

Weissweine*

dezent und trocken

FrISChe Weine mit neutralem Geschmack. Sie sind meist spritzig und leicht im Alkoholgehalt. Jung schmecken sie am besten.

Rebsorten: Weissburgunder, Rivaner, Pinot Grigio

Harmonie zu Speisen: Leichte Vorspeisen, Fisch und Pasta mit Olivenöl

2015er Weissburgunder trocken Graf Adelman, Württemberg	0,2l	7,80
2014er Mönchhalde Riesling trocken Stadt Stuttgart, Württemberg	0,2l	5,80
2015er Grauburgunder Kabinett trocken Zipf, Württemberg	0,2l	8,40
2015er Untertürkheimer Herzogenberg Grauburgunder trocken Wöhrwag, Württemberg	0,75l	38,00
2014er Grauburgunder "Vitus" Joachim Heger, Württemberg	0,75l	41,00
2015er Der Löwe von Schaubeck Weissweincuvée trocken Graf Adelman, Württemberg	0,75l	39,00

aromatisch, trocken und feinherb

Fruchtig schmeckende, trockene Weine. Meist leicht, mit lebhafter Säure, auch solo und im Freien ausgezeichnet.

Rebsorten: Riesling, Sauvignon Blanc.

Harmonie zu Speisen: Kräftige Vorspeisen, Fische, Ziegenkäse, Maultaschen, alle pikant gewürzten Speisen

2015er Rebhuhn Riesling Aldinger, Württemberg	0,2l	6,90
2015er Alte Reben Riesling*** Alexander Laible, Baden	0,75l	38,00
2014er Grüner Veltliner Am Berg Ott, Donauland, Österreich	0,2l	8,80
2015er Fesch Weisswein Cuvée Karl Haidle, Württemberg	0,2l	7,80

*Weine enthalten Sulfite

2015er Dürkheimer Michelberg Riesling trocken Pflüger, Pfalz	0,75l	38,00
2015er Untertürkheimer Gips Riesling trocken Aldinger, Württemberg	0,75l	34,00
2014er Ruppertsberger Hoheburg Riesling trocken Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75l	54,00

vollmundig

Kraftvolle Weine, meist säurearm. Oft sind diese mundfüllenden Gewächse im Holzfass ausgebaut.

Rebsorten: Chardonnay, Grauburgunder

Harmonie zu Speisen: Gebratener Fisch, Pasta, Scampi, Geflügel, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Leber

2014er Bordeaux Blanc Château de Parenchere, Frankreich	0,2l	7,60
2015er Weissburgunder *** trocken Dautel, Württemberg	0,75l	39,00
2014er Weissburgunder Großes Gewächs Wöhrwag, Württemberg	0,75l	68,00
2015er Daumas Gassac blanc Moulin de Gassac, Frankreich	0,75l	95,00

edelsüß

Fruchtig süß schmeckende Weine von leicht bis schwer, aber immer mit intensivem Geschmack.

Rebsorten: Riesling, Gewürztraminer, Chenin Blanc

Harmonie zu Speisen: Leberterrine, Desserts oder einfach als Meditationswein

2013er Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese, Dönnhoff, Nahe	0,375l	70,00
---	--------	-------

Roséweine*

Erfrischend, trocken, fruchtig. Lebhaft, elegante Sommerweine

Rebsorten: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon. Passen zu allen Speisen

2015er Spätburgunder Rosé Joachim Heger, Baden	0,2l	6,40
2015er Rosé Cuvée Dautel, Württemberg	0,2l	6,80
2015er Cuvée Premices Rosé Cabrières Chateau des Deux Rocs, Frankreich	0,75l	24,00

Rotweine*

fruchtig und leicht

Unbeschwerte Sommer- und Vesperweine. Wenig Gerbstoffe und Alkohol, werden meist etwas kühler getrunken.

Rebsorten: Trollinger, Pinot Noir, Cabernet Franc.

Harmonie zu Speisen: Schwäbische Küche, Pasta, gegrillter Fisch, Schweind-, Kalb- und Rindfleisch.

