



SEKTE 0,75l

- S39 2022er Duttweiler Mandelberg **Riesling brut** 8,80€
Fruchtig, markant mit lebendiger Säure.
 1l: 11,73 €
 12,0% vol
- S40 2022er Duttweiler Mandelberg **Riesling trocken** 8,80€
Ein spritzig-prickelnder Genuss, feinfruchtig.
Auch in der 0,2 l-Flasche für 3,00€ erhältlich
 1l: 11,73 €
 12,0% vol
- S41 2020er Duttweiler Kreuzberg **Spätburgunder trocken** 8,80€
Vollmundig, reif, samtiger Sekt, feinperlend.
Auch in der 0,2 l-Flasche für 3,00€ erhältlich
 1l: 11,73 €
 12,5% vol

SECCO

- S45 **SIMON SECCO** 6,20€
Blumig-fruchtig, prickelnd
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
 1l: 8,27 €
 11,0% vol
- S46 **PINOTIN ROSÉ SECCO** 6,20€
Spritzig frische Sommerfrüchte
Rosé Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.
 1l: 8,27 €
 11,0% vol

ALKOHOLFREIE WEIN-ERZEUGNISSE **Neu!**

- 55 **FEELING happines5* – Flower Blanc –** 8,90€
Entalkoholisierter Wein
 1l: 11,87 €
- 56 **FEELING happines5* – Flower –** 9,40€
Entalkoholisierter Perlwein
 1l: 12,53 €
- 57 **FEELING happines5** – Rosé pearl –** 7,50€
Entalkoholisierter Perlwein
 1l: 10,00 €

*) Ein Cuvée aus diversen Piwi-Rebsorten: Solaris, Sauvignac, Caladis Blanc und Muscaris. Im Glas entfaltet sich ein Duft aus Blüten und Früchten und am Gaumen erinnert das Cuvée an Limetten, Stachelbeeren und Melone.

**) Ein frisch fruchtiger Secco aus der Rebsorte Pinotin, spritzig mit Kirsch- und Johannisbeeraromen.

TRAUBENSAFT

- 45 **Duttweiler Traubensaft weiß** 3,00€
Gekeltert aus reifen, gesunden Trauben
der Sorte Cabernet Blanc.
Enthält Ascorbinsäure.
 1l: 4,00 €

WEINGELEE / Das i-Tüpfelchen 225g-Glas

- 65 **Weingelee** 3,70€
Weiß, aus fruchtigem Müller-Thurgau
rot, aus markantem Dornfelder und Portugieser.
 100g: 1,64 €
- 65/1 **Glühwein-Gelee, Kir-Royal-Gelee, Vinchili-Gelee** 3,90€
 100g: 1,74 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

EDELBRÄNDE 0,5l 0,7l

- 50 **Pfälzer Weinbrand** 17,00€
V.V.S.O.P.
Wird aus ausgesuchten Trauben d. Pfalz gewonnen.
 1l: 24,29 €
 38,0% vol
- 62 **Traubenbrand** 10,00€
Gebrannt aus vollreifen Trauben,
im Eichenfass gereift.
 1l: 20,00 €
 40,0% vol

WISSENSWERTES

Die Auskristallisierung von Weinstein ist nicht schädlich, sondern ein Zeichen des hohen Mineraliengehaltes des Weines. Er beeinträchtigt die Güte des Weines und seinen Geschmack nicht. Alle Still- und Schaumweine und alle Gelees enthalten Sulfite. Deutscher Wein aus dem Anbaugebiet Pfalz.

Kammerpreismünzen: Bronze/Silber/Gold

PiWi - Eine Innovation in der Rebenzüchtung
 Pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen liefern Weine mit hochwertiger Qualität und besitzen gleichzeitig eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Schaderregern. Somit können wir unseren Pflanzenschutz Aufwand nachhaltig reduzieren.

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Das Angebot ist freibleibend.
 Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, ab Weingut.

Bei Auslieferung und Versand in Deutschland (außer Inseln) berechnen wir eine Frachtpauschale von 9,50 €. Ab einem Bestellwert von 150 € liefern oder senden wir Ihnen den Wein versandkostenfrei zu. Bei Kauf ab Weingut gewähren wir einen Abholer-Rabatt von 5%, ab einem Warenwert von 150 €.

