

Weißweine trocken

2010er Köwerich No. 1 Einblick **Riesling** QbA classic

Weingut Nick Köwerich - Leiwen/Mosel

Ein erfrischender Sommerwein malolaktisch ausgebaut durch seine weichen, sanften Noten, besonders bekömmlich leicht, spritzig, harmonisch. Köwerichs Rieslinge sind nicht alltägliche Weine für alle Lagen des Lebens. Der Weinbauingenieur Nick Köwerich ist einer der Pioniere der Wiederentdeckung des malolaktischen (gezielter biologischer Säureabbau) Ausbaues, der vor hundert Jahren an der Mosel sehr erfolgreich praktiziert wurde. Der Jungwinzer lässt seinen Weinen viel Zeit auf der Hefe im Fass. Dadurch wird deren Säure dezent und die feinen Riesling-Aromen können sich frei entfalten. Köwerich empfiehlt seine Rieslinge besonders als Essenbegleiter. "Malolaktische" drängen sich nicht in den Vordergrund, zarte Aromen werden nicht plump übertönt, sondern zärtlich betont", so das Credo des Winzers. Diese Weine sind leicht und harmonisch, sie machen nicht "satt" sondern einfach Lust auf mehr.....

6,00-18,00-12,00

2009er **Riesling** QbA,
Weingut Regnery, Mosel 1,0 Lit.

Der Jahrgang 2009 geizte nicht mit der Erntemenge. Die frühe Reife und der hektische Ernteverlauf prägen diesen, letztendlich interessanten Jahrgang. Doch der Wein ist mit weicher, eleganter Frucht, frisch und klar, sehr zugänglich. Ein toller Einstiegs-Riesling mit Niveau.

4,50-17,50-11,50

2010er Scheurebe! Trocken
Eva Vollmer, Rheinhessen

Eine Scheurebe wie diese wird im Weinjahrgang 2010 wohl selten zu finden sein. Die Scheureben sind wegen des dauerhaft schlechten Wetters sehr schnell von dem Botrytispilz befallen worden und waren somit für trockene Weine eigentlich unbrauchbar. Doch wir haben es geschafft ein paar wenige Liter in mühevoller Sortierarbeit zu retten. In der Nase geben reife, gelbe exotische Früchte den Ton an, ergänzend runden aufregende grüne Aromen nach Heu und Brennnessel den Schnüffelekurs ab. Im Geschmack explodieren die vielschichtigen Aromen zu einem wahnsinnig saftig-leckeren Gesamtgenuss. Dieser Wein ist DER Partner zu asiatischen Speisen.

Meine „inneren Werte“: Alk: 12,5 Vol % | RZ: 7,8 g/l | Säure: 7 g/l

7,00-21,00-14,00

2010er **Sauvignon blanc** Terres fumees
Domains Francois Lurton, Südfrankreich

Fruchtbetonter leicht mineralischer Sauvignon aus Südfrankreich. Wunderschöne weiße und grüne Reflexe im Glas, pikante Pampelmuse- und Zitronenaromen, grüne Noten nach frisch gemähtem Gras.
Schmeckt sehr gut zu leichten Fischgerichten, Pasta mit Kräutern und zu Salaten

5,50-17,50-11,50

2010er Palacio de Menade, **Verdejo**,
Rueda, Sitios de Bodega, Spanien

Richard Sanz stammt aus einer berühmten Winzer-Dynastie und lernte seinen Job von der Pike auf. Nun hat er seit geraumer Zeit seine eigene Bodega und erzeugt Weine, die so sind wie Richard Sanz selbst: Durch und durch seriös!

Und mit dem 2010er ist ihm augenscheinlich wieder ein kleines Meisterwerk gelungen. Selten hat man eine solch köstliche Liaison von Reichtum und Frische im Glas, aus dem die Aromen von Limone, Stachelbeeren, Maracuja und Mango fast heraus hopsen möchten. In dieser prachtvollen Verfassung gehört Verdejo gewiss zu den hochwertigsten Weißweinen überhaupt und der Palacio de Menade zu den Besten seiner Zunft.

