

TROCKENE WEINE

EURO/FL.

2018er <b>Elbling</b> Qualitätswein . . . . .	0,75 l	7,60 €/l	<b>5,70</b>
Alk. 11,0 % Vol., Restsüße 12 g/l, Säure 7,0‰			
2018er <b>Rosé</b> . . . . .	0,75 l	8,40 €/l	<b>6,30</b>
Qualitätswein, trocken Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 8,3 g/l, Säure 5,6‰			
2018er <b>Nenniger Römerberg</b> . . . . .	0,75 l	9,06 €/l	<b>6,80</b>
<b>Weißer Burgunder</b> Qualitätswein, trocken Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 6,5 g/l, Säure 5,6‰			
2018er <b>Karl Petgen</b> . . . . .	0,75 l	10,26 €/l	<b>8,30</b>
<b>Auxerrois</b> Qualitätswein, trocken Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 7,0 g/l, Säure 5‰			
2018er <b>Karl Petgen</b> . . . . .	0,75 l	12,67 €/l	<b>9,50</b>
<b>Auxerrois Spätlese</b> , trocken Alk. 12,5 % Vol., Restsüße 10,0 g/l, Säure 5,1‰			
2018er <b>Nenniger Römerberg</b> . . . . .	0,75 l	10,66 €/l	<b>8,00</b>
<b>Riesling</b> Qualitätswein, trocken Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 7,9 g/l, Säure 7,4‰			
2017er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	0,75 l	11,33 €/l	<b>8,50</b>
<b>Grauer Burgunder Spätlese</b> trocken Alk. 12,0 % Vol., Restsüße 5,8 g/l, Säure 5,9‰ Ausbau im großen Holzfass			
2016er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	0,75 l	16,00 €/l	<b>12,00</b>
<b>Grauer Burgunder Auslese - Alte Reben</b> trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 5,2 g/l, Säure 5,3‰ Ausbau im großen Holzfass			
2017er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	0,75 l	12,00 €/l	<b>9,00</b>
<b>Chardonnay</b> Qualitätswein, trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 4,1 g/l, Säure 5,3‰ Ausbau im großen Holzfass			
2016er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	0,75 l	22,67 €/l	<b>17,00</b>
<b>Chardonnay</b> Qualitätswein, trocken 12 Monate im Barriquefass gereift Alk. 14,0 % Vol., Restsüße 3,3 g/l, Säure 5,7‰			



DIE ROTEN

2017er <b>Spätburgunder Barrique</b> . . . . .	0,75 l	16,00 €/l	<b>13,00</b>
Qualitätswein, trocken Alk. 14,0 % Vol., Restsüße 2,5 g/l, Säure 4,8‰ 12 Monate im Barriquefass gereift			
2017er <b>Spätburgunder</b> . . . . .	0,75 l	11,33 €/l	<b>8,50</b>
Qualitätswein, trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 2,9 g/l, Säure 4,8‰ 12 Monate im großen Holzfass gereift			
2016er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	1,5 l	11,33 €/l	<b>17,00</b>
<b>Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken Alk. 13,5 % Vol., Restsüße 1,8 g/l, Säure 4,3‰ 12 Monate im großen Holzfass gereift			

LITERFLASCHEN

2018er <b>Nenniger Schloßberg</b> . . . . .	1,0 l	6,50 €/l	<b>6,50</b>
<b>Elbling</b> Qualitätswein Alk. 11,0 % Vol., Restsüße 12 g/l, Säure 7‰			
2017er <b>Nenniger Römerberg</b> . . . . .	1,0 l	6,50 €/l	<b>6,50</b>
<b>Müller-Thurgau</b> Qualitätswein, mild Alk. 10,5 % Vol., Restsüße 19,0 g/l, Säure 6,6‰			

MIT FRUCHTSÜSSE

EURO/FL.

2017er Karl Petgen . . . . .	0,75 l	10,00 €/l	<b>7,50</b>
<b>Riesling Spätlese</b> , feinherb			
Alk. 11,5 % Vol., Restsüße 15,0 g/l, Säure 7,2 ‰			
2018er Karl Petgen . . . . .	0,75 l	10,00 €/l	<b>7,50</b>
<b>Ruländer Spätlese</b>			
Alk. 9,0 % Vol., Restsüße 70,0 g/l, Säure 6,0 ‰			
2018er Nenniger Schloßberg . . . . .	0,5 l	16,00 €/l	<b>8,00</b>
<b>Gewürztraminer Auslese</b>			
Alk. 9 % Vol., Restsüße 53,0 g/l, Säure 5 ‰			

PRICKELND

2016er Karl Petgen . . . . .	0,75 l	12,00 €/l	<b>9,00</b>
<b>Riesling brut</b>			
klassische Flaschengärung			
2015er Karl Petgen . . . . .	0,75 l	12,00 €/l	<b>9,00</b>
<b>Pinot Noir Rosé brut</b>			
klassische Flaschengärung			
2014er Cuvée 1720 . . . . .	0,75 l	14,67 €/l	<b>11,00</b>
<b>Grauer Burgunder</b>			
klassische Flaschen gärung			

PRÄSENTFLASCHEN 0,375 L

2018er Nenniger Schloßberg . . . . .	0,375 l		<b>4,50</b>
<b>Grauer Burgunder Spätlese</b> trocken			
Alk. 13,0 % Vol., Restsüße 7,0 g/l, Säure 5,6 ‰; Ausbau im großen Holzfass			

GESCHENKKARTONS

<b>1er-Geschenkkarton</b>	<b>2,00</b>	<b>2er-Geschenkkarton</b>	<b>2,50</b>
<b>3er-Geschenkkarton</b>	<b>3,00</b>	<b>6er-Geschenkkarton</b>	<b>6,00</b>

EDELSCHNÄPSE

	INHALT	ALK.	EURO	
<b>Weinhefe</b>	0,5 l	42 %	26,00 €/l	<b>13,00</b>
<b>Mirabell</b>	0,5 l	42 %	28,00 €/l	<b>14,00</b>
<b>Traubentrest</b>	0,5 l	42 %	32,00 €/l	<b>16,00</b>
Marc vom Gewürztraminer, 3 Jahre im Eichenfass gereift				
<b>Alter Apfelbrand</b>	0,5 l	42 %	32,00 €/l	<b>16,00</b>
fünf Jahre im Eichenfass gereift				
<b>Traubenlikör</b>	0,5 l	27 %	30,00 €/l	<b>18,00</b>
mit in Weinbrand eingelegten handverlesenen Gewürztraminertrauben mit echter Vanille				
<b>Quitten</b>	0,35 l	42 %	57,14 €/l	<b>20,00</b>
<b>Alter Weinbrand</b>	0,5 l	42 %	40,00 €/l	<b>20,00</b>
<b>Grüne Walnuss</b>	0,5 l	32 %	28,00 €/l	<b>14,00</b>
<b>Traubensaft</b>	0,7 l		4,67 €/l	<b>3,50</b>
natürlich, fruchtig ohne Zuckerzusatz				

Bestellung von:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bitte ergänzen Sie Ihre Telefonnummer für eventuelle Rückfragen:



\_\_\_\_\_

Telefon

Bitte per Fax an: Telefax 06866/1323

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift