



Weingut Geiger

Thomas Geiger



PREISLISTE 2025 Direktverkauf

Weingut - Edelbrennerei - Ferienwohnungen - Besenwirtschaft

Baitenhauser Str. 3-3b D-88709 Meersburg-Riedetsweiler

Fon: +49 (0)7532 98 56 Fax: 90 13 mobil: 0171 30 47 38 5 mail: info@weingut-geiger.de

unser Direktverkauf

DER
MEERSBURGER
HOFLADEN

Stettener Str. 41, 88709 Meersburg

Telefon 07532 414227

geöffnet in den Sommermonaten
täglich von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

 **Eddi's
Besenwirtschaft**

geöffnet vom 3. April bis 10. Mai 2025

dienstags bis samstags ab 18:30 Uhr

sonntags ab 17:00 Uhr

montags ist der „Besen“ zu

region denkart wein machen

Unsere Weine sind das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels von einzigartigen Standorteigenschaften unserer Region und sorgfältiger Handarbeit. Die Grundlage unserer kraftvollen Böden bilden glaziale, kieshaltige Moränen- und Molasseschotter. Gleichzeitig prägt unser Anbaugebiet das typische Charakteristikum einer Cool-Climate-Region:

Mit einer Höhe von bis zu 530 Metern über dem Meeresspiegel zählt unser Fohrenberg zu den höchsten Parzellen Deutschlands. Dass unsere Reben in diesen Höhen gedeihen, verdanken wir dem Bodensee.

Er fungiert als natürlicher Wärmespeicher und Sonnenspiegel, wodurch optimale Wachstumsbedingungen geschaffen werden. Die einzigartige Kombination aus Höhenlage, markanten Temperaturunterschieden und mineralreichen Böden verleiht unseren Weinen eine unverwechselbare Aromatik und beeindruckende Frische.

Um das Potenzial dieser außergewöhnlichen Bedingungen voll auszuschöpfen, legen wir höchsten Wert auf die Qualität der Trauben. Durch eine konsequente, händische Ertragsregulierung und die sorgfältige, Handlese jeder einzelnen Traube sichern wir die Basis für unsere hochwertigen Weine.

Im Keller vereinen sich Erfahrung und Innovation, das Wissen und die Leidenschaft von Vater und Sohn, um mit viel Hingabe charaktervolle und edle Weine hervorzubringen.

Viele Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben sind das Ergebnis dieser Handarbeit und unserer Leidenschaft.



müller-thurgau

Die Bodensee-Rebsorte!

Dank der gehaltvollen, schweren Böden können sich die Aromen in den Beeren perfekt entwickeln und zu sehr fruchtigen Weinen heranwachsen. Im Verbund mit der höhebedingten Fruchtsäure entstehen Weine, die trotz üppiger, blumiger Fruchtaromen durch eine besondere Frische für Trinkfreude sorgen.

Thekenwissen: Der auch "Rivaner" genannte Müller-Thurgau stammt nicht aus der Kreuzung der Rebsorten Riesling x Silvaner. Nein, richtig ist die Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal. Diese Züchtung stammt von dem Namensgeber Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau.

Müller-Thurgau lieblich 2024er/2023er

risch-blumig, zitrisch, eingebettet in süße Aromen von Aprikose

0,75l 8,70€

1,0l 11,60

Müller-Thurgau feinherb 2024er/2023er

feines Spiel von dezenter Süße und Fruchtsäure passen zu leichter Exotik

0,75l 8,70€

1,0l 11,60

Müller-Thurgau trocken 2024er/2023er

Aprikose und Zitrus in Harmonie mit frischem Ausbau

0,75l 8,70€

1,0l 11,60

Müller-Thurgau Edition Fohrenberg trocken 2024er/2023er

kräftig, gelbfleischig mit zitrischer Frische; erinnert an einen Riesling

0,75l 9,20€

1,0l 12,27

Sommerwein „Leichtsinnig“ 2024er/2023er

ein leicht ausgebauter Müller-Thurgau im Verbund mit unserem Bacchus & Muskateller, bildet Frische und Fruchtigkeit ab; ein kleiner Anteil von einem fruchtsüß abgestoppten Weißburgunder gibt Struktur und Finesse. Mit einer spürbaren Kohlensäure der perfekte Begleiter durch den Sommer!