Wir bitten nach Erhalt der Ware innerhalb von 10 Tagen zu bezahlen, netto ohne Abzug. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Flaschen und Verpackung gehen im Umtausch oder werden berechnet.

Bankverbindung:
 IBAN: De 19 5479 0000 0000 5769 05, BIC: GENODE 61 SPE
 Vereinigte VR Bank Kur- und Rheinpfalz, BLZ 547 900 00, Kontonr. 576 905
 Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Jugendschutz
 Nach § 9 des JuSchG ist es untersagt, andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abzugeben (so zum Beispiel Wein, Bier und Sekt). Mit Anerkennung der AGB bestätigen Sie, dass Sie mindestens 16 Jahre (Bestellung von Wein und Sekt) bzw. 18 Jahre (Bestellung von Spirituosen) alt sind. Änderungen vorbehalten.

Unsere kompletten AGB, sowie die Widerrufsbelehrung und das Muster-Widerrufsformular finden Sie auf unserer Webseite unter www.breitlingwein.de

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



IHRE ADRESSE FÜR GUTEN WEIN!

WIR SIND FÜR SIE DA

Montag bis Freitag 13:00 bis 18:00 Uhr und
 nach Vereinbarung
 Samstag von 9:00 bis 16:00 Uhr
 Über eine kurze telefonische Absprache freuen wir uns.

*Weingut
 Breitling & Walter*

WEINGUT BREITLING & WALTER GBR

Dudostraße 73
 67435 Neustadt-Duttweiler
 Tel.: 06327 2352
 Fax: 06327 5336

info@breitlingwein.de
www.breitlingwein.de
www.weinversucher.de



www.wineinmoderation.eu

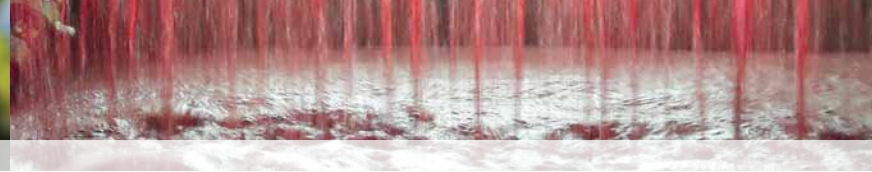
*Weingut
 Breitling & Walter*

WEINLISTE 2025

Frühjahr / Sommer

PFALZ

ERZEUGERLAND DEUTSCHLAND

**CHARAKTERWEINE WEISS**

0,75l

OT103	2023er	Duttweiler Pfaffengrund Rivaner trocken Der Durchstarter – geradlinig und überzeugend, mit Duft nach Apfel und Mango, der feinfruchtig, harmonisch und ausgewogen seinen Weg geht.	5,60 € 1l: 7,47 € 12,5 % vol
OT209	2024er	Duttweiler Kalkberg Riesling trocken Der Majestätische – überzeugt mit Aromen von frisch geernteten saftigen Äpfeln und einer fruchtig, harmonischen Säure.	6,90 € 1l: 9,20 € 12,0 % vol
OT110	2024er	Duttweiler Kreuzberg Grauburgunder trocken Der Charakterkopf mit Stehkragen – glänzt mit Aromen von Grapefruit, Ananas und einer ausgewogenen Säurestruktur.	6,40 € 1l: 8,53 € 12,5 % vol
OT216	2024er	Duttweiler Mandelberg Chardonnay trocken Der Diplomatische – Verbindet die süßliche Frucht der Melone mit kernigen Nüssen und einer mineralischen, fruchtigen Säure.	7,90 € 1l: 10,54 € 12,0 % vol
O108	2023er	Duttweiler Pfaffengrund Weißburgunder Unser Musikus – ein harmonischer Begleiter, unterhält Sie mit einer Melodie aus Düften von Grapefruit und Birne. Feinherb.	6,00 € 1l: 8,00 € 11,5 % vol
O115	2023er	Duttweiler Kreuzberg Cabernet Blanc Der Sympathische – überzeugt mit seiner unbeschwerten fruchtigen Art. Erfrischt mit pikanten würzigen Noten von Paprika, Wildkräutern und gelben Früchten.	6,00 € 1l: 8,00 € 11,5 % vol
O206	2023er	Duttweiler Kreuzberg Morio Muskat Kabinett Der Spaßvogel – der blumig, fruchtig mit einer Fülle von Düften nach Litschi, Rosen und Muskat erfreut.	5,60 € 1l: 7,47 € 11,5 % vol
O209	2023er	Duttweiler Kreuzberg Riesling Kabinett Der kleine Dorfkönig – regiert einen Reigen von Zitrusfrüchten und saftigen Äpfeln, mineralische Säure. Feinherb.	6,20 € 1l: 8,27 € 11,0 % vol

