

## Vorwort

Eine Weinkarte zusammenzustellen und zu pflegen ist eine ebenso reizvolle wie auch manches Mal recht schwierige Aufgabe, da die unüberschaubare Vielfalt und das ständig wachsende Angebot der Weinwelt ganz besonders den Mut zur Lücke erfordert.

Daher haben wir uns dazu entschieden, eine rein - deutsche Weinkarte zu erstellen.

Die Einzigartigkeit dieser Karte liegt darin, dass Sie die Weine zum Handelspreis erwerben oder in unserem Restaurant für ein zusätzliches Korkgeld von 7,- € pro Flasche genießen können.

Ein faires Angebot!

Die folgende Auswahl soll einen Überblick der wichtigsten Weinanbaugebiete Deutschlands geben und Ihnen die Wahl der Weine durch Informationen zu Herkunft, Produktion und Geschmack erleichtern.

Unser Angebot basiert auf dem persönlichen Kontakt zu den einzelnen Winzern oder Kellermeistern. Die Weingüter werden im Einzelnen ausführlich vorgestellt.

Alle Weine werden direkt am Weingut erworben oder direkt geliefert.

Wir bemühen uns stets, diese Karte aktuell zu halten, dennoch ist es möglich, dass ein angegebener Wein kurzzeitig nicht verfügbar ist, oder dass ein nicht mehr erhältlicher Jahrgang durch Folgejahrgänge abgelöst wurde. Folgejahrgänge bieten wir jedoch nur an, wenn die Qualität gleich oder besser ist.

Daher gilt: Alle Jahrgangsangaben sind unverbindlich!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen angenehme und vor allem genussreiche Stunden bei und mit uns!

Marco Oriwol und das Team

**"Wer als Wein - und Weiberhasser jedermann im Wege steht,  
der genieße Brot und Wasser, bis er endlich in sich geht."**

(Wilhelm Busch, Frühlingslied, erschienen in "Schein und Sein")

## Offene Weine

<b>Weiß</b>	<b>Riesling, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Frisches Rieslingaroma, trocken, aber weich und vollmundig		
	<b>Weißburgunder, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Kallstadt, Pfalz</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	dezenzte Säure, und feinen Aromen nach Apfel, Ananas und Aprikosen.		
	<b>Riesling, feinherb</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Reife Riesling- Aromen, vollmundiger Geschmack, harmonische Fruchtsäure		
	<b>Riesling , halbtrocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,50 €</b>
	<b>Weingut Roth, Württemberg,</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	erfrischende Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.		
<b>Rosé</b>	<b>Portugieser Weißherbst, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Hensel, Pfalz</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Intensiv, betörend, fruchtig, an Erdbeere und Süßkirsche erinnernd.		
	<b>Württemberg, halbtrocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Roth, Happenbach, Württemberg</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Kräftiger Duft nach vollreifem Obst. Würziger, lachsfarbener Rose mit viel Körper		
<b>Rot</b>	<b>Spätburgunder, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Tesch, trocken</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Der 100%ige Spätburgunder von der Nahe. Saftig und würzig. Leicht gekühlt entfaltet sich das Aroma von Kirschfrucht am besten.		
	<b>Dornfelder, trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Hensel, Pfalz</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Intensiver, einladender Duft nach Brombeeren, schöne Harmonie von fruchtigen und würzigen Komponenten. Feiner, aromatischer Nachhall mit Aromen von Kirschsafft rundet das Bild ab. Der ideale unkomplizierte Feierabendwein.		
	<b>Trollinger, halbtrocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Roth, Happenbach, Württemberg</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Im Duft Himbeere, Kirsche, Fruchtdrops. Ein fruchtiger, herzhafter Württemberger		
	<b>Dornfelder, lieblich</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>Weingut Hensel, Pfalz</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Intensiver, einladender Duft nach Brombeeren, schöne Harmonie von fruchtigen und würzigen Komponenten. Feiner, aromatischer Nachhall mit Aromen von Kirschsafft rundet das Bild ab. Der ideale unkomplizierte Feierabendwein.		

## Weißer Cuvées - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Helle Freude Wein am Stein, Würzburg, Franken</b>	<b>10,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
	Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus. Seine fruchtige und spritzig frische Art macht Lust auf mehr.		
<b>2010er</b>	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>11,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
	Frühlingshaftes, weißes Burgundercuvée mit anfangs zarten, floralen Noten des Weißburgunders, untermalt von opulenten Chardonnay-Aromen an frische Bananen erinnernd.		
<b>2010er</b>	<b>Der Löwe von Schaubeck Graf Adelman, Steinheim/Kleinbottwar, Württemberg</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
	Viel Saft und Fülle, idealer Essensbegleiter, Cuvée aus Riesling, Weiß- und Grauburgunder		
<b>2009er</b>	<b>Hermännische Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	<b>9,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
	Cuvée aus Müller Thurgau, Riesling und Gewürztraminer Einfach lecker!		
<b>2010er</b>	<b>„Freistil“ Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>	<b>11,40 €</b>	<b>18,40 €</b>
	Die Freistil Weißweincuvée ist ein herrlich leichter Sommer- und Terrassenwein aus vornehmlich grünem Silvaner und gelbem Muskateller. Saftig ist er, mit Aromen nach reifen Stachelbeeren, Äpfeln und frischem Heu. Die Reben entstammen einer Quarzsand- / Kies- und einer Kalksteinlage.		

## Scheurebe - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b> <b>2010er</b>	<b>Würzburger Innere Leiste, 11,5 % vol.</b> <b>Wein am Stein, Würzburg, Franken</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>

Eine Kombination aus Cassis, Holunder und Stachelbeere.  
Am Gaumen voll und saftig, mit feiner Süße und schmelzigem,  
langem Abgang.

