

Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

2021er Riesling Muschelkalk **6,00 €**

trocken (1,0 Ltr.= 8,00 €)
11,5 %vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 7,6 g/Ltr.

2021er Kerner **7,50 €**

trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. - Säure 7,5 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.

2021er Riesling trocken unfiltriert **8,50 €**

hefetrüb abgefüllt (1,0 Ltr.= 11,33 €)
11,5 %vol. Restzucker 2,0g/Ltr. - Säure 8,0 g/Ltr.

2021er Weißburgunder (1,0 Ltr.= 11,33 €) **8,50 €**

trocken
12,5 %vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 6,9 g/Ltr.



Roséweine

0,75 Ltr. Flasche

2020er Rosé **5,50 €**

trocken (1,0 Ltr.= 7,33 €)
11,5 %vol. Restzucker 0,1 g/Ltr. - Säure 4,6 g/Ltr.

2020er Aderlass Pinot Meunier-Rosé **7,50 €**

trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 6,6 g/Ltr.



Rotweine

1 Ltr. Flasche

2020er Trollinger mit Lemberger **5,50 €**

trocken
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.

2020er Trollinger **5,50 €**

trocken
11,5% vol. Restzucker 0,3 g/Ltr. - Säure 4,4 g/Ltr.

Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

2019er Trollinger Steillage **6,00 €**

trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,00 €)
11,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr. - Säure 4,3 g/Ltr.

2019er Schwarzriesling **7,00 €**

trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 9,33 €)
12%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.

2019er Zweigelt **8,00 €**

trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=10,67 €)
12,5%vol. Restzucker 1,2 g/Ltr. - Säure 5,4 g/Ltr.

2020er Spätburgunder **8,00 €**

trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 10,67 €)
12%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. - Säure 4,7 g/Ltr.

2020er Lemberger **8,50 €**

trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. - Säure 4,7 g/Ltr.



2017er 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 1,8 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.

2017er Spätburgunder 24 Monate (1,0 Ltr.= **15,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique 20,00 €)
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.

2018er Zweigelt 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
13%vol. Restzucker 1,1g/Ltr. Säure 5,5 g/Ltr.



Im Holzfass gereift



Im Barrique gereift

2017er Lemberger 24 Monate (1,0 Ltr.= **16,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique 21,33 €)
12,5%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr.
Säure 5,5 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.

2018er Syrah 24 Monate (1,0 Ltr.= **22,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique 30,66 €)
13%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr.
Säure 5,5 g/Ltr.



1,5 Ltr. Magnum

2018er Lemberger (1,0 Ltr.= 24,00 €) 24 Monate **36,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.
Säure 5,6

2017er Pinot Meunier (1,0 Ltr.= 21,33 €) 24 Monate **32,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr.
Säure 5,0 g/Ltr.

2017er Duett in Rot (1,0 Ltr.= 21,33 €) 24 Monate **32,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.
Säure 5,4

2017er Syrah Auslese (1,0 Ltr.= 32,00 €) 24 Monate **48,00 €**

trocken, unfiltriert im Barrique
13%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr.
Säure 5,5



Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

2019er Riesling Sekt **AUSVERKAUFT** **12,00 €**

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

2019er Pinot Sekt (Pinot Meunier) **AUSVERKAUFT** **12,00 €**

EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 16,00 €)
12%vol. Restzucker 1,9 g/Ltr. - Säure 6,3 g/Ltr.

2019er Riesling Sekt **12,00 €**

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 €) **14,00 €**

im Eichenfass gereift, 0,5 Ltr. Flasche