

Unsere Weinkarte:

...kleine, ausschließlich familiäre Weingüter, die wir alle persönlich kennen und probiert haben und die eines gemeinsam haben: eine starke Philosophie hinter Ihren Weinen.

Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

Purist, Charakterkopf, wurzelecht und trotzdem Kosmopolit: so könnte man Hanspeter Ziereisen beschreiben, der mit großer familiärer und freundschaftlicher Basis eines der besten und authentischsten Weingüter Badens im Süden des Markgräflerlands betreibt.

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

Biobetrieb seit 1974, oberhalb Bötzingens im Naturschutzgebiet Schambachtal gelegen: von Matthias Höfflin 1987 im Alter von 20 Jahren übernommen. Enorme Entwicklung zu einem ökologischen Vorzeigebetrieb, Leitgedanke: ‚das Terroir im Wein schmecken‘. 30 Jahre Erfahrung im biologischen Weinbau, und trotzdem jedes Jahr etwas neues, einfach spannend

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

Lernte sein Handwerk bei Bernhard Huber, studierte anschließend in Geißenheim, bevor er 1999 ein kleines Weingut in Köndringen samt einiger hervorragender Parzellen in der Lage Staufener Schloßberg erwarb: geprägt von Ihrem Terroir erzeugt Achim Jähnisch hier jedes Jahr ohne viel Aufsehen und mit Geduld und 100% Handarbeit Weine mit ganz eigener Handschrift.

Zalwander, Köndringen, Breisgau

2002 von einem Schwaben und einem Württemberger gegründet, wird das Weingut von Odin Bauer, hauptberuflich Kellermeister des Weinguts Freiherr von Gleichenstein, in seiner Freizeit geführt. Auf ca. 1 ha baut Bauer Spätburgunder, Lemberger & Grauburgunder an, kompromisslos und puristisch sind die Weine, charakterstark und terroirbezogen auf die Flasche gebracht.

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

Alteingesessener Familienbetrieb im Zabergäu, unweit der badischen Grenze, den Rainer Wachtstetter Anfang der 90er übernahm und voll auf den Weinbau ausrichtete. Er gehört mittlerweile zu den besten Winzern Württembergs, wofür vor allem seine Rotweine, insbesondere der Lemberger verantwortlich sind. Wachtstetter ist ein Traditionalist, der den heimischen Betrieb dennoch kontinuierlich modernisiert und auf hohem Niveau etabliert hat.

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

2007 gegründet und mittlerweile 2,1 ha groß, werkeln hier zwei Idealisten, die den Kompromiss ebenso schätzen wie der Teufel das Weihwasser: Sven Enderle und Florian Moll sind gelernte Winzer, betreiben das kleine Weingut gemeinsam und begleiten Ihre Weine eher als dass sie gemacht werden: alte Reben, alte Terrassenlagen, Spontangärung, keine Filtration, keine Schönung und kein Pumpen des Weins, abgezogen wird erst bei Abfüllung, einfach alles, nur nicht langweilig!

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

Übernahm den elterlichen Betrieb 2006 und keltert seither seine eigenen Weine: ökologisch, nachhaltig, naturbelassen und ganz eigen. Starke Philosophie, starke Weine mit viel Charakter. Danner arbeitet von der Pflanze bis zur Flasche möglichst naturnah und nach dem Prinzip, das Handwerk wie vor 200 Jahren auszuüben, ganz ohne Technik & Chemie

Aperitif

€

InCide

Apfelcidre aus eigenen Äpfeln mit Holunderblütensirup

Fam. Schwegler, Korb, Württemberg 0,1 l 3,50

Cuvée Nr. 11 – alkoholfreier Secco -

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen 0,1l 4,00

Hägensherry - aus Hagebutten

Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg 5 cl 3,50

Belsazar, Vermouth d'Alemagne, dry oder Rosé 5 cl 4,-

Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufen

Grüne Jagdbirne 0.1l 4,50

Birnenschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Sehr gerbstoffbetonte, alte Streuobstbirne, die erst im November gelesen & vor dem Keltern für mehrere Wochen gelagert wird: süßherb & würzig, fleurale Noten, Birnenkompott

Hofcuvée brut 2013 0.1l 4,50

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

pur oder aromatisiert

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l 0,25 l 0,75 l

Weisswein

Weissburgunder Kabinett trocken ´15

Weingut Gretzmeier

Merdingen, Tuniberg

3,50 7,- 21,-

Löss auf Kalk, biologisch bewirtschaftet, klassisch vergoren und teilweise im alten Holz ausgebaut: reifes Kernobst, feurige Noten, weiche Säure, dezente Mineralik & viel Spiel, im Abgang saftig frisch, präsent & lang

Chardonnay Hard Tafelwein trocken ´12

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen 5,20 10,40 34,-

Auf Jurakalk in der Basler Bucht gewachsen, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques: reifes Kernobst, weiche Frucht, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, vielschichtig, sehr elegant, viel Schmelz im Abgang,

