



STÜBINGER  
WEINGUT  
LEINSWEILER-PFALZ

WEINKARTE  
04-2020



Zum Wohl. Die Pfalz.  
• Südliche Weinstrasse



## S KAFRUS KOLLEKTION

Weine von den Jungwinzern Daniel Stübinger und Max Petri aus Herxheim am Berg.

\* Kafrus = Pfälzer Dialekt für frecher Junge/Spitzbub

103	2017 <b>Kafrus*</b>	0,375l	<b>5,90</b>
	 Chardonnay Holzfass trifft Weißburgunder Edelstahl	0,75l	<b>10,90</b>
		1,5l	<b>25,00</b>
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	RS 1,0 g/l A 12,0% S 6,0 g/l	1,0l = 15,73/14,53/16,67	
105	2018 <b>Kafrus*</b>	0,75l	<b>6,90</b>
	Riesling trifft Muskateller	<b>ausgetrunken</b>	
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Gold		
	RS 4,5 g/l A 12,0% S 7,2 g/l	1,0l = 9,20	
107	2017 <b>Kafrus Rosé*</b>	0,75l	<b>7,40</b>
	 Merlot Rosé vom Barrique trifft St. Laurent Rosé		
	RS 0,5 g/l A 12,5% S 6,5 g/l	1,0l = 9,87	



## S PREMIUM-WEINE

Selektionierte Einzellagen

100	2016 <b>Riesling –Sonnenberg–</b>	0,75l	<b>8,50</b>
	 teilweise im Barrique gereift		
	<i>Auszeichnung:</i> • Falstaff Weinguide 91 Punkte		
	RS 0,8 g/l A 12,5% S 8,7 g/l	1,0l = 11,33	
101	2017 <b>Weißburgunder –Sonnenberg–</b>	0,75l	<b>8,50</b>
	 im Holzfass gereift		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	• Falstaff Weinguide 89 Punkte		
	RS 3,5 g/l A 12,0% S 7,1 g/l	1,0l = 11,33	
102	2017 <b>Cuvée „S“</b>	0,75l	<b>14,00</b>
	 Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot im Barrique gereift		
	RS 0,5 g/l A 13,5% S 5,3 g/l	1,0l = 18,67	
104	2014 <b>Spätburgunder –Sonnenberg–</b>	0,75l	<b>13,50</b>
	 im Barrique gereift	<b>ausgetrunken</b>	
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	RS 0,0 g/l A 13,5% S 5,7 g/l	1,0l = 18,00	

## S TROCKENE WEINE

1	2018 <b>Dornfelder</b>	0,75l	<b>5,70</b>
	Rotwein QbA		
	kräftig, ausdrucksvoll		
	RS 3,9 g/l A 12,0% S 5,2 g/l	1,0l = 7,60	
2	2018 <b>Pfälzer Rotwein</b>	1,0l	<b>4,70</b>
	QbA		
	vollmundig		
	RS 0,0 g/l A 12,0% S 5,6 g/l		
3	2018 <b>Merlot</b>	0,75l	<b>6,50</b>
	Rotwein QbA		
	<i>Auszeichnung:</i> • Falstaff Weinguide 89 Punkte		
	RS 0,0 g/l A 13,5% S 5,5 g/l	1,0l = 8,67	
4	2018 <b>Spätburgunder</b>	0,75l	<b>6,30</b>
	Rotwein QbA		
	kräftig, fruchtig		
	RS 7,7 g/l A 12,0% S 5,6 g/l	1,0l = 8,40	
4a	2018 <b>Spätburgunder Rosé</b>	1,0l	<b>4,80</b>
	2019 QbA		
	vollmundig		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	RS 7,1 g/l A 10,5% S 6,8 g/l		
5	2018 <b>Silvaner</b>	0,75l	<b>5,60</b>
	QbA		
	feinfruchtig, elegant		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	• Falstaff Weinguide 90 Punkte		
	RS 6,2 g/l A 13,0% S 6,4 g/l	1,0l = 7,47	

