



# Tullius

DIE REBMEISTEREI

**Die Genussliste**

01. April 2021 bis 31. März 2022

WEINKELLEREI HOTEL FEIERN TAGUNGEN

## Unsere Kellermeister komponieren in vier Weinfamilien



Unkomplizierte Qualitätsweine  
für jeden Tag.



Klassische Spätlesen  
bekannter Rebsorten.



Ertragsreduzierte  
Trauben mit individuellem  
Charakter.



Handverlesene, große Weine  
mit besonderem Reifepotenzial.



HAUS DER  
PRÄMIERTEN WEINE



Wir sind stolz, dass wir uns  
**Haus der prämierten Weine**  
nennen dürfen. Viele unserer Weine haben  
Kammerpreismünzen in Gold, Silber und  
Bronze erhalten.

Für alle unsere Lieferungen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie gerne im Detail auf unserer Webseite einsehen können. Desweiteren weisen wir Sie darauf hin, dass wir Ihnen von einem ausgesuchten Wein die jeweils neueste Füllung liefern, falls unsere Bestände ausverkauft sein sollten.

## Weißwein trocken

<b>2020</b> Nr. 1	<b>Cavum® Riesling</b>	<b>trocken</b>	€/1,0 l FL. <b>5,90</b>	€/l 5,90	€/6er Kiste 35,40
	Kräftiger Riesling Schoppenwein mit würzigen Aromen von der Spontanvergärung und lebendigem Säurespiel.				
			Säure: 6,7 g/l, Restzucker: 3,6 g/l, Alk.: 12,5 % vol	Passt zu: <b>1-5</b>	9° C   2024
<b>2020</b> Nr. 2	<b>Dolium® Grauburgunder</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>7,50</b>	€/l 10,00	€/6er Kiste 45,00
	Erfrischender, jugendlicher Burgunder. Breitschultrig und ehrlich.				
			Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 6,3 g/l, Alk.: 12,9 % vol	Passt zu: <b>1-3</b>	9° C   2023
<b>2019</b> Nr. 7	<b>Dolium® Sauvignon Blanc</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Würzige Aromen und ein Geschmack der an grüne Paprika erinnert, dicht und mineralisch. Ein sehr angenehmer Wein.				
			Säure: 6,3 g/l, Restzucker: 8,7 g/l, Alk.: 12,2 % vol	Passt zu: <b>3-6</b>	9° C   2022
<b>2020</b> Nr. 8	<b>Dolium® Chardonnay</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Ein Kuss vom gelagerten Eichenholz adelt diesen würzigen Chardonnay.				
			Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 4,5 g/l, Alk.: 13,0 % vol	Passt zu: <b>3-7</b>	12° C   2026
<b>2020</b> Nr. 9	<b>Dolium® Riesling</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Rieslingweine aus voll reifen, gesunden Trauben präsentieren sich wie ein großer Fruchtkorb mit filigranen Aromen wie Pfirsich und Maracuja.				
			Säure: 7,1 g/l, Restzucker: 7,0 g/l, Alk.: 12,5 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2026
<b>2019</b> Nr. 9V	<b>Dolium® Riesling</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,00</b>	€/l 10,66	€/6er Kiste 48,00
	Geschliffener, markanter Rieslingwein mit erfrischender Säure. Harmonisch, balanciert, fruchtig.				
			Säure: 8,4 g/l, Restzucker: 5,9 g/l, Alk.: 13,2 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2026
<b>2020</b> Nr. 250	<b>Dolium® Weißer Burgunder</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Nahezu ein perfekter weißer Burgunder. Geschmeidig und cremiger Body, Aroma nach voll reifen Birnen und intensivem Abgang.				
			Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 6,1 g/l, Alk.: 13,0 % vol	Passt zu: <b>1-4</b>	12° C   2023
<b>2020</b> Nr. 10	<b>Refugium® Riesling „Alte Rebe“</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>12,90</b>	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
	Dichte Aromen wie man sich sie von einem wertigen Riesling wünscht versprechen eine lange und große Zukunft bei diesem Wein.				
			Säure: 7,1 g/l, Restzucker: 7,1 g/l, Alk.: 12,7 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2026
<b>2018</b> Nr. 222	<b>Refugium® Sauvignon Blanc</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>11,90</b>	€/l 15,86	€/6er Kiste 71,40
	Moderner, wertiger Sauvignon Blanc geprägt von Aromen der grünen Paprika und Stachelbeere.				
			Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 6,7 g/l, Alk.: 12,7 % vol	Passt zu: <b>1-7</b>	9° C   2030
<b>2020</b> Nr. 223	<b>Refugium® Chardonnay</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>11,90</b>	€/l 15,86	€/6er Kiste 71,40
	Klar und ehrlich präsentiert er sich, dieser besonders charaktervolle Chardonnay, markant und ausdrucksstark.				
			Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 7,0 g/l, Alk.: 13,0 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	12° C   2026