Riesling ‚Typ 1‘ QbA trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 3,50 7,- 21,-

Granitverwitterungsböden oberhalb Durbach, spontane Vergärung & Ausbau imahltank: klar, mineralisch-fruchtig, enorm vielschichtig & spannend, viel Extrakt, schlanker Körper, aber langer Nachhall

Rotwein

Spätburgunder Tschuppen Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereise

Efringen-Kirchen, Markgräflerland

4,20 8,40 25,-

Auf Jurakalk mit Lössauflage in der Basler Bucht gewachsen, 6-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22 Monate Ausbau im gebrauchten Barrique: Schwarzkirsche, etwas Gewürze, weiche Mineralik, reife Tannine, frische Säure

Filius QbA trocken ´14

Weingut Hermann

Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

3,60 7,20 22,-

Dornfelder, Cabernet und Syrah, auf Vulkangestein und Lehm-Lößböden gewachsen, klassisch vergoren, in neuen & gebrauchten Barriques ausgebaut, sehr dunkle Farbe, Cassis und Schwarzkirsch, erdige Noten, etwas Leder, jugendlich druckvoll, enorme Länge

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	1,90	3,80
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	2,--	4,00
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	2,50	4,90
Riesling QbA trocken Varnhalter Sonnenberg WG Varnhalt, Ortenau	2,20	4,40

Rosé

Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
--	------	------

Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	2,10	4,20
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
Weinschorle vom Qualitätswein		2,50

Weisswein

€

Gutedel

Heitersheimer Maltesergarten ‚Bildstöckle‘ Kabinett trocken ´16
Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 20,-
Lössböden, Edelstahl: klar frisch, gradlinig, sortentypisch & sehr lebendig

‚Viviser‘ Landwein trocken ´16
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 21,-
Jurakalk, selektioniert, gepresst & spontan vergoren, 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe:
frisch, gradlinig, mineralisch, Zitrus- und fleurale Noten, lebendige Säure, knackiger Abgang

‚Flaggschiff‘ Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´16
Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 24,-
Lössböden, selektioniert und Sur lie im großen Holzfass ausgebaut: Brioche, Hefe & Nüsse in der
Nase, saftig, buttrig, komplex & lang, Schmelz im Abgang

‚Steingruble‘ Tafelwein trocken ´14
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-
Jurakalk, Spontangärung, 11 Monate im großen Holz, Feuerstein, Kernobst, Reife und viel Druck

Riesling

‚Typ 1‘ QbA trocken ´15
Alexander Danner, Durbach, Ortenau 21,-
Granitverwitterung, Stahltank, klar, mineralisch-fruchtig, schöne Länge

Osthofener Goldberg QbA trocken ´16
Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 21,-
Kalkboden, Stahltank: sehr klar, reife Frucht, Mineralik & weiche Säure, viel Trinkspaß, schöne Länge

QbA trocken ´16
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 21,-
Granitverwitterungsboden, klassische Gärung & Ausbau auf der Feinhefe im Stahl: frisch,
mineralisch & gradlinig, Melone & Pfirsich, dezente Zitrusnoten, viel Spiel

Anna QbA trocken ´16
Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 21,-
Gipskeuper & Schlifsandstein, Edelstahl: feine Würze, saftige Frucht, klar, druckvoll und zupackend

Nussriegel QbA trocken ´15
Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 21,50
Sandige Einzellage, alte Reben, Hefelager bis Ende März, gelbfruchtig, schlank, verspielt

Réserve QbA trocken ´14
Simon, Huber, Gengenbach, Ortenau 24,-
Gneisverwitterungsböden, vollreife Trauben, klassische Vergärung: sehr mineralisch, komplexe
Frucht, viel Spiel, lang & druckvoll im Abgang

Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken ´15
Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 25,-
Buntsandstein & Rotliegendes, alte Reben, sehr mineralisch, frisch, saftige gelbe Frucht, etwas
Kräuter, schöne Balance, Länge und Saftigkeit

‚Typ 2‘ QbA trocken ´13
Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-
Granitverwitterung, großes Holzfass, langer Hefeausbau: saftig, sehr dicht & Vielschichtig, fruchtig,
straff, fokussiert, druckvoller langer Abgang

€

,vom Landschneckenkalk' QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

25,50

Untere Südlage des Kalmit, tertiärer Lankschneckenkalk, späte Lese, extreme Selektion, Ausbau im Stahltank: elegantes Duftspiel, feine Mineralik, saftige Frucht, feine Würze, Biss

Pfaffenhofener Hohenberg ,Glaukos' GG QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Gipskeuper und Schilfsandstein, Südlage, duftig, intensiv, gelbe zarte Frucht, Spiel und Länge

Kastanienbusch ,Schiefer' QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

Roter Schiefer, alte Reben, kleiner Ertrag & späte Lese: vielschichtig, exotische Früchte & Pfirsich, saftig, dicht, straffe Mineralik, viel Druck & etwas Schmelz im Abgang, braucht Luft