0,75l 9,90€

1,0l 13,20

weiße aroma sorten

Bacchus und Muskateller sind sehr durch unsere Handschrift geprägt! Wunderschöne Fruchtaromen gepaart mit trockenem und schonendem Ausbaustil bringen eine hohe Trinkfreude. Bereits im Weinberg brauchen diese Sorten besondere Behandlung: damit die Aromen nicht in der Sommersonne verkochen, ist es wichtig, dass die Trauben unter den Blättern geschützt im Schatten liegen - ein Balanceakt, da die Sonne natürlich auch für die Reife der Beeren benötigt wird.

Bacchus trocken 2024er/2023er

die überwiegenden Litschi- bis buchsartigen Aromen zeugen die typischen Bacchusaromen ab; diese gehen im Mund über in eine reife, gelbe Saftigkeit

0,75l 10,50€

1,0l 14,00

Muskateller trocken 2024er/2023er

ein Zusammenspiel aus fruchtigem Weinbergpfirsich und animierendem Rosenduft sowie ein Hauch von Minze und Holunderblüte

0,75l 12,00€

1,0l 16,00

weiße burgunder- sorten

Grauer und weißer Burgunder entfalten bei uns durch gezielte Ertragsregulierung und behutsames Halbieren der Trauben eine beeindruckende Ausdrucksstärke.

Im Keller werden die reifen, gelben und nussigen Traubenaromen durch Hefelagerung mit Bâtonnage zu einem vielschichtigen Wein mit Struktur geformt.

Die Holzfasslagerung – insbesondere die Fassvollendung – fügt eine zusätzliche Dimension hinzu, indem sie dezente bis kräftige Vanille- und Röstaromen in die weißen Burgundersorten einfließen lässt und ihnen so eine unverkennbare Eleganz verleiht.

Weißburgunder Edition 2024er/2023er

leichte Zitrusaromen gepaart mit kräftigen Burgunderaromen, Nussigkeit und reife Birne

0,5l 8,20€ 0,75l 11,80€

1,0l 16,40

1,0l 15,73

Grauburgunder Edition feinherb 2024er/2023er

frische Birne gepaart mit weicher Honigmelone; süßer Abgang spielt mit mineralischem Abgang

0,75l 12,50€

1,0l 16,67

Grauburgunder Edition Fohrenberg trocken 2024er/2023er

reife Quitte und gelbe Willamsbirne mit einem Hauch von Honig und Vanille-Holz, gebündelt in geradliegender Mineralität

0,5l 8,90€ 0,75l 12,50€

1,0l 17,80

1,0l 16,67

Blanc „Fassvollendung“ Grauburgunder 2023er

reifer Apfel, Nussigkeit und Pfirsich mit strukturgebender Mineralität, eingebettet in Eichenholz-Süße

0,75l 18,50€

1,0l 24,67

1,50l 55,00€

1,0l 36,67

rosé

Bei unseren Roséweinen werden die Spätburgunder-Trauben direkt nach der Ernte gekeltert, sodass nur ein Teil der Farbe aus der Schale extrahiert und die typisch lachsfarbenen Weine

entstehen. Der Ausbau konzentriert sich voll und ganz auf Frische und Fruchtigkeit – dank schonender Verarbeitung bleiben sowohl die feinen Aromen als auch die natürliche Kohlensäure bewahrt, wodurch unsere Roséweine ihre lebendige Leichtigkeit erhalten.

Spätburgunder Rosé Edition feinherb 2024er/2023er

prickelnde Himbeeraromatik, erfrischend mit leicht süßlichem Abgang

0,75l 11,80€

1,0l 15,73

Spätburgunder Rosé trocken 2024er/2023er

weiche Erdbeere gepaart mit frischer Himbeere, schmelzig im Abgang mit feiner Kohlensäure

0,75l 11,80€

1,0l 15,73

roter spät- burgunder

Für unsere dichten und facettenreich Rotweine sind intensive Rebarbeiten mit Ertragsreduktion die Grundlage. Zur Erhöhung der Vielseitigkeit setzen wir auf zwei aufwendige Verfahren: Zum einen wird die Maische auf circa 75°C erhitzt, sodass reichlich Farb- und Inhaltsstoffe der Trauben extrahiert werden können. In Folge führen wir eine Maischegärung durch.

Es entspringen dunkelrote Weine mit warmen Fruchtaromen. Beim zweiten Verfahren setzen wir auf eine klassische Maischegärung: Frische und fruchtige Komponenten bilden eine weitere Säule in den späteren Weinen. Sehr wichtig ist für uns beim Rotweinausbau ein gewisser "Holzeinsatz". Je nach Wein wird nach unseren Vorstellungen entweder nur eine kleine Abrundung oder eine gezielte Barriquelagerung über zwölf Monate durchgeführt.