WEISSWEINE

1,0l

Qualitätsweine trocken

T103	2023er	Pfalz Müller Thurgau trocken Aromen von Apfel und Melone.	5,00 € 12,5 % vol
T104	2023er	Pfalz Silvaner trocken Frisch und feinfruchtig.	5,00 € 12,0 % vol
T109	2023er	Pfalz Riesling trocken Fruchtige Säure, Pfirsich- und Apfelaromen.	5,50 € 12,0 % vol

Qualitätsweine

103	2024er	Pfalz Müller Thurgau Bouquet aus heimischen Früchten.	5,30 € 12,5 % vol
104	2024er	Pfalz Silvaner Harmonisch, frisch, ausdrucksstark.	5,30 € 11,5 % vol
105	2023er	Pfalz Scheurebe Aromen von schwarzer Johannisbeere, Ananas und Stachelbeere.	5,50 € 12,0 % vol
111	2024er	Pfalz Kerner Blumig, fruchtig, Aromen von Aprikose und Eisbonbon	5,80 € 11,5 % vol

„UNSERE KLEINEN“ – Qualitätsweine

0,25l

OT104/2	2024er	Pfalz Silvaner trocken	2,90 € 1l: 11,60 € 12,5 % vol
102/2	2023er	Duttweiler Rosé	2,90 € 1l: 11,60 € 11,0 % vol
120/2	2023er	Duttweiler Pinotin Rotwein	2,90 € 1l: 11,60 € 12,0 % vol

WEISSWEINE

0,75l

Prädikatsweine – Spätlese trocken

T316	2023er	Duttweiler Mandelberg Chardonnay Spätlese trocken Gehaltvoll, fruchtig, mineralisch.	7,90 € 1l: 10,54 € 13,5 % vol
------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Prädikatsweine – Spätlese

307	2024er	Neustadter Kroatenpfad Gewürztraminer Spätlese Elegante Finesse, Duft nach Rosen und reifen Aprikosen.	7,50 € 1l: 10,00 € 11,0 % vol
308	2021er	Neustadter Kroatenpfad Weißburgunder Spätlese Aprikosen, reife Äpfel und dezente Nussaromen, harmonisch.	7,20 € 1l: 9,60 € 12,0 % vol
311	2024er	Kirweiler Mandelberg Kerner Spätlese Harmonisch, blumig, mit Aromen von reifen Früchten.	6,90 € 1l: 9,20 € 11,5 % vol

Prädikatsweine – Auslese

408	2022er	Duttweiler Kreuzberg Weißburgunder Auslese Aromen von reifen Aprikosen, Birnen und Honigmelone.	8,20 € 1l: 10,94 € 13,0 % vol
411	2020er	Kirweiler Mandelberg Kerner Auslese Bukett aus Orangenblüten, Honig und exotischen Früchten.	8,00 € 1l: 10,67 € 13,0 % vol

„UNSERE SOLISTEN“

616	2009er	Duttweiler Mandelberg Chardonnay Eiswein Aromen von karamellisierten Früchten.	0,375l 20,30 € 1l: 54,13 € 12,0 % vol
-----	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

