

1.	<b>ROSE vom Blaufränkisch</b> Trocken, zwiebelschalenfarben, intensive Frucht, knackiger Gaumen	2017	0,75l	5,00 Euro	
2.	<b>WELSCHRIESLING</b> Trocken, feine Apfelaromatik, leichter pikanter Charakter am Gaumen – ein wunderbarer Alltagsweisswein!	2017	0,75l	5,00 Euro	
3.	<b>BLANC DE NOIR</b> Trocken, Pinot noir „weiss“ gepresst, duftig, pikanter Gaumen	2018	0,75l	5,00 Euro	
4.	<b>NEUBURGER</b> Trocken, alte österreichische Sorte, nussige Aromatik, weicher Gaumen	2017	0,75l	5,50 Euro	
5.	<b>SAUVIGNON BLANC</b> Intensive Aromatik, Holunder, Brennessel und feiner Paprika, würziger eleganter Gaumen , <b>wieder ein Traum!</b>	2017	0,75l	7,50 Euro	90 Punkte FALSTAFF 91 Punkte A LA CARTE
6.	<b>MUSKATELLER</b> Trocken, explosives Muskatelleraroma, ein Spiegelbild am Gaumen, knackig und frisch!	2018	0,75l	7,50 Euro	
7.	<b>CHARDONNAY&amp;WEISSBURGUNDER</b> <b>Ein Jahr auf der Feinhefe gereift</b> , trocken, elegantes Bukett, feine Burgunder-Würze, feiner Schmelz	2016	0,75l	7,50 Euro	91 Punkte FALSTAFF 92 Punkte A LA CARTE
8.	<b>GRAUBURGUNDER</b> Trocken, <b>im kleinen und großen Eichenfass ausgebaut</b> , im Bukett Anklänge von reifen Birnen, komplexer Charakter, ein Wein mit enormen Entwicklungspotential - eine Spezialität von uns!	2017	0,75l	8,00 Euro	
9.	<b>ZWEIGELT</b> Trocken, dunkles Rot, im Bukett Aromen von reifen Brombeeren, dichter würziger Gaumen	2017	0,75l	6,30 Euro	
10.	<b>BLAUFRÄNKISCH</b> Trocken, rubinrot, feiner Duft nach Kirschen, Vogelbeeren und Pfefferkorn, glockenklar, herzhafter feuriger Gaumen mit feiner Tanninstruktur - <b>ein Top Standard!</b>	2016	0,75l	6,30 Euro	90 Punkte FALSTAFF BEST BUY
11.	<b>BLAUFRÄNKISCH HALBTROCKEN</b> Halbtrocken, rubinrot, feiner Duft nach Kirschen, weicher, trinkfreudiger Gaumen		0,75l	6,30 Euro	
12.	<b>BLAUFRÄNKISCH MITTERKREFTN</b> Trocken, dunkles Rubinrot, im Bukett Tannennadeln, Unterholz gepaart mit klarer Blaufränkisch-Frucht, würziger dichter Gaumen - Der Weingarten wurde 1958 ausgepflanzt!	2015	0,75l	12,50 Euro	91 Punkte FALSTAFF 92 Punkte A LA CARTE
13.	<b>BLAUFRÄNKISCH BANDKREFTN</b> Trocken, dunkles Rubinrot mit violetten Anklängen, intensive Frucht, Heidelbeere pur, mit feinen Röstnoten unterlegt am Gaumen enorme Konzentration, sehr gebündelt, rassig, elegant mit der typischen Würze des Blaufränkisch Der Weingarten in der Riede wurde 1970 ausgepflanzt! <b>Unser Flaggsschiff bei den Roten!</b>	2015	0,75l	14,50 Euro	93 Punkte FALSTAFF
14.	<b>BLAUFRÄNKISCH MITTERKREFTN</b>	2015	<b>1,50l Magnum</b>	25,00 Euro	91 Punkte FALSTAFF
15.	<b>BLAUFRÄNKISCH BANDKREFTN</b>	2015	<b>1,50l Magnum</b>	29,00 Euro	93 Punkte FALSTAFF
16.	<b>MERLOT</b> Trocken, extrem dunkles Rot, fast schwarzer Kern, würziges Bukett, feine Cassisnote, wuchtiger Gaumen	2015	0,75l	11,50 Euro	89 Punkte FALSTAFF
17.	<b>PINOT NOIR</b> Trocken, strahlendes dunkles Rot, Anklänge von Himbeere und Laub, feine Röstaromen, am Gaumen elegant	2016	0,75l	10,50 Euro	93 Punkte A LA CARTE
18.	<b>AUSLESE vom Sauvignon blanc, Furmint und Riesling</b> Süß, ein ganzer Fruchtkorb in der Aromatik, pikant süß, letzte Charge am 31. Oktober zum 500 Jubiläum der Reformation geerntet!	2017	0,75l	8,50 Euro	92 Punkte FALSTAFF
19.	<b>RUSTER BEERENAUSLESE</b> Helles Gold, feinfruchtiges Bukett, frische Süße - ein Preis-Leistungs Hit!	2015	0,50 l	10,50 Euro	91 Punkte FALSTAFF 92 Punkte A LA CARTE
20.	<b>RUSTER AUSBRUCH süß</b> Funkelndes Gold, im Bukett Aromen von Melonen und feine Nougat-Würze, feiner Schmelz, verführerisch pikant		0,375l	17,00 Euro	94 Punkte FALSTAFF 93 Punkte A LA CARTE
21.	<b>FRIZZANTE M (vom Muskateller)</b>		0,75l	8,00 Euro	89 Punkte FALSTAFF
22.	<b>ROSE FRIZZANTE</b> Für prickelnde Rose-Liebhaber!		0,75l	6,50 Euro	
23.	<b>ROSE TRAUBENSAFT vom Blaufärnkisch</b> der Energiespender!		5l Bag in Box	14,00 Euro	
24.	<b>BALSAMESSIG aus Rotwein</b>		0,50l	9,00 Euro	
25.	<b>TRESTERBRAND vom Ruster Ausbruch 1993!</b>		0,35l	13,50 Euro	

Aus der Vinothek:

26.	<b>BLAUFRÄNKISCH BANDKREFTN</b>	2004	0,75l	18,00 Euro	92 Punkte A La CARTE
-----	---------------------------------	------	-------	------------	----------------------