6,50-18,00-12,00

2010er Riesling Kabinett trocken Grauschiefer Schloss Saarstein

Christian Ebert erzeugt trockene Weine mit ausdrucksstarkem Charakter. Der Riesling zeigt eine wunderbar kraftvolle schmeckbare Frucht. Die Säure ist deutlich aber sehr gut eingebunden und keinesfalls störend. Wer kennt sie noch die rassigen Weine von der Saar? Hier ist einer von ihnen.

9,50-28,00-19,00

2007er Ademas, Sauvignon blanc-Viura Bodegas Cabot, Tierra de Castilla, Spanien

Obwohl man bei Spanien zunächst an Rotwein denkt, so ist doch annähernd die Hälfte der Rebfläche mit weißen Sorten bestockt. Viura ist eine der wichtigsten Weißweinreben im spanischen Anbau. Durch ihren späten Austrieb ist sie wenig spätfrostgefährdet und damit nicht nur wegen der ausdrucksvollen, blumigen Weine die sie hervorbringt bei spanischen Winzern beliebt. Zusammen mit dem fruchtigen Charakter des Sauvignon Blanc gelang eine Cuvée, die frische Pfirsicharomen gekonnt mit einem Touch Exotik verbindet. Am Gaumen gibt sich der Wein fruchtig, feinwürzig mit einem angenehm, kräftigen Körper.

6,50-18,50-12,00

2010 Spätburgunder weißgekellert

Eva Vollmer, Rheinhessen

Dieser tolle „Laune-Wein“ ist das absolute Stimmungs-Ass auf jeder Gartenparty. Unwiderstehlich gelb leuchtend steht er im Glas und nur ab und zu blitzen rötliche Reflexe auf, die seine wahre Herkunft erahnen lassen. Sie erwartet ein „feinherb“, das garantiert nicht klebt, weil die erfrischende Säure sofort zur Stelle ist. Aromen von reifer Erdbeere, gepaart mit erfrischenden Zitruskomponenten begleiten Sie auf ihrem Sommer-Terrassen-Intermezzo. Man kann sich den Wein auch gut zu Spargelsalat mit einer Erdbeer-Vinaigrette oder zum Kalbsragout mit frischen Pilzen vorstellen.

Meine „inneren Werte“: Alk: 12 Vol % | RZ: 15 g/l | Säure: 8,6 g/l

8,50-25,50-17,00

2007er Master & Grasshopper Chardonnay Longhorn creek, Australien

In einer kleinen Produktion wurde hier aus den Zweitweinen des renommierten Gutes Dowie Doole ein trockener Chardonnay mit süffiger Frucht. Der Grashüpfer, wie er inzwischen liebevoll genannt wird, setzt ganz auf die charmante Tour. Der Grashüpfer ist mild, duftet und schmeckt nach Aprikose, weißem Pfirsich und Birne – und macht Appetit auf mehr. DER frische Schmeichler unter den Weißen!

7,00-19,50-13,00

2007er Chablis Domaine des Malandes, Bourgogne, Frankreich

Das Alter dieser Rebstöcke beträgt zwischen 5 und 40 Jahre. Das Alter der Reben, die Unterlagsrebe und der Unterboden bilden die Ausgangsbasis für das Gleichgewicht und die Komplexität unseres Chablis. Der Chablis ist lebhaft und frisch und drückt Aromen von frischem Obst (Pfirsich) aus. Im Mund, ist er mineralisch und besitzt eine gute Fülle. Ideal zu Fisch oder hellem Fleisch.

