

Rosé

No.1 Sankt Laurent Rosé

Weingut Braun-Meckenheim-Pfalz

Restzucker: 6,3 g/l - Säure: 6,9 g/l - Alk: 12 % - Preis: 18€

Aromen nach frischen, süßen Beeren wie Erdbeeren finden sich im Glas wieder und der fruchtige Geschmack wird durch die dezente Restsüße untermalt, dabei wirkt er aber keineswegs süßlich.

Weißwein

No.2 Blanc de Noir

Weingut Hey - Naumburg - Sachsen-Anhalt

Restzucker: 2,7 g/l - Säure: 6,0 g/l - Alk: 12,4 % - Preis: 25€

Teilweise im Barrique gereift mit langem Hefelager und Reben auf Muschelkalkboden. Der Wein hat biss und durch das gut ausbalancierte Säuregerüst eine schöne Eleganz. Feine Fruchtnoten von weißer Stachelbeere und hellen roten Früchten.

No.3 Blanc de Noir

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 5,5 g/l - Säure: 7,1 g/l - Alk: 12 % - Preis: 21€

Ein frischer Wein mit den typischen Charaktereigenschaften eines weißen Burgunders. Die dezenten roten Farbnuancen deuten auf seine „rote“ Herkunft.

No.4 Chardonnay

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 3,0 g/l - Säure: 6,3 g/l - Alk: 13 % - Preis: 21€

Mit viel Kraft und Fülle, zu 95 % im Edelstahl und 5 % im Holzfass ausgebaut. Somit bleiben die Frucht und die Sortentypizität erhalten. Er ist zwar komplex und gehaltvoll, doch wirkt er im Mund sehr klar und filigran. Seine feine, fast an Riesling erinnernde Mineralität ist nachhaltig und bleibt lange am Gaumen spürbar.

No.5 Grauburgunder

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 2,8 g/l - Säure: 6,2 g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 21€

In der Nase zeigen sich Aromen von reifer Quitte und Melone sowie dezent nussige Noten. Er ist sehr nachhaltig auf der Zunge und am Gaumen und bleibt sehr lange präsent.

No.6 Riesling

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 6,2 g/l - Säure: 8,4 g/l - Alk: 13 % - Preis: 21€

Er duftet nach frischem Kernobst und etwas Melone. Die Reben wachsen auf sandigen Lehmböden die mit Löss durchzogen sind. Die prägnante Säure wird durch die feine Restsüße von knapp 6 g/l abgepuffert und macht dieser Wein zum idealen Speisebegleiter.

No.7 Riesling

Weingut von Racknitz - Odernheim - Nahe

Restzucker: 3,0 g/l - Säure: 8,0 g/l - Alk: 12 % - Preis: 21€

Der Riesling trocken besteht aus Trauben der Grand-Cru-Lagen des Weinguts von Racknitz, der Lage Stauderheimer Herrenberg. Dementsprechend weisen die Trauben eine sehr unterschiedliche Bodenherkunft auf und stammen von Ryolith, Melaphyr, Sandstein und verschiedenem Schiefer. Sie alle verleihen ihrem Teil eine einzigartige Mineralik und schaffen so ein wahres Wein-Meisterwerk.

No.8 Riesling Buntsandstein

Weingut Hey - Naumburg - Sachsen-Anhalt

Restzucker: 9,0 g/l - Säure: 7,1 g/l - Alk: 12 % - Preis: 32€

Einen äußerst vielschichtiger Riesling, der Wein hat Druck und ein klassisches Rieslingbouquet von weißen Blüten und Grapefruit. Ausgezeichnete Mineralität, sehr subtil, feingliedrig und elegant. Der Wein kommt aus einer der markantesten

Lagen des gesamten Gebietes; er wächst über dem "Steinernen Buch" in einer ca. 2 Hektar großen Einzellage im Großjenaer Blütengrund.

No.9 Riesling Feinherb

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 17,9 g/l - Säure: 8,0 g/l - Alk: 12 % - Preis: 21€

Ein hochwertiger restsüßer Riesling. Mit seinen knapp 18 g/l Restzucker wirkt er jedoch nicht süß, die Süße wird nämlich von der eleganten Säure abgepuffert.

No.10 Riesling Muschelkalkboden

Weingut Hey - Naumburg - Sachsen-Anhalt

Restzucker: 9,3 g/l - Säure: 6,0 g/l - Alk: 11,5 % - Preis: 32€

Klarer, nuancierter Sortenduft, weißer Pfirsich, Blutorange, feine Säure, leicht kohlenstoffreich, aber zugleich auch salzig, zarter finessenreicher Wein, trotz seiner leichten, eleganten Anlage mit viel innerer Festigkeit und Ausdruck.

