

Nr.	<u>Weißweine</u>	
1	2016	<b>Rivaner</b> frisch & feinsüßig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 4,7 g/l - Sr.: 6,2 g/l
2	2016	<b>Silvaner</b> mild, süßig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,9 g/l - Sr.: 6,0 g/l
3	2017	<b>Riesling</b> fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,0 Vol% - Rs.: 23,9 g/l - Sr.: 7,9 g/l
5	2016	<b>Riesling</b> rassig mit pikanter Säure, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,9 g/l - Sr.: 7,6 g/l
10	2016	<b>Riesling Kabinett</b> rassig & reif <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 7,8 g/l *P
11	2016	<b>Scheurebe Kabinett</b> aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 10,0 Vol% - Rs.: 25,7 g/l - Sr.: 7,1 g/l *P
12	2016	<b>Grauer Burgunder Kabinett</b> harmonisch & feinsüßig, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 14,1 g/l - Sr.: 5,9 g/l *J
13	2016	<b>Weißer Burgunder Kabinett</b> jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,9 g/l - Sr.: 6,9 g/l *Ö
14	2016	<b>Blanc de Noir Kabinett</b> aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,5 g/l - Sr.: 7,1 g/l *J
15	2016	<b>Chardonnay</b> duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 7,2 g/l - Sr.: 7,1 g/l *J

16	2016	<b>Gelber Muskateller</b> würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs. 19,6 g/l - Sr.: 7,2 g/l *B
19	2016	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> rosenduftig & feinwürzig Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 30,0 g/l - Sr.: 6,0 g/l *J
20	2016	<b>Cabernet Blanc</b> vegetativ & aromatisch, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,2 g/l - Sr.: 6,5 g/l *B
21	2017	<b>Sauvignon Blanc</b> fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 19,5 g/l - Sr.: 7,4 g/l *Ö
22	2016	<b>Grauer Burgunder</b> kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,4 g/l - Sr.: 6,1 g/l *J
24	2015	<b>Riesling „Alte Reben“</b> mineralisch & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 1,1 g/l - Sr.: 8,1 g/l *J
25	2016	<b>„1902“ Chardonnay Victoria</b> florale Aromen & dezenter Holznote, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 1,9 g/l - Sr.: 6,9 g/l *J
26	2016	<b>Ortega Spätlese</b> fruchtig mit <u>feiner Süße</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 40,7 g/l - Sr.: 5,7 g/l *B
30	2016	<b>Portugieser Weißherbst</b> fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 6,0 g/l - Sr.: 6,3 g/l
31	2016	<b>Portugieser Weißherbst</b> harmonisch, süßig, <u>feinherb</u> Alc. 10,0 Vol% - Rs.: 19,9 g/l - Sr.: 5,8 g/l
32	2016	<b>Spätburgunder Rosé Kabinett</b> fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 7,7 g/l - Sr.: 5,9 g/l *R
33	2016	<b>„Paradieso“ Rosé</b> nach Himbeere & Waldbeere, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 22,9 g/l - Sr.: 5,9 g/l

<u>Rotweine</u>		
35	2016	<b>Portugieser</b> mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 4,4 g/l - Sr.: 5,9 g/l
36	2016	<b>Dornfelder</b> fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,5 g/l - Sr.: 5,0 g/l *R
37	2016	<b>Dornfelder</b> fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,7 g/l - Sr.: 6,4 g/l
38	2016	<b>Schwarzriesling</b> samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 4,2 g/l - Sr.: 5,0 g/l *P
39	2016	<b>Regent</b> beerenfruchtig, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 5,7 g/l - Sr.: 5,1 g/l *B
40	2015	<b>Spätburgunder</b> gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 14,0 Vol% - Rs.: 2,6 g/l - Sr.: 4,7 g/l *J
41	2016	<b>Sankt Laurent</b> angenehm, mild, harmonisch, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 5,2 g/l - Sr.: 5,3 g/l *Ö
42	2016	<b>Cabernet Cubin</b> ausdrucksvolle Frucht, <u>feinherb</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 15,8 g/l - Sr.: 5,3 g/l *J
43	2016	<b>Merlot</b> körperreich, vollmundig, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 4,3 g/l - Sr.: 5,2 g/l *P
46	2016	<b>Merlot Barrique</b> gehaltvoll, mit feiner Holznote, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 4,6 g/l - Sr.: 5,3 g/l *P
47	2015	<b>Sankt Laurent Barrique</b> feine Frucht & ausgewogen, Vanille, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 2,9 g/l - Sr.: 5,1 g/l *P
48	2015	<b>Spätburgunder Barrique</b> kräftig, elegante Holznote, <u>trocken</u> Alc. 14,0 Vol% - Rs.: 4,4 g/l - Sr.: 5,0 g/l *J

Nr. **Sekte** Deutsche Sekte aus Zukauf

5120	<b>Riesling trocken - Piccolo</b> verpackt zu 12 Flaschen im Karton Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 23,6 g/l - Sr.: 8,2 g/l	0,20 Ltr. <b>2,60</b> (1 L=11,20)
51	<b>Riesling trocken</b> feine Frucht und Rasse Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 23,6 g/l - Sr.: 8,2 g/l	0,75 Ltr. <b>8,40</b> (1 L=11,20)
52	<b>Riesling brut</b> rassige Säure, besonders trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 9,1 g/l - Sr.: 7,0 g/l	<b>8,90</b> (1 L=11,87)
53	<b>Weißer Burgunder brut</b> feine trockene Champagnerart Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 9,2 g/l - Sr.: 7,2 g/l	<b>9,40</b> (1 L=12,53)
54	<b>Rosé trocken</b> elegant fruchtig Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l	<b>8,90</b> (1 L=11,87)
55	<b>Secco - weiß</b> spritzige harmonische Alternative zum Sekt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 16,2 g/l - Sr.: 6,6 g/l	<b>5,60</b> (1 L=7,47)
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>5,60</b> (1 L=7,47)
59	<b>Zerino - Mousseux alkoholfrei</b> entalkoholisierter Wein, Traubenmost, Zucker, Kohlensäure, Traubenaroma, Zitronensäure	<b>7,80</b> (1 L=10,40)
70	<b>Pfälzer Traubensaft weiß</b>	<b>3,20</b> (1L=4,27)
*Gold 71	<b>Pfälzer Traubensaft rot</b>	<b>3,20</b> (1L=4,27)
*Gold	100% erntefrische Trauben	
		1,0 Ltr.
34	<b>Glühwein</b> rot, trinkfertig Alc. 12,5 Vol%	<b>4,80</b>



Zum Wohl. Die Pfalz.

**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,  
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)

**Ausnahmen sind:**

24. u. 31. Dezember von 11.00 - 13.00 Uhr.

An den Weihnachtsfeiertagen, Neujahr und  
vom 8. - 26. Januar 2018 ist geschlossen.

- ÖKONOMIERAT ISLER -



**Wein-Mitnahme-Liste**

- WEINGUT -

SEIT 1700