

Nr.		<b>Weißweine</b>										
			1,0 Ltr.	18	2025	<b>Riesling „Buntsandstein“</b>	<b>9,90</b>	33	2025	<b>Cuvée „Paradiso“ Rosé</b>	<b>6,90</b>	
1	2025	<b>Rivaner</b> frisch & feinspritzig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 5,6 g/l	<b>5,80</b>			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	(1 L=9,20)	
2	2024	<b>Silvaner</b> mild, süffig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 13,3 g/l - Sr.: 5,0 g/l	<b>6,30</b>	19	2024	<b>Sauvignon Blanc</b> Aromen von Stachelbeere und Paprika, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,8 g/l - Sr.: 6,0 g/l *M2	<b>10,20</b>	35	2023	<b>Portugieser</b> mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l	<b>6,00</b>	
3	2025	<b>Riesling</b> fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 17,9 g/l - Sr.: 7,7 g/l	<b>6,60</b>	21	2024	<b>Sauvignon Blanc</b> fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 21,1 g/l - Sr.: 6,5 g/l *M2	<b>10,20</b>					
5	2025	<b>Riesling Kabinett</b> frisch, rassig & herzhaft, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,6 g/l - Sr.: 7,7 g/l	<b>6,60</b>	22	2025	<b>Grauer Burgunder</b> kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,9 g/l - Sr.: 6,3 g/l *M2	<b>10,10</b>	36	2022	<b>Dornfelder</b> fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l	<b>7,10</b>	
10	2025	<b>Riesling Kabinett</b> rassig & reif, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 7,8 g/l	<b>7,10</b>	23	2024	<b>Riesling „Michelsberg“</b> mineralisch, vom Schieferboden, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 7,5 g/l *M2	<b>10,20</b>	37	2024	<b>Dornfelder</b> fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 19,1 g/l - Sr.: 5,5 g/l	<b>7,10</b>	
11	2024	<b>Scheurebe</b> aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,6 g/l - Sr.: 7,1 g/l	<b>7,10</b>	24	2023	<b>Riesling „Alte Reben“</b> körperreich & nachhaltig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 7,2 g/l *M2	<b>10,10</b>	38	2024	<b>Schwarzriesling</b> samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,3 g/l - Sr.: 5,0 g/l	<b>7,70</b>	
12	2025	<b>Grauer Burgunder</b> harmonisch & feinspritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 18,5 g/l - Sr.: 5,8 g/l	<b>7,70</b>	25	2025	<b>Sauvignac „Terrassenlage“</b> mineralisch - frisch, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 4,8 g/l - Sr.: 5,9 g/l *M3	<b>13,90</b>	39	2024	<b>Cuvée „Rubino“</b> süffig & feinspritzig, <u>feine Süße</u> Alc. 9,5 Vol% - Rs.: 39,6 g/l - Sr.: 5,7 g/l	<b>8,30</b>	
13	2025	<b>Weißer Burgunder Kabinett</b> jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,7 g/l *M1	<b>7,70</b>	26	2024	<b>Gewürztraminer</b> <u>Spätlese</u> blumig, mineralisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 22,4 g/l - Sr.: 6,7 g/l	<b>10,50</b>	40	2024	<b>Spätburgunder</b> gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,3 g/l - Sr.: 5,1 g/l	<b>8,70</b>	
14	2024	<b>Blanc de Noir</b> aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 6,8 g/l	<b>7,90</b>	27	2025	<b>Chardonnay „Herz“</b> feine Holznote, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,6 g/l - Sr.: 5,7 g/l *M4	<b>18,90</b>	41	2024	<b>Sankt Laurent</b> angenehm, mild, harmonisch, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,1 g/l - Sr.: 5,1 g/l	<b>8,70</b>	
15	2025	<b>Chardonnay</b> duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,9 g/l *M2	<b>8,30</b>			<b>Roséweine</b>	1,0 Ltr.	43	2023	<b>Merlot</b> körperreich, vollmundig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,5 g/l - Sr.: 4,9 g/l *M2	<b>8,90</b>	
16	2025	<b>Gelber Muskateller</b> würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 10,0 Vol% - Rs.: 22,1 g/l - Sr.: 7,3 g/l	<b>9,10</b>	30	2024	<b>Portugieser Rosé</b> fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,1 g/l - Sr.: 5,6 g/l	<b>6,10</b>	44	2024	<b>Rot &amp; Wild Cuvée</b> aus Merlot & Satin Noir, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 4,9 g/l - Sr.: 4,9 g/l *M3	<b>10,80</b>	
17	2025	<b>Auxerrois</b> fruchtig, Duft v. Birne & Melone, mild <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,2 g/l *M2	<b>9,70</b>	31	2025	<b>Portugieser Rosé</b> harmonisch, süffig, <u>feinherb</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 17,9 g/l - Sr.: 5,7 g/l	<b>6,10</b>	46	2023	<b>Merlot Barrique</b> gehaltvoll, mit feiner Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 1,9 g/l - Sr.: 5,2 g/l *M4	<b>14,70</b>	
			0,75 Ltr.	32	2025	<b>Spätburgunder Rosé</b> fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,5 g/l	<b>7,00</b>	48	2023	<b>Spätburgunder Barrique</b> kräftig, elegante Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 3,8 g/l - Sr.: 5,5 g/l *M4	<b>14,70</b>	

Mit \*M markierte Flaschen sind auch als Magnumflaschen (1,5 Liter) erhältlich, M1=27€, M2=29€, M3=34€, M4=46€ Alc. = Alkohol - Rs. = Restsüße - Sr. = Säure

Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite

Stand 05. Juli 2026

## Sekte Deutsche Sekte aus Zukauf

	0,75 Ltr.	
51	<b>Riesling trocken</b> feine Frucht und Rasse Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,0 g/l - Sr.: 6,9 g/l	<b>10,60</b> (1 L=14,13)
52	<b>Riesling brut</b> rassige Säure, besonders trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 12,0 g/l - Sr.: 8,1 g/l	<b>11,00</b> (1 L=14,66)
53	<b>Chardonnay brut</b> ausgewogen zwischen Frucht & Frische, cremig, feine Perlage Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,9 g/l - Sr.: 4,9 g/l	<b>13,10</b> (1 L=17,46)
54	<b>Rosé trocken</b> elegant fruchtig Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 23,0 g/l - Sr.: 6,6 g/l	<b>11,00</b> (1 L=14,66)
55	<b>Secco - weiß</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 19,7 g/l - Sr.: 6,1 g/l	<b>7,20</b> (1 L=9,60)
56	<b>Secco - Maracuja</b> aus Zukauf aromatisiertes weinhaltiges Getränk Alc. 8,5 Vol% - Rs.: 40,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l	<b>7,20</b> (1 L=9,60)
57	<b>Secco - rosé</b> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 22,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l	<b>7,20</b> (1 L=9,60)
58	<b>Zerino Rosé - alkoholfrei</b> <b>Mousseux</b> - entalkoholisierter Wein, Traubenmost, Zucker, Kohlensäure, Traubenaroma, Zitronensäure	<b>9,60</b> (1 L=12,80)
70 *Gold	<b>Pfälzer Traubensaft weiß</b> 100% erntefrische Trauben	<b>4,50</b> (1L=6,00)
71 *Gold	<b>Pfälzer Traubensaft rot</b> 100% erntefrische Trauben	<b>4,50</b> (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](http://www.weingut-isler.de)),

die durch die Auftragserteilung als anerkannt gelten.

WEINGUT  
ÖKONOMIERAT ISLER



SEIT 1700

ANGEBOT

JULI

2026

---

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

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