No.11 Riesling Unikat

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 2,6 g/l - Säure: 7,1 g/l - Alk: 13 % - Preis: 29€

Der Riesling wurde in gebrauchten Holzfässern ausgebaut und dabei für 12 Wochen auf der Hefe gelagert. Das ergibt einen etwas anderen Rieslingcharakter, der sich eher durch Fülle und Eleganz zeigt, als durch Frische und Spritzigkeit. Der Wein duftet nach reifen gelben Steinfrüchten. Sehr intensives Aroma und kräftiger Charakter. Die ganz dezente Holznuance gibt dem Wein den finalen Schliff.

No.12 Sauvignon Blanc

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 4,4 g/l - Säure: 6,0 g/l - Alk: 12 % - Preis: 18€

Dezent nach Stachelbeere und Kiwi duftender Sauvignon mit präsender Säure, viel Biss aber trotzdem vollmundig und sehr langem und intensiven Mundgefühl.

No.13 Weißburgunder

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 3,9 g/l - Säure: 5,9 g/l - Alk: 13 % - Preis: 21€

Nussiger Duft mit Melonentönen, zartfruchtig mit wenig Säure und Biss. Noten von reifer Birne und gelbem Apfel zeigen sich. Der Wein hat quasi Null Restsüße aber die hohen Extraktwerte machen diesen Wein zu einem gehaltvollen Essensbegleiter.

No.14 Weißburgunder Unikat

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 0,5 g/l - Säure: 4,7 g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 29€

Der Weissburgunder ist eine handverlesene Selektion aus der „INDIVIDUELL“ Weissburgunder und wurde im 225 l und 500 l Holzfass vergoren. Anschließend reifte er für 6 Monate in diesem und wird im Juni abgefüllt. Gerade die weißen Barriqueweine benötigen nach der Trennung vom Holz noch mindestens 2-3 Monate Zeit, um sich zu „rehabilitieren“. Er zeigt Noten von Mandel, Kräutern und Citrus auf. Auch eine leichte Vanillenote ist zu erkennen.

Rotwein

No.15 **Blauer Zweigelt**

Weingut Hey - Naumburg - Sachsen-Anhalt

Restzucker: 0,3 g/l - Säure: 4,9 g/l - Alk: 14 % - Preis: 38€

Dieser nun, mit 14 Monaten Ausbau im Barrique, stammt aus der ältesten Zweigeltanlage an Saale Unstrut, dem almrischer Steinmeister. Zwetschgen, Tabak und Pfeffer mischen sich mit zarter Holzwürze und Dörrrost. Am Gaumen ist er bestimmt durch sein immenses, doch feinkörniges Tannin. Die Holznoten gut verwirkt, hat er einen frischen Säurebogen und einen wärmenden Charakter.

No.16 **Château Lamothe-Bergeron Cuvée**

Château Lamothe-Bergeron - Bordeaux - Médoc - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 12,5 % - Preis: 34€

50 % Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon. Das reife Bouquet wird bestimmt von Aromen dunkler Früchte, Zedernholz und etwas Trüffel. Die Tannine sind durch die Reife fast komplett eingebunden. Der Wein ist jetzt im schönsten Trinkstadium, welches er noch einige Jahre halten dürfte. Wer reife und weiche Bordeaux liebt, liegt mit dem 1999 Château Lamothe Bergeron genau richtig.

No.17 **Chianti Classico**

Weingut Borgo Scopeto - Toscana - Italien

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 25€

Der aus überwiegend Sangiovese gewonnene Chianti Classico Borgo Scopeto unterliegt einem 12-monatigen Ausbau in Eichenfässern unterschiedlicher Größe. Am Gaumen großzügig und intensiv, aber ebenso fruchtig mit Anklängen von Waldbeeren. Angenehme Nuancen von edlem Holz, Vanille und Kakao, im Finale ein ausladender Kirschgeschmack.

No.18 **Grande Tradition Cuvée**

Château du Donjon - Languedoc - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 14,5 % - Preis: 24€

60% Grenache, 30% Syrah und 10% Carignan. Konzentrierte Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen und Holunder. Am Gaumen sehr saftig mit leicht würzigem Abgang. Das Minervois ist berühmt für seine kraftvollen, aber eleganten Rotweine, die vom mediterran atlantischen Klima geprägt werden.

No.19 **Merlot**

Château du Donjon - Languedoc - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 14 % - Preis: 24€

Ein vollmundiger, körperreicher Merlot mit Aromen von Waldpilzen, Lakritz und etwas Vanille. Wurde in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Das Minervois ist berühmt für seine kraftvollen, aber eleganten Rotweine, die vom mediterran atlantischen Klima geprägt werden.

No.20 **Montepulciano d' Abruzzo**

Weingut Masciarelli - Abruzzo - Italien

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 21€

Sehr sortentypisch mit würziger Art, Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und etwas Kakao, ein eher eleganter und femininer Rotwein aus Italiens Süden.

No.21 **Roulepiere Cuvée**

Pierre Amadiu - Côtes du Rhône - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 24€

Die Trauben Grenache Noir, Cinsault und Syrah stammen von Kalk- und Lehmböden. Handlese, anschließend traditionelle Vinifikation. Von brillanter, tiefroter Farbe. Fruchttige Aromen nach dunklen Beeren, Heidelbeeren und Pflaume. Runde und weiche Tannine, kraftvolles, rundes und warmes Finale. Ausgebaut in großen Holzfässern.

