

## Weißweine

0,75 Ltr. Flasche

**2020er Riesling Muschelkalk** **6,00 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 8,00 €)  
12 %vol. Restzucker 1,9 g/Ltr. - Säure 6,6 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.

**2020er Riesling Keuper** **7,50 €**  
trocken (1,0 Ltr.= 10,00 €)  
12,5 %vol. Restzucker 2,3g/Ltr. - Säure 6,1 g/Ltr.

**2021er Riesling trocken unfiltriert  
hefetrüb abgefüllt** **8,50 €**  
(1,0 Ltr.= 11,33 €)  
11,5 %vol. Restzucker 2,0g/Ltr. - Säure 8,0 g/Ltr.

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

**2018er Trollinger Steillage** **6,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 8,00 €)  
12%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr. - Säure 4,6 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** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert ((1,0 Ltr.= 20,00 €)  
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** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 20,00 €)  
im Barrique  
13%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr. Säure 5,0 g/Ltr.

**2017er Spätburgunder** **15,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 20,00 €)  
im Barrique  
12,5%vol. Restzucker 1,1 g/Ltr. Säure 5,2 g/Ltr.

**2018er Zweigelt** **16,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 21,33 €)  
im Barrique  
13%vol. Restzucker 1,1g/Ltr. Säure 5,5 g/Ltr.



**Im Holzfass gereift**



**Im Barrique gereift**

**2017er Lemberger** **16,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 21,33 €)  
im Barrique  
12,5%vol. Restzucker 2,0 g/Ltr.  
Säure 5,5 g/Ltr.

**2018er Cabernet Dorio** **16,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 21,33 €)  
im Barrique  
12,5%vol. Restzucker 1,6 g/Ltr.  
Säure 5,8 g/Ltr.

**2018er Syrah** **22,00 €**  
trocken, unfiltriert 24 Monate (1,0 Ltr.= 30,66 €)  
im Barrique  
13%vol. Restzucker 1,5 g/Ltr.  
Säure 5,5 g/Ltr.



## 1,5 Ltr. Magnum

**2018er Lemberger** **36,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 24,00 €) 24 Monate  
im Barrique  
13,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.  
Säure 5,6

**2017er Pinot Meunier** **32,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 21,33 €) 24 Monate  
im Barrique  
12,5%vol. Restzucker 1,4 g/Ltr.  
Säure 5,0 g/Ltr.

**2017er Duett in Rot** **32,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 21,33 €) 24 Monate  
im Barrique  
12,5%vol. Restzucker 1,8 g/Ltr.  
Säure 5,4

**2015er Syrah Auslese** **48,00 €**  
trocken, unfiltriert (1,0 Ltr.= 32,00 €) 24 Monate  
im Barrique  
14,5%vol. Restzucker 0,9 g/Ltr.  
Säure 5,3



## Sekt – 0,75 Ltr. Flasche

Methode Champenoise-Sekt, handgerüttelt

**2019er Riesling Sekt** **12,00 €**  
BRUT **AUSVERKAUFT**  
(1,0 Ltr.= 16,00 €)  
12%vol. Restzucker 6,0 g/Ltr. Säure 6,5 g/Ltr.

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