

# Die Weine der Welt für jeden Tag

## Deutschland

### Schleswig-Holstein

**Engel N°1 Solaris  
Weingut Ingenhof**

EUR 26,00

*Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen, fein eingebundene Säure und leichte Perlage. Langanhaltender duftiger Abgang.*

**Engel N°1 Rosé  
Weingut Ingenhof**

EUR 29,50

*Wein aus dem Land zwischen den Meeren. Von leichter Meeresbrise sanft umwoben, aufgewachsen im Holsteinischen Hügelland, gereift in unserer Heimat. Limitiert.*

### Pfalz

**Weisser Burgunder  
Weingut Bessermann-Jordan**

EUR 28,50

*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  
Weingut Bessermann-Jordan**

EUR 29,50

*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  
Weingut Bessermann-Jordan**

EUR 28,00

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

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

## Franken

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

**Domina** EUR 33,50  
**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** EUR 29,00  
**Weingut Künstler**  
Der Prototyp eines Rieslings: Mineralisch mit knackiger Säure, feine Frucht. Immer ein Genuss.

**Spätburgunder „Tradition“** EUR 39,50  
**Weingut Künstler**  
Frisches Bouquet von roten Früchten und dezenten 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** EUR 39,50  
**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“** EUR 25,50  
**Weingut Maximin Grünhaus**  
Dieser schlanke Moselriesling mit präsender Frucht passt hervorragend zu Fischgerichten und Geflügel. Probiert und für gut befunden auf unserer Weinreise 2017

 = 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 trocken** EUR 29,60  
**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** EUR 38,40  
**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.*

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

**Riesling „Trittenheimer Apotheke“ VDP Großes Gewächs** EUR 42,00  
**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** EUR 68,00  
**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** EUR 29,00  
**Weingut Stigler**  
*Finessenreicher, fruchtiger Grauburgunder mit feinem Säurespiel. Der süffige Klassiker vom Kaiserstuhl begleitet gern Fisch und Geflügel.*

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

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

 = 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!

**Spätburgunder Burkheim Ortswein**  
**Weingut Bercher**

EUR 29,50

*Warmes Rubinrot und intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume.  
Leichte Röstaromen mit Karamellnoten, geschmeidige Tannine. Einfach lecker.*

**Cuvée „Maximilian“**  
**Weingut Johner**

EUR 29,50

*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“ EUR 24,50

**Weingut Hannes Haiden**

*Unkomplizierte Cuvée aus Welschriesling und Traminer. Fruchtige Aromen mit blumigen sowie würzigen Noten. Eine süffige Spätlese, die auch ganz wunderbar zum Käse passt.*

 **Blafränkisch „Pfarrweingarten“** EUR 26,00

**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.*

 **Blafränkisch-Merlot Cuvée „ESTORAS“** EUR 29,50

**Weingut Esterházy**

*Cuvée aus 80% Blafränkisch, 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** EUR 25,60

**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** EUR 26,00

**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** EUR 27,50


**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** EUR 99,00

**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

EUR 27,50

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

EUR 26,00

#### 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

EUR 29,50

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“

EUR 47,80

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

EUR 53,60

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“

EUR 46,80

#### Domaine Henri Bourgeois


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

### Sancerre „Les Baronnes“ Rose

EUR 42,50

#### Domaine Henri Bourgeois

Ein klassischer „saignée“ von der Loire. Feine Noten von roten Beeren, florale Anklänge und typische, hier leichte, Aromen des Pinot Noirs.

 = 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!

## Rhône

### „Parallele 45“, Côtes du Rhône

EUR 27,50

#### 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

EUR 27,50

#### Weingut Paul Jaboulet Aine

*Eine typische Cuvée aus Grenache und Syrah aus dem Rhône-Tal. Prominente Aromen von Johannisbeere und schwarzer Kirsche verleihen dem Wein Trinkfluss. Ideal zu Fleisch und Käse.*

## Burgund

### „Vieilles Vignes“ Savigny-Les-Beaune

EUR 79,80

#### 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

EUR 146,00

#### 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** EUR 28,50  
**Weingut Lagobava**

*Ist ein ausgezeichneter 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** EUR 28,50  
**Weingut Viano**

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

**Favorita** EUR 24,50  
**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** EUR 29,50  
**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** EUR 34,50  
**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** EUR 25,50  
**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** EUR 75,00  
**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 delikate 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** EUR 141,00  
**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)** EUR 370,00  
**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“** EUR 63,20  
**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

EUR 23,50

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

EUR 23,50

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

EUR 23,50

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

EUR 33,00

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

EUR 28,00

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*

EUR 26,50

## 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.*

EUR 27,00

 = 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!*