Noir Rosé bilden das Rückgrat.

Im Weinberg haben bereits Gutedel, Sauvignier Gris und Muscaris weiteren Platz gefunden. Was daraus wird, entscheidet sich nicht heute, sondern Jahr für Jahr.

Weingut Renz GMBH
Andreas Renz
Talstrasse 8
79588 Efringen-Kirchen

+49 (0) 176 202 04 601
andreas.renz@weingut-renz.de
www.weingut-renz.de

Die angestellten Weine des Weinguts Renz

120 2024 Pinot Noir Rosé	Renz	RZ 0.80	S 5.90	A 13.00	VK 9.00
175 2024 Weissburgunder	Renz	RZ 0.60	S 5.50	A 12.50	VK 9.00



Die Leidenschaft für gute Weine, die das Terroir des Markgräflerlandes widerspiegeln, wird im Weingut Röschard bereits in der vierten Generation gepflegt. In Weil am Rhein, im südwestlichsten Weinanbaugebiet Deutschlands, unweit der Grenze zur Schweiz und Frankreich, bewirtschaftet die Familie Röschard rund acht Hektar Rebfläche in klimatisch bevorzugten Top-Lagen.

Individualität, die begeistert:

Der Weinbau und auch die Direktvermarktung der Weine haben im Hause Röschard eine lange Tradition. Im Dialog mit der Natur legen heute Gerd Röschard, sein Bruder Werner und dessen Sohn Ralf viel Wert darauf, ihre Weine jahrgangstypisch immer wieder neu zu interpretieren und gleichzeitig den Ursprung und die Bodenständigkeit der Heimat im Glas einzufangen.

Weinkennern stehen im Weingut Röschard Tür und Tor offen. Besuchen Sie uns und teilen Sie unsere Begeisterung für Markgräfler Weine mit Charakter!

Aus eigener Erfahrung und Überzeugung gibt es keine Ressentiments gegen Landwein. Im Gegenteil. Der Kunde sieht sich darin bestätigt, das er einen qualitativ hochwertigen Wein erhält, der auf dem Etikett keine Qualitätsweinbezeichnung benötigt, da die Bestimmungen seitens der Behörde hierfür längst überholt sind und im Handel selbst Billigweine als Qualitätswein deklariert sind. Es gilt der Leitsatz: Der Kunde soll entscheiden, ob Ihm der Wein schmeckt!

Weingut Röschard
Breslauer Str. 75
D-79576 Weil am Rhein

+49 (0) 7621 / 74 000
+49 (0) 176/27315007
www.weingut-roeschard.com

Die angestellten Weine des Weinguts Röschard

17	2020	Pinot Rose trocken Flaschengärung	Röschard	RZ 18.00	S 6.50	A 12.50	VK 13.00
18	2024	Chardonnay extra trocken Flaschengärung	Röschard	RZ 15.00	S 6.60	A 12.50	VK 12.00
63	2020	Spätburgunder Großes Fass	Röschard	RZ 0.50	S 6.20	A 13.00	VK 9.50
64	2021	Spätburgunder SR	Röschard	RZ 0.40	S 6.50	A 13.00	VK 15.50
142	2024	Gutedel Exklusiv	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 5.50
176	2020	Weissburgunder SR	Röschard	RZ 0.50	S 5.60	A 13.00	VK 13.50
177	2023	Weissburgunder Alte Reben	Röschard	RZ 0.80	S 5.60	A 12.50	VK 8.20
198	2023	Grauburgunder	Röschard	RZ 0.60	S 5.80	A 13.00	VK 8.50
199	2020	Grauburgunder SR	Röschard	RZ 0.40	S 5.60	A 13.00	VK 14.50
221	2020	Chardonnay	Röschard	RZ 0.70	S 5.60	A 13.00	VK 12.50
237	2024	Sauvignon Blanc	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 8.50
247	2024	Auxerrois	Röschard	RZ 1.20	S 5.80	A 12.50	VK 9.50
248	2024	Alvarinho	Röschard	RZ 0.90	S 5.80	A 12.50	VK 12.00



Unser Familienbetrieb in Auggen im Markgräferland wird von Günter und Elke Rüdlin geführt und unterstützt von den Söhnen Niklas und Kevin. Wir haben 2021 unseren ersten eigenen Wein ausgebaut, wobei unser Betrieb schon in der 3. Generation im Weinbau tätig ist.

Was macht uns anders als all 'die anderen? „Nichts ist unmöglich“ das ist zwar der Slogan von Toyota, aber er trifft zu 100% auf uns zu. "Geht nicht gibt's nicht"- irgendwie gibt es immer einen Weg, wenn man will.