## Müller Thurgau – trocken

<b>2011er</b>	<b>Höhnstedter Kelterberg</b> <b>Weingut Günter Born,</b> <b>Salzatal OT Höhnstedt, Saale Unstrut</b>	<b>9,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	----------------

Moderner Wein mit fruchtigen filigranen Aromen  
von Ananas und Pfirsich

## Silvaner

<b>2009er</b> <b>2010er</b>	<b>Muschelkalk Silvaner</b> <b>Wein am Stein, Würzburg, Franken</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,90 €</b>
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Birnen, Äpfel und Stachelbeere in der Nase. Leicht grasige  
Noten und grüne Paprika am Gaumen. Rund, frisch und animierend.  
Macht Appetit auf mehr. Muschelkalk ist ein sehr prägendes Element.  
Mineralischer Charakter macht Lust auf mehr.  
Spüren Sie den Boden auf dem die Reben gewachsen sind!

<b>2010er</b>	<b>Höhnstedter Kelterberg</b> <b>Weingut Günter Born,</b> <b>Salzatal OT Höhnstedt, Saale Unstrut</b>	<b>9,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	----------------

Duft nach reifen roten Äpfeln, reifen Bananen, Kräuter

## Gutedel - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b>	<b>Chasselas Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden</b>	<b>11,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
	Die Ernte besonderer Trauben von alten Reben, die Vinifikation im alten Holzfaß und die lange Reife auf der Hefe charakterisieren diesen Gutedel.		
<b>2010er</b>	<b>Höhnstedter Kelterberg Weingut Günter Born, Salzatal OT Höhnstedt, Saale Unstrut</b>	<b>9,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
	Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezentem Fruchtbukett. Eine der ältesten dokumentierten Rebsorten der Welt.		

## Grauburgunder - trocken

<b>2010er</b>	<b>Aufwind Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>10,90 €</b>	<b>17,90 €</b>
	Klassischer Burgunder mit Noten von frischem Laub, Haselnüssen, sowie einem Hauch Vanille. Durch einen dezenten Barriqueinsatz, gewinnt dieser Wein an Komplexität und Würze, ohne an Frische und eigenständigem Charakter zu verlieren.		
<b>2008er</b>	<b>Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe</b>	<b>18,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
	Charaktervoll, kräftiger Grauburgunder. Trocken aber nicht hart, kraftvoll aber nicht fett. Der Ausbau im großen Holzfaß gibt ihm seinen Charakter, ohne das feine Aroma der Trauben zu verfälschen.		
<b>2009er</b>	<b>Stettener Stein Wein am Stein, Würzburg, Franken</b>	<b>13,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
	Lebendig und animierend. Honigmelone und zartgrüne Birne präsentieren sich feingliedrig und finessenreich am Gaumen. Die elegante Säure sorgt für ein frisches Finale.		
<b>2010er</b>	<b>Selektion, Schlossgut Ebringen Ebringen, Baden</b>	<b>13,30 €</b>	<b>20,30 €</b>
	Top Lesegut aus unseren besten Lagen von alten Rebstöcken, schonende Vergärung sowohl im Edelstahl als auch im neuen Holz und die Reife auf der Gärhefe ergänzen die kräutrige Primäaromatik.		

## Weißburgunder - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
	Im Barrique gereift. Vollreife Fruchtaromen harmonisieren mit leichten Vanillenoten. Fülliger Körper und eine leichte Cremigkeit im Mundgefühl.		
<b>2009er</b>	<b>Weingut Klaus Piedmont, Konz-Filzen, Saar</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
	Ein leichter Sommerwein.		
<b>2009er</b>	<b>Edition –S-, Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>11,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
	Dank seiner Fülle und einer nachhaltigen Fruchtigkeit überzeugt dieser Weiße Burgunder (Pinot blanc) mit imposantem Geschmacksvolumen.		
<b>2008er</b>	<b>Edition –S- Dönnhoff, Oberhausen, Nahe</b>	<b>25,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
	Selektion von gesunden hochreifen Weißburgundertrauben. Die Holzaromen der neuen Stückfässer aus Pfälzer Eiche geben dem Weißburgunder Rückgrat und Kraft und machen ihn zu einem hervorragenden Menüwein mit großem Reifepotential.		
<b>2008er</b>	<b>Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe</b>	<b>15,90 €</b>	<b>22,90 €</b>
	Feiner trockener Weißburgunder, würzig, frisch – ein fabelhafter Essensbegleiter – anregend und sehr bekömmlich, mit ausgewogener Säure.		
<b>2010er</b>	<b>Edition –S-, Schlossgut Ebringen Ebringen, Baden</b>	<b>11,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
	Mit einer fein eingebunden Säurestruktur, der Aromatik von reifen Selektionstrauben, und seiner aromaschonenden Vinifikation In Edelstahl und Holztanks.		
<b>2010er</b>	<b>Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
	Ein Weißburgunder mit fantastisch saftiger Frucht, viel reifem Apfel und guter Fülle, der ein perfekter Begleiter zu Kalb oder Meeresfrüchten ist.		

## Sauvignon Blanc - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Weingut Gebrüder Ludwig Thörnich, Mosel</b>	<b>11,80 €</b>	<b>18,80 €</b>
	So schmeckt der Sommer! Volle Sauvignon-Aromatik nach Stachelbeeren, belebendes Mundgefühl, frische Säure. Die absolute Weinempfehlung für die warme Jahreszeit!		
<b>2010er</b>	<b>Selektion, Schlossgut Ebringen Ebringen, Baden</b>	<b>13,30 €</b>	<b>20,30 €</b>
	In diesem Jahr ein eleganter trockener Weißwein mit fein-aromatischen Duft von Feige und Stachelbeeren. Das harmonische Zusammenspiel von Frucht und lebendiger Säure macht diesen Sauvignon blanc zu einem idealen Begleiter für leichte Speisen.		
<b>2009er</b>	<b>Aufwind Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>13,50 €</b>	<b>20,50 €</b>
	Saftige schwarze Cassisbeeren treffen knackiggrüne Johannisbeerblätter! Fast cremig mit kraftvoll elegantem Körper und der typisch grasigen Säure, zeigt sich dieser Tropfen noch sehr jugendlich.		

## Chardonnay - trocken

<b>2009er</b>	<b>Höhenflug Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>17,90 €</b>	<b>24,90 €</b>
	Dieser Chardonnay zeichnet sich durch eine helle goldgelbe Farbe aus, während der Duft von deutlichen Barriquearomen wie Toast, Karamell und Vanille geprägt ist. Hinzu gesellen sich fruchtige Noten von saftig reifen Honigmelonen. Auch im Mund zeigt sich der Ausbau im kleinen Eichenholzfaß, mit einem cremigen Mundgefühl und leichten Tanninen, gepaart mit Noten von reifer Ananas. Diese harmonieren wunderbar mit den feinen Fruchtsäuren, welche dem Kräftigen Körper dieses perfekt ausbalancierten Chardonnays eine aparte Frische entgegengesetzt.		
<b>2010er</b>	<b>Silberkapsel Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>	<b>15,90 €</b>	<b>22,90 €</b>
	Saftiger Chardonnay vom Kalksteinfels. Kein Übersee, kein frankophiler Geschmack, ein deutscher Chardonnay mit hoher Mineralität, intensiver Frucht und Schmelz. Lebendiger Typ, mit kraftvoller Struktur ausgebaut in alten Holzfässern. Mineralisch, elegante Aromen nach überreifen gelben Früchten, Birne, Orangenschale ein Hauch Walnuss und dezente Exotische Noten umzaubern den Gaumen.		

## Riesling - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Thörnicher Riesling Kabinett Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel</b>	<b>9,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
	Pflanzlicher und auch etwas mineralischer Pfirsich-Zitrusduft. Feinsaftige Frucht feiner Säure, leicht wachsige Töne und Kandisnoten, kräutige Anklänge, etwas Schmelz, gute Präsenz am Gaumen, leichter Gerbstoff, ordentlicher Abgang.		
<b>2010er</b>	<b>Filzener Riesling Kabinett Klaus Piedmont, Konz-Filzen, Saar</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
	Typischer Saariesling. Rassige und feinnervige Säurestruktur, verspieltes Bouquet von Limone und Minze.		
<b>2008er 2010er</b>	<b>Gutsriesling Dönnhoff, Oberhausen, Nahe</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Herzhaft frisch und klar, elegant mit anregender Mineralität. Herrliche Weine für jeden Tag mit nicht so hohem Alkohol und sehr bekömmlicher Säure.		
<b>2010er</b>	<b>Hattenheimer Engelmansberg Balthasar Ress, Hattenheim, Rheingau</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Apfel-Aprikosenaromen mit leichtem Holunder-Anklang. Zurückhaltende Säure mit eleganter Süße.		
<b>2008er</b>	<b>Riesling unplugged, Kabinett Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe</b>	<b>10,50 €</b>	<b>17,50 €</b>
	Unplugged steht in der Rock- und Popmusik für musikalische, ohne elektronische Verstärkung und technische Verzerrungen. Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Kabinett-Wein. Der sehr mineralische Wein riecht nach weißfleischigen Pfirsichen. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, sehr trocken im Stil.		
<b>2008er</b>	<b>Krone, Spätlese Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Bedingt durch die höheren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geraten die Riesling - Weine aus der Krone straff und ausdrucksstark, was wiederum sehr gut zu dem mineralischen Spiel dieser Weine passt. Die Reben haben ein Alter von 25 Jahren.		

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er 2010er</b>	<b>Gutsriesling - die Visitenkarte Gut Hermannsberg, Niederhausen Nahe</b>	<b>11,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
	Perfekt ausbalanciert und mit einer feinen Zitrusfruchtaromatik und einem Hauch Mineralität ausgestattet, ist unser Gutsriesling der ideale Wein für jeden Tag.		
<b>2009er 2010er</b>	<b>Schlossböckelheimer Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Ein Wein mit einem eleganten Säurespiel und saftiger, präziser Frucht. Sehr mineralisch und feingliedrig zeigt er, welches Potential die Lage Kupfergrube besitzt.		
<b>2010er</b>	<b>Niederhäuser Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Elegant und dennoch ausdrucksstark zeigt er alle Facetten der Niederhäuser Lagen.		
<b>2009er</b>	<b>Ritsch, Thörnicher Ritsch Spätlese,</b>	<b>10,50 €</b>	<b>17,50 €</b>
	An uralten Reben gereifte Trauben ergeben eine Dichte und Länge, die sich noch nach Minuten im Gaumen entfaltet. Hier sprechen die Winzer von Terroir und purer Mineralität.		
<b>2009er</b>	<b>„Montis“ Thörnicher Ritsch Auslese</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
	Mineralisch-würziger Duft nach teils angetrockneten Pfirsichen und Aprikosen mit tabakigen Noten. Feinsaftig im Mund, nicht ganz trocken, pflanzliche, auch wieder tabakige Noten, sehr feine, präsen Säure, zart wachsige Anklänge, gute Nachhaltigkeit am Gaumen, gewisse Kraft und bei aller Leichtigkeit sehr gute Substanz, guter Abgang.		
<b>2009er</b>	<b>Von den Steinterrassen 1,5 l Magnum Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	<b>58,00 €</b>	<b>65,00 €</b>
	Dicht, konzentriert und dennoch finessenreich mit ausgeprägter Mineralität.		

**Riesling: Die Königin der Reben!!!**



## Große Gewächse

**2009er**                    **Würzburger Innere Leiste – Riesling GG**                    **65,00 €**  
**Weingut Am Stein, Würzburg, Franken**

In der Nase mit einem animierenden Duft nach Aprikose und Melisse, mit einem Anklang nach Citrusfrüchten sowie reifer Birne. Am Gaumen delikate, schön eingebundene Säure mit typischer Mineralität des nachhaltigen aber skelettreichen Muschelkalk- Bodens

**2009er**                    **Würzburger Innere Leiste – Silvaner GG**                    **65,00 €**  
**Weingut Am Stein, Würzburg, Franken**

Vollreife Birnen begeistern in der Nase. Rote Äpfel verbinden sich mit Mandarinenaromen harmonisch auf der Zunge und verschmelzen mit einer filigranen Säure. Die ausgeprägte salzig – mineralische Komponente verleiht diesem Silvaner Schmelz und Eleganz.

Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sowie des Bernkasteler Ringes sind. Neben dem Adler-Logo des Verbandes, sind die Weinflaschen der Mitglieder des VDP, welche die Klassifikationskriterien erfüllen, mit dem Logo Erste Lage am Flaschenhals versehen. Im Weinanbaugebiet Rheingau wird statt der Bezeichnung Großes Gewächs die Bezeichnung Erstes Gewächs verwendet. Weinflaschen der Klassifikationsstufe Großes Gewächs der Winzervereinigung Bernkasteler Ring werden mit dem Logo GG gekennzeichnet.

Eine Entsprechung ist in Frankreich die Qualitätsbezeichnung Grand Cru, was übersetzt das Gleiche meint. Allerdings bezieht sich diese Bezeichnung in verschiedenen Weinbaugebieten nicht immer auf das Gleiche: zum Teil auf die Lage (zum Beispiel Elsass), zum Teil auf das Weingut (Bordeaux), zum Teil auf die Weinbaugemeinde (Champagne). Insofern genügt die deutsche Qualitätsbezeichnung umfassenderen Kriterien.

## Restsüße Weißweine – halbtrocken, lieblich, mild

		kaufen	trinken
2009er	<b>Blanc de Noir, Edition Jean Buscher, Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen, feinherb</b>	11,20 €	18,20 €
	Feinherber weißer Wein aus roten Trauben! Mit aparter Fruchtnote ist er ein guter Begleiter abendlicher Mußestunden.		
2010er	<b>Thörnicher Riesling feinherb Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel</b>	9,90€	16,90 €
	Lebendig, fruchtig, mineralisch mit zart angedeuteter Fruchtsüße. Feine, elegante Struktur. der ideale Begleiter zur leichten Sommerküche oder die Sommerterrasse.		
2010er	<b>Filzener Riesling Kabinett, feinherb Weingut Klaus Piedmont, Konz-Filzen, Saar</b>	12,90 €	19,90 €
	Typisch leichter Saar-Riesling. Rassige und feinnervige Säurestruktur, verspieltes Bouquet von Limone und Minze.		
2010er	<b>Schloss Reichartshausen, Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Balthasar Ress, Hattenheim, Rheingau</b>	12,50 €	19,50 €
	Saftige Frucht mit gut eingebundener Säure, sehr dicht und lang im Abgang.		
2010er	<b>Hattenheimer Schützenhaus, Riesling, Kabinett, halbtrocken Weingut Balthasar Ress, Hattenheim, Rheingau</b>	11,50 €	18,50 €
	Seine Aromatik wird von einem breiten Fächer der Zitrusfrüchte und Wald- und Wiesenblumen und Kräutern dominiert. Am Gaumen ist der dann feinschmelzig, "sandig" mit weicher und zugänglicher Säure welche im Abgang dichte und lange feinherbe, mineralische Aromen und eine kleine süße Spitze - präsentiert.		
2010er	<b>Altenbamberger Rothenberg, edelsüß Riesling Spätlese Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	12,90 €	19,90 €
	Sehr mineralisch und komplex. Ein Wein mit langem Finish und einem enormen Reifepotential.		
2010er	<b>Riesling, Kabinett, feinherb Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe</b>	11,50 €	18,50 €
	In dem vom Löss überwehtem Schiefergestein wachsen in der Steillage markante, saftige Rieslingweine mit Anmut und Fülle.		

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Muskateller, mild Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>7,90 €</b>	<b>14,90 €</b>
	Ausgereifte Muskatellertrauben mit pikanter Fruchtsäure prägen diesen Wein. Feine Natursüße bereitet eindrucksvolle Genusserlebnisse.		
<b>2010er</b>	<b>Filzener Pullchen Riesling Spätlese, mild Weingut Klaus Piedmont, Konz-Filzen, Saar</b>	<b>18,90 €</b>	<b>25,90 €</b>
	Spätlese der 1. Lage. Der Wein ist von besonderer Reife, Es zeigt sich die ganze Bandbreite eines Saar-Rieslings, komplex, vielschichtig und dicht.		
<b>2010er</b>	<b>Auslese Klüsserather Bruderschaft 0,5 l Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel, fruchtsüß</b>	<b>16,90 €</b>	<b>21,90 €</b>
	Eine ausgeprägte Mineralität und die erfrischende Säure geben dem Wein die filigrane Eleganz einer Riesling Auslese vom Mosel-Schiefer. Ein Duft von Honig und exotischen Früchten wie Mango und Ananas.		
<b>2010er</b>	<b>Kerner, Spätlese, halbtrocken Höhnstedter Kelterberg Weingut Günter Born, Salzatal OT Höhnstedt, Saale Unstrut</b>	<b>11,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
	Intensiv aber unaufdringliches Fruchtbukett nach tropischen Früchten und Eisbonbon, welches von einer subtilen Süße am Gaumen unterstützt wird.		
<b>2010er</b>	<b>Dornröschen ® Weißwein, mild Muskateller und Gewürztraminer Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
	Vollmundiger fruchtiger Wein mit feinem Aroma		

**Restsüße:** Nach wenigen Wochen ist der Gärprozess beendet. Der Wein ist normalerweise völlig trocken, da der Zucker von Hefe in Alkohol verwandelt wurde.

Wenn der Most einen sehr hohen Zuckergehalt hat (bei sehr reifen und überreifen Trauben), dann geschieht es, dass sich die Hefe "erschöpft". Wenn ein Alkoholgehalt von 12 bis 15 Volumen-Prozent erreicht ist, hört die Gärung in jedem Fall auf - auch wenn noch weiterer Fruchtzucker vorhanden ist!

Auch bei Mosten mit weniger hohem Zuckergehalt kann ein Teil des Fruchtzuckers erhalten bleiben. Dann nämlich, wenn der Kellermeister durch Herausfiltern der Hefen die Gärung zum Abschluss bringt. Dieser unvergorene Zucker verbleibt dem Wein und lässt ihn lieblich oder süß erscheinen. Das ist die "Restsüße".

Schließlich gibt es noch weitere Möglichkeit, liebliche Weine zu erzeugen: mit der "Süßreserve". Die Süßreserve ist nichts anderes als Traubenmost, dem unmittelbar nach der Kelterung die Hefen entzogen wurden, so dass keine alkoholische Gärung stattfinden kann. Damit bleibt der Traubenzucker vollständig erhalten. Kurz vor der Flaschenabfüllung wird dann einem durchgegorenen Wein diese Süßreserve hinzugegeben. Je nach der Menge zugegebener Süßreserve entsteht ein halbtrockener, ein lieblicher oder süßer Wein.

## Rosé - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2008er 2010er</b>	<b>Frühburgunder Rosé QBA, trocken Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel</b>	<b>8,90 €</b>	<b>15,90 €</b>

Die Rosé-Cuvée aus Frühburgunder und St. Laurent ergibt einen fruchtbetonten Sommerwein, der ausgezeichnet mit der leichten sommerlichen Küche harmoniert.

<b>2009er</b>	<b>Cabernet &amp; Merlot Rosé trocken Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>10,80 €</b>	<b>17,80 €</b>
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Leuchtendes Granatrot nimmt einen funkelnd im Glas gefangen. Der beerige Duft von frischen Erdbeeren, Himbeeren und knackiger, roter Paprika nehmen einem den letzten Willen. Komplex am Gaumen mit kraftvoll harmonischem Süße-Säure-Spiel, dringt im Abgang Rotwein - Charakter deutlich wärmend zu Tage. Der Cabernet bringt die feste Struktur und zarte Schärfe, während der Merlot die sanften Fruchtaromen in diese gelungene Ehe einbringt.

## Blanc de Noir, Spätburgunder, trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b>	<b>Deep Blue, Spätlese Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,50 €</b>

Deep Blue ist ein Hinweis auf die geologische Struktur unserer Heimat. Die Reben wachsen in einem Gebiet (Mainzer Becken) in dem einst die Haie der Schrecken im Urmeer waren.

<b>2008er</b>	<b>Illusion Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahr</b>	<b>14,80 €</b>	<b>21,80 €</b>
---------------	------------------------------------------------------	----------------	----------------

Der Wein ist geprägt von reifen Früchten wie Apfel, Birne, Pfirsich und Melone begleitet von einer feinen Limettenaromatik und Mineralität.

## Rote Cuvées - trocken

		kaufen	trinken
2008er	<b>„Jraaduss!“ Cuvée – Spätburgunder und Dornfelder Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr</b>	<b>9,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
	JRAADUSS! entspricht der rheinischen Seele. Unkompliziert, frisch, fruchtig und vollkommen ehrlich. Eine süffige Cuvée für den wohlverdienten Feierabend, ein angenehmer Partygast, ein täglicher Begleiter zur leichten Küche,		
2007er	<b>Cuvée Georg- Barrique Frühburgunder / Cabernet Franc Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr</b>	<b>24,60 €</b>	<b>31,60 €</b>
	Ein bisschen Châteauneuf von der Ahr und das mit einer typischen Ahr und einer Loire Rebsorte? Der Schiefer macht's möglich. Eine ungewöhnliche Cuvée aus Frühburgunder und Cabernet Franc. Dunkel, würziger Duft, sehr intensiv, aber niemals hart.		
2007er	<b>Aufwind Cuvée St. Laurent &amp; Cabernet Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
	In dichtem Purpurrot glitzert dieses Cuvée Aufwind im Glas. Anfangs kühl und jung, mit deutlichen Paprika-Anklängen verrät es seinen hohen Cabernet Sauvignon-Anteil. Im Mund offenbart er seine ganze Fruchtigkeit mit Noten von reifen dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen, Räucherspeck und einem Hauch von rotem Pfeffer. Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert, zeigt es sein ganzes Potenzial. Gönnen Sie seinen noch etwas ungestümen Tanninen ein wenig Luft im Glas.		
2008er	<b>Cuvée Höhenflug Merlot, Cabernet Sauvignon und Frühburgunder Weingut Tomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>16,90 €</b>	<b>23,90 €</b>
	Frisch geöffnet, präsentiert dieses Cuvée Höhenflug Noten von schwarzem Pfeffer, Sauerkirschen, Piment und Herbstlaub, sowie edle Holznoten. Doch mit etwas Luft gesellt sich ein Bukett von Cassis, Holunderbeeren und saftigen Brombeeren hinzu. Die Zunge wird umschmeichelt von dieser komplexen Vielschichtigkeit und der wohlgeformten Balance dieses Tropfens. Vollendet mit Noten von aromatischem Tabak und Vanille im Finale ist es bereits erstaunlich trinkreif, gewinnt aber noch durch Lagerung. Ein Kraftprotz, ideal zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak oder Wild!		

			kaufen	trinken
2009er	<b>Ursprung</b>	0,75 l	11,90 €	18,50 €
		1,50 l Magnum		30,50 €
	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, Cabernet Mitos Marcus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</b>			

Internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon und Merlot) treffen mit einem Stück Deutschland (Portugieser und Cabernet Mitos) aufeinander.

2009er	<b>Black Print</b>	0,75 l	12,80 €	19,80 €
		1,50 l		35,50 €
	<b>St. Laurent, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa Marcus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</b>			

Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluß von hoch reifem Lesegut und individuellen Standorten zu verdanken. Der optimale Erntezeitpunkt der sehr unterschiedlichen Rebsorten ist die größte Herausforderung hierbei. Rotwein Made in Germany geworden.

