

## ROTWEINE

2012	<b>Blauer Portugieser</b> <b>trocken</b>	0,75 l
2011	<b>Dornfelder</b> <b>trocken</b> Im Holzfass gereift	0,75 l
2010	<b>Spätburgunder</b> <b>trocken</b> Im Barriquefass gereift	0,75 l
2011	<b>Lemberger</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen. Im Holzfass gereift	0,75 l
2009	<b>Spätburgunder Réserve</b> <b>trocken</b> Im neuen Barriquefass gereift	0,75 l
2011	<b>HERZOGEN</b> <b>Blauer Zweigelt</b> <b>trocken</b> Zwei Jahre im neuen Barriquefass gereift	0,75 l
2011	<b>FELSEN</b> <b>Lemberger</b> <b>trocken</b> Zwei Jahre im neuen Barriquefass gereift	0,75 l
2010	<b>MÉLAC Rotweincuvée</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen Zwei Jahre im neuen Barriquefass gereift. Cuvée aus Merlot/Blauer Zweigelt	0,75 l
2011	<b>Merlot Auslese</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen Zwei Jahre im neuen Barriquefass gereift	0,75 l
2011	<b>ROSENHOLZ</b> <b>Spätburgunder</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen Drei Jahre im neuen Barriquefass gereift Auch in der Magnumflasche erhältlich	0,75 l 1,5 l

Alle Weine stammen, soweit nicht anders angegeben, aus der Weinlage Esslinger Schenkenberg.  
Die Esslinger Neckarhalde ist die kleinste Einzellage Württembergs und in unserem Alleinbesitz.

## WEISSWEINE

2014	<b>Riesling</b> <b>trocken</b>	0,75 l
2014	<b>Riesling Dreistern</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen	0,75 l
2013	<b>Riesling Alte Reben</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen	0,75 l
2014	<b>Sylvaner</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen Im Holzfass gereift	0,75 l
2014	<b>Grauburgunder</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen	0,75 l
2013	<b>NECKARHALDE</b> <b>Chardonnay</b> <b>trocken</b> Im Barriquefass gereift	0,75 l
2012	<b>„Götterfunken“</b> <b>Eiswein</b> Unser erster <b>Eiswein</b> geerntet bei - 11°Celcius mit 180° Öchsle am 13.12.2012	0,375 l

## DESTILLATE

<b>Traubenbrand 42%</b>	0,35 l
<b>Weinbrand 43%</b>	0,2 l 0,5 l

23 Jahre im Eichenfaß gelagert.  
Durch natürliche Verdunstung auf 43% eingestellt.  
In der exklusiven Flaconflasche.

Wir behalten uns vor, nach Abverkauf eines Jahrganges den nächst verfügbaren zu liefern.

## WÜRTT. SPEZIALITÄTEN

Der Trollinger gedeiht bei uns ausschließlich in den besten Lagen. Sein Wein ist kernig frisch in der Jugend, mild und weich im Alter. Der Trollinger ergänzt die herzhaften Speisen der regionalen Küche, er wird bei uns im Ländle jedoch am liebsten „als Viertele geschlotzt“. Trinktemperatur ca. 12° C. Leicht gekühlt findet er als erfrischender Rotwein überregional seine Liebhaber.

2013	<b>Trollinger</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen	1,0 l
2012	<b>Trollinger</b> <b>trocken</b> Aus Steillagen	0,75 l

## ROSÉ

Beim Muskattrollinger handelt es sich um eine schwäbische rote Bukettsorte. Wir keltern ihn schon seit Jahren hell, da er als solcher seinen unverwechselbaren Duft entwickelt und im Geschmack einzigartig ist. Durch sein frisches und fruchtiges Aroma ist er ein typischer „Sommerwein“ und passt hervorragend zu Spargel, Fisch, hellem Fleisch, Salaten und Obst. Bitte kühl servieren!

2013	<b>Muskattrollinger Rosé</b> Aus Steillagen	0,75 l
------	--	--------

## JAHRGANGSEKT

2008	<b>Esslinger Neckarhalde</b> <b>Riesling Jahrgangsekt brut</b> Klassische Flaschengärung, 5 Jahre auf der Hefe gereift, handgerüttelt. Aus der kleinsten Einzellage Württembergs. Terroirgeprägt, mit elegantem aromatischem Duft	0,75 l
------	---	--------