

Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

- 2023er Riesling Muschelkalk** **7,00 €**
trocken (1,0 Ltr.= 8,00 €)
11 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr. - Säure 6,3 g/Ltr.
- 2022er Kerner** **7,50 €**
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
13 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 5,4 g/Ltr.
- 2021er Riesling Keuper** **7,50 €**
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 1,0g/Ltr. - Säure 7,5 g/Ltr.
- 2022er Riesling Muschelkalk** **8,00 €**
Batonnage trocken (1,0 Ltr.= 10,67 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,3 g/Ltr. - Säure 6,0 g/Ltr.
- 2023er Riesling SurLie tr. unfiltriert** **8,50 €**
hefetrüb abgefüllt (1,0 Ltr.= 11,33 €)
12 %vol. Restzucker 0,0g/Ltr. - Säure 6,2 g/Ltr.
- 2023er Weißburgunder** (1,0 Ltr.= 11,33 €) **8,50 €**
trocken
12,5 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr. - Säure 5,2 g/Ltr

Roséweine

0,75 Ltr. Flasche

- 2022er Rosé** **6,00 €**
trocken (1,0 Ltr.= 8,00 €)
11,5 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr. - Säure 4,1 g/Ltr.
- 2021er Klara Spätburgunder Rosé tr.** **8,00 €**
ausgeprägtes Säurespiel (1,0 Ltr.=10,67 €)
12,5 %vol. Restzucker 2,8 g/Ltr. - Säure 9,0 g/Ltr.
- 2023er Aderlass Saignée-Rosé** **8,00 €**
trocken, (1,0 Ltr.= 10,67€)
vom Spätburgunder
12 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. - Säure 5,9 g/Ltr.

Rotweine

1 Ltr. Flasche

- 2021er Trollinger mit Lemberger** **6,00 €**
trocken **AUSVERKAUFT**
11,5%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.
- 2021er Trollinger** **6,00 €** **AUSVERKAUFT**
trocken
11,% vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 4,8 g/Ltr.

Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

- 2022er Trollinger Steillage** **6,50 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,00 €)
11%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr. - Säure 3,7 g/Ltr.
- 2021er Schwarzriesling** **7,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €)
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. - Säure 4,6 g/Ltr.
- 2021er Zweigelt** **8,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=10,67 €)
12,5%vol. Restzucker 1,7 g/Ltr. - Säure 5,0 g/Ltr.
- 2022er Spätburgunder** **8,00 €**
trocken , unfiltriert (1,0 Ltr.= 10,67 €)
12,5%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr. - Säure 4,6 g/Ltr.
- 2021er Lemberger** **8,50 €**
trocken , unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)
13%vol. Restzucker 1,9 g/Ltr. - Säure 5,2 g/Ltr.

- 2018er Duett in Rot** **15,00 €**
trocken, unfiltriert ((1,0 Ltr.= 20,00 €)
Rotwein-Cuvée **24 Monate**
50% Lemberger **Im Barrique**
50% Spätburgunder
13%vol. Restzucker 2,2 g/Ltr. Säure 5,4 g/Ltr.

- 2019er Pinot Meunier** **15,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **20,00 €**)
Im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 4,6 g/Ltr.

- 2018er Spätburgunder** **15,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **20,00 €**)
Im Barrique
13%vol. Restzucker 2,3 g/Ltr. Säure 5,3 g/Ltr.

- 2019er Zweigelt** **16,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **21,33 €**)
Im Barrique
12%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.



Im Holzfass gereift



Im Barrique gereift

Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

Unsere Weine sind grundsätzlich nicht geschönt, deshalb auch alle **“vegan”**

- 2018er Lemberger** **16,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **21,33 €**)
Im Barrique
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.
Säure 5,6 g/Ltr.

- 2018er Cabernet Dorio** **16,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **21,33 €**)
Im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr.
Säure 5,8 g/Ltr.

- 2019er Syrah** **22,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **30,66 €**)
Im Barrique
13%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr.
Säure 5,0 g/Ltr.

1,5 Ltr. Magnum

- 2018er Lemberger** **36,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,5 Ltr.= **54,00 €**)
Im Barrique
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.
Säure 5,6 g/Ltr.

- 2017er Pinot Meunier** **32,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,5 Ltr.= **48,00 €**)
Im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr.
Säure 5,0 g/Ltr.

- 2018er Syrah Auslese** **48,00 €**
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= **32,00 €**)
Im Barrique
13%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr.
Säure 5,5 g/Ltr.

Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

- 2020er Riesling Sekt** **13,00 €**
BRUT (1,0 Ltr.= 16,00 €)
12%vol. Restzucker 6,0 g/Ltr. Säure 6,5 g/Ltr.

- 2019er Pinot Sekt (Pinot Noir)** **13,00 €**
EXTRA-BRUT **AUSVERKAUFT** (1,0 Ltr.= 16,00 €)
12%vol. Restzucker 1,9 g/Ltr. - Säure 6,3 g/Ltr.

- 2019er Riesling Sekt** **13,00 €**
EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 16,00 €)
12%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. - Säure 5,8 g/Ltr.

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