 = Barrique  = Holzfass

## S TROCKENE WEINE

6	2018 <b>Riesling</b>	1,0l	<b>4,70</b>
	2019 QbA		
	kräftig		
	RS 5,9 g/l A 12,0% S 8,7 g/l		
7	2018 <b>Sauvignon Blanc</b>	0,75l	<b>6,50</b>
	QbA		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Seal of approval		
	RS 0,5 g/l A 13,0% S 6,5 g/l	1,0l = 8,66	
8	2019 <b>Weißburgunder</b>	0,75l	<b>6,10</b>
	Kabinett		
	fruchtig		
	RS 4,7 g/l A 13,0% S 6,6 g/l	1,0l = 8,13	
8a	2018 <b>Grauburgunder</b>	0,75l	<b>6,10</b>
	2019 Kabinett		
	feine Frucht, gehaltvoll		
	RS 3,9 g/l A 13,5% S 6,7 g/l	1,0l = 8,13	
8b	2018 <b>Chardonnay</b>	0,75l	<b>6,20</b>
	2019 Spätlese		
	vollmundig		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	• Falstaff Weinguide 89 Punkte		
	RS 5,9 g/l A 12,5% S 6,4 g/l	1,0l = 8,27	
9	2019 <b>Gewürztraminer</b>	0,75l	<b>6,50</b>
	Spätlese		
	fruchtig, feines Aroma		
	RS 4,7 g/l A 13,0% S 6,5 g/l	1,0l = 8,66	
10	2019 <b>Blanc de Noir</b>	0,75l	<b>6,10</b>
	Kabinett		
	Spätburgunder weißgekeltert		
	RS 7,2 g/l A 12,0% S 6,5 g/l	1,0l = 8,13	
11	2019 <b>Scheurebe vom Löss</b>	0,75l	<b>6,50</b>
	QbA		
	exotisch		
	RS 7,0 g/l A 12,0% S 6,4 g/l	1,0l = 8,66	
12	2019 <b>Riesling Kalkstein</b>	0,75l	<b>7,00</b>
	QbA		
	RS 5,8 g/l A 12,5% S 7,0 g/l	1,0l = 9,33	

## S HALBTROCKENE WEINE

13	2019 <b>Pfälzer Rotwein</b>	1,0l	<b>4,70</b>
	QbA	ab Ende April	
	vollmundig, samtig		
	A 12,0%		
14	2019 <b>Dunkelfelder</b>	0,75l	<b>5,90</b>
	Rotwein QbA	ab Ende April	
	kräftig		
	RS 13,6 g/l A 13,0% S 5,9 g/l	1,0l = 7,86	
15	2018 <b>St. Laurent Rosé Summer Kiss</b>	0,75l	<b>6,00</b>
	2019 fruchtig, frisch		
	<i>Auszeichnung:</i> • AWC-Vienna Silber		
	• Falstaff Weinguide 88 Punkte		
	RS 9,5 g/l A 11,0% S 6,0 g/l	1,0l = 8,00	
16	2018 <b>Müller-Thurgau</b>	1,0l	<b>4,70</b>
	QbA		
	blumig, sehr bekömmlich		
	RS 14,3 g/l A 12,0% S 7,1 g/l		
17	2018 <b>Kerner</b>	1,0l	<b>4,70</b>
	QbA		
	frisch, duftig, fruchtig		
	RS 18,5 g/l A 12,5% S 6,5 g/l		
18	2019 <b>Muskateller</b>	0,75l	<b>6,50</b>
	QbA	ab Ende April	
	feines Muskatbukett		
	RS 14,1 g/l A 12,0% S 6,4 g/l	1,0l = 8,66	

A = Alkohol in vol. %  
RS = Restsüße in g/l  
S = Weinsäure in g/l

## **S** LIEBLICHE WEINE

... mit angenehmer Süße

19	2017 <b>Portugieser Rosé</b> .....	1,0l	<b>4,80</b>
	2018 QbA lieblich RS 24,5 g/l A 10,0 % S 6,9 g/l		
20	2017 <b>Cuvée TWINS</b> .....	0,75l	<b>6,00</b>
	2019 Rotweincuvée aus Merlot und Spätburgunder RS 23,0 g/l A 10,5 % S 5,8 g/l	1,0l=8,00	
21	2018 <b>Scheurebe</b> .....	0,75l	<b>5,90</b>
	2019 Kabinett fruchtig, ausdrucksvoll, feine Süße RS 35,0 g/l A 11,0 % S 6,5 g/l	1,0l=7,87	
23	2018 <b>Bacchus</b> .....	1,0l	<b>4,70</b>
	2019 QbA reich an Bukett RS 25,3 g/l A 11,0 % S 5,2 g/l		
24	2019 <b>Gewürztraminer</b> .....	0,75l	<b>6,50</b>
	Spätlese fruchtig, feine Säure RS 26,1 g/l A 12,0 % S 6,5 g/l	1,0l=8,8,66	

## **S** SEKTE

eigene Herstellung, klassische Flaschengärung

70	<b>Pinot Blanc-Sekt</b> .....	0,75l	<b>13,70</b>
	extra brut .....	1,5l	<b>32,50</b>
	handgerüttelt, fertiggestellt 2020, 6 Jahre Hefelager <u>Auszeichnung:</u> • AWC-Vienna Silber • Falstaff Weinguide 91 Punkte A 12,0 %	1,0l=18,27/21,67	
71	<b>Riesling-Sekt</b> .....	0,75l	<b>12,50</b>
	brut .....	1,5l	<b>28,50</b>
	handgerüttelt, fertiggestellt 2019, 4 Jahre Hefelager A 11,5 %	1,0l=16,67/19,00	
73	<b>Chardonnay-Sekt</b> .....	0,75l	<b>14,00</b>
	brut handgerüttelt, fertiggestellt 2020, 3 Jahre Hefelager A 11,5 %	1,0l=18,67	
72	<b>Muskateller-Sekt</b> .....	0,75l	<b>13,50</b>
	trocken handgerüttelt, fertiggestellt 2020 12 Monate Hefelager A 11,0 %	1,0l=18,00	
74	<b>Pinot Rosé-Sekt</b> .....	0,75l	<b>12,90</b>
	trocken .....	1,5l	<b>29,50</b>
	handgerüttelt, fertiggestellt 2020, 2,5 Jahre Hefelager A 11,0 %	1,0l=17,20/19,67	
75	<b>Landswinda Secco</b> .....	0,75l	<b>6,50</b>
	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aus Scheurebe, Weißburgunder und Muskateller benannt nach dem Ursprung von Leinsweiler A 10,5 %	1,0l=8,66	

## **S** BRANNTWEINE

in Eichenfässern gelagert

30	<b>Pfälzer Weinbrand</b> .....	0,7l	<b>16,80</b>
	3-6 Jahre Auszeichnung: Silberne Kammerpreismünze	1,0l=24,00	
31	<b>Pfälzer Weinbrand XO</b> .....	0,5l	<b>29,80</b>
	6-12 Jahre	1,0l=59,60	

## **S** DESTILLATE

aus eigener Destillation

32	<b>Obstbrand</b> .....	40 % vol	1,0l	<b>10,50</b>
33	<b>Hefebrand</b> .....	40 % vol	0,7l	<b>10,00</b>
			1,0l=14,29	
34	<b>Kräuterbrand</b> .....	30 % vol	0,7l	<b>13,20</b>
			1,0l=17,60	
35	<b>Mirabellenbrand</b> .....	40 % vol	0,7l	<b>12,80</b>
			1,0l=17,07	
36	<b>Williams Christbrand</b> .....	40 % vol	0,7l	<b>12,30</b>
			1,0l=17,57	
37	<b>Tresterbrand</b> .....	40 % vol	0,7l	<b>12,80</b>
			1,0l=17,07	
38	<b>Traubenbrand</b> .....	40 % vol	0,7l	<b>11,80</b>
			1,0l=16,86	
39	<b>Zwetschgen-Likör</b> .....	25 % vol	0,35l	<b>8,70</b>
			1,0l=24,86	
40	<b>Dornfelder-Likör</b> .....	20 % vol	0,35l	<b>8,70</b>
			1,0l=24,86	
42	<b>Pfirsich-Likör</b> .....	20 % vol	0,35l	<b>8,70</b>
			1,0l=24,86	

## **S** SÄFTE

eigene Herstellung

60	2019 <b>Apfelsaft</b> .....	0,975l	<b>2,50</b>
	100% Fruchtgehalt	1,0l=2,56	
61	2019 <b>Pfälzer Traubensaft</b> .....	0,975l	<b>2,70</b>
	100% Fruchtgehalt, eigenes Erzeugnis, aus Bacchus	1,0l=2,77	
62	2019 <b>Pfälzer Traubensaft rot</b> .....	0,975l	<b>2,80</b>
	100 % Fruchtgehalt, eigenes Erzeugnis, aus St. Laurent	1,0l=2,87	

