



**SEKTE** 0,75l

- S39 2021er Duttweiler Mandelberg 8,80€  
**Riesling brut** 1l: 11,73 €  
*Fruchtig, markant mit lebendiger Säure.* 12,0% vol
- S40 2021er Duttweiler Mandelberg 8,80€  
**Riesling trocken** 1l: 11,73 €  
*Ein spritzig-prickelnder Genuss, feinfruchtig.* 12,0% vol  
**2021er auch in der 0,2 l-Flasche für 3,00€ erhältlich**
- S41 2020er Duttweiler Kreuzberg 8,80€  
**Spätburgunder trocken** 1l: 11,73 €  
*Vollmundig, reif, samtiger Sekt, feinperlend.* 12,5% vol  
**2020er auch in der 0,2 l-Flasche für 3,00€ erhältlich**

**SECCO**

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

**TRAUBENSAFT**

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

**EDELBRÄNDE** 0,5l 0,7l

- 50 **Pfälzer Weinbrand** 17,00€  
V.V.S.O.P. 1l: 24,29 €  
*Wird aus ausgesuchten Trauben d. Pfalz gewonnen.* 38,0% vol
- 60 **Klarer Privatbrand** 8,60€  
*Aus feiner Weinhafe.* 1l: 12,29 €  
42,0% vol
- 62 **Traubenbrand** 8,80€  
*Gebrennt aus vollreifen Trauben,* 1l: 17,60 €  
*im Eichenfass gereift.* 40,0% vol

**WEINGELEE / Das i-Tüpfelchen** 225g-Glas

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

**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 und 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](http://www.breitlingwein.de)*

IHRE ADRESSE FÜR GUTEN WEIN!

**WIR SIND FÜR SIE DA**

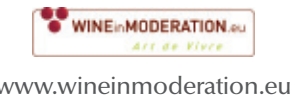
Montag bis Freitag 13:00 bis 18:00 Uhr und  
nach Vereinbarung  
Samstag von 9:00 bis 16:00 Uhr  
Über eine kurze telefonische Absprache freuen wir uns.

*Weingut  
Breitling & Walter*

**WEINGUT BREITLING & WALTER GBR**

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

[info@breitlingwein.de](mailto:info@breitlingwein.de)  
[www.breitlingwein.de](http://www.breitlingwein.de)  
[www.weinversucher.de](http://www.weinversucher.de)



[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)

*Weingut  
Breitling & Walter*

**WEINLISTE 2024**

Frühjahr / Sommer

**PFALZ**

ERZEUGERLAND DEUTSCHLAND

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer





### CHARAKTERWEINE WEISSHERBST UND WEISS

0,75l

OT112	2022er	Duttweiler Mandelberg <b>Spätburgunder Weißherbst trocken</b> <i>Der Dynamische – ein junger Burgundertyp bringt Sie mit Aromen von roten Johannisbeeren und einem Hauch Rhabarber in Schwung.</i>	5,90 € 1l: 7,87 € 12,5 % vol
OT103	2022er	Duttweiler Pfaffengrund <b>Rivaner trocken</b> <i>Der Durchstarter – geradlinig und überzeugend, mit Duft nach Apfel und Mango, der feinfruchtig, harmonisch und ausgewogen seinen Weg geht.</i>	5,40 € 1l: 7,20 € 12,5 % vol
OT110	2023er	Duttweiler Kreuzberg <b>Grauburgunder trocken</b> <i>Der Charakterkopf mit Stehkragen – glänzt mit Aromen von Grapefruit, Ananas und einer ausgewogenen Säurestruktur.</i>	6,20 € 1l: 8,27 € 12,5 % vol
O108	2022er	Duttweiler Pfaffengrund <b>Weißburgunder</b> <i>Unser Musikus – ein harmonischer Begleiter, unterhält Sie mit einer Melodie aus Düften von Grapefruit und Birne. Feinherb.</i>	5,80 € 1l: 7,73 € 11,5 % vol
O115	2022er	Duttweiler Kreuzberg <b>Cabernet Blanc</b> <i>Der Sympathische – überzeugt mit seiner unbeschwerten fruchtigen Art. Erfrischt mit pikanten würzigen Noten von Paprika, Wildkräutern und gelben Früchten.</i>	6,00 € 1l: 8,00 € 11,5 % vol
O206	2022er	Duttweiler Kreuzberg <b>Morio Muskat Kabinett</b> <i>Der Spaßvogel – der blumig, fruchtig mit einer Fülle von Düften nach Litschi, Rosen und Muskat erfreut.</i>	5,40 € 1l: 7,20 € 11,5 % vol
O209	2022er	Duttweiler Kreuzberg <b>Riesling Kabinett</b> <i>Der kleine Dorfkönig – regiert einen Reigen von Zitrusfrüchten und saftigen Äpfeln, mineralische Säure. Feinherb.</i>	6,00 € 1l: 8,00 € 11,0 % vol
O211	2022er	Kirrweiler Mandelberg <b>Kerner Kabinett</b> <i>Unser Kerl für alle Fälle – macht sich beliebt mit feinen Noten von Birne und gelben Früchten.</i>	5,40 € 1l: 7,20 € 11,5 % vol

