

SCHNEIDER-PFEFFERLE

Weingut Schneider-Pfefferle Gbr
79423 Heitersheim · Kolpingstraße 7
Tel. (07634) 2836 · Fax 551393
info@weingut-schneider-pfefferle.de
www.weingut-schneider-pfefferle.de

**Inhaber/in und Betriebsleitung**

Katharina und Mathias Pfefferle

Keller Katharina Pfefferle

Außenbetrieb Mathias Pfefferle

Historie gegründet 2001, lange
Weinbautradition in der Familie

Rebfläche 10 Hektar

Jahresproduktion 30 000 Flaschen

Beste Lagen Heitersheimer Sonnhöhle,
Heitersheimer Maltesergarten

Boden Löß, Lehm-Löß

Rebsorten 26% Blauer Spätburgunder,
23,5% Gutedel, 13,25% Grauburgunder,
12,6% Weißburgunder, 8,15% Sauvignon
Blanc, 4% Müller-Thurgau, 3,7% Chardonnay,
2,9% Merlot, 1,3% Prior, 1,2% Cabernet Blanc,
0,9% Cabernet Sauvignon, 0,7% Cabernet
Mitos

Gastronomie Straußwirtschaft mit
regionalen Produkten

Erlebenswert Mediterraner Innenhof
mit herrlichem Blick auf den südlichen
Schwarzwald

Mitglied Ecovin

Für diesen Guide stellt das Weingut Schneider-Pfefferle wieder ein sehr homogenes Portfolio aus rebsortenreinen, bio-zertifizierten Weinen vor. Der maischevergorene Gutedel aus 2022 ist leicht trüb, zeigt saubere Aromen, eine gute Balance und ein harmonisches Finish.

Der 2024er Sauvignon Blanc Fumé wird im Holzfass vergoren und für 12 Monate auf der Hefe ausgebaut. Dieser trockene Weißwein zeigt intensive, vielschichtige Aromen von Toast, Rauch, Brioche, Gebäck, gelbem Kernobst und Pfirsich. Der gehaltvolle Körper wird von der gut eingebundenen Säure sehr gut balanciert und führt zu einem langen, von der vielschichtigen Aromatik geprägten Abgang.

Bei den Rotweinen aus der Selektion-Serie ist der 2022er Pinot Noir sehr gelungen. Dieser sortentypische Rotwein zeigt vielschichtige Aromen von roten Waldfrüchten wie Erdbe-

re, Himbeere, Kirschen sowie Vanille, Toast, Gewürznelken und Muskatnuss. Der Körper mit seinen feingliedrigen, seidig eleganten Tanninen wird von der lebhaften, mittleren Säure sehr gut balanciert und das Finish ist lang, harmonisch und wird von der Fruchtaromatik dominiert.

Das Portfolio wirkt sehr homogen mit klar erkennbarer Handschrift, stets wohl dosiertem Holzeinsatz und durchweg sehr gut balancierten Weinen. Die Weine zeigen über das breite Rebsortenspektrum von Gutedel bis hin zu Cabernet Sauvignon eine hohe Sortentypizität.



88	2022 Weißer Gutedel trocken Badischer Landwein Spontan	BEST BUY TIPP
7,50 € 12 %		
90	2024 Heitersheimer Maltesergarten Sauvignon Blanc trocken Selektion	TIPP
11,50 € 12,5 %		
90	2024 Heitersheimer Maltesergarten Sauvignon Blanc trocken Fumé	
15 € 11 %		
87	2024 Heitersheimer Maltesergarten Merlot Rosé trocken	
11,50 € 12 %		
88	2022 Heitersheim Maltesergarten Blauer Spätburgunder trocken	
9,80 € 12,5 %		
89	2020 Heitersheimer Maltesergarten Merlot trocken Selektion	
16 € 14,5 %		
89	2022 Heitersheimer Maltesergarten Cabernet Sauvignon trocken Selektion	
16 € 12,5 %		
92	2022 Heitersheim Maltesergarten Pinot Noir Selektion trocken Badischer Landwein	
16 € 12,5 %		