

ALLES WAS MAN ZUM WEIN MACHEN BENÖTIGT, IST IN UND AUF DER TRAUBE

Diesem Motto gemäß arbeiten wir im Weinberg und beim Weinausbau im Keller. Die ökologische Bewirtschaftung unserer Weinberge hat in unserem Betrieb oberste Priorität. Durch sie kommen die verschiedenen Sandsteinböden der Stettener Lagen am besten zur Geltung. ‚Naturnahe‘ Weinbergarbeit reicht uns nicht. Seit über 20 Jahren bewirtschaften wir unsere Weinberge deshalb als vollzertifiziertes Bioweingut und seit 2008 biodynamisch. 2012 erfolgte der Schritt zur Mitgliedschaft in den Demeter-Verband. So verwenden wir im Weinberg Gesteinsmehle, Backpulver, Pflanzenextrakte und unterschiedliche Tee-Spritzungen, um unsere Reben zu stärken. Mit Begrünung durch Calendula, Malve, Boretsch, verschiedene Kleearten, Pimpinelle,... schaffen wir Lebensräume für Insekten und Kleinlebewesen – in unseren Weinbergen ist richtig was los.

KONTROLLIERTES NICHTSTUN

– das ist unser Motto für den Keller. Mit vollstem Vertrauen überlassen wir die Entstehung unserer Weine den vielen Mikroorganismen, welche in unseren Mosten schwimmen. Wir vergären all unsere Weine zu 100% spontan, d.h. nur mit weinbergseigenen Hefen. Auf diese Weise sind wir in der Lage, die spannenden Unterschiede unserer heimischen Böden in Flaschen zu füllen. Resultat dieser Arbeit sind Weißweine mit ausgeprägter Frucht und Eleganz, welche durch ihre feinrassig eingebundene Säure ein langes Lagerpotential aufweisen. Die maischevergorenen, trockenen Rotweine werden alle in großen, alten Holzfässern ausgebaut und zeigen eine ausgewogene Tanninstruktur und Dichte.

REINHEIT, MINERALITÄT, LEBENDIGKEIT, SPANNUNG, KOMPLEXITÄT, AUSDRUCK

Unsere Weine sind unkopierbare Originale. Beurer-Weine gibt es daher auch nicht literweise. Wir pflegen das Abfüllen in 0,75l-Flaschen und Großflaschen. Lassen Sie den Weinen bei der Verkostung ZEIT und verwenden Sie ein großes Glas. Damit geben Sie den Aromen die Möglichkeit sich zu entfalten. Auf diese Weise werden Sie die wahre Stärke der Weine kennenlernen. Probieren Sie die Ergebnisse unseres antiautoritären Weinbaus – eigenwillig, mutig und konsequent biodynamisch.

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

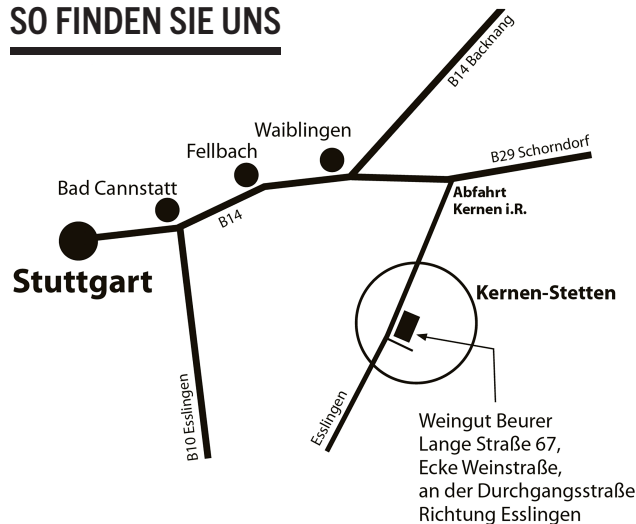
Tel. 07151 - 42190
Fax. 07151 - 41878

📧 @weingut-beurer
📌 facebook.com/weingut-beurer

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr
und nach Vereinbarung

SO FINDEN SIE UNS



VVS – S2 bis Rommelshausen und dann mit dem Bus 211 nach Kernen-Stetten, Haltestelle Kelter. Von Esslingen mit dem Schnellbus X20 bis Haltestelle Diakonie, dann etwa 10 min. Fußweg.