2021 haben wir mit dem Ausbau von 1,5 ha Rebfläche begonnen- heute sind es über 20 ha. Diese werden auf verschiedenen Wegen vermarktet wie zum Beispiel Traubenverkauf und Flaschenweine.

Unsere Flaschenweine vermarkten wir in drei Segmenten, dem Basissegment MarienheiM, dem Mittelsegment FundamenT und dem Premiumsegment der RéservE Linie.

Um unser Gesamtpaket abzurunden, betreiben wir eine Besenwirtschaft und Eventlocation, in der zu jedem Anlass unser Wein getrunken werden kann.

Dazu gehört auch unser Öchsle Express mit dem wir unsere Weinbergs Fahrten anbieten, in der man die Vielfalt der Natur im Markgräferland und gleichzeitig die Vielfalt unserer Weine kennenlernt.



Die angestellten Weine des Weinguts Rüdlin

19	2024	Pinot Fleur nature trocken	Rüdlin	RZ 0.40	S 5.30	A 12.00	VK 15.00
65	2023	Pinot Noir Réserve trocken	Rüdlin	RZ 0.50	S 5.70	A 14.00	VK 24.00
101	2023	Merlot Réserve trocken	Rüdlin	RZ 1.00	S 5.10	A 15.50	VK 30.00
106	2023	Cabernet Sauvignon Réserve trocken	Rüdlin	RZ 0.80	S 5.20	A 14.00	VK 25.00
131	2024	Souvignier Gris Fundament trocken	Rüdlin	RZ 4.80	S 7.30	A 12.50	VK 9.00
143	2024	Gutedel EXCLUSIV FUNDAMENT trocken	Rüdlin	RZ 1.20	S 5.20	A 12.00	VK 10.00
144	2024	Gutedel nature trocken	Rüdlin	RZ 0.20	S 5.20	A 11.50	VK 15.00

Weingut Rüdlin
 Kleinfeldele 2
 79424 Auggen
 +49 (0) 7631 6807, +49 (0) 179/5094211
 weingut@weinundobsthofruedlin.de
 www.wein-und-obsthof-ruedlin.de

Weine vom Tüllinger Berg aus den Lagen Weiler Schlipf und Tüllinger Sonnenbrunnen.

Die naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge ist qualitätsorientiert und fördert die Biodiversität. Dazu gehören Blühhmischungen und Leguminosen, aber auch Selektion und Laubarbeit. Die ausschließliche Handlese im Herbst und die traditionelle Kellerarbeit ohne Eingriffe in den natürlichen Prozess prägen unsere Weine.

„Was gut werden soll, braucht Zeit!“

Viele Dinge brauchen Zeit und Muße, um zur Vollendung zu gelangen. Zeit ist heute wahrscheinlich das höchste Gut, weil es niemand mehr besitzt. Wir schenken Ihnen, mit unseren Weinen, ein wenig von ihr.

Die angestellten Weine des Weinguts Ruser

20	2020	Cuvée Jule Brut nature	Ruser	RZ 2.30	S 4.00	A 12.50	VK 14.00
66	2023	Spätburgunder Handlese RS	Ruser	RZ 0.80	S 4.60	A 12.50	VK 10.00
67	2018	Spätburgunder Alte Reben RS	Ruser	RZ 0.80	S 5.30	A 14.50	VK 18.00
102	2016	Lemberger Handlese RS	Ruser	RZ 1.50	S 5.20	A 13.50	VK 11.00
112	2020	RUSER ROSSO Handlese RS	Ruser	RZ 0.70	S 4.90	A 12.50	VK 13.00
121	2023	Spätburgunder Blanc de Noir Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.60	A 12.50	VK 9.00
122	2024	Lemberger Rosé Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.80	A 12.00	VK 8.00
145	2024	Gutedel Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.80	A 10.50	VK 7.00
163	2023	Müller-Thurgau Handlese RK	Ruser	RZ 0.00	S 5.50	A 11.50	VK 6.00
178	2022	Weissburgunder Handlese RS	Ruser	RZ 1.20	S 5.10	A 14.00	VK 9.00
179	2023	Weissburgunder Barrique Handlese RSB	Ruser	RZ 1.90	S 5.50	A 13.50	VK 12.00
200	2024	Grauburgunder Handlese RSB	Ruser	RZ 0.00	S 6.00	A 13.00	VK 9.00
222	2022	Chardonnay Handlese RS	Ruser	RZ 1.30	S 5.10	A 13.50	VK 10.00



Weinbau Ruser
 Weinbau, Sodgasse 7
 79539 Lörrach

+49 (0) 7621 49620
 info@weinbau-ruser.de
 www.weinbau-ruser.de

Wir sind Felix&Micha und betreiben seit 2011 das Weingut Scherer&Zimmer in Bad Krozingen.

