

Nr.		<b>Weißweine</b>								<b>Rotweine</b>	
			1,0 Ltr.	19	2017	<b>Gewürztraminer</b> Spätlese rosenduftig & feinwürzig, <u>feine Süße</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 19,6 g/l - Sr.: 6,1 g/l *J	<b>8,20</b> (1 L=10,93)				1,0 Ltr.
1	2017	<b>Rivaner</b> frisch & feinfruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 5,9 g/l - Sr.: 6,9 g/l	<b>4,40</b>					35	2016	<b>Portugieser</b> mild, ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 4,4 g/l - Sr.: 5,9 g/l	<b>4,60</b>
2	2016	<b>Silvaner</b> mild, süffig & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 11,7 g/l - Sr.: 5,9 g/l	<b>4,80</b>	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	<b>8,40</b> (1 L=11,20)				
3	2017	<b>Riesling</b> fruchtig & spritzig, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 23,9 g/l - Sr.: 7,9 g/l	<b>5,20</b>	21	2017	<b>Sauvignon Blanc</b> fruchtig, Honigmelone & Grapefruit, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,1 g/l - Sr.: 7,0 g/l *Ö	<b>8,80</b> (1 L=11,73)	36	2017	<b>Dornfelder</b> fruchtig, kräftig, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 3,9 g/l - Sr.: 5,8 g/l *R	<b>5,70</b> (1 L=7,6)
5	2017	<b>Riesling</b> Kabinett rassig mit pikanter Säure, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,3 g/l - Sr.: 7,8g/l	<b>5,20</b>	22	2017	<b>Grauer Burgunder</b> kräftig, nachhaltig, elegant, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 5,9 g/l - Sr.: 6,3 g/l *J	<b>8,70</b> (1 L=11,6)	37	2016	<b>Dornfelder</b> fruchtig, zarte Kirschnote, <u>feinherb</u> Alc. 11,5 Vol% - Rs.: 14,5 g/l - Sr.: 5,3 g/l	<b>5,70</b> (1 L=7,6)
			0,75 Ltr.	23	2017	<b>Riesling „Michelsberg“</b> mineralisch, vom Schieferboden, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 8,0 g/l - Sr.: 7,9 g/l	<b>8,90</b> (1 L=11,87)	38	2017	<b>Schwarzriesling</b> samtig & ausdrucksvoll, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 2,5 g/l - Sr.: 4,7 g/l *P	<b>6,20</b> (1 L=8,26)
10	2017	<b>Riesling</b> Kabinett rassig & reif <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 6,5 g/l - Sr.: 8,1 g/l *P	<b>5,60</b> (1 L=7,46)	24	2017	<b>Riesling „Alte Reben“</b> körperreich & nachhaltig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,1 g/l - Sr.: 8,0 g/l *J	<b>8,60</b> (1 L=11,46)	40	2017	<b>Spätburgunder</b> gehaltvoll, zarter Nussgeschmack, <u>trocken</u> Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 1,9 g/l - Sr.: 5,0 g/l *J	<b>7,20</b> (1 L=9,6)
11	2017	<b>Scheurebe</b> Kabinett aromatisch & harmonisch, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 16,3 g/l - Sr.: 6,7 g/l *P	<b>5,80</b> (1 L=7,73)	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	<b>9,50</b> (1 L=12,66)	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	<b>7,20</b> (1 L=9,6)
12	2017	<b>Grauer Burgunder</b> Kabinett harmonisch & feinfruchtig, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,5 g/l - Sr.: 6,7 g/l *J	<b>6,10</b> (1 L=8,13)	26	2016	<b>Ortega</b> Spätlese fruchtig & saftig, <u>feine Süße</u> Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 40,7 g/l - Sr.: 5,7 g/l *B	<b>9,80</b> (1 L=13,06)	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	<b>7,20</b> (1 L=9,6)
13	2017	<b>Weißer Burgunder</b> Kabinett jung & feinrassig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,4 g/l *Ö	<b>6,10</b> (1 L=8,13)	30	2017	<b>Portugieser Rosé</b> fruchtig, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 6,4 g/l - Sr.: 5,8 g/l	<b>4,70</b> (1 L=7,33)	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	<b>7,50</b> (1 L=10,0)
14	2017	<b>Blanc de Noir</b> Kabinett aus roten Spätburgunder-Trauben, <u>trocken</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 8,4 g/l - Sr.: 6,6 g/l *J	<b>6,40</b> (1 L=8,53)	31	2017	<b>Portugieser Rosé</b> harmonisch, süffig, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 14,5 g/l - Sr.: 6,5 g/l	<b>4,70</b>				
15	2016	<b>Chardonnay</b> duftig & körperreich, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 8,5 g/l - Sr.: 6,7 g/l *J	<b>6,90</b> (1 L=9,2)								
16	2017	<b>Gelber Muskateller</b> würzig & ausbalanciert, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs. 10,8 g/l - Sr.: 6,9 g/l *B	<b>7,80</b> (1 L=10,4)	32	2017	<b>Spätburgunder Rosé</b> Kabinett fruchtbetont & erfrischend, <u>trocken</u> Alc. 12,5 Vol% - Rs.: 3,8 g/l - Sr.: 6,1 g/l *R	<b>5,70</b> (1 L=7,6)	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	<b>12,90</b> (1 L=17,2)
18	2017	<b>Riesling „Buntsandstein“</b> mineralisch & saftig, nach Pfirsich, <u>feine Süße</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs. 19,6 g/l - Sr.: 7,5 g/l *P	<b>8,70</b> (1 L=11,6)	33	2017	<b>„Paradieso“ Rosé</b> nach Himbeere & Waldbeere, <u>feinherb</u> Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 19,1 g/l - Sr.: 6,4 g/l	<b>5,50</b> (1 L=7,33)	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	<b>12,90</b> (1 L=17,2)

