

# Weinkarte





# Offene Weißweine

## **Königschaffhausen-Kiechlinsbergen Müller-Thurgau lieblich QbA**

*Baden, Kaiserstuhl, Deutschland*

Grünlich-Gelb schimmert dieser Müller-Thurgau im Glas. Der Weißwein hat eine duftige Muskatnote welche untermalt wird von frischen Zitrusaromen. Im Geschmack ist der Wein feinfruchtig, frisch und schlank mit dezenter Restsüße.

Alkoholgehalt: 11,5%    Restzucker: 12,8 g/l    Säure: 5,9 g/l    enthält Sulfite    0.20    4,90 €

## **Ebringer Sommerberg Weisser Gutedel trocken**

*Baden, Markgräflerland, Deutschland*

Ein klassischer Gutedel, mit einer dezenten Frucht nach grünem Apfel und einem Anklang von Zitrusaromatik. Hervorzuheben ist der mineralisch, fast salzige Charakter des Kalkmergel auf dem er reift. In Verbindung mit seiner feinen Säure und eben der Mineralik entfaltet sich ein weicher und langanhaltender Geschmack im Mund.

Alkoholgehalt: 12,0%    Restzucker: 5,6 g/l    Säure: 5,8 g/l    enthält Sulfite    0.20    4,90 €

## **Wasenweiler Grauer Burgunder trocken**

*Baden, Kaiserstuhl, Deutschland*

Die Farbe ist grüngelb. Der Wein verzaubert mit einer üppigen Fruchtnote. Er ist kräftig, kernig mit viel Stoff und reichhaltigem Körper.

Alkoholgehalt: 13,0%    Restzucker: 4,1 g/l    Säure: 5,9 g/l    enthält Sulfite    0.20    4,90 €

## **Durbacher Klingelberger Riesling trocken**

*Baden, Ortenau, Deutschland*

Filigran und elegant kommt dieser trockene Riesling daher, sein helles Strohgelb verrät bereits gelbfleischige Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas. Eine fruchtige Lebendigkeit und die sortentypische mineralische Note verleihen ihm eine schöne Komplexität. Ideal zu Salatvariationen, hellem Fleisch, Fisch und natürlich allen leichten Pasta Gerichten

Alkoholgehalt: 11,5%    Restzucker: 7,9 g/l    Säure: 7,1 g/l    enthält Sulfite    0.20    4,90 €

## **La Trigi Chardonnay IGT trocken**

*Venetien, Italien*

Die Farbe strohgelb. In der Nase frische Zitrusnoten und Grapefruit. Am Gaumen bestätigen sich die Zitrusaromen und ein leichter Geschmack von Bittermandel. Im Abgang erfrischend und belebend.

Alkoholgehalt: 12,0%    Restzucker: 4,8 g/l    Säure: 6,2 g/l    enthält Sulfite    0.20    4,90 €

Schorle aus obigen Weinen

0.25    3,80 €

# Offene Rose- und Rotweine

## **Oberbergener Spätburgunder Weißherbst QbA**

*Baden, Kaiserstuhl, Deutschland*

Ein Bukett von süßlichen Blüten sowie Fruchtaromen nach Erdbeeren und Sauerkirschen. Im Geschmack eine knackige Säure mit gut ausbalancierter Restsüße. Passt gut zu Wild, Lachs oder Geflügel.

Alkoholgehalt: 13,0%    Restzucker: 14,3 g/l    Säure: 5,7 g/l    enthält Sulfite    0.20    5,20 €

## **Bardolino Chiaretto Rosé trocken**

*Venetien, Italien*

Die Farbe Rosa bis Orange mit bronzenen Reflexen. In der Nase würzig wie frische, fruchtige Noten von Himbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen angenehm, leicht und erfrischend. Im Abgang samtig, gefällig.

Alkoholgehalt: 12,0%    Restzucker: 6,5 g/l    Säure: 5,4 g/l    enthält Sulfite    0.20    5,20 €

## **Oberbergener Spätburgunder Rotwein halbtrocken QbA**

*Baden, Kaiserstuhl, Deutschland*

Zarte Aromen nach Waldbeeren und Kirschen. Eine milde Gesamtstruktur mit weichem Tannin und dezenter Süße. Ein idealer Begleiter zu Wild, Steak und Lammgerichten.