## Weißwein halbtrocken & fruchtig

<b>2019</b> Nr. 11	<b>Cavum® Silvaner</b>	feinherb	€/1,0 l FL. 5,50	€/l 5,50	€/6er Kiste 33,00
Traditioneller Silvaner in der Literflasche. Leichter, spritziger Wein mit erfrischendem Charakter.					
Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 10,3 g/l, Alk.: 11,8 % vol Passt zu: <b>1-7</b> 9° C   2025					
<b>2020</b> Nr. 12	<b>Dolium® Weißer Burgunder</b>	halbtrocken	€/0,75 l FL. 7,90	€/l 10,53	€/6er Kiste 47,40
Eine zarte Fruchtsüße unterstreicht die anregende, lebendige Prägung diesen mit gold prämierten Burgunders, ein Volltreffer.					
Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 15,7 g/l, Alk.: 12,0 % vol Passt zu: <b>4-7</b> 10° C   2025					
<b>2020</b> Nr. 14	<b>Dolium® Chardonnay</b>	halbtrocken	€/0,75 l FL. 7,90	€/l 10,53	€/6er Kiste 47,40
Zurückhaltend und doch brilliant, solch charmante Burgunderweine kann nur der Chardonnay hervorbringen.					
Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 15,9 g/l, Alk.: 12,0 % vol Passt zu: <b>4-7</b> 10° C   2025					
<b>2020</b> Nr. 15	<b>Dolium® Riesling</b>	halbtrocken	€/0,75 l FL. 8,90	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
Eine leichte Süße von der Fructose unterstreicht die fruchtige Aromatik dieses klassischen Rieslings und sorgt für langen Abgang.					
Säure: 6,9 g/l, Restzucker: 16,7 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: <b>1-7</b> 9° C   2026					
<b>2019</b> Nr. 221	<b>Refugium® Sauvignon Blanc</b>	halbtrocken	€/0,75 l FL. 12,90	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
Grüne Paprikanoten und Stachelbeere sind sehr präsent in diesem Sauvignon Blanc. Er präsentiert sich jugendlich und intensiv fruchtig.					
Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 10,9 g/l, Alk.: 12,8 % vol Passt zu: <b>1-7</b> 9° C   2027					

## Weißwein lieblich & edelsüß

<b>2020</b> Nr. 21	<b>Cavum® Rivaner</b>	süß	€/1,0 l FL. 5,50	€/l 5,50	€/6er Kiste 33,00
Traditioneller Schoppenwein in der Literflasche. Leicht, spritzig, erfrischend.					
Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 50,3 g/l, Alk.: 9,0 % vol Passt zu: <b>3-7</b> 9° C   2025					
<b>2017</b> Nr. 22	<b>Cavum® Bacchus</b>	lieblich	€/0,75 l FL. 5,90	€/l 7,86	€/6er Kiste 35,40
Wuchtiger, typischer Bacchus-Wein. Milde Säure aber charaktervoll und nachhaltig.					
Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 33,0 g/l, Alk.: 11,0 % vol Passt zu: <b>3-6</b> 12° C   2026					
<b>2020</b> Nr. 25	<b>Dolium® Riesling</b>	süß	€/0,75 l FL. 8,50	€/l 11,33	€/6er Kiste 51,00
Brilliant, fruchtige Aromen von exotischen Früchten prägen diesen süffigen Rieslingwein, lebendig mit anregender Süße.					
Säure: 7,1 g/l, Restzucker: 45,1 g/l, Alk.: 10,0 % vol Passt zu: <b>3-6</b> 9° C   2024					