2008er	<b>Tohuwabohu</b>		19,90 €	26,90 €
2009er	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Marcus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</b>			

Das erste Buch Mose beginnt mit dem Satz „Bereshith bara elohim et hashmajim v'et ha'arez, v'ha'arez hajtah tohu vavohu...“

Tohuwabohu beschreibt also die größtmögliche Unordnung, die der ordnenden Hand eines Gottes bedarf. Tohuwabohu ist eine Hommage an unseren Sohn Nicolaus, der bei uns nicht nur alles auf den Kopf stellt – sondern vieles neu ordnet. Drei große internationale Rebsorten, nur einen Steinwurf von unserem Weingut auf einem kargem, sandig kiesigem Standort gewachsen.

2008er	<b>„Herbst im Park“</b>		19,50 €	26,90 €
	<b>40% Lemberger, 40% Burgunder und Cabernet. Graf Adelman, Steinheim/Kleinbottwar, Württemberg</b>			

"Dem Weingut Graf Adelman gelang das Kunststück, sich zum **viertem Mal in Folge** unter den TOP 3 zu behaupten. Die Cuvée "Herbst im Park" gehört zweifellos zu den großen deutschen **Rotwein-Klassiker** im Fachhandel" (**Weinwirtschaft 1/2011**). Granatfarben, üppiges, ausladendes Bouquet von feinen Preiselbeeren und dunklen Früchten, große Fülle und Schmelz, langer Nachhall, über zwei Jahre im Barrique!

2009er	<b>„Luitmar“</b>		31,50 €	38,50 €
	<b>Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>			

Der "LUITMAR" ist eine der spannendsten, kuriosesten, aber gleichwohl erfolgreichsten deutschen Rotweincuvées. Kontinuierliche Teilnahmen im Finale um den deutschen Rotweinpreis und ein 1. Platz sprechen von einer hohen qualitativen Kontinuität. Die Cuvée setzt sich zusammen aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch und Sangiovese.

## Dornfelder - trocken

		kaufen	trinken
2007er	<b>Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr 10 Monate im Barriques</b>	<b>12,80 €</b>	<b>19,80 €</b>
	Dunkelbeerige Aromen nach Brombeeren, Holunder und Wacholder duftend, mit deutlicher Würze unterlegt. Insgesamt mit gut eingebundener Säure und Kräuternoten im Nachhall.		

## Spätburgunder - trocken

		kaufen	trinken
2008er	<b>„M“ Marcus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</b>	<b>15,90 €</b>	<b>22,90 €</b>
	Der "M" ist ein stattlicher Spätburgunder vom Kult-Winzer Markus Schneider. Er stammt aus zwei verschiedenen Reb-Parzellen; eine 80m und eine 170m über dem Meeresspiegel. Ein Mix aus Finesse und Kraft. Die Böden bestehen überwiegend aus Kalkmergel und kiesigen Terrassen-Schotter. Der Spätburgunder verbindet seine üppige, ausladende Fruchtigkeit und Eleganz mit einem kräftigen Körper, dichten Tanninen und einer Spur Mineralität. Deutlich aber passend auch die würzige Holznote.		
2008er	<b>Spätburgunder Unplugged Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr</b>	<b>15,00 €</b>	<b>22,00 €</b>
	das Prinzip Unplugged steht im Zeitalter der technischen Reproduzierbarkeit und der Massenprodukte für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten und für die Erkenntnis, dass nicht jede Innovation und jeder Trend die Musik automatisch besser macht. Das Weingut Kreuzberg hat diese Idee auf ihr Thema, den Spätburgunder, übertragen. Der Wein ist facettenreich und geschmeidig. Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten. Eleganter Pinot Noir mit deutlicher Würze, Extrakt und präsender Säure.		
2008er	<b>Pinot Noir / Spätburgunder ; Barrique Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden</b>	<b>14,50 €</b>	<b>21,50 €</b>
	Der Blauer Spätburgunder (Pinot Noir) zählt zu den nobelsten Rebsorten der Welt. Höchste Qualitäten erreicht er auf Kalksteinböden, wie am Fuß des Schönbergs. Keine andere Rotweinsorte konzentriert - in seiner Komplexität, beerigen Frucht und weichen Tanninstruktur - das typische Terroir einer Weinbergslage auf so beeindruckende Art und Weise. Dieser Rotwein erlangt durch eine Kaltmazeration vor der Maischegärung ein hohes Maß an dichter Fruchtaromatik und eine komplexe Tanninstruktur. Er wird in Barriques eingelagert und reift im historischen Ebringer Schlosskeller. Diese Vinifikation in Barriques verschiedener Herkunft und unterschiedlichen Alters ergänzt die natürliche weiche Tanninstruktur, bereichert und unterstreicht die Beerenaromatik.		

## Spätburgunder - trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2008er</b>	<b>Pinot Noir „S“, 14 Monate Barrique Schlossgut Ebringen, Ebringen, Baden</b>	<b>23,80 €</b>	<b>30,80 €</b>
	Dieser Pinot Noir wächst in den besten Lagen des Ebringer Sommerbergs. Nur eine geringe Zahl von Trauben reift an den Weinreben und verleiht dem Wein viel klare, dichte und reife Frucht.		
<b>2007er</b>	<b>„Devonschiefer“ Goldkapsel 17 Monate Barrique gereift Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr</b>	<b>38,00 €</b>	<b>45,00 €</b>
	Der „Devonschiefer“ ist eine Selektion aus unseren besten Spätburgunder-Steillagen. Es werden fast 6 Hektar Weinberge in Steil- und Steilstlagen des Ahrtales bewirtschaftet, die alle einen mehr oder weniger hohen Anteil an devonischen Schiefergestein aufweisen. Dieses bis zu 360 Millionen Jahre alte Gestein gibt dem Weinen die ahr-typische mineralische Art und dient den Reben als Wärmespeicher. Kraftvoll mit ausgeprägter dunkler Frucht und deutlichen Gewürznoten. Der Wein zeigt zart rauchige Anklänge begleitet von floralen Aromen, die bis zum langen Nachhall reichen. Extraktreich und gut entwickelte Tannine.		
<b>2008er</b>	<b>Meyer-Näkel, Dernau, Ahr</b>	<b>14,90 €</b>	<b>21,90 €</b>
	Leuchtendes Rubinrot; opulente Aromen von reifen Waldbeeren und Kirschen, klassische Pinot Frucht; weich und rund; elegant; hat Schmelz und reife Fruchtfülle, sehr ausgewogen und lang.		
<b>2007er</b>	<b>Selektion „S“ Meyer-Näkel, Dernau, Ahr</b>	<b>35,90 €</b>	<b>42,90 €</b>
	In der Nase findet sich eine elegante Kombination aus Brombeeren, Heidelbeeren, roten Kirschen, Himbeere, Vanille, Zartbitterschokolade und Veilchen, unterstrichen von dezenteren Holzaromen. Feingliedrige Gerbstoffe; starke Struktur und Intensität auf dem Gaumen; vielschichtiger Nachhall und gutes Potential.		