Spätburgunder Rotwein Edition feinherb 2024er/2023er	0,5l	9,00€	0,75l	12,80€
Zusammenspiel aus dunkelroter Kirsche und feinem Karamell; leicht süßlich mit sanftem Tannin im Abgang	1,0l	18,00	1,0l	17,07

Spätburgunder Rotwein Edition trocken 2024er/2023er	0,5l	9,00€	0,75l	12,80€
frische, rote Beere und kräftige Kirsche, feine Gerbstoffstruktur im Einklang mit einer leichten Vanille-Holz-Note	1,0l	18,00	1,0l	17,07

Spätburgunder Rotwein "Fassvollendung" trocken	0,5l	12,00€	0,75l	17,50€
warme, dunkelrote Hauskirsche in Vereinigung mit süßem Karamell und Vanille-Holz-Noten	1,0l	24,00	1,0l	23,33
			1,50l	55,00€
			1,0l	36,67

perlwein &sekt

Die Grundlage unserer Perlweinen und unserem Sekt bildet ein Cuvée aus verschiedenen Weißweinsorten. Beim Secco spielen die verschiedenen Fruchtaromen aus den Verschnittsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Muskateller sehr elegant mit den Perlen der Kohlensäure.

Beim Winzersekt ist durch die klassische Flaschengärung die Perlage, also die Perlen(-ketten)bildung etwas feiner - das Prinkeln zarter. Zudem bringt die mindestens neunmonatige Hefelagerung ein geschmeidiges Mundgefühl. Dabei erhält der Sekt durch den Weißburgunder als weiteren Verschnittspartner über die Aromasorten hinaus einen kräftigen Nachhalt im Mund.

Secco Blue	0,75l	9,90€
prickelnde Zitronenmelisse eingebettet in weichem Weinbergpfirsich	1,0l	13,20

Secco Fresh	0,75l	9,90€
leichte Holunderblüte mit feinem Pfirsich; spielt erfrischend mit der Kohlensäure	1,0l	13,20

Winzersekt Cuvée Blanc Brut	0,75l	17,50€
Muskataromen im Spiel mit gelbem, leicht nussigem Weißburgunder; gibt ein feines Mundgefühl mit der sanften Perlage	1,0l	23,33

edel brände

Bei der Veredelung unserer Früchte legen wir hohen Stellenwert darauf, dass das Obst in all seinen Eigenschaften und sogar noch facettenreicher im Glas schmeckt. Auch hier ist die Fruchtqualität wichtigste Grundlage: geringe Erträge, alte (Haus-)Sorten und Vollreife am Baum. Bei der Veredelung führt präzises Arbeiten, Erfahrung und Inventar aus der Weinverarbeitung zu feinfruchtigen Destillaten. Aber auch hier ist die Handarbeit ausschlaggebender Faktor für Spitzenqualitäten: als Beispiel wird der Schutzfilm auf der Quittenschale händisch abgewischt; beim Cöxle und Birn'le werden die Kerngehäuse mit Stiel- und Kelchblättchen von den Fruchtschnitzen getrennt.

frucht

im Glas die Obstaromatik schmecken: bei unseren Fruchtdestillaten steht das im Vordergrund.

Obstedelbrand

überwiegend Cox-Orange,
Delicious Apfel und
Williamsbirne; kräftiges Aroma
durch Holzfasslagerung

0,2 l	14,00€	1,0l 70,00
0,35l	19,00€	1,0l 54,29
0,7l	29,00€	1,0l 41,43

Cöxle

im Destillat eingelegte Cox-
Orange-Äpfel geben rund-
süßlichen, frischen Geschmack

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	21,00€	1,0l 60,00
0,7l	33,00€	1,0l 47,14

s' Birnle

überwiegend Cox-Orange,
Delicious Apfel und
Williamsbirne; kräftiges Aroma
durch Holzfasslagerung

0,2 l	16,00€	1,0l 80,00
0,35l	22,00€	1,0l 62,86
0,7l	36,00€	1,0l 51,43

Zwetschge

aus alten Hauszwetschgen;
intensive Zwetschgenaromen
mit weicher Mandel im
Abgang

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	20,00€	1,0l 57,14
0,7l	33,00€	1,0l 47,14

Mirabelle

sehr feine, reife Mirabellen-
aromatik umrandet mit süßer
Mandel

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	21,00€	1,0l 60,00
0,7l	35,00€	1,0l 50,00