Stolzenberg GG QbA trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel

34,-

Nach Süden ausgerichtet, 20 bis 70% Hangneigung, nur 1,5 Hektar groß. Graubrauner, sandiger Devonschieferboden, nobel, zugänglich, gelbe Frucht, etwas Zitrus, dez. Schmelz, geschmeidig

Saulheimer Hölle QbA trocken ´15

Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, fitnessreich, gelbe Frucht, mineralisch,

,Typ 3' QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

Sehr kleiner Ertrag, Gneis, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau auf der Hefe im kleinen Holzfass: viel Extrakt, dicht mineralisch, reife Frucht & enormer Druck, braucht Luft zur vollen Entfaltung

,Rheinstoff' Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

41,50

Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht (Johannesbeere, Stachelbeere), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse

verschiedene Sorten

Auxerrois Kabinett trocken `16

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

20,-

Löss& Kalk, zart, gelbfruchtig (Kernobst), frisch, etwas fleurale Noten, schlank & gradlinig

Muskateller Kabinett trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,50

Löss, Spontangärung, Ausbau im Stahl: sehr klar fleurale Nase, sortentypisch, schlank & frisch

Müller-Thurgau ,Muschelkalk' Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

25,-

Muschelkalk, Spontangärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert: schaliges reifes Kernobst, Brioche- & Hefearomen, sehr puristisch, spannend, weich & lang

Sylvaner ,vom Ton' QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

24,-

Lage Hagedorn, alte Reben, schwerer, karger Ton-Lehmboden, kleiner Ertrag, kontrollierte Gärung, Stahltank, saftige Frucht, Kräuteraromen, angenehme Würze, langer Abgang

Viognier QbA trocken ´14

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

25,-

Alte Rebsorte von der Rhone, spät geerntet, Spontangärung & Ausbau in gebrauchten Barriques, Battonage, körperreich, fleurale, reife gelbe Frucht, etwas nussig, Schmelz & Länge

€

Sauvignon blanc

QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

22,-

7-Lagen-Cuvée, Stahltank : saftige Frucht (Johannisbeere, Stachelbeere), weiche Säure sehr trinkig

QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Kalkige Lage mit Lehm-Löß in Ortsnähe, 24 h Maischestandzeit, 90% Edelstahl & 10% gebrauchtes Holz, 3 Monate Hefelager, frisch, mineralisch, Stachelbeere & Cassis, etwas Brennessel

'Niemandstal' Kabinett trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

22,-

Lössböden, am Waldrand oberhalb des Weinguts gelegen, Spontangärung & Ausbau im Stahl, reife exotische Früchte, etwas Zitrus, viel Spiel, dez. Mineralik im klaren Abgang

Fumé QbA trocken `15

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

27,50

7-Lagen-Cuvée, kleiner Ertrag, vollreif geerntet, Spontangärung im Barrique, Ausbau auf der Feinhefe, saftige Frucht, dezente Mineralik, Körper voll, weich, schöne Säure, etwas Rauch im Finish

Meisental fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

Löss mit Vulkangestein, Spontangärung, Ausbau für 1 Jahr im alten Barrique, unfiltriert abgefüllt, Mineralität, Kraft und reife Aromen von gelben Früchten, viel Druck, weicher Abgang

Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

33,-

Kalkstein, Lage Hölle, kleiner Ertrag, 36h Maischestandzeit, 10-wöchige Spontangärung in 500l-Holz, 6 Monate auf der Feinhefe, reife Frucht, Minze, Pfirsich, Röstaromen, cremig, langer Abgang

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

Skelettreicher Buntsandstein, alte Anlagen, selektioniert, Spontangärung, 18 Monate auf der Feinhefe in 500l Holzfässern und Betoneiern, stoffig, komplex, feinwürzig, reifes Kernobst, Röstaromen, voller Abgang, viel Druck, top of Sauvignon blanc in Deutschland, braucht Luft

Weissburgunder

Kabinett trocken ´16

Arndt, Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

Lößlehm, Spontangärung & Ausbau im Stahl, saftig-frische Frucht (Kernobst), lebendig, klar

Löss spontan Kabinett trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

21,-

auf Löss im Schambachtal oberhalb Bötzingens gewachsen, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: frische Frucht (Kernobst & Zitrus), etwas Honig, fleurale Noten, sehr klar & gradlinig

Muschelkalk Landwein trocken `16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Muschelkalk, Spontangärung, unfiltriert: reifes Kernobst, Brioche & Vanille, Schmelz, spannend

Lösslehm QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

23,50

Löß-Lehm, großes Holzfass, saftige Frucht, salzig, sehr klar, feine Säure, feste Struktur, auf den Punkt

€

Typ2 ‚Leidenschaft‘ Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

Gneisverwitterungsböden oberhalb Durbachs, biodynamisch bewirtschaftet, halbierte Trauben, spontan im großen Holzfass vergoren & ausgebaut: saftig-weich, mit viel Spiel, fleurale Noten, saftige Frucht, Mineralik & Frische im Abgang

Löss spontan unfiltriert Landwein trocken ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

26,-

Bio, Löss, Spontan vergoren, teilweise im großen Holz ausgebaut, langes Hefelager keine Filtration: zupackend, weiche Mineralik, viel Spiel, Kernobst, Heu, dez. Schmelz im straffen Abgang

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

26,50

Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl.

