



		Alk.	EUR
Grüner Veltliner			
Engelberg 2019	zart, leicht und duftig, extra trocken	12.5%	8.90
Ried Rafasetzen 2019	feinwürzig und pfeffrig, extra trocken	12.5%	10.90
Schieflage 2019	feiner Grüner Veltliner von unserem Kalkterroir	13.0%	12.90
Zwiri 2019	volle Veltlinerfreude aus persönlicher Riedenselektion	13.0%	13.90
Ried Zwirch 2018 DAC 1.ÖTW	Ried Zwirch in Essenz	13.7%	18.90
Ried Zwirch 2019 DAC 1.ÖTW	ab September 2020	14.0%	19.90
Ried Rothenbart 2018 1.ÖTW	klassische Finesse des Kalkterroirs	13.5%	23.90
Ried Rothenbart 2019 1.ÖTW	ab September 2020	13.5%	24.90
Der Wein vom Stein 2019	unsere Premiumselektion vom Kalkterroir	13,8%	26.90
IKON 2018	konzentrierte Essenz des Jahrgangs	14.2%	38.90
Gemischter Satz			
Stoa 2019	eine duftige Komposition von unseren ältesten Rieden	12.0%	10.90
Riesling			
Engelberg 2019	zarte Frucht von Kalk und Urgestein	12.5%	11.90
Grillenbart 2019	pure Rieslingfreude aus alter Riede	12.5%	16.90
Ried Rothenbart 2018 DAC 1.ÖTW	die klare Rieslingfrucht vom Kalkterroir	13.0%	23.90
Ried Rothenbart 2019 DAC 1.ÖTW	ab September 2020	13.0%	24.90
Der Wein vom Stein 2019	Premiumselektion vom Kalkterroir	13.2%	26.90
Ried Himmelreich 2019	himmlisch lieblich	10.5%	19.90
Weissburgunder			
Der Wein vom Stein 2019	elegant und fein	13.5%	26.90
Sauvignon Blanc			
Giess 2019	frisch und stachelbeerig	13.5%	15.90
Der Wein vom Stein 2019	exotische Frucht, vibrierende Kraft	14.5%	26.90

Preise ab Hof, inkl. Steuern (Stand: September 2020).

Weingut Ludwig Neumayer KG

Dorfstrasse 37, A-3131 Inzersdorf ob der Traisen, Austria. ATU52029004, FN: 210157 f.

E: neumayer@weinvomstein.at M: +43 664 2563010 W: www.weinvomstein.at