<b>2018</b> Nr. 18	<b>Refugium® Silvaner</b>	edelsüß	€/0,75 l FL. 11,90	€/l 15,86	€/6er Kiste 71,40
Aromagranate! Konzentrierte Aromen einer Frühlingsblumenwiese. Sehr wertig.					
Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 145 g/l, Alk.: 10,0 % vol Passt zu: <b>4-8</b> 12° C   2028					
<b>2017</b> Nr. 27	<b>Refugium® Riesling</b>	edelsüß	€/0,75 l FL. 12,90	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
Späte Lese und selektierte Trauben bringen dieser Riesling Auslese die vollreifen Aromen nach Maracuja und Rosinen.					
Säure: 7,6 g/l, Restzucker: 72 g/l, Alk.: 8,6 % vol Passt zu: <b>1-7</b> 9° C   2030					
<b>2019</b> Nr. 219	<b>Refugium® Gewürztraminer</b>	süß	€/0,75 l FL. 12,90	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
Unsere fruchtsüße Variante der alten Rebsorte zeigt sich vollmundig, intensiv fruchtig mit ausgeprägter Würzigkeit und anhaltend im Abgang.					
Säure: 6,7 g/l, Restzucker: 50,4 g/l, Alk.: 10,0 % vol Passt zu: <b>1-8</b> 9° C   2030					
<b>2020</b> Nr. 224	<b>Refugium® Chardonnay</b>	lieblich	€/0,75 l FL. 12,90	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
Saftiger und weicher Chardonnaywein, duftet nach Stachelbeeren und Honigmelonen.					
Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 40,8 g/l, Alk.: 10,5 % vol Passt zu: <b>1-8</b> 9° C   2030					
<b>2005</b> Nr. 140	<b>Tusculum® Sauvignon blanc</b>	edelsüß	€/0,5 l FL. 13,50	€/l 27,00	€/6er Kiste 81,00
Angelehnt an einen urfranzösischen Klassiker, den Sauternes Süßwein der Pate gestanden hat für diesen Liebhaberwein.					
Säure: 7,0 g/l, Restzucker: 120,0 g/l, Alk.: 9,5 % vol Passt zu: <b>6-8</b> 9° C   2030					
<b>1992</b> Nr. 142	<b>Tusculum® Ortega Beerenauslese</b>	edelsüß	€/0,5 l FL. 17,50	€/l 35,00	€/6er Kiste 105,00
Nach über 15 Jahren geduldiger Lagerung hatte unsere Generationskomposition seine wahre Abfüllreife erreicht. Getragen von reifen, runden Fruchtaromen und wunderbarer Dichte und Eleganz. Ein großer Wein für den großen Anlass.					
Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 83,3 g/l, Alk.: 10,5 % vol Passt zu: <b>6-8</b> 12° C   2057					
<b>2018</b> Nr. 199	<b>Tusculum® Silvaner Eiswein</b>	edelsüß	€/0,375 l FL. 19,50	€/l 52,00	€/6er Kiste 117,00
Eisweinbereitung wurde an der Nahe erfunden. Konzentrierte Aromen führen den Genießer an die Grenzen.					
Säure: 6,1 g/l, Restzucker: 157,0 g/l, Alk.: 10,8 % vol Passt zu: <b>6-8</b> 9° C   2048					
<b>2005</b> Nr. 200	<b>Tusculum® Optima Trockenbeerenauslese</b>	edelsüß	€/0,5 l FL. 40,00	€/l 80,00	€/6er Kiste 240,00
200° Dechste – Wahnsinn. Reife Aromen von Honig, dezenter Karamell und tropischen Früchten. Mundfüllende, aber angenehme Süße. Außergewöhnliche Komplexität und säurefrischer Nachhall runden ihn zu einem Gesamtkunstwerk ab.					
Säure: 9,3 g/l, Restzucker: 265,5 g/l, Alk.: 8,0 % vol Passt zu: <b>6-8</b> 12° C   2057					
<b>2020</b> Nr. 130	<b>Tusculum® Riesling „Alte Rebe“</b>	edelsüß	€/0,75 l FL. 16,90	€/l 22,53	€/6er Kiste 101,40
Facettenreich wie ein geschliffener Edelstein mit einem balancierten Säurespiel, das verspricht diesem edlen Wein Entwicklung ins höchste Niveau.					
Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 77,3 g/l, Alk.: 8,0 % vol Passt zu: <b>6-8</b> 12° C   2057					

