

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** 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** 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 AUSVERKAUFT** 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** **AUSVERKAUFT** 6,00 €
trocken
11,% vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 4,8 g/Ltr.

Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

- 2023er Trollinger Steillage** 7,00 €
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €)
11,5%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 4,9 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.
- 2022er Lemberger** 8,50 €
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. - Säure 4,6 g/Ltr.
- 2018er Duett in Rot** ((1,0 Ltr.= 20,00 €) 15,00 €
trocken, unfiltriert
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** 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.
- 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.

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.
- 2020er Syrah** 24 Monate (1,0 Ltr.= 22,00 €
trocken, unfiltriert Im Barrique 30,66 €)
13,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.
Säure 4,9 g/Ltr.

1,5 Ltr. Magnum

- 2022er Lemberger** (1,0 Ltr.= 24 Monate 42,00 €
trocken, unfiltriert 28,00 €) Im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr.
Säure 5,5 g/Ltr.
- 2022er Syrah** (1,0 Ltr.= 24 Monate 54,00 €
trocken, unfiltriert 36,00 €) 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** 13,00 €
BRUT (1,0 Ltr.= 16,00 €)
12%vol. Restzucker 6,0 g/Ltr. Säure 6,5 g/Ltr.
- 2022er Riesling Sekt** 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