

SECCO / SEKT

P1	SECCO TROCKEN –360°– Wie ein Windhauch im Sommer – erfrischend prickelnd und blütenduftig. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.	8,90 €
		Alk. 11,0 % 0,75l [1,0l=11,87]
S3	2023 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY BRUT NATURE Edle Symbiose: Feine Nuss-Note trifft auf elegante Brioche-Struktur mit Aprikosenduft. Jakobsmuscheln in Salbei-Haselnuss-Butter oder Solo genießen!	16,00 €
		Alk. 12,0 % 0,75l [1,0l=21,33]

ALKOHOLFREI

T1	TRAUBENSECCO WEISS –ALKOHOLFREI– Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure. Ein fruchtig, prickelnder Genuss für Groß und Klein!	7,50 €
		Alk. 0,0 % 0,75l [1,0l=10,00]
Z1	ZERO –360°– Kohlensäurehaltiges alkoholfreies Getränk mit Traubensaft und Kräutertee. Erfrischend aromatisch mit dem herrlichen Duft einer frisch gemähten Heuwiese.	8,90 €
		Alk. 0,0 % 0,75l [1,0l=11,87]
F1	FREE –360°– Entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure Roséfarben, prickelnd und fruchtig. Genuss ohne Alkohol.	12,50 €
		Alk. <0,5 % 0,75l [1,0l=16,67]

WEISSE BURGUNDER / BLANC DE NOIR

LITERWEINE

2503a	2025 WEISSER BURGUNDER TROCKEN Frecher, frischer Burgunder. Saftig und duftet nach Apfel Cox Orange, leicht nussig. Flammkuchen mit Apfel, Ziegenkäse und Minze.	7,00 €
		Alk. 12,5 % 1,0l

GUTSWEINE

2530	2025 WEISSER BURGUNDER TROCKEN –CALCIT– Frucht trifft Mineralität! Feine Apfel- und Kräuteraromen von Zitronensalbei umspielen den Gaumen. Klassische Sommerrollen mit Garnelen und Erdnussauce.	9,50 €
		Alk. 13,0 % 0,75l [1,0l=12,67]
2540	2025 GRAUER BURGUNDER TROCKEN –CALCIT– Reife Birne und Honig, nussig unterlegt und mit Orange geküsst. Frisch & lebendig zugleich! Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Couscous.	9,50 €
		Alk. 13,0 % 0,75l [1,0l=12,67]
2570	2025 BLANC DE NOIR TROCKEN –ILLUSION– 15 Jahre ein rosagesäumter Weißwein mit roter Seele vom Spätburgunder: Erfrischende Schattenmorellen treffen auf reife Mirabellen. Thunfischtatar mit Avocado.	9,50 €
		Alk. 12,5 % 0,75l [1,0l=12,67]

LAGENWEINE UND GROSSE WEINE

2535	2025 WEISSER BURGUNDER TROCKEN BIRKWEILER ROSENBERG Vom Kalkmergel. Gelber Apfel flirtet mit Mandel. Cremig, lang und zugleich frisch. Flirt mit Tiefgang. Riesengarnelen in Zitronenbutter mit Zucchini-Nudeln.	14,50 €
		Alk. 13,0 % 0,75l [1,0l=19,33]
2545	2025 GRAUER BURGUNDER TROCKEN BIRKWEILER MANDELBERG Hochgolden im Glas. Saftige Birne und Mirabelle begleitet durch geröstete Haselnuss. Geschmeidige Textur. Hausgemachtes Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln und Pfifferlingen in Rahm.	15,50 €
		Alk. 13,5 % 0,75l [1,0l=20,67]
2436	2024 WEISSER BURGUNDER TROCKEN BIRKWEILER MANDELBERG Vom Kalkstein geprägt. Ambrosia im Glas. Dichte Balance aus Frucht, Mineralik und Nussigkeit. Wo das Holz leise flüstert und der Genuss lange bleibt. Kalbsfilet mit Morchel-Rahmsauce und cremiges Kartoffelstampf – gern mit etwas Trüffelöl.	24,00 €
		Alk. 13,5 % 0,75l [1,0l=32,00]

GIES-DÜPPEL



KONTAKT

Weingut Gies-Düppel
Am Rosenberg 5
D-76831 Birkweiler
Tel. 0 63 45-91 91 56
info@gies-dueppel.de
www.gies-dueppel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
9 – 12 und 14 – 17:30 Uhr
Samstag 10 – 16 Uhr
Sonn- und Feiertag geschlossen.
Um Voranmeldung wird gebeten.