### WEISSWEINE

1,0l

#### Qualitätsweine trocken

T103	2022er	Pfalz <b>Müller Thurgau trocken</b> <i>Aromen von Apfel und Melone.</i>	5,00 € 12,5 % vol
T104	2022er	Pfalz <b>Silvaner trocken</b> <i>Frisch und feinfruchtig.</i>	5,00 € 12,0 % vol
T109	2022er	Pfalz <b>Riesling trocken</b> <i>Fruchtige Säure, Pfirsich- und Apfelaromen.</i>	5,50 € 12,0 % vol

#### Qualitätsweine

103	2023er	Pfalz <b>Müller Thurgau</b> <i>Bouquet aus heimischen Früchten.</i>	5,00 € 12,5 % vol
104	2023er	Pfalz <b>Silvaner</b> <i>Harmonisch, frisch, ausdrucksstark.</i>	5,00 € 11,5 % vol
105	2022er	Pfalz <b>Scheurebe</b> <i>Aromen von schwarzer Johannisbeere, Ananas und Stachelbeere.</i>	5,50 € 12,0 % vol
111	2023er	Pfalz <b>Kerner</b> <i>Dezente Blume nach Aprikose und Eisbonbon, angenehme Säure.</i>	5,50 € 11,0 % vol

#### „UNSERE KLEINEN“ – Qualitätsweine

0,25l

OT103/2	2022er	Duttweiler Pfaffengrund <b>Rivaner trocken</b>	2,80 € 1l: 11,20 € 12,5 % vol
102/2	2022er	Duttweiler <b>Rosé</b>	2,80 € 1l: 11,20 € 11,0 % vol
120/2	2022er	Duttweiler <b>Pinotin Rotwein</b>	2,80 € 1l: 11,20 € 12,0 % vol

### WEISSWEINE

0,75l

#### Prädikatsweine – Spätlese trocken

T309	2022er	Duttweiler Mandelberg <b>Riesling Spätlese trocken</b> <i>Feine Fruchtsäure, Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten.</i>	6,90 € 1l: 9,20 € 12,5 % vol
T316	2022er	Duttweiler Mandelberg <b>Chardonnay Spätlese trocken</b> <i>Gehaltvoll, fruchtig, mineralisch.</i>	7,90 € 1l: 10,54 € 13,5 % vol

#### Prädikatsweine – Spätlese

307	2022er	Neustadter Kroatenpfad <b>Gewürztraminer Spätlese</b> <i>Elegante Finesse, Duft nach Rosen und reifen Aprikosen.</i>	7,30 € 1l: 9,47 € 12,5 % vol
308	2021er	Neustadter Kroatenpfad <b>Weißburgunder Spätlese</b> <i>Aprikosen, reife Äpfel und dezente Nussaromen, harmonisch.</i>	7,20 € 1l: 9,60 € 12,0 % vol
311	2022er	Kirrweiler Mandelberg <b>Kerner Spätlese</b> <i>Harmonisch, blumig, mit Aromen von reifen Früchten.</i>	6,60 € 1l: 8,80 € 11,5 % vol

#### Prädikatsweine – Auslese

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

#### „UNSERE SOLISTEN“

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

### ROTWEINE UND ROSÉ

1,0l 0,75l

T101	2023er	Duttweiler <b>Rotwein trocken</b> <i>Frisch, fruchtig, unkompliziert.</i>	5,50 € 12,0 % vol
T114	2022er	Duttweiler Mandelberg <b>Dornfelder trocken</b> <i>Körperreich, mit Aromen der Schattenmorelle und Vanille.</i>	5,80 € 1l: 7,73 € 12,0 % vol
T118	2022er	Pfalz <b>St. Laurent trocken</b> <i>Geschmack nach Waldbeeren mit dezenten Gewürzaromen und feiner Gerbstoffstruktur.</i>	6,00 € 1l: 8,00 € 12,0 % vol
113	2022er	Kirrweiler Mandelberg <b>Schwarzriesling</b> <i>Aromen von Kirsche und Himbeere, mit dezenten Tanninen.</i>	5,50 € 11,5 % vol
120	2022er	Duttweiler <b>Pinotin Rotwein</b> <i>Rubinroter, fruchtiger Wein mit Duft nach schwarzen Süßkirschen.</i>	5,50 € 12,0 % vol
102	2023er	Duttweiler <b>Rosé</b> <i>Süffiger Wein für viele Gelegenheiten, Geschmack nach Süßkirschen und Johannisbeeren.</i>	5,50 € 12,0 % vol

### CHARAKTERWEINE ROT

O112	2021er	Duttweiler Kreuzberg <b>Spätburgunder</b> <i>Der Bodenständige – auf gutem Grund gewachsen begeistert er mit Brombeer-, Süßkirsche-, Vanille- und Tanninaromen.</i>	6,00 € 1l: 8,00 € 12,0 % vol
O119	2022er	Pfalz <b>Cuvée Dudo I</b> <i>Unser Frauenheld – umwirbt mit Aromen von Kirschen, reifen Holunder- und Johannisbeeren (auch Männer).</i>	6,00 € 1l: 8,00 € 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 2023/2024

## Burgundersekt für festliche Gelegenheiten

2020 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, am 09. September 2020, 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

2020 Grauburgunder · Duttweiler Kreuzberg

So erobert ein Wein sofort alle 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 mit 110° Oechsle 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

2020 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 €