



WEINGUT & WEINHAUS

L. Bastian SEIT 1868

WWW.BASTIANWEIN.DE

NEU!

Abholvergütung im Weinhaus
0,50 Euro / Flasche

MEHR FREUDE MIT NACHHALTIGEN SAMTWEINEN!

TELEFON 07642-6009 FAX 3862 - SERVICE@BASTIANWEIN.DE

WEINLISTE - 2025

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir sind für Sie da:

Andreas & Dagmar Neymeyer,
Carolin Martin, Manfred Sabari



Klaus Behner

Öffnungszeiten der Vinothek

Mo & Do & Fr 14:30 bis 17:30 Uhr

Samstag 09:00 bis 12:00 Uhr

Sonst Termine nach Vereinbarung,
oder Bereitstellung zur Abholung
im Carport!

service@weingut-bastian.de
Telefon 07642-6009

REGION
KAISERSTUHL
BADEN

Seit 1868
Das älteste noch in
direktem Familienbesitz
befindliche Weinhaus
am Kaiserstuhl
(5. Generation)



Josef Bastian füllt ca. 1897 die
ersten badischen Flaschenweine



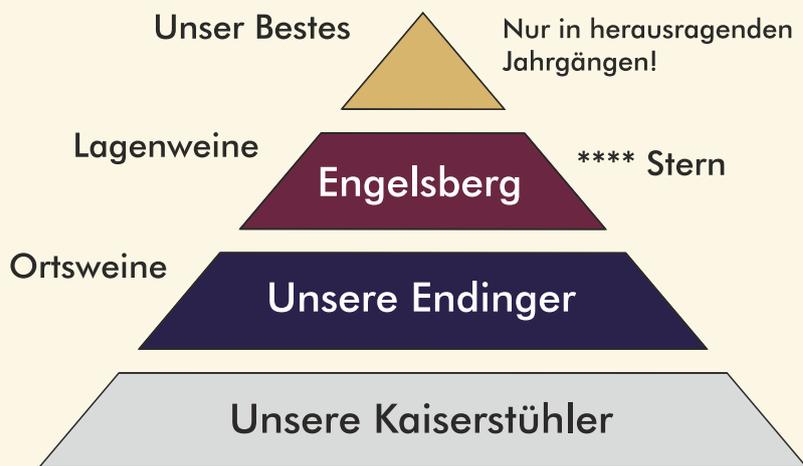
1868 legen Ema & Leopold Bastian
den Grundstein für unverwechsel-
baren Weingenuss am Kaiserstuhl



Elisabeth (Bastian) & Franz Neymeyer
verstehen es unsere Kunden mit
lieblichen Weinen zu begeistern



4. Generation:
Elfriede Stephanie (†2023) und
Bernhard (†2020) Neymeyer



Kennzeichnung der Geschmacksrichtung in der Artikelnummer

trocken = schwarz
feinherb = blau
lieblich & süß = grün

Edition Stephanie & Schwarzwaldmarie

Feinherbe Weine mit einem Tick mehr Süße, als ein trockener Wein!
Probieren lohnt sich auf alle Fälle.
Auch wenn Sie sonst trockene Weine trinken. Viele sind überrascht, dass Ihnen diese Geschmacksrichtung so gut gefällt!
Dies liegt auch daran, dass im Ausland feinherbe Weine ohne Kennzeichnung verkauft werden und viele diese als trockene Weine trinken.

Unsere Garantie: Sie genießen einzigartig! Rund, weich, extrem säurearm! Sie erhalten ein veganes, nachhaltiges Produkt, mit dem Anspruch, Ihnen viel Freude zu bereiten!

Ihre Kaiserstuhl WEINERLEBNIS-WELT im Weingut L. Bastian

IHR Bastian SEKT Erlebnis! Stellen Sie Ihren persönlichen Sekt her! Mind. 10 bis max. 18 Personen!

Fertigstellung / Degorgieren im Team
Inkl. Fingerfood & 1 Fl. Sekt 0,75 L pro Person mit individuellem Teametikett.
Verkostung des Rohsektes in verschiedenen Geschmacksrichtungen & Auswahl Ihres Lieblingssektes.

49,- € pro Person
Jede weitere Sektflasche = 14,- € / Fl.

Das Teamevent für Firmen & Vereine!

Sekterlebnis inklusive Auswahl von bis zu zwei Geschmacksvarianten für den Sekt.

Eigenes gedrucktes Etikett	300,00 €	bzw. nach Aufwand
Sektevent	30,00 € / Person	
Flasche Sekt 0,75 l	9,90 €	
Mindestmenge 120 Fl.	Paketpreise zzgl. 19% MwSt.	