9,50-27,50-19,00

2007er " in illo tempore " **Albarino** Duque de Montebello, Rias Baixas, Spanien

Ein genialer Weißwein, reich an Bouquet, Rasse, Frische und Finesse. Hat eine erstaunliche Reife und Komplexität, die andere Gewächse erst nach vielen Jahren erlangen. Ein toller Wein, der eindeutig zur Elite seines Anbaugebietes zählt. Helle, strohgelbe Farbe, intensiver fruchtiger Duft. Im Geschmack eine Kombination von reifen Früchten und einer Säure von mittlerer Stärke. Langer, erfrischender Abgang.

9,00-26,50-18,00

Weißweine halbtrocken

2009er **Riesling** halbtrocken Weingut Regnery, Mosel 1,0 Lit.

Dieser Wein präsentiert sich feinfuchtig und absolut sortentypisch. Seine leicht zugängliche, unkomplizierte Art wird durch eine dezente Fruchtsüße bestens unterstrichen. Ein unkomplizierter, frischer und feinfuchtiger Riesling. In der Nase dominieren Aromen von reifem Pfirsich und grünem Apfel.

4,50-17,50-11,50

2010er **11komma8** feinherb Eva Vollmer, Rheinhessen

Die 11 vorm Komma beim Alkoholgehalt findet man heute bei Weißweinen immer seltener. Juhu! Dieser Wein hat sie! Die Devise dieses Weißweincuvee's lautet: Unbeschwerter Weingenuss im verträglichen Bereich und eine Leichtigkeit, die auf keinen Fall grün ist! Der Wein zeigt in der Nase Birne, grüner Apfel und frische Melone – er bringt sie mit seiner heiteren Art bestimmt schnell auf Zack...versprochen!

Meine „inneren Werte“: Alk: 11,8 Vol% | RZ: 12 g/l | Säure: 7,3 g/l

6,00-18,00-11,00

Edelsüsse

2005er Sarasate **Moscatel** Dulce Joven Bodegas Corellanas, Navarra, Spanien 0,5 l.

Eine dickflüssige kompakte Süße strömt aus dem Glase. Ein intensives Bouquet von kandierten Zitrusfrüchten, exotischen Früchten wie Lychee, Papaya und Mango sowie getrocknete Feigen und helle Schokolade betört alle Sinne. Am Gaumen feinste Würze und eine cremige Süße in Verbindung mit einer klar strukturierten Säure.

4,50(5cl)-27,50-18,00

2005er Custosa Passito bianco **Trebbiano Toscano, Trebbianello, Garganega** Il Custode, Veneto, Italien 0,5 l.

Für den Passito werden die angetrockneten Trauben abgepresst. Angetrocknet werden nicht mehr als fünf Tonnen pro Hektar, mindestens 40 Prozent der geernteten Trauben werden angetrocknet. Das Antrocknen erfolgt auf natürlichem Weg in Trockenräumen. So entsteht ein goldgelber Passito mit fruchtigem Aroma, am Gaumen süß und aromatisch, eventuell mit leichten Holznoten. Elegante Aromen von reifen Früchten, Blumenduft, leichte Aprikose- und Vanillenoten. Mundfüllend, rund und samtig.

28,50

2008er Bechtoltsheimer berg **Riesling** Eiswein
Gustel Lutz, Rheinhessen Deutschland 0,375 l.

Um Eiswein zu ernten muss es mindestens -7° C sein. Die Trauben müssen im gefrorenen Zustand auf die Kelter (Weinpresse) gebracht werden; hierbei bleibt das Wasser als Eis in der Presse zurück und nur der konzentrierte Most fließt ab. Das Weingesetz schreibt ein Mindestmostgewicht von 110° Oechsle (nat. Zuckergehalt) vor. Somit stellt er etwas Besonderes unter den Edelsüßen dar. Einen Eiswein dieser Qualität zu trinken ist etwas ganz außergewöhnliches.

6,00(5cl)-41,50-28,50

1994er Late Harvest **Sauvignon blanc**
Santa Barbara Winery Californien, USA 0,375 l.

