



In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen herausragende Weine. Diese tollen und raffinierten Weine, produziert von unzähligen hervorragenden Winzern aus Baden und Württemberg, bieten eine derartige Vielfalt, dass es jeden Tag Neues zu entdecken gibt.

Mit der Auszeichnung

„Haus der Baden-Württemberger Weine“

zeigen wir unseren Gästen unsere Weinkompetenz.

Der DEHOGA Baden-Württemberg prüft gemeinsam mit dem Badischen und dem Württembergischen Weinbauverband nach vorgegebenen Qualitätsstandards und zeichnet die Betriebe aus.

Weißweine offen

2015er Lehrensteinsfelder Steinacker, Riesling, QbA

Weingärtner Lehrensteinsfeld, Württemberg

Elegant mit knackiger Frucht und harmonisch eingebundenem Säurespiel, feingliedrig mit belebender Frische. Speiseempfehlung: Fisch, helles Fleisch und Geflügel, Spargel

0,1 Liter 2,20 € / 0,2 Liter 4,20 € / Flasche 1 Liter 14,90 €

2015er Fellbacher „Schiefer“, Riesling, trocken, QbA

Fellbacher Weingärtner eG, Württemberg

Rassiger Riesling mit feiner Säure, in der Nase blumig und fruchtig, erinnert an Zitrus- und Apfelaromen. Ideal zu Meeresfrüchten, leichten Fischgerichten und zum panierten Schnitzel.

0,1 Liter 2,40 € / 0,2 Liter 4,60 € / Flasche 1 Liter 15,90 €

2015er Bischoffinger Grauer Burgunder, trocken, QbA

WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden

Im Bukett grüne Nussaromen, vital, markant und sehr frisch im Körper.

Gute Harmonie in Substanz und Säure, trocken und doch nicht zu herb.

Speisenempfehlung: Lachsforelle aus dem Heckengäu, Kalbschnitzel und Schweinefilet

0,1 Liter 2,60 € / 0,2 Liter 4,90 € / Flasche 1 Liter 16,90 €

2014er Ravenswood Vintners Blend, Chardonnay

Weinkellerei Ravenswood in Sonoma, Kalifornien, USA

Helles Strohgelb mit golden glänzenden Reflexen, verführerisches Bouquet mit kräftigen Aromen von reifem Pfirsich und Aprikosen unterlegt mit den feinen Röstnoten der Eiche, am Gaumen sehr saftig und zugleich sehr seidig, würzig, frisch und lebendig macht schon beim ersten Schluck Lust auf mehr! Speiseempfehlung: Nudelgerichte, helles Fleisch, Fisch und diverse Hartkäsesorten.

0,1 Liter 3,90 € / 0,2 Liter 6,90 € / Flasche 0,75 Liter 22,90 €

Weißherbst und Rosé offen

2015er Bischoffinger Spätburgunder Weißherbst, QbA

WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden

Süffiger, fruchtbetonter Weißherbst, honigartige Milde, kräftiger Abgang
Speisenempfehlung: Lachsforelle aus dem Heckengäu, Kalbschnitzel und Schweinefilet

0,1 Liter 2,50 € / 0,2 Liter 4,80 € / Flasche 1 Liter 16,90 €

2015er Fellbacher Trollinger Rosé „Schiefer“, trocken, QbA

Fellbacher Weingärtner eG, Württemberg

Ein sommerlicher Rosé, welcher für gute Laune sorgt. Feinfruchtig, erfrischend und anregend.
Ideal als kühle Erfrischung oder klassisch zum schwäbischen Vesper.

0,1 Liter 2,50 € / 0,2 Liter 4,80 € / Flasche 1 Liter 16,90 €

2015er Blaufränkisch (in Deutschland Lemberger) Rosé, trocken

Weingut Hans Moser, Burgenland, Österreich

Helles, funkelndes rosa; frische fruchtige Nase nach hellen Beeren und würzige Blaufränkisch Komponenten; am Gaumen belebend, die Eindrücke im Duft setzen sich am Gaumen fort, mineralische Würze und pikante Aromastruktur. Speiseempfehlung: Vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty.

0,1 Liter 2,90 € / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 0,75 Liter 17,00 €

2015er Les Champ de Grillons Rosé

Domain de la Croix Belle, Languedoc, Süd-West Frankreich,

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir und Cinsault. Frische Noten roter Wildbeeren, saftig und animierend harmonisch. Am Gaumen reife Erdbeere, Himbeere und Kirsche mit erfrischender Säure und viel Körper.

Perfekt zur mediterranen Küche, Sommersalaten mit gegrilltem Fisch und Geflügel

0,1 Liter 3,30 € / 0,2 Liter 5,90 € / Flasche 0,75 Liter 17,90 €

Rotweine offen

2015er Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger, QbA WG Brackenheim, Württemberg.

Der frische Trollinger steht in voller Harmonie mit dem gehaltvollen Lemberger. Fruchtig, ausgewogen und rund. Zu pikanten Fleischgerichten oder zum schwäbischen Vesper

0,1 Liter 2,50 € / 0,2 Liter 4,80 € / Flasche 1 Liter 15,90 €

2014er Verrenberger Lindelberg „Fürstenfass“, Trollinger, trocken, QbA „Fürstenfass“ Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg.

Herzhaft kerniger Trollinger mit zart duftigem Bukett und würzig frischem Aroma

Passt zu deftig, leichten Gerichten und in geselliger Runde

0,1 Liter 2,70 € / 0,2 Liter 5,10 € / Flasche 1 Liter 16,90 €

2014er Bischoffinger Spätburgunder Rotwein, trocken, QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden.

Kräftige Tanninstruktur, vollmundiger Geschmack. Passt hervorragend zum Zwiebelrostbraten, zum Rodeo Hüftsteak mit Pfeffersoße und zu allen dunklen Fleischgerichten

0,1 Liter 2,80 € / 0,2 Liter 5,20 € / Flasche 1 Liter 17,90 €

2014er Blaufränkisch vom Leithakalk, trocken, Weingut Hans Moser, Burgenland, Österreich

Tiefdunkle brillante Farbe; starke Schlierenbildung; Mineralität, Würze, schwarzer Pfeffer und Waldbeerenmix in der Nase. Am Gaumen wieder Beeren, dunkle Würze und mit präsenten doch eleganten Tanninen und Mineralität. Passt zu allen kräftigen Fleischgerichten

0,1 Liter 3,50 € / 0,2 Liter 6,50 € / Flasche 0,75 Liter 22,90 €

2015er Château de Luc Les Rives AOC, Bio Vignobles Louis Fabre, Languedoc Roussillon, Süd-Frankreich

Der Château de Luc ist ein rassiger Corbières voller Finesse. Schöne purpurrote Farbe mit einer Nase von reifen roten Früchten und leicht pfeffrigen Noten. Dank seiner sanften und harmonischen Tannine sowie seiner Vollmundigkeit hat dieser Wein eine lange Lebensdauer. Passt hervorragend

zum Oberndorfer Filetteller und zum Rodeo Hüftsteak mit Pfeffersoße

0,1 Liter 3,20 € / 0,2 Liter 5,90 € / Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2015er Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura, Apulien, Italien

Der Geschmack dieses Weins ist geprägt durch süßlich anmutende Tannine und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillenote. Dieser Primitivo von Pietra Pura ist ein insgesamt sehr weicher und runder apulischer Wein mit dezenten Holznoten. Ideal zu Fleischsoßen, Wild, und herbem Käse. Er passt auch hervorragend zu gratiniertem Gemüse

0,1 Liter 3,60 € / 0,2 Liter 6,60 € / Flasche 0,75 Liter 21,90 €

Weißweine in der 0,75 Liter Flasche

2015er Evoé! Weiß, trocken,

Weingut Rainer Schnaitmann, VdP, Fellbach, Württemberg

Müller-Thurgau 70 %, Kerner 30 %. Mit einer fruchtig, blumigen Aromatik ist der hell goldene „Evoé! Weiß“ der perfekte Sommerwein. Er duftet nach Pfirsich, Stachelbeeren, eingelegten Trauben. Neben den ausgeprägten Fruchtaromen zeigt er anregende kräuterige Aromen, die an Brennesseln, Minze und Cassisblätter erinnern. Am Gaumen wirkt er trocken und schlank und erfrischt mit einer feinen Säure. Seine filigrane und anregende Struktur wird durch den niedrigen Alkohol noch zusätzlich unterstrichen. Passt hervorragend zu hellem Fleisch und zu Käs´spätzle

Flasche 0,75 Liter 21,90 €

2016er Weißburgunder »Gutswein«, trocken

Weingut Bernhard Ellwanger in Grossheppach, VdP, Württemberg

Vielfältige Blütenaromen, zarter Birnenduft, feingliedriger Körper, edler Begleiter der leichten Küche. Passt hervorragend zu unserem Curryschnitzel von der Putenbrust.

Flasche 0,75 Liter 22,90 €

2015er Edition Württemberg, Riesling trocken „alte Reben“ QbA

Collegium Württemberg, Württemberg

Fruchtiger Weißwein der gehobenen Rieslingklasse.

Seine Mineralität und Würze verdankt dieser Riesling den tief in der Erde verzweigten Wurzeln alter Reben, die aus der Tiefe des Bodens die Kraft dafür holen. Er besitzt die Dichte, Frische und Finesse eines richtig guten Rieslings. Der Wein leuchtet strohgelb im Glas. Das Bouquet duftet intensiv nach hellen Früchten wie reifen Äpfeln und Pfirsich mit leichten Anklängen von Ananas und Mango. Am Gaumen ist der Wein dicht, erfrischend und elegant. Halte lange nach.

Genussempfehlung: Lachsforellenfilet aus dem Heckengäu und Wiener Schnitzel

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2015er Grauer Burgunder, trocken, QbA

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krotzingen, Baden

Ein voller Wein, geprägt von reifer Frucht mit schönem Schmelz. Rund und klar im Aroma mit anregendem Nachhall, sortentypisch und charakteristisch. Passt sehr gut zu unseren

hausgemachten Maultaschen, zu hellem Fleisch, und zu Pilzsoße.

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2015er Juliußpital Silvaner Erste Lage, VdP, Qualitätswein

Weingut Juliußpital, Würzburg, Franken

Ausgeprägte Fruchtaromatik. Ein Korb gelber Früchte, Muskataromen und viel Würze bündeln sich in perfekter Harmonie. Passt super als Terrassenwein, zu Spargelgerichten und zur Lachsforelle.

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2015er Van Volxem Schiefer Riesling, VdP, QbA

Weingut Van Volxem, Wiltingen, Mosel

Ein aus vollreifen Trauben geernteter Riesling, der vor Kraft, Finesse und Nachhall nur so glänzt. Dieser ausschließlich auf Schieferböden gewachsene Weißwein ist der Basiswein von van Volxem und zeigt bereits die Stilistik des Hauses auf. Vollmundige Art trifft Eleganz, bei einem gleichzeitig nicht enden wollenden Trinkgenuss. Der ideale Begleiter für unsere gebratene Forelle Müllerin.

Flasche 0,75 Liter 24,90 €

Rosé / Weißherbst in der 0,75 Liter Flasche

2015er Evoé! ROSÉ, trocken, QbA

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg

Aromen von Erdbeeren, pinker Grapefruit und einem zarten Anklang von Blüten prägen diesen fruchtig-cremigen Wein.

Die Cuvée präsentiert sich im Glas mit einem zarten Lachs-Ton. Frisch mit Anklängen von pinker Grapefruit und einem Hauch Kresse sowie anderen frischen Kräutern erinnert sie an eine sommerliche Wildblumenwiese.

Passt wunderbar zur Forelle Müllerin, zu hellem Fleisch und zum Wohlfühlsalat.

Flasche 0,75 Liter 21,90 €

2015er Edition Wirtemberg Rosé, trocken, QbA

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Rosé-Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger, Trollinger und Heroldrebe.

Zarter, aber gleichwohl eleganter Körper mit ausgesprochen milder Säure.

Passt gut zum Genießer-Salat mit Garnelen und Schweinefilet,

zu hellem Fleisch zu Fisch und zur Gemüseküche.

Flasche 0,75 Liter 16,90 €

2015er Verrenberger Lindenberg Spätburgunder Rosé, QbA

„Fürstenfass“ Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Ein jugendlicher Rosé mit feinwürzigem Aroma und duftigem Bukett. Der fruchtbetonte Geschmack erinnert etwas an Kirsche und Himbeere. Mit etwas Kohlensäure versetzt mundet er besonders lebendig und frisch.

Dieser Rosé besteht zu 100% aus der Rebsorte Spätburgunder und passt hervorragend zur Lachsforelle und zur leichten Sommerküche.

Flasche 0,75 Liter 14,90 €

Rotweine in der 0,75 Liter Flasche

2014er Kreation NERO, Rotweincuvée, trocken, VdP, QbA

Weingut Bernhard Ellwanger, Württemberg

Breit gefächerter und würziger Duft von Beerenfrüchten, fülliger und nachhaltiger Wein mit feiner Tanninstruktur und langem Abgang, gutes Reifepotential.

Cuvée aus Merlot, Dornfelder, Lemberger, Zweigelt und Spätburgunder.

Passt sehr gut zum Oberndorfer Filetteller und zum Filetsteak vom Rind.

Flasche 0,75 Liter 25,90 €

2014er SALUCCI – Monarchie Rotweincuvée, trocken, QbA

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Die Rotweincuvée namens Salucci vom Collegium Wirtemberg wird aus den Rebsorten Spätburgunder, Lemberger, diverse Cabernetsorten und Merlot gekeltert. Reifung im großen Holzfass. Der Salucci funkelt intensiv rubinrot im Glas. Das Bouquet duftet nach reifen dunklen Früchten wie Süßkirsche und Zwetschge. Am Gaumen saftig, kraftvoll und harmonisch. Die elegant geschliffenen Tannine und die dezenten Barriquenoten runden diesen harmonischen Rotwein geschmeidig ab. Halte nach. Empfehlenswert zu unserem Allgäuer Pfännle und zum Rinderfilet.

Flasche 0,75 Liter 24,90 €

2015er Lemberger Steinwiege, trocken, VdP,

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg

Ein Wein, der in einem tiefen Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen ins Glas rinnt. Im Auftakt präsentiert er sich zunächst mit deutlicher Sauerkirschnote, Brombeeren, Holunderbeeren und Bananenschale. Ebenso deutlich treten Noten von Milkschokolade, Vanille und Zimt hinzu, orientalische Gewürze verleihen ihm sehr viel Charme und einen Touch Exotik. Mediterrane Kräuter, Pfeffer und ein Hauch Tabak deuten sich im Hintergrund bereits an und werden mit zusätzlicher Reife stärker hervortreten. Im Gaumen präsentiert er sich saftig und zugleich elegant mit anregender Säure, die sehr schön in den Fruchtschmelz und in eine feinkörnige Tannin Struktur eingebettet ist. Der Nachhall verweist auf ein sehr gutes Reifepotential, man kann ihn aber bereits in seinem jugendlichen Stadium sehr gut genießen. Harmoniert perfekt mit unserem Rostbraten Försterin, mit dem Pfeffersteak vom Schweinerücken und mit dem Rodeo Hüftsteak mit Pfeffersoße ebenso zu Lamm, Wild und zu Schmorgerichten

Flasche 0,75 Liter 29,90 €

2015er Verrenberger Trollinger, trocken, QbA

„Fürstenfass“ Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Im Glas präsentiert sich der Trollinger in ziegelroter Farbe. Die leichten, saftigen Weine mit gutem Körper benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind schon früh nach der Ernte trinkreif.

Ihr dezenter Duft verrät rote Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale. Idealer Begleiter zur Schwabenplatte, zum Kalbsrahmschnitzel und zum Tafelspitz

Flasche 0,75 Liter 15,90 €

2013er Spätburgunder trocken, QbA

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krotzingen, Baden

Typischer feiner und warmer Burgunder, weich und voll am Gaumen mit schöner Dichte und feiner Frucht. Passt hervorragend zum Zwiebelrostbraten, zum Rodeo Hültsteak mit Pfeffersoße und zu allen dunklen Fleischgerichten

Flasche 0,75 Liter 20,90 €

2014er Iphöfer Domina trocken, VdP Ortswein, QbA

Weingut Juliusspital, Würzburg, Iphofen, Franken

Tiefrote Farbe, Aromen von vollreifen, schwarzen Kirschen und Brombeeren, geschmeidig und weich am Gaumen. Passt hervorragend zu Kurzgebratenem, zu Wildgerichten oder zu Gänsebraten. In der Bocksbeutelflasche abgefüllt.

Flasche 0,75 Liter 25,90 €

Weiß-Weine aus dem Ausland in der 0,75 Liter Flasche

2015er Chardonnay vom Leithakalk

Weingut Hans Moser, Burgenland, Österreich

Helles Gelb; reife, helle Frucht nach Birnen, Äpfeln und Melone; am Gaumen getragen durch lebendige, mineralische Struktur und Tiefgang. Kräftige Fischgerichte und Meeresfrüchte, Tafelspitz und Kalbfleisch sind für den kräftigen aber doch eleganten Chardonnay ideale Speisen.

Flasche 0,75 Liter 24,90 €

2014er Vernaccia di San Gimignano

Weingut Panizzi, Toscana Italien, D.O.C.G.

Strohgelb mit blassgrünen Reflexen präsentiert sich der Vernaccia im Glas. Das Bouquet ist sehr vielschichtig: Frisch gemähte Wiese, Birnen und Lindenblüten. Im Geschmack mineralisch, leicht salzig fast, dazu etwas Frucht, seine dezente Säure macht ihn kernig und schenkt ihm einen guten Trunk. Passt sehr gut zu Vorspeisen, sowie zu Meerestieren, hellem Fleisch, und zu Carpaccio.

Flasche 0,75 Liter 23,90 €

2014er Ravenswood Vintners Blend, Chardonnay trocken

Weinkellerei Ravenswood in Sonoma, Kalifornien, USA

helles Strohgelb mit golden glänzenden Reflexen, verführerisches Bouquet mit kräftigen Aromen von reifem Pfirsich und Aprikosen unterlegt mit den feinen Röstnoten der Eiche, am Gaumen sehr saftig und zugleich sehr seidig, würzig, frisch und lebendig macht schon beim ersten Schluck Lust auf mehr! Ideal zu gegrilltem Fisch (Lachs) und Geflügel, gebratenen Jakobsmuscheln, frischer Pasta mit Meeresfrüchten oder exotischen Gerichten, z.B. Thai-Curry mit Kokosmilch

Flasche 0,75 Liter 22,90 €

Rose-Weine aus dem Ausland in der 0,75 Liter Flasche

2015er Blaufränkisch (in Deutschland Lemberger) Rosé, trocken

Weingut Hans Moser, Burgenland, Österreich

Helles, funkelnndes rosa; frische fruchtige Nase nach hellen Beeren und würzige Blaufränkisch Komponenten; am Gaumen belebend, die Eindrücke im Duft setzen sich am Gaumen fort, mineralische Würze und pikante Aromastruktur. Speisempfehlung: Vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty.

Flasche 0,75 Liter 17,00 €

2015er Les Champ de Grillons Rosé

Domain de la Croix Belle, Languedoc, Süd-West Frankreich,

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir und Cinsault.

Frische Noten roter Wildbeeren, saftig und animierend harmonisch.

Am Gaumen reife Erdbeere, Himbeere und Kirsche mit erfrischender Säure und viel Körper.

Perfekt zur mediterranen Küche, zu Sommersalaten mit gegrilltem Fisch und Geflügel

Flasche 0,75 Liter 17,90 €

Rot-Weine aus dem Ausland in der 0,75 Liter Flasche

2014er Blaufränkisch vom Leithakalk, trocken

Weingut Hans Moser, Burgenland, Österreich

Tiefdunkle brillante Farbe; starke Schlierenbildung; Mineralität, Würze, schwarzer Pfeffer und Waldbeerenmix in der Nase. Am Gaumen wieder Beeren, dunkle Würze und mit präsenten doch eleganten Tanninen und Mineralität. Passt zu allen kräftigen Fleischgerichten

Flasche 0,75 Liter 22,90 €

2011er Panizzi Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva

Weingut Panizzi, Toscana, Italien, D.O.C.G.

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Nuancen. Das Bouquet ist reich und vielschichtig,

komplex und elegant, was sich in vielfältigen Aromen artikuliert: Brombeere, Kirsche, Weichselkirsche, Himbeere, Veilchen, schöne würzige Noten von Vanille und Lakritze. Diese Komplexität bestätigt sich am Gaumen, wo er sich jung, körperreich und gut strukturiert offenbart. Feine und elegante Tannine. Ein guter Begleiter zu Fleisch und Wild jeder Art.

Flasche 0,75 Liter 23,90 €

2015er Mandus Primitivo di Manduria,

Weingut Pietra Pura, Apulien, Italien

Das Weingut: Die beiden Weingüter Rocca delle Macie aus der Toskana und Terre di Sava aus Apulien haben sich zu einer Partnerschaft zusammengeschlossen: Pietra Pura.

Das Ziel von Pietra Pura ist es, das Potenzial der autochthonen Rebsorten der Region auszuschöpfen und Weine zu erzeugen, die das Terroir in seiner ganzen Komplexität wiedergeben.

Der Geschmack dieses Weins ist geprägt durch süßlich anmutende Tannine und dazu eine harmonisch eingebundene Vanillenote. Dieser Primitivo von Pietra Pura ist ein insgesamt sehr weicher und runder apulischer Wein mit dezenten Holznoten.

Er passt zu Wild zu dunklem Fleisch zur italienischen Küche und zu herbem Käse.

Flasche 0,75 Liter 21,90 €

2015er Château de Luc Les Rives AOC, Bio

Vignobles Louis Fabre, Languedoc Roussillon, Süd-Frankreich

Der Château de Luc ist ein rassiger Corbières voller Finesse. Schöne purpurrote Farbe mit einer Nase von reifen roten Früchten und leicht pfeffrigen Noten. Dank seiner sanften und harmonischen Tannine sowie seiner Vollmundigkeit hat dieser Wein eine lange Lebensdauer. Passt hervorragend zum Oberndorfer Filetteller und zum Rodeo Hüftsteak mit Pfeffersoße

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2013er Ravenswood Vintners Blend, Lodi Old Vine Zinfandel

Weinkellerei Ravenswood in Sonoma, Kalifornien, USA

Der Rotwein Lodi Zinfandel des amerikanischen Weinguts Ravenswood wird auch dich durch seine kirschrote Farbe mit purpurnen Reflexen überzeugen. Geschmacklich wirst du eine unglaubliche Vielfalt der besten Früchte und Aromen erleben, die einen sehr langen Nachhall garantieren. Gewonnen wird der Lodi Zinfandel aus den Rebsorten Zinfandel und Petit Syrah. Darüber hinaus wird dieser Wein in Kalifornien auf sandig-lehmigen Böden angebaut und sorgfältig verarbeitet. Die Trauben werden hierbei von Hand gelesen und sieben bis neun Tage auf der Maische vergoren, nachdem der Wein mehrfach untergetaucht wurde, um seine Farbe, Aromen und Tannine zu maximieren. Seine abschließende Note erhält der Lodi Zinfandel durch die 18-monatige Reifung im Barrique. Das Weingut Ravenswood umfasst eine große Rebsorten Vielfalt und macht sich das maritime Klima in dieser Region zum bestmöglichen Vorteil für die geschmackvollen, qualitativ hochwertigen Weine.

Der Wein schmeckt sehr gut zu gegrillten Steaks und zu Lamm.

Flasche 0,75 Liter 22,90 €



Winzersekt und Champagner

2013er Württemberger Trollinger Lemberger Sekt, trocken

Württemberg Deutscher Sekt b.A

Rilling Sekt, Goldene Preismünze, Hochgewächs Sekt, Silberner DLG Preis
ausgezeichnet zu Käse, Wild und dunklem Fleisch

Flasche 0,75 Liter 22,90 €

Rilling Rosee demi sec, Sekt, halbtrocken

Rilling Rosee wird aus blauen Trauben behutsam hell gekeltert - so gewinnt dieser charmante Sekt die vollendete Harmonie im Geschmack und das elegante Funkeln im Kelch. Aromatisch, duftig und bezaubernd

Flasche 0,75 Liter 20,90 €

Stuttgarter Riesling extra trocken

Rilling Sekt, Hochgewächs Sekt. Diese Sektspezialitäten der Privat Sektkellerei Rilling aus Stuttgart Bad Cannstatt, zeichnen sich durch eine edle Blume, Eleganz und Rasse aus.

Ideale und spritzige Begleiter zu jeder Feier, zu jedem Anlass

Flasche 0,75 Liter 25,90 €

Geldermann Carte Blanche

Privatsektkellerei Geldermann Breisach am Rhein, Baden

Ein eleganter, körperreicher, vor allem von vollreifen Pineau de Loire - Trauben geprägter Charakter erfreut sich größter Beliebtheit, eben weil er bei jeder Gelegenheit in Ehren gereicht wird. Er reift mindestens zwei Jahre in der Flasche, bevor er gerüttelt und degorgiert wird.

Flasche 0,75 Liter 29,90 €

Sekt Hausmarke, trocken

Hergestellt von der Schlosskellerei Affaltrach in Obersulm bei Heilbronn

Eine ausgewogene Cuvée, duftig, blumig, spritzig.

Passend zu jedem Anlass.

Flasche 0,75 Liter 19,90 €



Canard Duchêne Cuvée Léonie Brut

Champagnerhaus Canard-Duchêne in der Gemeinde Ludes, die mitten im Naturschutzgebiet "Montagne de Reims" in der Champagne liegt.

Dieser elegante Champagner zeichnet sich besonders durch seine ausgewogene Reife und seinen komplexen Stil aus. Herrlich intensive Aromen, die an Kompott aus gelben Früchten erinnern verbinden sich harmonisch mit dezenter Würze und schönen Röstaromen.

Passend zu feierlichen Anlässen. Macht Appetit aufs Essen.

Flasche 0,75 Liter 49,90 €