

## 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.

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



## Roséweine

0,75 Ltr. Flasche

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

**2023er Aderlass Saignée-Rosé** **AUSVERKAUFT** **8,00 €**  
trocken, vom Spätburgunder  
12 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. – Säure 5,9 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.

**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** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert ((1,0 Ltr.= 20,00 €)  
**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** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= 20,00 €)  
**Im Barrique**  
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 4,9 g/Ltr.

**2019er Spätburgunder** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= 20,00 €)  
**Im Barrique**  
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** **16,00 €**  
trocken, unfiltriert **24 Monate** (1,0 Ltr.= 21,33 €)  
**Im Barrique**  
12%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.  
Säure 5,2 g/Ltr.

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

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

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



## 1,5 Ltr. Magnum

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

**2022er Syrah** **54,00 €**  
trocken, unfiltriert (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** **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**