



Liebe Gäste,

zu einem guten Essen gehört meist auch ein gutes Glas Wein. Da unsere Küche französisch-mediterran inspiriert ist, liegt dort auch der Schwerpunkt unserer Weinkarte: im Süden Frankreichs, im Languedoc-Roussillon, an der Rhône und im Bordelais. Hauptsächlich aus diesen Regionen haben wir für Sie Weiß-, Rosé- und Rotweine zusammengestellt, die unserer Meinung und Erfahrung nach besonders gut zu unseren Gerichten und Menüs passen.

Doch auch aus anderen Regionen Frankreichs, aus Deutschland sowie aus anderen Weinnationen finden Sie in unserer Weinkarte besondere Tropfen. Die Karte ist zuerst nach Weinarten (Farben) und dann nach Ländern und Regionen gegliedert. Eigene Rubriken gibt es für nicht-trockene Weine (von halbtrocken bis zum edelsüßen Dessertwein) sowie für Schaumweine.

Hintergrundinformationen, sensorische Beschreibungen und Ideen für kulinarische Kombinationen sollen Ihnen bei der Auswahl helfen. Sehr gerne stehen wir Ihnen auch persönlich mit Empfehlungen zur Seite.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden im „Fleur de Sel“!

Ihre
Familie Theumer und Team



Inhaltsverzeichnis

Weißweine	3
Frankreich	3
Languedoc-Roussillon	3
Rhône	4
Bordeaux	4
Bourgogne	5
Loire	5
Deutschland	6
Pfalz	6
Nahe	6
International	7
Österreich, Burgenland	7
Roséweine	8
Frankreich	8
Languedoc-Roussillon	8
Rhône	8
Bordeaux	9
Rotweine	10
Frankreich	10
Languedoc-Roussillon	10
Rhône	12
Bordeaux	13
Sud-Ouest	13
Bourgogne	14
Deutschland	15
Pfalz	15
Rheinhessen	15
International	16
Italien, Veneto	16
Italien, Puglia	16
Spanien, Rioja	17
Nicht-trockene Weine	18
Schaumweine	20



Weißweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Père et Fils Chardonnay Viognier 2020

Pays d'Oc IGP

Laurent Miquel

Aus Frankreichs tiefem Süden stammt diese weiße Cuvée, in der sich die Eleganz und Frische des Chardonnay mit der Fruchtfülle und dem Körper des Viognier vereinen: Aromen von gelben Früchten, ein Hauch Exotik, harmonische Säure und zarter Schmelz. Mit dieser Kombination ist der Wein als Speisenbegleiter ein Allroundtalent – ob zur Vorspeise, zur Suppe, zu Pasta, Fisch oder hellem Fleisch. Unser Joker!

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: 1,6 g/l – Säure: 3,8 g/l

Flasche 0,75 l 24,00 €

Glas 0,2 l 7,00 €

Le Petit Balthazar 2020

Pays d'Oc IGP

Pierrick Harang

Ausgesprochen raffiniert, typisch südfranzösisch und herrlich frisch ist diese Cuvée aus Viognier und Sauvignon Blanc. Gelbe und grüne, teilweise exotische Früchte, eine anregende Säure und ein harmonischer, unkomplizierter Charakter machen den Charme dieses Weißweins aus, der vor allem zu Fisch und Meeresfrüchten alle seine Vorzüge ausspielt – und das mit erfreulich moderatem Alkoholgehalt.

Alkohol: 11,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 21,00 €



Rhône

Lirac Blanc 2021

Lirac AOP

Domaine Corne-Loup

Eine der faszinierenden weißen Cuvées von der Rhône, komponiert aus Grenache Blanc, Viognier und Marsanne. Noten von exotischen Früchten und Blüten treffen auf eine zart herbe Würze, harmonische Säure und feinen Schmelz. Dieser kraftvolle Weißwein passt exzellent zur geschmacksstarken mediterranen Küche und begleitet Fisch, Kalb und Geflügel ebenso wie Pasta – und er besteht auch zu Rindfleisch souverän.

Alkohol: 14,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 30,00 €

Bordeaux

Grand Classique Blanc 2020

Bordeaux AOP

Château de l'Orangerie

Die herrliche Frische des weißen Bordeaux! Die regionstypische Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muscadelle und Colombard verführt mit Noten von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren, animierender Säure sowie Anklängen an feine Kräuter, darunter blitzt das mineralische Fundament auf. Damit passt dieser Weißwein von der Atlantikküste besonders gut zu Fisch (auch Vorspeisen), Gemüse und Meeresfrüchten.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 24,00 €

Glas 0,2 l 7,00 €

Entre-deux-Mers 2021

Entre-deux-Mers AOP

Château Haut-Rian

Zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne, die sich etwa 15 Kilometer nördlich von Bordeaux zur Gironde vereinigen, liegt das Weißwein-Gebiet Entre-deux-Mers. Von hier stammt diese Cuvée aus Sémillon und Sauvignon Blanc, die sich mit saftiger Frucht, anregender Frische, pflanzlichen und mineralischen Tönen sowie ihrer geradlinigen Art etwa zu Fisch- und Gemüsegerichten empfiehlt.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: 4 g/l – Säure: 4,4 g/l

Flasche 0,75 l 23,00 €



Bourgogne

Bourgogne Aligoté 2021

Bourgogne Aligoté AOP

Jean-Jacques Girard

Aligoté ist nach Chardonnay die zweitwichtigste weiße Traube im Burgund. Traditionell erbringt sie eher leichte Weine, die gern als Aperitif getrunken werden. Diese charaktervolle, etwas gereifte Version zeigt jetzt ihr ganzes Potenzial: gelbfruchtige und nussige Aromen, Saft und Schmelz, feine Säure und Mineralität. Der dezente Holzfassausbau offenbart sich erst nach einigen Minuten im Glas. Zu Geflügel-, Pilz- und Trüffelgerichten!

Alkohol: 12 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 38,00 €

Loire

Quincy 2020

Quincy AOP

Domaine Pierre Duret

Quincy ist eine der weniger bekannten Appellationen für Sauvignon Blanc an der Loire. Die sortentypischen Aromen von Limetten, Stachelbeeren und frischem Gras werden hier begleitet von einer feinen, animierenden Säure und einer ausgeprägten Mineralität. Wir sind immer wieder erstaunt, wie vielseitig dieser ebenso kraftvolle wie finessenreiche Wein ist – ob zu Vorspeisen, zu Fisch oder hellem Fleisch. Oder zu Patricks Bouillabaisse!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 37,00 €

Sancerre 2021

Sancerre AOP

Domaine la Villaudière

Ein Sauvignon Blanc aus der wohl renommiertesten Loire-Appellation, der zeigt, was reife Trauben und charakteristisches Terroir zu schenken vermögen: Aromen von Papaya, Honigmelone und Grapefruit, verbunden mit zarten Kräuternoten, die feine Säure sorgt für Frische, die Mineralität des kieshaltigen Bodens für Struktur. Zu Fischgerichten – ob Vorspeise oder Hauptgang – phänomenal!

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 45,00 €



Deutschland

Pfalz

Gönzheimer Klostersgarten Weißburgunder trocken 2021

Qualitätswein Pfalz

Weingut Meinhardt

Weißburgunder wird für seine feine Frucht und seine milde Säure geschätzt, und dieser Pfälzer Lagenwein hat überdies auch noch Charakter und Substanz: Aromen von Äpfeln, Birnen, Blüten und Nüssen, mineralische Anklänge, Harmonie und zarter Schmelz sorgen nicht nur für eine sehr animierende Art, sondern auch dafür, dass sich der Charmeur als Menübegleiter äußerst vielseitig einsetzen lässt.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: 8,5 g/l – Säure: 6,5 g/l

Flasche 0,75 l 25,00 €

Gönzheimer Klostersgarten Riesling Löß-Lehm trocken 2018

Qualitätswein Pfalz

Weingut Meinhardt

Ein Terroir-Riesling aus der Pfalz, dem der Löss- und Lehmboden der Lage Gönzheimer Klostersgarten seine typische Mineralität und seinen feinen Schmelz verleiht. Die Aromatik ist geprägt von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen, die frische Säure wirkt anregend, und dank seines Körpers und seines Rückgrats setzt der charaktervolle, bestens balancierte Tropfen auch zur mediterranen Küche Akzente.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: 7 g/l – Säure: 7 g/l