48,00

OUTSTANDING

Weingut Gustel Lutz, Bechtolsheim Rheinhessen

...ist ein Familienbetrieb und bearbeitet über 15 Hektar Rebfläche mit etwa 40.000 Rebstöcken. Die durchgeorgene Scheurebe, der würzige Spätburgunder samt dem rassigen Riesling sind hier heimisch. Der Weinbaubetrieb zeichnet sich durch Sortenvielfalt und Qualität aus, zudem versucht man immer "Natur und traditionell gewachsenes Wissen" mit modernsten, qualitätsverbessernden Erkenntnissen und Maschinen in vollen Einklang zu bringen.

Rheinhessen nimmt unter den Weinbauregionen im Südwesten Deutschlands eine sehr zentrale Lage ein, deren Ausbreitung einem großen Weindreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms gleicht. Die für den Weinbau besonders günstigen Voraussetzungen werden im Norden durch die Abschirmung des rheinhessischen Plateau- und Hügellandes durch den Hunsrück und Taunus geschaffen. Im Süden öffnet es sich in das weite und warme oberrheinische Tiefland. Rheinhessen verzeichnet eine mittlere Sonnenscheindauer von jährlich 1670 Stunden und eine mittlere Jahrestemperatur von mindestens 9,3 C°.

2009er **Riesling** trocken 1,0 l.

4,00-16,00-11,00

2009er **Scheurebe** trocken 1,0 l.

4,50-17,50-12,00

2007er **Spätburgunder** trocken 0,7 l.

5,00-15,00-10,00

2008er **Dornfelder** vollfruchtig 0,7 l.

5,50-16,50-10,00

Rotweine trocken

„ Roter Krämeraner „ Dornfelder, Rheinhessen

Dieser elegante Rotwein besticht mit seinen Aromen die an Erdbeeren und Kirschen erinnern. Die Tannine sind fast vollständig abgebaut und sein harmonischer Charakter macht diesen Wein zu einem wahren Trinkvergnügen.

6,00-16,50-11,00

1998er Barbera Boeger, El Dorado, USA

Seit über 3 Jahrzehnten produzieren die Boegers ca. 35 km westlich von Sacramento Ihre Weine. Mit der italienischen Traubensorte auf kalifornischem Boden gelingt Ihnen jedes Jahr wieder ein ganz großer Wurf. Die verführerischen Aromen von schwarzer Johannisbeere, Pflaume, Pfeffer und etwas Gewürznelke machen diesen Wein in Verbindung mit der 10-jährigen Flaschenreife zu einem absoluten Erlebnis. Dieser Jahrgang ist in ganz Deutschland nur noch bei uns zu haben.

8,50-25,00-16,00

2005er la Reina de Baleares, Cabernet Sauvignon Santa Catarina, Vi de la Terra Illes Baleares

Rubinrot leuchtet dieser Wein im Glas. Feine Aromen von Waldbeeren und Tabak steigen dem Genießer in die Nase. Im Geschmack zeigt sich dieser Cabernet kräftig und rauchig, mit typischen Aromen von grüner Paprika. Die feine Tanninstruktur und die dezenten Holzaromen sind charakteristisch für diesen Rotwein.

8,50-25,50-16,50

2008er Cockatoo Ridge, Cabernet Sauvignon & Merlot McLaren Valley, Australien

Einer der vergleichsweise leichteren Australier. Die Beerendaromen des Cabernet Sauvignons harmonisieren vortrefflich mit dem vollen und pflaumigen Aroma des Merlot. Der hohe natürliche Tannin- Anteil der Cabernet Traube ist hier durch die Weichheit der Merlot Traube perfekt ausbalanciert. Der Wein stammt aus verschiedenen Gegenden und erlangt dadurch herrliche Ausgewogenheit, eine Tatsache, die viele südaustralische Weine auszeichnet.

8,00-23,50-16,00

2006er Kaatschener Dachsberg Blauer Zweigelt QbA Winzerhof Gussek, Saale-Unstrut

Der blaue Zweigelt, ursprünglich in Österreich beheimatet wird in den Händen von Herrn Gussek ein äußerst liebevoller Migrant. Mit der Kraft der Lage Dachsberg und 6 Monate im Barrique gelagert entstand ein außerordentlicher Tropfen.