Röderswald QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

Kalkige, karge Böden, bis zu 40 Jahre alte Reben, kleiner Ertrag, Ausbau im Barrique, kräftig, reife gelbe Frucht, Röstaromen, vielschichtig, elegant, lang, weicher Abgang

Mandelberg QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

28,-

Muschelkalk, ertragsreduziert, Spontangärung, 500l_Holz & Edelstahl, auf der Feinhefe bis Juli, kräftig elegant, mineralisch, Kernobst, Haselnuss, weiche Säure, Schmelz im Abgang, 89 GM

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

36,50

Landschneckkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Stahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM

Bellen Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

37,-

von einer steilen Einzellage, rein händisch, auf Kalkboden in Kirchhofen von über 50 jährigen Reben, Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass & 18 Monate Vollhefelager im Fass. Füllung direkt aus dem Fass. Es gibt lediglich 275 Flaschen

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

52,-

von einer steilen Einzellage auf Kalkterrassen, händisch bearbeitet, gelegen auf dem Ölberg. Das Rebmateriale stammt aus den 1950er Jahren, beinhaltet neben Weißburgunder auch kleinste Mengen an Chardonnay und Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschließendem 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl. gefüllt

Grauburgunder

Kabinett trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

Lößlehm, Vergärung & Ausbau im Stahl: klar, gradlinig, saftige Frucht, Biss & Frische

QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

Granitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz, Noten von Apfel & Birne, weiche Säure, straff & mineralisch mit schöner Länge

€

QbA trocken ´15

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 21,-
 Muschelkalk mit Sandstein, kleines gebrauchtes Holz, sehr langsame, kühle Vergärung: frisch, geschliffen & mineralisch, reifes Kernobst, super Balance, straff & vielschichtig im Abgang

Merdinger Bühl Spätlese trocken ´15

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 23,-
 Löss auf Kalk, ökologisch bewirtschaftet, großes Holzfass, vollmundig, reifes Kernobst, Röst- & Vanillenoten, feiner Schmelz, langer Abgang

Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 23,-
 Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht (Birnschale, Ananas), Brioche, fleurale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

Réserve QbA trocken ´14

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 25,-
 Granitverwitterungsböden mit Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, teils im Barrique, teils im Edelstahl ausgebaut: voller, straffer Körper, Kernobst & Röstaromen, viel Spiel, voller, mineralischer Abgang

Typ 2 QbA trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-
 Grneiböden mit Löß, spontan vergoren & für 1 Jahr im großen Holzfass ausgebaut: stoffig-mineralisch, reife, saftige Frucht (Birne, Quitte), etwas Schmelz, langer, straffer Abgang

Musbrugger Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 28,-
 40-jährige Reben, Korbpresse, Spontangärung, 22 Monate im großen Holz, unfiltriert, voller Körper, Kernobst, Röstaromen, Eleganz, Schmelz, Länge

Endhahle fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 30,50
 auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm auf Vulkangestein trifft. spontane Vergärung im alten Barriquefass, Kernobst, Fülle und Schmelz. Unfiltriert gefüllt. Vielschichtig, wild und lang.

Harte  Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 31,-
 Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, viel Druck & enorme Länge, dichte Struktur, beeindruckend! 93 Punkte GM

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 44,50
 Über 45-Jahre alte Reben, Einzellage, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant & straff, vielschichtig, viel Druck im langen Abgang

Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 54,-
 50-jährige Reben auf Kalk, Spontangärung, 18 Monate im Holz, unfiltriert, voller Körper, ausladendes Bouquet, Extrakt, reifes Kernobst, Röstaromen, Vanille, enormer Schmelz, tief, lang, elegant

Chardonnay

,Raw like Sushi' QbA trocken ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 22,-
 Lehm, Stahl: glasklar, exotische Frucht, Mineralität & dez. Säure, viel Spiel, schlank & lebhaft

€

Sinzheimer Altenberg QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

27,50

Grusig-steiniger Lehm-Löß, Barrique: Komplexe Würze, sehr gekonnter Holzeinfluss, fein und elegant, straffer Körper, viel Spiel, origineller, terroir-affiner, dezidiert "nicht-internationaler" Stil.

Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

28,-

Muschelkalk, spontan vergoren, gebrauchte Barriques: Kernobst, Schmelz, Brioche, feine Säure, terroirbezogen, schöne Länge, weicher, nicht fetter Abgang

*** QbA trocken ´15

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

28,50

Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

,Typ 3' Landwein trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

29,-

Spontangärung, kleines Holzfass: Vanille- & Röstaromen, reife gelbe Frucht, etwas Kaffee, vielschichtig, dicht, langer Abgang mit Schmelz & Mineralik

Prestige Weinwerkstatt Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

im Holzfass spontan vergoren und ausgebaut, unfiltriert abgefüllt, Volles, konzentriertes Bukett, Noten von Dörraprikosen & einem Hauch Kräuter. Saftig, cremig im Trunk, Frische. Laktische Töne im Abgang. Enthält (minimal) Sulfit.

Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´15

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

31,-

Lehm-Löß mit Muschelkalk, klassische Vergärung, Ausbau in teilweise neuen Barriques, kräftig-weich, Noten von Kernobst, Schmelz, Röstaromen, viel Länge, weicher Abgang

Hard Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen

34,-

Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

,Kaliber 25' QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

34,-

Ingelheimer Schlossberg, Kalkmergel & Lößlehm, Gärung & Ausbau im Barrique: vielschichtig-elegant, Noten von Brioche, reife Frucht, Mineralik, viel Spiel & Schmelz im Abgang

Weissweincuvées

Weiß & Grau trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

22,-

Halb Weiß-, halb Grauburgunder, auf Lehm-Löß gewachsen, mehrere Tage Maischestandzeit, ohne Vorklärung im alten Holzfass vergoren, 10 Monate Ausbau auf der Vollhefe, unfiltriert & ungeschönt: Steinobst, etwas Himbeere, Grapefruit, griffig-mineralisch mit frischer lebendiger Säure

Weiß & Grau QbA trocken ´15

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

22,-

Weiss & Grauburgunder, separat & teilweise im gebrauchten Barrique, saftige gelbe Frucht, gute Balance, dezenter Schmelz und viel Charme

€

Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

25,-

Vulkangestein mit Löss, neues & gebrauchtes Holz: frisch, verspielt, saftige gelbe Frucht, dez. Schmelz, sehr offen & gradlinig, mineralischer Abgang, weiche Säure, sehr trinkig

White Wedding Kaliber 21 QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

27,-

Weissburgunder, Viognier, Chardonnay & Riesling, auf Kalkmergel, Muschelkalk & Löß-Lehm gewachsen, statische Sedimentation, Vergärung im Edelstahl & teilweiser Ausbau im Barrique: drahtig-straff, Kernobst, etwas Schmelz, schöne Säure, vielschichtig, lebendig

,Rock ´n´Roll´ QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

41,-

Chardonnay, Riesling & Grauburgunder, für über 2 Jahre in neuen Barriques ausgebaut: volle, eindringliche Nase, klare reife Frucht, Röstaromen, Vanille, viel Druck & Schmelz im langen Abgang

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichelmann beste Weissweincuvée Deutschlands: Beste Trauben, klare Ziele und ein verschwenderischer Umgang mit Schwerkraft, Raum und Zeit sorgen für zwei einzigartige außergewöhnliche Weine, von denen es nur wenige Flaschen geben wird.!

restsüße & edelsüße Weine

Scheurebe ,süß & lecker´ QbA ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

0,75 l

20,-

Stahltank, kalt vergoren, reintönig & klar, Grapefruit, Zitronengras, Maracuja und schwarzen Johannisbeeren. satte Fruchtaromen, viel Schmelz, angenehme Säure, verführerische Süße

Riesling Kabinett feinherb ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

21,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, reife Frucht, dez. Säure, viel Spiel, sehr charmant & ausgewogen

Roter Muskateller Spätlese ´13

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l

22,-

Löß mit Kalkunterlage, ökologisch bewirtschaftet, ausladender Duft, blumige Noten & reife exotische Früchte, im Mund weich, dezente Würze, viel Spiel, langer Abgang

Scheurebe Kabinett feinherb ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

22,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, typisch fleural, reife Frucht, Honig, jugendliche Säure, verspielt

Scheurebe Spätlese ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Reife gelbe Frucht (Quitte, Mirabelle), dez. Frische, Mineralik, sehr reintönig, frisch & gradlinig

Müller-Thurgau Auslese ´14

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

25,-

Sehr schlanke Auslese mit ausgeprägt gewürzter Nase, grasige Noten, dezente Frucht und schönes Süße-Säurespiel, im Abgang frisch, eher schlank

€

Spätburgunder Rosé Auslese ´14

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

25,-

Beerenduffig frische Auslese mit Noten von Erdbeere und etwas Pflaume, jugendlich restsüß, ohne schwer zu sein, sehr weicher, langer Abgang

Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Biesel, Ettenheim, Breisgau

0,5 l

27,50

Betörend intensive Nase nach, Rosen, Hyazinthen und Veilchen, im Mund weich, zarte Süße, getragen von jugendlicher Frische, sinnlich-zarter Abgang, dezente Kräuter im Nachhall

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

36,-

elegante TBA mit dezenter Botrytis, getrocknete Blüten, etwas Vanille & Karamell, viel Schmelz, lang