Wir stehen für elegante, terroirbetonte Weine, die nach biodynamischen Prinzipien und in traditionellem Handwerk unfiltriert und unverfälscht in die Flasche gelangen.

Unsere Trauben wachsen auf Löss-, Ton/Lehm- und Kalkmergelböden.

Seit 2012 biologisch und seit 2020 biodynamisch bewirtschaftet, stammen sie ausschließlich aus eigenen Weinbergen und werden konsequent von Hand gelesen.

Im Keller wird alles spontan vergoren und je nach Wein zwischen 10 und 24 Monaten auf der Vollhefe ausgebaut.

Wir leben, was wir machen – und unsere Weine spiegeln das zu 100 % wider.

Die angestellten Weine des Weinguts Scherer & Zimmer

21	2019	Blanc de Noir „Brut Nature“ 56 Monate Hefelager	Scherer&Zimmer	RZ 0.40	S 6.10	A 12.00	VK 24.00
22		Pinot „brut“ 20 Monate Hefelager	Scherer&Zimmer	RZ 4.00	S 5.70	A 12.00	VK 16.00
68	2022	Spätburgunder „BELLEN“	Scherer&Zimmer	RZ 1.40	S 6.00	A 13.00	VK 25.00
69		Spätburgunder „KB“ Jahrgangsblend aus 2022&2023	Scherer&Zimmer	RZ 1.70	S 5.80	A 13.00	VK 14.00
70	2023	Ton Steine Mergel – Pinot Noir	Scherer&Zimmer	RZ 1.30	S 5.80	A 13.50	VK 17.00
123	2023	Ton Steine Mergel - Rosé	Scherer&Zimmer	RZ 1.80	S 6.10	A 11.00	VK 17.00
146	2024	Gutedel	Scherer&Zimmer	RZ 1.00	S 5.40	A 9.50	VK 8.50
147	2023	Gutedel vom Löss	Scherer&Zimmer	RZ 1.50	S 4.50	A 10.00	VK 17.00
148	2022	Gutedel „MG“	Scherer&Zimmer	RZ 0.90	S 6.10	A 10.00	VK 35.00
180	2022	Weissburgunder „KB“	Scherer&Zimmer	RZ 0.60	S 5.20	A 12.00	VK 19.00
201	2024	Grauburgunder	Scherer&Zimmer	RZ 0.80	S 6.10	A 12.50	VK 10.00
238	2023	Sauvignon Blanc „KB“	Scherer&Zimmer	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 19.00
254	2022	Ton Steine Mergel WEISS	Scherer&Zimmer	RZ 1.10	S 4.80	A 11.00	VK 17.00
255		Weissburgunder&Grauburgunder 23/24 Jahrgangsblend aus 2023&2024	Scherer&Zimmer	RZ 0.80	S 5.80	A 12.50	VK 14.00

Weingut Scherer Felix & Zimmer Michael
Im Bergfeld 6
79189 Bad Krozingen

+49 (0) 174 241 17 21
Info@scherer-zimmer.de
www.scherer-zimmer.de



Fast ganz im Süden des Markgräflerlands, in Binzen, liegt unser kleines Weingut, das wir seit 2017 in erster Generation aufbauen und im Nebenerwerb bewirtschaften. Unser Fokus liegt auf trockenen Spätburgunder-Weinen. Zeit, Hingabe und Liebe zum Detail sind die Schlüsselfaktoren für den Ausbau unserer Weine. Unser Ziel dabei ist es, geradlinige und feinfruchtige, sortentypische Weine zu erzeugen.

Nachhaltigkeit. Ohne Kompromisse.

Als Winzer übernehmen wir Verantwortung. Verantwortung für die Pflege einer Kulturlandschaft. Und Verantwortung für den Erhalt gesunder und fruchtbarer Böden – auch für nachfolgende Generationen.

Deshalb haben wir uns von Beginn an für die ökologische Bewirtschaftung unserer Weinberge entschieden. Ohne Herbizid. Ohne synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel. Ohne Kompromisse. Unser Ziel ist es, die Biodiversität zu fördern und die Bodenstruktur zu verbessern.

Neben der nachhaltigen Bewirtschaftung steht auch die Produktion hochwertigen Leseguts im Fokus. Unsere Weine werden im Weinberg gemacht, nicht im Keller. Dort beschränken wir uns gern auf „kontrolliertes Nichtstun“.

