



# Tullius

DIE REBMEISTEREI

**Die Genussliste**

01. April 2022 bis 31. März 2023

WEINKELLEREI HOTEL FEIERN HOCHZEITEN TAGUNGEN

## Unsere Kellermeister komponieren in vier Weinfamilien



Unkomplizierte Qualitätsweine  
für jeden Tag.



Klassisch bekannte  
Rebsorten lange gereift.



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>2021</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 exotischen Primäraromen und lebendigem Säurespiel.				
			Säure: 7,9 g/l, Restzucker: 6,7 g/l, Alk.: 12,9 % vol	Passt zu: <b>1-5</b>	9° C   2024
<b>2021</b> Nr. 2	<b>Dotium® Grauer Burgunder</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>7,90</b>	€/l 10,53	€/6er Kiste 47,40
	Erfrischender, jugendlicher Burgunder. Breitschultrig und ehrlich.				
			Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 5,7 g/l, Alk.: 13,0 % vol	Passt zu: <b>1-3</b>	9° C   2024
<b>2020</b> Nr. 7	<b>Dotium® 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: 5,5 g/l, Restzucker: 6,1 g/l, Alk.: 13,0 % vol	Passt zu: <b>3-6</b>	9° C   2024
<b>2020</b> Nr. 8	<b>Dotium® 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>Dotium® 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: 7,9 g/l, Restzucker: 5,7 g/l, Alk.: 11,5 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2026
<b>2021</b> Nr. 9	<b>Dotium® Riesling Spätlese</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Dieser jugendlich frische Jahrgangsriesling ist deutlich geprägt von Zitrusaromen.				
			Säure: 7,9 g/l, Restzucker: 5,7 g/l, Alk.: 11,5 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2027
<b>2021</b> Nr. 250	<b>Dotium® Weißer Burgunder</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>8,90</b>	€/l 11,86	€/6er Kiste 53,40
	Junger filigraner Burgundertyp mit zarten Aromen reifer Bananen.				
			Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 7,4 g/l, Alk.: 12,5 % vol	Passt zu: <b>1-4</b>	12° C   2024
<b>2020</b> Nr. 250	<b>Dotium® 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>2021</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: 7,7 g/l, Restzucker: 8,2 g/l, Alk.: 11,5 % vol	Passt zu: <b>1-6</b>	9° C   2027
<b>2020</b> Nr. 222	<b>Refugium® Sauvignon Blanc</b>	<b>trocken</b>	€/0,75 l FL. <b>12,90</b>	€/l 17,20	€/6er Kiste 77,40
	Moderner, wertiger Sauvignon Blanc mit dichten Aromen der grünen Paprika und Stachelbeere.				
			Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 7,1 g/l, Alk.: 12,0 % vol	Passt zu: <b>1-7</b>	9° C   2030

<b>2020</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 223	<b>Chardonnay trocken</b>	<b>12,90</b>	17,20	77,40	
	Klar und ehrlich präsentiert er sich, dieser besonders charaktervolle Chardonnay mit einem Kuss vom Eichenholz.				
Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 4,2 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: <b>1-6</b>  12° C   2030					

Nr. 13	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
	<b>Weißwein Cuvée S trocken</b>	<b>12,90</b>	17,20	77,40	
Herzhafter Weißwein, international geprägt vom Eichenholzfass.					
Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 1,8 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: <b>1-6</b>  12° C   2030					



## Weißwein halbtrocken & fruchtig

<b>2021</b>	<b>Cavum®</b>		€/1,0 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 11	<b>Silvaner feinherb</b>	<b>5,90</b>	5,90	35,40	
Traditioneller Silvaner in der Literflasche. Leichter, spritziger Wein mit erfrischendem Charakter.					
Säure: 7,4 g/l, Restzucker: 26,2 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: <b>1-7</b>  9° C   2025					

<b>2021</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 12	<b>Weißburgunder halbtrocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40	
	Feine Gelbfrucht-Aromatik. Ideal zum Spargelessen.				
Säure: 6,9 g/l, Restzucker: 12,7 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: <b>4-7</b>  10° C   2025					

<b>2020</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 12	<b>Weißburgunder halbtrocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40	
	Eine zarte Fruchtsüße unterstreicht die anregende, lebendige Prägung dieses 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>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 14	<b>Chardonnay halbtrocken</b>	<b>7,90</b>	10,53	47,40	
Zurückhaltend und doch brillant, 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>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 15	<b>Riesling halbtrocken</b>	<b>8,90</b>	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: <b>1-7</b>  9° C   2026					

<b>2021</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 15	<b>Riesling halbtrocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40	
	Eine gelungene Balance zwischen Fruchtsüße und erfrischendem Säurespiel.				
Säure: 8,1 g/l, Restzucker: 14,1 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: <b>1-7</b>  9° C   2026					

## Weißwein lieblich & edelsüß



<b>2021</b>	<b>Cavum®</b>		€/1,0 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 21	<b>Rivaner lieblich</b>	<b>5,90</b>	5,90	35,40	
Traditioneller Schoppenwein in der Literflasche. Leicht, spritzig, erfrischend.					
Säure: 6,8 g/l, Restzucker: 30,3 g/l, Alk.: 9,5 % vol Passt zu: <b>3-7</b>  9° C   2025					

<b>2021</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 22	<b>Bacchus süß</b>	<b>6,50</b>	8,66	39,00	
	Typischer Bacchus-Wein. Milde Säure aber aromareich und nachhaltig.				
Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 55,8 g/l, Alk.: 9,5 % vol Passt zu: <b>3-6</b>  12° C   2026					



<b>2020</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 25	<b>Riesling süß</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40	
	Brilliant, fruchtige Aromen von exotischen Früchten prägen diesen süßigen 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>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 18	<b>Silvaner edelsüß</b>	<b>12,90</b>	17,20	77,40	
	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>2020</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 27	<b>Riesling edelsüß</b>	<b>12,90</b>	17,20	77,40	
	Hochanspruchsvolle gereifte Riesling-Auslese aus dem Steilhang mit hochreifen dichten Fruchtaromen.				
Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 77,3 g/l, Alk.: 8,0 % vol Passt zu: <b>1-7</b>  9° C   2030					


<b>2017</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 27	<b>Riesling edelsüß</b>	<b>12,90</b>	17,20	77,40	
	Späte Lese und selektierte Trauben bringt dieser Riesling 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>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 219	<b>Gewürztraminer süß</b>	<b>12,90</b>	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: <b>1-8</b>  9° C   2030					



<b>2020</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 224	<b>Chardonnay lieblich</b>	<b>12,90</b>	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: <b>1-8</b>  9° C   2030					

<b>2005</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 140	<b>Sauvignon blanc edelsüß</b>	<b>13,50</b>	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: <b>6-8</b>  9° C   2030					

<b>1992</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 142	<b>Ortega Beerenauslese edelsüß</b>	<b>17,50</b>	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: <b>6-8</b>  12° C   2057					

<b>2018</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,375 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 199	<b>Silvaner Eiswein edelsüß</b>	<b>19,50</b>	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: <b>6-8</b>  9° C   2048					

<b>2005</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 200	<b>Optima Trockenbeerenauslese edelsüß</b>	<b>40,00</b>	80,00	240,00	
	200° Dechtle – Wahnsinn. Reife Aromen von Honig, dezemtem 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>	<b>Tusculum®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 130	<b>Riesling „Alte Rebe“</b>	<b>edelsüß</b>	<b>16,90</b>	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: <b>6-8</b>  12° C   2057					

## Rotling/Rosé

<b>2021</b>	<b>Cavum®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 52	<b>Rotling</b>	<b>fruchtig</b>	<b>5,90</b>	7,86	35,40
	Blassrosa. mit Aromen wie ein großer Fruchtkorb und feiner Fruchtsüße.				
Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 42 g/l, Alk.: 10,5 % vol Passt zu: <b>3-7</b>  8° C   2023					

<b>2021</b>	<b>Cavum®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 53	<b>Rotling</b>	<b>trocken</b>	<b>5,90</b>	7,86	35,40
Lachsfarben. Schlank und frisch mit feiner Erdbeernote.					
Säure: 6,7 g/l, Restzucker: 7,8 g/l, Alk.: 12,0 % vol Passt zu: <b>3-7</b>  8° C   2023					



## Rotwein trocken

<b>2019</b>	<b>Cavum®</b>		€/1,0 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 40	<b>Rotwein Cuvée</b>	<b>trocken</b>	<b>5,90</b>	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: <b>1,2,6</b>  14° C   2030					

