

Die Weine der Welt für jeden Tag

Deutschland

Schleswig-Holstein

Engel N°1 Solaris 26,00 EUR
Weingut Ingenhof
Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen, fein eingebundene Säure und leichte Perlage. Langanhaltender duftiger Abgang.

Engel N°1 Rosé 29,50 EUR
Weingut Ingenhof
Wein aus dem Land zwischen den Meeren. Von leichter Meeresbrise sanft umwoben, aufgewachsen im Holsteinischen Hügelland, gereift in unserer Heimat. Limitiert.

Pfalz

Weisser Burgunder 28,50 EUR
Weingut Bessermann-Jordan
So zeigen sich in der Nase Aromen von gelben Früchten, Banane und etwas Limette. Am Gaumen ist der Weisser Burgunder frisch mit feiner Säure und elegantem Abgang. So passt dieser Wein hervorragend zur modernen, leichten Küche.

Sauvignon Blanc 29,50 EUR
Weingut Bessermann-Jordan
Der Sauvignon Blanc zeigt sich in diesem Jahr mit typischen Noten nach grüner Paprika, Holunderblüte und exotischen Früchten. Mit etwas Luft differenzieren sich die einzelnen Aromen und führen so zu einem sehr harmonischen Aromenprofil. Am Gaumen frisch mit animierender Säure und gutem Trinkfluss.

Blanc de Noir 28,00 EUR
Weingut Bessermann-Jordan
Trauben verschiedener roter Rebsorten aus Lagen der Mittelhaardt wurden direkt nach der Lese schonend gekeltert. So erhält man einen fast farblosen Wein mit zarten rosafarbenen Reflexen. In der Nase feine rote Beerenfrucht mit zarten floralen Nuancen und frischer Zitrusfrucht. Im Mund elegant und frisch mit feiner Säure

Ahr

Spätburgunder 38,00 EUR
Weingut J.J Adeneuer
Ein Edler Wein mit feiner Frucht und elegant eingebundenen Tanninen. Mineralisch und Ausgewogen.

Frühburgunder 45,00 EUR
Weingut J.J Adeneuer
Adeneuer Frühburgunder ist ein absoluter Kenner-Wein! Er hat Aromen von reifen Früchten, Röst- und Kaffeenoten sowie weiche Tannine.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Franken

Silvaner VDP Gutswein 23,00 EUR
Weingut Rainer Sauer
*Unkomplizierter Begleiter zum Spargel mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure.
Eine Entdeckung auf unserer Weinreise im Sommer 2018.*

Domina 33,50 EUR
Weingut Ilmbacher Hof
*Fruchtbetonter und leichter Rotwein von einem Mitglied der „Keuper Connection“.
Benannt nach dem lokalen Gestein auf dem der Wein wächst interpretieren die Winzer ihre
Region kreativ und klassisch. Im Stahltank ausgebaut und in eine Bocksbeutel-Flasche abgefüllt.*

Rheingau

Riesling 29,00 EUR
Weingut Künstler
Der Prototyp eines Rieslings: Mineralisch mit knackiger Säure, feine Frucht. Immer ein Genuss.

Spätburgunder „Tradition“ 39,50 EUR
Weingut Künstler
*Frisches Bouquet von roten Früchten und dezente Anklängen von Gewürznelken.
Am Gaumen ausgewogen mit Himbeer-Noten, feinen Tanninen und einem langen Finale.
Dieser Wein passt zu Fleischgerichten und Braten sowie zum Käse.*

Spätburgunder Rose „Inspiration“ VDP Gutswein 39,50 EUR
Weingut Künstler
*Die legendären Assmannshäuser Lagen schaffen die Basis für diesen feinen Rose.
Der Saftabzug der besten Rotweine verleiht der Cuvée Tiefe und Charisma.*

Mosel

Riesling „Maximin“ 25,50 EUR
Weingut Maximin Grünhaus
*Dieser schlanke Moselriesling mit präsender Frucht passt hervorragend zu
Fischgerichten und Geflügel. Probiert und für gut befunden auf unserer Weinreise 2017*

Riesling trocken 29,60 EUR
Weingut Maximin Grünhaus
*Klassischer Riesling mit klarer Frucht, frischen Aromen von Apfel und Zitrus, dezenter Mineralik.
Gewachsen ist dieser VDP Gutswein auf Schieferboden. Der große Bruder von Maximin.*

