

## WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER

Müllheimer Straße 4  
79418 Schliengen-Mauchen  
**T** +49 7635. 440  
**F** +49 7635. 436  
weingut@laemmlin-schindler.de  
www.laemmlin-schindler.de

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 9-12 und 14-18 Uhr  
Samstag: 9-12 und 14-16:30 Uhr



LÄMMLIN  
SCHINDLER

PREISLISTE  
FRÜHJAHR/  
SOMMER  
**2023**



# LÄMMLIN SCHINDLER

BADEN  
MARKGRÄFLERLAND

**Liebe Weingenießerinnen und Weingenießer.**

**Liebe Gäste unseres Hauses**

**Soviel Neues bei uns!**

**Orange Wine aus dem Jahr 2020 – aus besten Trauben vom Grauburgunder**

Dieser Wein wurde durch Spontangärung auf der Maische vergoren und war anschließend 1,5 Jahre mit seinem Hefelager im kleinen Holzfass. Er zeigt sich heute mit einer wunderschönen Bronzefärbung und einem feinen dezenten Duft nach reifer Zwetschge und Mirabelle. Damit er seine Jugendlichkeit behält, haben wir ihn unfiltriert mit leichter Trübung gefüllt.

Der Geschmack von reifem Dörrobst wird unterstrichen durch stützende Gerbstoffnoten.

Sie dürfen wirklich gespannt sein. Abgefüllt wurden circa 300 Flaschen, bezeichnet als „Deutscher Wein“ und ohne Sortenangabe. Dies lässt das deutsche Weinrecht bei noch leicht hefetrüben Weinen leider nicht zu.



*Gerd Schindler*

Mit einer mittlerweile 20 ha großen Rebfläche haben die von Vater Gerhard Schindler gebauten Keller aus den Jahren 1962 und 1979 ihre Kapazitäten erreicht. Gerd Schindler mit den Söhnen Jonas und Simon haben lange geplant und sind nun gespannt auf einen **neuen großen Keller** mit ausreichender Lagerfläche. Allein die Zisterne, die neu verbaut wird, umfasst 300.000 Liter Regenwasser. Gefüllt reicht die Menge für 1,5 ha Reben bei einmaliger Tröpfchengabe in steinig und steilen Lagen.



Nach über 20 Jahren verlässt uns unser Kellermeister **Friedhelm Maier** auf eigenen Wunsch. Er möchte etwas Neues beginnen, bleibt uns aber weiterhin als Freund, Mauchener Nachbar und helfende Hand erhalten. Wir sind sehr dankbar für viele Jahre vertrauensvolle Zusammenarbeit, und für viele genussreiche Stunden. Wir alle aus dem Lämmelin-Schindler-Team, ganz besonders Heidi und Gerd Schindler, wünschen ihm von Herzen alles Gute.



*Friedhelm Maier und Heidi Schindler*



(v.l.n.r.) Judith, Heidi, Julian Dittmann, Simon, Klein-Frida, Hannah, Jonas und Gerd Schindler

... und unsere Familie wird größer! Wir freuen uns alle sehr über **Frida Mari Schindler**, die mit ihren Eltern Hannah und Julian noch in Wien lebt.

Die ganze Familie reiste im März zu Besuch, um das neue Familienmitglied zu begrüßen.

Spätestens zum Hoffest 2023 sehen wir uns dann alle in Mauchen wieder.

Vielleicht haben auch Sie Lust, einen Kurzurlaub im Markgräflerland zu machen? Alle unsere Termine finden Sie hinten in diesem Anschreiben. Wir freuen uns auf Sie!

Und seien Sie gespannt auf unsere neuen Weine wie Chardonnay, Weißwein-Cuvée, Scheurebe u.v.m.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und Freude und freuen uns über jeden Kontakt mit Ihnen.

**Herzliche Grüße aus dem Markgräflerland von der ganzen Schindler-Familie mit Team.**

## FRÜHJAHR/SOMMER 2023

WEISSWEIN ORANGE

### ORANGE WINE

					Preis pro l in €	Preis pro Flasche 0,75 l in €
▼ 20-75	<b>2020 ORANGE WINE (Grauburgunder), trocken - limitierte Menge -</b>					
	VDP.GUTSWEIN	A 13,0	S 6,1	R 0,7	26,00	19,50

