

## **Italien**

### **Südtirol/Veneto**

Südt. Chardonnay DOC Altkirch 2014 11,90 €  
*Harmonisch ausbalanciert mit exotischen Noten wie Ananas und Mango. Als Aperitif oder zu Fisch mit leichten Saucen.*

Südt. Pinot Grigio DOC 2014 12,80 €  
*Vollmundig, kräftiger Körper mit erfrischendem Säurespiel und fruchtigem Finale. Passend zu Fisch, zu Pasta sowie zu Geflügel.*

Soave DOC Classico 2012 14,80 €  
*Dieser Soave gehört zur Spitze des Weingutes Pra. Frischer, fruchtiger Wein. Ideal als Aperitif und als Sommerwein. Passend zu Fisch, Pasta, Gemüse.*

Amarone Valpolicella 2006 42,50 €  
*Getrocknete Kirschen, Blumen, Gewürze und Leder sind nur einige der Nuancen, die dieser Amarone aufzeigt. Elegant, mit einem hellen Kirschbouquet. Wunderbar zu Fleischgerichten.*

Prosecco Frizzante di Valdobbiandene 9,50 €  
*Ein harmonischer Prosecco, der bei ca. 8 Grad getrunken werden sollte.*

Grappa Sorti Zeni 32,90 €  
*Dieser Grappa wird aus dem besten Weißwein der Kellerei Zeni gewonnen. Sorti ist ein ausgezeichnet strukturierter, eleganter Wein, der hauptsächlich aus nachgereiften Weißburgundertrauben und einer geringen Menge an Rheinriesling hergestellt wird. Sein Duft ist intensiv und elegant, weich, mit dezenter Note von Trockenfrüchten und Vanille.*

Domini Veneti Raudii Corvina Merlot, 2012 11,80 €  
*Ein vollmundiger Rotwein mit würzigem Bukett und einem Hauch von Vanille. Er duftet nach Kirschen. Dieser Wein passt hervorragend zu Fleischgerichten und kräftigem Käse.*

### **Marken**

Verdiccio Classico 2010 8,80 €  
*Ein harmonischer Wein mit einem charakteristischen, leicht an bittere Mandel erinnernden Nachklang. Er eignet sich hervorragend als Aperitif; ein exzellenter Begleiter zu Vorspeisen und Fisch.*

## **Kampanien**

Falanghina IGT Campania 2012

11,90 €

*Falanghina ist eine sehr alte Rebsorte der Region. Ein Wein mit deutlich mineralischen und kräutrigen Noten, leicht pikant, ideal zu Spaghetti con Vongole oder Meeresfrüchten.*

Greco di Tufo DOCG 2010

15,80 €

*Der Grieche auf Tuff-Gestein, so wird dieser DOCG-Weißwein aus Kampanien oft erklärt. Aus Tuffgestein bestehen die Böden in den verstreuten Lagen der Tenute di Altavilla, ideal für die weiße Rebsorte GRECO. Greco di Tufo duftet herrlich intensiv nach Pfirsichen und Aprikosen, Kräutern und Gewürzen. Dem vulkanischen Tuff-Gestein schreibt man Aromen wie Mandelöl und Anis zu. Greco di Tufo ist ein universeller Speisenbegleiter, der wunderbar zu Meeresfrüchten, vor allem Muscheln, harmoniert.*

## **Sardinien**

Vermentino di Sardegna 2013, 'Le Giare'

7,80 €

*Ein weißer weicher und trockener Wein, der zu Vorspeisen und Fisch passt. Trinktemperatur 8-10 Grad.*

Nero Cannonau DOC 2013

12,80 €

Cantina di Mogoro

*100 % Cannonau Traube. Trocken, voller Körper, langer Abgang. Gut zu rotem Fleisch oder Pecorino Käse.*

## **Sizilien**

Regaleali Bianco 2012

10,80 €

*Aus den sizilianischen Rebsorten Inzolia, Catarrato und Grecanico produzierter Wein. Ein angenehm weicher, intensiver Wein mit dem Duft von Apfel, Pfirsich und Pampelmuse.*

Leone 2012

16,20 €

*Aus ausschließlich autochthonen Rebsorten (Inzolia, Cataratto und Grecanico) produzierter Basiswein.*