€

Rosé

Rose de Noirs trocken ´13

Zalwander, O. Bauer & E. Lehmann, Köndringen, Breisgau 22,-
 Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas
 Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-
 Spätburgunder Rosé, Lehm-Löß mit Gneisunterlage, nach der Maischestandzeit Spontangärung &
 Ausbau im großen Holz: körperreich, reife Frucht (Erdbeere, Kirsche), feine Würze, dez. Schmelz,

Rotwein**Spätburgunder**

Heitersheimer Maltesergarten Holzfass QbA trocken ´15

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 21,-
 Löß-Lehm, klassische Maischegärung, Ausbau im alten Holz, Schwarzkirsich, Gewürze, gradlinig

Kaliber 12 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 22,-
 Laktmergel & Lösslehm, 5 Tage Kaltmazeration, 2 Wochen Maischestandzeit & 12 Monate Ausbau im
 großen Holz: Speck, Leder, Schwarzkirsich, Pfeffer, Kräuter, Knochentrocken & fleischig im Abgang

Pinot Noir QbA trocken ´15

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 22,-
 Vulkanverwitterungsgestein mit Löss, klassische Maischegärung, altes Holz: würzig-duftig, saftige
 Frucht, Leder, schönes Säurespiel, im Abgang saftig, sehr kompakt & trinkig

Alte Reben QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 22,-
 Alte Reben, Löss auf Kalkstein, biologisch: intensive Farbe, tiefdunkle Kirschfrucht, etwas Cassis,
 Graphit, Speck, direkt, kraftvoll, gradlinig & kompakt, Frische & Tannin

Reserve H QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 25,-
 Alte Reben, 5-Jahre im Barrique, anschließend 1 Jahr auf der Flasche: Dicht und komplex, reife
 Frucht (Schwarzkirsche, Zwetschge), Leder, etwas Gewürze, Schmelz, langer, samtiger Abgang

Tschuppen Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 25,-
 Jurakalk mit Löss, 6-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22 Monate im gebrauchten
 Barrique: Schwarzkirsche, reife Tannine, frische Säure

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufeu, Markgräflerland 26,50
 von sandigen Böden, größtenteils entrappt mit ca. 10% Ganztrauben, offene Maischegärung,
 anschließender Holzfassausbau von einem Jahr sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.

Typ 2 QbA trocken ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 27,-
 Löß auf Gneis, maceration carboniqué, 2-jähriger Ausbau im großen Holzfass: feste Struktur, Frische,
 Sauerkirsich, fleurale Noten, knackiges Tannin, schlanker, straffer Abgang mit viel Zug

€

roter Porphy QbA trocken ´15 Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau Vulkangestein, gebrauchte Barriques: volle, saftige Nase, straffer Körper, Würze, dunkel Beerenfrucht, sehr gut ausbalanciert, Frische & Längen im Abgang	27,-
Réserve QbA trocken ´14 Simon Huber, Gengenbach, Ortenau Löß-Lehmböden, alte Reben, 12-monatiger Barriqueausbau: gradlinig, druckvoll, Brombeere, etwas Leder & Röstaromen, feste Struktur, dez. Schmelz, langer Abgang, viel Spiel	27,-
Heitersheimer Maltesergarten Flaggsschiff QbA trocken ´15 Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland Lößlehm, alte Reben, Maischevergoren, 12-Monatiger Ausbau im kleinen Holz, saftige Frucht (Schwarzkirsch), Gewürze, Dichte, samtiger, langer Abgang	27,-
Pinot Noir *** QbA trocken ´15 Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl Vulkanverwitterungsboden, Kaltmazeration, lange Maischestandzeit & Ausbau im teilweise neuen Barrique: sehr intensiv, würzig-duftig, enorme Eleganz, viel Spiel, Druck & Extrakt, straffe Gebstoffe	27,-
Liaison Landwein trocken ´15 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen	29,-
Talrain Landwein trocken ´14 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland Auf Kalk & eisenhaltigem Lehm in fast 500 m Höhe gewachsen, spontan vergoren und für 20 Monate in gebrauchten 225 l-Fässern ausgebaut, keine Schönung oder Filtration	30,-
Lösswand *** QbA trocken ´15 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl Über 45 Jahre alte Reben, Lössböden, Maischegärung & 18-monatiger Ausbau im Barrique, dichte Nase, viel Druck, saftige, gewürzte Frucht, vielschichtig, samtig-lang	30,-
Pinot Noir QbA trocken ´14 Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge	32,-
Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14 Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18- monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich	35,-
Kaliber 36 QbA trocken ´13 Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen Muschelkalk mit Löss, 2-wöchige Maischegärung, 12 Monate im Holz, 1 Jahr auf der Flasche gereift: rote Frucht, Pfeffer, Anis, Leder, Kaffee, vielschichtig, dicht, seidige Textur, viel Druck & langes Finish	36,-
Vulkan Landwein trocken ´16 Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland kleine Parzelle in Jechtingen am Kaiserstuhl, reiner Vulkanverwitterungsboden, 1/3 Ganztrauben, offene Maischegärung mit anschließendem Holzfassausbau von einem Jahr, sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.	52,-