VERANSTALTUNGEN

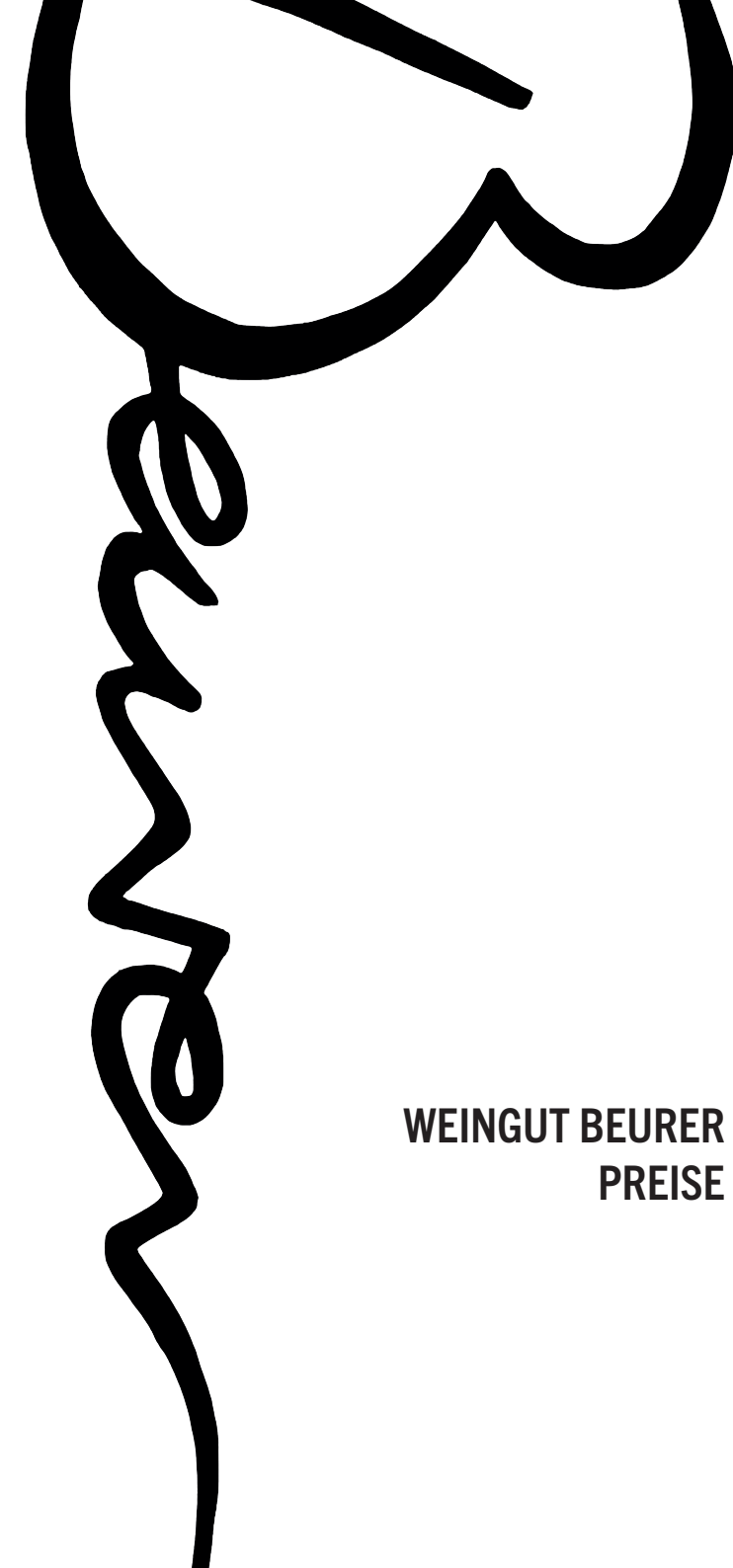
Informationen und Termine finden Sie auf unserer Homepage



VDP. WEINGUT

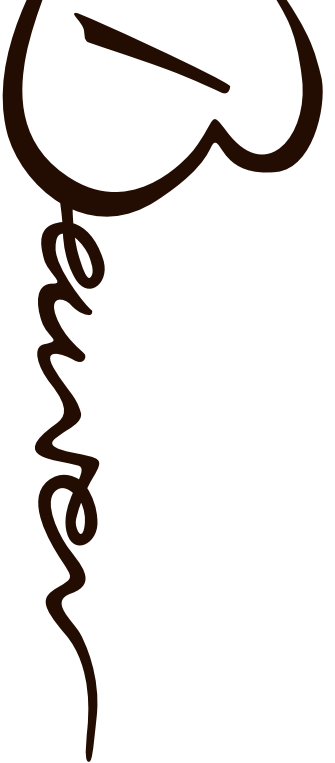


WEINGUT BEURER PREISE



PREISE 2025/1

WEINGUT BEURER, Lange Straße 67, 71394 Kernen-Stetten i.R.
Tel. 07151 - 42190, Fax 07151 - 41878, info@weingut-beurer.de



VDP.GUTSWEINE	VERSPIELT	FRISCH	LEBENDIG	
2023	Riesling Gutswein	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>
2022	Spätburgunder	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>
2024	Weißer Burgunder	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>
2023	Rosé - trocken -	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>
2022	Rot - trocken - <small>Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser</small>	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>
2023	Trollinger	0,75l.	11,50 € 1ltr. 15,33 €	<input type="checkbox"/>

