

Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

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

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

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

2022er **Riesling** Muschelkalk
Battonage trocken (1,0 Ltr.= 10,87 €)
12,5 %vol. Restzucker 0,3 g/Ltr. - Säure 6,0 g/Ltr. **AUSVERKAUFT** 8,00 €

Roséweine

0,75 Ltr. Flasche

2021er **Klara** Spätburgunder Rosé tr.
ausgeprägtes Säurespiel (1,0 Ltr.= 10,87 €)
12,5 %vol. Restzucker 2,8 g/Ltr. - Säure 9,0 g/Ltr. **AUSVERKAUFT** 8,00 €

2023er **Aderlass** Saignée-Rosé
trocken, vom Spätburgunder (1,0 Ltr.= 10,87 €)
12 %vol. Restzucker 0,2 g/Ltr. - Säure 5,9 g/Ltr. **AUSVERKAUFT** 8,00 €

Rotweine

0,75 Ltr. Flasche

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

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

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

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

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

2019er **Duett in Rot** trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 20,00 €) **AUSVERKAUFT** 15,00 €
Rotwein-Cuvée
50% Lemberger
50% Spätburgunder
12,5%vol. Restzucker 0,8 g/Ltr. Säure 5,1 g/Ltr.

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

2019er **Spätburgunder** trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 20,00 €) **AUSVERKAUFT** 15,00 €
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”**

2019er **Zweigelt** trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 21,33 €) **AUSVERKAUFT** 16,00 €
12%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.
Säure 5,2 g/Ltr.

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

2019er **Cabernet Dorio** trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 21,33 €) **AUSVERKAUFT** 16,00 €
13,5%vol. Restzucker 1,0 g/Ltr.
Säure 4,9 g/Ltr.

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

1,5 Ltr. Magnum

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

2022er **Syrah** trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 24 Monate 36,00 €) **AUSVERKAUFT** 54,00 €
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 (1,0 Ltr.= 16,00 €) **AUSVERKAUFT** 13,00 €
12%vol. Restzucker 6,0 g/Ltr. Säure 6,5 g/Ltr.

2022er **Riesling Sekt** **AUSVERKAUFT** BRUT-NATURE (1,0 Ltr.= 16,00 €) **AUSVERKAUFT** 13,00 €
11,5%vol. Restzucker 2,4 g/Ltr. - Säure 5,3 g/Ltr.

 **Traubentresterbrand** (1,0 Ltr.= 28,00 €) **AUSVERKAUFT** 15,00 €
im Eichenfass gereift, 0,5 Ltr. Flasche