

Nr.		<b>Weißweine</b>	1,0 Ltr.
1	2019	<b>Rivaner</b> frisch & feinfruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,8 g/l	<b>4,80</b>
2	2019	<b>Silvaner</b> mild, süffig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l	<b>5,20</b>
3	2019	<b>Riesling</b> fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 18,3 g/l - Sr.: 7,9 g/l	<b>5,60</b>
5	2019	<b>Riesling Kabinett</b> rassig mit pikanter Säure, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,6 g/l - Sr.: 7,1 g/l	<b>5,60</b>
<hr/>			0,75 Ltr.
10	2019	<b>Riesling Kabinett</b> rassig & reif, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,6 g/l - Sr.: 7,5 g/l *P	<b>6,00</b> (1 L=8,00)
11	2019	<b>Scheurebe</b> aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 18,8 g/l - Sr.: 6,7 g/l *P	<b>6,00</b> (1 L=8,00)
12	2019	<b>Grauer Burgunder</b> harmonisch & feinfruchtig, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 16,0 g/l - Sr.: 7,5 g/l *J	<b>6,60</b> (1 L=8,80)
13	2019	<b>Weißer Burgunder Kabinett</b> jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,3 g/l - Sr.: 6,5 g/l *Ö	<b>6,60</b> (1 L=8,80)
14	2019	<b>Blanc de Noir</b> aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,5 g/l - Sr.: 6,8 g/l *J	<b>6,80</b> (1 L=9,07)
15	2019	<b>Chardonnay</b> duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l *J	<b>7,20</b> (1 L=9,60)
16	2019	<b>Gelber Muskateller</b> würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 37,5 g/l - Sr.: 6,9 g/l *B	<b>8,00</b> (1 L=10,67)
18	2019	<b>Riesling „Buntsandstein“</b> mineralisch & saftig, nach Pfirsich, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 24,0 g/l - Sr.: 7,4 g/l *P	<b>8,80</b> (1 L=11,73)
19	2018	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> rosenduftig & feinwürzig, <u>feine Süße</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 27,9 g/l - Sr.: 5,9 g/l *J	<b>8,20</b> (1 L=10,93)

20	2019	<b>Blanc de Blanc</b> Cuvée fruchtbetont, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,5 g/l - Sr.: 6,9 g/l *	<b>8,60</b> (1 L=11,46)
21	2019	<b>Sauvignon Blanc</b> fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 17,8 g/l - Sr.: 7,5 g/l *Ö	<b>9,10</b> (1 L=12,13)
22	2019	<b>Grauer Burgunder</b> kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,8 g/l - Sr.: 6,5 g/l *J	<b>9,00</b> (1 L=12,00)
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>9,10</b> (1 L=12,13)
24	2018	<b>Riesling „Alte Reben“</b> körperreich & nachhaltig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,1 g/l - Sr.: 7,3 g/l *J	<b>9,00</b> (1 L=12,00)
26	2019	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> bukettreich, fruchtig & saftig, <u>feine Süße</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 29,5 g/l - Sr.: 6,3 g/l *B	<b>9,60</b> (1 L=12,80)
<hr/>			1,0 Ltr.
30	2019	<b>Portugieser Rosé</b> fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l	<b>5,00</b>
31	2019	<b>Portugieser Rosé</b> harmonisch, süffig, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 17,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l	<b>5,00</b>
<hr/>			0,75 Ltr.
32	2018	<b>Spätburgunder Rosé</b> fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,1 g/l - Sr.: 6,8 g/l *R	<b>5,90</b> (1 L=7,87)
33	2019	<b>„Paradies“ Rosé</b> nach Himbeere & Waldbeere, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 29,3 g/l - Sr.: 6,9 g/l	<b>5,80</b> (1 L=7,73)

