Weißweine
0,75 Ltr. Flasche

2023er **Riesling** Muschelkalk **7,00 €**
trocken (1,0 Ltr.= 9,33 €)
12 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr .- Säure 6,3 g/Ltr.

2023er **Kerner** ***AUSVERKAUFT*** **7,50 €**
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr.– Säure 5,8 g/Ltr.

2022er **Riesling** Keuper **7,50 €**
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,0g/Ltr. – Säure 6,0 g/Ltr.

2022er **Riesling** Muschelkalk ***AUSVERKAUFT*** **8,00 €**
Batonnage trocken (1,0 Ltr.= 10,67 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,3 g/Ltr .- Säure 6,0 g/Ltr.

Roséweine
0,75 Ltr. Flasche

2021er **Klara** Spätburgunder Rosé tr. ***AUSVERKAUFT*** **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
trocken, (1,0 Ltr.= 10,67€) **8,00 €**
vom Spätburgunder
12 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. – Säure 5,9 g/Ltr.

Alle Preise inkl. 19% MwSt. Stand Oktober 2025

Rotweine
0,75 Ltr. Flasche

2023er **Trollinger** Steillage **7,00 €**
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €) ***AUSVERKAUFT***
11,5%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. – Säure 4,9 g/Ltr.

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

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

2022er **Lemberger** **8,50 €**
trocken , unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. – Säure 4,6 g/Ltr.

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

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.

Im Holzfass gereift

Im Barrique gereift

Verkauf nach telefonischer Vereinbarung

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

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.

2019er **Lemberger** 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert Im Barrique 21,33 €)
13%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr.
Säure 5,6 g/Ltr.

2019er **Cabernet Dorio** 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**
trocken, unfiltriert Im Barrique 21,33 €)
13,%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.
Säure 4,9 g/Ltr.

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.

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** (1,0 Ltr.= 24 Monate **54,00 €**
trocken, unfiltriert 36,00 €) im
13%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. Barrique
Säure 5,2 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.

2022er **Riesling Sekt** ***AUSVERKAUFT*** **13,00 €**
BRUT-NATURE (1,0 Ltr.= 16,00 €)
11,5%vol. Restzucker 2,4 g/Ltr. – Säure 5,3 g/Ltr.

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

Alle Preise inkl. 19% MwSt. Stand Oktober 2025