8,00-24,50-16,50

2009er Tempranillo Bodegas Navarro Lopez "Tierra Calar" Kastilien, Spanien

Der zu 100% aus der Tempranillo-Traube erzeugte "Tierra Calar" bietet in seiner Preisklasse unglaublich viel Trinkvergnügen. Er schlummerte 3 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche, besitzt eine kräftige Farbe, viel reife Frucht und einen großen Geschmacksreichtum.

6,00-17,50-12,00

2007er Alliance Shiraz, trocken, 92 Parker Punkte Australian Domaine Wines, Longhorn Creek

Der Alliance Shiraz ist ein dunkler trockener Wein, der Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen mit Anklängen an Schokolade verbindet. Er steht für einen körperreichen Stil von Wein, der sich selbst in der Jugend schon gut trinkt. Während der nächsten Jahre wird er noch dunkler und komplexer werden.

8,00-24,50-16,00

2005er Amerturia, Tinto de Toro Duque de Montebello, Toro, Spanien

Die rote Rebsorte Tinto de Toro gilt als Urvariante des Tempranillo. Sie ist nach der gleichnamigen DO und Stadt Toro in der Nähe von Zamora benannt. Angenehm konzentriert, dunkle Aromen, Würze, ein Hauch von Bittermandel und Kaffee sind am Gaumen zu schmecken.

8,50-26,00-17,00

2008er AN 2 Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Syrah und Callet Anima negra, DO Mallorca SI, Falanis

Ein sehr fließender und delikater Jahrgang mit hervorragender Reife, Harmonie und Frische und balsamischem Charakter. Ein neuer Jahrgang, der zudem auch noch eine gesteigerte Produktion verzeichnen kann, stellt sein ausgezeichnetes Design, seinen Stil und seine wachsende Regelmäßigkeit unter Beweis. Typisch, Leckerbissen, Persönlichkeit, komplex und elegant, so könnte man einen der persönlichsten, einzigartigsten und angenehmsten Rotweine mit Fassausbau aus unserem Weinbaupanorama am besten beschreiben. Mit einem Bild, das in etwa zwischen der russischen Avantgarde und dem deutschen Konstruktivismus liegt, ist der AN/2 das direkte, tatsächliche und ideologische Ergebnis seines älteren Bruders, des vorherigen Jahrgangs. Tatsächlich sind beide das Ergebnis aus der Fässerwahl in der Weinkellerei, die vor der endgültigen Coupage erfolgt. Mit seiner ausgezeichneten Persönlichkeit weist er alle Möglichkeiten eines noch zu entdeckenden Weinbaugebiets auf, das noch viel mehr zu bieten hat. Anima Negra steht an der Qualitätsspitze eines Gebietes mit einem enormen Potenzial aufgrund des Verhaltens der autochthonen Rebsorte Callet, die geschickt mit fremden Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Syrah kombiniert wurde. **AN/2 ist einer dieser Weine, den man probieren muss, um den typischen Charakter und die Persönlichkeit der Insel zu beobachten** und wieder einmal festzustellen, dass die guten Weine keinen Ursprungsort haben.

12,50-36,00-28,00

2001er Zinfandel Burgess, Napa Valley, USA

Intensiv würziger und wunderbar strukturierter und körperreicher Zinfandel, der mit 8 % Petite Syrah verfeinert wurde.

Der Wein ist wunderbar beerig und süffig und trotz seiner Komplexität überhaupt nicht alkoholüberladen. Burgess zählt für mich zu den besten Zinfandelproduzenten in USA.

