

## Italien

### Südtirol/Veneto

Südt. Chardonnay DOC Altkirch 2018 13,90 €  
*Harmonisch ausbalanciert mit exotischen Noten wie Ananas und Mango. Als Aperitif oder zu Fisch mit leichten Saucen.*

Südt. Pinot Grigio DOC 2016 13,50 €  
*Vollmundig, kräftiger Körper mit erfrischendem Säurespiel und fruchtigem Finale. Passend zu Fisch, zu Pasta sowie zu Geflügel.*

Soave DOC Classico 2013 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 2013 45,00 €  
*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, DOCG 9,80 €  
*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, 2015 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

Verdicchio Classico 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 2017 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 2018 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 2017, `Le Giare` 9,80 €  
*Ein weißer weicher und trockener Wein, der zu Vorspeisen und Fisch passt. Trinktemperatur 8-10 Grad.*

Nero Cannonau DOC 2015 13,80 €  
Cantina di Mogoro  
*100 % Cannonau Traube. Trocken, voller Körper; langer Abgang. Gut zu rotem Fleisch oder Pecorino Käse.*

## **Sizilien**

Regaleali Bianco DOC 2017 10,80 €  
*Aus den sizilianischen Rebsorten Inzolta, Catarrato und Grecanico produzierter Wein. Ein angenehm weicher, intensiver Wein mit dem Duft von Apfel, Pfirsich und Pampelmuse.*

Leone IGT, 2018, Tasca Almerita 16,80 €  
*Aus ausschließlich autochthonen Rebsorten (Inzolia, Cataratto und Grecanico) produzierter Basiswein.*

Nero d'Avola, Rosso Sicilia DOC. 2016, Morgante 12,80 €  
*Wenn man den einschlägigen Weinführern Glauben schenken darf, der beste Nero d'Avola in dieser Preiskategorie.*

## **Toskana**

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 DOC, 2015, Poliziano 14,50 €  
*Bukett von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Veilchen, am Gaumen intensiver Geschmack mit viel Rasse und Finesse, Dichte und Kraft.*

Morellino di Scansano Lohsa 2015, Poliziano 13,20 €  
*Weiche und elegante Fruchtnoten, Nuancen von Holunder, Backpflaumen und grünem Tabak, vollmundiger Geschmack, rund und harmonisch.*

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poliziano 2015 26,80 €  
*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.*

Poggio Torto IGT, 2016, Tenuta Fanti 13,20 €  
*Poggio Torto aus überwiegend Sangiovese und Merlot, ein runder, geschmeidiger Rosso. Intensiv in Duft und Geschmack, mit leicht vanilligen Aromen, sanftem Tannin und gefälliger Säure. Ein exzellenter Begleiter typischer toskanischer Grillgerichte.*

## **Abruzzen**

Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli DOC 2016 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 IGT, 2017, Piluna, Castello Monaci 10,90 €  
*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 2017, 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 AOC Saint Victoire, Côtes d'Prov. Rosé 2018 12,90 €  
*Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Cinsault, Syrah. Ein Roséwein mit feinem floralen Duft.*

Mas de Cadenet, AOC, Côtes d. Prov. Blanc 2018 12,90 €  
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 2015 12,90 €  
*Zunehmender Beliebtheit erfreut sich dieser Rotwein mit dem charakteristischen Bukett von Waldbeeren und Gewürzen.*

La Martinelle, Côtes du Ventoux 2016 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 2015 25,80 €  
*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, 2018 19,80 €  
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 2018, Bassermann-Jordan (1 L. Fl.) 16,20 €  
*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 2018 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), 2017, 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.*

Rosé trocken QbA, 2016, Philipp Kuhn 12,30 €

Weisser Burgunder „Tradition“ 2017, trocken, Philipp Kuhn 15,20 €  
*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.*

Grauburgunder QbA trocken 2018, Georg Meier 11,20 €  
*Ein feinschmelziger Grauburgunder mit mittlerem Körper, lebendig frisch mit fruchtigen Noten.*

Weisser Burgunder , Gutswein 2016, Klaus & Mathias Wolf 11,80 €

Weisser Burgunder „Kalkmergel“, 2017, Arnold 11,90 €

## **Württemberg**

Rosé trocken, QbA 2018, Weingut Wachstetter 13,80 €  
*Ein frischer rotfruchtiger Roséwein mit anregendem Charakter und schönem Schmelz, der perfekt zum Sommer passt.*

## **Mosel**

Riesling trocken QbA, Julius Treis 2014 (1 L. Fl. Gutsabfüllung) 10,90 €  
*Mineralisch und filigran, dabei aber durchaus mit kraftvollen Nachhall. Ein idealer Moselwein.*

Riesling feinherb Julius Treis 2017 12,30 €  
*Dieser Riesling zeigt durch seine animierende Fruchtaromatik seine gute Kinderstube. Schichtiger, belebender Riesling, mit gefälligem Süße-Säure-Spiel.*

## **Rheinhessen**

Grauburgunder 1L, Braunewell 2018 11,90 €

Spätburgunder 1L, trocken, Braunewell 2016

12,80 €

## Spanien

### Priorat/Monsat

Norte Tinto Roble 2016, Innurieta

11,80 €

*Kühl temperiert ist er ein moderner, fruchtbetonter, sehr präziser und konturierter Wein.*

Sur Tinto Roble 2016, Innurieta

11,80 €

*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 Cuantrcientos, 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.*

Rioja Letargo Tinto Crianza 2015

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 2017

12,80 €

*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 2015, 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, 2016, Bodegas Tinedo

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.*

CALA No. 2, 2014, Bodegas Tinedo

14,20 €

*CALA No. 2 reifte aus 85 % Tempranillo, 15 % Cabernet Sauvignon und ein wenig Graciano gewonnene Tinto über 18 Monate im Barriques. Dunkle Fruchtkomponenten, gepaart mit reifen*

Kirschen, aber auch balsamische, leicht rauchige Noten bestimmen das Geruchsbild. Mit reifen Gerbstoffen, dabei frisch und klar präsentiert sich der Cala 2 im Geschmack und am Gaumen. Durch eine weitere Flaschenreife wird dieser Wein noch weiter gewinnen!

## **Spirituosen und Portweine**

|   |         |
|---|---------|
| Limpurger Birnenbrand, 2016, Klaus Käßler | 34,50 € |
| Mirellenbrand, 2016, Klaus Käßler         | 34,50 € |
| Quittenbrand, 2012, Klaus Käßler          | 34,50 € |
| Himbeergeist, 2017, Klaus Käßler          | 34,50 € |