TERMINE 2026

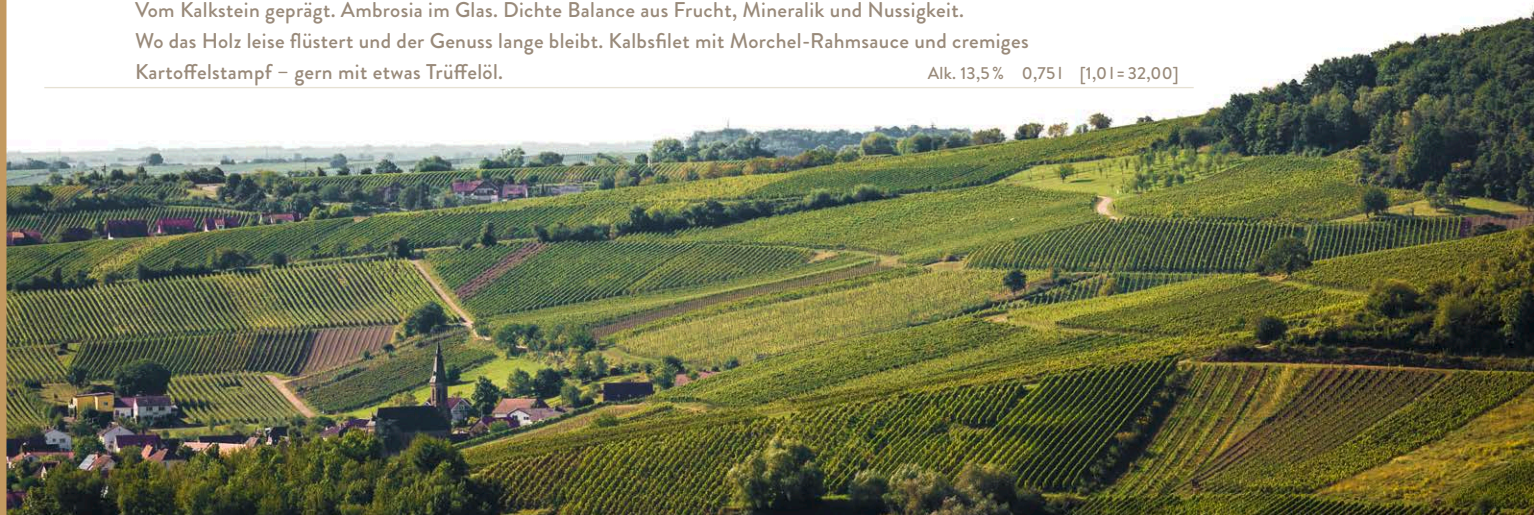
Birkweiler Weinwinter
4. – 6. Dezember 2026

Weitere Termine siehe Homepage.

Mitglied im



FORUM PFALZ





RIESLING

LITERWEINE

2502a	2025 RIESLING TROCKEN	7,00 €
Frische Apfel- und Zitrusnoten im Duett. Ein Gutsriesling im Liter, der alles vermag. Uff pfälzisch: Weck, Worscht un Woi!		
		Alk. 12,0 % 1,0l

GUTSWEINE

2511	2025 RIESLING TROCKEN –QUARZ–	9,50 €
Frucht-Kick mit Würze-Grip. Hier wird nicht lange gefackelt, der macht einfach Spaß. Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree.		
		Alk. 12,5 % 0,75l [1,0l=12,67]
2560	2025 RIESLING –360°–	9,80 €
Ein Riesling mit Ego, der weiß was er kann. Säurearm und mit exotischer Frucht ein Herzensbrecher. Maishähnchen-Geschnetzeltes in Riesling-Curry-Sahnesauce.		
		Alk. 11,5 % 0,75l [1,0l=13,07]