Flasche 0,75 l 30,00 €

Nahe

Nachhall trocken 2019

Qualitätswein Nahe

Christian Bamberger

Dass diese Cuvée aus Weißburgunder und Riesling im neuen Eichenholzfass ausgebaut wurde, zeigen röstige und rauchige Noten, dahinter erscheinen Aromen von Zitrusfrüchten und Birnen sowie die typische Säure des Rieslings. Ein gleichermaßen frischer wie würziger Weißwein, der sich beispielsweise zu Fisch (ob geräuchert als Vorspeise oder gebraten als Hauptgang) sowie zu allen Gerichten mit Parmesan oder Ziegenkäse empfiehlt.

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 28,00 €



International

Österreich, Burgenland

Neuburger Leithaberg DAC 2020

Leithaberg DAC

Erwin Tinhof

Neuburger ist eine einheimische österreichische Rebsorte, die sich geschmacklich zwischen Weißburgunder und Silvaner bewegt. Dieses biologisch erzeugte Terroir-Gewächs wurde behutsam im Holzfass ausgebaut und trägt die Muschelkalk-Mineralität des Leithagebirges in sich: Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Kräutern, feine Säure, Schmelz und Länge – ein sehr vielseitig kombinierbarer Weißwein, den wir als Menübegleiter empfehlen.

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: 1 g/l – Säure: 5,9 g/l

Flasche 0,75 l 39,00 €



Roséweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Réserve Saint Auriol Rosé 2021

Pays d'Oc IGP

Domaines Auriol

Dieser Rosé ist eine Cuvée aus Syrah und Grenache Noir und begleitet bevorzugt – aber nicht nur! – die sommerlichen Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte in unserer Terrassensaison. Mit seinen rotbeerigen, pflanzlich-würzigen und gelbfruchtigen Noten sowie seiner Frische und Ausgewogenheit schlägt er die Brücke zwischen Rot- und Weißwein: das beste aus beiden Welten für unbeschwerten Genuss!

Alkohol: 12,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 24,00 €

Rhône

Tavel 2021

Tavel AOP

Domaine Corne-Loup

Tavel gilt als einer der besten französischen Rosés. Bereits die intensive Farbe dieses Weins lässt erahnen, dass hier ein Charaktertropfen ins Glas kommt, der weit über leichten Sommergenuss hinausgeht: Kraftvoll, ausdrucksstark und elegant mit Aromen roter Früchte, feiner Würze, Mineralität, Saft und Griff präsentiert sich dieser Premium-Rosé, der souverän ein komplettes Menü begleitet – erst recht mit mediterranen Elementen wie bei uns.

Alkohol: 14,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 32,00 €



Bordeaux

Imaginons La Vie en Rose 2021

Bordeaux AOP

Château de l'Orangerie

„Stellen wir uns das Leben in Rosa vor“, regt der Name dieses Bordeaux-Rosé an, der aus den regionstypischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc besteht. Seine südfranzösische Kraft kann und will er nicht verbergen, doch er ist dabei auch herrlich finessenreich: Beeren- und Kirscharomen, zarte Würze, feine Säure und unwiderstehliche Harmonie. Es gibt fast nichts, wozu er als Speisenbegleiter nicht passt.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 24,00 €

Glas 0,2 l 7,00 €



Rotweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Belles du Sud Merlot 2020

Pays d'Oc IGP

Domaines Auriol

Merlot gilt als der Gaumenschmeichler unter den südfranzösischen Rebsorten, und der „Belles du Sud“ ist dafür ein gelungenes Beispiel: sofort zugänglich, angenehm unkompliziert, ein Füllhorn roter Früchte, geschmeidige Textur. Dieser Rotwein passt bereits zu Vorspeisen mit dunklem Fleisch (Carpaccio, Tatar, Rillettes) und empfiehlt sich zu Hauptgerichten mit Schweine-, Geflügel-, Kalb- oder Rindfleisch.