€

Typ 3 QbA trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

Gneis, 50% Rappen, Spontangärung im Barrique, unfiltriert, viel Spannung, dicht, Kraftvoll, Würze, dunkle Kirsche, straffe Mineralik, entwickelt sich im Glas

Kastanienbusch QbA trocken ´09

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

38,-

Buntsandstein & Kalkmergel, kleiner Ertrag, Spontangärung neue & gebrauchte Barriques, dunkles Kirschrot, saftige Frucht, dicht, voller Körper, dennoch elegant, lang & samtig

Rhini Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

Jurakalk mit eisenhaltigem Lehm, 6-wöchige Maischestandzeit, 18 Monate in 30% neuen & 70% gebrauchten Barriques, unfiltriert, dunkle Beeren, dicht & straff, Würze, reife Tannine & Länge

Aigi QbA trocken ´12

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

39,-

Gneisverwitterungsböden, Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, teilweise alte Reben, entrappt, im Barrique kalt vergoren, Ausbau im neuen Holz, viel Spannung, frische, reife Frucht, komplex, mineralisch, straff, enorme Tiefe, Eleganz & Länge

Cantus Avis QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate im Piece, Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winingen, Mosel

40,-

Auf Devonschiefer an der Mosel gewachsen, von Hanspeter Ziereisen im Markgräflerland spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut: schlank, frisch, kühle Eleganz, Mineralik

Muschelkalk Landwein trocken `15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

Sehr alte Reben (1952/53) auf Muschelkalk, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt: zurückhaltend, vielschichtig, spannend, braucht Luft.

Buntsandstein Landwein trocken `15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, braucht Zeit..

Biegarten QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

Lehm-Löß, alte Reben, selektioniert, spontan vergoren, neues & gebrauchtes Barrique, unfiltriert abgefüllt: Dichte, saftige Frucht, Gewürze, Schmelz, viel Druck, volle Nase, langer Abgang

Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

Warme Lage mit Muschelkalk, alte Reben, sehr kleiner Ertrag, bis zu 30-tägige Spontangärung, keine Filtration, 20 Monate Barriqueausbau, dunkle reife Frucht, Rauch, Druck, Länge & Eleganz

Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

Tiefgründiger Lößlehm, Spätburgunder wie aus dem Burgund; rote und kühlere Früchte. Filigrane Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere und Cassis; kräftige Würze und viel Extrakt.

€

Chateau Schembs Landwein trocken ´09
 Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 48,-
 100 % Pinot Noir, Alte Reben sehr kleiner Ertrag, selektioniert & in neuen & gebrauchten Barriques
 ausgebaut, 4 Jahre Flaschenreife: dicht, sehr vielschichtig, unheimliche Tiefe und Länge

Jaspis Landwein trocken ´11
 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland 51,-
 Jurakalk, über 45-jährige Reben, 10-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 1x
 gebrauchten Barriques, unfiltriert, dicht, dunkle Kirschfrucht, Würze, enorme Länge, 93 GM

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14
 Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt 64,-
 Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-
 monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

verschiedene Sorten

Cabernet Sauvignon QbA trocken, Sasbacher Rote Halde ´14
 WG Sasbach, Kaiserstuhl 29,-
 Vulkangestein, kleine Parzellen, selektioniert, 12 Monate Barrique, sortentypisch Cassis & Kirsche,
 samtige Gerbstoffe, Kräuternoten, erdig, voll, dezente Frische im Abgang

St. Laurent Réserve QbA trocken ´15
 Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 27,-
 Lehmböden, alte Reben, Ausbau im kleinen Holz: tiefdunkel, reife Beeren, stoffig & dicht,
 jugendliche, knackige Gerbstoffe, Würze & Rauch im Abgang

Frühburgunder Kalkstein QbA trocken ´15
 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 25,-
 Muschelkalk, 10 Monate in alten Barriques, unfiltriert, Waldfrucht, etwas Minze, sortentypisch klar

Frühburgunder Kaliber 24 QbA trocken ´14
 Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 29,-
 Kalkmergel & Lößlehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate klassischer Ausbau im großen Holzfass,
 anschl. 1 Jahr Flaschenreife: Beeren & Gewürze, viel Spiel, stützende Säure, lang & spannend

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´14
 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 28,-
 Jurakalk, 8-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22-monatiger Ausbau in 25% neuen & 75%
 gebrauchten Barriques: Brombeere, Schwarzkirsich, Cassis, Pfeffer, Eukalyptus

Syrah Jaspis Tafelwein trocken ´10 0,375 l 28,50
 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland 52,-
 Jurakalk, selektioniert, 7-Wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 50% neuen und
 50% gebrauchten Barriques, unfiltriert, sehr kompakt, stimmig, viel Eleganz und Länge, 92 GM

Lemberger ‚Felix‘ QbA trocken ´15
 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 21,-
 Muschelkalk & Schilfsandstein, dunkle Farbe, mittelkräftiger Körper, Noten von Pfeffer & Nelken,
 Kirsche Brombeere, weicher Körper, saftige Frucht, geschmeidig, schöne Balance,

