

## Weißweine

1 Ltr. Flasche

**2016er Riesling Muschelkalk** **5,50€**  
trocken  
12 %vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 7,1 g/Ltr.

0,75 Ltr. Flasche

**2016er Riesling Muschelkalk** **5,20 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 6,93 €)  
12 %vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 7,1 g/Ltr.

**2017er Kerner Auslese** **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
14 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 7,0 g/Ltr.

**2016er Riesling Keuper** **7,50 €**  
Spätlese trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
12,5 %vol. Restzucker 2,6g/Ltr. - Säure 5,7 g/Ltr.

**2017er Riesling Auslese** **8,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
13,5 %vol. Restzucker 0,4g/Ltr. - Säure 7,8 g/Ltr.

**2017er Weißburgunder** (1,0 Ltr.= 11,33) **8,50 €**  
Auslese trocken  
13,5 %vol. Restzucker 0,5 g/Ltr. - Säure 5,8 g/Ltr.



## Roséweine

1 Ltr. Flasche

**2016er Rosé** **5,00 €**  
trocken  
12 %vol. Restzucker 0,1 g/Ltr. - Säure 5,7 g/Ltr.

0,75 Ltr. Flasche

**2016er Rosé** **4,80 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 6,00 €)  
12 %vol. Restzucker 0,1 g/Ltr. - Säure 5,7 g/Ltr.

**2017er Aderlass** Lemberger-Rosé **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
13,5 %vol. Restzucker 0,0 g/Ltr. - Säure 6,1 g/Ltr.



## Rotweine

1 Ltr. Flasche

**2016er Trollinger mit Lemberger** **5,00 €**  
trocken  
12%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.

**2016er Trollinger** **5,00 €**  
trocken  
12% vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. - Säure 4,7 g/Ltr.

## Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

**2016er Trollinger Steillage** **5,20 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 6,93 €)  
12%vol. Restzucker 0,6 g/Ltr. - Säure 4,7 g/Ltr.



**2015er Dornfelder Spätlese** **5,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 7,33 €)  
12%vol. Restzucker 2,1 g/Ltr. - Säure 5,5 g/Ltr.



**2017er Zweigelt Spätlese** **6,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,67 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr. - Säure 4,9 g/Ltr.



**2016er Schwarzriesling Spätlese** **6,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.=8,67 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr. - Säure 4,6 g/Ltr.



**2016er Lemberger** **7,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
13%vol. Restzucker 1,7 g/Ltr. - Säure 5,3 g/Ltr.



**2016er Spätburgunder Spätlese** **7,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. - Säure 5,1 g/Ltr.



**2017er Lemberger Auslese** **8,50 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 11,33 €)  
13%vol. Restzucker 2,1 g/Ltr. - Säure 5,3 g/Ltr.



**2015er Duett in Rot** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **14,00 €**  
Auslese, unfiltriert 18,67 €  
Rotwein-Cuvée  
50% Lemberger  
50% Spätburgunder  
14%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.  
im Barrique



**2014er Pinot Meunier** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **14,00 €**  
Spätlese, unfiltriert 18,67 €  
12,5%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr. Säure 5,5 g/Ltr.  
im Barrique



**2014er Spätburgunder** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **14,00€**  
Spätlese unfiltriert 18,67 €  
13%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 5,8 g/Ltr.  
im Barrique



**Im Holzfass gereift**



**Im Barrique gereift**

**2015er Zweigelt Auslese** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **15,00 €**  
trocken, unfiltriert 20,00 €  
13,5%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr. Säure 4,9 g/Ltr.  
im Barrique



**2014er Lemberger** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **15,00 €**  
trocken, unfiltriert 20,00 €  
13%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. Säure 5,8 g/Ltr.  
im Barrique



**2015er Cabernet Dorio** (1,0 Ltr.= **18 Monate**) **16,00 €**  
Auslese, unfiltriert 21,33 €  
14%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr. Säure 4,6 g/Ltr.  
im Barrique



**2015er Syrah Auslese** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **22,00 €**  
trocken, unfiltriert 30,66 €  
14,5%vol. Restzucker 0,9 g/Ltr. Säure 5,3 g/Ltr.  
im Barrique



## 1,5 Ltr. Magnum

**2014er Lemberger** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **32,00 €**  
trocken, unfiltriert 21,33 €  
13%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. Säure 5,8  
im Barrique



**2014er Pinot Meunier** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **32,00 €**  
Spätlese, unfiltriert 21,33 €  
12,5%vol. Restzucker 1,3 g/Ltr. Säure 5,5 g/Ltr.  
im Barrique



**2014er Spätburgunder** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **32,00 €**  
Spätlese unfiltriert 21,33 €  
13%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 5,8  
im Barrique



**2014er Syrah** (1,0 Ltr.= **24 Monate**) **48,00 €**  
trocken unfiltriert 32,00 €  
13%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 5,8  
im Barrique



## Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

**2016er Riesling Sekt** **11,00 €**  
BRUT (1,0 Ltr.= 14,67 €)  
11,5%vol. Restzucker 5,7 g/Ltr. Säure 7,0 g/Ltr.

**2016er Pinot Sekt (Pilsener) ~~AUSVERKAUFT~~** **11,00 €**  
EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 14,67 €)  
12%vol. Restzucker 4,1 g/Ltr. - Säure 5,7 g/Ltr.

**2016er Riesling Sekt** **11,00 €**  
EXTRA-BRUT (1,0 Ltr.= 14,67 €)  
11%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr. - Säure 6,8 g/Ltr.



**Traubentresterbrand** (1,0 Ltr.= 28,00 €) **14,00 €**  
im Eichenfass gereift, 0,5 Ltr. Flasche