2014er Rotweincuvée Fass N 5, Hauswein Weingut Zimmerle, Württemberg	0,2l	7,40
2015er "Gips" Trollinger trocken Aldinger, Württemberg	0,2l	6,90
2013er Grantschener Wildenberg Lemberger trocken WG Grantschen, Württemberg	0,2l	6,90

fruchtig und mittelschwer

Charmante Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit und kräftigem Geschmack. Teilweise edle Hochgewächse

Rebsorten: Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon

Harmonie zu Speisen: ideal zu Pasteten, Leber, Niern, Geflügel und Wild

2014er Zweigelt Heinrich, Österreich	0,2l	8,80
2015er Dürkheimer Pinot Noir Pflüger, Pfalz	0,2l	9,80

2015er Untertürkheimer Gips spätburgunder trocken** Aldinger, Württemberg	0,75l	37,00
2012er Schwarz Lemberger trocken Schick, Württemberg	0,75l	36,00
2012er Schweigener spätburgunder Friedrich Becker, Pfalz	0,75l	56,00

gerbstoffbetont und kräftig

Edle Gewächse, rassig und nachhaltig. Von mittelschwer bis alkoholreich, aber immer mit den samtig schmeckenden Gerbstoffen, die nach einem begleitenden Essen verlangen.

Rebsorten: Lemberger, Pinot Noir, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Tempranillo
Harmonie zu Speisen: Gebratenes Rindfleisch oder Lamm.

2013er Gazur Bodegas Telmo Rodriguez, Spanien	0,2l	8,60
2013er Saint-Chinian Une et Mille Nuits Canet-Vallete, Biowein, Frankreich	0,75l	35,00
2013er Tinta Barroca Allesverloren, Stellenbosch, Südafrika	0,75l	38,00

vollmundig und gerbstoffbetont

Mundfüllende, schwere und feurige Rotweine. Die samtigen Tannine sorgen für Eleganz.

Rebsorten: Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Cabernet sauvignon, Syrah
Harmonie zu Speisen: Lamm, geschmortes Rindfleisch und Wild

2014er Côtes Ventoux Quintessence Chateau Pesquie, Frankreich	0,75l	47,00
2008er Salcheto Vino Nobile di Montepulciano Agricola Salcheto, Italien	0,75l	39,00

*Weine enthalten sulfite

vollmundig und mild

Besitzen große geschmackliche Intensität. Wenig Säure, dafür mehr Tannine.

Rebsorten: spätburgunder, Cabernet sauvignon, Caignon, Syrah, sangiovese

Harmonie zu Speisen: Kräftige Vorspeisen, Pasta, gegrillter Fisch und Fleischgerichte

2013er Rosso Vigna della Capanna Lasi-Querciavalle, Toskana, Italien	0,2l	6,20
2012er Rioja Selection Privado Domino de Berzal, Spanien	0,75l	65,00
2013er Blaufränkisch Cabernet Ernst Riebaumer, Österreich	0,75l	41,00
2013er Lemberger **** Dautel, Württemberg	0,75l	53,00
2010er Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich	0,75l	105,00

Schaumweine

fruchtig und herb

Kräftige Fruchtaromen und viel Charme

Rebsorten: Riesling, Chenin Blanc

2007er Malterdinger Bienenberg brut Rosé Erzg: Weingut Bernhard Huber, Baden	0,75l	49,00
---	-------	-------

rassig

Elegante Gewächse von größter Feinheit und klarem Geschmack

Rebsorten Chardonnay, Riesling, Pinot Noir

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve Erzg: Mailly, Champagne, Frankreich	0,33l	40,00
	0,75l	88,00
Champagne Brut Amethyste Erzg: Louis Barthelemy, Champagne, Frankreich	0,75l	68,00

rassig

Elegante Gewächse von größter Feinheit und klarem Geschmack

Rebsorten: Chardonnay, Riesling, Pinot Noir

Champagne Mailly Grand Cru Brut Réserve Erzg: Mailly, Champagne, Frankreich	0,33	40,00
Champagne Extra Brut N° 737 Erzg: Jacquesson, Champagne, Frankreich	0,75l	98,00
Champagne Brut Amethyste Erzg: Louis Barthelemy, Champagne, Frankreich	0,75l	68,00

Extra-Weine

Weiss

2015er Grüner Veltliner Kalmuck Federspiel FJ Gritsch Mauritusho, Wachau, Österreich	0,75l	31,00
2015er Famoso Signore Ancarani, Italien	0,75l	36,00
2015er Chardonnay Ried Steinpoint Malat, Niederösterreich	0,74l	38,00
2008er Lämmle Riesling GG Schneitmann, Württemberg	0,75l	86,00

edelsüß

2015er Riesling Auslese Goldkapsel Wöhrwag, Württemberg	0,375l	51,00
--	--------	-------

Rot

2013er Blauer Spätburgunder Kistenmacher & Hengerer, Württemberg	0,75l	34,00
2013er Le Cinsault Gavin Crisfeld La Traversée, Frankreich	0,75l	49,00
2013er Maris Les Anciens Chateau Maris, Frankreich	0,75l	74,00