

Weinliste 2020

Literweine

1,01 Fl. EUR

1.	2019er	Silvaner	3,70
		Qualitätswein trocken	
		Alk. 12 RZ 5 WS 5,5	
2.	2019er	Müller - Thurgau	3,70
		Qualitätswein trocken	
		Alk. 11 RZ 6 WS 4,8	
3.	2019er	Morio-Muskat und Scheurebe	3,70
		Qualitätswein trocken	
		Alk. 12 RZ 6,6 WS 5	
4.	2019er	Müller - Thurgau	3,70
		Qualitätswein halbtrocken	
		Alk. 10,5 RZ 13 WS 4,8	
6.	2018er	Müller - Thurgau und Silvaner	3,70
		Qualitätswein lieblich	
		Alk. 10 RZ 37 WS 4,9	
7.	2019er	Riesling Kabinett trocken	4,30
		Alk. 11,5 RZ 6 WS 6,8	

0,751 Fl. EUR

Trockene Weine

9.	2019er	Guldentaler Sonnenberg	4,80
		Weißburgunder Qualitätswein	6,40 / 1
		Alk. 12,5 RZ 5,6 WS 5,9	
10.	2019er	Guldentaler Hipperich	6,00
		Riesling Spätlese	8,00 / 1
		Steillage ertragsreduziert	
		Alk. 12,5 RZ 6,5 WS 7	
12.	2019er	Guldentaler	4,80
		Grauer Burgunder Spätlese	6,40 / 1
		Alk. 12,5 RZ 5 WS 5,3	
13.	2019er	Guldentaler Sonnenberg	5,50
		Chardonnay Spätlese	7,33 / 1
		Alk. 13 RZ 6,2 WS 5,6	
14.	2018er	Guldentaler Sonnenberg	6,20
		Sauvignon blanc	8,26 / 1
		Alk. 14 RZ 5,7 WS 4,8	
		Bronzene Kammerpreismünze	

Halbtrockene Weine

0,751 Fl. EUR

15.	2018er	Guldentaler Hipperich	4,80
		Riesling Spätlese halbtrocken	6,40 / 1
		Alk. 12,5 RZ 15,6 WS 6,9	
		Silberne Kammerpreismünze	

16.	2018er	Silvaner Selektion von alten Reben	4,80
		Spätlese halbtrocken	6,40 / 1
		Alk. 13,5 RZ 15 WS 5,3	
		Silberne Kammerpreismünze	

Liebliche Weine

0,751 Fl. EUR

18.	2018er	Guldentaler	4,50
		Scheurebe Spätlese	6,00 / 1
		Alk. 10,5 RZ 49 WS 6	
20.	2018er	Guldentaler Hipperich	6,00
		Riesling Auslese	8,00 / 1
		Alk. 9,5 RZ 69 WS 6,9	
		Silberne Kammerpreismünze	
24.	2004er	Guldentaler Rosenteich	14,80
		Silvaner Eiswein	39,40 / 1
		Alk. 11 RZ 183 WS 10,5	

Weißherbst

26.	2019er	Blauer Spätburgunder	4,30
		Qualitätswein trocken	5,70 / 1
		Alk. 11,5 RZ 6 WS 5,7	
26a	2019er	Blauer Spätburgunder	4,30
		Qualitätswein halbtrocken	5,70 / 1
		Alk. 11 RZ 14 WS 5,8	
		Silberne Kammerpreismünze	
27.	2019er	Blauer Spätburgunder	4,30
		Qualitätswein lieblich	5,70 / 1
		Alk. 10 RZ 38 WS 5,5	

Rotweine

0,751 Fl. EUR

42.	2018er	Frühburgunder trocken	7,00
		im Holzfass gereift	9,33 / 1
		Alk. 14 RZ 5,6 WS 4,6	
25.	2018er	Regent Qualitätswein trocken	4,50
		Alk. 12,5 RZ 4,9 WS 4	6,00 / 1
28.	2018er	Blauer Spätburgunder	4,50
		Qualitätswein trocken	6,00 / 1
		Alk. 13 RZ 5 WS 4,8	
28b	2016er	Blauer Spätburgunder trocken	7,00
		im Barrique gereift	9,33 / 1
		Alk. 13,5 RZ 3 WS 4,9	
29.	2018er	Dornfelder trocken	4,00
		Qualitätswein	5,33 / 1
		Alk. 12,5 RZ 5,5 WS 4,6	
40.	2017er	Cabernet Sauvignon	4,50
		Qualitätswein trocken	6,00 / 1
		Alk. 13,5 RZ 7,1 WS 5,1	

41.	2018er	Saint Laurent	4,00
		Qualitätswein halbtrocken	5,33 / 1
		Alk. 11,5 RZ 15 WS 4,9	
30.	2018er	Dornfelder	4,00
		Qualitätswein lieblich	5,33 / 1
		Alk. 10 RZ 41 WS 5,1	

Winzersekt Flaschengärung

31.	2018er	Langenlonsheimer Steinchen	7,30
		Bacchus extra brut	9,70 / 1
		1,5g Restzucker	
32.	2016er	Guldentaler Hipperich	7,30
		Riesling extra trocken	9,70 / 1
		14g Restzucker	
33.	2016er	Guldentaler Sonnenberg	7,30
		Riesling trocken	9,70 / 1
		28g Restzucker	
34.	2018er	Langenlonsheimer Steinchen	7,30
		Bacchus halbtrocken	9,70 / 1
		33g Restzucker	

Perlwein das prickelnde Vergnügen

35.	2018er	Perlino weiß	Alk. 11,5 RZ 17	4,30
				5,73 / 1
35a	2019er	Perlino rosé	Alk. 11 RZ 13	4,30
				5,73 / 1

Traubensaft

36.	2018er	Traubensaft rot oder weiß	2,90
		100% Fruchtgehalt	3,73 / 1

Spirituosen

37.	Hefebrand (0,5l)	38 % Vol.	8,50
			17,00 / 1
38.	Traubenbrand (0,5l)	40 % Vol.	9,50
			19,00 / 1
39.	Traubenlikör (0,375l)	20 % Vol.	8,50
			22,60 / 1

Weinlinie

Mesnil & Schmitt



S1	2018	Grauburgunder	7,00 €
		Alk. 14 RZ 7 WS 5,4	9,30 / 1
S2	2018	Riesling	7,00 €
		Alk. 12,8 RZ 16 WS 6,8	9,30 / 1
S3	2018	Spätburgunder Rotwein	7,00 €
		Alk. 13,5 RZ 4,1 WS 4,9	9,30 / 1

Alk.=Alkohol Vol% RZ=Restzucker g/l WS=Weinsäure g/l

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung: Alle unsere Weine enthalten Sulfite, stammen aus dem Anbaugebiet Nahe und sind eigene Erzeugnisse.