Williams

frische Birnenaromen gehen
im Mund über zur vollreifen
Williams mit Kraft

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	21,00€	1,0l 60,00
0,7l	35,00€	1,0l 50,00

Quitte

duftende Blumen gepaart mit
reifen, gelbfleischigen
Früchten

0,2 l	17,00€	1,0l 85,00
0,35l	26,00€	1,0l 74,29
0,5l	34,00€	1,0l 48,57

aus traube und wein

Den früher als Verwertung von Resten betrachteten Produkten wird heutzutage volle Wertigkeit zugeschrieben. Durch den vorhergehenden Arbeitsschritt ist die Aromenvielfalt nicht nur gestiegen, sondern auch konzentrierter.

Weinhefe

gebündelte Weinaromen
eingebettet in sanfter
Hefe

0,2 l	14,00€	1,0l 70,00
0,35l	18,00€	1,0l 51,43
0,7l	28,00€	1,0l 40,00

Traubenbrand

aus Müller-Thurgau Trauben, die
sich in Nase und Mund
widerspiegeln; im Eichenfass
abgerundet

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	20,00€	1,0l 57,14
0,7l	33,00€	1,0l 47,14

Marc/Tresterbrand/

Grappa

ausgepresste Trauben als
Grundlage; edelfruchtig;
nussige Aromen abgerundet
durch Holzlagerung

0,2 l	15,00€	1,0l 75,00
0,35l	20,00€	1,0l 57,14
0,7l	33,00€	1,0l 47,14

unsere “alten” brände

Die schon sehr fein-frischen Obstaromen werden durch eine mindestens zwei- bis dreijährige Eichenfasslagerung veredelt. Holzige, vanillige Honigaromen spielen mit den frischen Früchten

“Altes Obst”

die Kraft von Apfel und gelben Birnen, getragen von Honigaromen

0,35l 26,00€ 1,0l 74,29
0,7l 45,00€ 1,0l 64,29

“Alte Mirabelle”

gelbe Mirabelle umrandet von Honig;
frische Vanille-Kokos- und Mandelnoten

0,35l 33,00€ 1,0l 94,29
0,7l 56,00€ 1,0l 80,00

“Alte Zwetschge”

dunkelgelbe bis rote Zwetschgen-aromen untermalt mit Mandel-Vanille bis hin zu Marzipanaromen im Abgang

0,35l 33,00€ 1,0l 94,29
0,7l 56,00€ 1,0l 80,00

“Alter Marc”

nussige Traubenaromatik in Balance mit süßlichen Vanille-Holz-Noten

0,35l 31,00€ 1,0l 88,57
0,7l 54,00€ 1,0l 77,14

likör

nach einem über 100 Jahre alten Rezept und alten Überlieferungen

Quittenlikör

von der reifen Apfelquitte; fein, würzig, elegant süßes Aroma

0,2l 15,00€ 1,0l 75,00
0,5l 28,00€ 1,0l 56,00

auszeichnungen, die leidenschaft widerspiegeln

es erfüllt uns mit Stolz, dass unsere Schnäpse und Edeldestillate zur Weltspitze gehören. Jede Auszeichnung ist für uns mehr als nur ein Erfolg – sie ist das Resultat unserer Hingabe und des Handwerks, das in jedem Tropfen steckt.



3 x Gold-Medaille

falstaff
GENIEßEN WEIN ESSEN REISEN

3 x über 90 Punkte



Baden Brennerei des Jahres 2024
Brennerei des Jahres 2. Platz
3 Top-Level GOLD

herzblut in jeder medaille

es freut uns sehr, dass auch unsere Weine bei internationalen und nationalen Wettbewerben so viel Anerkennung erhalten. Jede Medaille zeigt uns, dass unsere Liebe zum Detail und unser Engagement für Qualität sich auszahlen.

AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE



SELECTION
DAS WEIN- UND GENUSSPORTAL

**SAVOIR
VIVRE**
WINE & LIFESTYLE

**Gault &
Millau**

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Alle aktuellen Auszeichnungen und Medaillen finden sich auf unserer
Homepage (www.weingut-geiger.de).



Weingut Geiger

Thomas Geiger



Ferienwohnungen · Edelbrennerei · Besenwirtschaft
Baitenhauser Straße 3 – 3b · 88709 Meersburg - Riedetsweiler
Tel. 0 75 32 / 98 56 · Fax 90 13 · Handy Nr. 01 71 / 3 04 73 85
Internet: www.weingut-geiger.de · email: info@weingut-geiger.de