

Sekte 0,75l

€

Die aus dem Hause Pfeffingen stammenden Sekt werden aus handverlesenen Trauben erzeugt. Durch schonende Pressung, aromaschützenden Ausbau und traditionelle Flaschengärung erhalten wir die natürliche Frucht und Eleganz.

1772 Riesling Sekt brut 12,50  
16,00 €/l  
13,0 % vol

1771 Pinot Sekt brut 12,50  
16,00 €/l  
13,0 % vol

Literweine Qualitätsweine · Gutsabfüllungen €

2102 2021 Riesling trocken 6,90  
11,5 % vol

2101 2021 Spätburgunder Weißherbst ausverkauft

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Ausstattung und 19% Mehrwertsteuer ab Pfeffingen. Altglas und Kartonverpackungen werden zur Wiederverwertung entgegengenommen.

Zahlungsziel: 14 Tage ab Rechnungsdatum netto Kasse. Erstbestellungen von Neukunden gegen Vorauskasse.

Mit Ihrer Auftragserteilung akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen und bestätigen Ihre Volljährigkeit. Bis zur vollständigen Bezahlung aller bestehenden Verbindlichkeiten behalten wir uns das Eigentumsrecht an den gelieferten Weinen einschließlich Verpackung vor. Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Es gilt das gesetzliche Mängelhaftungsrecht.

Bei Bestellungen ab Warenwert 300 Euro erfolgt die Lieferung frachtfrei. Unterhalb dieses Rechnungsbetrages werden die Versandkosten in Rechnung gestellt.

Selbstabholer erhalten ab Warenwert 300 Euro einen Rabatt von 5%.

Ab Weingut stehen unsere Weine für Sie in 6er-Kartons abholbereit. Der Versand ist in 1er-, 2er-, 3er-, 6er- oder 12er-Kartons möglich.

Die Versandkostenpauschale beträgt 5,90 Euro pro Karton.

## Zu Ihrer Information:

Alle Weine und Sekt sind - sofern nicht anders gekennzeichnet - Qualitätsweine Pfalz und somit deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

Die Weinliste ist gültig bis 31.03.2023



Weingut Pfeffingen  
Familie Eymael  
67098 Bad Dürkheim  
Pfeffingen 2  
An der Deutschen Weinstraße

Telefon 06322/8607  
Telefax 06322/8603

GPS-Koordinaten: 49°28' 14'' N - 08°10' 34'' O

E-Mail: [info@pfeffingen.de](mailto:info@pfeffingen.de)  
Internet: [www.pfeffingen.de](http://www.pfeffingen.de)  
Facebook: [www.facebook.com/weingutpfeffingen](http://www.facebook.com/weingutpfeffingen)  
Instagram: [www.instagram.com/weingutpfeffingen](http://www.instagram.com/weingutpfeffingen)

Bankverbindungen  
VR Bank Mittelhaardt  
IBAN: DE09 5469 1200 0111 4127 07  
BIC: GENODE61DUW

Deutsche Bank Bad Dürkheim  
IBAN: DE84 5467 0024 0040 4194 00  
BIC: DEUTDEDDB546



## Unsere Öffnungszeiten

Mo bis Fr 08.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 18.00 Uhr  
Sa 09.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 16.00 Uhr  
So nur nach telefonischer Vereinbarung

**WEINGUT PFEFFINGEN**  
Weinliste Herbst / Winter 2022 / 2023



## Fair'n Green - das System für nachhaltigen Weinbau

Als Weingenießer wünschen Sie sich einen Wein, der nicht nur exzellent schmeckt, sondern unter verantwortungsvollen Bedingungen für Mensch und Natur hergestellt wurde. Nachdem wir diese Grundsätze im Weingut Pfeffingen schon lange instinktiv verfolgen, haben wir im Jahr 2019 die Zertifizierung durch „Fair'n Green“ abgeschlossen. Wir freuen uns sehr über die Verleihung des Nachhaltigkeitssiegels und werden auch in Zukunft an folgenden Zielen weiter arbeiten:

- Umweltschutz und naturnaher Weinbau
- Förderung der Biodiversität
- Schutz der natürlichen Ressourcen
- Faire Löhne und soziales Engagement
- Gesellschaftliche Verantwortung
- Erhaltung und Förderung der Kulturlandschaft



## Genuss-Termine

30. Oktober	Weingut Pfeffingen @ eat! Berlin – Das Feinschmeckerfestival www.eat-berlin.de/mesa-ilerar
1. November	VDP. Mittelhaardt – das Klassentreffen Weinverkostung im Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim Von 13-17 Uhr, Kosten: 35 Euro/Person Anmeldung unter: event@bassermann-jordan.de
9. Dezember	Pfeffingen meets Atable Genussvoller Abend auf höchstem Niveau im Restaurant Atable in Freinsheim   5-Gang-Menü inkl. Weine, Wasser & Kaffee Beginn 19 Uhr, Kosten: 125 Euro/Person, Plätze stark limitiert Anmeldung bis 30. November unter: info@pfeffingen.de
10. Dezember	Wein-Weihnacht in Pfeffingen Adventsprobe mit Weihnachtsverkauf Genießen Sie die vorweihnachtliche Atmosphäre im Weingut Pfeffingen und verkosten Sie jenseits von Stress und Hektik unsere Weine und Sekt. Eintritt frei! Ort und Uhrzeit: 11-17 Uhr, Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim  Weitere Termine und Informationen zu den aktuellen Hygiene-Vorgaben finden Sie auf unserer Webseite <a href="http://www.pfeffingen.de">www.pfeffingen.de</a> unter der Rubrik "Termine".