## Rotling/Rosé

**2019 Cavum®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 52 **Rotling** **fruchtig** **5,90** 7,86 35,40

Aromen wie ein großer Früchtekorb. Die Fruchtsüße unterstreicht diese Aromen untermalt von der appetitanregenden Farbe.

Säure: 4,8 g/l, Restzucker: 31,2 g/l, Alk.: 10,5 % vol Passt zu: **3-7**  8° C | 2030

**2019 Cavum®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 53 **Rotling** **trocken** **5,90** 7,86 35,40

Lachsfarben, schlank und frisch mit feiner Himbeernote.

Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 7,2 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: **3-7**  8° C | 2030

## Rotwein trocken

**2019 Cavum®** €/1,0 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 40 **Rotwein Cuvée** **trocken** **5,90** 5,90 35,40

Die alte französische Rebsorte St. Laurent bildet das Grundgerüst dieses süffigen, trockenen Rotweins.

Säure: 4,4 g/l, Restzucker: 6,3 g/l, Alk.: 12,5 % vol Passt zu: **1,2,6**  14° C | 2030

**2018 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 44 **St. Laurent** **trocken** **7,90** 10,53 47,40

Samtiger, nachhaltiger St. Laurent. Betont die Merkmale dieser alten französischen Rebsorte.

Säure: 4,5 g/l, Restzucker: 5,5 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: **1,2,6**  14° C | 2030

**2019 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 43 **Merlot** **trocken** **7,90** 10,53 47,40

Samtig, an Dörrobst erinnernde, weiche Fruchtigkeit mit feinem Reservercharacter.

Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 1,1 g/l, Alk.: 13,5 % vol Passt zu: **1,2,6**  14° C | 2030

**2018 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 56 **Cabernet Dorsa** **trocken** **8,90** 11,86 53,40

Dichter, nachhaltiger Rotwein mit musigen Aromen von roten Beerenfrüchten.

Säure: 6,9 g/l, Restzucker: 5,4 g/l, Alk.: 14,3 % vol Passt zu: **1,2,6**  16° C | 2030

**2019 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 82 **Cabernet Sauvignon** **trocken** **8,50** 11,33 51,00

Samtiger, weicher Rotwein mit den sortentypischen Aromen des Cabernet Sauvignon, fruchtig mit intensivem „Mouthfeeling“.

Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 8,0 g/l, Alk.: 13,3 % vol Passt zu: **3,5,6**  14° C | 2024

**2018 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 260 **Spätburgunder** **trocken** **8,50** 11,33 51,00

Ein „spitzen“ Pinot aus einem Jahrhundertjahrgang. Pure Trinkfreude!

Säure: 4,7 g/l, Restzucker: 5,9 g/l, Alk.: 13,8 % vol Passt zu: **1,2,3,6**  15° C | 2030

**2019 Refugium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 90 **Merlot** **trocken** **12,90** 17,20 77,40

Kräftig wie ein Südfranzose, geadelt mit einem langen Lager im Holz.

Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 6,8 g/l, Alk.: 13,3 % vol Passt zu: **1,2,3,6**  16° C | 2030

**2005 Tusculum®** €0,375 l FL. €1,5 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 122k **Cabernet Sauvignon, trocken** **12,20** **48,80** 32,53 73,20



**Merlot, Cabernet Franc**

Als Vorbild dienten die großen Bordeaux-Cuvées. Cabernet Sauvignon bringt eine frische Cassis-Note. Der Cabernet Franc Anteil liefert eine gewisse Würze und Aromatik. 30 Monate schonender Reifeprozess im Barriquefass.

Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 2,4 g/l, Alk.: 14,5 % vol Passt zu: **1,2,3,6**  15° C | 2030

**2020 Tusculum®** €0,75 l FL. €1,5 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 150 **Rotwein Cuvée** **trocken** **18,90** **36,90** 25,20 113,40

Intensive Prägung von langer Lagerung im Eichenholz verleihen diesem kostbaren Rotwein seinen wertigen Reserve Charakter, warm, nachhaltig und erinnert an schwarze Johannisbeere.

Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 0,7 g/l, Alk.: 14,0 % vol Passt zu: **1,2,3,6**  15° C | 2030

## Rotwein halbtrocken

**2020 Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 51 **Spätburgunder** **feinherb** **8,50** 11,33 51,00

Lieferbar ab Mai 2021

Passt zu: **1,2,3,6**  17° C | 2030

## Rotwein lieblich & edelsüß

**Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 50 **Rotwein Cuvée** **lieblich** **7,90** 10,53 47,40

Die fruchtigen Aromen eines reifen Merlot dominieren dieses samtige Rotwein Cuvée. Erfrischend und nachhaltig.

Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 37,2 g/l, Alk.: 11,0 % vol Passt zu: **1,2,3,6,7,8**  16° C | 2030

**Dolium®** €/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 92 **Cuvée Dolium Rot** **edelsüß** **8,50** 11,33 51,00

Konzentrierte Aromafülle von verschiedenen Reserverotweinen. Perfekt kombiniert.

Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 77,0 g/l, Alk.: 8,6 % vol Passt zu: **1,2,3,6,7,8**  18° C | 2030

**2003 Tusculum®** €/0,5 l FL. €/l €/6er Kiste  
 Nr. 134 **Pinot Noir** **edelsüß** **22,00** 44,00 132,00

134° Oechsle. Einer der besten Süßweine der Familiengeschichte. Die Aromen erinnern an Feigen, Zwetschgen, Cassis, Waldhimbeeren und Süßkirschen. Bereichern Sie Ihre Schatzkammer mit dieser kraftvollen, aristokratischen Essenz aus handverlesenen Beeren.

Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 125,5 g/l, Alk.: 7,5 % vol Passt zu: **1,2,3,6,7,8**  16° C | 2035

## Säfte

Nr. 73	<b>Traubensaft weiß alkoholfrei</b>	€/0,75 l FL	€/l	
		<b>3,90</b>	5,20	
Nr. 74	<b>Traubensaft rot alkoholfrei</b>	€/0,75 l FL	€/l	
		<b>3,90</b>	5,20	
Nr. 76	<b>Trauben-Secco weiß alkoholfrei</b>	€/0,75 l FL	€/l	
		<b>5,90</b>	7,86	

## Prickelndes

Nr. 30	<b>Cavum® TuSecco Riesling Secco trocken</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>6,90</b>	7,86	35,40
Spitzig erfrischend! Ideal für Partystimmung.				
Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 22,2 g/l, Alk.: 10,3 % vol  9° C   2030				
Nr. 77	<b>Cavum® Weinbergpfirsich Secco mild</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>6,90</b>	9,20	41,40
Unsere Aromabombe! Mit wenig Alkohol. Intensive Reifearomen vom Pfirsich.				
Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 55,0 g/l, Alk.: 7,0 % vol  9° C   2030				