Alkoholgehalt: 12,0%    Restzucker: 17,0 g/l    Säure: 5,0 g/l    enthält Sulfite    0.20    5,50 €

## **Königschaffhausen-Kiechlinsbergen Spätburgunder Rotwein trocken QbA**

*Baden, Kaiserstuhl, Deutschland*

Ein typischer Kaiserstühler Spätburgunder, samtig und kräftig. In der Farbe ein kräftiges rubinrot mit schwarzen Schatten und deutliche Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren.

Alkoholgehalt: 14,0%    Restzucker: 5,8 g/l    Säure: 4,8 g/l    enthält Sulfite    0.20    5,50 €

## **Monte Pietroso Primitivo**

*G.I.V., Apulien-Italien*

Die Farbe dunkles Rubinrot mit lila Reflexen. In der Nase reife Kirschen und würzige Nuancen. Am Gaumen fruchtig und harmonisch. Im Abgang sehr zugänglich und angenehm, ein Wein der zu jedem Gericht Spaß macht.

Alkoholgehalt: 13,0 %    Restzucker: 12,4 g/l    Säure: 6,4 g/l    enthält Sulfite    0.20    5,50 €

## **Fruchtwein**

Heidelbeerwein    0.20    4,90 €

Schorle aus obigen Weinen    0.25    3,80 €



## Lorenz & Keller Elbling

### CHARAKTER

Die „Weiße Rebe“ gilt als einer der ältesten Rebsorten in Europa und ist eine echte Rarität.

Die Säure liegt etwa auf Riesling – Niveau, aber wesentlich weicher und harmonischer.

Im Bukett finden sich Aromen von Äpfeln, Aprikose und Stachelbeere.

Seine Spritzigkeit, Leichtigkeit und Frische ist einzigartig.

Die Trauben wurden in selektiver Lese geerntet.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zu Spargel, Fisch oder Meeresfrüchte

### WEINGUT | KELLEREI

Weingut Lorenz Keller

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Baden

### REBSORTE(N)

Elbling

### TRINKTEMPERATUR

8 – 12° C

### ALKOHOLGEHALT

12,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

6,6 g/l

### RESTZUCKER

5,1 g/l

€ 17,50 / 0,50 Ltr.-Flasche

## Auggener Schäf Sauvignon Blanc



### CHARAKTER

Der Sauvignon Blanc ist eine der international renommiertesten Weißweinsorten.

In seinem Bukett zeichnet er sich durch sehr fruchtige Cassis- und Stachelbeearomatik, sowie einer Note grüner Paprikaschoten aus.

Im Geschmack leicht blumig mit einer anregenden Fruchtsäure.

Ein abgerundeter, herzhafter Wein von internationalem Zuschnitt.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Er ist der ideale Speisebegleiter zu Spargel, Fisch und leichten Gerichten.

### WEINGUT | KELLEREI

Winzere Keller Auggener Schäf

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Markgräflerland

### REBSORTE(N)

Sauvignon Blanc

### TRINKTEMPERATUR

8 – 10° C

### ALKOHOLGEHALT

13,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

6,8 g/l

### RESTZUCKER

7,0 g/l

€ 14,80 / 0,50 Ltr.-Flasche



## Engelhof Striegel Chardonnay

### CHARAKTER

Striegel ist ein alter Gewannname auf dem Weingut Engelhof. Mit diesem neuen Wein in seiner feinherben, vollmundigen Ausbauart will der Winzer Tradition mit Gegenwart verbinden. Einfach Striegel! Einfach lecker! Ein Chardonnay mit wunderschönem tropischen Fruchtaromen, mit einer erfrischenden Säure.

### GESCHMACK

Feinherb

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ein schöner Begleiter zu Salaten, leichten Speisen und Geflügel

### WEINGUT | KELLEREI

Weingut Engelhof

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Baden

### REBSORTE(N)

Chardonnay

### TRINKTEMPERATUR

10° C

### ALKOHOLGEHALT

13,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

6,7 g/l

### RESTZUCKER

11,5 g/l

€ 28,00 / 0,75 Ltr.-Flasche



## Clauß Nacker Spätburgunder Rose

### CHARAKTER

Glänzende, durchscheinende Farbe; im Bukett ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur. Der Wein ist im besten Sinn des Wortes herzhaft und bleibt im Abgang lang präsent.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Guter Begleiter zu würzigen Speisen. Bei heißen Sommertemperaturen ist der Rose eisgekühlt ein hervorragender Begleiter auf der Terrasse.