VDP.ORTSWEINE	MINERALISCH	CHARAKTERVOLL	EIGENSTÄNDIG	
2022	Riesling „mal anders“ <small>feinherb</small>	0,75l.	14,80 € 1ltr. 19,73 €	<input type="checkbox"/>
2022	Riesling Gipskeuper	0,75l.	14,80 € 1ltr. 19,73 €	<input type="checkbox"/>
2022	Riesling Schilfsandstein	0,75l.	14,80 € 1ltr. 19,73 €	<input type="checkbox"/>
2021/22	Riesling Kiesel sandstein <small>unfiltriert</small>	0,75l.	18,50 € 1ltr. 24,67 €	<input type="checkbox"/>
2022	Zweigelt Untere Bunte Mergel	0,75l.	14,80 € 1ltr. 19,73 €	<input type="checkbox"/>
2022	Lemberger Untere Bunte Mergel	0,75l.	18,50 € 1ltr. 23,33 €	<input type="checkbox"/>

VDP.ERSTE LAGE	AUSDRUCKSSTARK	DUFTIG	GEHALTVOLL	
2023	Sauvignon blanc	0,75l.	23,80 € 1ltr. 31,73 €	<input type="checkbox"/>
2022	Grauburgunder	0,75l.	23,80 € 1ltr. 31,73 €	<input type="checkbox"/>
2023	Riesling Junges Schwaben	0,75l.	32,00 € 1ltr. 42,67 €	<input type="checkbox"/>

VDP.GROSSE LAGE	TIEFGRÜNDIG	KOMPLEX	EINZIGARTIG	
2021	Stettener Pulvenäcker Riesling GG – Berge –	0,75l.	42,00 € 1ltr. 56,- €	<input type="checkbox"/>
2020	Stettener Monchberg Spätburgunder GG – Öde Halde –	0,75l.	35,00 € 1ltr. 46,67 €	<input type="checkbox"/>
2020	Stettener Monchberg Lemberger GG – Schalksberg –	0,75l.	35,00 € 1ltr. 46,67 €	<input type="checkbox"/>

BEURER.SPEZIAL	PURISTISCH	INDIVIDUELL	BESONDERS	
2022	Rettler die Reben -Schlössle- Mittelalterliche Rebsorten	0,75l.	30,00 € 1ltr. 40,- €	<input type="checkbox"/>
2018	NOTHING – „Riesling ohne Alles“ Ohne Schwefel, ohne Filtration, ohne Gewähr.	0,75l.	55,00 € 1ltr. 73,33 €	<input type="checkbox"/>
2018	Secundus – Rotwein – Lemberger und Zweigelt	0,75l.	55,00 € 1ltr. 73,33 €	<input type="checkbox"/>

SEKT	PRICKELND	FUNKELND	ELEGANT	
2021	Pinot Sekt – brut nature –	0,75l.	25,00 € 1ltr. 33,33 €	<input type="checkbox"/>

EDELSÜSSE	SAFTIG	WUNDERVOLL	KRÖNEND	
2022	Gewürztraminer feinherb	0,75l.	18,00 € 1ltr. 24,00 €	<input type="checkbox"/>
2022	Stettener Pulvenäcker Riesling Auslese	0,375l.	16,00 € 1ltr. 42,67 €	<input type="checkbox"/>

GEREIFTE WEINE	EDEL	STARK	VIRTUOS	
Verfügbare Weine auf Anfrage. Um die Lagerfähigkeit der Weine zu erhöhen, füllen wir sie auch in „Groß-Flaschen“ Magnum (1,5l), Jeroboam (3l) und Methusalem (6l)				
BRÄNDE?	NATÜRLICH	KRAFTVOLL	GEISTREICH	
	Rieslingtrestler 42%	0,35l.	19,50 € 1ltr. 55,71 €	<input type="checkbox"/>
	Williams Christ 42%	0,35l.	19,50 € 1ltr. 55,71 €	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	Name, Vorname
<input type="checkbox"/>	Strasse, Hausnummer
<input type="checkbox"/>	PLZ, Ort
<input type="checkbox"/>	Telefon
<input type="checkbox"/>	E-Mail

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten für Infos und Newsletter vom Weingut genutzt werden. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

BESTELLUNG PER E-MAIL AN: BESTELLUNG@WEINGUT-BEURER.DE

Lieferkonditionen für Privatkunden
Versandkosten innerhalb Deutschlands:
Ab einem Bestellwert von 300,- € liefern wir frei Haus. Bei einem Bestellwert unter 300,- € berechnen wir pauschal einmalig 10,00 €.
Der versickerne Versand erfolgt über UPS. Sie bekommen Ihre Sendungsverfolgung per Email. Versandkosten für Auslandslieferungen auf Anfrage.

Erkennbare Transportschäden bitten wir Sie sofort beim Transportunternehmen zu reklamieren und uns umgehend per Email und mit Foto mitzuteilen.
Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. Zahlung innerhalb von 7 Tagen rein netto.
Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Kernen-Stetten, Gerichtsstand ist Waiblingen.
Unsere Angebote sind freiblebend.
Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.

Alle Weine enthalten Süßholzwurzel.
WIR PRODUZIEREN UNSERE TRAUBEN NACH BIODYNAMISCHEN GRUNDSÄTZEN.
ALLE WEINE SIND BIO UND DEMETER ZERTIFIZIERT.
EXPERTISEN UND VERKOSTUNGSERGEBNISSE FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE: WWW.WEINGUT-BEURER.DE