## Roséweine

		<b>Rotweine</b>	
35	2019	<b>Portugieser</b> mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 5,0 g/l	<b>5,00</b> 1,0 Ltr.
<hr/>			0,75 Ltr.
36	2018	<b>Dornfelder</b> fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 3,7 g/l - Sr.: 5,8 g/l *R	<b>6,00</b> (1 L=8,00)
37	2019	<b>Dornfelder</b> fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,7 g/l - Sr.: 4,9 g/l	<b>6,00</b> (1 L=8,00)
38	2018	<b>Schwarzriesling</b> samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 3,4 g/l - Sr.: 4,8 g/l *P	<b>6,60</b> (1 L=8,80)
39	2018	<b>Cuvée „Rubino“</b> süffig & feinfruchtig, <u>feine Süße</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 33,0 g/l - Sr.: 5,6 g/l	<b>7,20</b> (1 L=9,60)
40	2018	<b>Spätburgunder</b> gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 13,5 Vol% - Rs.: 5,0 g/l - Sr.: 5,1 g/l *J	<b>7,60</b> (1 L=10,13)
41	2018	<b>Sankt Laurent</b> angenehm, mild, harmonisch, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 3,9 g/l - Sr.: 4,6 g/l *Ö	<b>7,60</b> (1 L=10,13)
42	2018	<b>Cabernet Cubin</b> ausdrucksvolle Frucht, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,1 g/l - Sr.: 5,0 g/l *J	<b>7,60</b> (1 L=10,13)
43	2018	<b>Merlot</b> körperreich, vollmundig, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,7 g/l - Sr.: 5,0 g/l *P	<b>7,80</b> (1 L=10,40)
<hr/>			1,0 Ltr.
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>13,20</b> (1 L=17,60)
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>13,20</b> (1 L=17,60)

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

Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite

Stand 09. Juli 2020

Nr.	<b>Wilde Weine</b>		0,75 Ltr.
28	2019 <b>FRISCHling Riesling trocken</b>		<b>8,40</b>
	Fruchtnoten von grünem Apfel und Stachelbeere		(1 L=11,20)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,8 g/l - Sr.: 7,6 g/l		
29	2018 <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		
	<b>Sekte</b> Deutsche Sekte aus Zukauf		
5120	<b>Riesling trocken - Piccolo</b>		0,20 Ltr.
	verpackt zu 12 Flaschen im Karton		<b>3,10</b>
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 23,6 g/l - Sr.: 8,2 g/l		(1 L=15,5)
51	<b>Riesling trocken</b>		0,75 Ltr.
	feine Frucht und Rasse		<b>9,00</b>
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 25,0 g/l - Sr.: 7,6 g/l		(1 L=12,00)
52	<b>Riesling brut</b>		<b>9,40</b>
	rassige Säure, besonders trocken		(1 L=12,53)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 13,1 g/l - Sr.: 7,7 g/l		
53	<b>Weißer Burgunder brut</b>		<b>10,00</b>
	feine trockene Champagnerart		(1 L=13,33)
	Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,2 g/l		
54	<b>Rosé trocken</b>		<b>9,40</b>
	elegant fruchtig		(1 L=12,53)
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l		
55	<b>Secco - weiß</b>		<b>6,20</b>
	spritzige harmonische Alternative zum Sekt.		(1 L=8,27)
	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		
	Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 15,1 g/l - Sr.: 7,1 g/l		
56	<b>Secco – Maracuja</b> aus Zukauf		<b>6,20</b>
	aromatisiertes weinhaltiges Getränk		(1 L=8,27)
	Alc. 8,5 Vol% - Rs.: 40,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l		
58	<b>Zerino Rosé - alkoholfrei</b>		<b>8,00</b>
	<b>Mousseux</b> – entalkoholisierter Wein, Traubenmost,		(1 L=10,67)
	Zucker, Kohlensäure, Traubenaroma, Zitronensäure		
70	<b>Pfälzer Traubensaft weiß</b>		<b>3,40</b>
*Gold	100% erntefrische Trauben		(1L=4,53)
71	<b>Pfälzer Traubensaft rot</b>		<b>3,40</b>
*Gold	100% erntefrische Trauben		(1L=4,53)

### Lieferungs- & Zahlungsbedingungen:

Die Preise verstehen sich einschließlich Glas, Kartonverpackung, 16% 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

JULI

2020

- WEINGUT -

SEIT 1700