## **S** VERSCHIEDENES

Weinessig, Öl, Aperitive, Gelee

45	<b>Weingelee</b> .....	200 g	<b>2,80</b>
	weiß eigene Herstellung	1,0 kg=14,00	
46	<b>Weingelee</b> .....	200 g	<b>2,80</b>
	rot eigene Herstellung	1,0 kg=14,00	
47	<b>Wein-Aperitif</b> .....	0,75l	<b>11,50</b>
	aus Siegerrebe 10 Jahre gereift, <u>Auszeichnung:</u> • Silber	1,0l=15,33	
48	<b>Pfälzer Weinessig</b> .....	0,5l	<b>7,00</b>
	weiß	1,0l=14,00	
49	<b>Pfälzer Weinessig</b> .....	0,5l	<b>7,00</b>
	rot	1,0l=14,00	
50	<b>Traubenkernöl</b> .....	0,5l	<b>10,80</b>
	aus Pfälzer Trauben	1,0l=21,60	
51	<b>Traubenkernöl</b> .....	0,2l	<b>6,80</b>
	aus Pfälzer Trauben	1,0l=34,00	
54	<b>Feigensenf</b> .....	200 g	<b>5,70</b>
	aus Pfälzer Bacchus	1,0 kg=28,50	

## **S** GLÜHWEIN

90	<b>Stübing's Glühwein</b> .....	1,0l	<b>4,00</b>
	aus Merlot und Spätburgunder trinkfertig gewürzt und gesüßt A 12,0 %		

● = Barrique    ● = Holzfass

A = Alkohol in vol. %  
RS = Restsüße in g/l  
S = Weinsäure in g/l

## **S** LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise sind inkl. MwSt. zum Selbstkostenpreis. AGB/  
Widerrufsbelehrung finden Sie auf unserer Homepage.

### DIE AUSLIEFERUNG ERFOLGT

- Spedition:** Die Spedition liefert direkt ins Haus. Bei Bestellungen ab 48 Flaschen Frachtkosten 0,45 €/Flasche
- Postversand:** Versand jederzeit möglich, Frachtkosten pro Paket 8,00 €. (Pakete zu 3, 6, 12, 15 u. 18 Flaschen)

Unser Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf und Irrtum bleiben vorbehalten. Bei Ausfall einer Sorte erlauben wir uns einen Wein gleicher Qualität und Preisklasse zu liefern.

### WEINPRÄSENTSERVICE

Wir verschicken für Sie zu jedem Anlass von Ihnen ausgesuchte und zusammengestellte Weinpräsentate im stilvollen Karton oder Holzkästchen mit Ihrer Grußkarte.

### RABATT

Ab einer Rechnungssumme von 350 € erhalten Sie  
5 % Rabatt von uns!

### ZAHLUNG

Innerhalb 14 Tagen ohne Abzug. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.  
Erfüllungsort: 76829 Leinsweiler  
Gerichtsstand für beide Teile: 76829 Landau/Pfalz  
Bankverbindung: VR Bank Südliche Weinstraße  
IBAN DE43 5489 1300 0057 0157 13, BIC GENODE61BZA

### ÖFFNUNGSZEITEN

Verkauf täglich, auch Samstags und Sonntags.  
Sonntag bis 13:00 Uhr, nach Möglichkeit mit telefonischer Anmeldung: 063 45 - 1572.

## **S** EVENTS

### FLAMM UND WEIN „OSTER EDITION“

Schlemmen am Gründonnerstag.  
9. April 2020 ab 16:00 Uhr

### FLAMM UND WEIN „SOMMER EDITION“

Ab Mitte Juli, jeden Montag ab 17:30 Uhr  
Flammkuchen, kleine Gerichte und Weinausschank.

### LEINSWEILER SOMMER

17.-20. Juli 2020, Weinfest in den Winzerhöfen  
von Freitag bis Montag mit Live-Musik.

### STRAUSSWIRTSCHAFT

Mitte September bis Ende Oktober, samstags ab  
14:00 Uhr und sonntags ab 12:00 Uhr beliebter  
Treffpunkt für viele Weinfreunde.

### SCHLACHTFEST

1. November ab 12:00 Uhr. Reservierung erwünscht.

### FLAMM UND WEIN „WINTEREDITION“

Nur am 30. Dezember ab 16:00 Uhr.  
Heißes aus dem Ofen und Heißes aus dem Glas

### VERMIETUNG UNSERER RÄUMLICHKEITEN

Ganzjährig können Sie unsere Räumlichkeiten für  
Ihre Geburtstagsfeier, Betriebsfeste, Vereinsausflüge,  
Sekttempfang, Hochzeiten oder ähnliches bei uns  
buchen.