Die angestellten Weine des Weinguts Schöpflin

23	Brut Blanc	Schöpflin			A 12.00	VK 16.90
72	2023 Blauer Burgunder trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 12.50	VK 12.90
73	2023 Spätburgunder trocken	Schöpflin			A 12.50	VK 17.90
125	2024 Spätburgunder Rosé trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 11.00	VK 9.90
149	2024 Gutedel trocken	Schöpflin	RZ 0.00	S 0.00	A 11.00	VK 8.90
150	Gutedel Edition trocken	Schöpflin			A 11.00	VK 11.00
164	2024 Müller-Thurgau trocken	Schöpflin			A 10.50	VK 9.50
239	2024 Sauvignon Blanc trocken	Schöpflin			A 12.50	VK 10.50

Weinbau Schöpflin
 Dina Burkhardt & Timo Schöpflin,
 Fischinger Straße 5
 79589 Binzen
 +49 (0) 152 2332 4296
 info@schoepflin-wein.de
 www.schoepflin-wein.de



Endlich eigenes Schaffen. Mit Natur und Handwerk.

Mit dem Jahrgang 2024 durften meine erste eigene Ernte auf die Flasche. Zuvor ruhte die Selbstvermarktung in unserem Familienbetrieb für zwei Jahrzehnte. Konsequenterweise biologisch werden die Weinberge seit Anfang der 1990er Jahre bewirtschaftet. Beste Voraussetzungen also, um eigenständige, charaktervolle Weine am Castellberg wachsen zu lassen.

Die Pflege der Weinberge ist entscheidend – denn nur aus den Trauben entsteht der Wein. Im Keller wird mit einfacher Technik handwerklich gearbeitet. Nach der Ernte gelangen die Moste in den alten Gewölbekeller und werden dort spontan, meist in gebrauchten Barriques vergoren.

Unsere Reben stehen an den Hängen des Castellbergs im Markgräflerland. Auf einem knappen Hektar wachsen Gutedel, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder. Keinen Regeln zu folgen und das Bauchgefühl entscheiden zu lassen – darum Badischer Landwein.

Die angestellten Weine des Weinguts Seywald

74	2024	Spätburgunder	SeywaldWein -Anne SeywaldRZ 1.80	S 5.20	A 12.50	VK 14.50
151	2024	Gutedel	SeywaldWein -Anne SeywaldRZ 0.90	S 4.80	A 10.50	VK 13.50
152	2024	Villa Theresa - Gutedel Maischevergoren	SeywaldWein -Anne SeywaldRZ 0.80	S 4.90	A 10.50	VK 17.50
205	2024	Grauburgunder	SeywaldWein -Anne SeywaldRZ 1.60	S 5.40	A 12.50	VK 15.50
223	2024	Chardonnay	SeywaldWein -Anne SeywaldRZ 1.20	S 5.40	A 12.50	VK 18.00

Weingut Seywald
A&M Seywald GbR, Anne Seywald
Alfred-Löffler-Straße 12
79282 Ballrechten-Dottingen

+49 (0) 157 881 92 974
info@seywaldwein.de
www.weingut-seywald.de



Größe 1 Hektar
 Lage Ihringen im Kaiserstuhl auf ca. 350 m
 Böden Löss/Lehm mit Vulkanverwitterungsgestein
 Sorten Spätburgunder (Reben 30-60 Jahre alt)
 Grauburgunder (Reben 25-45 Jahre alt)
 Keller langes Hefelager, lange Reifezeit,
 wenig Intervention

Ich mache Handarbeitsweine. Biologisch. Nicht fürs Label, sondern aus Überzeugung.
 Der Hauptunterschied zum industriellen Weinbau liegt in der Erfahrung, dass der Weinstock ein Lebewesen ist und der Weinberg ein Lebensraum. Alles weitere ergibt sich daraus.

Mensch und Rebe sind seit tausenden von Jahren miteinander verwachsen.
 Ich folge dem Weingott Dionysos. Auch weil ich den drohenden Verlust dieser Welt nicht hinnehmen will.

