

Unsere Weissen

Weisser Burgunder, trocken** Alexander Laible

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

Alkohol: 13 % vol. Zucker: 5,3 g/l Säure: 6,7 g/l

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

Riesling*, trocken, Rebhuhn Weingut Aldinger

Charmant fruchtbetonter Riesling mit frischen Aromen von Limette, weißfleischigem Pfirsich sowie Grapefruit. Diese werden von feinen Kernobstaromen wie Quitte und Granny-Smith-Apfel unterstützt. Am Gaumen zeigt sich eine animierende frische Säure mit mineralischem Nachhall, die dem Rebhuhn das gewisse Etwas verleihen.

Vol. Alk. 11,5 %, Zucker 6,5g/ l, Säure 7,9 g / L

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

Grauer Burgunder, trocken – Altes Forstamt

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

12,5% Vol.Alk.

0,2 l 6,90 0,75 l 24,10

Muskateller, halbtrocken – Burkhardt -Ellhofen

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

0,2 l 7,10 0,75 l 24,80

Auxerrois Heitlinger**, trocken Weingut Heitlinger Östringen

Weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne und rotem Apfel: ein reifer und milder Weißwein. Vol. Alk. 11,5 %

0,2 l 8,90 0,75 l 30,90

Sauvignon Blanc, fruchtig – halbtrocken, Remstal

Hoch eleganter Weißwein mit intensiven Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen fällt die feine Süße, unterstützt von seiner rassigen Säure, auf.

Restsüße 14,6 g/l Alkoholgehalt 12 % Vol.Säure 5,3 g/l

0,2 l 7,50 0,75 l 26,20

Riesling *, trocken-Alexander Laible – Durbach

Feiner, nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben Früchten, Pfirsich, Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.

Restsüße 5,9 g/l Alkoholgehalt 13 % Vol.Säure 7,2 g/l

0,2 l 8,10 0,75 l 28,30

Müller Thurgau 1881 - trocken- Hagnauer Burgstall

Lebendige Müller-Thurgauart. Verspielte, frische Nase.

Sanfte Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Feine Kräuterwürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen. Beschwingt. Vol. Alk. 12,5 %

0,2 l 7,50 0,75 l 26,20

Auxerrois , Weinkonvent , feinherb

Schöne elegante Frucht, die nach Limetten, reifer Aprikose und dezenter Ananas duftet. Ein wunderbarer feinherber Auxerrois, der nach mehr schmeckt. Eine kräftige Frucht, gepaart mit einer leichten Frische tänzelt um den Gaumen. Die kräftige Sternfrucht macht den Auxerrois zu einem lebendigen Trinkfreund.

Alk. 12,5 Restzucker 12,8 g/L Gesamtsäure 5,5 g/L

0,75 l 22,90

Sauvitage Kreuzweise,

Dieser Wein ist charakterlich geprägt von den drei Toprebsorten: die Aromatik vom Sauvignon Blanc, die Power vom Grauburgunder und die Finesse vom Riesling. Beim Ausbau wurde bewusst von der üblichen Vorgehensweise abgewichen. Die angenehme spürbare Restsüße, verzaubert mit ihrer unendlichen Länge den Genuss-Moment und es folgt eine angenehme Explosion am Gaumen.

Alk. 11,5% Restzucker 19,6 g/l Säure 5,6 g/l

0,75 l 27,90

Rose : Weißherbst

Roseweine,

sind *sehr* hellfarbige Weine aus blauen oder roten *Trauben*, die wie We Wein hergestellt werden. Die Beeren *dürfen* da bei *nicht* oder *nur* wenige *Stunden*

ru. if der Maische liegen. Je *nach* Intensität *des* Kontaktes mit *den*

Beerenhäuten ist *der* Rosewein *unterschiedlich* stark gefärbt; *das*

Farbspektrum *reicht* von *lachfferben* bis zu *kirschrot*

Weißherbst,

bezeichnet nach deutschem. Weinrecht einen Rosewein, 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 We Wein angewendet. Dabei wird *der* Most vor *der* Gärung

von *den* Trauben abgepresst, so dass *sich die* rote *Färbung* der Beeren *nur* als

leichte Rosaforbung *des* Weines *bemerkbar* macht

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett, halbtrocken

– Durbacher Kochbeg

Der Spätburgunder Weißherbst 2021 von der Durbacher Winzergenossenschaft ist ein halbtrockener Roséwein aus der Ortenau in Baden. Der Roséwein präsentiert sich in einem hellen Erdbeerrot. Das Aroma erinnert an gelbfleischige Früchte und zarte Erdbeernoten. Am Gaumen ist der deutsche Roséwein cremig und saftig, auch hier zeigt sich die Erdbeere wieder, zusammen mit Noten von reifem Pfirsich und Nektarine. .

Alkoholgehalt: 11,0%Vol. Restzucker: 6,7 g/L, Säure: 6,7 g/L

0,2 l 7,10 0,75 l 24,80

Rosé , trocken – Alexander Laible, Durbach

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

Alkoholgehalt: 12,5 %Vol. Restzucker: 5,5 g/L, Säure: 7,3 g/L

0,2 l 8,40 0,75 l 27,50

Bentz Rosé , Cuvee – Weingut Aldinger

Der Bentz Rosé wird aus Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und verschiedenen Cabernet Sorten vinifiziert. am Gaumen verzaubert der Aldinger Bentz Rosé mit knackiger Säure, feinem Schmelz und unerhörter Fruchtigkeit. Saftig und mit unbändiger Trinkfreudigkeit rauscht dieser württembergische Rosé in einen schönen, mittellangen Abgang.

Alkoholgehalt: 11,5 %Vol. Restzucker: 5,7 g/L, Säure: 6,4 g/L

0,2 l 8,40 0,75 l 27,50

altes FORSTAMT

Gastlichkeit
am Schloß

Rotweine

Acolon, trocken – Wein Palais Nordheim

Tiefdunkel, ausdruckstark, feine Gerbstoffe Vol:Alk: 13,5 Restzucker 4,9 g/L Säure 5,2 g/L

0,2 l 7,00 0,75 l 24,50

Dicker Franz, Blaufränkisch, trocken – Burg Ravensburg

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Die Lagen sind parzellengenau abgegrenzt. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial.

In der Farbe tief Blau-rot. Im Aroma dicht, nach dunklen Früchten wie Schwarzkirsche, schwarzer Johannisbeere, dazu Röstaromen wie Kaffee und Kakao. Im Geschmack recht kräftig, voll im Körper, mit Andeutungen nach Schokolade und fülligen Tanninen bis in den langen Nachklang.

Vol:Alk: 13,5 Restzucker 0,8 g/L Säure 5,4 g/L

0,75 L € 39,90

Sonnenhof Lemberger S Gündelbacher Wachtkopf, trocken

Junger, lagerfähiger Wein mit holzwürzigen Noten und deutlich wahrnehmbaren Graphit- und Röstaromen wie Edelbitterschokolade. Nase: Brombeeren, schwarze Johannisbeere, Holunderbeeren
Geschmack: Am Gaumen ergeben die jungen Tannine, Gerbstoffe und eine erfrischende Säure ein abwechslungsreiches Spiel

Alk. 13%, Fruchtsäure 4 g/L Restzucker: 5,3 g/L

0,75 l 32,00

Lemberger Spätlese, trocken – Burkhardt Ellhofen

Kräftiger, vollmundig und runder Rotwein.

0,2 l 7,20 0,75 l 25,20

Zweigelt Classic, trocken – Thomas Stopfer Wagram

Schöner Farbglanz, Aromen gehen in Richtung Weichselkompott

und Brombeere; am Gaumen elegante Tanninstruktur

Vol. Alk. 13 %

0,75 l 28,00

Pinot Noir, trocken – Hagnauer Burgstall MAGNUM

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.

wärmend und vielschichtig im Nachhall.

Alkohol 13% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 6,8 g/l

1,5 l Magnum € 55,00

Schwarzer Rubin****, trocken – Burkhardt Ellhofen

Kräftiger Rotwein Cuvèe, lang anhaltend, Kirsche, schwarze Johannisbeere. Alk. 13% Vol

0,2 l 8,50 0,75 l 29,70

Regent, trocken – Hagnauer DE-ÖKO -022

Nach strengen ökologischen Vorgaben werden die Trauben an- und angebaut.

In der Farbe dunkelrot-violett. Das Bukett geprägt von schwarzer Johannisbeere und Holunder.

Trocken, Aromen reich am Gaumen, die Frucht gebettet im gediegenen Gerbstoffkleid.

0,75 l 29,00

Primo # 1, trocken – Remstallkellerei

In der Farbe ein funkelndes Dunkelrot, in der Nase reife, fruchtige Beeren und am Gaumen vollmundig und kräftig. PRIMO #1 bringt mediterranes Lebensgefühl ins Glas. Der erste

Urlaubswein, der auch zu Hause schmeckt

0,75 l 24,90

blauer Zweigelt Edition „R“, trocken – Remstallkellerei

Der blaue Zweigelt begeistert mit schwarzer Johannisbeere, leichten Kräuternoten und dem Duft frischen schwarzen Pfeffers. Des Weiteren zeigt der Wein am Gaumen kräftige Tannine und

verabschiedet sich mit einem vollmundigen sowie beerigen Abgang.

Restsüße (g/l): 1,3 Säure (g/l): 4,8 Alkohol (% Vol): 13,5

0,75 l 27,00

G – Zwei, trocken , Genossenschaft Heilbronn

Der G ZWEI Rotwein trocken präsentiert sich mit einzigartigen Geschmacksnoten nach dunklen, vollreifen Früchten und einem wuchtigen Körper mit langanhaltendem Gaumenspiel. Eine dichte Struktur, gepaart mit einem komplexen Tanningerüst eröffnet dem Rotweinfreund einen unvergesslichen Genuss. Die hochwertigen, vollreifen und gesunden Trauben der Rebsorten Lemberger, Cabernet Cubin und Syrah, welche aus besten alten Rebanlagen stammen, haben sich im kleinen Barriquefass nach fast zweijähriger Reife- und Lagerzeit zu einem Schauspiel mit glanzvollem Höhepunkt entwickelt.

Alk. 13,5 % Vol , Restsüße 1,4 g/L, Säure 5,1 g/L

0,75 l 35,90

Lemberger HC, trocken – Grantschen Wein

In einem großen Holzfass bis zu neun Monaten behutsam zur Reife gelagert. Die dadurch erlangte harmonische wie feingliedrige Frucht des HC Lemberger trocken wird durch geschmeidige Gerbstoffe mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten untermalt. 13 % Vol. Alk.

0,2 l 7,70 0,75 l 26,90

Big Blend Cuvee, trocken – IBY Österreich

Sehr dunkles Rubingranat mit dichtem Kern. Satte, dunkle Beerenfrucht und reife, dunkle Herzkirschen mit gut integrierten Vanillenoten.

Am Gaumen saftig, füllig und stoffig. Dunkle Beeren mit Gewürzen und Vanilleanklängen. Tolle Komplexität. Reife, saftige Tannine führen zu einem kräftigen und langen Abgang.

Vol. Alk. 13,5 %, Restsüße (g/l): 1,1 Säure (g/l): 5,1

0,75 l 30,00



Blaufränkisch Classic, trocken - BIO Österreich

Funkelndes, dunkles Rubingranat. Ausgeprägte Frucht nach Vollreifen Weichseln und Beeren, würziger Duft. Trocken mit milder Säure und lebendigem kräftigen Körper.

Alkohol 13 % vol., Zucker 1,2 g/l, Säure 5,0 g/l

0,75 l 28,00

Divinos - Cabernet Sauvignon, trocken - Weinkonvent

Dunkle Karminrote Farbe. Aromen von Johannisbeeren, Brombeere, Schwarzkirsche, feine Holzaromatik nach Mokka, Schokolade und eine leichten Vanillekomponente. Dieser Cabernet Sauvignon wurde im Barrique gereift und mit einem Großen Preis Gold Extra ausgezeichnet.

Alkohol 14,5 % vol., Zucker 2,2 g/l, Säure 5,0 g/l

0,75 l 36,90

Merlot DIVINUS Barrique, trocken - Weinkonvent

Feinfruchtige Röstnuancen sowie vielschichtige Aromen von dunklen Früchten. Feine Tannine und eine angenehme Säurestruktur unterstreichen seinen markanten Charakter.

Alk. 14 % Vol , Restsüße 2,2 g/L, Säure 5,0 g/L

0,75 l 36,90

Big John Cuvée, Scheiblhofen, trocken -Burgenland

Die Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon mit einer Prise Pinot Noir ist einer der besten Rotweine Österreichs – dicht, komplex, tiefgründig. Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit (einladendes Beerencocktail und Kirsche) und Karamel im Bouquet, komplex und vielschichtig am Gaumen, mit saftiger Textur und einem fruchtigen, samtigen Finish. Die Harmonie des Weins erlaubt es, ihn universell zu genießen.

13,5% Vol. Alk., Restsüße 2,7 g/L, Säure 4,9 g/L

0,75 l 31,00

Plansel selecta Tinto, trocken, Portugal

Der Plansel Selecta Cuveé Tinto präsentiert sich violet-rot im Glas. Feine Aromen von dunklen Beeren, schwarzem Pfeffer, Veilchen und Orangenblüten, dazu eine gute Struktur und viel Finesse machen diesen Rotwein aus Portugal zu einem hervorragenden Trinkgenuss.

.Alk. 13% Vol

0,75 l 28,90

Zweigelt Barrique, trocken Remstal

Kräftiger Rotwein, Aromen von Toas und reifen Beeren. Wuchtig und Gehaltvoll im Geschmack. Lagerzeit im Barrique: 16-18 Monate

14% Vol. Alk. Restsüße 1 g/L, Säure 4,7 g/L

0,75 l 34,90

LARCHAGO, trocken – Crianza Rioja

Die Bodegas Larchago aus der Rioja Alavesa sind für die Erzeugung guter Rotweine aus der Rioja bekannt. Der Weinstil der Bodega ist hierbei zeitgemäß, aber nicht hochmodern. Die Weine haben intensive Fruchtaromen, diese werden jedoch von Mineralität, würzigen Aromen vom Holzfassausbau und Vielschichtigkeit unterstrichen. So entstehen wunderbare elegante und vielschichtige Rotweine aus der Rioja. 14% Vol. Alk.

0,2 l 8,00 0,75 l 28,00

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. 15,5% Vol. Alk.

0,75 l 32,00

Merlot , trocken – im Eichenfass gereift -Grantschen

Der Merlot aus der Serie 'großes Holz' zeigt einen überraschend mediterranen Stil. Die fruchtigen Noten von reifen Pflaumen und Herzkirsche sind auch am Gaumen deutlich. Mit auffällender Eleganz und ausgewogenen Tanninen tritt er charaktervoll, aber nicht übermächtig auf. Die subtilen Holznoten bleiben lange am Gaumen und runden den Auftritt ab. 13,5% Vol. Alk.

0,2 l 7,20 0,75 l 25,00

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. Nach der Gärung reift der Wein acht bis zehn Monate im Holzfass.

Vol.Alk. 14,5%, Säure 5,13 g /L, Restzucker 7,5 g/L

0,75 l 36,90

Primitivo, trocken – TRulli , PUGLIA

Intensiv rubinrot gefärbt, zeigt es Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen,

Gewürzen und weißem Pfeffer.

Das Mundgefühl ist vollmundig, samtig und elegant, mit weichen, aber festen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang. 14% Vol.Alkh.

0,2 l 8,00 0,75 l 26,50


Gastlichkeit
am Schloß

Weinbegriffe:

Restzucker

- In Deutschland unterscheidet man beim Wein grundsätzlich zwischen 4 Geschmacksrichtungen:
- Trocken: ist der Wein, wenn sein Restzuckergehalt max. 9 g/l beträgt und der Säuregehalt höchstens 2g/l niedriger ist. Inoffiziell spricht man bei einem Restzuckergehalt von max. 4 g/l von "Fränkisch" Trocken
- Halbtrocken: ist der Wein, wenn sein Restzuckergehalt max. 18 g/l beträgt und der Säuregehalt höchstens 10g/l niedriger ist
- Lieblich: ist der Wein, wenn der Restzuckergehalt den für "halbtrocken" zulässigen Wert übersteigt, aber max. 45 g/l beträgt.
- Süß: ist der Wein, wenn der Restzuckergehalt mind. 45 g/l beträgt
- Für Weine gibt es auch weitere Bezeichnungen als trocken, halbtrocken, lieblich und süß. Diese sind aber nicht gesetzlich geregelt. Milde Weine besitzen über 45 g/l Restzucker und nur wenig Säure. Feinherbe Weine sind halbtrocken mit einer deutlichen Restsüße. Edelsüße Weine haben einen noch höheren Restzuckergehalt als süße Weine und werden i.d.R. aus Trauben hergestellt, die von Edelfäule befallen sind. Diese enthalten besonders viel Zucker.

Alte Reben

- Bei Weinen werden besonders alte Rebanlagen auf der Flasche gerne als „Alte Reben“ bezeichnet. Einige Winzer beginnen bereits nach 20-30 Jahren damit, ihre Weine entsprechend auszuzeichnen. Betrachtet man den Weinbau als Produzent vorrangig nach dem mengenmäßigen Ertrag, den ein Weinberg hervorbringt, so müsste man diesen tatsächlich nach 20-25 Jahren roden und ihn mit neuen Reben bestocken. Der Ertrag lässt dann langsam nach. Stellt der Winzer jedoch den Qualitätsaspekt in den Vordergrund, so werden viele Anlagen erst im Alter wirklich interessant, wo die Weine ihren wahren Charakter zeigen. Seriöse Winzer bezeichnen ihre Anlagen erst ab 50-60 Jahren als Alte Reben. Einige Winzer besitzen jedoch noch wesentlich ältere Rebestände, die 80-100 Jahre und älter sind.

Säure

- Um den Säuregehalt eines Weins zu messen, wird dieser nicht selten mithilfe des pH-Werts bestimmt. Dieser Wert drückt den Grad der Säure im Wein aus und liegt auf einer Skala von 0 bis 14. Ein pH-Wert von 7 gilt als neutral, wobei Werte unter 7 auf eine saure Umgebung hinweisen und Werte über 7 auf eine alkalische Umgebung hinweisen.
- Weißweine weisen in der Regel einen niedrigeren pH-Wert auf und liegen im sauren Bereich mit einem pH-Wert von etwa 3 bis 3,5. Die meisten Rotweine haben einen pH-Wert zwischen 3,5 und über 4. Dieser Unterschied im pH-Wert trägt dazu bei, dass Weißweine als frischer und lebendiger wahrgenommen werden, während Rotweine eine etwas mildere Säure aufweisen.

Pfefferl (Österreich)

- In Österreich häufig verwendete und sortenspezifische Charakterisierung für den würzigen und pfeffrigen Geschmack eines Weißweins vor allem aus der Rebsorte Grüner Veltliner. In Deutschland ist „Pfefferl“ auch ein Synonym für die Sorte Riesling und „Pfeffer“ oder „Pfeffertraube“ für die italienische Rebsorte Verdicchio Bianco.

Reserva

- Zusatz, der ausschließlich für italienischen DOC- und DOCG-Weinen gebraucht werden darf. Voraussetzung für die Verwendung des Begriffs ist eine Fass- und Flaschenreifung zwischen zwei und vier Jahren, somit gilt eine »Reserva« als ein Wein höherer Qualität. Die Anforderungen unterscheiden sich je nach DOC, manchmal wird als Synonym auch der Ausdruck »Superiore« verwendet. Weitere italienische Qualitätsangaben sind »Vecchio« (eine Stufe darunter) und »Riserva Speciale« (eine Stufe darüber). Während »Reserva« in Spanien eine vergleichbare Bedeutung hat, ist das bei der französischen »Réserve« selten der Fall.