Riesling Alte Reben trocken 38,40 EUR
Weingut Maximin Grünhaus
*Von einer der Top-Adressen an der Ruwer, dem Weingut Maximin Grünhaus (seit 1882 im Besitz
der Familie von Schubert), kommt dieser exzellente, hoch bewertete trockene Riesling „Alte Reben“.
In der Nase eine herrlich animierende Rieslingaromatik mit Noten von reifem Apfel und frischer Pfirsichfrucht,
unterlegt von der so typischen Mineralität der Weine von Maximin Grünhaus. Am Gaumen gute Struktur,
mit feinem Extrakt, kerniger Textur, sehr definiert und geradlinig. Die herrliche Rieslingaromatik
aus dem Bouquet setzt sich nahtlos fort. Langanhaltende Salzigkeit und wunderbarer Mineralität.*



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Riesling feinherb 25,50 EUR
Weingut Schloss Thorn
Ein Moselriesling wie er im Buche steht: Leicht, mineralisch und mit etwas Restsüße.

Riesling „Trittenheimer Apotheke“ VDP Großes Gewächs 42,00 EUR
Weingut Ernst Eifel
Ein gutes Jahr reifte dieser Wein zusätzlich in unserem Keller nachdem wir ihn auf unserer Weinreise 2017 an der Mosel entdeckt haben. Er überzeugt mit intensiver Frucht, harmonisch eingebundener Säure und dezenter Mineralität.

Spätburgunder 68,00 EUR
Weingut Maximin Grünhaus
*Spätburgunder von der Mosel? Und was für ein gelungenes Exemplar!
Mit vollem Körper, fruchtig und komplex präsentiert sich dieser Wein ideal zu Fleischgerichten oder einem würzigen Hartkäse.*

Baden


Grauburgunder 29,00 EUR
Weingut Stigler
*Finessenreicher, fruchtiger Grauburgunder mit feinem Säurespiel.
Der süffige Klassiker vom Kaiserstuhl begleitet gern Fisch und Geflügel.*

Cuvée „Christine“ 25,20 EUR
Weingut Johner
Über zehn Rebsorten verarbeitet Familie Johner in dieser süffigen, nach einer Tochter benannten Cuvée. Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Rivaner Gewürztraminer.

Spätburgunder „Rose“ Gutswein 25,40 EUR
Weingut Bercher
*Ein fruchtiger Begleiter zum Lunch oder am Nachmittag auf unserer schönen Terrasse!
Eine Entdeckung unserer Sommeliere auf der Weinpräsentation in Mainz 2017.*

Spätburgunder Burkheim Ortswein 29,50 EUR
Weingut Bercher
*Warmes Rubinrot und intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume.
Leichte Röstaromen mit Karamellnoten, geschmeidige Tannine. Einfach lecker.*



Cuvée „Maximilian 29,50 EUR
Weingut Johner
Spätburgunder und Merlot dominieren diese Cuvée. Weitere Rebsorten sind Cabernet Dorsa und Cabernet Sauvignon. Ein köstlicher Begleiter zum Grillfleisch oder kräftigen Saucen.

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!


Österreich

Burgenland

- Cuvée „Sweet“** 24,50 EUR
Weingut Hannes Haiden
Unkomplizierte Cuvée aus Welschriesling und Traminer. Fruchttige Aromen mit blumigen sowie würzigen Noten. Eine süffige Spätlese, die auch ganz wunderbar zum Käse passt.
-  **Blaufränkisch „Pfarrweingarten“** 26,00 EUR
Weingut Hannes Haiden
Reifstes Traubengut überzeugt mit starker Frucht, vier bis fünf Monate im Kastanienholzfass verleihen dem Wein dezent nussige Noten. Schmeckt zu rotem Fleisch oder Käse.
-  **Blaufränkisch-Merlot Cuvée „ESTORAS“** 29,50 EUR
Weingut Esterházy
*Cuvée aus 80% Blaufränkisch, 15% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon.
Ein harmonischer Wein mit intensiven Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren.
Unkompliziert mit ein wenig Lakritz und ausgewogenen Holznoten.*