### WEINGUT | KELLEREI

Weingut Clauß

### LAND | Anbaugebiet

Deutschland, Baden

### REBSORTE(N)

Spätburgunder

### TRINKTEMPERATUR

9° C

### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

6,7 g/l

### RESTZUCKER

3,8 g/l

€ 17,50 / 0,50 Ltr.-Flasche



## La Siluetta Primitivo Rosato Puglia

### CHARAKTER

Das ganz hervorragende, frische und charaktervolle Roseweine auch aus sehr heißen Gegenden kommen können, haben die Provence und andere Weinregionen bereits eindrucksvoll bewiesen.

Dass aber auch in Apulien Roseweine ganz großer Klasse produziert werden, ist doch verwunderlich. Aber wieso sollte man eigentlich aus der wunderbaren Primitivo-Traube keinen guten Rose machen können?

Feiner Duft von Rosen, Granatapfel und Pfirsich.

Am Gaumen trocken, frisch, rund und lange anhaltend.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Passt sehr gut als Aperitif, Salaten oder Meeresfrüchten

### WEINGUT | KELLEREI

La Siluetta

### LAND | ANBAUGEBIET

Italien, Apulien

### REBSORTE(N)

Primitivo

### TRINKTEMPERATUR

10 – 12°C

### ALKOHOLGEHALT

12,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

5,9 g/l

### RESTZUCKER

9,1 g/l

€ 21,00 / 0,75 Ltr.-Flasche



## Hex von Dassenstein Spätburgunder Rotwein

### CHARAKTER

Die Kulturlandschaft rund um Kappelrodeck ist geprägt von Steillagen, die überwiegend in Handarbeit bewirtschaftet werden. Die hochwertigen Trauben stammen aus der berühmten Lage Hex vom Dassenstein im Herzen der Ortenau.

Feiner Duft nach Maraschino-Kirschen, fruchtig und saftig im Mund. Weich und schmeichelnd, mit einer guten Struktur

### GESCHMACK

Harmonisch

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der perfekte Partner zum Sauerbraten. Macht aber auch zu Aufläufen, Pasta mit Tomatensauce und Gerichten mit Maronen Spaß.

### WEINGUT | KELLEREI

Winzerkeller Hex von Dassenstein

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Ortenau

### REBSORTE(N)

Spätburgunder

### TRINKTEMPERATUR

14 – 16° C

### ALKOHOLGEHALT

13,5% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

5,4 g/l

### RESTZUCKER

13,2 g/l

€ 14,80 / 0,50 Ltr.-Flasche



## Oberbergener Rebstück Cuvée Rot

### CHARAKTER

Die Winzergenossenschaft Oberbergen liegt direkt am Kaiserstuhl, wo ideale Bedingungen für die Kultivierung von herausragenden Burgunderweinen vorliegen.

Das Rotwein Cuvée besticht durch ein dunkles Kirschrot mit leichtem violett Schimmer.

Im Bukett finden sich Aromen von schwarzer Kirsche und dunklen Beeren. Würzig, leicht pfeffrig und tanningeprägt mit einer angenehmen Süße.

### GESCHMACK

Halbtrocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Begleiter zu kräftig gebratenem Fleisch und zu würzigem Käse

### WEINGUT | KELLEREI

WG Oberbergen

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Kaiserstuhl

### REBSORTE(N)

Rotwein Cuvée

### TRINKTEMPERATUR

16 – 18° C

### ALKOHOLGEHALT

13,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

5,5 g/l

### RESTZUCKER

11,0 g/l

€ 18,00 / 0,75 Ltr.-Flasche



## Oberkircher Merlot OK51

### CHARAKTER

Dieser fein-fruchtige OK51 Merlot steht für unsere Heimat wie das mediterrane Klima der Rheinebene in Nachbarschaft zum Elsass. Er ist ein frankophiler Typ mit südländischem Charme und Schwarzwälder Bodenständigkeit.