## VDP.Gutswein 0,75l

€

„Die Basis“ - Die Gutsweine sind der hochwertige Einstieg in unsere Weine. Sie spiegeln die Facetten unserer Weinberge an der Mittelhaardt wieder, sind unkompliziert gut und gedacht für den täglichen Genuss.

### Weißweine

2120 2021 Silvaner trocken	8,00 10,66 €/l 12,0 % vol
2140 2021 Pfeffo Riesling	8,30 11,06 €/l 11,5 % vol
2123 2021 Blanc de Noir trocken	8,50 11,33 €/l 12,0 % vol
2124 2021 Riesling „EY mal 1“ trocken	9,00 12,00 €/l 12,0 % vol
2132 2021 Rosé trocken	9,00 12,00 €/l 12,0 % vol
2131 2021 Weissburgunder trocken	9,50 12,66 €/l 12,5 % vol

### Rotweine

2018 2020 Cuvée -P-	9,50 12,66 €/l 13,0 % vol
1817 2018 Sankt Laurent trocken	10,00 13,33 €/l 13,0 % vol
1815 2018 Spätburgunder trocken	12,50 16,66 €/l 13,5 % vol
1816 2018 A U R I G A trocken	17,00 22,66 €/l 13,5 % vol

Wir freuen uns über folgende Bewertungen:

4 von 5 Trauben/Sterne in Vinum 2022 | in Falstaff 2022 in Gault & Millau Weinguide 2022 | in Eichelmann 2022

## VDP.Ortswein 0,75l

€

„Premiumweine“ - Die Ortsweine spiegeln in typischer Weise den Charakter der Ungsteiner Weinberge wider - frisch, mineralisch, anspruchsvoll. Es sind Weine für den gehobenen Geschmack - individuell, charaktervoll und langlebig - zu einem guten Essen oder im Kreis von Freunden zu genießen.

### Weißweine

trocken	
2122 2021 Riesling Ungstein trocken	12,50 16,66 €/l 12,0 % vol
2028 2020 Chardonnay Ungstein trocken	12,50 16,66 €/l 12,5 % vol
2129 2021 Scheurebe Ungstein trocken	ausverkauft

2127 2021 Riesling T E R R A R O S S A Ungstein trocken	14,50 19,33 €/l 13,0 % vol
2126 2021 Riesling K A L K S T E I N Ungstein trocken	14,50 19,33 €/l 13,0 % vol

### restsüß

1961 2019 Riesling Auslese 375 ml Ungsteiner Herrenberg	17,00 45,33 €/l 11,0 % vol
--	----------------------------------

### Jubiläumsfüllung - Wir feiern 400 Jahre Einhorn!

2142 2021 Riesling "400" aus 35 Jahre alten Rebstöcken, spontan vergoren, im Holzfass gereift	15,00 20,00 €/l 13,0 % vol
---	----------------------------------

## VDP.Individualist 0,75l

Unsere Prestige-Scheurebe: individuell und besonders!

2050 2020 Scheurebe "O" trocken	42,00 56,00 €/l 12,5 % vol
---------------------------------	----------------------------------

## VDP.Ortswein 0,75l

€

### SP-Weine

Unsere neue Weinlinie (SP steht für Selektion Pfeffingen) umfasst im Holzfass ausgebaut, trockene Weine aus unseren besten Lagen Ungsteiner Herrenberg, Ungsteiner Weilberg und Ungsteiner Nußriegel.

### Weißweine

2137 2021 Chardonnay „SP“ Ungstein trocken	16,50 22,00 €/l 13,0 % vol
2138 2021 Roter Riesling „SP“ Ungstein trocken	16,50 22,00 €/l 12,5 % vol
2135 2021 Scheurebe „SP“ Ungstein trocken	18,00 24,00 €/l 14,0 % vol

### Rotweine

2039 2020 Merlot „SP“ Ungstein trocken	18,50 24,66 €/l 14,0 % vol
2036 2020 Spätburgunder „SP“ Ungstein trocken ...leider nur noch wenig Bestand	25,00 33,33 €/l 13,5 % vol

## VDP.Grosse Lage 0,75l

€

Die Spitze unserer Qualitätspyramide - Weine für höchste Ansprüche und besondere Anlässe - einzigartig, vielschichtig und besonders langlebig. Aus unseren Spitzenlagen Ungsteiner Herrenberg (Kalkboden) und Ungsteiner Weilberg (Terra Rossa-Boden).

2134 2021 HERRENBERG WEISSBURGUNDER GG	25,00 33,33 €/l 13,5 % vol
--	----------------------------------

2130 2021 WEILBERG RIESLING GG	30,00 40,00 €/l 13,0 % vol
--------------------------------	----------------------------------

2133 2021 HERRENBERG RIESLING GG	30,00 40,00 €/l 13,5 % vol
----------------------------------	----------------------------------