

## Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

- 2021er Riesling Muschelkalk** **6,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 8,00 €)  
11,5 %vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 7,6 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.
- 2022er Riesling Sur Lie** trocken, unfiltriert **8,50 €**  
hefetrüb abgefüllt (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
12,5 %vol. Restzucker 0,2g/Ltr. - Säure 6,0 g/Ltr.
- 2022er Weißburgunder** (1,0 Ltr.= 11,33 €) **8,50 €**  
trocken **AUSVERKAUFT**  
13 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 5,1 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.
- 2022er Aderlass Saignée-Rosé** **8,00 €**  
trocken  
50% Pinot Meunier +  
50% Pinot Noir (1,0 Ltr.= 10,67€)  
13 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. - Säure 5,4 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 €**  
trocken **AUSVERKAUFT**  
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** ((1,0 Ltr.= 20,00 €) **15,00 €**  
trocken, unfiltriert  
Rotwein-Cuvée  
50% Lemberger  
50% Spätburgunder  
24 Monate  
Im Barrique  
13%vol. Restzucker 2,2 g/Ltr. Säure 5,4 g/Ltr.
- 2018er Pinot Meunier** 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 20,00 €)  
13%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.
- 2018er Spätburgunder** 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 20,00 €)  
13%vol. Restzucker 2,3 g/Ltr. Säure 5,3 g/Ltr.
- 2019er Zweigelt** 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 21,33 €)  
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** 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 21,33 €)  
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.  
Säure 5,6 g/Ltr.
- 2018er Cabernet Dorio** 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 21,33 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr.  
Säure 5,8 g/Ltr.
- 2019er Syrah** 24 Monate (1,0 Ltr.= **22,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 30,66 €)  
13%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr.  
Säure 5,0 g/Ltr.
- 1,5 Ltr. Magnum**
- 2018er Lemberger** 24 Monate (1,0 Ltr.= **36,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 24,00 €)  
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.  
Säure 5,6 g/Ltr.
- 2017er Pinot Meunier** (1,0 Ltr.= **32,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 24,33 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr.  
Säure 5,0 g/Ltr.
- 2018er Syrah Auslese** (1,0 Ltr.= **48,00 €**  
trocken, unfiltriert Im Barrique 32,00 €)  
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 (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