

SP

BIOWEINGUT
SCHNEIDER-PFEFFERLE



PREISLISTE
WEINSORTIMENT

2025/2026



UNSER HANDWERK UND UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR GUTEN WEIN

Katharina Pfefferle
(Dipl. Ing. Önologie)

Unser Markgräfler Wein vermag die Landschaft und das Klima eines Jahres – Sonne, Regen, Wärme und auch Kälte – festzuhalten und einzuschließen. Im Wissen darum produzieren wir hier unsere Weine mit Sorgfalt und Verantwortung für diese einzigartige Natur und das Wesen der Weine. Von Jahrgang zu Jahrgang verschieden, stets eigenwillig, aber immer unser bester Beitrag, um ein Jahr in seiner Ursprünglichkeit einzufangen.

Ecovin

Mit dem Jahrgang 2008 haben wir auf ökologischen Anbau umgestellt, seit 2012 sind wir Mitglied im ECO-VIN Verband. Der Verantwortung unserer Natur gegenüber kommen wir damit ein gutes Stück näher.

Katharina, Mathias, Clara und Leonie Pfefferle



UNSERE AUSZEICHNUNGEN



UNSERE S SERIE

Dies sind unsere besten Qualitäten – „unsere Elite“. Aus stark ertragsreduzierten Anlagen für viel Konzentration im Glas sind sie die besten Begleiter für besondere Anlässe und aussergewöhnlichen Genuss.



DIE „WEINGRÄFLER“

Das sind 8 engagierte Weingüter und eine Winzer-genossenschaft um B. Willy. Mit viel Spass an der gemeinsamen Sache wurden 2 Weine kreiert: Grüner und Rosa Markgräfler. Sie zeichnen sich aus durch moderaten Alkoholgehalt, Frische und Frucht.

WEISSWEIN

- 01

Gutedel
2024 | trocken

1,0 L | 6,90

A: 12,2 | R: 1,2 | S: 4,1
- 02

Weisser Gutedel spontan
2022 | trocken

0,75 L | 8,50

A: 11,9 | R: 0,7 | S: 4,8
- 03

Grüner Markgräfler
2025 | trocken
ab März 2026 im Verkauf

0,75 L | 8,50

A: 10,8 | R: 5,1 | S: 4,1
- 04

Rivaner
2024 | trocken

0,75 L | 8,00

A: 12,7 | R: 2,0 | S: 5,3
- 05

Guts-Cuvée
2024 | feinherb

0,75 L | 8,50

A: 12,6 | R: 12,5 | S: 5,2
- 06

Weisser Burgunder
2024 | trocken

0,75 L | 9,50

A: 13,3 | R: 1,5 | S: 4,8
- 07

Grauer Burgunder
2024 | trocken

0,75 L | 9,50

A: 12,4 | R: 1,3 | S: 5,9



ROSÉ- & ROTWEIN

- 08

Rosa Markgräfler
2024 | trocken

0,75 L | 9,00

A: 12,8 | R: 5,3 | S: 5,7
- 09

Merlot Rosé
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,1 | R: 1,7 | S: 4.4
- 10

Blauer Spätburgunder
2022 | trocken

0,75 L | 9,80

A: 12,8 | R: 0,8 | S: 5,3
- 11

RED! RED! RED!
trocken

0,75 L | 9,80

A: 14,6 | R: 2,1 | S: 5,7
- 

VINUM 2024 Best Buy! 1. Platz



PREMIUM WEINE

- 12

Weisser Burgunder S
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,6 | R: 0,6 | S: 4,4
- 13

Grauer Burgunder S
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,4 | R: 0,6 | S: 5,2
- 14

Chardonnay S
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,5 | R: 0,1 | S: 4,6
- 15

Sauvignon blanc S
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,5 | R: 1,4 | S: 5,7
- 16

