

# 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: hierhin kehrte Matthias Höfflin 1987 als 20-jähriger nach der Ausbildung zurück und gründete auf dem elterlichen Hof sein Weingut. Bio war, ist und bleibt dabei sein Leitgedanke, die Entwicklung der letzten 20 Jahre bemerkenswert so wie seine Weine: authentisch und leidenschaftlich.

## 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!

## Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Küsste das elterliche Weingut im Rotweinort Ingelheim wach: als passionierte Jägerin kategorisiert sie ihre Weine in Kaliber, und auch ansonsten ist sie sehr konsequent: durch und durch Weine, auch die Weißen, die auf den Punkt gebracht sind, klar, unverstellt, gradlinig und immer spannend, ohne je fett zu werden.

## 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

1.7 Chardonnay & Weissburgunder QbA trocken ´16

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz      3,50      7,-      21,-

Schonenden Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung im Stahltank, eleganter Duft nach Birnen, frische Frucht, am Gaumen füllig und cremig, harmonisches Säure-Süße Spiel

Weissburgunder Aigi QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau      4,60      9,20      28,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissler Eck, alte Reben auf Granitverwitterungsboden, 6-stündige Pressung, Spontangärung im Edelstahl, druckvoll & mineralisch, zarte Frucht (Kernobst), dezenter Schmelz, vielschichtig, lang & elegant

Riesling Kalkstein QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen      3,80      7,60      23,-

Kalkboden, kleiner Ertrag, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau in 25% großem Holz & 75% Edelstahl, 6 Monate Feinhefelagerung: reife gelbe Frucht, kalkige Mineralik

## 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

Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier

Merdingen, Tuniberg      4,50      9,-      27,-

Cabernet Carol & Cubin, Löß auf Kalkstein, lange Maischestandzeit, 5 Jahre Barriqueausbau & 1 Jahr Flaschenreife: dicht, dunkel, kräftig, typische grüne Paprika, reife Zwetschge, Leder, erdige Noten, fleischig, weich & unheimlich lang

# 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 ´15  
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

Kalkstein QbA trocken ´15  
Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,-  
Kalkboden, kleiner Ertrag, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau in 25%  
großem Holz & 75% Edelstahl, 6 Monate Feinhefelagerung: reife gelbe Frucht, kalkige Mineralik

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, teritärer 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, Winnigen, 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, finessenreich, 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, fleural, 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, Kaiserstuhl

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

Gneis QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breigau

21,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wisser Eck, Granitverwitterungsboden, Spontangärung, Stahltank: Frisch, gradlinig, mineralisch, Kernobst, etwas Anis, langer Abgang, saftige Säure

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 &amp; Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Muschelkalk, Spontangärung, unfiltriert: reifes Kernobst, Brioche &amp; 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 &amp; ausgebaut: saftig-weich, mit viel Spiel, fleurale Noten, saftige Frucht, Mineralik &amp; 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

Aigi QbA trocken `14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

28,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wisser Eck, Granitverwitterungsboden, 6-stündige Pressung, Spontangärung im Edelstahl, druckvoll, mineralisch, zarte Frucht, vielschichtig, lang &amp; elegant

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

## Grauburgunder

Kabinett trocken `16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

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

QbA trocken `15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

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

QbA trocken `15

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

21,-

Muschelkalk mit Sandstein, kleines gebrauchtes Holz, sehr langsame, kühle Vergärung: frisch, geschliffen &amp; mineralisch, reifes Kernobst, super Balance, straff &amp; vielschichtig im Abgang



€

Merdinger Bühl Spätlese trocken ´15

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

Löss auf Kalk, ökologisch bewirtschaftet, großes Holzfass, vollmundig, reifes Kernobst, Röst- &amp; Vanillenoten, feiner Schmelz, langer Abgang

Landwein trocken ´16

Enderle &amp; Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht (Birnschale, Ananas), Brioche, florale 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 &amp; Röstaromen, viel Spiel, voller, mineralischer Abgang

Typ 2 QbA trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

Gneiböden mit Löß, spontan vergoren &amp; 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

Harte  Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

31,-

Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, viel Druck &amp; 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 &amp; Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant &amp; 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 &amp; dez. Säure, viel Spiel, schlank &amp; 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

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 ´12

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

1.7 Chardonnay &amp; Weissburgunder QbA trocken ´16

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

21,-

Schonenden Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung,ahltank, eleganter Duft nach Birnen, am Gaumen füllig und cremig, harmonisches Säure-Süße Spiel

Weiß &amp; Grau trocken ´15

Enderle &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 ´14

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 &amp; lecker´ QbA ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

0,75 l 20,-

Stahltank, kalt vergoren, reintonig & 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

Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

0,5 l 22,-

Knackig frischer Süßwein mit unheimlicher Aromafülle: sehr vielschichtig-mineralisch, jede Menge exotische Früchte, frische Säure, volles Mundgefühl, enorme Aromadichte bei 7,5% Vol.

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 reintonig, 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,-

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

Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Bieselin, 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, Schwarzkirsche, Gewürze, gradlinig

Kaliber 12 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 22,-  
Laklmergel & Lösslehm, 5 Tage Kaltmazeration, 2 Wochen Maischestandzeit & 12 Monate Ausbau im großen Holz: Speck, Leder, Schwarzkirsche, 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 Kirsche, 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

Typ 2 QbA trocken ´13

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

roter Porphy QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 27,-  
Vulkangestein, gebrauchte Barriques: volle, saftige Nase, straffer Körper, Würze, dunkel Beerenfrucht, sehr gut ausbalanciert, Frische & Längen im Abgang

€

Réserve QbA trocken ´14

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,-

Löß-Lehmböden, alte Reben, 12-monatiger Barriqeausbau: gradlinig, druckvoll, Brombeere, etwas Leder & Röstaromen, feste Struktur, dez. Schmelz, langer Abgang, viel Spiel

Heitersheimer Maltesergarten Flaggsschiff QbA trocken ´15

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

27,-

Lößlehm, alte Reben, Maischevergoren, 12-Monatiger Ausbau im kleinen Holz, saftige Frucht (Schwarzkirch), Gewürze, Dichte, samtiger, langer Abgang

Pinot Noir \*\*\* QbA trocken ´15

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

27,-

Vulkanverwitterungsboden, Kaltmazeration, lange Maischestandzeit & Ausbau im teilweise neuen Barrique: sehr intensiv, würzig-duftig, enorme Eleganz, viel Spiel, Druck & Extrakt, straffe Gebstoffe

Liaison Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

29,-

Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen

Talrain Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

30,-

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

Lösswand \*\*\* QbA trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

Über 45 Jahre alte Reben, Lössböden, Maischegärung & 18-monatiger Ausbau im Barrique, dichte Nase, viel Druck, saftige, gewürzte Frucht, vielschichtig, samtig-lang

Pinot Noir QbA trocken ´14

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

32,-

Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge

Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

35,-

Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

Kaliber 36 QbA trocken ´13

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

36,-

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

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, Winningen, 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 &amp; in neuen &amp; 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 &amp; Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

Kalk &amp; 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 &amp; 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 &amp; dicht, jugendliche, knackige Gerbstoffe, Würze &amp; 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 &amp; Lößlehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate klassischer Ausbau im großen Holzfass, anschl. 1 Jahr Flaschenreife: Beeren &amp; Gewürze, viel Spiel, stützende Säure, lang &amp; spannend

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

Jurakalk, 8-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22-monatiger Ausbau in 25% neuen &amp; 75% gebrauchten Barriques: Brombeere, Schwarzkirsche, 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 &amp; Schilfsandstein, dunkle Farbe, mittelkräftiger Körper, Noten von Pfeffer &amp; 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, Schwarzkirsche, Schokolade, viel Spiel &amp; Mineralik, braucht Luft



€

Lemberger QbA trocken ´10

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

27,-

Löss, kleines Holz, ungeschönt, unfiltriert: dunkle Frucht ( Brombeere, Cassis ), Pfeffer, Piment, dunkle Schokolade, dichte, weiche Struktur, samtig, saftig im langen Abgang

Lemberger ‚Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: dicht, Kirsche &amp; Wildbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, kraftvoll, lang &amp; 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 ´12

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

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

**Rotweincuvées**

Merlot Spätburgunder QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

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

‚Purple Jam‘ QbA trocken ´14

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

22,-

Spätburgunder, Lemberger &amp; Pinot meunier, 24 Monate im alten Holzfass: tiefdunkel, reife, saftige Beerenfrucht, sehr weich, samtig, kräftig &amp; lang

Filius QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

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

Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

Cabernet Carol &amp; Cubin, Löß auf Kalkstein, lange Maischestandzeit, 5 Jahre Barrique &amp; 1 Jahr Flaschenreife: dicht, dunkel, typische grüne Paprika, Zwetschge, Leder, fleischig, weich &amp; lang

Rufus Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

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

Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

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

Cuvée Typ 3 Landwein trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

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

€

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

Kalkmergel, Sand &amp; Lösslehm, 2-wöchige Maischegärung, 18 Monate im großen &amp; 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 &amp; Merlot, Ausbau in zweitbelegten Barriques: dunkel, rote Beeren, Orangeneste &amp; Kräuter, verspielt, super Balance, komplex &amp; 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 &amp; 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 &amp; Länge

Sekt brut 2013

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28

5 verschiedene Grundweine, klassische Vergärung &amp; 28 Monate Flaschenreife: extrem feinperlig, komplex, verspielt, Brioche- &amp; Hefenoten, lang &amp; 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	1,90
	0,4 l	3,00
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,30

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,50
Rothaus Pils	0,5 l	3,00
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,30

## 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