

Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

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

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

2023er Riesling Keuper trocken 7,50 €
(1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,1g/Ltr. – Säure 6,3 g/Ltr.

2022er Riesling Muschelkalk **Batonnage** trocken **AUSVERKAUFT** 8,00 €
(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, vom Spätburgunder **AUSVERKAUFT** 8,00 €
12 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. – Säure 5,9 g/Ltr.

Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

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

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

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

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

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



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

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

2019er Spätburgunder trocken, unfiltriert 15,00 €
24 Monate im Barrique (1,0 Ltr.= 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”**

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

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

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

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



1,5 Ltr. Magnum

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

2022er Syrah trocken, unfiltriert 54,00 €
(1,0 Ltr.= 36,00 €) 24 Monate im Barrique
13%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.



Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

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

2022er Riesling Sekt BRUT-NATURE **AUSVERKAUFT** 13,00 €
(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