## Frühburgunder – trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b>	<b>Classic, Rarität im Ahrtal Weingut Kreuzberg, Ahr, Dernau,</b>	<b>19,90 €</b>	<b>26,90 €</b>
	Herrlicher Duft nach eingekochten roten Beeren mit floralen und pflanzlichen Noten. Im Mund überzeugt seine weiche Frucht, mit feinem Tannin und süßlichem Schmelz. Ein sehr harmonischer Wein mit mineralischen Noten, weichem, vollem Körper und wunderbarem Abgang.		
<b>2008er</b>	<b>Meyer-Näkel, Dernau, Ahr</b>	<b>19,90 €</b>	<b>16,90 €</b>
	In der Nase als auch auf dem Gaumen dominieren Beerenfrüchte wie Himbeere und Heidelbeere sowie Schattenmorellen und feine florale Noten, Kakaobohnen, dezente Röstaromen und Vanille kombiniert mit einer eleganten Tanninstruktur.		
<b>2009er</b>	<b>„Reserve“ Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>	<b>25,90 €</b>	<b>32,90 €</b>
	Dieser Frühburgunder zeichnet sich aus durch sein angenehm fruchtiges Aroma, welches sich im Geschmack sehr schön fortsetzt. Deutliche Kirschnoten, Cassis und Dörrpflaume untermalt mit Kräutern, Lebkuchengewürz und ausgeprägten Pfeffernoten zeichnen diesen Wein aus. Ständiger Begleiter ist eine feine Eichenholznote, welche schön in den Wein eingebunden ist und zur Stilistik passt. Klassisch durchgegoren, trocken ist er im Eingang angenehm weich.		

## St. Laurent - trocken

<b>2009er</b>	<b>Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel</b>	<b>11,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
	Beeindruckend tiefrote Farbe, ausgewogene Vollreife nach der Holzfasslagerung. Satte Aromatik nach wilder Kirsche. Schöne Länge mit sanftem Tannin. Unsere Empfehlung: Wein bitte vor dem Genuss dekantieren!		

## Merlot, Cabernet Sauvignon, trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b>	<b>Merlot Höhenflug trocken Thomas Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz</b>	<b>15,90 €</b>	<b>23,50 €</b>

Der Merlot Höhenflug glitzert in dunklem Kirschrot, während die Nase delikate Noten von saftigen Schattenmorellen, Holunderbeeren und feinwürzigen Barriquearomen wie Buchenrauch und Toast preisgibt. Am Gaumen offeriert dieser fruchtig-würzige Tropfen einen wohlproportionierten weichen Körper mit feinen dynamischen Tanninen.

Das stets präsenste filigrane Spiel von Frucht und Röstaromatik dieses noch Sehr jungen Höhenflugs findet sein fulminantes Finale in einem langen aromatisch-würzigen Abgang.

<b>2009er</b>	<b>Merlot „Reserve“ Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>	<b>24,60 €</b>	<b>31,60 €</b>
---------------	--------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Deutliche Kirschnoten, Cassis und Dörripflaume untermalt mit Würze, feinen Pfeffernoten und unglaublicher Kraft. Eine absolute Rarität, einer der wenigen reinsortigen Merlots nördlich der Alpen. Superpremiumrotwein, den man in dieser Qualität nicht aus Deutschland vermuten würde.

<b>2009er</b>	<b>Cabernet Sauvignon „Reserve“ Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>	<b>24,60 €</b>	<b>31,60 €</b>
---------------	--------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Von Hand geerntet, trad. Maische vergoren, 20 Monate im kleinen Eichenholzfaß gelagert. Ein gehaltvoller Rotwein mit intensiven Aromen nach vollreifen Waldfrüchten untermalt mit Noten von Schokolade und Weihnachtsgewürz. Durchgegoren mit kräftiger Tanninstruktur korrespondiert dieser Wein zu kräftigen Fleischgerichten und besonders zu Wild. Deutscher Cabernet Sauvignon, eine echte Rarität und von unglaublicher Qualität, die die wenigsten hier in Deutschland vermuten.

## Portugieser und Schwarzriesling – trocken

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2009er</b>	<b>Blauer Portugieser Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>8,90 €</b>	<b>15,90 €</b>

Fruchtige Leichtigkeit prägt diesen zarten Rotwein. Mit feiner Säure ist auch er ein magenmilder Genuss und ein angenehmer Trunk zur Abendstunde.

<b>2008er</b>	<b>Schwarzriesling, Edition-S- Weingut Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>12,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Beste Schwarzriesling – Rotweine sind ein Markenzeichen unseres Weingutes.

Mit großer Fülle und dezenten Tanninnoten ist er ein willkommener Begleiter sehr vieler Wild- und Bratengerichten.