### GUTEDEL

▼ 22-11	<b>2022 Lämmli-Schindler Grüner Markgräfler, Gutedel, trocken</b>					
	VDP.GUTSWEIN	A 10,5	S 5,4	R 3,1	9,60	7,20
▼ 21-16	<b>2021 Mauchen Gutedel, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 11,5	S 5,7	R 0,8	10,40	7,80
▼ 22-16	<b>2022 Mauchen Gutedel, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 11,5	S 5,1	R 1,4	10,68	8,00
▼ 21-17	<b>2021 Mauchen Gutedel, „Alte Reben“, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 12,5	S 6,2	R 1,4	12,67	9,50
	→ Organic Wine Award Silber 2022					
▼ 22-17	<b>2022 Mauchen Gutedel, „Alte Reben“, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 12,0	S 5,6	R 2,2	13,32	10,00
▼ 21-18	<b>2021 Mauchen Chasselas „Réserve“, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 12,5	S 5,6	R 0,9	18,68	14,00
	→ Selection Degustationswettbewerb 2023, Top-Level Gold					

### WEISSBURGUNDER

▼ 21-19-05	<b>2021 Mauchen Weißburgunder, trocken</b>					0,501
	VDP.ORTSWEIN	A 12,5	S 7,2	R 2,2	16,00	8,00
	→ Organic Wine Award Silber 2022					
▼ 21-19	<b>2021 Mauchen Weißburgunder, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 12,5	S 7,2	R 2,2	13,06	9,80
	→ Organic Wine Award Silber 2022					
▼ 22-20	<b>2022 Mauchen Weißburgunder Kabinett</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 12,0	S 6,0	R 10,2	13,06	9,80
▼ 21-31	<b>2021 Mauchener Sonnenstück Weißburgunder, trocken</b>					
	VDP.ERSTE LAGE®	A 13,0	S 6,1	R 0,4	20,68	15,50
	→ Selection Degustationswettbewerb 2023, Gold					

### WEISSBURGUNDER & Chardonnay

▼ 22-30	<b>2022 Mauchen Weißburgunder &amp; Chardonnay, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A 13,0	S 5,9	R 1,3	13,06	9,80

- A → % vol. Alkohol
- S → Gesamtsäure g/l
- R → Restzucker g/l
- ▼ → Biowein/Vegan



Weine ohne Traubensymbol stammen aus Zukauf oder Umstellungsware

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

## WEISSWEIN

## GRAUBURGUNDER

					Preis pro l in €	Preis pro Flasche 0,75 l. in €
▼ 21-25	<b>2021 Mauchen Grauburgunder, trocken</b>				13,06	9,80
	VDP.ORTSWEIN	A12,5	S7,2	R2,6		
▼ 21-62	<b>2021 Mauchener Sonnenstück Grauburgunder, trocken</b>				20,68	15,50
	VDP.ERSTE LAGE®	A13,5	S5,7	R0,8		
	→ Selection Degustationswettbewerb 2023, Gold					

## SAUVIGNON BLANC

▼ 22-90	<b>2022 Mauchen Sauvignon Blanc, trocken</b>				14,67	11,00
	VDP.ORTSWEIN	A13,0	S6,6	R2,1		
▼ 21-91	<b>2021 Mauchen Fumé Blanc (Sauvignon Blanc) im Holzfass gereift, trocken</b>				21,32	16,00
	VDP.ORTSWEIN	A12,5	S7,6	R1,1		

## CABERNET BLANC pilzfeste Rebsorte, Ursprung Schweiz/Jura

▼ 21-65	<b>2021 Mauchen Cabernet Blanc, trocken</b>				14,00	10,50
	VDP.ORTSWEIN	A12,0	S7,4	R3,1		
	→ International Organic Wine Award 2022 Gold					
▼ 22-66-05	<b>2022 Mauchen Cabernet Blanc, Spätlese</b>					0,50l
	VDP.ORTSWEIN	A11,0	S7,5	R45,6	16,80	8,40

## SCHEUREBE

▼ 22-14	<b>2022 Mauchen Scheurebe, trocken</b>				14,67	11,00
	VDP.ORTSWEIN	A11,5	S6,6	R2,8		

## CHARDONNAY

▼ 22-27	<b>2022 Mauchen Chardonnay, trocken</b>				13,06	9,80
	VDP.ORTSWEIN	A12,5	S6,0	R0,8		
▼ 21-26	<b>2021 FRAUENBERG Chardonnay GG</b>				37,77	28,00
	VDP.GROSS LAGE®	A12,5	S5,9	R0,8		

## RIESLING

▼ 21-33	<b>2021 Mauchen Riesling, trocken</b>				15,32	11,50
	VDP.ORTSWEIN	A12,0	S7,8	R2,6		
▼ 22-33	<b>2022 Mauchen Riesling, trocken</b>				15,60	11,70
	VDP.ORTSWEIN	A12,5	S7,0	R2,7		
▼ 18-34	<b>2018 FRAUENBERG Riesling GG</b>				37,33	28,00
	VDP. GROSSE LAGE®	A13,0	S6,8	R3,7		

