



Weingut Geiger

PREISLISTE 2026



Weingut - Edelbrennerei - Ferienwohnungen - Besenwirtschaft

Baitenhauser Str, 3-3b D-88709 Meersburg-Riedetsweiler

Fon: +49 (0)7532 98 56 Fax: 90 13 mobil: 0171 30 47 38 5 mail: info@weingut-geiger.de

region denkart wein machen

Unsere Weine sind das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels von einzigartigen Standorteigenschaften unserer Region und sorgfältiger Handarbeit. Die Grundlage unserer kraftvollen Böden bilden glaziale, kieshaltige Moränen- und Molasseschotter.

Gleichzeitig prägt unser Anbaugebiet das typische Charakteristikum einer Cool-Climate-Region: Mit einer Höhe von bis zu 530 Metern über dem Meeresspiegel zählt unser Fohrenberg zu den höchsten Parzellen Deutschlands. Dass unsere Reben in diesen Höhen gedeihen, verdanken wir dem Bodensee. Er fungiert als natürlicher Wärmespeicher und Sonnenspiegel, wodurch optimale Wachstumsbedingungen geschaffen werden. Die einzigartige Kombination aus Höhenlage, markanten Temperaturunterschieden und mineralreichen Böden verleiht unseren Weinen eine unverwechselbare Aromatik und beeindruckende Frische. Um das Potenzial dieser außergewöhnlichen Bedingungen voll auszuschöpfen, legen wir höchsten Wert auf die Qualität der Trauben. Durch eine konsequente, händische Ertragsregulierung und die sorgfältige, Handlese jeder einzelnen Traube sichern wir die Basis für unsere hochwertigen Weine. Im Keller vereinen sich Erfahrung und Innovation, das Wissen und die Leidenschaft von Vater und Sohn, um mit viel Hingabe charaktervolle und edle Weine hervorzubringen. Viele Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben sind das Ergebnis dieser Handarbeit und unserer Leidenschaft.

geiger filio

Mit der Weinlinie „Geiger filio“ trägt Nicolai Mayer die gemeinsame Leidenschaft von Vater und Sohn auf seine ganz eigene Weise weiter.

„Filio“ – dem Sohn gewidmet – steht dabei sinnbildlich für eine neue Generation, die auf dem gewachsenen Fundament von Erfahrung, Vertrauen und handwerklichem Können aufbaut.

In enger Verbundenheit mit der Herkunft entstehen puristische Weine, die sich noch klarer auf das Wesentliche konzentrieren: auf die Ausdruckskraft des Bodens, das kühle Klima und die charakterstarke Höhenlage unserer Region. Spontangärung, der bewusste Verzicht auf Filtration und eine minimalistische Kellerarbeit lassen Weine entstehen, die unverfälscht für sich sprechen.

Als Landweine folgen sie keinem Trend, sondern dem eigenen Anspruch, Herkunft spürbar zu machen – ehrlich, präzise und charakterstark.

„Geiger filio“ wächst aus dem Bestehenden heraus - verwurzelt in gemeinsamen Jahren im Weinberg, in unzähligen Gesprächen im Keller, im stillen Vertrauen, das zwischen Vater und Sohn gereift ist. Ein leiser, aber spürbarer Dialog zwischen Generationen, verbunden im selben Anspruch: Weine zu schaffen, die Herkunft fühlbar machen und Persönlichkeit tragen.



müller-thurgau

DIE Bodensee-Rebsorte!

Dank der gehaltvollen, schweren Böden können sich die Aromen in den Beeren perfekt entwickeln und zu sehr fruchtigen Weinen heranwachsen. Im Verbund mit der höhebedingten Fruchtsäure entstehen Weine, die trotz üppiger, blumiger Fruchtaromen durch eine besondere Frische für Trinkfreude sorgen.

Thekenwissen: Der auch "Rivaner" genannte Müller-Thurgau stammt nicht aus der Kreuzung der Rebsorten Riesling x Silvaner. Nein, richtig ist die Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal. Diese Züchtung stammt von dem Namensgeber Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau.