Für weitere Varianten machen wir Ihnen gerne ein Angebot!





① Schnupper- Unimog- Weinbergs-Tour
 Termine unter www.weingut-bastian.de/weinerlebnis

Dauer ca. 1 Stunde
 mit 3 Weinen (ohne Brot)

Ab 2 Personen
 15 €

Anmeldung erforderlich

alle Preise pro Person

② Weinprobe mit Unimog-Weinbergs-Tour
 3 Weine ab 10 - ca. 17 Personen - Dauer ca. 2 h 29 €

③ Experten Weinprobe mit Unimog-Weinbergs-Tour & Kellerführung
 5 Weine ab 10 - ca. 17 Personen - Dauer ca. 3 h 37 €

④ Weinprobe mit Kellerführung
 3 Weine ab 6 - 60 Personen - Dauer ca. 1,5 h 21 €
 jeder weitere Wein 3 €

Kinder bis 8 Jahren **kostenlos**. Von 9-15 Jahren **halber Preis!**
 Kinder erhalten eine Traubensaftprobe.

Genießen Sie außergewöhnliche Weine, spektakuläre Löbshohlwege, atemberaubende Aussichten, einen einzigartigen historischen Weinkeller und interessante Einblicke in die Weinherstellung.

Zubuchungsmöglichkeit:

Für Einzelreisende und kleinere Gruppen gibt es sehr oft die Möglichkeit, sich zu einer Tour dazu zu buchen.

Bei den Weinproben 2-4 wird regionales Fingerfood gereicht!

Die Mindestpersonenzahl bezieht sich auf Vollzahler.
 Weitere Informationen finden sich auf der Anmeldeseite im Internet!

Nach der Weinprobe haben Sie die Möglichkeit in der örtlichen Gastronomie die regionaltypische Küche kennen zu lernen. Gerne helfen wir Ihnen das passende Lokal zu finden.

Unsere Hotелеmpfehlungen:

Hotel Pfauen anfrage@pfauen-endingen.de - 180 m entfernt!

Telefon: 07642 / 90 23 - 0, Fax: 90 23 - 40

Hotel Engel - Telefon 07642-3238 - info@engel-endingen.de



Anmeldung: www.weingut-bastian.de/weinerlebnis

Neu!

Ihr Weinerlebnis: Fackel- und Weinwanderung



Weinbergs-Fackeltour

Erleben Sie eine spektakuläre Wanderung durch die romantischen Löbshohlwegen und Weinberge des Endinger Schönebergs!
 Genießen Sie auf dieser Tour unsere angenehm zu trinkenden Samtweine und regionales Fingerfood!

Weinwanderung

Tauchen Sie ein in die Schönheit der Löbshohlwegen und Weinberge!
 Auf dieser Wanderung erwarten Sie nicht nur atemberaubende Ausblicke, sondern auch unsere einzigartigen Weine und regionales Fingerfood, welches perfekt zu Ihrem puren Kaiserstuhl-Erlebnis passt.

(Kinder & Jugendliche erhalten eine Traubensaftprobe & reduzierte Preise)

Alle Infos: www.weingut-bastian.de/weinerlebnis



Weinliebe im Monatstakt: Unsere Wein-Highlights 2025

Sichern Sie sich jeden Monat exklusive Weine mit **10% Rabatt** und machen Sie jeden Schluck zu Ihrem einzigartigen Samtweingenuss!



- Februar:** Love of my Life: Weiss- & Rotwein, Secco Rosé verliebt
- März:** Grauburgunder „TAGE wie DIESER“
- April:** Cabernet Blanc „Bienenfresser“
- Mai:** Edition Heimat/ Black Forest Marie:
Pinot Grigio, Rosé, Faszination Rot
- Juni:** Kaiserstühler Überraschung
- Juli & August:** Sommeraktion
- September:** „NOVUM“ Rotwein
- Oktober:** Pinot Noir Ortswein & Cuvée Noir 4****
- November:** „TAGE wie DIESER“ Rotwein
- Dezember:** DURAT et LUCET brut und Cuvée Prestige trocken

Verpassen Sie keine Aktionen mehr! Außerdem gibt es Tipps rund um den Wein!

Abonnieren Sie unseren **Newsletter** unter www.bastianwein.de

Sichern Sie sich **10 Euro Willkommensrabatt** für Ihre nächste Bestellung!

Direkt zur Newsletter-
anmeldung per QR Code



Versandkonditionen für Deutschland: Internationaler Versand auf Anfrage!

Ab 12 Flaschen an eine Adresse versandkostenfrei!