TERROIRWEINE/ORTSWEINE

1	2412	2024/2025 RIESLING TROCKEN –SCHIEFER–	12,50 €
	2512	Aus der Rotliegend-Zeit, vom Schiefer geprägt, vom Birkweiler Kastanienbusch. Ein Wein wie ein Paukenschlag: Mineralisch, kräutrig und ohne falsche Bescheidenheit. Tolle Feuersteinnote. Grün-weißes Spargelragout mit auf Kräutern gebratenem Zander.	Alk. 12,0/12,5 % 0,75l [1,0l=16,67]
2	2513	2025 RIESLING TROCKEN –GRANIT–	12,50 €
		Aus der Rotliegend-Zeit, vom Granit geprägt, vom Ranschbacher Seligmacher. Kein langes Gerede: Zack, frisch, puristisch, Riesling! Der perfekte Terrassenwein mit Anspruch! Klassisches Rindertatar mit Kapern.	Alk. 12,5 % 0,75l [1,0l=16,67]
3	2515	2025 RIESLING TROCKEN –ROTER TONSTEIN–	12,50 €
		Aus der Rotliegend-Zeit, Roter Tonstein, vom Birkweiler Kastanienbusch, Hörsbergpfirsich und Apfel sprengen fast das Glas. Spielt mit Kraft und Frische. Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Hackfleisch.	Alk. 12,5 % 0,75l [1,0l=16,67]
4	2517	2025 RIESLING TROCKEN –KALKSTEIN–	12,50 €
		Aus der Tertiär-Zeit, vom Kalkstein geprägt, von der Ilbesheimer Kalmit. Riesling im Glas: Strahlende gelbe Frucht trifft auf die kühle Eleganz und Kraft vom Kalkstein. Paella mit Meeresfrüchten.	Alk. 12,5 % 0,75l [1,0l=16,67]

AUSGETRUNKEN

AUSGETRUNKEN



RIESLING

LAGENWEINE UND GROSSE WEINE

2523 2025 RIESLING TROCKEN BIRKWEILER AM DACHSBERG 16,00 €

Aus der Buntsandstein-Zeit, vom Quarzsandstein geprägt.

AUSGETRUNKEN

Leicht-Riese aus der Südpfalz: Wenn Aprikose und Pfirsich im Glas Bodybuilding betreiben.

Kalbsfilet rosa gebraten, mit Shiitake Pilzen und Kräuterpolenta.

Alk. 12,5% 0,75l [1,0l=21,33]

5

2421 2024 RIESLING TROCKEN ALBERSWEILER LATT 18,00 €

Aus der Buntsandstein-Zeit, vom Quarzsandstein geprägt.

Hochseriöses Handwerk mit Gute-Laune-Garantie. Ein flüssiges High-Five für alle, die Saftigkeit lieben.

Lizenz zum Schlemmen: Ceviche.

Alk. 12,0% 0,75l [1,0l=24,00]

6

2426 2024 RIESLING TROCKEN BIRKWEILER KASTANIENBUSCH 24,00 €

Aus der Rotliegend-Zeit, Sedimentgestein vom Schiefer geprägt.

Perfektes Gleichgewicht durch seine einzigartige Mineralik und feine Kräuternoten. Präzise Frucht.

Ein Held der Südpfalz. Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymiansauce.

Alk. 12,5% 0,75l [1,0l=32,00]

7

LAGENWEINE RESTSÜSS

2561 2025 RIESLING KABINETT RANSCHBACHER SELIGMACHER 12,50 €

Aus der Rotliegend-Zeit, vom Granit geprägt. Nicht nur ein Lagenname;

seligmachendes Süß-Säure-Spiel von Früchten auf der Zunge. Für den Gaumen zur

himmlischen Vollendung probiert dazu Spicy Tuna oder Spicy Salmon Rolls.