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Kirschrot.

Im Duft fruchtige Aromen wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche im Zusammenspiel mit floralen und würzigen Noten.

Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wieder, gut eingebunden in eine kräftige, aber harmonische Gerbstoffstruktur.

Langer, stoffiger Nachhall.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche.

### WEINGUT | KELLEREI

Oberkircher Winzer

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Ortenau

### REBSORTE(N)

Merlot

### TRINKTEMPERATUR

16 – 20° C

### ALKOHOLGEHALT

13,5% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

4,7 g/l

### RESTZUCKER

6,4 g/l

€ 18,00 / 0,75 Ltr.-Flasche



## Heinemann Cabernet Sauvignon & Merlot

### CHARAKTER

Der ansprechende Rotwein macht das Glas undurchsichtig und erstrahlt in dunklem Kirschrot mit violetten Reflexen. Der Wein scheint sehr extraktreich zu sein, die Viskosität wird mit sehr langsam fließenden Tränen angezeigt. Der Bordeaux Blend verströmt ein intensives Aroma von reifen Beeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere. Floral der Duft von klassischem Veilchen. Holz, Leder, Vanille und zartes Lebkuchengewürz runden das Bukett ab. Der Schluck ist spritzig mit saftiger Säure. Im Mund schöne, stoffige Tannine, angenehm trocken. Die spritzig zupackende Säure ergänzt die stoffigen Tannine perfekt.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Trinken Sie den Wein zu gegrilltem oder gebratenem Rind mit Ratatouille

### WEINGUT | KELLEREI

Weingut Heinemann

### LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland, Baden

### REBSORTE(N)

Cabernet Sauvignon, Merlot

### TRINKTEMPERATUR

16 – 18° C

### ALKOHOLGEHALT

13,5% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

5,9 g/l

### RESTZUCKER

2,2 g/l

€ 32,00 / 0,75 Ltr.-Flasche



## Baron Montalto Collezione Famiglia Nero D'Avola

### CHARAKTER

Die Farbe ein kräftiges Purpurrot.  
In der Nase mit einem Hauch  
Karamell, reifen und kandierten  
Früchten wie Feige und ein runder,  
fülliger Körper.  
Im Abgang sehr aromatisch.

### GESCHMACK

Halbtrocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Spanferkel, Pasteten, Salami

### WEINGUT | KELLEREI

Barone Montalto

### LAND | ANBAUGEBIET

Italien, Sizilien

### REBSORTE(N)

Nero d'Avola

### TRINKTEMPERATUR

14 – 16° C

### ALKOHOLGEHALT

14,0% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

5,4 g/l

### RESTZUCKER

23,7 g/l

€ 19,50 / 0,75 Ltr.-Flasche

€ 78,00 / 3,00 Ltr.-Flasche



## Sessantanni Primitivo di Manduria

### CHARAKTER

Der Sessantanni Primitivo di Manduria Cantine wird aus stark selektierten Trauben von Rebstöcken welche über 60 Jahren alt sind, gekeltert. In der Farbe zeigt er ein intensives Schwarz mit leuchtend rubinrotem Kern. Die Nase begeistert mit einem komplexen, breiten und überaus fruchtigen Bukett nach Kirschkonfitüre, Pflaumen, Cassis mit Nuancen von Zedernholz, Zimt, Mokka, schwarzer Schokolade, erdigen Aromen und einem Duft nach Tabakblättern.

Im Geschmack ist der Sessantanni Primitivo di Manduria eine Wucht von Wein, extrem weich, betörend, körperreich, vollmundig.

Ein sehr edler Wein mit einer Tiefe, die einfach nicht endet.

### GESCHMACK

Trocken

### SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu dunklem Fleisch, geschmortem Kaninchen oder Roast Beef

### WEINGUT | KELLEREI

San Marzano

### LAND | ANBAUGEBIET

Italien, Apulien

### REBSORTE(N)

Primitivo di Manduria

### TRINKTEMPERATUR

15 – 19° C

### ALKOHOLGEHALT

14,5% vol. enthält Sulfite

### SÄURE

6,2 g/l

### RESTZUCKER

17,0 g/l

€ 48,00 / 0,75 Ltr.-Flasche