Müller-Thurgau lieblich

frisch-blumig, zitrisch, eingebettet in süße Aromen von Aprikose

0,75l 8,50€

1,0l 11,33

Müller-Thurgau feinherb

feines Spiel von dezenter Süße und Fruchtsäure passen zu leichter Exotik

0,75l 8,50€

1,0l 11,33

Müller-Thurgau trocken

Aprikose und Zitrus in Harmonie mit frischem Ausbau

0,75l 8,50€

1,0l 11,33

Müller-Thurgau Edition Fohrenberg trocken

kräftig, gelbfleischig mit zitrischer Frische; erinnert an einen Riesling

0,75l 9,50€

1,0l 12,67

Sommerwein „Leichtsinnig“

ein leicht ausgebauter Müller-Thurgau im Verbund mit unserem Bacchus & Muskateller, bildet Frische und Fruchtigkeit ab; ein kleiner Anteil von einem fruchtsüß abgestopften Weißburgunder gibt Struktur und Finesse. Mit einer spürbaren Kohlensäure der perfekte Begleiter durch den Sommer!

0,75l 10,00€

1,0l 13,33

weiße aroma sorten

Bacchus und Muskateller sind sehr durch unsere Handschrift geprägt! Wunderschöne Fruchtaromen gepaart mit trockenem und schonendem Ausbaustil bringen eine hohe Trinkfreude. Bereits im Weinberg brauchen diese Sorten besondere Behandlung: damit die Aromen nicht in der Sommersonne verkochen, ist es wichtig, dass die Trauben unter den Blättern geschützt im Schatten liegen - ein Balanceakt, da die Sonne natürlich auch für die Reife der Beeren benötigt wird.

Bacchus trocken 2025/2024

die überwiegenden Litschi- bis buchsartigen Aromen zeugen die typischen Bacchusaromen ab; diese gehen im Mund über in eine reife, gelbe Saftigkeit

0,75l 10,00€

1,0l 13,33

Muskateller trocken 2025/2024

ein Zusammenspiel aus fruchtigem Weinbergpfirsich und animierendem Rosenduft sowie ein Hauch von Minze und Holunderblüte

0,75l 11,50€

1,0l 15,33

hand arbeit im weinberg



Die gezielte Reduzierung des Traubenertrags ist ein entscheidender Faktor für höchste Qualität – ganz im Sinne des Menge-Güte-Gesetzes. Über das gesamte Jahr hinweg achten wir darauf, die Reben zu entlasten und ihre Kraft gezielt zu lenken.

Bereits beim Rebschnitt im Winter wird durch die Anzahl der „Augen“ die spätere Ertragsmenge bestimmt. Im Frühjahr und Frühsommer folgen weitere selektive Maßnahmen wie das Ausbrechen überschüssiger Triebe und das Entfernen einzelner Trauben – stets angepasst an die Wuchskraft der Rebe.

Kurz vor der Reife wenden wir das aufwendige Verfahren des Halbierens an: Dabei wird die untere Hälfte der Traube behutsam entfernt. Besonders beim Muskateller sorgt dies für eine lockerere Struktur, sodass die Beeren optimal ausreifen können.

Gleichzeitig konzentrieren sich die Inhaltsstoffe auf weniger Beeren – die Weine gewinnen an Dichte, Ausdruck und Komplexität. Diese Methode setzen wir bewusst auch bei unseren Burgundersorten ein.

weiße burgunder- sorten

Grauer und weißer Burgunder entfalten bei uns durch gezielte Ertragsregulierung und behutsames Halbieren der Trauben eine beeindruckende Ausdrucksstärke. Im Keller werden die reifen, gelben und nussigen Traubenaromen durch Hefelagerung mit Bâtonnage zu einem vielschichtigen Wein mit Struktur geformt.

Die Holzfasslagerung – insbesondere die Fassvollendung – fügt eine zusätzliche Dimension hinzu, indem sie dezente bis kräftige Vanille- und Röstaromen in die weißen Burgundersorten einfließen lässt und ihnen so eine unverkennbare Eleganz verleiht.