Sauvignon blanc Fumé
2024 | trocken

0,75 L | 15,00

A: 12,4 | R: 0,6 | S: 5,3
- 17

Cabernet blanc Fumé
2024 | trocken

0,75 L | 11,50

A: 12,2 | R: 0,5 | S: 4,7



- 18

Pinot Noir S
2022 | trocken

0,75 L | 18,00

A: 13,0 | R: 0,4 | S: 5,4
- 19

Merlot S
2020 | trocken

0,75 L | 18,00

A: 14,6 | R: 1,8 | S: 6,2
- 20

Cabernet Sauvignon S
2020 | trocken

0,75 L | 18,00

A: 13,9 | R: 1,1 | S: 5,8
- 21

Cabernet Sauvignon S
2023 | trocken

0,75 L | 18,00

A: 12,7 | R: 1,6 | S: 5,5
- 22

Mythos, Cab. Mitos
2023 | trocken

0,75 L | 16,00

A: 13,6 | R: 2,5 | S: 5,6





STEIWII UND ORANGE

23 Steiwii Chasselas 0,75 L | 16,00
2019 | trocken A: 13,4 | R: 1,5 | S: 4,1



Wine Award International: Gold

24 Steiwii Chasselas 0,75 L | 16,00
2023 A: 12,9 | R: 0,2 | S: 4,1

25 PUR Weisser Burgunder 0,75 L | 18,00
2018 A: 13,5 | R: 0,8 | S: 5,3

26 PUR Gutedel 0,75 L | 18,00
2020 | trocken A: 12,6 | R: 1,7 | S: 4,8

27 PUR Sauvignon blanc 0,75 L | 24,00
ausm Ei 2019 A: 13,7 | R: 2,1 | S: 5,0



Wine Award International: Gold





Eines unserer Rebstücke in Heitersheim
mit Blick auf den Schwarzwald.

WENN ´S PRICKELN SOLL

- 28

Secco, Perlwein
feinfruchtig

0,75 L | 9,50
A: 9,8 | R: 12,1 | S: 3,8
- 29

Blanc de Noir
Winzersekt
2020 | brut

0,75 L | 15,00
A: 12,8 | R: 9,0 | S: 6,3
- 30

Blanc de Noir
Winzersekt
2019 | brut nature

0,75 L | 18,00
A: 13,0 | R: 0,5 | S: 5,7
- 31

Blanc de Noir
MAGNUM
2020 | brut

1,5 L | 38,90
A: 12,8 | R: 9,0 | S: 6,3





NEWSLETTER

Möchten Sie regelmäßig Angebote, sowie Neuigkeiten zu unserem Weinsortiment & aus unserer Straussi erfahren? Dann melden Sie sich zu unserem Newsletter an.

☐ Ja, ich möchte den Newsletter erhalten

E-Mail Adresse*

Unterschrift*

Vorname*

Nachname*

Straße*

Nr.*

PLZ*

Stadt*

Telefonnummer*

*Pflichtfelder

WEINBESTELLUNG

Wenn Sie etwas aus unserem Weinsortiment bestellen möchten, können Sie das gerne über unseren Wein-Shop machen, eine Mail senden oder einfach anrufen.



0 76 34 - 28 36



info@weingut-schneider-pfefferle.de



www.weingut-schneider-pfefferle.de/
index.php/shop/



AUS DER DESTILLE

jeweils 0,5 L

32	Hefewässerle vom Gutedel 45 % Vol.	12,00
33	Hefewässerle vom Spätburgunder 40 % Vol.	12,00
34	Hefewässerle vom Merlot 40 % Vol.	12,00
35	Marc vom Sauvignon blanc 42 % Vol.	16,00
36	Marc vom Chardonnay 42 % Vol.	16,00
37	Marc vom Grauburgunder 42 % Vol.	16,00
38	Marc vom Weißburgunder 42 % Vol.	16,00
39	Marc vom Gutedel 40 % Vol. im Holzfass gereift	18,00
40	Marc vom Spätburgunder 42 % Vol. im Holzfass gereift	18,00
41	Kirschwasser 40 % Vol.	16,00
42	Mirabelle 40 % Vol.	16,00
43	Zwetschge 40 % Vol.	16,00
44	Boskop Apfelbrand 40 % Vol.	16,00
45	Wildfrucht Speierling 40 % Vol.	20,00 17

Nicht aus biologischer Erzeugung

PREISE

Die Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer und gelten ab Hof. Mit Erscheinen der neuen Preisliste verlieren vorangegangene Preislisten ihre Gültigkeit.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

VERSAND

Gerne versenden wir Ihren Wein oder Ihre Weinpräsente in Ihrem Namen. Für Versand- und Verpackungskosten berechnen wir einen Kostenanteil:

- bis 24 Flaschen: 0,80 Euro / Flasche
- ab 24 Flaschen: 0,50 Euro / Flasche
- mindestens jedoch 9,90 Euro.

Ab einem Warenwert von 400 Euro liefern wir frei Haus.

- **Legende:** **A** = Alkohol % Vol. | **R** = Restzucker g/l | **S** = Säure g/l
- Für Informationen zu Zutaten, Nährwerten und Allergenen sprechen Sie uns einfach an.
- Preise in Euro, gültig ab Oktober 2025

Weingut Schneider-Pfefferle
Kolpingstraße 7
79423 Heitersheim

Fon 0 76 34 - 28 36 | Fax 0 76 34 - 55 13 93
info@weingut-schneider-pfefferle.de
www.weingut-schneider-pfefferle.de