



## WEISSWEINE TROCKEN

**2017 Riesling** (1,0 l) **5,40 €**

Säure 7,4 g/l  
Restzucker 3,5 g/l  
Alkohol 11,5 vol%

**2016 Rivaner** (0,75 l) **5,40 €**

Säure 5,1 g/l  
Restzucker 0,7 g/l  
Alkohol 11,5 vol%  
(7,20 €/l)

**2017 Ovis Weisswein Cuvée** (0,75 l) **6,20 €**

Säure 5,6 g/l  
Restzucker 2,5 g/l  
Alkohol 12,0 vol%  
(8,26 €/l)

**2017 Riesling S** (0,75 l) **6,80 €**

Säure 7,2 g/l  
Restzucker 0,0 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(9,06 €/l)

**2016 Johanniter S** (0,75 l) **7,80 €**

Säure 5,1 g/l  
Restzucker 0,3 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(10,40 €/l)

**2016 Grauburgunder S** (0,75 l) **7,20 €**

Säure 5,6 g/l  
Restzucker 0,4 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(9,60 €/l)

**2017 Grauburgunder 77** (0,75 l) **12,50 €**

Im Barrique gereift  
Säure 4,7 g/l  
Restzucker 0,8 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(16,67 €/l)

**2017 Silvaner** (0,75 l) **7,20 €**

Säure 4,7 g/l  
Restzucker 0,1 g/l  
Alkohol 12,0 vol%  
(9,60 €/l)

**2017 Traminer** (0,75 l) **7,80 €**

Säure 5,8 g/l  
Restzucker 0,2 g/l  
Alkohol 12,0 vol%  
(10,40 €/l)

## WEISSWEINE FRUCHTSÜSS

**2016 Sauvignon Blanc S** (0,75 l) **8,50 €**

Säure 5,9 g/l  
Restzucker 0,2 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(11,33 €/l)

**2016 Silvaner No.1** (0,75 l) **10,80 €**

Säure 6,1 g/l  
Restzucker 44,1 g/l  
Alkohol 11,5 vol%  
(14,40 €/l)

**2015 Riesling No.1** (0,5 l) **9,80 €**

Säure 7,7 g/l  
Restzucker 59,0 g/l  
Alkohol 9,5 vol%  
(19,60 €/l)

## ROSÉWEINE

**2016 Vinessa Rosé** (1,0 l) **5,40 €**

Säure 5,9 g/l  
Restzucker 4,4 g/l  
Alkohol 12,0 vol%

**2018 Cabernet Rosé** (0,75 l) **5,80 €**

Säure 4,4 g/l  
Restzucker 0,1 g/l  
Alkohol 11,5 vol%  
(7,73 €/l)

## ROTWEINE

**2016 Trollinger-Lemberger** (1,0 l) **5,40 €**

Säure 5,3 g/l  
Restzucker 2,3 g/l  
Alkohol 11,5 vol%

**2018 Trollinger** (1,0 l) **5,40 €**

Säure 5,0 g/l  
Restzucker 0,0 g/l  
Alkohol 12,5 vol%

**2017 Trollinger S** (0,75 l) **5,80 €**

Säure 4,3 g/l  
Restzucker 2,3 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(7,73 €/l)



### ROTWEINE

**2014 Spätburgunder** (0,75 l) **6,20 €**

Säure 4,9 g/l  
Restzucker 2,4 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(8,26 €/l)

**2014 Samtrot S** (0,75 l) **7,80 €**

Säure 5,3 g/l  
Restzucker 0,0 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(10,40 €/l)

**2015 Spätburgunder S** (0,75 l) **8,50 €**

Säure 4,7 g/l  
Restzucker 2,6 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(11,33 €/l)

**2015 Dornfelder** (0,75 l) **5,40 €**

Säure 5,2 g/l  
Restzucker 0,9 g/l  
Alkohol 12,5 vol%  
(7,20 €/l)

**2015 Lemberger** (0,75 l) **6,80 €**

Säure 4,7 g/l  
Restzucker 2,1 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(9,06 €/l)

**2016 Opilio Rotwein-Cuvée** (0,75 l) **6,80 €**

Säure 5,3 g/l  
Restzucker 2,9 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(9,06 €/l)

**2015 Lemberger S** (0,75 l) **8,80 €**

Säure 4,8 g/l  
Restzucker 0,2 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(11,73 €/l)

**2017 Cabernet Dorsa S** (0,75 l) **8,50 €**

Säure 5,3 g/l  
Restzucker 1,3 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(11,33 €/l)

**2016 Merlot S** (0,75 l) **12,50 €**

Säure 5,8 g/l  
Restzucker 1,7 g/l  
Alkohol 13,0 vol%  
(16,67 €/l)

### BARRIQUEWEINE TROCKEN

**2015 Lemberger B No. 1** (0,75 l) **14,50 €**

Säure 4,5 g/l  
Restzucker 0,2 g/l  
Alkohol 13,5 vol%  
(19,33 €/l)

**2015 Spätburgunder B No. 1** (0,75 l) **14,50 €**

Säure 4,6 g/l  
Restzucker 0,2 g/l  
Alkohol 13,5 vol%  
(19,33 €/l)

### SECCO

**SECCO Blanc** (0,75 l) **6,50 €**

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure  
Säure 5,1 g/l  
Restzucker 11,0 g/l  
Alkohol 11,5 vol%  
(8,66 €/l)

**SECCO Rosé** (0,75 l) **6,50 €**

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure  
Säure 5,0 g/l  
Restzucker 12,5 g/l  
Alkohol 11,5 vol%  
(8,66 €/l)

**Apfel-SECCO** (0,75 l) **6,50 €**

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure  
Säure 4,6 g/l  
Restzucker 11,1 g/l  
Alkohol 8,0 vol%  
(8,66 €/l)

DE-ÖKO-003  
Deutsche Landwirtschaft  
Bio-Apfelschaumwein aus unseren  
Streubstwiesen



---

### EISWEIN

---

**2016 Trollinger Eiswein** (0,375 l) **24,50 €**

Säure 8,9 g/l  
Restzucker 289 g/l  
Alkohol 7,5 vol%  
(65,33 €/l)

---

### BRÄNDE

---

**Lemberger-Tresterbrand** (0,75 l) **11,50 €**

Alkohol 42 vol%  
(23,00 €/l)

---

Bio-Weine aus kontrolliert ökologischem Anbau

- S** aus Trauben mit mindestens Spätlese-Qualität  
**B** gereift in neuen und mehrmals belegten Barriques  
(dezente Holznote)  
**No.1** Jahrgangs Spitzenweine der jeweiligen Sorte

Allergenkennzeichnung: alle Weine enthalten Sulfite  
Stand Januar 2019

---