Weißburgunder Edition Fohrenberg trocken 2025/2024

leichte Zitrusaromen gepaart mit kräftigen Burgunderaromen, Nussigkeit und reife Birne

0,5l

8,00€

1,0l 16,00

0,75l

12,00€

1,0l 16,00

Grauburgunder feinherb 2024

frische Birne gepaart mit weicher Honigmelone; süßer Abgang spielt mit mineralischem Abgang

0,75 l

12,50€

1,0l 16,67

Grauburgunder Edition Fohrenberg trocken 2025

reife Quitte und gelbe Willamsbirne mit einem Hauch von Honig und Vanille-Holz, gebündelt in geradliegender Mineralität

0,5l

8,50€

1,0l 17,00

0,75l

12,50€

1,0l 16,67

Fassvollendung Grauburgunder 2024

reifer Apfel, Nussigkeit und Pfirsich mit strukturgebender Mineralität, eingebettet in Eichenholz-Süße

0,75l

18,00€

1,0l 24,00

1,50l

48,00€

1,0l 32,00

Geiger filio Grauburgunder 2024

florale Noten gepaart mit feinen, weißfleischigen Früchten am Gaumen mit viel Kraft und trotzdem Trinkfluss durch eine mineralische Bodenseefrische

0,75l

28,00€

1,0l 37,33

1,50l

65,00€

1,0l 34,33

roter spät- burgunder

Für unsere dichten und facettenreich Rotweine sind intensive Rebearbeiten mit Ertragsreduktion die Grundlage. Zur Erhöhung der Vielseitigkeit setzen wir auf zwei aufwendige Verfahren: Zum einen wird die Maische auf circa 75°C erhitzt, sodass reichlich Farb- und Inhaltsstoffe der Trauben extrahiert werden können. In Folge führen wir eine Maischegärung durch.

Es entspringen dunkelrote Weine mit warmen Fruchtaromen. Beim zweiten Verfahren setzen wir auf eine klassische Maischegärung: Frische und fruchtige Komponenten bilden eine weitere Säule in den späteren Weinen. Sehr wichtig ist für uns beim Rotweinausbau ein gewisser "Holzeinsatz". Je nach Wein wird nach unseren Vorstellungen entweder nur eine kleine Abrundung oder eine gezielte Barriqueelagerung über zwölf Monate durchgeführt.

Spätburgunder Rotwein feinherb 2024/2023
Zusammenspiel aus dunkelroter Kirsche und feinem Karamell; leicht süßlich mit sanftem Tannin im Abgang

0,5l	0,75l
9,00€	12,50€
1,0l 18,00	1,0l 16,67

Spätburgunder Rotwein trocken 2024/2023
frische, rote Beere und kräftige Kirsche, feine Gerbstoffstruktur im Einklang mit einer leichten Vanille-Holz-Note

0,75l
12,50€
1,0l 16,67

Fassvollendung **Spätburgunder** 2023
warme, dunkelrote Hauskirsche in Vereinigung mit süßem Karamell und Vanille-Holz-Noten

0,5l	0,75l	1,5l
12,00€	17,00€	46,00€
1,0l 24,00	1,0l 22,67	1,0l 30,67

Geiger filio Spätburgunder 2024
Komplexität von der Nase bis zum Abgang - frische, fast pfeffrige Aromen treffen auf dunkle Beeren mit leichten Karamelltönen

0,75l	1,5l
30,00€	70,00€
1,0l 40,00	1,0l 46,67

rosé

Bei unseren Roséweinen werden die Spätburgunder-Trauben direkt nach der Ernte gekeltert, sodass nur ein Teil der Farbe aus der Schale extrahiert und die typisch lachsfarbenen Weine entstehen.

Der Ausbau konzentriert sich voll und ganz auf Frische und Fruchtigkeit – dank schonender Verarbeitung bleiben sowohl die feinen Aromen als auch die natürliche Kohlensäure bewahrt, wodurch unsere Roséweine ihre lebendige Leichtigkeit erhalten.

