KÖLLER SELECTION
Bozen / Bolzano

Alle etc./ Tutte/ Wine/ Vino/ Bier/ Birra

Chardonnay	0,1 l	14,50 €
Pinot Grigio	0,1 l	14,50 €
Pinot Nero	0,1 l	14,50 €
Cabernet	0,1 l	14,50 €
Merlot	0,1 l	14,50 €

Cervesa/ birra/ / Bier/ Wine / Spumante

Capitolium weizenbier	0,5 l	9,00 €
Capitolium Bier	0,5 l	9,00 €
Prosecco	0,1 l	9,00 €

Bibbia/ vino / Bibel/ Wine/ / Bibel/ Wine

Nero		
	0,75 l	60,00 €

Prosecco and Sekt

Prosecco DOC Extra dry	0,75 l	17,90 €
Prosecco DOC Brut Millesimato	0,75 l	19,90 €
Prosecco DOC Rosé Millesimato	0,75 l	19,90 €
Prosecco DOC Cuvée Millesimato	0,75 l	19,90 €
Prosecco DOC Rive Valdobbiadene	0,75 l	19,90 €
Prosecco DOC Rive Cartizze	0,75 l	29,90 €
Franciacorta Brut	0,75 l	29,90 €
Franciacorta Rosé	0,75 l	29,90 €
Champagne Brunet	0,75 l	110,00 €
Sekt Brut Millesimato	0,75 l	17,90 €
Sekt Rosé Millesimato	0,75 l	17,90 €
Sekt Cuvée Millesimato	0,75 l	17,90 €
Sekt Rive Cartizze	0,75 l	29,90 €

White wine classic 0,75 l

PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
GEWÜRZTRAMINER
SAUVIGNON BLANC
MÜLLER THURGAU

Red wine classic 0,75 l

CABERNET SAUVIGNON
PINOT NERO
MERLOT
LAGREIN

Red wine Riserva 0,75 l

MERLOT PROGNOLA RISERVA
CABERNET SAUVIGNON

White wine sekt 0,75 l

PINOT BIANCO VIVA
CHARDONNAY VIVA
PINOT GRIGIO VIVA
SAUVIGNON VIVA
GEWÜRZTRAMINER VIVA

Rosé 0,75 l

PINOT NERO VIVA
MERLOT VIVA
LAGREIN VIVA

Red wine klassik 0,37 l

PINOT NERO
CABERNET
MERLOT
LAGREIN

Selection white wines Kellerei Kaltern Alto Adige

PINOT BIANCO DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

CHARDONNAY DONATH RISERVA DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

Selection red wines Kellerei Kaltern Alto Adige

CABERNET SAUVIGNON DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

LAGREIN RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

„LEBEN" LAGREIN RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

„LEBEN" LAGREIN RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

FELIX PRUGELER CABERNET RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

PINOT NERO DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

QUINTESSENZ

SAUVIGNON DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

PINOT BIANCO DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

CHARDONNAY DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

CHARDONNAY DONATH RISERVA DOC

Tasting: 12 °C
Serving: 10 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende August bis Mitte September
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Frischer, fruchtiger Geschmack mit angenehmer Mineralität
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Fischgerichten, Spargel und Gemüsegerichten
TRINKTEMPERATUR:
10 - 12 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 3 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
12,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

MERLOT DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

MERLOT PROGNOLA RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

LAGREIN DOC

Tasting: 16 °C
Serving: 18 °C
Aging: 12 months

PRODUKTIONSGEBIET:
Kaltern, Tramin, Neumarkt, Bozen
ANBAUFORM:
Guyot, Pergola, Spalliera, Hochstamm
BODENART:
Lehm, Lehmboden, Kalkboden, Sandboden
BODENPH-WERT:
7,5 - 8,5
ERTRAG:
Ca. 80 dt/ha
LESEZEITPUNKT:
Ende September bis Mitte Oktober
VINIFIKATION:
Sanfte Pressung, Kaltmazeration, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau auf der Feinhefe
GESCHMACK:
Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit angenehmen Tanninen
VERWENDUNG:
Als Begleitung zu Rotfleischgerichten, Wild und Käse
TRINKTEMPERATUR:
16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:
Ca. 5 Jahre
ALTERUNG:
Ca. 1 Jahr in Edelstahltanks
ALKOHOLGEHALT:
13,5 % vol
GESAMTSÄURE:
5,5 g/l
RESTZUCKER:
1,5 g/l

Eurboan

CARTHA PRIMUSSER 2019
- ASÍ BONANNO
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, 12% Vol.
CARTHA PRIMUSSER NERO MAS - ASÍ BONANNO SUPERIOR
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, 12% Vol.
CARTHA ORIGINI 2017 - ASÍ FABIO - ASÍ CRU SICILIANO
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, 14% Vol.
CARTHA ORIGINI 2017 - ASÍ FABIO - CRITICAL - ZITTELLE BONANNO
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, 14% Vol.

Burgundia

CHATEAU DE LA CHAISE D'OR 2017 - DOMAINE PIERRE LAMY
Gamay, 13% Vol.
BURGUNDER MÉLANGE VIELLES VIGNES 2017 - DOMAINE PIERRE LAMY
Pinot Noir, 13% Vol.
CHATEAU DE LA CHAISE D'OR 2016 - DOMAINE STÉPHANE CARRÉE
Gamay, 13% Vol.

Tirol

CHARDONNAY 2018 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2016 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2017 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2018 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2019 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2020 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2021 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2022 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2023 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2024 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2025 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2026 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2027 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2028 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2029 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2030 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2031 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2032 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2033 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2034 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2035 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2036 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2037 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2038 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2039 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2040 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2041 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2042 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2043 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2044 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2045 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2046 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2047 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2048 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2049 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2050 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2051 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2052 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2053 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2054 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2055 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2056 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2057 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2058 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2059 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2060 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2061 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2062 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2063 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2064 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2065 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2066 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2067 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2068 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2069 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2070 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2071 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2072 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2073 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2074 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2075 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2076 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2077 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2078 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2079 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2080 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2081 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2082 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2083 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2084 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2085 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2086 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2087 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2088 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2089 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2090 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2091 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2092 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2093 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2094 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2095 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2096 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2097 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2098 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2099 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2100 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2101 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2102 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2103 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2104 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2105 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2106 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2107 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2108 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2109 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2110 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2111 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2112 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2113 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2114 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2115 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2116 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2117 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2118 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2119 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2120 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2121 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2122 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2123 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2124 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2125 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2126 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2127 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2128 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2129 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2130 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
CHARDONNAY RISERVA 2131 - TIEFENBRUNNER
Chardonnay, 13% Vol.
**CHARDONNAY RISERVA 2132 - TIEFENBRUN