

		<b>Weißweine</b>						<b>Rotweine</b>			
Nr.			1,0 Ltr.	19	2017	<b>Gewürztraminer</b> Spätlese rosenduftig & feinwürzig, <u>feine Süße</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 19,6 g/l - Sr.: 6,1 g/l *J	<b>8,20</b> (1 L=10,93)	35	2017	<b>Portugieser</b> mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,3 g/l - Sr.: 4,8 g/l	1,0 Ltr. <b>4,80</b>
1	2018	<b>Rivaner</b> frisch & feinfruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,9 g/l - Sr.: 7,3 g/l	<b>4,60</b>	20	2017	<b>Blanc de Blanc</b> Cuvée fruchtbetont mit grüner Aromatik, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,2 g/l - Sr.: 6,7 g/l *B	<b>8,40</b> (1 L=11,20)				
2	2018	<b>Silvaner</b> mild, süffig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,9 g/l - Sr.: 6,0 g/l	<b>5,00</b>	21	2018	<b>Sauvignon Blanc</b> fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 15,1 g/l - Sr.: 6,6 g/l *Ö	<b>8,90</b> (1 L=11,86)	36	2017	<b>Dornfelder</b> fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,9 g/l - Sr.: 5,8 g/l *R	0,75 Ltr. <b>5,80</b> (1 L=7,73)
3	2018	<b>Riesling</b> fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 19,4 g/l - Sr.: 7,7 g/l	<b>5,40</b>	22	2017	<b>Grauer Burgunder</b> kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,9 g/l - Sr.: 6,5 g/l *J	<b>8,80</b> (1 L=11,73)	37	2017	<b>Dornfelder</b> fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 16,4 g/l - Sr.: 5,1 g/l	<b>5,80</b> (1 L=7,73)
5	2018	<b>Riesling</b> Kabinett rassig mit pikanter Säure, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,3 g/l - Sr.: 7,9 g/l	<b>5,40</b>	23	2018	<b>Riesling „Michelsberg“</b> mineralisch, vom Schieferboden, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,6 g/l - Sr.: 7,2 g/l	<b>8,90</b> (1 L=11,87)	38	2017	<b>Schwarzriesling</b> samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 2,5 g/l - Sr.: 4,7 g/l *P	<b>6,40</b> (1 L=8,53)
10	2017	<b>Riesling</b> Kabinett rassig & reif, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 1,3 g/l - Sr.: 7,7 g/l *P	0,75 Ltr. <b>5,80</b> (1 L=7,73)	24	2017	<b>Riesling „Alte Reben“</b> körperreich & nachhaltig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 8,0 g/l *J	<b>8,80</b> (1 L=11,73)	40	2017	<b>Spätburgunder</b> gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 1,9 g/l - Sr.: 5,0 g/l *J	<b>7,40</b> (1 L=9,86)
11	2018	<b>Scheurebe</b> aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 13,3 g/l - Sr.: 6,6 g/l *P	<b>5,80</b> (1 L=7,73)	26	2016	<b>Ortega</b> Spätlese fruchtig & saftig, <u>feine Süße</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 33,1 g/l - Sr.: 5,9 g/l *B	<b>9,80</b> (1 L=13,06)	41	2017	<b>Sankt Laurent</b> angenehm, mild, harmonisch, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,9 g/l - Sr.: 5,0 g/l *Ö	<b>7,40</b> (1 L=9,86)
12	2018	<b>Grauer Burgunder</b> harmonisch & feinfruchtig, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,2 g/l - Sr.: 5,8 g/l *J	<b>6,40</b> (1 L=8,53)					42	2017	<b>Cabernet Cubin</b> ausdrucksvolle Frucht, <u>feinherb</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 19,4 g/l - Sr.: 5,0 g/l *J	<b>7,40</b> (1 L=9,86)
13	2018	<b>Weißer Burgunder</b> Kabinett jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,9 g/l - Sr.: 6,2 g/l *Ö	<b>6,40</b> (1 L=8,53)					43	2017	<b>Merlot</b> körperreich, vollmundig, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,3 g/l - Sr.: 5,0 g/l *P	<b>7,60</b> (1 L=10,13)
14	2018	<b>Blanc de Noir</b> aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,4 g/l - Sr.: 6,6 g/l *J	<b>6,60</b> (1 L=8,80)	30	2017	<b>Portugieser Rosé</b> fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 4,9 g/l	1,0 Ltr. <b>4,80</b>	46	2016	<b>Merlot Barrique</b> gehaltvoll, mit feiner Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,5 Vol% - Rs.: 2,1 g/l - Sr.: 5,5 g/l *P	<b>12,90</b> (1 L=17,2)
15	2017	<b>Chardonnay</b> duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 7,6 g/l - Sr.: 6,9 g/l *J	<b>7,00</b> (1 L=9,33)	31	2018	<b>Portugieser Rosé</b> harmonisch, süffig, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 18,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l	<b>4,80</b>	48	2016	<b>Spätburgunder Barrique</b> kräftig, elegante Holznote, <u>trocken</u> Alc. 14,0 Vol% - Rs.: 2,2 g/l - Sr.: 4,7 g/l *J	<b>12,90</b> (1 L=17,2)
16	2018	<b>Gelber Muskateller</b> würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 17,3 g/l - Sr.: 7,1 g/l *B	<b>7,80</b> (1 L=10,4)								
18	2018	<b>Riesling „Buntsandstein“</b> mineralisch & saftig, nach Pfirsich, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 18,8 g/l - Sr.: 7,6 g/l *P	<b>8,80</b> (1 L=11,73)	32	2017	<b>Spätburgunder Rosé</b> fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,0 g/l - Sr.: 5,6 g/l *R	0,75 Ltr. <b>5,70</b> (1 L=7,6)				
				33	2018	<b>„Paradies“ Rosé</b> nach Himbeere & Waldbeere, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 23,9 g/l - Sr.: 6,5 g/l	<b>5,60</b> (1 L=7,46)				