B = Diedesfelder Berg - J = Diedesfelder Johanniskirchel - Ö = Diedesfelder Ölgässel - P = Diedesfelder Paradies - R = Diedesfelder Rebstöckel - Alc. = Alkohol - Rs. = Restsüße - Sr. = Säure

Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite

Stand 16. Mai 2018

Nr.	<b>Sekte</b> Deutsche Sekte aus Zukauf	0,20 Ltr.
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	<b>2,80</b> (1 L=14,00)
51	<b>Riesling trocken</b> feine Frucht und Rasse Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 25,0 g/l - Sr.: 7,6 g/l	0,75 Ltr. <b>8,60</b> (1 L=11,46)
52	<b>Riesling brut</b> rassige Säure, besonders trocken Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 13,1 g/l - Sr.: 7,7 g/l	<b>9,10</b> (1 L=12,13)
53	<b>Weißer Burgunder brut</b> feine trockene Champagnerart Alc. 13,0 Vol% - Rs.: 6,7 g/l - Sr.: 6,2 g/l	<b>9,60</b> (1 L=12,8)
54	<b>Rosé trocken</b> elegant fruchtig Alc. 12,0 Vol% - Rs.: 24,2 g/l - Sr.: 6,4 g/l	<b>9,10</b> (1 L=12,13)
55	<b>Secco - weiß</b> spritzige harmonische Alternative zum Sekt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Alc. 10,5 Vol% - Rs.: 17,3 g/l - Sr.: 7,1 g/l	<b>5,80</b> (1 L=7,73)
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>5,80</b> (1 L=7,73)
59	<b>Zerino Rosé - alkoholfrei</b> <b>Mousseux</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> 100% erntefrische Trauben	<b>3,20</b> (1L=4,27)



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)

- ÖKONOMIERAT ISLER -



## Wein-Liste

- WEINGUT -

SEIT 1700