Bis 12 Flaschen 10 Euro Versandkostenanteil

Abholung im Weingut:

Preisreduktion von 0,50 Euro/Flasche

Öffnungszeiten der Vinothek:

Mo & Do & Fr 14:30 bis 17:30 Uhr

Samstag 09:00 bis 12:00 Uhr

24

Sonst Termine nach Vereinbarung,
oder Bereitstellung zur Abholung
im Carport möglich!

**Standard Paketversand
in nachhaltigen
12er Paketen!**

Sondergrößen von
1,2,3 und 6 Flaschen
mit Versandkosten möglich!

Name: _____ Vorname: _____

E-mail: _____

Straße: _____ PLZ: _____

Ort: _____ Telefon: _____ Geburtsdatum: _____

Mit dem Ausfüllen erlaube ich widerruflich die Zusendung von Informationen und Werbung per Post und per E-mail!

Grauer Burgunder, Cabernet Blanc & X

Grauer Burgunder
Kaiserlicher Genuss
am Kaiserstuhl seit 1347



Grauer Burgunder Eine Rebsorte mit vielen Namen?

Um das Jahr 1347 befahl Kaiser Karl IV den Zisterziensermönchen die Verbreitung einer natürlichen Mutation des Pinot Noir. Die damals ganz in Grau gekleideten Mönche verbreiteten diese Rebsorte europaweit. Der „Burgunder der Grauen“ wurde zum Grauen Burgunder bzw. Pinot Gris / Pinot Grigio. 1711 entdeckte der Speyrer Kaufmann Johann Seeger Ruland die Brillanz eines Weins von verwilderten Weinstöcken. Er vermarktete diesen Wein unter dem Namen Ruländer. Später stellte sich heraus, dass er den Grauen Burgunder verbreitet und den Originalnamen verdrängt hatte. Ende der 1980er Jahre erhielten die ersten Weine am Kaiserstuhl, die nach dem Vorbild des französischen Chablis trocken ausgebaut waren, wieder den Namen Grauburgunder.

Grauer Burgunder **** trocken

2022

Nr. 8076t

Lagenwein:
Endinger Engelsberg



Duft: Dezente Vanille - Mango - Honigmelone
Geschmack: vollmundig - kraftvoll - perfekt abgestimmt - cremige, leicht rauchige Holznote - rund mit langem Nachhall
Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für intensive Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C
Hohes Reifepotential!

Restsüße: 3,2 g/l
Säure: 4,1 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

34,67 € / 1,0 L
€ 26,00 / 0,75 L

Grauer Burgunder TAGE wie DIESER trocken

2023

Nr. 073t

Ortswein: Endingen



Duft: Quitte - Karamell - junge Honigmelone - vielschichtige Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure - sehr rund und mild - vollmundig - dezente Vanille im Abgang
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C

Restsüße: 5,0 g/l
Säure: 5,0 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

15,33 € / 1,0 L
€ 11,50 / 0,75 L

Bienenfresser Cabernet Blanc trocken

2023

Nr. 075t

Ortswein: Endingen



Duft: Grapefruit - junge Ananas - Holunderblüte
Geschmack: rund und mild - vollmundig - dezente Vanille im Abgang
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C

Restsüße: 5,7 g/l
Säure: 4,3 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Rebsorte: Cabernet Blanc

15,33 € / 1,0 L
€ 11,50 / 0,75 L

Weisswein LOVE of my LIFE trocken

2023

Nr. x01

Kaiserstühler



Duft: Apfel - Zitrone - Grapefruit
Geschmack: elegant - rund und angenehm erfrischend
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte, wenig intensive Speisen z. B. Spargel.
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 4,6 g/l
Säure: 4,8 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Hauptrebsorten:
Neue Komposition!
Rivaner & Cabernet Blanc

12,67 € / 1,0 L
€ 9,50 / 0,75 L



Unsere Primitivo
Alternative!

Edition Stephanie

Edition Heimat - Black Forest Marie

Edition STEPHANIE Weiss

2023

Nr. 950

Kaiserstühler



Duft: fruchtig - Zitrone - Mango - Ananas
Geschmack: erfrischend - dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte Speisen!
Serviertemperatur: 5 °C
Restsüße: 11,5 g/l
Säure: 4,5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 11,5% vol
Rebsortenkomposition im Stil eines Weissen Burgunders!

13,33 € / 1,0 L
€ 10,00 / 0,75 L

Edition STEPHANIE Rosé

2023

Nr. 956

Kaiserstühler



Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig - Erdbeere - Himbeere - Johannisbeere
Geschmack: erfrischend - dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 14,5 g/l
Säure: 4,2 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 11,5% vol
Rebsorten: Blauer Spätburgunder, Cabernet Mitos

13,33 € / 1,0 L
€ 10,00 / 0,75 L

Edition Heimat Pinot Grigio

2023

Nr. 602

Kaiserstühler



Duft: Honigmelone - Zitrone - Mango
Geschmack: erfrischend - dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 13,0 g/l
Säure: 4,6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Rebsorte: Pinot Grigio (Grauer Burgunder)

15,33 € / 1,0 L
€ 11,50 / 0,75 L

Edition Heimat Rosé

2023

Nr. 612

Kaiserstühler
Sonderedition Edition Stephanie!



Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig - Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend - dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 14,5 g/l
Säure: 4,2 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 11,5% vol
Rebsorten: Blauer Spätburgunder, Cabernet Mitos

13,33 € / 1,0 L
€ 10,00 / 0,75 L

Edition Heimat Rotwein

Nr. 622

Ortswein: Endingen

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere - Heidelbeere - Süßkirsche - dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper - samtige, den Gaumen auskleidende Tannine - schmeichlerische, nur unterschwellig merkbare Süße
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 15,4 g/l
Säure: 4,8 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Faszination Noir: Pinot Noir, Cabernet Mitos

16,67 € / 1,0 L
€ 12,50 / 0,75 L



Pinot Noir bzw. Blauer Spätburgunder Seit dem 8. Jahrhundert der Wein der Kaiser und Könige.

Pinot Noir **** trocken

2018

Nr. 8386t

Lagenwein:
Endinger Engelsberg

Kork Diam 100% natürlich

Farbe: leuchtendes Rubinrot

Duft: Röstaromen, gepaart mit

dunkler Süßkirsche - Waldfrüchte

Geschmack: vollmundiger Körper -

samtige Gaumenfülle - feinnervig

grundiert - dezente süßliche

Holznote - runder Schmelz mit

langem Nachhall

Genussempfehlung: Exzellenter

Essensbegleiter für hochwertige

kräftige Gerichte und Käse!

Serviertemperatur: 16 - 22 °C

Restsüße: 5,3 g/l

Säure: 5,2 g/l

Säureeindruck: niedrig

Alkoholgehalt: 13,5% vol

66,67 € / 1,0 L

€ 50,00 / 0,75 L



Pinot Noir trocken

Nr. 383t

Ortswein: Endingen

Kork Diam 100% natürlich

Farbe: kräftiges & dunkles
Rubinrot

Duft: Dunkle Süßkirsche -

Brombeere - dezente Röstnoten

Geschmack: seidiger Gaumen -

mittelgewichtiger Körper -

ausbalancierte Tannine - feiner

Nachhall

Genussempfehlung:

Essensbegleiter für mittlere bis

kräftige Gerichte und Käse!

Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 7,2 g/l

Säure: 5,2 g/l

Säureeindruck: niedrig

Alkoholgehalt: 14,0% vol

16,67 € / 1,0 L

€ 12,50 / 0,75 L



Blauer Spätburgunder trocken

2021

Nr. 380t

Kaiserstühler

Farbe: helles Rubinrot

Duft: Dunkle Süßkirsche,

Brombeere, Heidelbeere

Geschmack: rund - weich -

elegant, samtiger Körper

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein,

Essensbegleiter für mittel-

schwere Speisen!

Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 6,7 g/l

Säure: 4,9 g/l

Säureeindruck: niedrig

Alkoholgehalt: 12,5% vol

14,00 € / 1,0 L

€ 10,50 / 0,75 L



Edition STEPHANIE Blauer Spätburgunder

Nr. 936

Kaiserstühler

Farbe: Rubinrot

Duft: Dunkle Süßkirsche -

Pflaume - Brombeere

Geschmack: rund - weich -

dezente Süße mit leicht herbem

Charakter - weich für

den Gaumen

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein,

Terrassenwein, Universalwein für

Feierlichkeiten, Essensbegleiter

für Pasta und Pizza

Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 16,5 g/l

Säure: 4,7 g/l

Säureeindruck: sehr niedrig

Alkoholgehalt: 13,0% vol

14,00 € / 1,0 L

€ 10,50 / 0,75 L



Blauer Spätburgunder beerig (lieblich)

Nr. 381

Kaiserstühler

Farbe: strahlendes Rubinrot

Duft: Helle Süßkirsche -

Himbeere

Geschmack: rund - weich -

fein abgestimmte Süße - extrem

schmeichlerisch für den Gaumen

Genussempfehlung:

gemütliches Zusammensein,

Terrassenwein (etwas gekühlt),

Fernseh- und Spielwein

Serviertemperatur: (12) - 22 °C

Restsüße: 27,0 g/l

Säure: 5,0 g/l

Säureeindruck: sehr niedrig

Alkoholgehalt: 12,5% vol

14,00 € / 1,0 L

€ 10,50 / 0,75 L





Faszination Noir

Erleben Sie den mediterranen Kaiserstuhl!
Dunkel, intensiv und trotzdem samtig rund!

