

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 Sonnhohle,
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

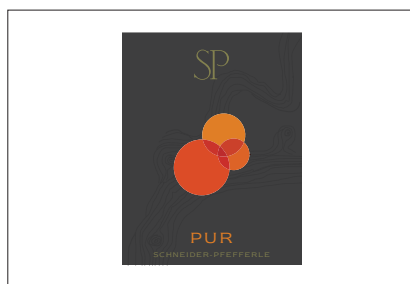
Für diesen Guide stellt das Weingut Schneider-Pfefferle wieder ein sehr homogenes Portfolio aus rebsortenreinen, bio-zertifizierten Weinen vor. Der maischevergorene Gutedel aus 2022 ist leicht trüb, zeigt saubere Aromen, eine gute Balance und ein harmonisches Finish.

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 Erdbee-

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 Fruchtromatik 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
7,50 € 12 % | BEST BUY TIPP |
| 90 | 2024 Heitersheimer Maltesergarten
Sauvignon Blanc trocken Selektion
11,50 € 12,5 % | TIPP |
| 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 % | |