11,50-34,00-24,50

Francis Ford Coppola Rosso Geyserville, Napa Valley, USA

Dieser klassisch kalifornische Rotwein wurde zum täglich Vergnügen kreiert. Der letzte Jahrgang mit den Rebsorten Zinfandel (44%), Cabernet Sauvignon (22%), und Shiraz (34%), seit 2008 sind Cabernet, Shiraz, Zinfandel und neu Petit Syrah zu fast exakt je einem Viertel verarbeitet. Die Trauben stammen von verschiedensten Anbauregionen Kaliforniens. Der Rosso offenbart eine feine Textur und üppige, saftige Aromen von Pflaumen, Kirschen, Mokka und Erdbeermarmelade.

9,50-29,00-21,00

2002er The Steading Grenache, Mataro, Shiraz

Torbreck, Barossa Valley, Australien

Die Verschmelzung der 3 traditionellen Sorten aus dem Barossa schafft einen enorm komplexen Wein. Der Rebschnitt senkt auf der einen Seite den Ertrag, fördert aber auf der anderen Seite die Intensität und den Geschmack. Zu Recht wird das Weingut, nicht nur mit seinem RUN RIG, zu den besten der Welt gezählt.

15,50-43,50-34,00

2001 Château Liversan, Merlot, Cabernet, Petit Verdot Cru Bourgeois, Haut-Medoc Bordeaux, Frankreich

Auf rund 50 Hektar werden auf Château Liversan die klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot kultiviert. Die Reben sind im Schnitt 25 Jahre alt und stehen auf Kies-Kalkstein mit einem Kreide-Untergrund. Der Wein ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc die 12 Monate in Barrique reifte. Der Wein hat ein üppiges Bukett von Cassis, Kirsche, Rumtopf, Vanille, Rauch, Bleistift, Paprika, Veilchen und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen stoffig, er zeigt reife-, dichte Fruchtnoten, viel Schmelz, dichtes reifes Tannin, er ist elegant und hat einen sehr langen Nachhall.

14,50-42,50-32,00

1995er Art Series Cabernet Franc Château Xanadu, Margaret River, Australien

Reinsortiger Cabernet Franc wird auf Chateau Xanadu nur in außergewöhnlichen Jahren erzeugt. 1995 war für Cabernet Franc wie geschaffen, die Trauben hatten außergewöhnliche Qualität. Es gibt von diesem Wein nur 1500 Flaschen, außerdem wurde jede Flasche von dem Künstler Robert Lawson handbemalt. Die Flaschen sind eine Augenweide, der Inhalt ein Gedicht. Der Wein reifte für 20 Monate in französischen Barrique und ist sensationell vielschichtig und elegant.

49,00

Rosé

2006er Rioja Rosado, trocken Contina Cosecha, Rioja Spanien

Die Rebsorte für Rioja Rosado Romancero ist die **Garnacha**-Traube (in Frankreich unter dem Namen Grenache bekannt). Sie reift etwas früher als andere Sorten und liefert fruchtige und aromatische Weine. Der Duft erinnert an Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Im Geschmack präsentiert sich dieser Rosado fruchtig, trocken und sehr ausgewogen. Man trinkt Rioja Rosado Romancero am besten gut gekühlt zu Vorspeisen, Salaten oder anderen leichten Gerichten.

4,50-13,50-9,00

Aperitif

Neben den klassischen Aperitifs, wie z. B. Sherry, Campari, Gin Tonic und Pernod bieten wir Ihnen unter anderem:

unseren hausgemachter Apfelsherry trocken 5cl.	3,00
1 Glas Sekt Riesling brut aus dem Rheingau 0,1 l	4,00
1 Glas Kir Royal a la Altes Amtshaus 0,1 l	4,50

Sekt & Champagner

UNSERSEKTBRUT

Riesling brut, Rheingau
19,00

Lacrima Baccus Summum Brut Nature

Metodo Tradicional

Xarello, Parellada, Chardonnay & Macabeo, Penedes
48 Monate Flaschenreifung
36,00

Veuve Clicquot Ponsardin

Carte Jaune Brut
72,50

Moet&Chandon

Rose Impérial, Brut
79,50