



V I N O S · W I N E S

## Offene Weine

Gerne Servieren wir die offenen Weine auch in 0,1l zum halben Preis

### Weisswein

Marques del Turia, Viura, Sauvignon, Valencia	0,2l	€ 6,00
Gutsriesling, Dreissigacker	0,2l	€ 7,00
Aimery, Chardonnay, Sieur DArques	0,2l	€ 7,00

### Roséwein

Rosado, El Miracle, Music, Alicante	0,2l	€ 7,00
Potugieser Weiss Herbst, Kloster Limburg, Pfalz, Halbtrocken	0,2l	€ 8,00

### Rotwein

Cal y Canto, Merlot, Syrah, Tempranillo, La Mancha	0,2l	€ 6,00
Raiza, Rioja, Crianza	0,2l	€ 7,00
BO, Bobal Unico, Utiel Requena	0,2l	€ 8,00

## Weißwein Deutschland

<b>Mosel</b>	<b>2010</b>	<b>Cuvée 9 Riesling</b> <i>QbA Weingut Grans –Fassian</i> Einen Monat lang lagert der Wein auf der Feinhefe, um seine herrliche Duftigkeit und Aromatik nach reifen Pfirsichen zu bekommen. Mit seinem geringen Alkoholgehalt von nur 9,5 % und seinem besonders süffigen, fruchtigem Geschmack ist er nicht nur im Sommer der ideale Wein.	<b>€ 26,50</b>
<b>Rheinhessen</b>	<b>2008</b>	<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder</b> <i>Weingut Dr. Koehler</i> Perfekter kann ein leichter Weißwein zum Essen fast nicht sein: Gekennzeichnet von fruchtiger Frische, dezenter Würze und rundem, ausgewogenem Geschmack	<b>€ 28,00</b>
<b>Nahe</b>	<b>2010</b>	<b>Grauburgunder</b> <i>Qualitätswein, trocken, Schlossgut Diel</i> Feine Aromen nach gelben Früchten und zarte nussige Noten, vollmundig	<b>€ 32,00</b>
<b>Rheinhessen</b>	<b>2008</b>	<b>Bechheimer Riesling</b> <i>Weingut Frieder Dreissigacker, Qualitätswein, trocken</i> Elegant und ausgewogen, mit feinem mineralischem Säurespiel. Fruchtige Aromatik.	<b>€ 34,50</b>

## Weißwein Spanien / Frankreich

<b>Rueda</b>	<b>2010</b>	<b>Legullión</b> <i>Denominación de Origen Bodegas Antaño, Rueda</i> Ein frischer Sommerwein mit exotischer Note. Schlank, filigran, saftig, mit erfrischender Säure. Das Magazin „Der Feinschmecker“ kürte den Wein als einen der 10 besten spanischen Sommerweine!	<b>€ 25,00</b>
<b>Burgund</b>	<b>2010</b>	<b>Petit Chablis</b> <i>Jean Durup, Appellation Contrôlée</i> Der „kleine“ Chablis schmeckt erfrischend und unkompliziert, Aromen von grünen Früchten und Nüssen, leicht.	<b>€ 28,00</b>

## Weißwein Italien und Südafrika

<b>Toskana</b>	<b>2007</b>	<b>Vernaccia di San Gimignano</b> <i>Panizzi, Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> Der Wein wird aus der gleichnamigen Rebsorte „Vernaccia“ hergestellt und präsentiert sich vollmundig, aber nicht zu schwer. Im Bouquet finden sich Noten von reifen Früchten, Nüssen und rauchiger Würze.	<b>€34,50</b>
<b>Südafrika</b>	<b>2010</b>	<b>Drostdy-Hof Sauvignon blanc</b> <i>Wine of Origin Western Cape, Drostdy-Hof</i> Frischer Duft von Johannisbeeren und Stachelbeeren, kräftige Frucht	<b>€ 25,00</b>

*und prägnante Säure, harmonisch*

## Rotwein Spanien

<b>Somontano</b>	<b>2008</b>	<b>Olvena Coupage</b> <i>Bodegas y Vinedos Olvena, Denominación de Origen Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Merlot Intensiv, rubinrot mit violetten Reflexen, viel reife schwarze Früchte in der Nase, etwas Minze und Pfeffer. Voll und kräftig am Gaumen mit ausgereiftem Tannin.</i>	<b>€ 25,00</b>
<b>La Mancha</b>	<b>2004</b>	<b>Tinto Tempranillo</b> <i>Castillo de Vagos, Denominazione di Origine Controllata e Garantita Ein harmonisch, weicher Wein aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon, der in Barriques aus 50% französischer Eiche und 50% amerikanischer Eiche lagert. Im Bouquet finden sich Noten nach Leder, dunklen Beeren und Rauch. Im Geschmack wirkt er relativ leicht und harmonisch</i>	<b>€ 26,00</b>
<b>Utiel-Requena</b>	<b>2008</b>	<b>Vegalfaro Barrica</b> <i>Bodegas Vegalfaro Denominazione di Origine Controllata e Garantita Diese Cuvée verschiedener Traubensorten lagert zum Teil in neuen Barriquefässern. Vollmundig-herzhaft, aber weich im Geschmack, duftet nach roten und dunklen Früchten, feine Würznoten am Gaumen.</i>	<b>€ 28,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>2009</b>	<b>Vizcarra Roble „Senda del Oro“</b> <i>Bodegas Vizcarra Denominación de Origen Ein hundertprozentiger Tempranillo, mit festem Körper, rund und ausgewogen am Gaumen. Gelagert wird er für sechs bis sieben Monate in französischen Barrique Fässern. In der Nase erinnert er an rote Früchte wie Erdbeeren und Johannisbeeren</i>	<b>€ 32,50</b>
<b>Rioja</b>	<b>2004</b>	<b>Marqués de Cáceres, Gran Reserva</b> <i>Lange Holzfassreife und einige Monate auf der Flasche führen diesen Wein zur vollendeten Harmonie und Balance. Vielschichtige Aromen eines ganzen Früchtekorbs und delikate Würznoten prägen Duft und Geschmack. Langanhaltend und samtig weich.</i>	<b>€ 56,00</b>

## Rotwein Frankreich / Italien

**Haut - Medoc  
Bordeaux**                      **2008**    **Château Cissac**                      **€ 42,00**  
*Cru Bourgeois, Louis Vialard, Appellation Contrôlée*  
*Die Weine mit der Klassifizierung „Cru Bourgeois“*  
*rangieren qualitativ direkt hinter den Grands Crus.*

**Piemont**                      **2006**    **Marne Brune**                      **€ 38,00**  
*Nebbiolo D'Alba, Fonatanfredda DOC*  
*Kräftiger, würziger Wein aus der Nebbiolo Traube, Aromen*  
*nach Gewürzen und dunklen Beeren, passend zu gegrilltem*  
*und geschmorten Fleisch, sowie Käse.*

## Rotwein Deutschland und Südaustralien

**Ahr**                      **2008**    **Us de la Meng**                      **€ 36,00**  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Meyer-Näkel*  
*Die „aus der Hand gemachte“ Cuvée aus*  
*Frühburgunder, Spätburgunder und Dornfelder*  
*ist ein Wein, der durch seine Fruchtigkeit und Ausgewogenheit überzeugt.*

**South Australia**                      **2009**    **Koonunga Hill**                      **€ 34,00**  
**Shiraz - Cabernet Sauvignon**  
*Penfolds*  
*Die gelungene Komposition reifte für 14 Monate in*  
*Fässern aus zweiter Belegung. Die Nase verwöhnt ein Duft*  
*von Eukalyptus und Schokolade, der Gaumen wird durch Aromen*  
*von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen*  
*und einer weichen Tanninstruktur bestimmt*

## « Halbe Flaschen »

### Weißwein

Rheingau	2010	<b>Schloss Vollrads Riesling Kabinett</b> <i>Rund und harmonisch, mit toller Frucht nach Apfel und Pfirsich, pikante Säure</i>	0,375l	€ 14,00
Piemont	2009	<b>Michele Chiarlo Gavi, DOCG</b> <i>Delikate Aromen von grünem Apfel, pochierter Birne, dezent pflanzliche Noten nach Farn und Blüten, erfrischend und saftig im Geschmack, mittlerer Körper. Aus der Cortese Traube hergestellt</i>	0,375l	€ 14,00

### Rotwein

Piemont	2009	<b>Michele Chiarlo Barbera D'Asti DOC</b> <i>Aromen von Waldbeeren und Kirschen, etwas Minze, elegant und intensiv, würzig im Geschmack, mittlerer Körper, gute Struktur</i>	0,375l	€ 14,00
Rioja	2007	<b>Marqués de Cáceres Crianza, DO</b> <i>Fruchtiger Duft von Kirschen, Brombeeren, Himbeeren und Hagebutte, weiche Tannine und delikater Schmelz, mittlerer Körper. Tempranillo Traube. Einige Monate Lagerung in Holzfässern.</i>	0,375l	€ 14,00

## Dessertweine

<b>Mosel</b>	<b>2007</b>	<b>Riesling Auslese</b> <i>Maximin Grünhäuser Herrenberg</i>	<b>0,375l</b>	<b>€ 18,00</b>
--------------	-------------	---	---------------	----------------

<b>Piemont</b>	<b>2007</b>	<b>Nivole, Moscato D´Asti</b> <i>Michele Chiarlo</i>	<b>0,375l</b>	<b>€ 14,00</b>
----------------	-------------	---	---------------	----------------

## Schaumwein

<b>Champagner</b>		<b>Pommery brut</b>	<b>0,75l</b>	<b>€ 80,00</b>
			<b>0,2l</b>	<b>€ 22,50</b>

<b>Cava</b>		<b>Castillo de Perelada</b> <i>Reserva Cava Brut</i>	<b>0,75l</b>	<b>€38,00</b>
-------------	--	---	--------------	---------------

<b>Cava rosé</b>		<b>Castillo de Perelada</b> <i>Rosado Cava Brut</i>	<b>0,75l</b>	<b>€40,00</b>
------------------	--	--	--------------	---------------

<b>Prosecco</b>		<b>Ca´Soligo Frizzante</b>	<b>0,75l</b>	<b>€28,00</b>
			<b>0,1l</b>	<b>€ 4,50</b>

<b>Deutscher Sekt</b>		<b>Balthasar Ress</b> <i>Sekt, trocken</i>	<b>0,75l</b>	<b>€38,00</b>
			<b>0,1l</b>	<b>€ 6,00</b>