



In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen herausragende Weine. Diese großartigen 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**

### **Lehensteinsfelder Steinacker, Riesling, halbtrocken, QbA**

#### **Weingärtner Lehensteinsfeld, Württemberg**

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

0,1 Liter 2,70 € / 0,2 Liter 4,70 € / Flasche 1 Liter 16,90 €

\*\*\*

### **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 3,10 € / 0,2 Liter 5,10 € / Flasche 1 Liter 17,90 €

\*\*\*

### **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 3,10 € / 0,2 Liter 5,40 € / Flasche 1 Liter 18,90 €

## **Weißherbst und Rosé offen**

### **Durbacher Spätburgunder Weißherbst, trocken, QbA**

**Durbacher Winzergenossenschaft, Baden**

Anregender Duft nach Erdbeeren, Zitrusnoten und Apfelnoten. Am Gaumen mild und angenehm.

Speisenempfehlung: Grillgerichte, Fisch, Geflügel

0,1 Liter 3,00€ / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 1 Liter 19,90 €

\*\*\*

### **Tuniburger Spätburgunder Weißherbst, lieblich, QbA**

**Badischer Winzerkeller, Sonnenwinzer, Baden**

Frisch und fruchtbetont, zuweilen an Erdbeere erinnernd, ausgewogen, harmonisch

Speisenempfehlung: vegetarische und vegane Gerichte, Fisch und helles Fleisch

0,1 Liter 3,00€ / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 1 Liter 19,90 €

\*\*\*

### **Bischoffinger Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, QbA**

**WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden**

Süffiger, fruchtbetonter Weißherbst, honigartige Milde, kräftiger Abgang

Speisenempfehlung: Lachsforelle, Kalbschnitzel und Schweinefilet

0,1 Liter 3,00€ / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 1 Liter 19,90 €

\*\*\*

### **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 3,00 € / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 1 Liter 19,90 €

\*\*\*

### **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. Speisenempfehlung: Vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty.

0,1 Liter 3,50 € / 0,2 Liter 5,90 € / Flasche 0,75 Liter 21,00 €

### **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 3,80 € / 0,2 Liter 6,40 € / Flasche 0,75 Liter 22,90 €

## **Rotweine offen**

### **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 3,00 € / 0,2 Liter 5,30 € / Flasche 1 Liter 18,90 €

\*\*\*

### **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 3,20 € / 0,2 Liter 5,60 € / Flasche 1 Liter 19,90 €

\*\*\*

### **Bischoffinger Spätburgunder Rotwein, trocken, QbA**

**WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden.**

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

0,1 Liter 3,30 € / 0,2 Liter 5,70 € / Flasche 1 Liter 20,90 €

\*\*\*

### **Blaifränkisch 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 4,00 € / 0,2 Liter 7,00 € / Flasche 0,75 Liter 27,90 €

\*\*\*

### **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 Hüttsteak mit Pfeffersoße

0,1 Liter 3,70 € / 0,2 Liter 6,40 € / Flasche 0,75 Liter 24,90 €

\*\*\*

### **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 4,10 € / 0,2 Liter 7,10 € / Flasche 0,75 Liter 26,90 €

## **Weißweine in der 0,75 Liter Flasche**

**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 Käsespätzle

**Flasche 0,75 Liter 25,90 €**

\*\*\*

**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 26,90 €**

\*\*\*

**Edition Württemberg, Riesling trocken „alte Reben“, trocken, 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 25,90 €**

\*\*\*

**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 25,90 €**

\*\*\*

**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 25,90 €**

\*\*\*

\*\*\*

## **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 29,90 €

## **Rosé / Weißherbst in der 0,75 Liter Flasche**

**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 26,90 €

\*\*\*

**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 21,90 €

\*\*\*

**Verrenberger Lindelberg 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 19,90 €

## **Rotweine in der 0,75 Liter Flasche**

### **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 30,90 €

\*\*\*

### **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 29,90 €

\*\*\*

### **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. Harmonisiert 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 34,90 €

\*\*\*

### **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 20,90 €



\*\*\*

### **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 Hüttsteak mit Pfeffersoße und zu allen dunklen Fleischgerichten

Flasche 0,75 Liter 25,90 €

\*\*\*

### **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 30,90 €

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

### **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 29,90 €

\*\*\*

### **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 28,90 €

\*\*\*

### **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 27,90 €

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

### **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. Speisenempfehlung: Vielseitiger Speisenbegleiter für Geflügel, Fisch, Nudeln und Pizza. Sommerwein und idealer Begleiter der Grillparty.

Flasche 0,75 Liter 21,00 €

\*\*\*

### **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 22,90 €

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

### **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 27,90 €

\*\*\*

### **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 28,90 €

\*\*\*



**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 26,90 €**

\*\*\*

**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 24,90 €**

\*\*\*

**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 31,90 €**



## **Winzersekt und Champagner**

### **Württembergischer 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 27,90 €

\*\*\*

### **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 25,90 €

\*\*\*

### **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 30,90 €

\*\*\*

### **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 34,90 €

\*\*\*

### **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 24,90 €

\*\*\*



### **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 59,90 €