Niederösterreich

- Grüner Veltliner „Ried Nussgarten“ Traisental DAC** 25,60 EUR
Weingut Herzinger
Ein ganz besonderer Veltliner mit zarten, nussigen Aromen. Nicht zu üppig und von mittlerem Körper passt dieser Wein zu weißem Fleisch oder Salaten.
- Sauvignon Blanc „Nussdorfer“ Traisental DAC** 26,00 EUR
Weingut Herzinger
Ein süffiger Sauvignon Blanc mit dem sortentypischen Duft von Gras und Zitrusfrucht. Am Gaumen überrascht dieser Wein mit seiner dezenten Süße. Trinkfluss garantiert.
- Zweigelt** 27,50 EUR
Weingut Herzinger
Sortentypische frische Aromen von Weichselkirsche und Pflaume, leichte Würze. Mit weichen Tanninen und niedriger Säure bietet der Wein unkompliziertes Trinkvergnügen. Ideal zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.
- Cuvée „Credo“, Magnum 1,5 L** 99,00 EUR
Weingut Herzinger
Zwei Drittel Cabernet Sauvignon, ein Drittel Zweigelt lautet die einfache Formel für diesen ausgewogenen Tropfen. Komplexer dann die Zusammensetzung der Jahrgänge: Der Cabernet wurde 2009 und 2010 geerntet, der Zweigelt stammt aus dem Jahr 2011. Passt!

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Frankreich

Bordeaux

Baron de Luze

27,50 EUR

Ein unkomplizierter Wein, passend zu Fleischgerichten und Käse.
Der „Baron“ bietet ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis und ist der ideale Einsteiger in die Welt des Bordeaux.

Entre-Deux-Mers

Entre-Deux-Mers

26,00 EUR

Château Grand Bireau (Bio)

Im Gebiet zwischen der Garonne und der Dordogne wachsen die Reben auf Ton- und Kieshaltigen Böden und werden mit wenig Restzucker ausgebaut. Fruchtig-frische, leicht mineralische Cuvée aus 60% Sauvignon Blanc, 30% Semillon und 10% Muscadelle. Feiner Aperitif und guter Begleiter zu Schalen- und Krustentieren.

Côtes du Bourg

Château de Génibon (Cheval Quancard) Cuvée Prestige

29,50 EUR

Ein unkomplizierter Wein von der nördlichen Seite der Gironde mit einem hohen Anteil an Merlot. Im Zusammenspiel mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc entwickeln sich frische Aromen von dunklen Beeren. Dezent Holznoten. Auch dies ist ein perfekter Einsteiger in das Bordeaux.

St. Emilion

Château Franc Pipeau (Cheval Quancard) „Grand Cru“

47,80 EUR

Diese elegante und finessenreiche Cuvée aus 75% Merlot und 25% Cabernet Franc reifte 15 Monate im Barrique. Feine Noten von Cassis, Kirschen, Vanille und Zedernholz. Auch diesen Wein haben wir auf unserer Weinreise 2017 entdeckt. Er passt zu Fleisch und Käse und schmeckt auch nach dem Essen am Kamin oder in der Lobbybar.

Margaux

Château Labégorce

53,60 EUR

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Noten von saftigen Beeren und Pflaumen zeichnen diesen Wein aus und werden umspielt von kräftigen, aber ausgewogenen Tanninen. Jetzt perfekt gereift.


Loire

Sancerre „Les Baronnes“

46,80 EUR

Domaine Henri Bourgeois

Mineralisch geprägter, rassiger Sauvignon Blanc mit den typischen Aromen von Zitrusfrüchten und Gras. Dezent Duft von weißen Blüten und Feuerstein.

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Sancerre „Les Baronnes“ Rose 42,50 EUR
Domaine Henri Bourgeois
Ein klassischer „saignée“ von der Loire. Feine Noten von roten Beeren,
florale Anklänge und typische, hier leichte, Aromen des Pinot Noirs.

Rhône


„Parallele 45“, Côtes du Rhône 27,50 EUR
Weingut Paul Jaboulet Aine
Verführerisches Bukett von tropischen Früchten. Am Gaumen präsentiert sich diese Cuvée
mit Grenache Blanc, Marsanne, Viognier und Bourboulenc üppig und cremig mit feinen
Nuancen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Lecker zum Fisch und Geflügel.

