Mit viel Sorgfalt und Liebe haben wir mit der großartigen Unterstützung von
www.weinkosthandlung.de
eine neue kleine Weinkarte mit Flaschenweinen für Sie zusammengestellt.

Junge Winzer, die andere Wege gehen.
Klassische Rebsorten neu interpretiert und phantasievoll zusammengestellt oder auch Klassiker, die man einfach kennt.
Manchmal ist es eben auch gut, auf Bewährtes zurückzugreifen.
Das Ergebnis ist nicht mehr, aber auch nicht weniger, als unsere

SCHATZKARTE

Mit unserer „lebendigen“
(wir wechseln die Weine nach Jahreszeit und Ihrem Feedback und erweitern die Auswahl, wenn es neue Weine gibt, die zu uns und Ihnen passen)
Weinauswahl
möchten wir Ihnen besondere, aber durchaus bezahlbare Weine näher bringen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und Genießen!

Unsere offenen Weine finden Sie wie gewohnt im Getränke-Teil unserer Speisekarte. Gerne sind Ihnen unsere Servicemitarbeiter bei der Auswahl behilflich.

Weissweine 0,75 l

Riesling Weingut Loersch (Mosel) € 32,00

Vorbei sind die Zeiten, in denen nur Weine für alte Menschen von der Mosel kamen. Spitzenlagen und junge Winzer garantieren aufregende Weine wie diesen, die Ihre Aufmerksamkeit verdienen. Dieser Riesling ist fruchtig frisch und zugleich feinherb mit einer leichten Restsüße sowie einer vibrierenden Mineralität. Ein herrlicher Begleiter zu würzigen Gerichten und geselligen Abenden.

Sauvignon blanc € 32,00
Bicking & Bicking (Nahe)

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah(e) liegt. Saftig, fein und klar beschreibt diesen Wein am besten. Seine Zitrusfrucht-und Exotenfruchtaromen lassen ihn zu einem perfekten Begleiter zu Fisch, Gegrilltem und Gesprächen über alte Zeiten werden.

Grauer Burgunder € 33,00
Weinhof Dietrich

Dieser elegante, leichte Graue Burgunder mit seinen Aromen von Honigmelone, Birne und Litschi passt mit seiner feinen Säure und Mineralität ausgesprochen gut zu hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Geht aber auch einfach mal so, wenn man noch nicht nach Hause gehen möchte. Es hängt übrigens keine Uhr in der Bodega….

Weißburgunder WILDSCHÜTZ (Baden) € 32,00

Dieser cremige, vollmundige Weißburgunder mit seinem leichten Birnenaroma passt ausgesprochen gut zu hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Geht aber auch einfach mal so, wenn man einfach noch nicht nach Hause gehen möchte….

Hinweis für Allergiker: Alle Weine enthalten Sulfite

0,75 l

Gelber Muskateller € 32,00
Grape Garage by Alexander Grimm

Ein typischer Gelber Muskateller; seine Aromenvielfalt macht bereits beim Einschenken Lust auf mehr. Seine feine und frische Saftigkeit gepaart mit mineralisch salzigen Noten kommt dieser schneidige Deutsche gerade recht als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Salaten sowie spontanen Treffen mit Freunden.

Weissburgunder „Bis in die Puppen“ € 35,00
von Bettina Schumann (Baden)

Eine feine Würze in Verbindung mit einer wahrhaft knackigen Säure und einem Hauch von Holz machen diesen typischen Weissburgunder zu einem perfekten Begleiter zu Pizza und Pasta. Aber auch kurz Gebratenes und lange Nächte können hier nicht nein sagen.

Lugana I Frati DOC (Italien) € 39,00

Ein absoluter Klassiker. Er hat den Lugana in Deutschland salonfähig gemacht und empfiehlt sich dem Genießer, der keine Experimente mag. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikose und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.
Quasi der Gardasee im Glas.

Hinweis für Allergiker: Alle Weine enthalten Sulfite

Roséweine 0,75 l

Der wilde Rosé € 32,00
vom Weingut Weigand (Franken)

Auch wenn viele es nicht wahrhaben wollen.
Franken gehört zu Bayern und deswegen präsentieren
wir Ihnen sehr gerne diese Cuvée aus Dornfelder und Domina.
Spritzig und würzig kommt er daher; dieser geschmeidige Franke
mit Aromen von wilden Erdbeeren schmeckt er im Sommer genau so
gut wie im Winter zu allen gebratenen Gerichten.

Badisch Rotgold € 34,00
von Bettina Schumann (Baden)

Unbestritten Chef´s Liebling. Ein Klassiker im neuen Gewand. Grau- und Spätburgunder zusammen vergoren. Der erhöhte Restzucker macht ihn zu einem mehr als trinkfreudigem Begleiter in allen Lebenslagen. Passt zu unseren Steaks und Pizzen – geht aber definitiv auch einfach mal so.
Es wird nicht bei einer Flasche bleiben….
Besser zu Hause anrufen und sagen, dass es später wird…..

2019 Rosa die Frati DOC (Italien) € 44,00

Der Rosé, den man das ganze Jahr trinken kann. Auch ein Klassiker, den wir als feinfruchtig und mineralisch mit gut eingebundener und erfrischender Säure kennen. Man
schmeckt förmlich die Nähe der Reben zum Gardasee in der Umgebung von Sirmeone und Desenzano.
Aber bitte bleiben Sie trotzdem dem Tegernsee treu….

Hinweis für Allergiker: Alle Weine enthalten Sulfite

Rotweine 0,75 l

Edition Wildschütz Merlot € 28,00

Dieser Deutsche Merlot von Caroline Müsel präsentiert sich vollmundig und würzig; vordergründig nicht unbedingt ein typischer Merlot – aber soooooo gut. Wir können ihn wirklich zu unseren Steaks und Pastagerichten mit Käse empfehlen. Schmeckt aber auch nach dem Essen in gemütlicher Runde.

Naked Friday -Cuvée aus Dornfelder und Portugieser vom Weingut Freitag (Rheinhessen) € 38,00

Fast schon erfrischend, knackig und zupackend stellt sich dieser Rote vor. Mit Aromen von roten Beeren passt er hervorragend zu würzigeren Gerichten und ist natürlich auch solo sehr trinkbar; und zwar nicht nur freitags…

Ronchedone Ca dei Frati Cuvée (Italien) € 55,00

Aus der Lombardei kommt dieser Dauerbrenner zu uns.
Einer der wohl bekanntesten Rotweine aus Italien.
Fruchtig mit wenig Tanninen, gehaltvollen roten Fruchtaromen und ausgewogener Säure ist er ein ausgesprochen angenehmer „Trinkkumpane“ zu kräftigeren Fleischgerichten und tiefgründigen Unterhaltungen

Hinweis für Allergiker: Alle Weine enthalten Sulfite