



WEINKARTE

DER WEIN GIBT WITZ UND STÄRKT DEN MAGEN (Ch. M. Wieland)

Wir möchten Sie auf unsere neuen, ausgesuchten Weine aufmerksam machen! Überzeugen Sie sich selbst davon, dass auch Weine von Spitzenerzeugern bezahlbar und preiswert sein können!

Weißwein

11

2005/6er SALWEY`s Grauburgunder, ObA trocken, Baden

Wein mit Honigmelonenduft, zarte Fruchtfülle, elegant am Gaumen, sehr viel Charakter; passend zu allen, hellen Fleischgerichten

0,1 L = 2,80

0,2 L = 5,30

0,75 L = 18,00

12

2006/7er Chardonnay Dom. Fontenelles, Vin de Pays d'Oc - Domaine Fontenelles, Languedoc.

Saftiger Wein mit feiner Note von gelben Früchten, dezente und angenehme Säure. Zu Pasta mit nicht zu würzigen Saucen, Pochierter Lachs, Muscheln

0,1 L = 2,40

0,2 L = 4,60

0,75 L 16,00

13

2006/7er „Silvaner“, Langenwalter trockener Pfälzer, sehr weich und harmonisch, passend zum Geflügel und leichten Fischgerichten

0,1 L = 2,00

0,2 L = 3,90

0,75 L = 13,50 Karaffe

14

2006/7er Rauen Riesling, Mosel-Saare-Ruwer, sehr angenehme Süße und ausgewogen im Geschmack, passend zum Geflügel, hellem Fleisch und Käse

0,1 L = 2,10

0,2 L = 4,00

0,75 L = 14,00

15

2006/7er Grüner Veltliner „Hugo“ – Weingut Huber, Traisental, exotisch in der Nase, knackig und mineralisch am Gaumen, saftig im Abgang. „Hugo“ steht für leichten, unkomplizierten Trinkgenuss

0,1 L = 2,60

0,2 L = 4,90

0,75 L = 17,00

16

2006/7er Riesling – Hasensprung, trockener Qualitätswein, Allendorf - Rheingau frisch, fruchtig und süffig

0,1 L = 2,50

0,2 L = 4,60

0,75 L = 16,00



Weißwein

17

2006/7er Weißburgunder ObA trocken – Weingut Dr. Crusius-Nahe; kräftig in der Farbe, duftet nach Röstbrot und Walnuß, feinherb mit rustikalen Fruchtaromen

0,1 L = 3,80

0,2 L = 6,90;

0,75 L = 24,50

18

2003/4/5er Rudesheim Berg Roseneck, Erstes Gewächs, trocken, ein Wein der Spitzenklasse, Handlese

0,1 L = 5,50

0,2 L = 9,80

0,75 L = 34,00

19

2005/6/7er Ostricher Lenchen Spätlese, Rheingauer Riesling, lieblich; feine Säure, aromatisch

0,1 L = 3,70

0,2 L = 6,80

0,75 L = 24,00

20

Riesling Secco, trocken; der spritzigste für den Sommer! (leichter Perlwein, erfrischend)

0,1 L = 2,20

0,2 L = 3,90

0,75 L = 13,50



Rosè - Wein

51

2006/7 er „Langenwalter Rosè“, trocken, leichte, feine Frucht, süffig, passend zum leicht Gebratenem und Nudelgerichten

0,1 L = 2,00

0,2 L = 3,90

0,75 L = 13,50 Karaffe

52

2005/6er Allendorf Exklusiv Rosè, ObA, Spätburgunder – rosé aus dem Rheingau, trocken; frische Säure, lebendig, passend zu Geflügel und Fisch

0,1 L = 2,40

0,2 L = 4,60

0,75 L = 15,50

Rotwein

111

2006 er Blauer Zweigelt, Qualitätswein trocken, Österreich-Donauland, Kreuzung von Blaufränkisch u. St. Laurent, kernig, fruchtig, samtig-rund und unkompliziert; passend zu leichten Gerichten oder einfach nur zum Zechen

0,1 L = 2,50

0,2 L = 4,60

0,75 L = 16,00

113

2004 er Pinotage / Shiraz "Leopard's Leap" - La Motte, Franschhoek; anspruchsvoller "Allrounder" Rotwein, Südafrika, sehr gute Cuvée mit Fruchtaromen v. dunklen Beeren und Gewürzen; feine Vanille und schöner Nachhall

0,1 L = 4,20

0,2 L = 7,90

0,75 L = 27,50

114

2006 er Hensel – Spätburgunder ObA trocken, Sauerkirscharoma, zu Ente u. Pute

0,1 L = 2,60

0,2 L = 4,90

0,75 L = 17,00

116

2004/5/6er Allendorf Schwarzriesling, ein leichter, gefälliger Rotwein

0,1 L = 2,90

0,2 L = 5,40

0,75 L = 18,50

117

2005/6er Syrah & Cabernet Sauvignon IGT – Cataldo, Sizilien; dunkle Rubinrötung, im Duft vollreife und dunkle Früchte, ausgewogener Geschmack, harmonisch und konzentriert

0,1 L = 2,40

0,2 L = 4,50

0,75 L = 15,50

121

2004/5 Merlot Dom. Fontenelles, Vin de Pays d'Oc - Domaine Fontenelles, Languedoc. Sehr konzentrierte, saftige Art, mit Aromen von Kirschen und etwas Pflaume und Dattel, zu Cassoulet, Rindergeschnetzeltem mit fruchtiger Komponente, z.B. Quiche Lorraine, Rosinen

0,1 L = 2,60

0,2 L = 4,80

0,75 L = 16,50

122

2004 Barbera d'Alba DOC "Vigna Sarmassa" - Az. Ag. Franco Molino, Piemont.

Robuster Wein von elegantem Geschmack und guter Lagerfähigkeit. Rubinrote Farbe, fruchtig im Duft und viel Fülle und Wärme. Zu Kurzgebratenem dunklen Fleisch, Osso Buco

0,1 L = 3,80

0,2 L = 6,90

0,75 L = 24,00

123

2005 "Portugieser Rotwein", Langenwalter Pfalz, milder, leichter Rotwein mit ausgeprägter Frucht, passend zu Gulasch, Rinderroulade etc.; für Freunde des lieblichen Rotweins

0,1 L = 2,00

0,2 L = 3,90

0,75 L = 13,50 Karaffe

124

2005/6 „Juristo“, St. Laurent & Blaufränkisch – Weingut Juris, Neusiedlersee; wunderbar reifes vollwürziges Bukett frischer Preiselbeeren, feiner Rösthrauch, mineralischer Auftritt

0,1 L = 2,80

0,2 L = 5,20

0,75 L = 18,00

125

2005er „Brolio“ Chianti Classico DOCG – Barone Ricasoli, Toskana; sorgfältig ausgebauter Chianti aus 100% Sangiovese mit voller, komplexer Struktur; lebhaftes Rubinrot, dezenter Duft nach schwarzen Johannisbeeren

Nur Flaschenverkauf !

Nur Flaschenverkauf !

0,75 L = 44,00