## GEWÜRZTRAMINER

▼ 20-63	<b>2020 Mauchener Sonnenstück Gewürztraminer, trocken</b>				22,67	17,00
	VDP.ERSTE LAGE®	A14,0	S5,7	R2,8		
▼ 19-64	<b>2019 Mauchener Sonnenstück Gewürztraminer, Spätlese</b>				22,67	17,00
	VDP.ERSTE LAGE®	A12,0	S5,4	R29,4		
	→ Organic Wine Award Silber 2022					

## ROSÉ

					Preis pro lin €	Preis pro Flasche 0,75 l. in €
▼ 21-36	<b>2021 Mauchen Rosé, trocken</b>				12,00	9,00
	VDP.ORTSWEIN	A11,5	S7,4	R2,8		
▼ 22-36	<b>2022 Mauchen Rosé, trocken</b>				12,29	9,20
	VDP.ORTSWEIN	A13,0	S5,9	R2,2		
▼ 21-37	<b>2021 Mauchen Rosé</b>				12,00	9,00
	VDP.ORTSWEIN	A10,0	S7,0	R17,1		

## ROTWEIN

## ROTWEIN CUVÉE

▼ 18-70	<b>2018 Lämmlin-Schindler FRAUenFELS, trocken Cabernet + Merlot</b>				26,00	19,50
	VDP.GUTSWEIN	A14,0	S5,6	R2,2		
	→ International Organic Wine Award 2022 Gold					

## MERLOT

▼ 18-80	<b>2018 Mauchen Merlot, trocken</b>				19,72	14,80
	VDP.ORTSWEIN	A13,5	S6,4	R3,2		
▼ 18-80-05	<b>2018 Mauchen Merlot, trocken</b>					0,50l
	VDP.ORTSWEIN	A13,5	S6,4	R3,2	21,80	10,90
▼ 19-80	<b>2019 Mauchen Merlot, trocken</b>					
	VDP.ORTSWEIN	A	S	R		

ab Juni 2023

## BLAUFRÄNKISCH

▼ 18-81	<b>2018 Mauchen Blaufränkisch, trocken</b>				18,00	13,50
	VDP.ORTSWEIN	A13,0	S5,5	R2,3		

## SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

▼ 18-54	<b>2018 Mauchen Spätburgunder, trocken</b>				12,67	9,50
	VDP.ORTSWEIN	A12,0	S5,4	R3,3		
▼ 17-42	<b>2017 Mauchen Spätburgunder</b>				12,67	9,50
	VDP.ORTSWEIN	A12,0	S5,6	R12,3		
▼ 18-46	<b>2018 Mauchener Sonnenstück Spätburgunder, trocken</b>				21,32	16,00
	VDP.ERSTE LAGE®	A13,0	S5,3	R2,4		
	→ Selection Degustationswettbewerb 2023, Gold					
▼ 17-45	<b>2017 Mauchen Spätburgunder „Alte Reben“, trocken</b>				20,67	15,50
	VDP.ORTSWEIN	A13,0	S5,4	R1,8		
	→ Internationaler Bioweinpreis 2021 Großes Gold					
▼ 18-45	<b>2018 Mauchen Spätburgunder „Alte Reben“, trocken</b>				20,67	15,50
	VDP.ORTSWEIN	A13,5	S5,8	R2,2		
▼ 18-45-05	<b>2018 Mauchen Spätburgunder „Alte Reben“, trocken</b>					0,50l
	VDP.ORTSWEIN	A13,5	S5,8	R2,2	22,60	11,30
▼ 19-48	<b>2019 FRAUENBERG Spätburgunder GG</b>				46,67	35,00
	VDP.GROSSE LAGE®	A13,0	S5,7	R2,1		

ausverkauft

## SEKT

			Preis pro l in €	Preis pro Flasche 0,75 l. in €
SEKT	<b>SEKT traditionelle Flaschengärung</b>			
	060	<b>Lämmlin-Schindler, Brut Nature, Weiß Pinot Blanc, Chardonnay</b>		
		▲12,0 S5,6 R1,8	20,67	15,50
		9 Monate Flaschenreife auf der Hefe		
	065	<b>Lämmlin-Schindler, Extra Brut, Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</b>		
	▲12,5 S6,3 R2,5	19,33	14,50	
	9 Monate Flaschenreife auf der Hefe → Organic Wine Award Silber 2022			
067	<b>Lämmlin-Schindler, Brut, Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</b>			
	▲12,5 S6,3 R12,0	19,33	14,50	
	9 Monate Flaschenreife auf der Hefe			
067-375	<b>Lämmlin-Schindler, Brut, Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier</b>			0,375 l
	▲12,5 S5,5 R11,5	25,33	9,50	
	17 Monate Flaschenreife auf der Hefe			
068	<b>Lämmlin-Schindler, Brut, Rot Pinot Noir</b>			
	▲12,5 S5,2 R11,0	19,33	14,50	
	45 Monate Flaschenreife auf der Hefe			