Alk. 8,0% 0,75l [1,0l=16,67]

8

2562 2025 RIESLING SPÄTLESE ALBERSWEILER AUF DEM REHBERG 18,00 €

Aus der Rotliegend-Zeit, vom Gneis geprägt.

Hier tanzt die Frucht! Ein buntes Potpourri, das wie Samt und Seide fließt.

Perfekt zu Tarte Tatin oder Leberpastete mit Cranberry-Birnen-Sauce.

Alk. 8,0% 0,75l [1,0l=24,00]

9





SONSTIGE WEISSWEINE

GUTSWEINE

2551	2025 SCHEUREBE TROCKEN	9,80 €
	Grapefruit & exotische Fülle gepaart mit Cassisfrucht zaubern einen Aromen-Kick ins Glas! Rotes Linsen-Curry mit Mango und Kokosmilch.	Alk. 12,5% 0,75l [1,0l=13,07]
2554	2025 SAUVIGNON BLANC TROCKEN	9,80 €
	Maracuja, Limette, Stachelbeere: Ein exotisches Aromen-Feuerwerk im Glas. Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Hühnerbrustfilets auf Zitronengrasspießen.	Alk. 12,5% 0,75l [1,0l=13,07]
2555	2025 MUSKATELLER	9,80 €
	Ingwer, Ananas, Aprikose: Der exotische Obstkorb in flüssiger Form zum Genießen! Ziegenkäse-Tartelettes mit Orangenfilets und Honig.	Alk. 12,5% 0,75l [1,0l=13,07]
2556	2025 SILVANER TROCKEN -STEINSPRUNG-	13,00 €
	Reife Frucht, Kräuter und zarte Nussnoten. Ein Silvaner mit viel Schmelz, der umgarnt und begeistert. Rebanlage im besten Alter in Albersweiler. Pinsa mit getrockneten Tomaten, Feta und Oliven.	Alk. 13,0% 0,75l [1,0l=17,33]
2553	2025 VIOGNIER TROCKEN	15,50 €
	Blauer Anmut: Duftiges Spiel von weißen Blüten und reifem Pfirsich. Dezent Holznote. Seeteufelfilet gebraten in Safran-Butter mit Timut-Pfeffer an Wildreis.	Alk. 13,0% 0,75l [1,0l=20,67]
2452	2024 CHARDONNAY TROCKEN ILBESHEIM -VOM KALK-	15,50 €
	Ein Fest für Liebhaber von cremiger Textur, Kalkstein-Mineralität und einem Hauch von Brioche-Duft. Poulardenbrust gebraten mit Thymian Jus und Herzoginnenkartoffeln.	Alk. 13,5% 0,75l [1,0l=20,67]

ROSÉWEINE

LITERWEINE

2507a	2025 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN	7,00 €
	Wine ohne viel Chichi: Ein ganzer Korb voller Sommerfrüchte im Glas. Mediterraner Tomaten-Mozzarella-Salat. Schöner Terrassenwein.	Alk. 12,5% 1,0l

GUTSWEINE

2575a	2025 ROSÉ TROCKEN -360°-	9,50 €
	Walderdbeere trifft auf eine Prise Pfeffer. Kurz gesagt: Ab in den Garten! Dieser Rosé ist die Lizenz zum Entspannen. Auf der Haut gegrillter Lachs mit Wildkräutersalat und Himbeer-Vinaigrette.	Alk. 12,0% 0,75l [1,0l=12,67]

SPÄTBURGUNDER

LITERWEINE

2510a	2025 SPÄTBURGUNDER TROCKEN	7,00 €
	Ein mehr als ehrlicher Rotwein mit feiner Würze, dichter Kirschfrucht und animierendem Trinkfluss. Zur Winzervesper... und bitte den Wein auch gerne leicht kühlen. Generell bei Spätburgunder ;).	Alk. 13,0% 1,0l