Nero d'Avola, Rosso Sicilia 2012

12,80 €

*Wenn man den einschlägigen Weinführern Glauben schenken darf, der beste Nero d'Avola in dieser Preiskategorie.*

## **Toskana**

Chianti Classico San Vincenti, 2011 18,20 €  
*Deutliche Kirschfrucht, leichtes Tannin, angenehme Säure, fester Körper und erfreuliche Länge; damit besitzt dieser Wein die Merkmale, die einen guten Chianti ausmachen!*

Chianti Classico 2011, Querciabella DOCG 21,80 €  
*Querciabella ist nach wie vor eines der wenigen Weingüter, bei denen die Nachfrage regelmäßig das Angebot übersteigt); Dieser Chianti ist weich und rund. Er eignet sich zu hellem Fleisch, gegrilltem Gemüse, Risotto mit Pilzen und kräftigen Käsesorten.*

Rosso di Montepulciano 2012 Poliziano 13,80 €  
*Bukett von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Veilchen, am Gaumen intensiver Geschmack mit viel Rasse und Finesse, Dichte und Kraft.*

Morellino di Scansano Heba 2011 13,20 €  
*Feine florale Aromen, dunkle Beeren sowie schöne Würzkomponenten im Hintergrund; elegant, kühler Finale. Ideal zu kräftigem Fleisch wie Kaninchen und Pasta.*

Vino Nobile di Montepulciano Poloziano 2010 25,80 €  
*Das Bukett erinnert an kleine, saftige Kirschen, ein wenig Johannisbeere und Cranberry; mit balsamischer Würze und guter Länge. Zu Lamm, Rind, Kalb, Wild und dunklem Geflügel sowie zu reifem, mildem Käse.*

San' Antimo Rosso DOC/DOP 13, Fanti 11,20 €  
*Cuvee aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Saftig, reife Frucht, weich, geschmacksintensiv, Tannin und ein Anflug von Süße im Gleichgewicht. Langer fruchtiger Abgang.*

## **Abruzzen**

Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli 2012 11,90 €  
*Ein klassischer Montepulciano d'Abruzzo, betont frisch und nicht zu schwer. Kleine rote Beeren, würzig, harmonisch und rund im Geschmack. Sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Lamm oder Käse.*

## **Apulien**

Primitivo di Salento 2012, Piluna 9,80 €  
*Purpurrot. Bukett von reifen Trauben mit Pfeffer- und Vanillenoten; mit einem Duft von mediterraner Macchia. Körperreich, gut strukturiert und weich im Geschmack, langanhaltend im Abgang. Passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, zu Wild und gereiftem Käse.*

## **Piemont**

Dolcetto di Dogliani DOC San Luigi 2013, Pecchenino 17,80 €  
*Vielschichtiger Dolcetto mit nachhaltigem Geschmack. Passt gut zu hellem Fleisch und Pasta.*

Barbaresco DOCG Nubiola 2009 36,20 €  
*Nebbioloweine aus den privilegierten Ortslagen gehören als Barolo und Barbaresco zu den begehrtesten Weinen der Welt, viel Säure und Tannin mit einem erdigen Aroma; erinnert an Trüffel und dunkle, rote Früchte.*

Grappa Elisi Berta 39,20 €  
*Grappa Elisi aus der Destillerie Berta, aus 50% Barbera d'Asti, 25% Nebbiolo da Barolo und 25% Cabernet. Ergebnis von sorgfältiger Auswahl sehr guter Grappas, die in den letzten zehn Jahren hergestellt und in Eichenholzfässern gereift sind. Die Kombination der verschiedenen Jahrgänge und Rebsorten gibt ihm Eleganz und Komplexität: Leuchtend bernsteinfarben, intensives Aprikosenbukett, exotische Früchte, gebrannte Mandeln und Vanille. Im Gaumen sehr mild und geschmeidig, mit intensiver Fruchtigkeit und langem, warmen Nachhall.*

## **Frankreich**

### **Côtes de Provence**

Mas de Cadenet Saint Victoire, Côtes d.Prov. Rosé 2015 10,90 €  
*Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Cinsault, Syrah. Ein Roséwein mit feinem floralen Duft.*

Mas de Cadenet, Côtes de Provence Blanc 2013 10,90 €  
*Der kristallfarbene Wein hat Aromen von Zitrusfrüchten und Williamsbirne; frischer, langer Abgang. Besonders gut zu Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel.*