Cuvée Noir **** trocken

2016/19
Nr. 8219t - Kork
Lagenwein:

Endinger Engelsberg

Farbe: tiefschwarzes Rot
Duft: Röstaromen - reife roter Paprika - Waldfrüchte - Heidelbeere
Geschmack: vollmundig - kraftvoller südländischer Körper - samtige Gaumenfülle - herbe Holznote, mit langem Nachhall
Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle kräftigen und pikanten Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

Restsüße: 1,0 g/l
Säure: 5,6 g/l
Säureindruck: mittel
Alkoholgehalt: 13,5% vol
Rebsorten:
Cabernet Mitos,
Pinot Noir

46,67 € / 1,0 L
€ 35,00 / 0,75 L



Ausverkauf

MAGNUM

16-8219tm

Cuvée Noir *****

13,5%vol 28,00 €/1,0L

42,00 € / 1,5 Liter

statt 60,00 €

Holzkrone 15,00 €

DOPPELMAGNUM

16-8219tdm

Cuvée Noir *****

13,5%vol 25,67 €/1,0L

77,00 € / 3,0 Liter

statt 110 €

Holzkrone 24,50 €

**Abholpreise! Versand
auf Nachfrage!**

NOVUM Rotwein trocken

Nr. 8380t

Ortswein: Endingen

Glas“kork“
Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Reife Süßkirsche - dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: runder mittelschwerer Körper - samtige Tannine
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 6,9 g/l
Säureindruck: 4,9 g/l
Alkoholgehalt: 13,5% vol
Faszination Noir:
Blauer Spätburgunder,
Dakapo, Cabernet Mitos

16,67 € / 1,0 L
€ 12,50 / 0,75 L



TAGE wie DIESER Rotwein

Nr. 392

Ortswein: Endingen

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere - Heidelbeere - dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper - samtige Tannine - schmeichlerische, nur unterschwellig merkbare Süße
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 15,4 g/l
Säure: 4,8 g/l
Säureindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Faszination Noir: Blauer Spätburgunder, Cabernet Mitos

16,67 € / 1,0 L
€ 12,50 / 0,75 L



Bienenfresser Rotwein

Barone Flasche

Nr. 397

Ortswein: Endingen

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere - Heidelbeere - Süßkirsche - dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper - samtige Tannine - schmeichlerische, dezente Süße
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 18,6 g/l
Säure: 5,2 g/l
Säureindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 13,0% vol
Rebsorten Komposition!

**Ausverkaufspreis
statt 15,00 Euro**

18,00 € / 1,0 L
€ 13,50 / 0,75 L



Zuckerfrei
gesüßt!

Zuckerfrei
gesüßt!



Der einzige rote
Qualitätslikörweine
in Baden!



Die alkoholfreie Sektalternative!

BASTIAN BELL

Roter Likörwein

2020

Nr. 820

Endinger Engelsberg

Kork Select Green 100% pflanzlich



Farbe: Rubinrot

Duft: Kirsche - Johannisbeere, Heidelbeere

Geschmack: der wärmende Einfluss des Weinbrandes vermählt sich mit der Frucht und Süße zu purer Harmonie

Genussempfehlung: Aperitiv, zum Dessert, Digestiv nach dem Essen, zum einfach so genießen
Serviertemperatur: 22 °C

Restsüße: 46,0 g/l

Säure: 4,3 g/l

Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 17,5% vol

Rebsorten: Pinot Noir Cabernet Mitos

33,33 € / 1,0 L

€ 12,50 / 0,375 L

BIANCO oder TINTO de VULCANO

Weincocktails mit
Kohlensäure

Alkoholgehalt: 3,8% vol

Nr. v03 weiss

Duft: Rhabarber - Bitterorange

Nr. v23 rot

Duft: Zitrone - Bitterorange

Geschmack: wenig Alkohol - samtig prickelnde Art - angenehme herbe Süße
Genussempfehlung:

Wenn es mal etwas Leichtes und Erfrischendes sein soll. Unsere Varianten des spanischen „Tinto de Verano“.

Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 60 g/l

Säureeindruck: sehr niedrig

12,12 € / 1,0 L

€ 4,00 / 0,33 L

TINTO de VULCANO

ZERO

Zuckerfrei gesüßt!

Alkoholgehalt: 4,9% vol

Nr. v33 rot

Duft: Zitrone, Bitterorange

Geschmack: wenig Alkohol - samtig prickelnde Art - angenehme herbe Süße
Genussempfehlung: Wenn es mal etwas Leichtes und Erfrischendes sein soll. Unsere zuckerfrei gesüßte Variante.

Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 0,7 g/l

Glucose < 0,5 g/l

Fructose 0,5 g/l

Säureeindruck: sehr niedrig
Süßungsmittel: Acesulfam K, Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle!

Testfüllung!

So lange der Vorrat reicht!

12,12 € / 1,0 L

€ 4,00 / 0,33 L

SPARKLING Zero

alkoholfrei



„brut Style“

Nr. 959

Duft: Pfirsich

Geschmack: erfrischend - feine Süße - weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Genussempfehlung: Ausschank als Sektalternative, die einem trockenen Sekt recht nahe kommt.

Serviertemperatur: 5°C

Restsüßeindruck: brut

Restsüße: 0,0 g/l

Säureeindruck: niedrig alkoholfrei

Süßungsmittel: Acesulfam K, Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle!

Geeignet für Diabetiker und bei Fructoseintoleranz.

16,67 € / 1,0 L

€ 12,50 / 0,75 L

SPARKLING Zero

alkoholfrei



„trocken Style“

Nr. 960

Duft: Pfirsich

Geschmack: erfrischend - feine Süße - weich und schmeichlerisch für den Gaumen.

Genussempfehlung: Ausschank als Sektalternative, die einem trockenen Sekt recht nahe kommt.

Serviertemperatur: 5°C

Restsüßeindruck: trocken

Restsüße: 0,0 g/l

Säureeindruck: niedrig alkoholfrei

Süßungsmittel: Acesulfam K, Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle!

Geeignet für Diabetiker und bei Fructoseintoleranz.

16,67 € / 1,0 L

€ 12,50 / 0,75 L



Himmlisch prickelndes, samtig weiches Vergnügen

**Rosé Verliebt
Secco
trocken**
Nr. 720



Duft: Erdbeere - rote Johannisbeere
Geschmack: wenig Alkohol - samtig prickelnde Art - angenehme Süße
Genussempfehlung: Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5°C

Hauptrebsorten:
Spätburgunder , Cabernet Mitos

Restsüße: 29,0 g/l
Säure: 4,0 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 10,0% vol

14,67 € / 1,0 L
€ 11,00 / 0,75 L

**Bastian KRONE
trocken
Gründersekt**
Nr. 106t



Duft: Birne - Quitte - Karamell
Geschmack: runde, spritzige, perfekte Süße - zugleich milde Art
Genussempfehlung: Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

Hauptrebsorten:
Rivaner, Riesling

Restsüße: 22,2 g/l
Säure: 4,0 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

15,33 € / 1,0 L
€ 11,50 / 0,75 L

**Cuvée Prestige
trocken**
Klassische Flaschengärung
Nr. 112t

NEU!

Dosagelikör mit Traubenzucker! fructosearm

Duft: Ananas - Apfel -Pflirsich
Geschmack: cremig - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C
Rebsorten: Pinot Noir Blanc de Noirs, Chardonnay, Riesling

Geschmacksrichtung: trocken
Säure: 4,5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 13,0% vol

Einführungsaktionspreis!

18,67 € / 1,0 L
€ 14,00 / 0,75 L

**DURAT et LUCET
brut**
Klassische Flaschengärung
Nr. 113b



Duft: Lichy - Quitte - Honig - Karamell
Geschmack: super cremig - Vanille - weich und schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, exzellenter Essensbegleiter von kräftigen Speisen, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C
Rebsorten: Pinot Noir Blanc de Noirs, Chardonnay, Riesling

Restsüße: ca. 10,5 g/l
Säure: 4,5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

23,33 € / 1,0 L
€ 17,50 / 0,75 L

Nachhaltigkeit, Weinpreise und Vorbestellung!

Als Weingenießer unserer Weine können Sie sicher sein, dass wir alles daran setzen Ihnen einzigartig angenehme zu genießende Weine anzubieten. Darüber hinaus ist uns Nachhaltigkeit zum Wohl von Mensch und Natur sehr wichtig.

In den letzten Jahren gab es enorme Preissteigerungen bei den Vorlieferanten. Bedingt durch den demografischen Wandel sinkt die Zahl der Weingenießer. Dadurch wird es weiter Änderungen in der Sortimentsstruktur geben.

In Zukunft werden wir gewisse Weine nur noch auf Vorbestellung füllen.

Wir werden Sie gezielt diesbezüglich informieren.