No.22 **Pinotage**

Weingut Slowine - Western Cape - Südafrika

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 24€

Dieser Pinotage präsentiert sich mit Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und einem intensiven Abgang.

No.23 **Primitivo**

Weingut Rasciatano - Apulien - Italien

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 % - Preis: 25€

Intensiver rubinroter Farbton. In der Nase Aromen von kleinen roten Früchten und Gewürzen. Weich und harmonisch im Geschmack, mit reifen Tanninen in einem reichen, vollen und gut strukturierten Körper.

No.24 **Saint Laurent**

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 4,4 g/l - Säure: 5,5 g/l - Alk: 13 % - Preis: 21€

Der Wein hat viel Frucht in sich und zeigt typische Kirscharomen gepaart mit einem gehaltvollen und kräftigen Charakter. Kräuterige und rotbeerige Nase und dezente Tannine. Wirkt aber immer noch sehr jugendlich und darf noch liegen.

No.25 **Spätburgunder**

Weingut Braun - Meckenheim - Pfalz

Restzucker: 3,7 g/l - Säure: 5,0 g/l - Alk: 14 % - Preis: 21€

Ein fruchtiger Spätburgunder mit Aromen von Kirsche und roten Beerenfrüchten. Kräftig, aber dennoch angenehm weich zu trinken. Ohne jeglichen Holzkontakt ausgebaut, das heißt die typische rote Burgunderaromatik kommt deutlich und unverkennbar zum Vorschein. Ein Spätburgunder in seiner Ursprünglichkeit!

No.26 **Tempranillo**

Weingut Izadi - Rioja - Spanien

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 13,5 %

0,375l 20€

0,750l 40€

1,500l 80€

14 Monate im Barrique (amerik. Eiche) gereift. Ein kräftiger und ebenso geschmeidiger Tempranillo mit komplexen Aromen von reifen Brombeeren und Schlehen, Schwarztee, Zigarrenkiste, weißen Blüten und süßen Gewürzen wie Nelke und Vanille. Der Gaumen ist geprägt durch ein mundfüllendes und samtiges Tanningerüst, das von der Intensität der Aromen und dem Fruchtextrakt perfekt balanciert wird - ein ausgewogener, komplexer und geschliffener Rioja.

Sekt & Champagner

No.27 **Champagner**

Rosé - Grand Cru - 375ml

Herbert Beaufort - Champagne - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 12 % - Preis: 28€

Fein, fruchtig, kräftig, in einem besonderen Kleid. Elegantes Aromenspiel von roten Früchten.

Die Herkunft dieses edlen Champagners ist der Ort Bouzy, an den Südhängen der Montagne de Reims gelegen; eine absolute Vorzugslage dieses Champagners.

No.28 **Champagner**

Carte d'Or - Grand Cru - 375ml

Herbert Beaufort - Champagne - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 12 % - Preis: 28€

Vorwiegend aus Pinot Noir hergestellt, der ihm seinen Körper und Charakter verleiht. Ist mattgold in der Farbe und anmutig perlend. Ideal geeignet für den Aperitif, jedoch auch als Begleiter geschmacksbetonter Gerichte. Die Herkunft dieses edlen Champagners ist der Ort Bouzy, an den Südhängen der Montagne de Reims gelegen; eine absolute Vorzugslage dieses Champagners.

No.29 **Champagner**

Moët & Chandon - Rosé Imperial - 750ml

Moët & Chandon - Champagne - Frankreich

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 12 % - Preis: 80€

Rosé Champagner entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelerten Pinot-Noir-Trauben. Dies verleiht der Cuvée ihren charakteristischen Rosé-Farbtönen und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Rosé Champagner ist eine Besonderheit in der Welt der Champagner und ein faszinierendes Beispiel für die große önologische Erfahrung, die im Hause Moët & Chandon zu einer wahren Kunst kultiviert wurde.

No.30 **Apfel-Cidre süß**

Mosterei und Privatkellerei van Nahmen - 750ml

Restzucker: - g/l - Säure: - g/l - Alk: 2 % - Preis: 12€

Dieser Apfel-Cidre doux wird vornehmlich aus traditionellen Obstsorten schonend gekelert. Da Geschmack und Aroma vom Reifegrad der Äpfel abhängen, wird hierfür ausschließlich spät ausgereiftes Obst verwendet. Damit ist fruchtiges Aroma und erfrischend milder Geschmack garantiert. In der Mosterei und Privatkellerei van Nahmen im rheinischen Hamminkeln hat die Obstverarbeitung eine lange Tradition. Den Säften wird nichts entzogen und nichts hinzugefügt: keine Konservierungsmittel, keine Aromastoffe. Besonderes Augenmerk legt man auf die Verwendung alter Obstsorten und damit auch auf die Erhaltung traditioneller, vom Aussterben bedrohter Kultursorten.