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 20,00 €

Glas 0,2 l 6,50 €

Le Coquin 2018

Pays d'Oc IGP

Domaine La Louvière

So kann Merlot auch sein: geradlinig und saftig mit Aromen von Sauerkirschen, feiner Würze und animierender Säure. Die kargen Böden im Corbières-Gebirge zwingen die Rebstöcke, tief zu wurzeln, um an genug Wasser und Nährstoffe zu kommen. Der „Le Coquin“ (zu Deutsch: der Schelm) kommt ganz puristisch daher und passt gut zu Gerichten mit dunklem Fleisch, vorzugsweise gebraten oder geschmort.

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: 1,6 g/l – Säure: 5,2 g/l

Flasche 0,75 l 34,00 €



Le Sabina 2018

Côtes du Roussillon Villages AOP

Clos del Rey

Grenache Noir, Syrah und Carignan vereinen sich zu einer mustergültigen Roussillon-Cuvée, die mit Aromen von Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen. Anklängen an Leder und Tabak sowie harmonischem Tannin Akzente setzt. Hier präsentiert sich die dunkle und kraftvolle Seite Südfrankreichs, und dieser gehaltvolle Rotwein zieht als Begleiter von Lamm, Ente, Gans und Wild alle Register. Dabei ist er völlig in der Balance – bemerkenswert!

Alkohol: 14,5 % vol – Restzucker: 0 g/l – Säure: 3,6 g/l

Flasche 0,75 l 40,00 €

Réserve Chêne Rouge 2019

Côtes du Roussillon Villages AOP

Combes Maubrimon

Auch wir fragen uns, wie eine derartige Qualität zu einem solchen Preis möglich ist: ein vollmundiger, beeindruckend harmonischer Rotwein aus Frankreichs sonnenreichster Region – mediterranes Trinkvergnügen mit Pflaumen- und Waldbeerfrucht, Kräuter- und Gewürznoten sowie geschmeidigem Tannin. Nicht nur zu Gerichten mit Rind oder Ente ist diese Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache Noir ein wahrer Glücksgriff!

Alkohol: 15,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 28,00 €

Le Premier de Valmy 2018

Côtes du Roussillon AOP

Château Valmy

Worte können dieses Weinerlebnis kaum beschreiben. Der herkunftstypische stolze Alkoholgehalt der Cuvée aus Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah ist souverän eingebunden in die feste, nachhaltige Substanz: vielschichtiges, intensives Aromenspiel von Beeren, Pflaumen und Gewürzen, kühle Mineralität, feine Textur, Tiefe und Länge. Hier begleitet eher das Essen den Wein, und der weiß vor allem mediterrane Fleischgerichte zu schätzen.

Alkohol: 15,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 58,00 €



Rhône

Lirac Rouge 2019

Lirac AOP

Domaine Corne-Loup

Südfrankreich pur! Syrah, Grenache Noir und Mourvèdre verschmelzen in dieser roten Cuvée zu einer ebenso kraftvollen wie harmonischen Einheit: Intensive Aromen von dunklen Früchten, Kräutern und Gewürzen, bestens eingebundenes Tannin, feine Säure und ein vollmundiger Abgang – das ist unsere Empfehlung zu kräftigen Gerichten mit dunklem Fleisch, ob gebraten, geschmort oder gegrillt.

Alkohol: 14,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 29,00 €

Glas 0,2 l 8,50 €

Sablet 2019

Sablet Côtes du Rhône Villages AOP

Domaine Pasquiers

Ebenfalls Rhône, aber ein anderes Terroir und Rebsortenverhältnis zwischen Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre als beim Lirac Rouge: Noten von reifen dunklen Beeren und Pflaumen, ein würziges und mineralisches Fundament sowie ein harmonisches Tannin prägen diesen kraftvollen, ausdrucksstarken Rotwein, der Fleischgerichte mit Rind, Lamm, Ente oder Wild bestens begleitet und zusätzlich veredelt.

Alkohol: 14,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 35,00 €

La Truffière Syrah 2018

Grignan-les-Adhémar AOP

Domaine de Grangeneuve

Dieser reinsortige Syrah kommt aus einer selten anzutreffenden Rhône-Appellation südlich von Montélimar. Den Status als geschützte Herkunftsbezeichnung erhielt sie bereits 1973, ihren heutigen Namen erst 2010. Ihn muss man nicht kennen – den Wein aber schon: tiefgründig, vielschichtig und lang anhaltend mit Aromen von dunklen Früchten und mediterranen Kräutern sowie geschliffenem Tannin. Ihr Fleisch-Hauptgang freut sich auf ihn!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: 3,5 g/l – Säure: 3,7 g/l

Flasche 0,75 l 45,00 €



Bordeaux

Grand Classique Rouge 2019

Bordeaux Supérieur AOP

Château de l'Orangerie

Merlot und Cabernet Sauvignon, die beiden großen Bordeaux-Rebsorten, schließen sich in dieser klassischen (siehe Name), herkunftstypischen Cuvée zusammen: Aromen von Beeren, Pflaumen und Gewürzen, eine Spur Vanille und Zedernholz, harmonisches Tannin und wohl dosierte Kraft machen diesen Rotwein zu einem exzellenten Begleiter von Gerichten mit Rind und Lamm sowie Ente, Gans oder Wild.

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 26,00 €
Glas 0,2 l 7,50 €

Lalande-de-Pomerol 2016

Lalande-de-Pomerol AOP

Château Garraud

Diese Bordeaux-Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ist so tiefgründig, kraftvoll und elegant, wie man es von ihrer Herkunft erwarten darf. Pflaumen, Brombeeren und Kirschen treffen auf mediterrane Kräuter und Gewürze, dazu fein verwobenes Tannin und animierende Säure. In der halben Flasche genau richtig, um ein Gericht mit dunklem Fleisch zu begleiten, sei es Rind, Wild, Lamm, Gans oder Ente!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,375 l 32,00 €

Sud-Ouest

Varua Maohi Mana Malbec Cahors 2014/15

Cahors AOP

Château Saint-Sernin

Ein reinsortiger Malbec aus seiner ursprünglichen Heimat: dem Cahors in Frankreichs Südwesten. Dunkel und kraftvoll mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Gewürzen und Tabak, bestens integriertem Tannin sowie kühlen mineralischen Noten empfiehlt sich dieser Wein zu kräftigen, gehaltvollen Fleischgerichten von Wild oder Gans oder einem gegrillten Rindersteak. Je mehr Luft er bekommt, desto interessanter wird er!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 40,00 €



Bourgogne

Pinot Noir Côtes d'Auxerre 2020

Bourgogne Côtes d'Auxerre AOP

La Manufacture

Dieser reinsortige Pinot Noir (Spätburgunder) kommt aus dem Nordwesten der Bourgogne und offenbart den Zauber der burgundischen Rotweine: Aromen von roten Früchten und Kräutern, Anklänge an dunkle Beeren und geröstete Nüsse, feiner Saft, Mineralität, filigranes Tannin und die unvergleichliche Finesse, die der Kombination von Rebsorte und Herkunft entspringt. Zu Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch ein Traum!

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 45,00 €



Deutschland

Pfalz

Dunkelfelder trocken 2015

Qualitätswein Pfalz

Weingut Meinhardt

Vor über 100 Jahren wurde in der Pfalz – der Heimat auch dieses Weins – die rote Rebsorte Dunkelfelder aus Madeleine Angevine und Teinturier du Cher gekreuzt. Da die Beeren nicht nur eine dunkle Schale, sondern auch ein dunkelrotes Fruchtfleisch haben, ergeben sie einen kraftvollen, besonders farbintensiven Rotwein, der sich durch Noten von dunklen Früchten und Gewürzen auszeichnet und zu kräftigen Fleischgerichten empfiehlt.

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: 3,9 g/l – Säure: 5 g/l

Flasche 0,75 l 28,00 €

Fass Nr. 9 trocken 2019

Qualitätswein Pfalz

Weingut Meinhardt

Die klassische Verbindung von Cabernet Sauvignon und Merlot bringt auch in der Pfalz äußerst überzeugende Ergebnisse – wie der „Fass Nr. 9“ eindrucksvoll beweist: kraftvoll und ausgewogen mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern sowie einer geschmeidigen Textur. Für Fleischgerichte von Rind oder Lamm ist dieser Rote eine gelungene Empfehlung, die feine Holzwürze ist bestens integriert.

Alkohol: 14,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 34,00 €

Rheinhessen

Vollmond Cuvée trocken 2018

Qualitätswein Rheinhessen

Theo Gehrig

Drei junge deutsche Rebsorten finden in dieser roten Cuvée zusammen: Cabernet Dorsa, Dunkelfelder und Domina. Das Ergebnis ist ebenso ausdrucksstark wie raffiniert: Aromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren, harmonische Würze und bestens integriertes Tannin – ein Wein, der dank seines zarten Schmelzes ein echter Geheimtipp ist. Probieren Sie ihn zu Schmorgerichten von dunklem Fleisch!

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: 7,9 g/l – Säure: 5,1 g/l

Flasche 0,75 l 28,00 €



International

Italien, Veneto

Valpolicella Ripasso 2017

Valpolicella Ripasso DOP

Castelforte

Doppelt hält besser, könnte man hier sagen: Der junge Valpolicella-Rotwein wird zusammen mit dem Trester – den festen Rückständen nach dem Pressen – des berühmten, aus getrockneten Trauben erzeugten Amarone ein zweites Mal vergoren (Ripasso = erneuter Durchgang). Das Ergebnis ist ein gehaltvoller, konzentrierter Wein mit intensiver Frucht und zart herber Würze, der gut zu Ente, Gans und allgemein zu Schmorgerichten passt.

Alkohol: 13,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 37,00 €

Italien, Puglia

Stilio 2020

Primitivo di Manduria DOP

Mottura

Die Rebsorte Primitivo heißt so, weil die Trauben früh (prima/primo = erste/r) reifen. Ursprünglich aus Kroatien stammend, hat sie in Apulien, am italienischen Stiefelabsatz, eine lange Tradition. Dieser im Holz gereifte Charaktertropfen präsentiert sich vollmundig und rund mit Noten von reifen Brombeeren und Erdbeeren sowie Zimt und gerösteten Nüssen. Harmoniert mit geschmortem dunklem Fleisch, Wild, ebenso wie mit Schokoladendesserts.

Alkohol: k. A. – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 45,00 €



Spanien, Rioja

Rioja Reserva 2014/15

Rioja DOCa

Avior

Als Reserva reifte dieser Tempranillo aus Spaniens renommierter Weinregion Rioja bereits mindestens drei Jahre im Keller – und in der Flasche setzt er seine positive Entwicklung fort: Kirschen, Beeren und Pflaumen vereinen sich mit Gewürzen und Kräutern, Kraft trifft auf Noblesse, Struktur auf Geschmeidigkeit. Wenn Sie Rind, Ente, Lamm oder Wild als Hauptgang gewählt haben: Hier ist Ihr Wein dazu!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: 1,9 g/l – Säure: 5 g/l

Flasche 0,75 l 40,00 €



Nicht-trockene Weine

Weißweine

Pinot Gris demi-sec 2018

Alsace AOP

Michel Dietrich

Mit seiner leichten Restsüße ist dieser elsässische Grauburgunder (französisch: Pinot Gris) typisch für seine Herkunft. Gelbe Früchte, Kräuter und Blumen prägen die Aromatik, insgesamt hat der Wein einen harmonischen Charakter und passt besonders gut zu pikanten, würzigen, säuerlichen oder herben Speisen (z. B. mit Ingwer, Essig, Chili oder Chicoree), weil er Schärfe, Säure und Bitterstoffe ausgleichen kann.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 30,00 €

Best of Bacchus halbtrocken 2020/21

Qualitätswein Franken

Brönnner & Heilmann

Franken ist eines der Hauptanbaugebiete für Bacchus, und diese Sorte entfaltet ihre Fruchtintensität am besten mit etwas Restsüße – so wie hier: Aromen von kandierter Ananas über reife Papaya bis Johannisbeerkonfitüre, dazu dezente Kräuter- und Blütennoten, viel Schmelz und eine feine Säure. Mit seiner unkomplizierten Art und seinem moderaten Alkoholgehalt begleitet dieser Weißwein Salate und Fisch ebenso wie Desserts.

Alkohol: 11,5 % vol – Restzucker: 14,4 g/l – Säure: 7,2 g/l

Flasche 0,75 l 32,00 €

Für Feen und Elfen Riesling lieblich 2020

Qualitätswein Mosel

Nick Köwerich

Die Mosel ist für ihre restsüßen Rieslinge berühmt, und dieser „märchenhafte“ Vertreter ist federleicht, ohne dass er in den Verdacht käme, wenig Substanz zu haben. Typisch und ausgewogen, mit Aromen von reifen Pfirsichen, Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, feiner Süße und zartem Schmelz, eignet er sich als origineller Aperitif ebenso wie als Begleiter fruchtiger Desserts. Köstlich zu unserer Crème-brûlée-Variation!

Alkohol: 10,0 % vol – Restzucker: 30 g/l – Säure: 6 g/l

Flasche 0,75 l 28,00 €

Glas 0,2 l 8,00 €



Roséwein

Cabernet d'Anjou 2020

Rosé d'Anjou AOP

Domaine de Flines

Cabernet Franc ist die rote Hauptrebsorte an der Loire, und am Unterlauf des Flusses, im Gebiet Anjou, wird daraus ein zart restsüßer Roséwein gekeltert. Gestatten: Cabernet d'Anjou! Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, kräuterige und florale Töne, feinsaftig und harmonisch mit typischem, leicht süßlichem Schmelz. Rosé zum Käse oder zum Dessert? Aber selbstverständlich: diesen hier!

Alkohol: 11,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 23,00 €

Glas 0,2 l 6,50 €

Dessertwein

Muscat de Rivesaltes vin doux naturel 2020

Muscat de Rivesaltes AOP

Domaine Boudau

Muscat de Rivesaltes ist ein natürlicher Süßwein (vin doux naturel): Er entsteht aus überreifen, teilweise getrockneten Trauben der hocharomatischen Muskateller-Familie, in denen der Zucker konzentriert ist. Betörende Noten von Blüten und exotischen Früchten, eine feine Würze und viel Schmelz prägen diese südfranzösische Weißwein-Spezialität, die sich zu Desserts oder zu unserer Käseauswahl anbietet. Oder als Aperitif!

Alkohol: 15,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Glas 0,1 l 5,50 €

Fragen Sie auch nach unseren „Kellerschätzchen“: Für Liebhaber ruhen unter dem Restaurant noch einzelne Flaschen edelsüßer Weißweine.



Schaumweine

Crémant de Loire Blanc Vintage brut

Crémant de Loire AOP

Bouvet

In traditioneller Flaschengärung aus Chardonnay-Trauben erzeugt, ist dieser Crémant de Loire geprägt von gelben Früchten sowie Anklängen an Kräuter und Nüsse. Unser klassischer Aperitif, der sich durch Harmonie und Frische auszeichnet und mit seiner feinen Perlage sanft anregend wirkt. Deshalb kann man ihn auch nach dem Menü zum Ausklang des kulinarischen Abends genießen.

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 35,00 €

Glas 0,1 l 6,00 €

Crémant d'Alsace Rosé brut

Crémant d'Alsace AOP

Michel Dietrich

Pinot Noir (deutsch: Spätburgunder), leicht mazeriert und zweifach vergoren: So entsteht dieser Crémant d'Alsace Rosé, der sich sehr geradlinig und ausgewogen präsentiert. Feine Erdbeer- und Kirschfrucht, würzige Nuancen, sanfte Perlage – beginnen Sie Ihren Abend bei uns mit ihm als Aperitif und genießen Sie ihn weiter zur Vorspeise, besonders zu Lachstatar oder Carpaccio (ob von Fleisch, Fisch oder Gemüse).

Alkohol: 12,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 40,00 €

Glas 0,1 l 7,00 €

Cuvée d'Or Premier Cru brut

Champagne AOP

Lopez-Martin

Die drei Champagner-Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier vereinen sich hier zu einer Premier-Cru-Cuvée, die immer mehr aufblüht, je mehr Zeit sie nach dem Einschenken bekommt: Aromen von Pfirsichen, Mirabellen, Birnen und Nüssen, feine Säure und lebendige Perlage, zarter Schmelz, Mineralität und Ausgewogenheit. Ein würdiger und richtungsweisender Auftakt Ihres Besuchs bei uns!

Alkohol: 12,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 69,00 €

Flasche 0,375 l 36,00 €

Glas 0,1 l 12,00 €