Grauer Burgunder trocken

2023/24 Nr. 70t

Duft: fruchtig - frische Mango - reifer Apfel - junge Honigmelone
Geschmack: sehr rund und mild - dennoch erfrischend elegant

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein im Winter & Sommer, Terrassenwein, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8 °C

Restsüße: 5,1 g/l
Säure: 4,7 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

€ 10,0 / 1,0 L

Müller Thurgau trocken

2023/24 Nr. 34t

Duft: ausgeprägt fruchtig - Grapefruit - Limette - grüner Apfel
Geschmack: erfrischend spritzig - runder Nachhall

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Sommerfest, Terrassenwein, Essensbegleiter für leichte, wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5°C

Restsüße: 4,6 g/l
Säure: 5,1 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,0% vol

€ 7,00 / 1,0 L

Z'Nini Weisswein feinherb

Nr. 27

Duft: ausgeprägt fruchtig - Mirabelle - Zitrone - Pflirsich
Geschmack: erfrischend - dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und schmeichlerisch für den Gaumen

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für leichte wenig intensive Speisen z. B. Spargel
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 13,2 g/l
Säure: 4,5 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 10,5% vol

€ 7,00 / 1,0 L

Müller Thurgau lieblich

2024 Nr. 03

Duft: fruchtig - Pflirsich, Arpikose - Limette - Apfel
Geschmack: erfrischend - ausbalancierte Süße - runder Nachhall

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Sommerfest, Terrassenwein, Essensbegleiter nur bedingt, wenn es der Vorliebe des Genießers entspricht
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 21,0 g/l
Säure: 5,0 g/l
Säureeindruck: extrem niedrig
Alkoholgehalt: 10,0% vol

Evtl. nur auf Vorbestellung lieferbar!

€ 7,00 / 1,0 L

Blauer Spätburgunder

Offizieller Sortenname ist Blauer Spätburgunder.

Seit 2003 erhalten Sie von uns, im Verhältnis zu anderen Burgundern, dunkle und weiche Rotweine. Dabei ist uns das Augenmerk auf eine ansprechende Farbe genauso wichtig, wie Geruch, Geschmack und die inneren Werte eines Weines.

Wir versuchen, das schöne, leicht bläuliche Rubinrot eines Spätburgunders zu schützen und zu erhalten.

Aus diesem Grund haben wir uns vor ein paar Jahren entschieden, diese etwas andere Art mit BLAUER Spätburgunder zu kennzeichnen.

Spätburgunder Weissherbst lieblich

2024 Nr. 57

Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig - Erdbeere - Himbeere und etwas Johannisbeere
Geschmack: erfrischend - dezent prickelnd - sanfte Süße - schmeichlerisch für den Gaumen
Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein (etwas gekühlt), Fernseh- und Spielewein
Serviertemperatur: 5 °C

Restsüße: 22,5 g/l
Säure: 4,9 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 11,5% vol

Ab ca. Mai 2025 lieferbar!

€ 9,00 / 1,0 L

Blauer Spätburgunder trocken

2021 Nr. 36t

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche - Waldfrüchte
Geschmack: eleganter mittelgewichtiger Körper - samtig rund

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 6,7 g/l
Säure: 4,9 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 12,5% vol

€ 9,00 / 1,0 L

Spätburgunder Rotwein feinherb

Nr. 37

Farbe: Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche - Brombeere
Geschmack: dezente Süße mit leicht herbem Charakter - weich und samtig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

Restsüße: 15,0 g/l
Säure: 4,9 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig
Alkoholgehalt: 12,0% vol

€ 9,00 / 1,0 L

Spätburgunder Rotwein lieblich

Nr. 38

Farbe: Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche - Pflaume
Geschmack: rund - weich, schmeichelhafte Süße, damit sehr angenehm im Genuss

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein (etwas gekühlt), Fernseh- und Spielewein
Serviertemperatur: (12) - 22 °C

Restsüße: 28,0 g/l
Säure: 5,0 g/l
Säureeindruck: niedrig
Alkoholgehalt: 11,5% vol

€ 9,00 / 1,0 L

		1,0 L		10 L Bag in Box	
Bastian Glut - Weisser Glühwein	10,5% vol	Nr. 92	6,50 €	Nr. 92-10	60,00 €
Bastian Feuer - Roter Glühwein	11,5% vol	Nr. 90	6,50 €	Nr. 90-10	60,00 €
Bastian Feuer LC - (lower carb) rot	10,0% vol	Nr. 89	7,50 €	Nr. 89-10	70,00 €
zuckerfrei * gesüßte Glühweinalternative					

		0,75 L		
Neu in der 0,75 L Flasche				
Bastian Flamme - Rosé Glühwein	11,5% vol	Nr. 888	7,50 €	0,75 L Literpreis 10,00 €

alkoholfrei & zuckerfrei * gesüßte Glühweinalternativen geeignet für Diabetiker & bei Fructoseintoleranz

		0,75 L	Ausverkauf!
Bastian Glut Zero - weiss	alkoholfrei	Nr. 930	8,00 €
			Literpreis 10,67 €
Bastian Feuer Zero - rot	alkoholfrei	Nr. 910	8,00 €
			Literpreis 10,67 €

*Die zuckerfrei gesüßten Produkte sind mit den Süßungsmitteln Acesulfam K & Aspartam gesüßt.