## EDELSÜSSE

<b>MILDE UND EDELSÜSSE WEINE</b>	
069	Rosé Nr. 21-37
070	Spätburgunder Nr. 17-42
071	Weißburgunder Nr. 22-20
072	Cabernet Blanc Nr. 22-66-05
073	Gewürztraminer Nr. 19-64

## LITERWEINE

## 1 LITER FLASCHEN

**GUTEDEL** Weine ohne Traubensymbol stammen aus Zukauf oder Umstellungsware

				Preis pro l in €	Preis pro Flasche 0,75 l. in €
LITERWEINE	22-02	<b>2022 Gutedel, trocken</b>			
		VDP.GUTSWEIN	▲11,0 S5,5 R1,9	6,00	6,00
	21-04	<b>2021 Gutedel</b>			
			▲11,5 S6,2 R10,2	5,90	5,90
	22-04	<b>2022 Gutedel</b>			
		VDP.GUTSWEIN	▲10,5 S5,5 R11,0	6,00	6,00

**WEISSBURGUNDER**

22-61	<b>2022 Weißburgunder, trocken</b>				
	VDP.GUTSWEIN	▲13,0 S5,6 R0,9	7,20	7,20	

**GRAUBURGUNDER**

22-24-1	<b>2022 Grauburgunder, trocken</b>				
	VDP.GUTSWEIN	▲12,5 S5,4 R0,4	7,20	7,20	

**SPÄTBURGUNDER ROTWEIN**

17-221	<b>2017 Spätburgunder Rotwein, trocken</b>				
	VDP.GUTSWEIN	▲12,0 S5,4 R2,8	7,50	7,50	
17-231	<b>2017 Spätburgunder Rotwein</b>				
	VDP.GUTSWEIN	▲11,5 S5,6 R14,3	7,50	7,50	

## BRÄNDE

**EDELBRANNTWEINE**

01	<b>Hefebranntwein</b>	0,7 l - 45 Vol. %	17,14	12,00
02	<b>Mirabellenwasser</b>	0,7 l - 42 Vol. %	25,71	18,00
02-05	<b>Mirabellenwasser</b>	0,5 l - 42 Vol. %	31,00	15,50
03	<b>Kirschwasser</b>	0,7 l - 42 Vol. %	25,71	18,00
03-05	<b>Kirschwasser</b>	0,5 l - 42 Vol. %	31,00	15,50
06	<b>Marc, Weintresterbrand</b>	0,5 l - 42 Vol. %	42,00	21,00
	Gewürztraminer mit Chardonnay			



# TERMINE 2023

aktualisiert immer auf  
unserer Webseite  
[www.laemmlin-schindler.de](http://www.laemmlin-schindler.de)



## GUTEDELWANDERTAG IM MARKGRÄFLERLAND

Donnerstag 18. Mai  
[www.markgraefler-wein-ev.de](http://www.markgraefler-wein-ev.de)

## MARKGRÄFLER WEINPROMENADE DER MARKGRÄFLER WEINGÜTER

Samstag 20. und Sonntag 21. Mai  
[www.markgraefler-weingueter.de](http://www.markgraefler-weingueter.de)

## REBHÄUSLEWANDERUNG

Pfingstsonntag, 28. Mai um 14 Uhr ab Weingut

## KINO IM WEINGUTSHOF

30. Juni bis 2. Juli

## HOFFESTTAGE

Freitag 21. Juli bis Sonntag 23. Juli

## KULISSENBÜRZLER IM WEINGUTSHOF

Montag 24. Juli, Premiere „Schlitzohre“

## ECKTIVE GRILL

Freitag 1. September

Gerne stellen wir Ihnen Gutscheine zum Verschenken für eine Veranstaltung aus. Informationen unter [www.laemmlin-schindler.de](http://www.laemmlin-schindler.de)  
Auf Ihr Kommen freut sich das ganze Team vom Weingut Lämmlin-Schindler.

### Zu unserem Team gehören:

Büro und Verkauf: Heidi Breitenfeld, Christine Wieland;  
Keller und Weinberg: Moritz Höferlin;  
und natürlich unsere Kinder: Hannah ist im Mutterschutz mit Klein-Frida, Judith ist Sozialarbeiterin, Simon studiert Weinbau und Oenologie in Geisenheim und Jonas ist im 3. Ausbildungsjahr als Winzer.

**WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER**  
Müllheimer Straße 4  
79418 Schliengen-Mauchten

---

**LÄMMLIN  
SCHINDLER**

Absender