## Sekt

Nr. 32	<b>Cavum® Scheurebe Piccolo mild</b>	€/0,2 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>3,00</b>	15,00	18,00
Wertiger, erfrischender Sekt mit feinem Sortenbukett.				
Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 63,0 g/l, Alkohol: 12 % vol  9° C   2030				
Nr. 33	<b>Cavum® Spätburgunder Sekt Rosé trocken</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>10,90</b>	14,53	65,40
Mineralisch, fruchtig, lebendig! Weckt den Frühling.				
Säure: 4,7 g/l, Restzucker: 22,0 g/l, Alk.: 12,5 % vol  9° C   2030				
Nr. 35	<b>Dolium® Riesling Sekt trocken</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>11,90</b>	15,86	71,40
Nach dem Champagnerverfahren hergestellt. Rassic, freinfruchtig, filigran. Ein wertiger Sekt zum Feiern.				
Säure: 6,8 g/l, Restzucker: 24,0 g/l, Alk.: 12,0 % vol  9° C   2030				
Nr. 36	<b>Refugium® Blanc de blanc brut</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>14,90</b>	19,87	89,40
Burgunder pur gepaart mit jugendlicher Frische, vereint die Werte der Champagnermethode.				
Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 10,0 g/l, Alk.: 13,0 % vol  9° C   2030				
Nr. 37	<b>Refugium® Riesling Sekt brut</b>	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		<b>14,90</b>	19,87	89,40
Fetziger, überzeugender Riesling-Sekt kitzelt die Sinne, frisch & frisch, trotz traditionellem Verfahren.				
Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 12,0 g/l, Alk.: 12,0 % vol  9° C   2030				

 °C: Trinktemperatur | uneingeschränkter Trinkgenuss

1 = Rind | 2 = Lamm | 3 = Schwein | 4 = Huhn | 5 = Fisch | 6 = Käse | 7 = Gemüse | 8 = Dessert

## Spirituosen

Nr. 63	<b>Destillat aus Williams-Christ-Birnen</b>	Alk.: 38,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			<b>29,50</b>	59,00
Intensiv konzentrierter Geschmack der geliebten Birne, fein differenziert.				
Nr. 65	<b>Destillat aus Eiswein-Trester</b>	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			<b>29,50</b>	59,00
Nr. 65k			€/0,2 l FL	€/l
			<b>15,50</b>	77,50
Aus unseren edelsten Tropfen aus Rieslingtrauben gebrannt. Herzhafter, intensiver Grappa.				
Nr. 65j	<b>Destillat aus wilder Mirabelle</b>	Alk.: 40,0 % vol	€/0,375 l FL	€/l
			<b>29,50</b>	78,67
Intensive Frucht, klar und sauber.				
Nr. 66	<b>L'eau-de-vie de lie Hefe-Brand</b>	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			<b>13,50</b>	27,00
Nr. 66k			€/0,2 l FL	€/l
			<b>8,00</b>	40,00
Ein Klassiker unter den Hefebränden, veredelt mit langer Holzfasslagerung.				
Nr. 67	<b>Trester „Bestes Fass“</b>	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			<b>21,50</b>	43,00
Nr. 67k			€/0,2 l FL	€/l
			<b>13,00</b>	65,00
Weicher, edler Trester, zart vanilliert, durch lange Eichenholzlagerung. Deshalb beliebt bei Whiskey-Freunden.				
Nr. 72	<b>Roter Trauben-Likör</b>	Alk.: 23,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			<b>21,00</b>	42,00
Ein Likör, der an vollreife Süßkirschen erinnert.				

