

# Schoppenweine 0,2l

## Weiß

<b>Italien</b> Venetien	<b>Pinot Grigio – Garganega</b> Pinot Grigio + Garganega trocken Cantina di Soave Dieser italienische Grauburgunder (grigio = grau) ist ein leichter, fruchtbetont, aromatischer Wein. Die Reben dieser Traube wuchern auf den Terrassen und an den Pergolen der Landhäuser, der Inbegriff italienischen Charmes. Durch seinen geringen Säuregehalt empfiehlt sich dieser Wein sehr gut zu leichten Fisch – und Geflügelspeisen, kalten Platten und als Durstlöscher an warmen Sommertagen.	<b>3,90 €</b>
<b>Deutschland</b> Mosel	<b>Feller Maximiner Burgberg</b> Riesling Q. b. A. trocken Weingut Paul Basten Dieser leichte animierende an den Steilhängen der Mosel gereifte Riesling gestaltet sich durch seinen geringen Säuregehalt als idealer Begleiter zu Nudelvariationen, Fisch- und Geflügelgerichten. In der warmen Jahreszeit ist er ein erfrischender Begleiter auch ohne Speisen.	<b>3,90 €</b>
<b>Deutschland</b> Mosel	<b>Trittenheimer Altärchen</b> Kerner Kabinett, halbtrocken Weingut Paul Basten Durch seine angenehm spritzige Frische empfiehlt sich dieser halbtrockene Kerner an heißen Sommertagen. Der fruchtige Geschmack passt bestens zu Geflügel und leichten Speisen sowie Käsevariationen.	<b>4,20 €</b>
<b>Deutschland</b> Baden	<b>Weißburgunder</b> Weißer Burgunder Q. b. A. trocken Dr. Heger Weingut Von der badischen Sonne verwöhnt ist dieser Weißburgunder ein schlanker, trockener Wein mit fokussiertem Nachhall. Sein Duft erinnert an reife Äpfel, Litschi und Pfirsich. Er vereint südlichen Charme mit kühler Frische und Balance. Durch seinen fruchtigen Geschmack passt er perfekt zu Fisch und hellem Fleisch sowie Spargel, Gemüse und Salaten.	<b>5,90 €</b>
<b>Frankreich</b> Burgund	<b>Laforet</b> Chardonnay, trocken Negociant Drouhin Dieser Chardonnay ist ein eher leichter, fruchtiger, in der Säure runder Vertreter aus dem Chardonnaygebiet der Welt. Im Duft erinnert er an Mango, Nüsse und Honig. Er braucht nicht unbedingt eine Speise, begleitet jedoch gerne Nudelvariationen, leichte Fisch - und Fleischgerichte sowie Meeresfrüchte.	<b>7,20 €</b>

# Schoppenweine 0,2l

## Rosé

**Deutschland**      **Langenbach Spätburgunder Weißherbst**      **4,30 €**

Baden

**Weißherbst Q. b. A. trocken**

**Wein- und Sektkellerei Julius Langenbach**

Dieser badische Weißherbst ist aromatisch und sehr fruchtbetont. Mit seiner herzhaft fruchtigen, erfrischenden Säure kommt er kraftvoll und typisch in seiner Art einher und ist sehr beliebt zu leichten Vorspeisen, Speisen und kalten Platten sowie als erfrischender „Kneipwein“.

## Rot

**Deutschland**      **Großkarlbacher Burgweg**      **4,20 €**

Pfalz

**Dornfelder trocken**

**Weingut Wageck – Pfaffmann**

Dieser rebsortentypische Wein hat ein üppiges Fruchtaroma und erinnert in Geruch und Geschmack an Süßkirschen und Brombeeren, mit einer dezenten Vanillenote aus dem Holzfassausbau. Leicht temperiert zwischen 16 und 18°C schmeckt der Dornfelder am Besten zu Wild und Pasteten, geschmortem Fleisch und Steaks.

**Deutschland**      **Pfälzer Rotwein**      **4,20 €**

Pfalz

**Portugieser & Spätburgunder Q. b. A. lieblich**

**Weingut Glaser**

Ein leichter mit feinen, beerigen Noten in Duft und Geschmack versehener Wein. Wem das Leben zu trocken ist, der findet in diesem unkomplizierten Tropfen einen netten Tröster. Er kann ohne Speise genossen werden oder zu säurearmen Vorspeisen, würzigen Soßen, leichten Fleischgerichten und mildem Käse serviert werden.

**Frankreich**      **Haut Médoc**      **5,90 €**

Bordeaux

**Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon trocken**

**Appellation Haut – Médoc Contrôlée**

Diese Cuvée aus verschiedenen Trauben ist ein sehr feinfruchtiger, im Holzfaß gereifter Wein. Er ist ein Schoppenwein der Extraklasse und als idealer Tischwein ein Speisenbegleiter zu allen Gerichten mit Rind -, Schweine - oder Lammfleisch, ferner zu würzigem Käse und Fleischterrinen.

**Australien**      **Bariton**      **5,20 €**

Riverland

**Cabernet Shiraz trocken**

**Kingston Estate**

Dieser Wein ist ein sehr beliebter „blend“ (Verschnitt zweier oder mehrerer Rebsorten). Viele dunkle Früchte mit etwas Pfefferminz und dezente Holzöne machen diesen Wein sehr elegant und rund. Er empfiehlt sich zu Fleischgerichten mit kräftigen Soßen, Wildpasteten und Wildgeflügel sowie in der wärmeren Jahreszeit auch leicht gekühlt zu Grillgerichten.

# Flaschenweine 0,75l

## Weiß

- |                                  |  |                |
|----------------------------------|--|----------------|
| <b>Deutschland</b><br>Pfalz      | <b>Grosskarlbacher Burgweg</b><br>Weißburgunder Q. b. A. trocken<br>Weingut Wageck – Pfaffmann<br>Dieser feinduftige Weißburgunder von der deutschen Weinstraße hat eine frische elegante Säure und erinnert mit seinem feinen Bukett an den Geruch von Mango, Ananas und Pfirsich. Er ist harmonisch trocken und passt mit seinem feinen Schmelz zu kräftig deftiger Hausmannskost, Fischgerichten, Schweinefleisch sowie Aufläufen.                    | <b>16,90 €</b> |
| <b>Deutschland</b><br>Rheinessen | <b>Hans Haas</b><br>Riesling & Huxelrebe Q. b. A. lieblich<br>Weingut Johanninger<br>Der Großvater stand Pate für den Namen. Ihm wird eine Cuvée gewidmet, was sich allgemein gut durchzusetzen scheint. Dem rassigen Riesling wird etwas von der milden, muskatwürzigen Huxelrebe zugegeben. Das Ergebnis ist ein saftiger, fruchtiger und runder Wein, der pikante Salate und Vorspeisen, asiatische Gerichte sowie mittelwürzigen Käse gut begleitet. | <b>16,80 €</b> |
| <b>Deutschland</b><br>Mosel      | <b>Rivaner</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Paul Basten<br>Durch die Sonne an der Mosel verwöhnt ist dieser Rivaner ein feiner Sommerwein. Mit seiner geringen Säure ist der Wein für jeden Geschmackstyp geeignet und empfiehlt sich auch für Diabetiker. Dadurch ergänzt er optimal jedes Gericht, ob warm oder kalt.  | <b>14,90 €</b> |
| <b>Deutschland</b><br>Mosel      | <b>Trittenheimer Apotheke</b><br>Riesling Kabinett, trocken<br>Weingut Paul Basten<br>Ein Riesling, der mit seinem fruchtig spritzigen Charme jedes Herz höher schlagen lässt. Er erinnert in Geruch und Geschmack mit seinen Aprikosenaromen an Sommer und Sonne und passt sich als eher kräftiger Wein ideal allen Fischgerichten an und ist ein empfehlenswerter Begleiter zur deftigen Küche von Mecklenburg – Vorpommern.                           | <b>16,80 €</b> |
| <b>Deutschland</b><br>Franken    | <b>Würzburger Abtsleite</b><br>Silvaner Kabinett trocken<br>Weingut Juliußpital<br>Der Silvaner aus der Abtsleite ist ein vollmundiger Wein mit feiner Mineralität. Als Kabinett gehört er zu den mittengewichtigen Vertretern und kann so schon zum Mittagessen genossen werden. Er gesellt sich gern zu Gemüsegerichten, vor allem zu Spargel. Süßwasserfische, Hausgeflügel und das Fleisch junger Tiere sind an seiner Seite gut aufgehoben.         | <b>21,90 €</b> |

## Flaschenweine 0,75l

### Weiß

- |                               |  |                |
|-------------------------------|--|----------------|
| <b>Deutschland</b><br>Sachsen | <b>Schloß Proschwitz</b><br><b>Grauburgunder Q.b.A. trocken</b><br><b>Weingut Prinz zur Lippe</b><br>Georg Prinz zur Lippe hat nicht viel Zeit verstreichen lassen, um gleich nach der Wende ein so qualitätsorientiertes Weingut zu etablieren.<br>Der Grauburgunder zeigt sich aromatisch – schmelzig und eignet sich als Kompagnon für kräftige Vorspeisen und Pastagerichte, Kalb – und Geflügel – Gerichte, zu gebratenem Fisch und kräftigem Käse.   | <b>24,50 €</b> |
| <b>Österreich</b><br>Wachau   | <b>Burgberg</b><br><b>Grüner Veltliner trocken</b><br><b>Weingut Lagler</b><br>Dieser trockene Veltliner zeigt ein typisches Pfefferl, gepaart mit frischen Zitrusnoten und feinem Honigduft. Seine Säure ist mild und sein Körper von mittlerem Gewicht. Er kann zu Kalb, Kaninchen, kräftigem Fisch und Käse serviert werden.  | <b>21,90 €</b> |
| <b>Frankreich</b><br>Loire    | <b>Justin Monmousseau</b><br><b>Sauvignon blanc Sancerre A.C. trocken</b><br><b>Felsenkellerei Justin Monmousseau</b><br>Im Herzen der Touraine ist dieser herrlich filigrane Wein gewachsen. Mit einer anregenden Säure und einem Fruchtbukett von exotischen Früchten, wie Kiwi, Maracuja und Stachelbeeren erscheint er rassig und frisch. Der Sancerre empfiehlt sich besonders zu hellem Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, exzellent zu Spargelgerichten oder einfach als Aperitif.   | <b>27,80 €</b> |
| <b>Frankreich</b><br>Loire    | <b>Justin Monmousseau</b><br><b>Sauvignon blanc Pouilly Fume A.C. trocken</b><br><b>Felsenkellerei Justin Monmousseau</b><br>Durch die konstanten Temperaturen und eine gute Luftfeuchtigkeit bieten die 15 km langen Kalksteinfelsenkeller dieser traditionsorientierten Kellerei beste Bedingungen für die Lagerung solcher vollen Weine. Solche Loire – Weine sollten jung getrunken werden. Dieser Pouilly Fume ist sehr fruchtig und passt mit seinem mineralischen Aroma und seiner Ausdrucksstärke gut zu kalten Platten, Käse, hellem Fleisch, Fisch und Geflügel. | <b>26,80 €</b> |

## Flaschenweine 0,75l

### Rosé

- |                            |  |                |
|----------------------------|--|----------------|
| <b>Frankreich</b><br>Loire | <b>Justin Monmousseau</b><br><b>Pinot Noir ( Spätburgunder ) Sancerre A.C. rosé</b><br><b>Felsenkellerei Justin Monmousseau</b><br>Dieser Rosé ist sehr finessenreich und hat einen Duft nach Himbeeren und roten Johannisbeeren. Durch die angenehme Frische eignet er sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Geflügel, ist aber auch eine abwechslungsreiche Erfrischung an warmen Sommertagen auf der Terrasse. | <b>27,80 €</b> |
|----------------------------|--|----------------|

# Flaschenweine 0,75l

## Rot

- |                                    |   |                |
|------------------------------------|---|----------------|
| <b>Österreich</b><br>Thermenregion | <b>Classic</b><br><b>Burgunder St. Laurent trocken</b><br><b>Weingut Fischer</b><br>In der warmen Thermenregion südlich von Wien gedeihen die Rebsorten der Burgunderfamilie besonders gut. Dieser kraftvolle St. Laurent profitiert aus einer kurzen Holzfasslagerung und gibt sich würzig herb, jedoch auch samtig. Er harmoniert hervorragend mit Rind – und Wildgerichten.  | <b>20,90 €</b> |
| <b>Spanien</b><br>Navarra          | <b>Agramont</b><br><b>Tempranillo trocken</b><br><b>Weingut Principe de Viana</b><br>Aus dem einstigen Königreich Navarra kommt nicht immer Königliches. Doch neben viel Massenware entdeckt man heute Weine wie eben den Agramont, der in der Nase Aromen von schwarzen Beeren, Schokolade und Cassis entdecken lassen. Durch seine Säurearmut macht er sich sehr rasch beliebt und lässt sich auch ohne Speise sehr gut genießen. Als Partner mag ihn gebratenes Fleisch von Schwein und Lamm, Kaninchen und reifer Hartkäse.                                       | <b>14,90 €</b> |
| <b>Spanien</b><br>Rioja            | <b>Vina Berceo Crianza</b><br><b>Rioja D.O.C. trocken</b><br><b>Weingut Bodega Berceo</b><br>Dieser Rioja ist durch seine mindestens einjährige Lagerung im Barriquefass ein hervorragender Wein mit ausgewogener Balance. Seine Trauben werden nur in ausgewählten Weinbergteilen geerntet und im herkömmlichen Stil verarbeitet. Mit seiner weichen Frucht, den Aromen von Vanille und Gewürzen, sowie von dunklen Kirschen und einem Hauch von Schokolade ergänzt sich dieser runde Crianza sehr gern mit allen Fleischgerichten, Käse und deftiger Hausmannskost. | <b>18,90 €</b> |
| <b>Frankreich</b><br>Bordeaux      | <b>Château Pimorin</b><br><b>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon; A.C. trocken</b><br><b>Weingut Château Pimorin, Haut Médoc</b><br>Geheimtipp für Kenner und Genießer! Dieser elegante Bordeaux - Wein zeichnet sich aus durch sein intensives Aroma roter Früchte. Er ist geprägt durch reife Tannine, fein abgestimmt und sehr elegant, ein Wein mit viel Potential. Der Cuvée ist ein idealer Essensbegleiter zu allen Gerichten mit Rind-, Schweine-, oder Lammfleisch, ferner zu würzigen Käse- und Fleischterrinen, sowie zu Pasta.                     | <b>21,90 €</b> |
| <b>Italien</b><br>Piemont          | <b>Langhe</b><br><b>Nebbiolo &amp; Barbera D.O.C. trocken</b><br><b>Weingut Azienda Agricola Renato Buganza</b><br>Oft wird der Nebbiolo unterschätzt und von den Winzern als „ kleiner Bruder “ ihres Barolo oder Barbaresco angeboten. Doch dieser im Barrique – Ausbau gereifte Wein ist sehr elegant, kräftig und wird von der Frucht des Barbera ergänzt, so dass er sich sehr gut mit Vorspeisen, italienischer Küche und kräftigen Fleischgerichten vereint.   | <b>21,90 €</b> |