B = Diedesfelder Berg - J = Diedesfelder Johanniskirchel - Ö = Diedesfelder Ölgässel - P = Diedesfelder Paradies - R = Diedesfelder Rebstöckel - Alc. = Alkohol - Rs. = Restsüße - Sr. = Säure

Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite

Stand 09. Mai 2019

Nr.	<b>Wilde Weine</b>		0,75 Ltr.
28	2018 <b>FRISCHling Riesling trocken</b>		<b>8,40</b>
	Fruchtnoten von grünem Apfel und Stachelbeere		(1 L=11,20)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,6 g/l - Sr.: 6,6 g/l		
29	2017 <b>ROTwild Rotwein Cuvée trocken</b>		<b>8,90</b>
	Aromen von dunklen Beeren mit Hauch Vanille		(1 L=11,90)
	Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,0 g/l - Sr.: 4,8 g/l		

### Sekte Deutsche Sekte aus Zukauf

5120	<b>Riesling trocken - Piccolo</b>		<b>2,90</b>
	verpackt zu 12 Flaschen im Karton		(1 L=14,50)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 23,6 g/l - Sr.: 8,2 g/l		

51	<b>Riesling trocken</b>		<b>8,80</b>
	feine Frucht und Rasse		(1 L=11,73)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 25,0 g/l - Sr.: 7,6 g/l		

52	<b>Riesling brut</b>		<b>9,20</b>
	rassige Säure, besonders trocken		(1 L=12,26)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 13,1 g/l - Sr.: 7,7 g/l		

53	<b>Weißer Burgunder brut</b>		<b>9,80</b>
	feine trockene Champagnerart		(1 L=13,06)
	Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,2 g/l		

54	<b>Rosé trocken</b>		<b>9,20</b>
	elegant fruchtig		(1 L=12,26)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l		

55	<b>Secco - weiß</b>		<b>6,00</b>
	spritzige harmonische Alternative zum Sekt.		(1 L=8,00)
	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		
	Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 17,3 g/l - Sr.: 7,1 g/l		

56	<b>Secco - Maracuja</b> aus Zukauf		<b>6,00</b>
	aromatisiertes weinhaltiges Getränk		(1 L=8,00)
	Alc. 8,5 Vol% - Rs.: 40,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l		

58	<b>Zerino Rosé - alkoholfrei</b>		<b>7,80</b>
	<b>Mousseux</b> - entalkoholisierter Wein, Traubenmost,		(1 L=10,40)
	Zucker, Kohlensäure, Traubenaroma, Zitronensäure		

70	<b>Pfälzer Traubensaft weiß</b>		<b>3,20</b>
*Gold			(1L=4,27)

71	<b>Pfälzer Traubensaft rot</b>		<b>3,20</b>
*Gold	100% erntefrische Trauben		(1L=4,27)

### Lieferungs- & Zahlungsbedingungen:

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Kartonverpackung, 19% Mehrwertsteuer und Sektsteuer.

#### Verpackung:

Kartons zu 6 Flaschen.

#### Lieferung:

In einige inländische Regionen (siehe Homepage) liefern wir selbst mit unserem LKW zu angekündigten Terminen in regelmäßigen Zeitabständen.

Ansonsten erfolgt die Hauszustellung zu jeder Zeit innerhalb 2-4 Werktagen durch Paketdienst oder Spedition:

**Ab 12 Flaschen** versenden wir **frachtkostenfrei**.

#### Geschenksendungen:

führen wir gerne für Sie in Sicherheitskartons zu 1, 2, 3, oder 6 Flaschen mit oder ohne Schmuckausstattung aus, die wir Ihnen zu unserem Einkaufspreis laut gesonderter Liste berechnen.

#### Zahlung:

erfolgt innerhalb 30 Tagen ohne Abzug.

Wir haben Eigentumsvorbehalt bis zur restlosen Bezahlung.

Im Übrigen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe: [www.weingut-isler.de](http://www.weingut-isler.de)),

die durch die Auftragserteilung als anerkannt gelten.

**Wir freuen uns über Ihren Besuch  
in unserer Vinothek!**

**Hier können Sie alle unsere Erzeugnisse  
bei angenehmem Ambiente in schöner  
Umgebung bequem und ausgiebig kennenlernen.  
Verschiedene Kleinigkeiten  
zum Essen runden das Angebot ab.**

### **Vinothek - Weingut Ökonomierat Isler**

Weinstraße 622

67434 Neustadt an der Weinstraße

Telefon 06321-86236

Fax 06321-32732

info@weingut-isler.de

[www.weingut-isler.de](http://www.weingut-isler.de)

Vinothek Öffnungszeiten: täglich von 11:00 bis 19:00 Uhr  
(dienstags geschlossen)

- ÖKONOMIERAT ISLER -



ANGEBOT

MAI

2019

- WEINGUT -

SEIT 1700