Die angestellten Weine des Weinguts Schmitter

71	2021	Pinot Noir „Der Wald“	Schmitter	RZ 0.80	S 5.70	A 12.50	VK 25.00
124	2023	Rosé Pinot Noir „Die Liebenden“ Ganztraubenvergärung	Schmitter	RZ 0.50	S 5.90	A 11.50	VK 10.00
202	2023	„Ein Tanz“ Naturwein	Schmitter	RZ 0.40	S 6.00	A 11.50	VK 15.00
203	2023	„Enthüllung“ Maischestandzeit, Ganztraubenvergärung	Schmitter	RZ 0.00	S 6.10	A 12.50	VK 17.00
204	2023	„Ein Lustspiel“ 24 Monate Barrique	Schmitter	RZ 0.70	S 5.90	A 13.50	VK 19.00

Weingut Schmitter
 Hansjakobstraße 7
 79117 Freiburg im Breisgau
 +49 (0) 176 23 800 219

michael@weingut-schmitter.de
 info@weingut-schmitter.de



Kurz vor unserer ersten Lese im Jahr 2003 haben wir auf dem Lahrer Flughafen eine geeignete Unterkunft (shelter) in einem Militärbunker gefunden. Hier haben wir die ersten Jahre hinter dicken Betonwänden und schwerer Stahltür unsere Weine ausgebaut. Im Jahr 2010 haben wir in Kenzingen unseren neugebauten Shelter bezogen.

Unsere Weinberge liegen in Kenzingen, Bombach und Malterdingen. Sie werden von uns sorgfältig von Hand gepflegt, um kerngesundes Lesegut zu ernten. Die alten Spätburgunder Reben und vor allem unsere intensive Ertragsregulierung sorgen für eine natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe. Die reifen Trauben werden grundsätzlich von Hand gelesen und in kleinen Kisten auf schnellsten Wege in den shelter gebracht, um sie dort schonend zu verarbeiten. Nach langer Maischegärung, geben wir unseren Rotweinen viel Zeit und Ruhe zum Reifen im Barrique. Wir haben uns von Beginn an auf Pinot Noir konzentriert. Seit 2010 ergänzt unser Chardonnay das überschaubare Portfolio von 6 Weinen und einem Sekt.

Den Großteil unsere Weine exportieren wir weltweit in über 15 Länder.

Wir, Hans-Bert Espe aus Osterode und Silke Wolf aus Paderborn, haben nach dem Studium in Geisenheim und einigen Jahren Berufspraxis den Traum vom eigenen Weingut hier im Breisgau verwirklichen können.

Die angestellten Weine des Weinguts Shelter Winery

75	2023	Spätburgunder	Shelter Winery	A 13.00	VK 12.00
76	2023	Pinot Noir	Shelter Winery	A 13.00	VK 30.00
77	2023	Pinot Noir N114	Shelter Winery	A 13.00	VK 60.00
224	2023	Chardonnay	Shelter Winery	A 13.00	VK 20.00

Shelter Winery
Hans-Bert Espe & Silke
Salzmatten 1
79341 Kenzingen

espe@shelterwinery.de



Wir sind ein Familienweingut aus dem Markgräflerland, das mit fundiertem Wissen der Vergangenheit und innovativen Ideen der neuen Generation strahlt!

Seit sechs Generationen werden unsere Weinberge von der Familie bewirtschaftet. In unseren Lagen wachsen Gutedel, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Syrah.

Gut die Hälfte unseres Sortiments sind spontan vergorene Weine, die zwischen einem und zwei Jahren im Holzfass lagern. Jahresproduktion 35.000 Flaschen.

Die angestellten Weine des Weinguts Sommerhalter

24	2020	Francisca Extra Brut	Sommerhalter	RZ 4.00	S 7.00	A 12.00	VK 50.00
78	2024	Pinot Noir Twin Edition	Sommerhalter	RZ 0.40	S 5.10	A 13.00	VK 12.50
79	2022	Spätburgunder Alte Reben	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.50	VK 21.00
80	2022	Pinot Noir Firestone	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.50	VK 50.00
153	2024	Heimat Gutedel	Sommerhalter	RZ 1.90	S 5.60	A 11.50	VK 9.00
154	2023	Gutedel Alte Reben	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.40	A 12.00	VK 15.00
155	2022	Chasselas Heaven	Sommerhalter	RZ 0.40	S 5.10	A 12.50	VK 40.00
181	2022	Pinot Blanc Stonebux	Sommerhalter	RZ 0.60	S 5.60	A 13.00	VK 40.00
225	2022	Chardonnay Spring	Sommerhalter	RZ 0.50	S 5.60	A 13.00	VK 40.00

Sommerhalter Weingut
Simon Sommerhalter
Bergstraße 21
79418 Schliengen-Mauchen
+49 (0) 7635 15 45
info@weingut-sommerhalter.de
www.weingut-sommerhalter.de



„Pure Pinot Passion“

- Seit über 216 Jahren ist die Familie Vorgrimmler in Munzingen verwurzelt.
- Unsere Pinots gedeihen am Süden des Tunibergs.
- Pinot und Biodiversität ist das Merkmal unsere Weinberge.
- Landwein seit 2013!