# Flaschenweine 0,75l

## Rot

**Italien**  
Sizilien

### **Eloro Pachino**

**19,90 €**

**Nero d´Avola D.O.C. trocken**  
**Weingut Rudini Pachino**

Auf der äußersten Landzunge des südöstlichen Siziliens ist die Nero d´Avola – Traube heimisch geworden. Ihr Ursprung liegt aber in Kalabrien. Durch einzigartige Böden, beste klimatische Verhältnisse und dem Ausbau im Holzfass entsteht ein feiner, würziger und weicher Rotwein, der eine intensive Frucht hat, begleitet von dezenter Vanille -und Röstaromen. Ein fabelhafter Wein, der zur traditionellen italienischen Küche, aber auch zu geschmortem Braten, Fisch und saftigem Gemüse passt.

**Italien**  
Piemont

### **Dolcetto d´Alba**

**19,90 €**

**Dolcetto D.O.C. trocken**  
**Weingut Paolo Conterno**

Dolcetto heißt «kleiner Süßer», was sich auf den hohen Zuckergehalt und die schwache Säure der roten Traubensorte bezieht. Es ist die zweithäufigste Rotweinsorte hinter dem Barbera. Ein Dolcetto macht jung getrunken am meisten Freude und er hat durch seinen geringen Tanningehalt einen samtigen Körper. Im Duft erinnert er an Mandeln und Süßkirschen und somit eignet er sich sehr gut zu würzig scharfen Gerichten und zu jungem Wild.

**Italien**  
Toscana

### **Brolio**

**27,90 €**

**Chianti Classico (100% Sangiovese) D.O.C.G**  
**Barone Ricasoli**

Der Nachfolger des legendären „Erfinders“ des Chiantis ( Bettino Ricasoli ) verzichtet auf traditionelles Cuvée ( Verschnitt ) und lässt den Sangiovese allein sprechen. Er kreiert einen mittelmäßig gewichtigen Wein mit abgerundeter Säure und kirschtig - pflaumigen Aromen. Der 12-monatige Holzfassausbau gibt ihm Noten von Vanille, Kaffee und Tabak mit. Als Essenbegleiter zieht es ihn zu Rind und kräftigen Wildgerichten hin.

**Argentinien**  
Mendoza

### **Amado Sur**

**21,90 €**

**75% Malbec, 15% Syrah, 10% Bonarda trocken**  
**Weingut Trivento**

Die Rebsorte Malbec hat in Argentinien die perfekte Heimat gefunden. Amado Sur ist der Prestigewein der Winemaker Triventos. Sein kräftiges ausdrucksvolles Aroma von roten Früchten wie Pflaume und Kirsche und die Spuren von Vanille durch den Ausbau im Eichenholzfass, macht ihn zum typisch argentinischen Rotwein für den besonderen Genuss. Er ist ein perfekter Partner zu Fondue, Barbecue, dunklem Fleisch wie Rumpsteak oder kräftigem Käse.

**Neuseeland**  
Marlborough

### **Saint Clair**

**23,90 €**

**Pinot Noir trocken**  
**Weingut Saint Clair Estate**

Der Saint Clair zeichnet sich aus durch seine feine, elegante Art und seine ausgeprägten Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen gepaart mit feinen Vanille-Barriquenoten. Ein trockener Wein mit reifer, fast süßlicher Frucht setzt dem strengen Geschmack von herzhaftem Wild- oder Wildgeflügel eine angenehme Note entgegen.