Mas de Cadenet Saint Victoire, Côtes de Provence Rouge 2012 10,60 €  
*Zunehmender Beliebtheit erfreut sich dieser Rotwein mit dem charakteristischen Bukett von Waldbeeren und Gewürzen.*

Martinelle Ventoux 2012 13,80 €  
*Empfehlung der Zeitschrift 'Feinschmecker': Sehr saftiger, samtiger Roter mit sanften Tanninen, der dank des holzfreien Ausbaus seine köstliche Beerenfrucht hervorkehrt. Der Wein erhielt von der Expertenjury zusätzlich das Prädikat 'Best Buy.'*

## **Côtes du Rhone**

Vacqueyras Saint Roch 2010, Domaine Le Clos des Cazaux 15,20 €  
*Die Rebstöcke sind 30 – 60 Jahre alt und weisen die gebietstypische Mischung auf: 65% Grenache für den Vacqueyras, 75% Grenache für den Gigondas, der Rest verteilt sich auf Syrah und Mourvèdre. Die Erntemengen sind gering und liegen mit 30 hl/ha beim Vacqueyras noch unter den gesetzlich ohnehin schon geringen Höchstgrenzen von 35 hl/ha. Der Vacqueyras fällt ein wenig rustikaler aus mit deutlich ausgeprägten Kräuternoten.*

Domaine La Bouissiere Gigondas 2012 21,50 €  
*THIERRY FARAVELS GIGONDAS ist eine ernsthafte Alternative zu den erheblich teureren Weinen der Appellation Chateauneuf du Pape, die ja die gleiche Rebsortenmischung von Grenache und Syrah aufweisen.*

## **Loire**

Sancerre blanc Millésia, 2015 16,20 €  
Domaine Serge Laporte  
*Serge Laportes Sancerre besitzt viel Substanz, ist sehr rund und hat Schmelz. Die sauvignontypischen grünen Noten sind relativ dezent; im Vordergrund stehen die Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Kräutern. Der Wein bietet sich als Begleiter von frischem Ziegenkäse, Austern und Fischgerichten an.*

## **Deutschland**

### **Pfalz**

Riesling Kabinett trocken 2015, Bassermann-Jordan (1 L. Fl.) 11,50 €  
*Ein typischer Pfälzer Riesling Kabinettwein: herzhaft, fruchtig, rassig, spritzig.*

Chardonnay 2015 Bassermann-Jordan 12,90 €  
*Ein eleganter Chardonnay mit guter Struktur, kräftig, mit einem feinfruchtigem Bukett, mit einem Hauch von Exotik (Banane, Zitrus).*

Sauvignon blanc trocken 2015 Bassermann-Jordan 16,80 €  
*Ein junger, spritziger Wein, der hervorragend in die leichte Küche, zu Pasta, Fischgerichten (z.B. gedünstet mit Fenchel) passt.*

Freistil (Muskateller), 2015, Philipp Kuhn 12,30 €

*Der Gelbe Muskateller ist eine äußerst aromatische Sorte, ein pfälzer Klassiker. Saftige, leichte Weine bringt der Muskateller hervor. Philipp Kuhn's neuer Sommerwein. Der Charakter des Freistil ist eigen und einzigartig. Sowohl Apfel, Noten von Anis als auch gemähtes Heu und Stachelbeere prägen den Wein. Auch exotische Fruchtnoten wie Mango sind erkennbar. Die Säure steht im Hintergrund. Sie ist angenehm unauffällig.*

Weisser Burgunder „Tradition“ 2015, trocken, Philipp Kuhn 12,80 €  
*Ein leichter, frischer Wein. Sein fruchtiges Bukett erinnert an Apfel, Birne und Aprikose. Dieser weisse Burgunder passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Geflügel und leichten Fleischgerichten.*

Sauvignon blanc trocken 2015, Philipp Kuhn 14,80 €  
*Duftet verführerisch nach Stachelbeere, frischer Minze, Zitronengras und exotischen Früchten. Ein Sauvignon mit intensivem Nachklang. Er passt hervorragend zu vielerlei Vorspeisen und leichteren, auch asiatischen und exotischen Gerichten.*