Spätburgunder Rosé feinherb 2025/2024

prickelnde Himbeeraromatik, erfrischend mit leicht süßlichem Abgang

0,75l 11,50€
1,0l 15,33

Spätburgunder Rosé Fohrenberg trocken 2025/2024

weiche Erdbeere gepaart mit frischer Himbeere, schmelzig im Abgang mit feiner Kohlensäure

0,75l 11,50€
1,0l 15,33

perlwein &sekt

Die Grundlage unserer Perlweinen und unserem Sekt bildet ein Cuvée aus verschiedenen Weißweinsorten. Beim Secco spielen die verschiedenen Fruchtaromen aus den Verschnittsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Muskateller sehr elegant mit den Perlen der Kohlensäure.

Beim Winzersekt ist durch die klassische Flaschengärung die Perlage, also die Perlen(-ketten)bildung etwas feiner - das Prinkeln zarter. Zudem bringt die mindestens neunmonatige Hefelagerung ein geschmeidiges Mundgefühl. Dabei erhält der Sekt durch den Weißburgunder als weiteren Verschnittspartner über die Aromasorten hinaus einen kräftigen Nachhalt im Mund.

Secco Blue

prickelnde Zitronenmelisse eingebettet in weichem Weinbergpfirsich

0,75l 9,50€
1,0l 12,67

Secco Fresh

leichte Holunderblüte mit feinem Pfirsich; spielt erfrischend mit der Kohlensäure

0,75l 9,50€
1,0l 12,67

Winzersekt Cuvée Blanc Brut

Muskataromen im Spiel mit gelbem, leicht nussigem Weißburgunder; gibt ein feines Mundgefühl mit der sanften Perlage

0,75l 17,00€
1,0l 22,67

edel brände

Bei der Veredelung unserer Früchte legen wir hohen Stellenwert darauf, dass das Obst in all seinen Eigenschaften und sogar noch facettenreicher im Glas schmeckt. Auch hier ist die Fruchtqualität wichtigste Grundlage: geringe Erträge, alte (Haus-)Sorten und Vollreife am Baum. Bei der Veredelung führt präzises Arbeiten, Erfahrung und Inventar aus der Weinverarbeitung zu feinfruchtigen Destillaten. Aber auch hier ist die Handarbeit ausschlaggebender Faktor für Spitzenqualitäten: als Beispiel wird der Schutzfilm auf der Quittenschale händisch abgewischt; beim Cöxle und Birn'le werden die Kerngehäuse mit Stiel- und Kelchblättchen von den Fruchtschnitzen getrennt.

frucht

im Glas die Obstaromatik schmecken: bei unseren Fruchtdestillaten steht das im Vordergrund.

Obstedelbrand

überwiegend Cox-Orange, Delicious Apfel und Williamsbirne; kräftiges Aroma durch Holzfasslagerung

0,2 l

13,00€

1,0l 65,00

0,35 l

18,00€

1,0l 51,43

0,7 l

28,00€

1,0l 40,00

Cöxle

im Destillat eingelegte Cox-Orange-Äpfel geben rund-süßlichen, frischen Geschmack

0,2 l

14,00€

1,0l 77,00

0,35 l

19,50€

1,0l 55,71

0,7 l

32,00€

1,0l 45,71

s' Birnle

überwiegend Cox-Orange, Delicious Apfel und Williamsbirne; kräftiges Aroma durch Holzfasslagerung

0,2 l

15,50€

1,0l 77,50

0,35 l

21,00€

1,0l 60,00

0,7 l

35,00€

1,0l 50,00

Zwetschge

aus alten Hauszwetschgen; intensive Zwetschgenaromen mit weicher Mandel im Abgang

0,2 l

14,00€

1,0l 77,00

0,35 l

19,50€

1,0l 55,71

0,7 l

32,00€

1,0l 45,71

Mirabelle

sehr feine, reife Mirabellenaromatik umrandet mit süßer Mandel

0,2 l

14,50€

1,0l 72,50

0,35 l

20,00€

1,0l 57,14

0,7 l

34,00€

1,0l 48,57

Williams

frische Birnenaromen gehen im Mund über zur vollreifen Williams mit Kraft

0,2 l

14,50€

1,0l 72,50

0,35 l

20,00€

1,0l 57,14

0,7 l

34,00€

1,0l 48,57

Quitte

duftende Blumen gepaart mit reifen, gelbfleischigen Früchten

0,2 l

16,00€

1,0l 80,00

0,35 l

25,00€

1,0l 71,34

0,5 l

33,00€

1,0l 66,00

aus traube und wein

Den früher als Verwertung von Resten betrachteten Produkten wird heutzutage volle Wertigkeit zugeschrieben. Durch den vorhergehenden Arbeitsschritt ist die Aromenvielfalt nicht nur gestiegen, sondern auch konzentrierter.

