



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

2020 Nr. 1	Cavum® Riesling	trocken	€/1,0 l FL. 5,90	€/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: 1-5	9° C 2024
2020 Nr. 2	Dolium® Grauburgunder	trocken	€/0,75 l FL. 7,50	€/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: 1-3	9° C 2023
2019 Nr. 7	Dolium® Sauvignon Blanc	trocken	€/0,75 l FL. 8,90	€/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: 3-6	9° C 2022
2020 Nr. 8	Dolium® Chardonnay	trocken	€/0,75 l FL. 8,90	€/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: 3-7	12° C 2026
2020 Nr. 9	Dolium® Riesling	trocken	€/0,75 l FL. 8,90	€/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: 1-6	9° C 2026
2019 Nr. 9V	Dolium® Riesling	trocken	€/0,75 l FL. 8,00	€/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: 1-6	9° C 2026
2020 Nr. 250	Dolium® Weißer Burgunder	trocken	€/0,75 l FL. 8,90	€/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: 1-4	12° C 2023
2020 Nr. 10	Refugium® Riesling „Alte Rebe“	trocken	€/0,75 l FL. 12,90	€/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: 1-6	9° C 2026
2018 Nr. 222	Refugium® Sauvignon Blanc	trocken	€/0,75 l FL. 11,90	€/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: 1-7	9° C 2030
2020 Nr. 223	Refugium® Chardonnay	trocken	€/0,75 l FL. 11,90	€/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: 1-6	12° C 2026

Weißwein halbtrocken & fruchtig

2019 Nr. 11	Cavum® Silvaner	feinherb	€/1,0 l FL. €/l €/6er Kiste
		5,50	5,50 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: 1-7 9° C 2025			
2020 Nr. 12	Dolium® Weißer Burgunder	halbtrocken	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		7,90	10,53 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: 4-7 10° C 2025			
2020 Nr. 14	Dolium® Chardonnay	halbtrocken	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		7,90	10,53 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: 4-7 10° C 2025			
2020 Nr. 15	Dolium® Riesling	halbtrocken	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		8,90	11,86 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: 1-7 9° C 2026			
2019 Nr. 221	Refugium® Sauvignon Blanc	halbtrocken	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		12,90	17,20 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: 1-7 9° C 2027			

Weißwein lieblich & edelsüß

2020 Nr. 21	Cavum® Rivaner	süß	€/1,0 l FL. €/l €/6er Kiste
		5,50	5,50 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: 3-7 9° C 2025			
2017 Nr. 22	Cavum® Bacchus	lieblich	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		5,90	7,86 35,40
Wuchtiger, typischer Bacchus-Wein. Milde Säure aber charaktvoll und nachhaltig.			
Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 33,0 g/l, Alk.: 11,0 % vol Passt zu: 3-6 12° C 2026			
2020 Nr. 25	Dolium® Riesling	süß	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		8,50	11,33 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: 3-6 9° C 2024			

2018 Nr. 18	Refugium® Silvaner	edelsüß	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		11,90	15,86 71,40
Aromagranate! Konzentrierte Aromen einer Frühlingsblumenwiese. Sehr wertig.			
Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 145 g/l, Alk.: 10,0 % vol Passt zu: 4-8 12° C 2028			
2017 Nr. 27	Refugium® Riesling	edelsüß	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		12,90	17,20 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: 1-7 9° C 2030			
2019 Nr. 219	Refugium® Gewürztraminer	süß	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		12,90	17,20 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: 1-8 9° C 2030			
2020 Nr. 224	Refugium® Chardonnay	lieblich	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		12,90	17,20 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: 1-8 9° C 2030			
2005 Nr. 140	Tusculum® Sauvignon blanc	edelsüß	€/0,5 l FL. €/l €/6er Kiste
		13,50	27,00 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: 6-8 9° C 2030			
1992 Nr. 142	Tusculum® Ortega Beerenauslese	edelsüß	€/0,5 l FL. €/l €/6er Kiste
		17,50	35,00 105,00
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: 6-8 12° C 2057			
2018 Nr. 199	Tusculum® Silvaner Eiswein	edelsüß	€/0,375 l FL. €/l €/6er Kiste
		19,50	52,00 117,00
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: 6-8 9° C 2048			
2005 Nr. 200	Tusculum® Optima Trockenbeerenauslese	edelsüß	€/0,5 l FL. €/l €/6er Kiste
		40,00	80,00 240,00
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: 6-8 12° C 2057			
2020 Nr. 130	Tusculum® Riesling „Alte Rebe“	edelsüß	€/0,75 l FL. €/l €/6er Kiste
		16,90	22,53 101,40
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: 6-8 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

2018 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	Traubensaft weiß alkoholfrei	€/0,75 l FL	€/l	
		3,90	5,20	
Nr. 74	Traubensaft rot alkoholfrei	€/0,75 l FL	€/l	
		3,90	5,20	
Nr. 76	Trauben-Secco weiß alkoholfrei	€/0,75 l FL	€/l	
		5,90	7,86	

Prickelndes

Nr. 30	Cavum® TuSecco Riesling Secco trocken	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		6,90	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	Cavum® Weinbergpfirsich Secco mild	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		6,90	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	Cavum® Scheurebe Piccolo mild	€/0,2 l FL	€/l	€/6er Kiste
		3,00	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	Cavum® Spätburgunder Sekt Rosé trocken	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		10,90	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	Dolium® Riesling Sekt trocken	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		11,90	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	Refugium® Blanc de blanc brut	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		14,90	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	Refugium® Riesling Sekt brut	€/0,75 l FL	€/l	€/6er Kiste
		14,90	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	Destillat aus Williams-Christ-Birnen	Alk.: 38,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			29,50	59,00
Intensiv konzentrierter Geschmack der geliebten Birne, fein differenziert.				
Nr. 65	Destillat aus Eiswein-Trester	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			29,50	59,00
Nr. 65k			€/0,2 l FL	€/l
			15,50	77,50
Aus unseren edelsten Tropfen aus Rieslingtrauben gebrannt. Herzhafter, intensiver Grappa.				
Nr. 65j	Destillat aus wilder Mirabelle	Alk.: 40,0 % vol	€/0,375 l FL	€/l
			29,50	78,67
Intensive Frucht, klar und sauber.				
Nr. 66	L'eau-de-vie de lie Hefe-Brand	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			13,50	27,00
Nr. 66k			€/0,2 l FL	€/l
			8,00	40,00
Ein Klassiker unter den Hefebränden, veredelt mit langer Holzfasslagerung.				
Nr. 67	Trester „Bestes Fass“	Alk.: 40,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			21,50	43,00
Nr. 67k			€/0,2 l FL	€/l
			13,00	65,00
Weicher, edler Trester, zart vanilliert, durch lange Eichenholzlagerung. Deshalb beliebt bei Whiskey-Freunden.				
Nr. 72	Roter Trauben-Likör	Alk.: 23,0 % vol	€/0,5 l FL	€/l
			21,00	42,00
Ein Likör, der an vollreife Süßkirschen erinnert.				

Genuss

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



WEINKELLEREI HOTEL FEIERN TAGUNGEN