

Nr.		<u>Weißweine</u>						<u>Rotweine</u>				
1	2024	Rivaner	<u>1,0 Ltr.</u> 5,80	19	2024	Sauvignon Blanc	10,20 (1 L=13,60)	35	2023	Portugieser	<u>1,0 Ltr.</u> 6,00	
		frisch & feinfruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,3 g/l - Sr.: 5,5 g/l				Aromen von Stachelbeere und Paprika, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,8 g/l - Sr.: 6,0 g/l *M2				mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l		
2	2023	Silvaner	6,30	21	2024	Sauvignon Blanc	10,20 (1 L=13,60)	36	2022	Dornfelder	<u>0,75 Ltr.</u> 7,10	
		mild, süffig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 16,3 g/l - Sr.: 5,9 g/l				fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 21,1 g/l - Sr.: 6,5 g/l *M2				fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l	(1 L=9,46)	
3	2024	Riesling	6,60	22	2024	Grauer Burgunder	10,10 (1 L=13,46)	37	2023	Dornfelder	7,10	
		fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 17,9 g/l - Sr.: 7,7 g/l				kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 5,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l *M2				fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 21,0 g/l - Sr.: 5,0 g/l	(1 L=9,46)	
5	2024	Riesling Kabinett	6,60	23	2023	Riesling „Michelsberg“	10,20 (1 L=13,60)	38	2023	Schwarzriesling	7,70	
		frisch, rassig & herzhaft, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 5,4 g/l - Sr.: 7,9 g/l				mineralisch, vom Schieferboden, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 4,3 g/l - Sr.: 7,5 g/l *M2				samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 4,8 g/l - Sr.: 5,2 g/l	(1 L=10,26)	
10	2024	Riesling Kabinett	<u>0,75 Ltr.</u> 7,10	24	2023	Riesling „Alte Reben“	10,10 (1 L=13,46)	39	2023	Cuvée „Rubino“	8,30	
		rassig & reif, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 7,8 g/l	(1 L=9,46)			körperreich & nachhaltig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 7,2 g/l *M2				süffig & feinfruchtig, <u>feine Süße</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 29,3 g/l - Sr.: 5,4 g/l	(1 L=11,06)	
11	2023	Scheurebe	7,10	25	2024	Sauvignac „Terrassenlage“	13,90 (1 L=18,54)	40	2022	Spätburgunder	8,70	
		aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,6 g/l - Sr.: 7,1 g/l	(1 L=9,46)			Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,2 g/l - Sr.: 6,9 g/l *M3				gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 3,7 g/l - Sr.: 5,4 g/l	(1 L=11,60)	
12	2024	Grauer Burgunder	7,70	26	2023	Gewürztraminer	10,50 (1 L=14,00)	41	2022	Sankt Laurent	8,70	
		harmonisch & feinfruchtig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 19,0 g/l - Sr.: 6,5 g/l	(1 L=10,26)			Spätlese blumig, mineralisch, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 25,4 g/l - Sr.: 5,7 g/l				angenehm, mild, harmonisch, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 4,9 g/l	(1 L=11,60)	
13	2024	Weißer Burgunder Kabinett	7,70				<u>1,0 Ltr.</u>	43	2022	Merlot	8,90	
		jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,5 g/l *M1	(1 L=10,26)							körperreich, vollmundig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 3,1 g/l - Sr.: 4,8 g/l *M2	(1 L=11,86)	
14	2024	Blanc de Noir	7,90	30	2024	Portugieser Rosé	6,10	44	2024	Rot & Wild Cuvée	10,80	
		aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 6,8 g/l	(1 L=10,53)			fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,1 g/l - Sr.: 5,6 g/l				aus Merlot & Satin Noir, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 4,9 g/l - Sr.: 4,9 g/l *M3	(1 L=14,40)	
15	2024	Chardonnay	8,30	31	2024	Portugieser Rosé	6,10	46	2022	Merlot Barrique	14,70	
		duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,9 g/l *M2	(1 L=11,06)			harmonisch, süffig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 18,0 g/l - Sr.: 6,5 g/l				gehaltvoll, mit feiner Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,9 g/l - Sr.: 5,5 g/l *M4	(1 L=19,60)	
16	2024	Gelber Muskateller	9,10				<u>0,75 Ltr.</u>	48	2022	Spätburgunder Barrique	14,70	
		würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 31,6 g/l - Sr.: 7,1 g/l	(1 L=12,13)							kräftig, elegante Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 3,8 g/l - Sr.: 5,5 g/l *M4	(1 L=19,60)	
17	2024	Auxerrois	9,70	32	2024	Spätburgunder Rosé	7,00 (1 L=9,33)					
		fruchtig, Duft v. Birne & Melone, mild <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 4,4 g/l - Sr.: 6,7 g/l *M2	(1 L=12,93)			fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 5,7 g/l						
18	2024	Riesling „Buntsandstein“	9,90	33	2024	Cuvée „Paradieso“ Rosé	6,90 (1 L=9,20)					
		mineralisch & saftig, nach Pfirsich, <u>feinherb</u> Alc. 10,0 Vol% - Rs.: 29,2 g/l - Sr.: 7,6 g/l	(1 L=13,20)			nach Himbeere & Waldbeere, <u>feinherb</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 30,2 g/l - Sr.: 6,5 g/l						

Mit *M markierte Flaschen sind auch als Magnumflaschen (1,5 Liter) erhältlich, M1=27€, M2=29€, M3=34€, M4=45€ Alc. = Alkohol - Rs. = Restsüße - Sr. = Säure

Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite

Stand 07. August 2025

Sekte Deutsche Sekte aus Zukauf

51	Riesling trocken feine Frucht und Rasse Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,0 g/l - Sr.: 6,9 g/l	0,75 Ltr. 10,10 (1 L=13,46)
52	Riesling brut rassige Säure, besonders trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 12,0 g/l - Sr.: 8,1 g/l	10,50 (1 L=14,00)
53	Pinot brut Cuvée aus Weißburgunder und Spätburgunder Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,9 g/l - Sr.: 4,9 g/l	12,60 (1 L=16,80)
54	Rosé trocken elegant fruchtig Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 23,0 g/l - Sr.: 6,6 g/l	10,50 (1 L=14,00)
55	Secco - weiß Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 19,7 g/l - Sr.: 6,1 g/l	7,20 (1 L=9,60)
56	Secco – Maracuja aus Zukauf aromatisiertes weinhaltiges Getränk Alc. 8,5 Vol% - Rs.: 40,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l	7,20 (1 L=9,60)
57	Secco - rosé Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 22,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l	7,20 (1 L=9,60)
58	Zerino Rosé - alkoholfrei Mousseux - entalkoholisierter Wein, Traubenmost, Zucker, Kohlensäure, Traubenaroma, Zitronensäure	9,10 (1 L=12,13)
70 *Gold	Pfälzer Traubensaft weiß 100% erntefrische Trauben	4,50 (1L=6,00)
71 *Gold	Pfälzer Traubensaft rot 100% erntefrische Trauben	4,50 (1L=6,00)

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.

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),
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 KG

Weinstraße 622
67434 Neustadt an der Weinstraße
Telefon 06321-86236
Fax 06321-32732
info@weingut-isler.de
www.weingut-isler.de

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

WEINGUT
ÖKONOMIERAT ISLER



SEIT 1700

ANGEBOT

AUGUST

2025