Weinhefe

gebündelte Weinaromen eingebettet in sanfter Hefe

0,2 l

13,00€

1,0l 65,00

0,35 l

17,00€

1,0l 48,75

0,7 l

27,00€

1,0l 38,57

Traubenbrand

aus Müller-Thurgau Trauben, die sich in Nase und Mund widerspiegeln; im Eichenfass abgerundet

0,2 l

14,00€

1,0l 70,00

0,35 l

19,50€

1,0l 55,71

0,7 l

32,00€

1,0l 45,71

Marc/Tresterbrand/Grappa

ausgepresste Trauben als Grundlage; edelfruchtig; nussige Aromen abgerundet durch Holzlagerung

0,2 l

14,00€

1,0l 70,00

0,35 l

19,50€

1,0l 55,71

0,7 l

32,00€

1,0l 45,71

unsere "alten" brände

Die schon sehr fein-frischen Obstaromen werden durch eine mindestens zwei- bis dreijährige Eichenfasslagerung veredelt. Holzige, vanillige Honigaromen spielen mit den frischen Früchten

"Altes Obst"

die Kraft von Apfel und gelben Birnen, getragen von Honigaromen

0,35l 25,00€

1,0l 71,43

0,7l 44,00€

1,0l 62,86

"Alte Mirabelle"

gelbe Mirabelle umrandet von Honig; frische Vanille-Kokos- und Mandelnoten

0,35l 32,00€

1,0l 91,43

0,7l 55,00€

1,0l 78,57

"Alte Zwetschge"

dunkelgelbe bis rote Zwetschgen-aromen untermalt mit Mandel-Vanille bis hin zu Marzipanaromen im Abgang

0,35l 32,00€

1,0l 85,71

0,7l 55,00€

1,0l 78,57

"Alter Marc"

nussige Traubenaromatik in Balance mit süßlichen Vanille-Holz-Noten

0,35l 30,00€

1,0l 85,71

0,7l 53,00€

1,0l 75,71

likör

nach einem über 100 Jahre alten Rezept und alten Überlieferungen

Quittenlikör

von der reifen Apfelquitte; fein, würzig, elegant süßes Aroma

0,2 l

14,00€

1,0l 70,00

0,5 l

27,00€

1,0l 54,00

auszeichnungen, die leidenschaft widerspiegeln

es erfüllt uns mit Stolz, dass unsere Schnäpse und Edeldestillate zur Weltspitze gehören. Jede Auszeichnung ist für uns mehr als nur ein Erfolg – sie ist das Resultat unserer Hingabe und des Handwerks, das in jedem Tropfen steckt.



herzblut in jeder medaille

es freut uns sehr, dass auch unsere Weine bei internationalen und nationalen Wettbewerben so viel Anerkennung erhalten. Jede Medaille zeigt uns, dass unsere Liebe zum Detail und unser Engagement für Qualität sich auszahlen.



erste Fassproben: Filio Grauburgunder 92+ Punkte
Filio Spätburgunder 93 Punkte



“Großes Gold”



INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE

4-Sterne-Weingut bei der Weinweltmeisterschaft

Alle aktuellen Auszeichnungen und Medaillen finden sich auf unserer
Homepage (www.weingut-geiger.de).





unser Direktverkauf

DER
MEERSBURGER
HOFLADEN

Stettener Str. 41, 88709 Meersburg

Telefon 07532 414227

geöffnet in den Sommermonaten
täglich von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Edi's Besenwirtschaft
geöffnet vom
26. März bis 09. Mai 2026
dienstags bis samstags ab 18:30 Uhr
sonntags ab 17:00 Uhr
montags ist der „Besen“ zu