

Unsere Weissen

2016 Grauer Burgunder, trocken – Remstallkellerei

Jugendlich-frisch, zartfruchtig, lebendige Säure, Pfirsich, Aprikose, Apfel

Vol. Alk: 12,5 %

0,2 L € 6,60

0,75 L € 19,90

2016 Grauburgunder, trocken – Weingut Landerer, Vogtsburg

Frisch und fruchtig mit Erinnerungen an reife Äpfel. Auf dem Gaumen angenehme Fülle gepaart mit einer feinen Frucht.

Alkohol 13,0 % vol. Restzucker 4,8 g/l, Säure 6,2 g/l

0,75 L € 23,90

2016 Weißer Burgunder** , trocken - Alexander Laible - Durbach

Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose, bis hin zu Quitten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit.

0,75 L € 25,90

2016 Weißer Burgunder* , trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Warmes Gelb mit silbernen Reflexen. Intensives Aroma von Birnen, Honigmelonen und Bananen. Ein kraftvoller Weißer Burgunder mit einem eleganten Fruchtspiel auf der Zunge und einer schöner Länge.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 7,90

0,75 L € 23,70

2015/16 Muskateller, halbtrocken – Burkhardt - Ellhofen

Ein Wein der sich auch als Aperitiv eignet. Er hat würzige Aromen mit einem typischen Muskatton, der bukkett ist fruchtig mit einem Geschmack nach Trauben

0,2 l € 5,90

0,75 L € 18,00

2016 Chardonnay, trocken – Bidoli

Ein feiner Tropfen! Ein Hauch von Ananas, Aprikose und hellen Früchten verleiht diesem Chardonnay das gewisse Etwas. Am Gaumen klar und rassig, ideal zum Essen!

Vol: Alk. 12,5 %, Säure 5,2g/L, Restzucker 2,7 g/L

0,2 l € 6,60 0,75 L € 19,90

2016 Müller-Thurgau, Sonnenufer - halbtrocken – Hagnauer Winzervereinigung

Frisch, würzig sehr zarter Säure.

0,2 L € 6,50 0,75 L € 19,60

2015 Muskateller, trocken – Alexander Laible - Durbach

Die Farbe des Muskateller strahlt nur so aus dem Glas! Im Mund eine feine Würze, die an Muskatnuss erinnert. Holunderblüten und Pfirsich kommen dazu. Noten von Rosenholz. Die animierende Säure macht den trocken ausgebauten Muskateller zu einem tollen Trinkspaß. Wunderbar saftig. Das Glas ist schneller leer, als man denkt.

0,75 L € 26,40

2016 Riesling, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Rassiger, frischer und fruchtiger Wein mit Pfirsich- und Citrusaromen.

0,2 L € 6,90 0,75 L € 20,90

2016 Riesling*, trocken- Alexander Laible- Durbach

Nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben Früchte ,Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

0,2 L € 8,40 0,75 L € 25,50

2016 Riesling kabinett, halbtrocken- alte Reben, Weingut Burkhardt

Über 45 Jahre alte Rebstöcke, etwas ganz besonderes und selten. Ungewöhnlich Dicht extraktreich, konzentriert und erstaunliche Aromen.

0,75 L € 21,90

2016 Cuvée Weiß "Summer Feeling", trocken - Weingut Landerer

Helles gelb mit silbernen Noten. Ein Wein aus den leichtesten, fruchtigsten, aromatischsten Sorten des Jahrgangs. Im Geruch frisch, fruchtig und lebendig. Auf dem Gaumen wunderschöne Aromenvielfalt mit saftigem Fruchtsäurespiel. Durch seine jugendliche und frische Art verleiht dieser Wein jedem Weingenießer ein echtes „Summerfeeling“ (Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Muskateller)
Alkohol 12 %vol. Restzucker 9,50 g/l, Säure 6,8 g/l

0,75 L € 22,90

2016 Bacchus, lieblich – Hirschhof Westhofen - BLOwein

Feinaromatisch, frisch und unkompliziert. Leicht und Süß. Die angenehme Restsüße ist wunderbar harmonisch eingebunden! Alkohol 10,5% VOL.

0,2 L € 6,60

0,75 L € 29,90

2016 Sauvignon Blanc, - Höhenluft – trocken –

Bernhard Ellwanger

Die Weinberge dieses Sauvignon blancs sind allesamt auf 380 – 400m über Meeresspiegel gelegen. Die frische "Höhenluft" in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.

0,2 L € 8,60

0,75 L € 25,90

Grüner Veltliner – Smaragd Weingärtner Miesbauer - Wachau

Smaragd ist die kraftvollste Kategorie der Weine aus der Wachau, zupackend am Gaumen, fülligen, schmelzigen Körper, wohl strukturiert und mit vielschichtigen Aromen.

0,2 L 7,90

0,75 L 24,90

Rose' : Weißherbst

Roséweine,

sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt; das Farbspektrum reicht von lachsfarben bis zu kirschrot.

Weißherbst,

bezeichnet nach deutschem Weinrecht einen Roséwein, welcher aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer Lage stammen. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von Weißwein angewendet. Dabei wird der Most vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Beeren nur als leichte Rosafärbung des Weines bemerkbar macht.

2016 Rose'**, trocken – Alexander Laible - Durbach

In der Farbe leuchtendes Himbeerrrot. In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsche und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist. Schneller leer als man denkt

0,2 L € 8,30 0,75 L € 24,90

2016 Faifegrädler, Spätburgunder Weißherbst Kabinett,
halbtrocken

Weingärtner Esslingen

Feiner, zarter Burgunderduft, am Gaumen seidig zart und fruchtig.

0,2 L € 5,90 0,75 L € 17,50

2016 Chianetto Classico – trocken, Bardolino Italien

Dieser trockene italienische Rosé überrascht deine Geruchsnerve mit fruchtigen Düften von reifen Himbeeren und saftigen roten Johannisbeeren.

Vol. Alk. 12%, enthält sulfite

0,2 l € 6,30 0,75 L € 18,90

2015 Spätburgunder Rosé, trocken- Achkammen

Ein trockener, frischer und fruchtiger Wein „zum Träumen“.

Im Duft: Fruchtige Zitrusaromen.

Im Geschmack: Leicht und beschwingt

0,75 L € 19,50

2016 Cuveé Bentz Rosé, trocken- Weingut Aldinger

Animierend und herrlich fruchtig präsentiert sich dieses Roséweincuvée. In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Erdbeere und Himbeere, die von der knackigen Säure und einer saftigen Fruchtsüße begleitet werden.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol. Restzucker: 4,5 g/L, Säure: 5,9 g/L

0,75 L € 22,50

Rotweine

2015/16 Spätburgunder, trocken, Hex vom Dasenstein- Kaiserstuhl

Vollmundig, feinfruchtig mit delikater Kirschnote.

0,2 L € 6,60

0,75 L € 19,90

2014 Acolon, trocken - Heuchelberg

Der ACOLON, eine Kreuzung von Lemberger und Dornfelder, vollmundig und kräftig; Duft nach schwarzen Johannisbeeren; südländische dezente Tannine

0,75 L € 19,90

2013 100% Regent, trocken – Remstallkellerei Rosso Dominus

Kraftvoll weicher Rotwein, fein eingebundene Tannine, fruchtig. Anklänge von roten Beeren und gehaltvoller Geschmack

Restsüße 4,5g/L, Vol. Alkh. 13,0%, Säure 4,5g/L

0,75 L € 21,90

2015 Samtrot, halbtrocken - Remstallkellerei

Samtige Burgunderanmutung

feinfruchtig, füllig, elegant, geschmeidig, milde Süße, Himbeere, Erdbeere

0,75 L € 21,90

2014/15 Dornfelder, trocken – Staatsweingut Weinsberg

Farbkraftiger, körper- und Tannin reicher Rotwein mit fruchtigem, an Sauerkirschen erinnerndem Geschmack.

Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l

0,2 L € 7,30

0,75 L € 21,90

2016 Lemberger Spätlese, trocken – Burkhardt Ellhofen

Kräftiger, vollmundig und runder Rotwein.

0,2 l € 5,90

0,75 L € 17,90

2015 Spätburgunder, trocken – Weingut Landerer - Vogtsburg

In der Farbe kräftiges Kirschrot.

Im Geruch eine schöne Aromenfülle von reifer Schwarzkirsche bis hin zu dunklen Beeren, getragen von einer dezenten Würze. Auf dem Gaumen kräftig mit schön weichem Tanninkleid.

Alkohol 13,50 %vol. Restzucker 3,90 g/l, Gesamtsäure 5,10 g/l

0,75 L € 22,90

2015 Trollinger, Weingut Burkhardt - Ellhofen

Ziegelroter Trollinger mit perfektem Aromenspiel. Im Duft sind die trollingertypischen Bukettnoten, wie Kirsche und Erdbeere deutlich wahrnehmbar, abgerundet durch den feinen Duft nach roten Johannisbeeren.

Vol. Alk. 12 %

0,2 L € 5,50

1,0 l € 18,90

2014 Lemberger, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Fruchtiges wie ebenso würziges Aroma, welches an reife Brombeeren, Sauerkirschen sowie einem Hauch Pfeffer erinnert. Alkohol: 13 % vol., Zucker: 2,8 g/l,

Säure: 5,2 g/l

0,75 L € 25,80

2014 Lemberger, Hebsacker Lichtenberg, trocken, Jürgen Ellwanger

Der Lemberger zeigt im Bukett feine Aromen von reifen Kirschen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit rundem Körper und weichen Gerbstoffen.

0,75 L € 25,80

2015 Lemberger, trocken - Collegium Württemberg

Mit seiner leuchtenden Farbe besticht dieser Wein im Glas.

Körperreicher, kräftiger Rotwein im internationalen Stil.

0,2 L € 8,30

0,75 L € 24,90

2014/15 Merlot ** , trocken, Holzfass gereift – Weinmanufaktur Untertürkheim

Duft nach knackigen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren abgerundet mit verheißungsvollen Süßholzaromen. Dieser Merlot ist Kuschelrock pur.

0,75 L € 29,90

2013 Merlot, trocken – Remstallkellerei

Kräftig, angenehm weich, Himbeere, Holunder, Vanille,

zartes Mandelaroma Alkohol 13 % Vol. 0,2 L 7,20 0,75 L € 21,60

2013/15 Cuvee „M“, trocken - Collegium Württemberg

Cuvee aus Lemberger, Cabernet und Merlot. Dichter Rotwein mit verspielten Aromen. Angenehme Tanninstruktur und milde Säure.

0,75 L € 28,90

2013/14 Cabernet Franc *** trocken – Weinmanufaktur
Untertürkheim

Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und es findet sowohl im Weinberg als auch nach der Lese eine strenge Selektion statt. Nach einer traditionellen 14-tägigen Maischegärung, erfolgt die Umfüllung in französische Barrique-Fässer. Der Barrique-Ausbau verleiht dem Wein Ausdruck, ein differenziertes Aromenspektrum sowie Raum für Reifepotenzial. Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen. Kräftige Brombeearomen gefolgt von Veilchen und dezenten Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenchutney und Kaffee.

Alkohol 13,5 % vol. Zucker 1,0 g/l Säure 5,0 g/l

0,75 L € 34,90

2014 Wachauer Rot, Weingärtner Miesbauer

Cuvee von Zweigelt und St. Laurent. Der Wein hat eine satte granatrote Farbe mit ziegelroten Reflexen. Im Duft ist er reif und würzig mit Aromen feiner Beerenfrucht. vol. Alk. 12,5%

0,2 l € 6,60

0,75 L € 19,90

2015 Zweigelt, Horitschoner – Weninger, Burgenland Biowein

Dunkles Rubingranat mit violetten Rändern, in der Nase reife Weichselkonfit und etwas dunkle Beeren, zart würzig unterlegt. Am Gaumen kräftig und vollmundig, schöne Kirschfrucht, leichter Säurebiss, dennoch rund und elegant. Alk. 12,5% Vol 0,75 L € 25,90

2013 Blaufränkisch Classic – Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe zarte Randaufhellung. Verhaltenes Bukett, zarte Nuancen von schwarzen Beeren, frische Kirschen und Kräuter klingen an. Mittlerer Körper, dezente Fruchtsüße, feste, integrierte Tannine, bleibt gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter.

0,75 L € 21,60

2014 Untertürkheimer Gips – SPÄTBURGUNDER, trocken

Weingut Aldinger

Süß- und Sauerkirschen, vollreife Brom- und Himbeeren, Pflaumen, Cassislikör, Holundersirup, Zuckerrübensaft, Dörripflaume, Bourbon-Vanille, Zedernholz, Lorbeer und Anflüge von Karamell und Mokkanoten sind nur einige der Aromen, die man in diesem grandiosen Spätburgunder findet, leuchtet mit ziegelroter Farbe und samtrottem Kern im Glas.

12,5% Vol. Alk.

0,75 L € 34,90

2016 Cuvée Rot INSIDER, trocken – Weingut Landerer,
Vogtsburg

Blauer Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot
Im Geruch ein sehr vielschichtiges Aromenspiel von Fruchtigkeit, Würze
und dezenter Herbe. Auf dem Gaumen kräftig, dicht und gehaltvoll,
ausgeprägte würzige Komponenten getragen von schöner Tanninstruktur.
Ein mediterraner Rotwein made in Germany
Alkohol 13,50 %vol. Restzucker 4,10 g/l, Gesamtsäure 5,40 g/l

0,75 L € 25,90

2014 Blauer Spätburgunder, halbtrocken Bernadette, Weingut
Aufrecht

Der Schmeichler. Das Leben wäre zu hart ohne einen solchen Wein! Bei
diesem Spätburgunder vom Bodensee steht eine Kirschnote im Vordergrund
und nicht die Süße. Er zergeht samtig auf der Zunge

11,5% Vol. Alk.

0,75 L € 25,90

2015 Pinot Noir, trocken – Winzervereinigung Hagnau

Purpurrot mit schwarzen Schatten. Vielschichtig in Würze und Frucht.
Ob Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Akzente von Rauch,
Tabak und Süßholz....Kraftvoll am Gaumen, von pikanter Art mit gutem
Gerbstoffrückgrat.

Alkohol 13,5 % Vol., Säure 4,7 g/l, Restzucker 4,8 g/l

0,2 l € 8,30

0,75 L € 24,90

2016 Rioja, Pueblo Viejo, trocken - Spanien

Charakter Aromen von Vanille, Gewürznelke und reifen Früchten, samtig, elegant mit feiner Struktur.

0,2 l € 6,80

0,75 L € 19,90

2012 Albali, Valdepenas – Gran Reserva, trocken - Spanien

Ein großer, 2 Jahre im Barrique gereifter Tempranillo voller Saft und Kraft. Mit vielschichtiger Aromenpalette im grandiosen Bukett: Dömpflaume, Nelke, Mokka, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen hochelegant und tieffruchtig mit Röstaromen und perfekt eingebundenen, reifen, runden Tanninen. Die Albali-Krönung für besondere Anlässe!

0,75 L € 25,80

2014 CAINO, trocken – Reggio marco G. Piemont

Aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben der besten Lagen in der Sonne, erhalten Sie diesen mächtigen Wein, großzügig und gut strukturiert. Dieser reift bleibt für 12 Monate in kleinen Eichenfässern. Fruchtige Aromen.

14% Vol. Alk.

0,75 L € 20,90

2012 Chianti Classico, Riserva, trocken – Barone RICASOLI

Aus der Rebsorte Sangiovese gekelterten toskanischen Rotwein. Der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico legt sich purpurnot, jedoch mit rotem orangefarbenen Kern ins Glas. Am Rande verströmen Waldfrüchte und mediterrane Gewürze. Am Gaumen weich, saftig, wenig mit würzigem Charakter und enormer Tiefe. Für einen Rotwein aus der Toskana dieser Preisklasse ist der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva ungewöhnlich gut.

0,75 L € 37,20

2014 Ammasso Rosso Sicilia, Barone Montalto

"Ammasso" steht eigentlich für eine auf Sizilien angewandte traditionelle Technik der Weinbereitung und wird heute, aufgrund des hohen Grades an Handwerklichkeit, nur noch für beste Parzellen eingesetzt. Geerntet wird Rebe für Rebe, wenn diese die phenolische Reife erreicht hat. Die Besten Trauben werden dabei handgelesen und in kleinen, maximal 5Kg umfassenden Körben transportiert. Vier Wochen lang werden sie dann in einer eigenen "Fruchtkammer" gelagert und getrocknet. Dabei entstehen die gewünschten und typischen Aromen durch Aufkonzentrierung. Nach der Gärung reift der Wein acht bis zehn Monate im Holzfass und mehrere Monate auf der Flasche.

Der Charakter ist gezeichnet von großer Opulenz und Eleganz sowie seiner Reifung im Holzfass. Vol. Alk. 14,5%, Säure 5,13 g/L, Restzucker 7,5 g/L

0,75 L € 31,90

2014 Cannonau di Sardegna, Jagga Ruja, trocken, Castelsardo / Sassari

Die Farbe ist ein volles rubinrot mit Tendenz zu granatroter Tönung. Im Duft intensiv, mit Nuancen nach Kirschen, Pflaumen und Wildbrombeeren. Voll und warm der anhaltende Geschmack.

16,5% Vol. Alk. !!!

0,75 L € 29,90

2013 Monferrato Rosso, trocken, Spertino Luigi

Wildpflaume und Ginster, Kirsche und Schokolade, florale Noten. Intensive, druckvolle, aber nicht massive Gaumenstruktur mit reifem, feinkörnigem Tannin in guter Dosis, lebendiger Säure, homogener Fruchtbegleitung und einer feinen mineralischen Tönung über allem. Dieser Monferrato ist zu 100% Pinot Nero

13,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 32,90

2014 Barbera d'Asti, La Grisa, trocken, Spertino Luigi

Die Trauben des Barbera d'Asti DOCG La Grisa werden aus der besten Lage selektioniert und werden aus bis zu 30 Jahre alten Rebstöcken gewonnen. Es kommen keinerlei chemische Hilfsmittel zum Einsatz und das Gras wird noch von Hand gemäht

Er duftet nach reifen roten Früchten, Heu und Gebäck. Im Gaumen harmonisch und weich, klingt mit feinen Kakaotönen lang nach.

14,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 43,90

2014 Negroamaro, Puglia, trocken

Ein ganzer Reigen an Aromen tanzt um die Nase herum.

Dunkle Beeren und eine dezente Würze am Gaumen sind perfekt aufeinander abgestimmt.

Vol. Alk. 13%, Säure 6,17 g/L, Restzucker 6,9 g/L

0,2 l € 6,30

0,75 L € 18,90

2012 Calimpia, Nebbiolo trocken, Ca' Rome

Nebbiolo erbringt ausdrucksstarke granat- bis dunkelrote, tannin- und extraktreiche Rotweine mit kräftiger Säure und hohem Alterungspotenzial. Die Weine entwickeln ein aromatisches Bouquet nach Teer, Pfeifentabak und Marillenmarmelade.

14,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 31,90



Gastlichkeit
am Schloß

2012 Barolo Cannubi, Marchesi di Barolo, DOCG, trocken

Das Weingut Marchesi di Barolo inmitten der kleinen historischen Ortschaft Barolo befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona. Anna und Ernesto Abbona haben dem Weingut, gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio und einem engagierten Team, in aktueller Zeit einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung beschert.

Die Trauben für den Barolo Cannubi kommen ausschließlich vom oberen Teil des berühmten Cannubi-Hügels in der Ortschaft Barolo. Diese Lage vereint die beiden Böden Elveziano (kalkhaltiger Konglomerat, d.h. Sedimentgestein- und Quarz-/Sand-Böden) sowie Tortoniano (Tortonium = blauer Mergel), die zum einzigartigen Charakter dieser Weine beitragen. Der Cannubi reift zu einem Teil für zwölf Monate in slowenischen Eichenfässern (Barriques) mit 225 Litern, der andere Teil für zwei Jahre in den hier üblichen großen Eichenfässern. Anschließend erfolgt eine mindestens zwölfmonatige Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Saftige Aromen von Schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere, würzig

Vol. Alk. 14,0%, Säure 5,5 g/L, Restzucker 1,8 g/L

0,75 L € 69,00



Weinbegriffe:

Restzucker

- trocken bis max. 9 g/l Restzucker, wenn die Gesamtsäure nicht mehr als 2 g/l niedriger ist. Beispiel: Ein Wein mit 8 g/l Zucker, muss mindestens 6 g/l Säure haben, um als "trocken" deklariert zu werden
- halbtrocken bis 12 g/l Restzucker (Deutschland 15 g/l)
- halbsüß (oder auch lieblich) bis 45 g/l Restzucker

süß über 45 g/l Restzucker

Alte Reben

- Allgemein läßt sich sagen: *je älter der Rebstock, desto besser die Qualität der Trauben.* "Alte Reben" steht heute öfters als Qualitätsmerkmal auf dem Etikett und besagt das die Reben schon im *höheren Alter*, so zwischen 40 und 60 Jahren sind.

Säure

- Die Menge aller Säuren beträgt bei Weißwein etwa 4 bis 9 g/l und bei Rotwein etwa 4 bis 6 g/l. Die Menge im Wein wird mittels der so genannten Titration festgestellt. In Übersee erfolgen die Berechnungen anders als im EU-Raum, deshalb können Werte nicht 1:1 miteinander verglichen werden. Der Säuregehalt ist auch ein wichtiges Kriterium bei einer Wein-Bewertung.

Pfefferl (Österreich)

- Typischer Pfeffengeruch und -geschmack beim Grünen Veltliner. Nicht pfeffrig oder scharf sondern eher pfeffer-würzig..

Reserva

- Diese Wein-Bezeichnung für "bessere Qualitäten" wird in Portugal und Spanien verwendet und ist der höchsten Qualitätsstufe vorbehalten (DO, DOC bzw. DOCa). Vorgeschrieben sind in Spanien für Rotweine 36 Monate Lagerung, davon 12 im Eichenholzfaß, bei Weißen 24 Monate mit 6 Monaten im Faß.