ROTWEINE UND ROSÉ

1,0l 0,75l

T101	2024er	Pfalz Rotwein trocken Frisch, fruchtig, unkompliziert.	5,80 € 12,0 % vol
T114	2023er	Pfalz Dornfelder trocken Körperreich, mit Aromen der Schattenmorelle und Vanille.	6,10 € 1l: 8,13 € 12,0 % vol
T118	2023er	Pfalz St. Laurent trocken Geschmack nach Waldbeeren mit dezenten Gewürzaromen und feiner Gerbstoffstruktur.	6,20 € 1l: 8,27 € 12,5 % vol
113	2024er	Pfalz Schwarzriesling Aromen von Kirsche und Himbeere, mit dezenten Tanninen.	5,80 € 11,5 % vol
120	2023er	Pfalz Pinotin Rotwein Rubinroter, fruchtiger Wein mit Duft nach schwarzen Süßkirschen.	5,50 € 11,0 % vol
102	2024er	Pfalz Rosé Süffiger Wein für viele Gelegenheiten, Geschmack nach Süßkirschen und Johannisbeeren.	5,80 € 11,0 % vol

CHARAKTERWEINE WEISSHERBST UND ROT

OT112	2022er	Duttweiler Mandelberg Spätburgunder Weißherbst trocken Der Dynamische – ein junger Burgundertyp bringt Sie mit Aromen von Johannisbeeren und einem Hauch Rhabarber in Schwung.	6,00 € 1l: 8,00 € 12,0 % vol
O112	2022er	Duttweiler Kreuzberg Spätburgunder Der Bodenständige – auf gutem Grund gewachsen begeistert er mit Brombeer-, Süßkirsche-, Vanille- und Tanninaromen.	6,20 € 1l: 8,27 € 12,0 % vol
O119	2023er	Pfalz Cuvée Dudo I Unser Frauenheld – umwirbt mit Aromen von Kirschen, reifen Holunder- und Johannisbeeren (auch Männer).	6,20 € 1l: 8,27 € 12,0 % vol

Auf den richtigen Zeitpunkt gesetzt

Ich wollte schon von Kindesbeinen an Winzer werden. Mein Opa hat bei mir mit seiner Begeisterung und Leidenschaft für die Arbeit des Winzers ein wahres Feuer entfacht. Wochenlang durfte ich im Sommer mit ihm ins Feld gehen. Mit Ruhe, Geduld und Fachwissen hat er mir von Anfang an jeden Arbeitsschritt erklärt. So habe ich von ihm auch die Bedeutung des familiären Zusammenhaltes gelernt und weiß dieses kostbare Gut tagtäglich zu schätzen. Auch in meinem ersten Ausbildungsbetrieb stand die Familie neben dem Wein im Mittelpunkt. Im zweiten und dritten Lehrjahr lernte ich in größeren Dimensionen die Oenologie, von der Ernte bis zur Abfüllung der Weine und die weinbaulichen Arbeiten kennen.

Die gesammelten Erfahrungen konnte ich in der Fachschule vertiefen und mit der Meisterprüfung abschließen. In den ersten Paxisjahren habe ich mich zunächst intensiv mit der qualitativen Weiterentwicklung und der Betriebsführung des Familienunternehmens beschäftigt. Dann spürte ich, dass es der richtige Moment ist, meine langjährige Vision einer eigenen Premium-Weinlinie anzugehen. „Mit Qualität unauffällig auffallen“. Die Arbeit mit verschiedenen Holzfässern und -arten ist für mich dabei das grundlegende Element. Burgunder sind dabei die idealen Rebsorten, welche die Aromen gut und nicht zu dominant einbinden und eine feine Stilistik entwickeln.



Zeit für Wein



*Alles hat seine Zeit,
das Wein machen und das
Wein trinken,
die Reife und der Genuss.*

Gerne investiere ich Zeit in die Herstellung dieser **Premium-Burgunder-Linie**. Ich mache mir Gedanken, wie bereits im Weinberg die Qualität und der Geschmack der Trauben auf den Punkt gebracht werden können.

Mit Fingerspitzengefühl und Erfahrung reagiere ich auf die individuellen Gegebenheiten eines jeden Jahrgangs und begleite die Weine bei ihrer Entwicklung im Holzfass.

Aus diesem Grund freue ich mich, Ihnen das gelungene Ergebnis präsentieren zu können und Lust zu machen auf den Genuss dieser Burgundertypen.