## Genuss

Nr. 75w	<b>Weingelee weiß</b>	230 g	€/100g
	50% Wein (enthält Alkohol und Sulfite), Zucker, Pektine, Zitronensäure	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75r	<b>Weingelee rot</b>	230 g	€/100g
	50% Wein (enthält Alkohol und Sulfite), Zucker, Pektine, Zitronensäure	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75o	<b>Fruchtaufstrich Himbeere</b>	230 g	€/100g
	Himbeeren (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75p	<b>Fruchtaufstrich Pflaume</b>	230 g	€/100g
	Pflaumen (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75e	<b>Fruchtaufstrich Erdbeere</b>	230 g	€/100g
	Erdbeeren (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75ak	<b>Fruchtaufstrich Aprikose</b>	230 g	€/100g
	Aprikosen (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75z	<b>Weingelee mit Wildapfel-Zimt-Likör</b>	230 g	€/100g
	40% Wein, 10% Likör (enthält Alkohol und Sulfite), Zucker, Pektine, Zitronensäure	<b>3,95</b>	1,71
Nr. 75a	<b>Fruchtaufstrich Apfel</b>	230 g	€/100g
	Äpfel (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>2,95</b>	1,28
Nr. 75q	<b>Fruchtaufstrich Quitte</b>	230 g	€/100g
	Quitte (mindestens 60%), Zucker, pflanzliche Pektine, Zitronensäure, Sorbinsäure, ohne Alkohol	<b>3,95</b>	1,71

### **Feiern in der REBMEISTEREI**

Man sollte die Feste feiern, wie sie fallen. Wir freuen uns sehr, Ihre besonderen Momente an einem so schönen Ort zu organisieren. In einer Scheune aus dem Jahr 1690, in einem Gewölbekeller, der schon Schinderhannes als Einsatzzentrale diente oder auf einem Hof, der Sommerlaune macht. Von Geburtstag über Jubiläum bis zum Tag der Tage, Ihrer Hochzeit. Egal ob in kleinem Kreis oder bis zu 100 Personen.

Dazu haben wir Rundum-Programme entwickelt, die alle Freiheiten lassen im Hinblick auf Gäste, Verköstigung, Anlass oder Art des Feierns. Mit einem Feier-Experten an Ihrer Seite planen wir alles, was für Sie wichtig ist. Nichts ist für uns eine schönere Belohnung als Ihr glückliches Lächeln.

### **Auszeit in der REBMEISTEREI**

Mitten auf unserem Hof finden Sie ein kleines Weinhotel. Denn es ist uns ein Anliegen, die wunderschöne Natur der Nahe zu einem Erlebnis zu machen. In 25 Zimmern der Kategorien Cavum, Dolium, Refugium und Tusculum können Sie Ihren kleinen oder großen Urlaub verbringen, sich nach Feiern oder Weinproben ausruhen oder ihre Tagungen in Ruhe ausklingen lassen.

Sie können in der REBMEISTEREI nicht nur ausgiebig frühstücken sondern ebenso handfest vespersn oder sich kleine Ausflugs-Körbchen packen lassen. Wir sind an ihrer Seite bei der Planung von Tages-Erlebnissen oder lassen Sie voller Genuss und Freude die Leichtigkeit des Seins mit Fahrrädern, E-Bikes oder Vespa-Motorrollern genießen. Dazu gibt es verschiedene Auszeitpakete, die für ein paar Tage dazu einladen, die Seele baumeln zu lassen. Diese Pakete können je nach Saison oder Ideen wechseln. Herzlich Willkommen in einem kleinen Stückchen heile Welt.

### **Tagen in der REBMEISTEREI**

Gute Ergebnisse benötigen Raum zu denken. Sie brauchen kreative Freiheit, um den Arbeitsalltag loslassen zu können. Um all dies kümmern sich die Tagungsprofis in der REBMEISTEREI.

Mit vorgedachten Angeboten oder aber mit ganz individuellen Tagungsideen. Oder mit Begleitprogrammen. Egal ob zu zweit oder zu hundert.





# Tullius

DIE REBMEISTEREI

Tullius - Die Rebmeisterei  
GmbH & Co. KG

Kreuznacher Str. 12-18  
55566 Bad Sobernheim/Steinhardt

Tel. 06751 2170

post@[dierrebmeisterei.de](mailto:dierrebmeisterei.de)



WEINKELLEREI HOTEL FEIERN TAGUNGEN