€

Lemberger Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,-

2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, 4 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1 Jahr auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: frisch dicht, spannend, Zwetschge, Schwarzkirsich, Schokolade, viel Spiel & Mineralik, braucht Luft

Lemberger ‚Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: dicht, Kirsche & Wildbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, kraftvoll, lang & einnehmend

Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1,5 Jahre auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: dicht, dunkel, mineralisch, grüne Noten, dunkle Frucht, Leder, Säure, sehr vielschichtig, viel Druck, noch sehr verschlossen

Lemberger Glaukos QbA trocken, Paffenhofer Hohenberg Großes Gewächs ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandstein, lange Maischestandzeit, überwiegend gebrauchtes Barrique, tiefdunkle Frucht, etwas zurückhaltend, Graphit, Lakritz & Pfeffer, samtig, im Abgang druckvoll, lang

Rotweincuvées

Merlot Spätburgunder QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Lehm-Löß & Granitverwitterungsböden, gebrauchtes Barrique, saftige dunkle Frucht, weich, warm

Filius QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

Dornfelder, Cabernet und Syrah, Vulkangestein und Lehm-Lößböden, klassisch vergoren, neuen & gebrauchte Barriques, sehr dunkle Farbe, Cassis und Schwarzkirsich, erdige Noten, etwas Leder, jugendlich druckvoll, enorme Länge

Rufus Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent & Monarch, Lehm-Löß, biologisch, Spontangärung, Barrique, dunkle Beeren, samtig-lang, etwas Schoko, dezente Säure, schöne Länge und Balance

Ernst Combé QbA trocken ´15

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Lemberger, Merlot, Cabernet Cubin & Syrah, Gipskeuper & Schilfsandstein, Barriqueausbau, dunkle Beeren, viel Druck, samtige Gerbstoffe, etwas Leder, viel Stoff & Länge

Cuvée Typ 3 Landwein trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

Cabernet Mito, Acolon & Pinot Noir, spontan vergoren, Barriqueausbau, unfiltriert: dicht, tiefdunkel, reife Beeren, vielschichtig, enormer Druck, saftig, lang & geschmeidig, samtig-langer Abgang

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

Kalkmergel, Sand & Lösslehm, 2-wöchige Maischegärung, 18 Monate im großen & kleinen Holz: 20% Spätburgunder, 0% Dornfelder, 80% XY: saftige, dunkle Frucht, Asphalt, Holz, griffig, dicht, lang

€

Beryll QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

28,-

Zweigelt, Cabernet franc & Merlot, Ausbau in zweitbelegten Barriques: dunkel, rote Beeren, Orangenzeste & Kräuter, verspielt, super Balance, komplex & mit Tiefgang

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

65% Cabernet franc, 30% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon, Skelettreicher Buntsandstein, ertragsreduziert, Spontangärung auf der Maische in Holzbottichen, 14-monatiger Ausbau in überwiegend neuem Holz, dunkle Beeren, Tabak, Graphit, vielschichtig, tanninstark, druckvoll

Granat QbA trocken ´12

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, 92 GM

Sekt

Hofcuvée brut ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

23,--

unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Chardonnay & Spätburgunder brut ´14

Peter Siener, Birkweiler Pfalz

28,-

Auf der Maische spontan vergoren, anschließend im Champagnerverfahren hergestellt: knochentrocken, körperreich, dezente rote Frucht, Brioche, Schmelz, viel Eleganz & Länge

Sekt brut 2013

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28

5 verschiedene Grundweine, klassische Vergärung & 28 Monate Flaschenreife: extrem feinperlig, komplex, verspielt, Brioche- & Hefenoten, lang & unheimlich elegant

Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,20
Peterstaler still	0,50 l	3,60
Peterstaler medium	0,50 l	3,60
Peterstaler	0,75 l	4,20

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,40
Bio-Pflaumenektar	0,2 l	2,50
Bio-Birnensaft naturtrüb	0,2 l	2,50
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,50
Johannisbeerektar	0,2 l	2,50
Kirschektar	0,2 l	2,50
Multivitaminsaft	0,2 l	2,50
Saftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,60

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Birne	0,33 l	3,00
Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	3,00
Kirsche	0,33 l	3,00

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	2,00
	0,4 l	3,10
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,40

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,60
Rothaus Pils	0,5 l	3,10
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,40

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Elztalbrennerei Weis

Weinhefebrand	2 cl	2,00
Obstwasser	2 cl	2,00
Topinambur	2 cl	2,00
Kirschwasser	2 cl	2,30
Himbeergeist	2 cl	2,30
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	2,30
Kräuter klar	2 cl	2,30

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30
Portion Kaffee	4,40
Espresso	2,30
Cappuccino	2,60
Milchkaffee	2,60
Heisse Schokolade mit Sahne	2,80
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	2,30
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	4,60
Glas Tee mit Rum	3,50
Grog	2,80
Glühwein	3,50