Ihr Simon Breitling

BREITLING

Weinliste

Burgundersekt für festliche Gelegenheiten

Weißburgunder Sekt brut
Duttweiler Kreuzberg · Traditionelle Flaschengärung

Eine prickelnde Verführung: Nussig – cremiger Schmelz mit einem Hauch von lauwarmem Brioche. So entfaltet der Weißburgunder Sekt vom ersten Schluck an sein Können. Am Gaumen bestechen seine harmonische Struktur und vielschichtige Aromen, wo sich weiße Johannisbeeren mit Mirabellen zu reifen Birnen gesellen.

Die traditionelle Flaschengärung und die 12 monatige Lagerung auf der Hefe bringen die eleganten Nuancen des Weißburgunders zu voller Blüte und schenken einen langen Nachhall. Die feine Perlage macht den mit 90° Oechsle geernteten weißen Burgunder zu einem idealen Aperitif, zu Fingerfood, Blätterteighäppchen oder asiatischen Leckereien. Auch eine Selleriecremesuppe mit Birne und Gorgonzola, oder ein gebratenes Seeteufelfilet auf karamellisiertem Fenchelgemüse begleitet der perlende Burgunder charmant.



Weinnummer BS08 · Alkoholgehalt 13,0%

1,0 l / 18,00 €/L 0,75 L 13,50 €

Ein Wein für große Momente

Grauburgunder · Duttweiler Kreuzberg

So erobert ein Wein sofort die Herzen: Mit seiner exotisch anklingenden Nase von Mandel, getrockneten Aprikosen, Datteln und Akazienblüte zeigt das komplett im Tonneau vergorene Unikat sofort, was es kann. Am Gaumen herrlich ausdrucksstark, saftig, facettenreich und langanhaltend ein Geschenk des Lehm-Lößbodens mit hohem Kalkanteil. Bereits bei der Anlage des Weinbergs 2011 mit einem lockerbeerigen Grauburgunderklon und idealen Zeilenabständen habe ich mir diese Parzelle für die Erzeugung eines Premiumweins gedanklich reserviert. Durch Entblättern, Trauben halbieren und selektive Handlese konnten wir Ende September nur bestes Lesegut ernten. Mit einer Süße, wie sie die Natur angedacht hat, passt der Burgunder nicht nur zu gebackener Entenbrust mit Spitzkohlsalat, zu Gans, Karpfen oder Lamm mit Datteln, Mandeln und Couscous serviert, sondern auch zu allen Gerichten mit cremigen Saucen oder als Winterwein zu einem schönen Buch am Lieblingsplatz.



Weinnummer B110 | 20 · Alkoholgehalt 15,0%

1,0 l / 19,33 €/L 0,75 L 14,50 € 1,5 L 29,00 €

Pinot bewusst fruchtbetont

Spätburgunder trocken · Duttweiler Kreuzberg

Meine Philosophie: Die Eleganz der Rebsorte sanft herausarbeiten, durch gut eingebundene Barriquenoten unterstreichen ohne die so sympathische Fruchtstilistik zu verlieren. Daher habe ich die mit 105° Oechsle gelesenen Trauben nach der 14-tägigen Maischevergärung von November bis Oktober jeweils in Barrique-Fässer aus französischer Eiche gelegt, zur Hälfte als Erstbelegung in neues Holz. In der Nase begeistert das Genusserlebnis mit Aromen von Wildkirsche, Brombeeren und Himbeeren. Sein Tiefgang und seine satte, samtige Art kommen noch besser zur Geltung, wenn Sie den vielfältigen Speisebegleiter in großen Rotweingläsern servieren.

Seine Feinheit betonen Sie in der Kombination mit rosa gebratenen Steaks, Schmorgerichten, Salaten mit Croutons oder kross gebratenen Pflaumen im Speckmantel. Besonders harmonische Eindrücke entstehen zu Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, frisch zubereitetem Beefatar, Wildburgern oder Pilzragout serviert mit Kräuterpolenta.



Weinnummer B112 | 20 · Alkoholgehalt 15,0%

1,0 l / 17,33 €/L 0,75 L 13,00 € 1,5 L 26,00 €