

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

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 04. September 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
SEPTEMBER
2025

