

VINOTHEK

Hinweis:

Die Vinothek führt zusätzlich hochwertiges toskanisches Olivenöl, Oliven, Tomatensalsa und italienisches Gebäck!

Italien

Südtirol/Veneto

Südt. Chardonnay DOC Altkirch 2020 **14,90 €**

Harmonisch ausbalanciert mit exotischen Noten wie Ananas und Mango. Als Aperitif oder zu Fisch mit leichten Saucen.

Südt. Pinot Grigio DOC 2018 **14,60 €**

Vollmundig, kräftiger Körper mit erfrischendem Säurespiel und fruchtigem Finale. Passend zu Fisch, zu Pasta sowie zu Geflügel.

Vermentino von der Fattoria di Magliano, 2019 IGT **16,80 €**

Sortentypisches Bukett nach reifen Pfirsichen und Birnen, Zitrusfrüchten und hellen Blüten. Reintönig, mit der saftigen Frucht des Buketts, einer belebenden Säure und Mineralnoten.

Amarone Valpolicella 2018 **45,00 €**

Getrocknete Kirschen, Blumen, Gewürze und Leder sind nur einige der Nuancen, die dieser Amarone aufzeigt. Elegant, helles 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 €**

Ein ausgezeichnet strukturierter, eleganter Wein, der hauptsächlich aus nachgereiften Weißburgundertrauben und einer geringen Menge an Rheinriesling hergestellt wird. Sein Duft ist intensiv, elegant, weich, mit dezenter Note von Trockenfrüchten und Vanille.

Kampanien

Falanghina IGT Campania 2020 **16,80 €**

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.

Sardinien

Nero Cannonau DOC 2016 **13,80 €**

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

Sizilien

Regaleali Bianco DOC 2019 **13,80 €**

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 **17,80 €**

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

Nero d'Avola, Rosso Sicilia DOC. 2017, Morgante **12,80 €**

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

Toskana

Chianti Classico 2018, Agr. Querciabella DOCG **22,80 €**

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, Polignano, 2018 **16,20 €**

Bukett von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Veilchen, am Gaumen intensiver Geschmack mit viel Rasse und Finesse, Dichte und Kraft.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Polignano, 2016 **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, 2017 **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, 2019, 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 d'Alba DOC Pio Cesare 2019 **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.

Barbera D'Alba DOC Granera Alta 2017, Cascina Cicco **15,80 €**

Im fruchtigen Bouquet stehen Brombeeren und Wildkirschen im Mittelpunkt. Der aus der Rebsorte Barbera bestehende Wein besitzt eine angenehme Säure und lässt im Geschmack seinen markanten Charakter erkennen. Besonders gut passt dieser Wein zu Fleischgerichten und gereiftem Käse.

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, Rosé, 2020 **12,90 €**

Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Cinsault, Syrah. Ein Roséwein mit feinem floralen Duft.

Mas de Cadenet, AOC, Côtes d. Prov. Blanc 2020 **14,20 €**

Der kristallfarbene Wein hat Aromen von Zitrusfrüchten und Williamsbirne; frischer, langer Abgang. Besonders gut zu Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel.

Mas de Cadenet Saint Victoire, Rouge, 2015 **14,50 €**

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich dieser Rotwein mit dem charakteristischen Bukett von Waldbeeren und Gewürzen.

La Martinelle, Côtes du Ventoux, 2017 **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, 2017**28,80 €**

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, 2019****Domaine Serge Laporte****19,80 €**

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 2019, Bassermann-Jordan (1 L. Fl.)****16,20 €**

Ein typischer Pfälzer Riesling Kabinettwein: herzhaft, fruchtig, rassig, spritzig.

Chardonnay 2020 Bassermann-Jordan**18,90 €**

Ein eleganter Chardonnay mit guter Struktur; kräftig, mit einem feinfruchtigem Bukett, mit einem Hauch von Exotik (Banane, Zitrus).

Sauvignon blanc trocken 2020 Bassermann-Jordan**16,80 €**

Ein junger, spritziger Wein, der hervorragend in die leichte Küche, zu Pasta, Fischgerichten (z.B. gedünstet mit Fenchel) passt.

Rosé trocken QbA, 2020, Philipp Kuhn**13,90 €**

Diese Cuvee besteht aus 4 verschiedenen Sorten: Spätburgunder, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und St. Laurent. Perfekt zu leichten Speisen, z.B. Scampi.

Weisser Burgunder „Tradition“ 2020, 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 2018, 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 2019, Georg Meier **11,20 €**

Ein feinschmelziger Grauburgunder mit mittlerem Körper, lebendig frisch mit fruchtigen Noten.

Weisser Burgunder , Gutswein 2019, Klaus & Mathias Wolf **11,80 €**

Mit seiner frischen und zupackenden Art deutlich über den "normalen" Weinen der Kategorie "Literflasche".

Weisser Burgunder „Kalkmergel“, 2019, Arnold **11,90**

Weicher Weisswein, helle Früchte, insbesondere Birne und Pfirsich, herausragender Speisenbegleiter, außergewöhnliches Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Mosel

Riesling trocken QbA, Julius Treis 2019 (1 L. Fl. Gutsabfüllung) **11,80 €**

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 2019 **11,90 €**

Grauburgunder mit zurückhaltender Säure und typischer Birnenfrucht.

Spätburgunder 1L, trocken, Braunewell, 2016 **12,80**

In der Nase frische, saftige Kirscharomen und konzentrierte Früchte. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieses Weins.

Österreich

Niederösterreich/Kamptal

Grüner Veltliner 1L, Löss 2019, Hiedler **14,50 €**

Fruchtbetonte Nase nach grünem Apfel, Gartenkräuter, zart nach Zitrusfrüchten, untermalt von feiner Veltliner-Würze, animierend, saftig, füllig.

Spanien

Priorat/Monsat

Norte Tinto Roble 2017, Innurrieta **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.

Rioja Letargo Tinto Crianza 2018 **11,50 €**

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, 2017, 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.

Spirituosen und Portweine

Klaus Käßler, Limpurger Birnenbrand, 2016

34,50 €

Klaus Käßler Mirellenbrand, 2016

34,50 €

Klaus Käßler Quittenbrand, 2012

34,50 €

Klaus Käßler Himbeergeist, 2017

34,50 €