

Rotweine im Eichenfass gereift 0,75 Ltr. Flasche

2022er Schwarzriesling **7,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. – Säure 4,2 g/Ltr.

2023er Schwarzriesling **7,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €)
11,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. – Säure 4,5 g/Ltr.

2022er Zweigelt **AUSVERKAUFT** **8,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=10,67 €)
12,5%vol. Restzucker 0,7 g/Ltr. – Säure 4,4 g/Ltr.

2023er Zweigelt **8,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=10,67 €)
12 %vol. Restzucker 0,3 g/Ltr. – Säure 5,3 g/Ltr.

2023er Spätburgunder **8,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 10,67 €)
12 %vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. – Säure 4,7 g/Ltr.

2023er Lemberger **8,50 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. – Säure 5,8 g/Ltr.



Rotweine im Barrique gereift 0,75 Ltr. Flasche

2019er Duett in Rot **15,00 €**
trocken, unfiltriert ((1,0 Ltr.= 20,00 €)
Rotwein-Cuvée 24 Monate
50% Lemberger im Barrique
50% Spätburgunder
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. Säure 5,1 g/Ltr.

2020er Duett in Rot **15,00 €**
trocken, unfiltriert ((1,0 Ltr.= 20,00 €)
Rotwein-Cuvée 24 Monate
50% Lemberger im Barrique
50% Spätburgunder
12,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.

2020er Pinot Meunier 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 20,00 €)
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 4,9 g/Ltr.

2021er Pinot Meunier 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 20,00 €)
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 4,6 g/Ltr.

2019er Spätburgunder 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 20,00 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. Säure 5,1 g/Ltr.

2020er Spätburgunder 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 20,00 €)
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.

2021er Zweigelt 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. Säure 4,9 g/Ltr.

2022er Zweigelt 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13 %vol. Restzucker 1,7 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.

2020er Lemberger 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13 %vol. Restzucker 1,3 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.

2021er Lemberger 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13 %vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.

2021er Cabernet Dorio 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13 %vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.

2022er Cabernet Dorio 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13,5%vol. Restzucker 2,3 g/Ltr. Säure 5,4 g/Ltr.

Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

2021er Syrah 24 Monate (1,0 Ltr.= **22,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 30,66 €)
13,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.
Säure 5,4 g/Ltr.

2022er Syrah 24 Monate (1,0 Ltr.= **22,00 €**
trocken, unfiltriert im Barrique 30,66 €)
13 %vol. Restzucker 1,2 g/Ltr.
Säure 5,2 g/Ltr.



1,5 Ltr. Magnum

2022er Lemberger (1,0 Ltr.= 24 Monate **42,00 €**
trocken, unfiltriert 28,00 €) im
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. Barrique
Säure 5,5 g/Ltr.

2022er Syrah **AUSVERKAUFT** 24 Monate **54,00 €**
trocken, unfiltriert 36,00 €) im
13%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. Barrique
Säure 5,2 g/Ltr.

2023er Syrah (1,0 Ltr.= 24 Monate **54,00 €**
trocken, unfiltriert 36,00 €) im
13%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. Barrique
Säure 5,9 g/Ltr.



Traubentresterbrand (1,0 Ltr.= 28,00 €) **15,00 €**
im Eichenfass gereift, 0,5 Ltr. Flasche

Alle Preise inkl. 19% MwSt. Stand August 2026