

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner

QbA trocken, Weingut Schmid, Niederösterreich

0,20 l / 0,50 l / Fl

6,00 / 15,00 / 30,00

Riesling

QbA trocken, Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

6,00 / 15,00 / 30,00

Grauer Burgunder

trocken, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

6,00 / 15,00 / 30,00

Weißburgunder

QbA trocken, Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

6,00 / 15,00 / 30,00

Sauvignon Viognier

trocken, Réunion, Südfrankreich, Frankreich

6,00 / 15,00 / 21,00

Sake

0,15 l / 5,00

Rosé

0,2 l / 6,00

Rosé

0,75 l / 21,00

OFFENE ROTWEINE

0,20 l / 0,50 l / Fl

Ripasso

7,00 / 17,50 / 24,00

Cuvee aus Corvina und Rondinella

trocken, Guisepe Campagnola, Venetien, Italien

Anciens Temps

6,00 / 15,00 / 21,00

Cuvee aus Cabernet-Syrah

trocken Producteurs Réunion, Languedoc-Roussillon, Frankreich

San Marzano

6,00 / 15,00 / 21,00

Cuvee aus Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico

trocken, San Marzano, Apulien, Italien

WEISSWEIN

WEISSWEINFLASCHEN

- 2015er Viognier, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel, Pfalz 23,50**
Vollmundig und fein, mit verschwenderischer, konzentrierter Fülle. In der Nase Aromen von Aprikose, Pfirsich und florale Noten. Im Nachhall lang und schmelzig.
- 2015er Chardonnay-Auxerrois, Michael Andres, Pfalz (ökologischer Anbau) 25,00**
Feine Birnenfrucht, auch Quitte, gelbe Melone und Litschi. Cremig feine Struktur, saftig und mit frischer Mineralität.
- Riesling / Eser / Rheingau / Trocken /2015 24,00**
Ein cooler Typ, der mit verblüffender Eleganz und gezähmter Säure daherkommt. Saftig und trocken ist er ein echter Gaumenschmaus.
- Scheurebe QbA trocken Stadtmauer Kirchner/ Pfalz 24,50**
Klar und feinsaftig; lebendig frisch und sehr direkt; animierende Frucht und Blumennote, etwas Orangenzeste und ein Hauch nach frischen Kräutern.
- Cuvée verBLENDED QbA trocken Rheinhessen/ Werther Windisch 24,00**
Reifer Apfel, Holunderblüte, zarter Orangenschalennote, etwas Cassisduft und Kräuter im Hintergrund. Betörende Fruchtigkeit auch im Mund mit viel Cassis, Orangeadenote, Apfel, Blütenduft und frischen Kräutern; lebendig frisch und sehr animierend.
- Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland 29,00**
Glasklare Sauvignonfrucht mit großartiger mineralischer Frische, lang anhaltendem Geschmack und elegantem Abgang, perfekt zu Fisch- und Krustentiergerichten
- Grauburgunder Landgraf 23,00**
Grauburgunder, QbA trocken, Landgraf, Rheinhessen, Deutschland
rassige, animierende Gelbfruchtigkeit als auch etwas Melone, Haselnuss, Vanille und Röstnoten; komplex und tief mit viel Ausdruck.
- Lugana Prestige 31,00**
Trebiano di Lugana, trocken, Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien
Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana, Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian.
- VO Riesling 27,00**
QbA „VO“ (feinherb), von Othegraven, Mosel, Deutschland
Kühle, mineralische Nase mit etwas Orangenhaut und frischem Apfel. Klar und feinsaftig; schlank wirkender Körper mit animierender, mineralischer Frucht.

ROTWEINE

ROTWEINFLASCHEN

- Klumpp Cuvée N°1 QbA trocken** 30,00
50% Lemberger, 20% St. Laurent, 20% Spätburgunder, 10% Cabernet Sauvignon, Klumpp, Baden
Feine, würzige Frucht in der Nase, Schoko-Vanille. Tolles Kirscharoma, vollmundige, stabile und fleischige Struktur, ausgewogene Aromatik, tiefgründig mit Substanz; lebendige Frische, anhaltend im Nachhall.
- St. Felix** 24,00
Eine Cuvée, wie sie nur aus dem Languedoc stammen kann. Im dunklen Granatrot kommt dieser Südfranzose im Glas daher. Das Bouquet zeigt sich betörend mit einer Aromenvielfalt von kleinen, roten Beeren über Waldfrüchte und Oma's Gewürzschränkchen bis hin zu animalischen Tönen. Dieses breite Spektrum öffnet sich dann auch am Gaumen - vollmundig mit einem weichen, runden Körper. Die Tannine sind dabei gut eingebunden und perfekt mit den Frucht- und Gewürznoten ausbalanciert.
- 2013 Masi, Campofiorin, Rosso de Veronese, Italien** 35,00
Dieser Rotwein überzeugt durch sein Bukett reifer Pflaumen, mit Anzeichen von Gewürzen, reich und intensiv mit weichen Tanninen lassen sich Kirschen und Waldfrüchte erschmecken. Passt super zu Risotto, Fleisch und Käse
- 2014 Montes, Limited Selection, Valle de Colchagua, Chile** 25,00
Außerordentliche Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Caménère. Rubinrot mit kräftigen Aromen von Schokolade, Kaffee und Vanille
- Lanoy** 28,00
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, trocken, Boschendal, Franschhoek, Südafrika In der Nase zeigen sich opulente Noten von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein, welcher kurzen Holzkontakt hatte, schön rund und greift die Fruchtnoten wieder auf. Dunkle Beerenfrucht harmoniert hier wunderbar mit den leichten Röstaromen.
- Château Hyot Côtes de Bordeaux Castillon** 25,00
70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, Château Hyot, Bordeaux, Frankreich
Farbe: dichtes, dunkles Purpurrot
Duft: das Bouquet spiegelt sehr ausdrucksvoll das heimische Terroir der Trauben wider, mineralisch, mit viel würzig-eleganter Frucht (Pflaumen, Schattenmorellen, Waldbeeren), unterlegt mit den feinen Röstaromen der Eiche
Geschmack: am Gaumen fruchtbetont (pflaumig), sehr elegant, geradlinig, kraftvoll, vollmundig, mit schöner Balance von reifem Tannin, saftiger Frucht, Würze und frischer Säure, im Finale lang und ausgewogen mit feiner Mineralität und einem aromatischen Hauch von Toast