„Parallele 45“, Côtes du Rhône 27,50 EUR
Weingut Paul Jaboulet Aine
Eine typische Cuvée aus Grenache und Syrah aus dem Rhone-Tal. Prominente Aromen
von Johannisbeere und schwarzer Kirsche verleihen dem Wein Trinkfluss. Ideal zu Fleisch und Käse.

Burgund

„Vieilles Vignes“ Savigny-Les-Beaune 79,80 EUR
Weingut Seguin-Manuel
Im Norden der Côte de Beaune reifen die Trauben an über 60 Jahre alten
Reben auf Ton- und Kalkstein-Böden. Der Wein lagert 14 Monate vorwiegend
in alten Fässern und präsentiert sich harmonisch und mit dezenter Säure.

„Petits Noizons“ Pommard 146,00 EUR
Weingut Seguin-Manuel
Im Stahltank vergoren reift der Wein dann in vorwiegend alten Fässern.
Intensive Nase von Schokolade und Cassis. Voller Körper und sehr feine Tannine.
Gekochte Früchte am Gaumen, dazu frische Säure und einen Hauch von Waldpilz.

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Italien

Piemont

Solo Rosso Cabernet Sauvignon / Barbera 28,50 EUR
Weingut Lagobava

Ist ein ausgezeichnete Rotwein aus der Weinregion Monferrato im Piemont. In der italienischen Hügellandschaft von Monferrato werden einige der besten Weine des Landes gekeltert. Der Solo Rosso ist eine Cuvée, die sich aus Barbera und Cabernet Sauvignon zusammensetzt. In der Nase präsentiert er fruchtige Aromen von dunklen Früchten mit balsamischen und würzigen Noten.

Nebbiolo delle Langhe 28,50 EUR
Weingut Viano

Das reiche Bouquet überzeugt mit einem intensiven Aroma nach Cassis, Brombeeren und schwarzen Kirschen

Favorita 24,50 EUR
Weingut Viano

Zarte strohgelbe Farbe mit deutlichen grünen Reflexen. Unkomplizierter, frischer, jedoch delikater und überwältigender Weißwein. In der Nase Düfte von Zitrusfrüchten und Lindenblüten. Im Mund verbreitet er ein frisches und angenehmes Aroma nach exotischen Früchten. Angenehm langanhaltend im Finale

Gavi del Comune di Gavi 29,50 EUR
Weingut la Guardia

In einer der hervorragendsten Lagen rund um Gavi wachsen auf gerade einmal drei Hektar die Trauben für diesen frischen, fruchtigen Wein. Der „Luna Sol“ präsentiert sich als hervorragender Speisenbegleiter wie auch als großartiger Solist.

Freisa Superiore Bugianen 34,50 EUR
Weingut La Montagnetta

Ein explosiver Wein mit dunklen Früchten, Veilchen, Mineralien, Menthol und Gewürzen. Wahnsinnig schön und mehrdimensional, die Frucht bleibt primär und die Tannine sind fest. Eleganz auf ganzer Linie und dabei ganz Freisa, nur ohne die altertümliche Rustikalität dieser

Chardonnay La Fiur 25,50 EUR
Weingut La Montagnetta

Diese Rebsorte ist für den kalkig-sandigen Boden besonders geeignet. Es entsteht ein frischer Wein, der reich an primären Düften ist, mit blumigen, fruchtigen Noten von grünen Äpfeln, Ananas und Banane.

Barolo Cannubi Boschis DOCG 75,00 EUR
Weingut Vigna




Dieser Barolo reifte 2 Jahre in 500 und 300 Liter großen Fässern aus französischem Eichenholz (Allier). Kräftig rubinrot in der Farbe mit zarten orangefarbenen Reflexen begeistert der Wein durch seinen intensiven, komplexen und ätherischen Duft mit Nuancen von roten Früchten. Der Geschmack ist voll und würzig und wirkt durch die darin harmonisch verschmolzenen Tannine delikat und abgerundet.




= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

*Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!*

Toskana

-  **Carnasciale** 141,00 EUR
Podere Il Carnasciale
Der Zweitwein aus dem Hause Carnasciale aus den jüngeren Rebstöcken des Caberlot, vermutlich einer Kreuzung aus den Trauben Cabernet Sauvignon und Merlot.
-  **Il Caberlot (1,5 Liter)** 370,00 EUR
Podere Il Carnasciale
Ein besonderer Wein aus der gleichnamigen Rebsorte (wahrscheinlich eine natürliche Kreuzung aus Cabernet und Merlot). Dieser Wein wird ausschließlich in der Magnum abgefüllt. Tief dunkles Purpur, voller Körper und Aromenvielfalt.
-  **Chianti Superiore „Il Primo Vignano“** 63,20 EUR
Weingut Societa Agricola Fanucci
Eine Entdeckung unseres Sommerliers Peter Pickern! Gut belüftet zeigt der Wein seine intensiven Aromen von Kirsche, schwarzen Früchten und Schokolade! Feine Tannine.

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

*Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!*

Spanien

Mallorca

Mollusca Weiß Weingut Vi Rei

23,50 EUR

Ein sehr aromatischer Wein mit primären Aromen von Früchten wie z.B (Melone, Zitrone, Aprikose) und auch blumig wie (Apfelblüte). Es hat sekundäre Milcharomen (Hefe). All dies wird begleitet von einem Aroma mit mineralischem Hintergrund, charakteristisch in unsere Finca „Sa Bassa Plana“, durch seine Nähe zum Meer.

Mollusca Rosé Weingut Vi Rei

23,50 EUR

Ein sehr aromatischer Wein mit primären fruchtigen Aromen nach (Erdbeeren, rote Früchte, Brombeeren) auch blumige Noten nach (Rosen und Mandelblüten). Es hat sekundäre Milcharomen (Hefe). All dies wird von einer ausgeprägten Mineralität begleitet, die vom Terroir und einem Salzgehalt aufgrund der Nähe der Weinberge zum Meer erzeugt wird.

Mollusca Rot Weingut Vi Rei

23,50 EUR

Das Aroma erinnert uns an Gewürze und Mineralien, mit einem feinen Duft von roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren. Der Wein ist sehr elegant und aromatisch. Im Mund empfinden wir einen würzigen und fruchtigen Geschmack, erinnert an Wildkirsche, Brombeere und Gewürznelke

Vi Rei Barrica Weingut Vi Rei

33,00 EUR

in der Nase finden sich Noten von Früchten (Rosinen, Süßkirsche, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren) und Blüten (Iris, Veilchen und Nelke). Im Mund erscheint dieser Wein sehr seidig und mit gut eingebundener Säure, mäßiger Adstringenz durch Tannine und einem mineralischen Hauch der verschiedenen Salze unseres einzigartigen Terroirs. Ein langer, anhaltender und sehr angenehmer Abgang am Gaumen.

Vi Rei Sauvignon Blanc Weingut Vi Rei

28,00 EUR

Für das Auge präsentiert der Sauvignon Blanc ein leuchtendes Zitronen-Gelb, mit goldenen Reflexen, klar und brillant. Unser Sauvignon Blanc 2017 erinnert in der Nase an Honig, Sandkuchen, Ananas, Banane, Erdbeere, Pfirsich und rosa Grapefruit. Im Mund erscheint der Sauvignon Blanc mit etwas Säurespiel und grossartiger Persönlichkeit, was seine aromatische Kraft am Gaumen unterstreicht. Im retronasal präsentiert er Aromen von tropischen Früchten und sogar eine gewisse Süße.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!
Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!

Chile

Siete Soles Cabernet Sauvignon

Das reiche Bouquet überzeugt mit einem intensiven Aroma nach Cassis, Brombeeren und schwarzen Kirschen

26,50EUR

Südafrika

Pinotage „False Bay“

Weingut Waterkloof, Western Cape

*Elegant, perfekt ausbalanciert mit fruchtigen und würzigen Aromen roter Beeren.
Im Vergleich mit anderen Rotweinen aus Südafrika ungewöhnlich dezente und sanfte Tannine.*

27,00 EUR



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Für ein Korkgeld von nur 20 EUR können Sie sich gerne Ihren eigenen Wein mitbringen!

Unsere Bitte: Wir dürfen einen kleinen Schluck probieren!