Weißweine

Nr.			1,0 Ltr.
1	2025	**Rivaner** frisch & feinfruchtig, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,4 g/l - Sr.: 5,8 g/l	5,80
2	2025	**Silvaner** mild, süffig & harmonisch, feinherb Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 14,8 g/l - Sr.: 5,7 g/l	6,30
3	2025	**Riesling** fruchtig & spritzig, feinherb Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 20,2 g/l - Sr.: 7,3 g/l	6,60
5	2025	**Riesling** Kabinett frisch, rassig & herzhaft, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,7 g/l - Sr.: 7,8 g/l	6,60
			0,75 Ltr.
10	2025	**Riesling** Kabinett rassig & reif, trocken Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 5,1 g/l - Sr.: 7,2 g/l	7,10 (1 L=9,46)
11	2024	**Scheurebe** aromatisch & harmonisch, feinherb Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 18,3 g/l - Sr.: 6,4 g/l	7,10 (1 L=9,46)
12	2025	**Grauer Burgunder** harmonisch & feinfruchtig, feinherb Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 19,0 g/l - Sr.: 5,3 g/l	7,70 (1 L=10,26)
13	2025	**Weißer Burgunder** Kabinett jung & feinrassig, trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,7 g/l *M1	7,70 (1 L=10,26)
14	2025	**Blanc de Noir** aus roten Spätburgunder-Trauben, trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 6,0 g/l *M2	7,90 (1 L=10,53)
15	2025	**Chardonnay** duftig & körperreich, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 8,2 g/l - Sr.: 5,8 g/l *M2	8,30 (1 L=11,06)
16	2025	**Gelber Muskateller** würzig & ausbalanciert, feinherb Alc. 10,0 Vol% - Rs.: 22,1 g/l - Sr.: 7,3 g/l	9,10 (1 L=12,13)
17	2025	**Auxerrois** fruchtig, Duft v. Birne & Melone, mild trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,5 g/l *M2	9,70 (1 L=12,93)
18	2025	**Riesling „Buntsandstein“** mineralisch & saftig, nach Pfirsich, feinherb Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 25,8 g/l - Sr.: 7,3 g/l *M2	9,90 (1 L=13,20)
19	2025	**Sauvignon Blanc** Aromen von Stachelbeere und Paprika, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 3,1 g/l - Sr.: 6,0 g/l *M2	10,20 (1 L=13,60)
21	2025	**Sauvignon Blanc** fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, feinherb Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,2 g/l - Sr.: 6,3 g/l *M2	10,20 (1 L=13,60)
22	2025	**Grauer Burgunder** kräftig, nachhaltig, elegant, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,9 g/l - Sr.: 6,3 g/l *M2	10,10 (1 L=13,46)
23	2024	**Riesling „Michelsberg“** mineralisch, vom Schieferboden, trocken Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 7,5 g/l *M2	10,20 (1 L=13,60)
24	2023	**Riesling „Alte Reben“** körperreich & nachhaltig, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,4 g/l - Sr.: 6,8 g/l	10,10 (1 L=13,46)
26	2024	**Gewürztraminer** **Spätlese** blumig, mineralisch, feinherb Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 22,4 g/l - Sr.: 6,7 g/l	10,50 (1 L=14

Anfang Dez. wieder erhältlich

Roséweine

			1.0 Ltr.
30	2024	**Portugieser Rosé** fruchtig, trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,1 g/l - Sr.: 5,6 g/l	6,10
31	2025	**Portugieser Rosé** harmonisch, süffig, feinherb Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 17,9 g/l - Sr.: 5,7 g/l	6,10
			0,75 Ltr.
32	2025	**Spätburgunder Rosé** fruchtbetont & erfrischend, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 7,0 g/l - Sr.: 5,5 g/l	7,00 (1 L=9,33)
33	2025	**Cuvée „Paradieso“ Rosé** nach Himbeere & Waldbeere, feinherb Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 32,0 g/l - Sr.: 6,2 g/l	6,90 (1 L=9,20)

Rotweine

Nr.			1,0 Ltr.
34		**Glühwein rot** trinkfertig, einfach nur erwärmen Alc. 12,5 Vol%	5,60
35	2023	**Portugieser** mild, ausdrucksvoll, trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l	6,00
			0,75 Ltr.
37	2024	**Dornfelder** fruchtig, zarte Kirschnote, feinherb Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 19,1 g/l - Sr.: 5,5 g/l	7,10 (1 L=9,46)
38	2024	**Schwarzriesling** samtig & ausdrucksvoll trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,3 g/l - Sr.: 5,0 g/l	7,70 (1 L=10,26)
39	2024	**Cuvée „Rubino“** süffig & feinfruchtig, feine Süße Alc. 9,5 Vol% - Rs.: 39,6 g/l - Sr.: 5,7 g/l	8,30 (1 L=11,06)
40	2024	**Spätburgunder** gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, trocken Alc. 13,5 Vol% - Rs.: 2,3 g/l - Sr.: 5,1 g/l	8,70 (1 L=11,60)
41	2024	**Sankt Laurent** angenehm, mild, harmonisch, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,1 g/l - Sr.: 5,1 g/l	8,70 (1 L=11,60)
43	2023	**Merlot** körperreich, vollmundig, trocken Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,5 g/l - Sr.: 4,9 g/l	8,90 (1 L=11,86)
44	2024	**Rot & Wild Cuvée** aus Merlot & Satin Noir, trocken Alc. 13,5 Vol% - Rs.: 4,9 g/l - Sr.: 4,9 g/l	10,80 (1 L=14,40)
46	2023	**Merlot Barrique** gehaltvoll, mit feiner Holznote, trocken Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 1,9 g/l - Sr.: 5,2 g/l	14,70 (1 L=19,60)
48	2023	**Spätburgunder Barrique** kräftig, elegante Holznote, trocken Alc. 13,5 Vol% - Rs.: 3,1 g/l - Sr.: 5,5 g/l	14,70 (1 L=19,60)

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 13. November 2026

Sekte Deutsche Sekte aus Zukauf

		0,75 Ltr.
52	**Riesling brut** rassige Säure, besonders trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 12,0 g/l - Sr.: 8,1 g/l	11,00 (1 L=14,66)
53	**Chardonnay brut** ausgewogen zwischen Frucht & Frische, cremig, feine Perlage Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 9,6 g/l - Sr.: 6,1 g/l	13,10 (1 L=17,46)
54	**Rosé trocken** elegant fruchtig Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 23,0 g/l - Sr.: 6,6 g/l	11,00 (1 L=14,66)
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	9,60 (1 L=12,80)
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

isler

SEIT 1700

ANGEBOT
DEZEMBER
2026