Die angestellten Weine des Weinguts Vorgrimmler

25	2022	Bubbles	Vorgrimmler	RZ 0.00	S 6.60	A 11.50	VK 24.00
81	2022	Spätburgunder	Vorgrimmler	RZ 1.70	S 6.60	A 13.00	VK 20.20
82	2022	Pinot Noir SR	Vorgrimmler	RZ 1.90	S 6.60	A 13.00	VK 37.00
83	2022	Pinot Noir Dachs	Vorgrimmler	RZ 0.80	S 5.20	A 13.00	VK 45.00
206	2023	Grauburgunder	Vorgrimmler	RZ 0.50	S 6.80	A 13.00	VK 13.50
226	2024	Chardonnay	Vorgrimmler	RZ 1.50	S 5.00	A 13.00	VK 20.00
227	2023	Nemochet, Chardonnay in Holzfaß	Vorgrimmler	RZ 1.40	S 6.40	A 13.00	VK 45.00
249	2024	Chenin Blanc	Vorgrimmler	RZ 0.00	S 6.20	A 13.00	VK 24.00

Demeter Weingut Klaus Vorgrimmler
 St. Erentrudis-Str. 63
 79112 Freiburg-Munzingen

+49 (0) 7664 2489
 weingut@vorgrimmler.de
 www.vorgrimmler.de



Die beiden Winzer Christoph Wolber und Alexander Götze haben sich auf der Suche nach den Mysterien der großen Burgunderweine im Burgund kennen gelernt. In den Jahren des gemeinsamen Lernens und Arbeitens für einige der renommiertesten Domaines der Côte d'Or sowie des Trinkens zahlloser Pinots der Welt, reifte der Gedanke im badischem Burgunderland den Drang nach eigenen Weinen zu verwirklichen. Mit dem weinbaulich äußerst schwierigen Jahrgang 2016 haben wir unsere ersten Weine in einer Kellerei in Staufen/Wettelbrunn gekeltert.

Wir bewirtschaften heute ca. 4 ha Rebflächen, welche verstreut in Ehrenstetten am Oelberg, am Kirchberg in Ehrenkirchen, in Ebringen, Zunzingen und Jechtingen am Kaiserstuhl liegen. Ein weiterer Teil unserer Trauben stammt von befreundeten Winzern am Kaiserstuhl und dem Markgräflerland. Biologischer Weinbau und eine anschließende natürliche Weinbereitung, welche versucht ohne große technische oder önologische Hilfsmittel auszukommen, liegen uns dabei sehr am Herzen. Generell kann man sagen dass wir ohne Schwefel vinifizieren und aus den Trauben in guter Handwerksarbeit stabile und haltbare Weine kreieren, welche auch im Anschluss ohne oder mit sehr wenig Schwefel auskommen.

Die angestellten Weine des Weinguts Wasenhaus

84	2024 Spätburgunder	Wasenhaus	VK 25.00
85	2024 Spätburgunder Kalk	Wasenhaus	VK 39.00
182	2024 Weissburgunder	Wasenhaus	VK 25.00
228	2024 Chardonnay	Wasenhaus	VK 25.00

WASENHAUS
Wolber Christoph & Götze Alexander GdR
Rothofweg 2
79219 Staufen im Breisgau

+49 (0) 157 80 84 38 05, +49 (0) 7633 82217
wein@wasenhaus.de



Draußen arbeiten, mit der Natur & ihrer Vielfalt an Flora und Fauna, war stets ein leiser Wunsch, der über die Jahre immer lauter wurde. Da unsere Familien schon früher mit Reben „verbandelt“ waren, bot sich aber dann recht einfach die Gelegenheit.

Der erste Jahrgang 2016, entstand in kleiner Auflage mit Hilfe von Tonneau, gebrauchten Barriques und einer portugiesischen Tonamphore, ohne passenden Deckel. Dank den ersten Berührungen mit der natürlichen Weinwerdung in Österreich, war ich seit langem schon fasziniert. Auf bunten Böden in wilden Weingärten, arbeitet es sich mit gutem Gefühl und Freude am Handwerk. So wächst unser Herzensprojekt. Dank familiärer Unterstützung und Interesse des vinophilen Umfeldes, dürfen bei uns nun mehr Weine „entstehen“. Hauptaugenmerk liegt dabei auf der Verlebendigung der Böden und der Förderung der Biodiversität im Weinberg, auch durch den breitflächigen Einsatz unserer Schafherde, die nicht nur zu tiefgründigen Weinen, sondern auch zu einem nachhaltigen Weinbaukonzept führen. Wir befinden uns auch am Ende der Umstellung zum Biobetrieb. Wichtige Themen, sind u.a. der Erhalt von Streuobstwiesen, sowie der Aufbau eines Vitiforst-Weinberges, um Kultur und Natur noch etwas näher zusammen zu bringen.