<b>2018</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 44	<b>St. Laurent</b>	<b>trocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40
	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: <b>1,2,6</b>  14° C   2030					

<b>2019</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 43	<b>Merlot</b>	<b>trocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40
	Samtig, an Dörrobst erinnernde, weiche Fruchtigkeit mit feinem Reservecharakter.				
Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 1,1 g/l, Alk.: 13,5 % vol Passt zu: <b>1,2,6</b>  14° C   2030					

<b>2019</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 56	<b>Cabernet Dorsa</b>	<b>trocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40
	Typischer Cabernet Dorsa mit musigen Aromen von roten Beerenfrüchten.				
Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 6,2 g/l, Alk.: 13,5 % vol Passt zu: <b>1,2,6</b>  16° C   2030					

<b>2020</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 82	<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>trocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40
	Intensiver Rotwein mit den sortentypischen Aromen des Cabernet Sauvignon, fruchtig mit intensivem „Mouthfeeling“.				
Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 7,2 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: <b>3,5,6</b>  14° C   2024					

<b>2018</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 260	<b>Spätburgunder</b>	<b>trocken</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40
	Ein „spitzen“ Pinot aus einem Jahrhundertjahrgang. Dichte Aromen im Barrique veredelt.				
Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 7,1 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6</b>  15° C   2030					

<b>2019</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 90	<b>Merlot</b>	<b>trocken</b>	<b>12,90</b>	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: <b>1,2,3,6</b>  16° C   2030					

<b>2020</b>	<b>Refugium®</b>		€/0,75 l FL.	€/1,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 89	<b>Shiraz</b>	<b>trocken</b>	<b>12,90</b>	<b>24,90</b>	17,20	77,40
	Südländischer Typ mit reichlich Tanin und Reserve Charakter.					
Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 5,9 g/l, Alk.: 13,0 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6</b>  16° C   2030						

<b>2005</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,375 l FL.	€/1,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 122k	<b>Cabernet Sauvignon, trocken</b>	<b>Merlot, Cabernet Franc</b>	<b>12,20</b>	<b>48,80</b>	32,53	73,20
	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: <b>1,2,3,6</b>  15° C   2030						


Nr. 150	<b>Tusculum®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
	<b>Rotwein Cuvée Reserve trocken</b>	<b>18,90</b>	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: 6,8 g/l, Alk.: 13,5 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6</b>  15° C   2030					


<b>2018</b>	<b>Tusculum®</b>		€/1,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 150	<b>Rotwein Cuvée trocken</b>	<b>36,90</b>	25,20	221,40	
	Der kleine Bruder seines großen Vorbilds in der 1,5-Liter-Flasche.				
Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 0,7 g/l, Alk.: 14,0 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6</b>  15° C   2030					


## Rotwein halbtrocken

<b>2019</b>	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 51	<b>Spätburgunder</b>	<b>feinherb</b>	<b>8,50</b>	11,23	51,00
Süffiger würziger Rotwein mit feinen Aromen vom Spätburgunder.					
Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 23,6 g/l, Alk.: 11,5 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6</b>  17° C   2030					

## Rotwein lieblich & edelsüß

Nr. 50	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
	<b>Rotwein Cuvée lieblich</b>	<b>8,50</b>	11,33	51,00	
Süffiger Rotwein mit Aromen der vollreifen Pflaume.					
Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 37,2 g/l, Alk.: 11,0 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6,7,8</b>  16° C   2030					

Nr. 92	<b>Dolium®</b>		€/0,75 l FL.	€/l	€/6er Kiste
	<b>Cuvée Rot edelsüß</b>	<b>8,90</b>	11,86	53,40	
Konzentrierte Aromafülle von verschiedenen Reserve Rotweinen, perfekt kombiniert.					
Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 31,5 g/l, Alk.: 9,0 % vol Passt zu: <b>1,2,3,6,7,8</b>  18° C   2030					

<b>2003</b>	<b>Tusculum®</b>		€/0,5 l FL.	€/l	€/6er Kiste
Nr. 134	<b>Pinot Noir</b>	<b>edelsüß</b>	<b>22,00</b>	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: <b>1,2,3,6,7,8</b>  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.: 10,5 % 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: 6,5 g/l, Restzucker: 68,0 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. 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)