## Lemberger und Trollinger – trocken

<b>2010er</b>	<b>Lemberger *** Weingut Roth, Happenbach, Württemberg</b>	<b>8,80 €</b>	<b>15,80 €</b>
---------------	----------------------------------------------------------------	---------------	----------------

In der Nase sind warme, würzige und fruchtige Aromen wie grüne Paprika, Pfeffer, Holunderbeere und grüner Tee. Der gerbstoffbetonte vereint seinen fruchtigen und beerigen Charakter mit intensiven Pflaumen- und Kirschnoten

<b>2010er</b>	<b>„Der Trollinger“, Weingut Roth, Happenbach, Württemberg</b>		
---------------	--------------------------------------------------------------------	--	--

In der Nase trollingertypische Bouquetnoten, wie Kirsche und Erdbeere, abgerundet durch den feinen Duft nach roten Johannesbeeren.  
Im Geschmack nach Süßkirsche und Pflaume.

<b>2008er</b>	<b>Lemberger „N“ Graf Adelmann, Steinheim/ Kleinbottwar, Württemberg</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
---------------	------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Dunkles Rubin, Bouquet elegant, rauchig - fruchtig, feine Noten von Pfeffer und reifer Kirsche; mittleres Gewicht; ein Klassiker!

<b>2009er</b>	<b>Lemberger „Der Löwe von Schaubeck“ Graf Adelmann, Steinheim/ Kleinbottwar, Württemberg</b>	<b>21,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Granatfarben, Bouquet von dunklen Früchten mit nussigen Anklängen, saftige Kirschnote, Anklänge von Kakao, gute Struktur; Ausbau über 18 Monate im Barrique, ca. 20% neues Holz (Allier)

## Große Gewächse

**2008er**      **Lemberger GG, "Der schwarze Löwe"**      **78,00 €**  
**Kleinbottwarer Oberer Berg**  
**Graf Adelman, Steinheim/ Kleinbottwar, Württemberg**

Die Spitze unserer Löwen-Kollention, Granatfarben, überaus charmanter Duft von Zedernholz, Preiselbeeren, Fülle, Saftigkeit, Tannine, Dichte und Alkohol lassen auf einen langen Lebensweg schließen!

**2009er**      **Laumersheimer Steinbuckel, PINOT NOIR - GG**      **88,00 €**  
**Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz**

Wie der Name schon sagt findet man im Steinbuckel einen massiven, Kalksteinfels im Unterboden. Die Lage ist an der Abruchkante eines Höhenzugs, der eine der höchsten Hügel Laumersheims darstellt. Hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, feine, burgundische Art. Charmante Fruchtnote, bei intensivem Körper. Wunderbar eingebundene Gerbstoffe. Der Wein hat enorme Dichte und Struktur ist aber trotzdem sehr elegant, nahezu verspielt.. Ein Deutscher Spätburgunder, der im Konzert der „Großen“ aus Burgund mehr als ein „Wörtchen“ mitreden kann.

**2009er**      **Laumersheimer Kirschgarten, PINOT NOIR - GG**      **88,00 €**  
**Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz**

Diese Trauben stammen aus der besten Laumersheimer Lage, dem Kirschgarten. Schwarzerdeanteile mit Kalkmergel im Oberboden und einem massiv, steinigen Kalksteinfels als Fundament im Unterboden. Südöstliche Ausrichtung. Hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, intensive Fruchtnote erinnernd an Cassis, Walderdbeere, schwarze Kirschen und Pflaumen. Fleischige Note und Anklänge von schwarzer Olive sowie Schokolade findet man im Geschmack, dazu immer wieder Kirsche. Eine enorme Dichte und Struktur aber dennoch elegant, nahezu verspielt verpackt. Im Finale besitzt der Wein einen süßen Kern, aber dennoch Biss. Ein großes Lagerpotential.

## Restsüße Rotweine

		<b>kaufen</b>	<b>trinken</b>
<b>2010er</b>	<b>Samtrot, halbtrocken Weingut Roth, Happenbach, Württemberg</b>	<b>8,50 €</b>	<b>15,50 €</b>

Weicher, samtiger Wein mit milden Gerbstoffen.  
Das angenehme Aroma nach Pflaumen und Sauerkirschen geben diesem milden, warmen Samtrot seine Fruchtigkeit.

	<b>Dornröschen, feinherb Dornfelder und Rosenmuskateller Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>13,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Verblüffender Rotwein mit wunderbar aromatischer Note.

<b>2008er</b>	<b>Rosenmuskateller, edelsüß, 0,5 l Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>17,90 €</b>	<b>24,00 €</b>
---------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Kostbare Rotweinraritäten mit duftendem Rosenaromen und eleganter Süße.  
Er begleitet Desserts ebenso grandios wie gereiften Rohmilchkäse.

<b>2009er</b>	<b>Heroldrebe, halbtrocken Jean Buscher, Bechtheim, Rheinhessen</b>	<b>11,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
---------------	-------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------

Ein außergewöhnlich fruchtiger Wein mit feiner Natursüße ist diese Rotweinspezialität. Probieren Sie ihn einmal zu reifem Käse.

## Sekt, Champagner, Schaumwein

<b>Leichtsinn – Riesling, deutscher Schaumwein Weingut Ohlig, Rheingau, feinherb</b>	<b>0,75 l</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Dornröschen Sekt, Winzersekt, rot, halbtrocken Weingut Jean Buscher, Rheinhessen</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Balthasar Ress Rheingau-Riesling - Winzersekt Rheingau, trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Gebrüder Ludwig Riesling Winzersekt Mosel, trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Wegeler ,Brut, Winzersekt Rheingau, trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Prosecco Italien</b>	<b>0,75 l 0,1 l</b>	<b>14,90 € 3,50 €</b>
<b>Rotkäppchen, trocken, halbtrocken, Sachsen</b>	<b>0,75 l 0,1 l</b>	<b>14,90 € 3,50 €</b>
<b>Taittinger Frankreich, Champagne</b>	<b>0,75 l</b>	<b>69,00 €</b>