Spätburgunder, Pinot Noir 2013, Stepp-Gaul 14,80 €  
*Dunkelrote Früchte (Schwarzkirsche und Johannisbeere), weiche Tannine; dieser Pinot Noir ist mit seiner angenehmen Fruchtsüße der Charmeur unter den roten Weinen diese Weingutes.*

Grauburgunder Kabinett trocken 2015, Georg Meier 11,20 €  
*Ein feinschmelziger Grauburgunder mit mittlerem Körper, lebendig frisch mit fruchtigen Noten.*

## **Mosel**

Riesling trocken QbA, Julius Treis 2011 (1 L. Fl. Gutsabfüllung) 10,90 €  
*Mineralisch und filigran, dabei aber durchaus mit kraftvollen Nachhall. Ein idealer Moselwein.*

Riesling feinherb Julius Treis 2011 9,80 €  
*Dieser Riesling zeigt durch seine animierende Fruchtaromatik seine gute Kinderstube. Schichtiger, belebender Riesling, mit gefälligem Süße-Säure-Spiel.*

## **Spanien**

### **Priorat/Monsat**

Norte Tinto Roble 2012, Innurrieta 11,80 €  
*Kühl temperiert ist er ein moderner, fruchtbetonter, sehr präziser und konturierter Wein.*

Sur Tinto Roble 2012, Innurieta 10,60 €  
*Die Trauben der Sorten Garnacha, Graciano und Syrah vereint als Symbol für den warmen Charakter des mediterranen Raums. Der optimal bemessene Fassausbau in amerikanischer Eiche höchster Qualität verleiht diesem Wein warmtönige Empfindungen bei gleichzeitig ausgeprägter Frische. Aromatische Explosion in der Nase: Veilchen, rote Früchte und Räuchernoten. Warmtönig mit herrlicher geschmacklicher Entwicklung am Gaumen. Ausgewogen, mit Volumen .*

Crianza Cuatrocientos 2010, 2011, Innurieta 11,90 €  
*Die Trauben der Sorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Graciano, Garnacha und Merlot verleihen diesem Rotwein die dunkle Farbe und elegante Nase, in der sich süße Fruchtnoten mit den fein anklingenden, wohlriechenden Holznoten der Fassreife harmonisch vereinen. Lebhaft, fleischig und dennoch ausgewogen im Mund mit Tanninen von hervorragender Qualität.*

Señorio de Uñuela Rioja Crianza 2011 10,90 €  
*Ein preiswerter Rioja mit frischer und klarer Frucht. Der Geschmack ist reich, rund und breit mit langer Persistenz und Struktur.*

Bodegas Arzuaga Navarro La Planta 2013 11,80 €  
*Unter dem Namen LA PLANTA wird eine Semcrianza aus 100% Tempranillo produziert, die sich als echter Gaumenschmeichler erweist. Frisches, beerenfruchtiges Bouquet, samtig und weich im Finale. Ideal zu verschiedenen Fleischgerichten.*

Pago Florentino 2012, Bodegas Arzuaga Navarro 19,80 €  
*Ein reinsortiger Tempranillo vinifiziert, der Pago Florentino – ein ausgesprochen kräftiger Wein mit warmem Charakter. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in neuen Barriques überwiegend französischer Herkunft, um, wie der Hersteller sagt, ihm in allen Jahren eine identische Note zu verleihen. Dennoch finden seine Liebhaber, dass er in diesem Jahr etwas mehr Frische und Eleganz besitzt als gewöhnlich.*

CALA No. 1, 2012 12,80 €  
*Eine Cuvée von Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon, die nur im Zementtank ausgebaut wurde, beeindruckt mit einer für diese Preisklasse außergewöhnlichen Intensität, Klarheit und Tiefe, darüber hinaus mit einer Frucht, die an Erdbeere und Weichselkirsche erinnert.*

## **Portugal**

Santo Adriaio Vinho Verde 2013 7,50 €  
*Unkompliziert, leicht, spritzig und erfrischend mit Aromen von weißem Pfirsich und Litschi.*

## **Spirituosen und Portweine**

Limpurger Birnenbrand, 2014, Klaus Käßler 29,50 €

Mirellenbrand, 2014, Klaus Käßler 29,50 €

Quittenbrand, 2012, Klaus Käßler 29,50 €

Porto Late Bottled Vintage, 2009, Niepoort 29,50 €