Landwein bedeutet für uns die Hintertür in den verwunschenen Garten, wo wir besondere Früchte und die schönsten Blüten entdecken können. Keine ausgetrampelten Pfade und viel frische Luft.



Die angestellten Weine des Weinguts Wihler

26	Blanc de Blancs Brut Nature	Wihler	RZ 1.10	S 6.00	A 11.50	VK 18.50
86	2024 Spätburgunder Brückli	Wihler	RZ 1.00	S 4.80	A 12.50	VK 29.00
87	2024 Spätburgunder Vulkan	Wihler	RZ 0.80	S 5.00	A 12.00	VK 18.00
183	2024 Weissburgunder Vulkan	Wihler	RZ 1.20	S 6.10	A 12.00	VK 13.50
184	2023 Weissburgunder Berg	Wihler	RZ 1.00	S 5.50	A 12.00	VK 22.00
229	2024 Chardonnay Vulkan	Wihler	RZ 0.70	S 5.50	A 12.00	VK 20.00
230	2024 Chardonnay Pigeon	Wihler	RZ 0.80	S 5.70	A 12.00	VK 31.00

Weingut Ina Wihler & Christoph Sexauer
Kirchstr. 13
79241 Ihringen am Kaiserstuhl

+49 (0) 7668 9381, +49 (0) 176 4124 2123
wihlerwein@outlook.de
www.wihlerwein.com

Das Hofgut Wörner befindet sich in Durbach, eine kleine Weinbaugemeinde in der Vorbergzone des Schwarzwaldes. Auch wenn das Hofgut bereits in fünfter Generation bewirtschaftet wird, ist das Weingut mit seiner Gründung im Jahr 2017 eher jüngerer Natur. Im Seitental Sendelbach bewirtschaften wir Weinberge, Wald und Wiesen. Unsere Reben wurzeln bis 400 m ü NN auf purem Granit und Gneis. Die Höhenlage, durchflutet von Abwinden des Mittelgebirges, gibt uns gerade in Baden eine besondere Ausgangsposition. Exponiert nach Nordost und Nordwest, sind die kühleren Parzellen Grundlage für eine karge, säurebetonte und puristische Aura der Weine.

Das Credo ist, den Geschmack der Natur absolut unverfälscht einzufangen und in die Flasche zu bringen. Dazu gehören das natürliche Bewirtschaften der Weinberge, eine selektive Handlese der Trauben, das Vergären der Weine auf natureigenen wilden Hefen, der Verzicht auf Schönungsmittel und Filtrationen wie auch eine lange Reifezeit auf der Vollhefe in den Fässern und Tanks. Nur äußerst geringe Schwefelgaben stärken den individuellen Charakter der Weine.

Eine maximal ressourcenautarke Arbeits- und Lebensweise stehen im Mittelpunkt unseres Daseins. Der Hof, das Zentrum einer Kreislaufwirtschaft, die mehr und mehr in den Fokus rückt.

Fotocredits: Markus Dietze

Die angestellten Weine des Hofguts Wörner

32	2023	rouge	Wörner	RZ 0.60	S 5.10	A 11.50	VK 14.00
88	2022	Spätburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.20	A 12.00	VK 25.00
185	2023	Weissburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.90	A 12.00	VK 22.00
207	2023	Grauburgunder	Wörner	RZ 0.00	S 5.60	A 12.00	VK 22.00
245	2023	Riesling 400	Wörner	RZ 1.00	S 7.40	A 12.00	VK 20.00
246	2023	Heidenknie Riesling	Wörner	RZ 0.00	S 8.20	A 12.00	VK 55.00
250	2023	Roter Traminer aka Savagnin Rose Kühle Maischegärung	Wörner	RZ 0.00	S 5.10	A 11.50	VK 25.00
256	2023	Granit Field blend, 9 Monate Maischekontakt im Steinfass	Wörner	RZ 0.00	S 5.10	A 12.00	VK 20.00

Rebfläche: 5 ha,
davon ca. 2,5 ha im Eigenausbau
bei einer Produktion von derzeit
16.000 Flaschen.