Da Aspartam ein Süßstoff ist, der auf der Aminosäure Phenylalanin basiert, muss der Zusatz ***, „Enthält eine Phenylalaninquelle“** angegeben werden. Für Fragen stehen wir hier gerne zu Ihrer Verfügung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen vom 15.10.2023

Gültig nur für Endverbraucher! Angebot: Sämtliche Angebote sind freibleibend. Die Preise verstehen sich ab Weingut in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., sowie einschl. Flasche und Karton. Vertragsschluss findet erst bei Auftragsbestätigung, oder bei Ausführung der Bestellung durch uns als Lieferant statt. Mit Erscheinen dieser Weinliste werden alle früheren Angebote ungültig. **Lieferung:** siehe Versandkosten auf der nächsten Seite. Bei ausverkauften Weinen behalten wir uns das Recht auf Teillieferung bzw. Ersatzlieferung (Jahrgangs- und Lagenwechsel) vor.

Schadenersatz bei beschädigter Lieferung: Bei Postversand oder Spedition ist es erforderlich, daß Sie den Schaden vom Zusteller bestätigen lassen und sofort bei uns melden, da die Ware durch den Zusteller versichert ist. Sie wird von uns in anerkannten Kartons an die Zusteller übergeben. Bei Anlieferung durch eigene LKW übernehmen wir die Haftung bis zur Lieferung an die Haustüre. Danach geht die Gefahr an Sie als Empfänger über. **Rabatte:** Durch gestiegene Kosten und das Angebot von besonders guten Versandbedingungen an Sie, bitten wir um Ihr Verständnis, daß keine Rabatte im Versand unter 400 Flaschen an eine Adresse gewährt werden können. Aktions- und Restpostenpreise sind nicht weiter rabattierfähig. **Zahlung:** Sofort nach Erhalt der Rechnung. Wir behalten uns die Vereinbarung von anderen Zahlungsweisen im Einzelfall vor. Vertreter sind zum Inkasso nicht berechtigt. **Reklamation:** Reklamationen jeglicher Art sind spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware geltend zu machen. Es bestehen keine Mängelrechte, wenn die Qualitätsverschlechterung auf unsachgemäße Behandlung oder Lagerung durch Sie zurückzuführen ist. Der Wein muß kühl und lichtgeschützt gelagert werden.

Widerrufsrecht: Es gelten die gesetzlichen Regelungen. Eine unfreie Rücksendung muss mit uns abgesprochen werden. **Widerrufsfolgen:** Es gelten die gesetzlichen Regelungen. **Eigentumsvorbehalt:** Die gelieferte Ware einschließlich Verpackung bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Kunde ist nicht zur Verpfändung der Ware berechtigt. Erfüllungsort für Lieferungen und Gerichtsstand ist Endingen a. K., wenn dies zulässig ist. Sonst greifen die gesetzlichen Regelungen. Die Vertragssprache ist Deutsch und es findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Bei Nichterfüllung erklärt sich der Kunde bereit, die noch vorhandene Ware nach Verlangen des Lieferanten zur Rücknahme herauszugeben. **Haftung:** Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht, soweit gesetzlich zwingend gehaftet wird, insbesondere in Fällen des Vorsatzes und grober Fahrlässigkeit bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit wegen der Übernahme einer Garantie für das Vorhandensein einer Eigenschaft bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder nach dem Produkthaftungsgesetz. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Vertragspartners ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden. Wir weisen darauf hin, dass Secco und Sektkflaschen unter einem Druck bis 6 bar (20°C) stehen. Gerade diese Produkte dürfen nicht direkter Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 30°C ausgesetzt werden. Auch die Flaschenoberfläche darf nicht beschädigt werden. Sonst besteht die Gefahr der Explosion der Flasche. Bitte behandeln Sie die Flaschen sehr sorgsam und halten diese von Kindern fern. Um den Jugendschutz zu gewährleisten prüfen wir das Alter der Besteller und nutzen die Alterssichtprüfung der Versender für die annehmenden Personen.

Der Rechtsweg ist bei Fehlern beim Druck der Liste ausgeschlossen. Irrtum vorbehalten. Sind einzelne Punkte dieser Geschäftsbedingungen unzulässig gehalten dort die gesetzliche Regelung. Die restlichen Regelungen bleiben wirksam.

Alle unsere Weine, Schaumweine und andere Produkte
stammen aus Deutschland und enthalten Sulfite!