GUTSWEINE

2485	2024 SPÄTBURGUNDER TROCKEN -QUARZ-	12,80 €
	Liebe auf den ersten Schluck. Schön anzusehen und ein Herz voller Kirsche. Klassische Spaghetti Bolognese mit Parmesan.	Alk. 13,5% 0,75l [1,0l=17,07]

LAGENWEINE UND GROSSE WEINE MAGNUMFLASCHEN (1,5 LTR.) SIND AUCH VERFÜGBAR

2286	2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN ILBESHEIM -VOM KALK-	18,00 €
	Tieffruchtiges Aroma von dunklen Waldbeeren und reifen Herzkirschen mit markanter Würze. Ein echter Kerl mit Manieren. Rehrücken im Kräutermantel mit Wacholder-Wildsauce und Pastinaken.	Alk. 13,5% 0,75l [1,0l=24,00]
2188	2021 SPÄTBURGUNDER TROCKEN ILBESHEIMER KALMIT	27,00 €
	Vom Kalkstein geprägt. Ausgeprägtes Aroma dunkler Steinfrüchte gepaart mit einer kraftvollen Präsenz und eleganter Tanninstruktur - ein Wein mit viel Statement im großen Glas. Hirschmedaillons mit Jus an der Kartoffelpyramide und Steinpilzen.	Alk. 13,5% 0,75l [1,0l=36,00]

SONSTIGE ROTWEINE

GUTSWEINE

2383	2023 CUVÉE TROCKEN -GANS ROT-	12,80 €
	Kraftvolle Brombeer-Pfeffernase und jetzt schon weiche Tannine. Tiedunkle Gaumenfreude. Cuvée aus Merlot, Syrah und Cabernet. Pfälzer Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln.	Alk. 14,0% 0,75l [1,0l=17,07]
2384	2023 CABERNET FRANC TROCKEN	27,00 €
	Vom Buntsandstein in Birkweiler, zwei Jahre im Barrique gereift. Intensive Aromen von dunklen Waldfrüchten und Zedernholz. Ein Jäger unter den Sammlern.	Alk. 14,0% 0,75l [1,0l=36,00]

Verkaufs- und Lieferbedingungen

PREISE

Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Sektsteuer mit Ausstattung und Glas ab Weingut in €.

VERKAUF AB WEINGUT

(bei Abholung) ab 150,- €
Warenwert 3% Rabatt,
ab 300,- € Warenwert 5% Rabatt

LIEFERUNG

innerhalb Deutschlands
(keine Inseln).
Ab 195,- € Warenwert oder ab
24 Flaschen liefern wir frachtfrei,
darunter werden für Verpackung
und Porto 8,- € berechnet.
POST: Versand in 6er und 12er
Postkartons.
SPEDITION: ab 66 Flaschen
möglich in 6er Kartons bis zur
Bordsteinkante.

ABFÜLLER-WEINE

Die Weine, deren Bestell-Nr. mit
einem „a“ gekennzeichnet sind,
werden zur Sortimentsergänzung
oder zur Überbrückung von Liefer-
engpässen aus fremden Trauben
oder im Fass zugekauft.

VERKAUFSBEDINGUNGEN

Alle vorgehenden Angebote
verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Das Angebot ist freibleibend. Die
Rechnungsbeträge sind rein netto
bei Bezug zahlbar. Die Ware bleibt
bis zur vollständigen Bezahlung
unser Eigentum. Erfüllungs- und
Zahlungsort ist Birkweiler.
Gerichtsstand ist Landau/Pfalz.

BANKVERBINDUNG

Sparkasse SÜW in Landau
IBAN:
DE88 5485 0010 0035 0656 30
BIC: SOLADES1SUW

INFO

Bitte beachten Sie die Informatio-
nen zur Lebensmittelinformatio-
nsverordnung: Bei allen in der Liste
aufgeführten Weine handelt es sich
um deutsche Qualitätsweine aus
dem Anbaugebiet Pfalz, teilweise
ist eine engere geographische Her-
kunftsbezeichnung angegeben. Alle
Weine und Sekte enthalten Sulfite.
Es gelten unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen, die Sie im
Internet unter www.gies-dueppel.de
abrufen können.