Wörner Hofgut
Inh. Matthias Wörner
Sendelbach 21
77770 Durbach

+49 (0) 176 6230 1811
kontakt@hofgut-woerner.com



Mut zum Charakter:

Neugier und Leidenschaft treiben uns auf dem Familien-Weingut Ziereisen an, das Weinmachen abseits gängiger Konventionen und abseits des Mainstreams anzugehen.

„Qualität entsteht im Weinberg“ ist zwar eine Binsenweisheit – allerdings eine, die wir zu 100 Prozent unterschreiben.

Um Weine entstehen zu lassen, wie sie uns vorschweben – wiedererkennbar, charaktervoll, markant, dabei aber trotzdem mit viel Trinkvergnügen ausgestattet – braucht es keine Orgien bei der Kellerarbeit, sondern vor allem viel Gespür, Erfahrung und (Hand-) Arbeit im Umgang mit den Reben.

Um die Individualität unserer Weine zu unterstützen, vergären wir sie ausnahmslos spontan, verzichten auf kellertechnische Eingriffe, lassen ihnen die Reifezeit, die sie brauchen, und füllen den überwiegenden Teil ohne Filtration ab.

Die angestellten Weine des Weinguts Ziereisen

89	2023	TS - Tschuppen, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.50	A 13.00	VK 12.00
90	2023	TAL -Talrain, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.20	A 13.00	VK 17.80
91	2023	S -Schulen, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.40	A 13.00	VK 22.00
92	2023	RH -Rhini, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 5.10	A 13.50	VK 34.00
93	2023	Jaspis „Zipsin“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 5.30	A 13.50	VK 45.00
94	2023	Jaspis „Hermann“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 4.90	A 13.00	VK 58.00
95	2021	Jaspis „Bürgin“, Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.20	A 12.00	VK 70.00
96	2021	Jaspis „10hoch4“ Spätburgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.50	A 12.00	VK 163.00
103	2023	GE -Gestad, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 22.00
104	2023	Jaspis „Däublin“, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.70	S 6.00	A 13.00	VK 51.80
105	2021	Jaspis „10hoch4“, Syrah unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.70	S 5.90	A 12.00	VK 138.20
156	2022	Heugumber, Gutedel	Ziereisen	RZ 0.70	S 5.60	A 1.50	VK 9.80
157	2023	ST -Steinkrüggle, Gutedel unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.60	S 6.00	A 11.50	VK 22.60
158	2023	Jaspis „10hoch4“, Gutedel unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.40	S 6.20	A 12.00	VK 125.00
159	2022	Jaspis „Unterirdisch“ ohne alles, Gutedel unfiltriert 1 Jahr in der Amphore (vergraben in der Gutedelpazelle) auf der Maische	Ziereisen	RZ 0.50	S 5.60	A 10.00	VK 26.50
186	2023	Weißer Burgunder	Ziereisen	RZ 1.40	S 5.40	A 13.00	VK 12.80
187	2023	LÜ -Lüggle, Weißer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.80	S 6.00	A 13.00	VK 21.60
208	2023	Grauburgunder	Ziereisen	RZ 1.30	S 6.10	A 13.00	VK 13.80
209	2023	MUS -Musbrugger, Grauer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.90	S 6.20	A 13.50	VK 23.60
210	2023	Jaspis „Würmlin“, Grauer Burgunder unfiltriert	Ziereisen	RZ 1.80	S 6.10	A 13.50	VK 53.80
231	2023	HA -Hard, Chardonnay unfiltriert	Ziereisen	RZ 0.50	S 6.00	A 13.00	VK 28.20
232	2023	Jaspis „Nägelin“, Chardonnay unfiltriert	Ziereisen	RZ 1.00	S 6.00	A 13.00	VK 69.80

Weingut Hanspeter & Edeltraud Ziereisen
Markgrafenstr. 17
79588 Efringen-Kirchen

+49 (0) 7628 2848
kontakt@ziereisen.de
www.ziereisen.de



Zalto
GLASPERFEKTION



DENK'ART



www.zaltoglas.at

Die Gläser von Zalto machen große Weine noch größer und zerlegen kleine Weine gnadenlos!

Frank Kämmer MS

*I've been doing a few comparisons with the Zalto and other glasses ...
I'm impressed enough to covet some Zalto.*

David schildknecht, Robert Parker's Wine Advocate

Die Gläser von Zalto ergänzen die sinnliche Wahrnehmung von Wein durch die Berührung. Sie erscheinen dabei so grazil, als würden sie in der Hand schweben.

Caro Mauer MW