

Prieur Weinhandel
Ostring 1
76829 Landau/Pfalz
Fon/Fax 06341 897693
Mob. 0151 5590 6323
eugenprieur@gmx.de
www.eugenprieur.de

Profil

Seit vielen Jahren schon ist für mich der Weinbau, die Erzeugung spannender, individueller Weine eine Leidenschaft, die mich nicht loslässt.

Hier in der sonnigen Pfalz, einem schon bei den Römern beliebter Landstrich mit seinem besonderen Klima, den vielfältigen Böden und mikroklimatischen Bedingungen entwickelte sich aus dem Beruf Weinbau eine Berufung.

Faszinierend hierbei ist es immer wieder zu beobachten, wie die Vorgänge in der Natur verschiedene Jahrgänge und unterschiedliche Weine prägen, aber auch zu lernen das man als Winzer nur wenig beeinflussen kann.

Mit sachgerechter Weinbergspflege und schonender Traubenverarbeitung ist es jedes Jahr immer wieder aufs Neue eine spannende Herausforderung, einfach „das Beste hieraus zu machen“.

„Weinbau kann man innerhalb einer Generation kaum verstehen“
Zitat Hermann Löwenstein

2025 PRIEUR



PRIEUR 2025



Die Weine

Zu meinem ausgewählten Portfolio gehören lediglich zwei Weinberge. Diese allerdings in exquisiter Lage in Neustadt/Gimmeldingen.

Seit 2021 befinden sich die Weinberge in Umstellung zum ökologischen Weinbau. Das erste Anerkennungs-jahr ist 2023.

Spätburgunder Gimmeldinger Biengarten

ist ein Weinberg, den ich 2015 selbst gepflanzt habe und der nun nach jahrelanger Kleinstarbeit erste kleine Erträge und feinsinnige Weine hervorbringt. Besonders spannend hier ist das Kleinklima direkt am Wald-rand gelegen. Hier können die Reben den ganzen Tag Sonne genießen und abends recht früh im Schatten des Pfälzer Waldes entspannen. Die Wechselwirkung von sonniger Exposition und kühlem Waldrandklima ergeben spannende Weine mit lebendiger Frucht und zarter Würze.



Riesling vom Kies Gimmeldinger Kapellenberg

in der Gewanne „Kieselberg“ stehen über 30 Jahre alte Reben. Der Boden besteht zum Teil aus kiesigem Sand mit Lehm im Untergrund. Daher auch der Name „Riesling vom Kies“.

Hier entstehen Weine mit Mineralität und vielschichtiger Frucht, die in der Jugend verschlossen daherkommen und oft erst zwei Jahre nach der Ernte Spannung entladen, Reife benötigen und jedem Liebhaber Freude bereiten.



Die Liste wird immer wieder ergänzt mit Weinen von Freunden und Kollegen mit denen ich zusammenarbeite.

WEISS

01. **2022 Cabernet Blanc** 0,75l
7,50 €
Ltr. 10,00 €
12% Vol.
 Grapefruit, grüne Paprika,
spannender Charakterwein,
pilzwiderstandsfähige Rebsorte
02. **2024 Riesling No3.** 7,50 €
Ltr. 10,00 €
11% Vol.
 reife Exotik,
erfrischende Süße-Säurebalance

Riesling vom Kies

Einzellage Gimmeldinger Kapellenberg

03. **2023 Riesling.** 7,50 €
Ltr. 10,00 €
11,5% Vol.
 nasse Kieselsteine,
cremig, weich
04. **2024 Riesling** 7,50 €
Ltr. 10,00 €
11,5% Vol.
 Grapefruit, Orange, reife Äpfel
vielschichtige Mineralität

ROT & ROSE

Spätburgunder

Einzellage Gimmeldinger Biengarten

05. **2023 Spätburgunder Rosé** 0,75l
7,50 €
Ltr. 10,00 €
12,00% Vol.
 Kirsche, Erdbeere, erfrischend,
06. **2024 Spätburgunder „Feinschliff“** 7,50 €
Ltr. 10,00 €
12,0% Vol.
 reife Kirsche, Himbeere, Erdbeere
kühle Wärme,
Sommerwein, unbedingt kühl genießen
07. **2019 Spätburgunder „Feinschliff“** 9,00 €
Ltr. 12,00 €
12,5% Vol.
 Cassis, Brombeere,
vielschichtig, zu Käse und Wild

SEKT

08. **2023 Riesling Brut NATURE** 0,75l
14,00€
Ltr. 18,66 €
12,5% Vol.
 Klassische Flaschengärung,
feine Perlage, feine Mineralität




Gerne stelle ich meine Weine, im Rahmen einer Weinprobe, ihren Freunden und Gästen persönlich vor.

Allergiehinweis: Weine enthalten Sulfite
Preise incl. 19% MwSt Glas und Verpackung
Produkte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung im Eigentum des Verkäufers.
Versand ab 15 Flaschen 9,00 €

Prieur Weinhandel, Ostring 1 D-76829 Landau/Pfalz
Fon/Fax 06341/897693 mobil 0151/55906323
eugenprieur@gmx.de

St.Nr. 24/131/4052/1 Geschäftsführung Eugen Prieur
Gerichtsstand/Erfüllungsort Landau/Pfalz
Postbank Ludwigshafen:
DE 04 54510067 00 25824670

 DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft