

# Weine Offen

---

## WEISSWEINE

		Euro	Euro
Cardonnay Di Camillo IGT	12,5%	0,1l / 3,00	0,2l / 5,20
<i>Fruchtig, Saftig vollmundig und weich in Geschmack. schönes Bukett aus gelbem Apfel und reife Birnen</i>			
Grüner Veltliner Heiderer Mayer	12,5%	0,1l / 3,00	02l / 5,80
<i>Frischer grüner Apfel, Lebendig, Pfeffrig, würzige Note im Abgang</i>			
Pinot Grigio Giusti (Veneto)	12%	0,1l / 3,50	0,2l / 6,20
<i>Ein beliebter Weißwein aus Ital. fein, elegant, klar aber intensives Aroma Trocken doch Lebhaft, anregend und süßig mit einer Note von Kräutern</i>			
Der kleine Bär von Oliver Zeter (Pfalz)	12,1%	01l / 4,00	02l / 7,20
<i>Ein fruchtig weißer Cuvee aus Weißburgunder, Sauvignon Blan und weiteren Bukettrebsorten. Ein Veganer Wein mit feinen und Exotischen Charakter.</i>			
Lugano Ottella	12%	01l / 4,50	02l / 7,60
<i>Ausdruckstark, elegant und angenehm im geschmack mit einem herlichen Bukett, Aromen von exotischen Früchten, kandierten zitrusfrüchten, weich und anhaltend.</i>			

## ROSÉWEINE

Ziereisen – Schmäterling Rose (Baden)	13%	0,1l / 3,50	0,2l / 6,90
<i>Pure Trinkfreude. Lachsfarben, duftig und mit feiner Erdbeer- und Himbeerfrucht. Süßig und saftig.</i>			

## ROTWEINE

Zweigelt Weingut Heiderer-Myer	13%	0,1l / 3,00	0,2l / 5,20
<i>Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Anklängen von Kirschen und Pflaumen, reife Beerenaromen am Gaumen.</i>			
Giusti –Merlot (Veneto)	12,5%	0,1l / 3,50	0,2l / 6,20
<i>Robinrot mit violetten reflexen. Intensives Bukett mit Noten von roten Früchten. Volkommen harmonisch und anhaltend im Mund.</i>			
Librandi-Ciro Rosso Classico (Klabrien)	13,5%	01l / 4,00	0,2l / 6,80
<i>Kräftiges Rot mit orangefarbenem Reflexen, Duftet nach roten Waldfrüchten und feinen Gewürznuancen. Kraftvoll, Vollmundig mit einer feinen Note roter Beeren.</i>			
Masciarelli Montepulciano (Abruzzen)	13,5%	0,1l / 4,00	0,2l / 7,20
<i>Violet schimmernd in Glass. Intensiver duft nach vollreifen Kirschen, dunklen Beerenfrüchten mit dezenten floralen Anklängen. Am Gaumen präsentiert er sich Füllig und Saftig.</i>			
Castello Monaci – Piluna Primitivo (Apulien)	14%	0,1l / 4,00	0,2l / 7,20
<i>Purpurrot. Ausladendes Bukket von reifen Trauben mit Pfeffer und Vanillenoten sowie einem Hauch von mediterraner Macchia. Gut strukturiert und weich im geschmack. Langanhaltend im Abgang mit Anklängen von dunkler Beerenkonfitüre und Lakritze.</i>			

---

# Flaschenweine

---

## SCHAUMWEINE

Euro

Carpene Malvolti – Prosecco Frizzante (Veneto)	0,75l	11%	18,00
Von Winning – Secco Rosé (Pfalz)	0,75l	12%	18,00
Valdobbiadene Prosecco Marco Oro	0,75l	11%	26,80

## CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	12%	67,-
Moet & Chandon ICE Imperial	0,75l	12%	90,-

## WEIßWEIN

Graf Neipperg – Muskateller (Württemberg)	12,5%	0,75l	19,50
<i>Frisch mit Muskatelleraromen und einem feinen Säurespiel, füllig und saftig</i>			
Riesling QbA Valentin (Lorenz)	12,5%	0,75l	21,50
<i>Frisches Bukett aus Steinobst und weißen Blüten, harmonisches Zusammenspiel aus Restzucker und Säure der Riesling Traube</i>			
Falesco – Tellus Chardonnay (Latium)	12,5%	0,75l	24,50
<i>Der Duft nach Zedernfrucht vereint sich mit einem Hauch von Apfel. Vollmundiger, aber auch frischer, würziger und lang anhaltender Geschmack.</i>			
Weegmüller – Cuvée Fleur - gemischter Satz feinherb (Pfalz)	12,5%	0,75l	24,50
<i>würzige Note des Gewürztraminers, fruchtige Rieslingsäure, milde des Silvaners im Abgang</i>			
Sauvignon Blanc (Schäfer)	12,5%	0,75l	26,50
<i>Klassisch ausgebaut, explosive Duft nach grapefruit, Stachelbeere, Cassis und Rhabarber.</i>			
Bründlmayer – Grüner Veltliner L+T (Kamptal)	12%	0,75l	28,50
<i>Klar, elegant und trocken im Mund mit Anklängen von Zitrone und guter Säure.</i>			
Lugana Bulgarini (Lombardei)	12,5%	0,75l	32,50
<i>Intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisch und fruchtig mit einer delikaten Noten Pfirsich und Aprikose</i>			
Ca die Frati Lugana (Lmbardei)	13%	0,75l	38,50
<i>In seiner Jugend ist er frisch, gradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen Balsamico-Blüten, Aprikosen Duft und Mandeln.</i>			
Planeta – Cometa Menfi Fiano (Sizilien)	13,5%	0,75l	38,50
<i>Elegant, aromatischer Duft nach Grapefruit, Tomatenblättern und wilden Thymian,</i>			
Tramin – Nussbaumer Gewürztraminer (Südtirol)	15%	0,75l	39,50
<i>Duftet nach Rosenblätter, reife gelbe exotische Früchte, sowie Zimt und Nelke</i>			
Oliver Zeter – Zafrán Viognier (Pfalz)	13,8%	0,75l	48,50
<i>Der Name „Zafrán“ leitet sich von der orientalisches anmutenden Charakteristik und der safranähnlichen Farbe des Weines ab. Die Reben für den Zafrán stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannnamen „Feuer“ bekannt. Es lag also auf der Hand, die geringe Ausbeute dieser Kleinlage separat und nur mit minimalen Eingriffen auszubauen. Die Trauben wurden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen, Der Wein zeigt vielfältige Gewürznoten, wie sie sich beim Schlendern über einen orientalischen Basar zeigen, die Frucht ist geprägt von hoher reife, Seine Komplexität speist sich aus der enormen mineralischen Dichte und der Maischegärung. Reif für 12 Monate in 500 Liter fassende Tonneaux aus neuem und gebrauchtem Holz.</i>			

# Flaschenweine

---

## ROSÉWEIN

Euro

Falesco – Tellus Rosato Syrah (Latium) 12,5% 0,75l 28,50

*Ein Cuvee aus Syrah und Shiraz. Sein fruchtgetragener, saftiger Gaumen ist geprägt von roten Johannisbeeren und einem Hauch Pfeffer. Sein langes, delikates Finale begeistert.*

Zeireisen Schmätterling Rosé 0,75l 12% 21,50

*Spätburgunder und Regent. Trocken, frisch, mit leichtem Schmelz dufte nach Erdbeer-und Kräuternoten*

## ROTWEIN

Montepulciano D'ABRUZZO DOC Illuminati 13,5% 0,75l 21,50

*Eleganter Rotwein, Duftet nach reifen Kirschen, Pflaumen und Wachholderbeeren*

Falesco – Tellus Syrah (Latium) 13,5% 0,75l 27,50

*Intensiv Rot mit violetten Reflexen, Seidig, weiche Tannine mit langem Abgang. Noten nach süßer Vanille*

Valle Cupa-Salento Rosso IGT Apollonio (Apulien) 15% 0,75l 25,50

*Sehr ausgewogener Rotwein, 12 Monate in Barriquefass ausgebaut. 50% Primitivo, 50% negroamaro Bukett aus schwarzen, reifen Beeren die sich mit Lakritze, Vanille, Teer und Leder zu einem Komplexen Duft vereinen.*

Leone de Castris – Salice Salentino Riserva (Apulien) 13,5% 0,75 27,50

*Tiefes und dichtes Rubinrot. Würzig und kräftig, aber zugleich weich und elegant mit Röstaromen. Kirsche, Pflaume-und Holzaromen*

Apaltagua Carmenére Reserva (Chile) 13,5% 0,75l 25,50

*Mit delikaten Anklängen an Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, ein neuer Stern am Firmament und vielen internationalen Auszeichnungen.*

Rosso Bruno, Passione di Famiglia Bulgarini 13% 0,75l 25,50

*Reife Rote Beeren, weiche Tannine, würzige Noten von Kakao und dunkle Schokolade*

Zinfandel Primitivo Le Felling 15% 0,75l 29,50

*Fast schwarzes Purpurrot im Glas. In der Nase finden sich kompakte Noten von Brombeere, Pfeffer und Lakritz.. Am Gaumen ist der Rotwein frisch und saftig mit einer eleganten Würze. Reifung für sechs Monate in französischer und amerikanischer Eichen Fässer.*

Cusumano – Ságana Nero d'Avola (Sizilien) 14,5% 0,75l 37,50

*Der Wein reift in 3000 Liter fassenden Holzfässern aus sizilianischer Eiche. Funkelndes Rubinrot. Fruchtig, voll, kräftig und strukturiert, Intensiv, nach Sauerkirsch und Zedernholz*

Tedeschi – Marne 180 Amarone della Valpolicella (Veneto) 16% 0,75l 49,50

*Sehr charmant mit explodierendem Fruchtbouquet, getrocknetem Obst, feines Säure-Süße-Spiel. Bukett von süßen Früchten, Kirsche, Pflaume und Mandeln*

Oliver Zeter – Zahir Cab. Franc/Merlot/Cab. Sauvignon (Pfalz) 14,1% 0,75l 49,50

Oliver Zeter hatte den Wunsch, zur Schaffung eines großen deutschen Rotweins aus den typischen bordelaiser Rebsorten Cabernet Franc (60%), Merlot (25%) und Cabernet Sauvignon (15%). Die Reben für den Zahir stehen auf sehr skelettreichen Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen „Feuer“ bekannt. Die Trauben wurden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen und ohne Verwendung von Reinzuchtheffen in Holzbottichen auf der Maische vergoren. Danach wurde der Wein für 14 Monate in meist neuen 500 Liter und 300 Liter-Fässern ausgebaut. Nur die besten Fässer wurden anschließend für die Cuvée ausgewählt, die dann nochmals für ein weiteres Jahr in gebrauchten Fässern gelagert wurde. Der Wein ist komplex und lang ohne mit fetter Frucht blenden zu wollen. Seine Stärke entstammt der Struktur. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in großen Gläsern servieren oder karaffieren.