## **S** FERIENWOHNUNGEN

### WOHNUNG SCHLOSSBERG siehe Bild ①

★★★ Komfortküche mit Ess- und Wohnschlafraum,  
ca. 32 m<sup>2</sup>, TV-Anschluss, Nichtraucherwohnung,  
keine Tiere

Preis pro Tag (inkl. Nebenkosten):  
für 2 Personen (ab 4 Übernachtungen) 45,- €  
für 2 Personen (unter 4 Übernachtungen) 55,- €

### WOHNUNG KIRCHBERG siehe Bild ②

★★★ Komfortküche mit Ess- und Wohnraum, ca. 50 m<sup>2</sup>,  
1 separates Schlafzimmer, TV-Anschluss,  
Nichtraucherwohnung, keine Tiere

Preis pro Tag (inkl. Nebenkosten):  
für 2 Personen (ab 4 Übernachtungen) 47,- €  
für 2 Personen (unter 4 Übernachtungen) 57,- €  
jede weitere Person 10,- €

### WOHNUNG SILBERBERG siehe Bild ③

★★★ Komfortküche mit Ess- und Wohnraum, ca. 60 m<sup>2</sup>,  
1 separates Schlafzimmer, TV-Anschluss,  
Nichtraucherwohnung, Tiere auf Anfrage

Preis pro Tag (inkl. Nebenkosten):  
für 2 Personen (ab 4 Übernachtungen) 48,- €  
für 2 Personen (unter 4 Übernachtungen) 58,- €  
jede weitere Person 10,- €

### WOHNUNG SONNENBERG siehe Bild ④

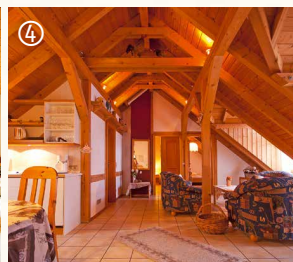
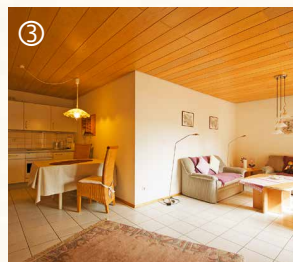
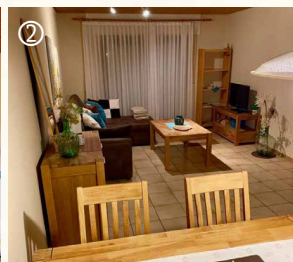
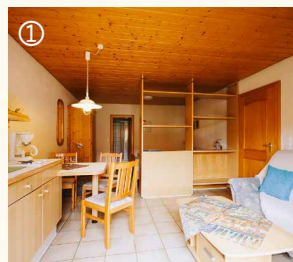
★★★★ Komfortküche mit Ess- und Wohnraum, ca. 80 m<sup>2</sup>,  
2 separate Schlafzimmer, TV-Anschluss,  
Nichtraucherwohnung, keine Tiere

Preis pro Tag (inkl. Nebenkosten):  
für 2 Personen (ab 4 Übernachtungen) 57,- €  
für 2 Personen (unter 4 Übernachtungen) 72,- €  
jede weitere Person 15,- €

### FERIENWOHNUNG ZUM DORFBlick

★★★★ An der Halde 8, Leinsweiler. Wohn-Essraum,  
Bad, Schlafzimmer, Flur, ca. 50 m<sup>2</sup>. Mit Sonnenwiese, gemütl. Terrasse mit Panoramablick.  
Komfortküche mit Geschirrspüler, TV-Anschluss,  
Nichtraucherwohnung, Tiere auf Anfrage.

Preis pro Tag (inkl. Nebenkosten):  
für 2 Personen (ab 4 Übernachtungen) 50,- €  
Verlängerungswoche 48,- €  
für 2 Personen (unter 4 Übernachtungen) 60,- €  
jede weitere Person 10,- €



Weingut Peter Stübinger  
76829 Leinsweiler · Hauptstraße 12  
Telefon 063 45 - 1572 · Fax 063 45 - 1000  
info@weingut-stuebinger.de  
www.weingut-stuebinger.de

