

Auf den richtigen Zeitpunkt gesetzt

Ich wollte schon von Kindesbeinen an Winzer werden. Mein Opa hat bei mir mit seiner Begeisterung und Leidenschaft für die Arbeit des Winzers ein wahres Feuer entfacht. Wochenlang durfte ich im Sommer mit ihm ins Feld gehen. Mit Ruhe, Geduld und Fachwissen hat er mir von Anfang an jeden Arbeitsschritt erklärt. So habe ich von ihm auch die Bedeutung des familiären Zusammenhaltes gelernt und weiß dieses kostbare Gut tagtäglich zu schätzen. Auch in meinem ersten Ausbildungsbetrieb stand die Familie neben dem Wein im Mittelpunkt. Im zweiten und dritten Lehrjahr lernte ich in größeren Dimensionen die Oenologie, von der Ernte bis zur Abfüllung der Weine und die weinbaulichen Arbeiten kennen.

Die gesammelten Erfahrungen konnte ich in der Fachschule vertiefen und mit der Meisterprüfung abschließen. In den ersten Paxisjahren habe ich mich zunächst intensiv mit der qualitativen Weiterentwicklung und der Betriebsführung des Familienunternehmens beschäftigt. Dann spürte ich, dass es der richtige Moment ist, meine langjährige Vision einer eigenen Premium-Weinlinie anzugehen. „Mit Qualität unauffällig auffallen“. Die Arbeit mit verschiedenen Holzfässern und -arten ist für mich dabei das grundlegende Element. Burgunder sind dabei die idealen Rebsorten, welche die Aromen gut und nicht zu dominant einbinden und eine feine Stilistik entwickeln.



Zeit für Wein



*Alles hat seine Zeit,
das Wein machen und das
Wein trinken,
die Reife und der Genuss.*

Gerne investiere ich Zeit in die Herstellung dieser **Premium-Burgunder-Linie**. Ich mache mir Gedanken, wie bereits im Weinberg die Qualität und der Geschmack der Trauben auf den Punkt gebracht werden können.

Mit Fingerspitzengefühl und Erfahrung reagiere ich auf die individuellen Gegebenheiten eines jeden Jahrgangs und begleite die Weine bei ihrer Entwicklung im Holzfass.

Aus diesem Grund freue ich mich, Ihnen das gelungene Ergebnis präsentieren zu können und Lust zu machen auf den Genuss dieser Burgundertypen.

Ihr Simon Breitling



BREITLING

Weinliste 2023/2024

Burgundersekt für festliche Gelegenheiten

2020 Weißburgunder Sekt brut
Duttweiler Kreuzberg · Traditionelle Flaschengärung

Eine prickelnde Verführung: Nussig – cremiger Schmelz mit einem Hauch von lauwarmem Brioche. So entfaltet der Weißburgunder Sekt vom ersten Schluck an sein Können. Am Gaumen bestechen seine harmonische Struktur und vielschichtige Aromen, wo sich weiße Johannisbeeren mit Mirabellen zu reifen Birnen gesellen.

Die traditionelle Flaschengärung und die 12 monatige Lagerung auf der Hefe bringen die eleganten Nuancen des Weißburgunders zu voller Blüte und schenken einen langen Nachhall. Die feine Perlage macht den mit 90° Oechsle, am 09. September 2020, geernteten weißen Burgunder zu einem idealen Aperitif, zu Fingerfood, Blätterteighäppchen oder asiatischen Leckereien. Auch eine Selleriecremesuppe mit Birne und Gorgonzola, oder ein gebratenes Seeteufelfilet auf karamellisiertem Fenchelgemüse begleitet der perlende Burgunder charmant.



Weinnummer BS08 · Alkoholgehalt 13,0%

1,0 l / 18,00 €/l 0,75 L 13,50 €

Ein Wein für große Momente

2020 Grauburgunder · Duttweiler Kreuzberg

So erobert ein Wein sofort alle Herzen: Mit seiner exotisch anklingenden Nase von Mandel, getrockneten Aprikosen, Datteln und Akazienblüte zeigt das komplett im Tonneau vergorene Unikat sofort, was es kann. Am Gaumen herrlich ausdrucksstark, saftig, facettenreich und langanhaltend ein Geschenk des Lehm-Lößbodens mit hohem Kalkanteil. Bereits bei der Anlage des Weinbergs 2011 mit einem lockerbeerigen Grauburgunderklon und idealen Zeilenabständen habe ich mir diese Parzelle für die Erzeugung eines Premiumweins gedanklich reserviert. Durch Entblättern, Trauben halbieren und selektive Handlese konnten wir Ende September nur bestes Lesegut mit 110° Oechsle ernten. Mit einer Süße, wie sie die Natur angedacht hat, passt der Burgunder nicht nur zu gebackener Entenbrust mit Spitzkohlsalat, zu Gans, Karpfen oder Lamm mit Datteln, Mandeln und Couscous serviert, sondern auch zu allen Gerichten mit cremigen Saucen oder als Winterwein zu einem schönen Buch am Lieblingsplatz.



Weinnummer B110 | 20 · Alkoholgehalt 15,0%

1,0 l / 19,33 €/l 0,75 L 14,50 € 1,5 L 29,00 €

Pinot bewusst fruchtbetont

2020 Spätburgunder trocken · Duttweiler Kreuzberg

Meine Philosophie: Die Eleganz der Rebsorte sanft herausarbeiten, durch gut eingebundene Barriquenoten unterstreichen ohne die so sympathische Fruchtstilistik zu verlieren. Daher habe ich die mit 105° Oechsle gelesenen Trauben nach der 14-tägigen Maischevergärung von November bis Oktober jeweils in Barrique-Fässer aus französischer Eiche gelegt, zur Hälfte als Erstbelegung in neues Holz. In der Nase begeistert das Genusserelebnis mit Aromen von Wildkirsche, Brombeeren und Himbeeren. Sein Tiefgang und seine satte, samtige Art kommen noch besser zur Geltung, wenn Sie den vielfältigen Speisebegleiter in großen Rotweingläsern servieren.

Seine Feinheit betonen Sie in der Kombination mit rosa gebratenen Steaks, Schmorgerichten, Salaten mit Croutons oder kross gebratenen Pflaumen im Speckmantel. Besonders harmonische Eindrücke entstehen zu Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, frisch zubereitetem Beefatar, Wildburgern oder Pilzragout serviert mit Kräuterpolenta.



Weinnummer B112 | 20 · Alkoholgehalt 15,0%

1,0 l / 17,33 €/l 0,75 L 13,00 € 1,5 L 26,00 €