

# Unsere Weinkarte:

...kleine, ausschließlich familiäre Weingüter, die wir alle persönlich kennen und probiert haben und die eines gemeinsam haben: eine starke Philosophie hinter Ihren Weinen, zum Beispiel:

## Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

Purist, Charakterkopf, wurzelecht und trotzdem Kosmopolit: so könnte man Hanspeter Ziereisen beschreiben, der mit großer familiärer und freundschaftlicher Basis eines der besten und authentischsten Weingüter Badens im Süden des Markgräflerlands betreibt.

## Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

Biobetrieb seit 1974, oberhalb Bötzingens im Naturschutzgebiet Schambachtal gelegen: von Matthias Höfflin 1987 im Alter von 20 Jahren übernommen. Enorme Entwicklung zu einem ökologischen Vorzeigebetrieb, Leitgedanke: ‚das Terroir im Wein schmecken‘. 30 Jahre Erfahrung im biologischen Weinbau, und trotzdem jedes Jahr etwas neues, einfach spannend

## Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

Alteingesessener Familienbetrieb im Zabergäu, unweit der badischen Grenze, den Rainer Wachtstetter Anfang der 90er übernahm. Gehört mittlerweile zu den besten Winzern Württembergs, wofür vor allem seine Lemberger verantwortlich sind. Traditionalist mit offenem Auge für die Natur und neue Entwicklungen, der seine Weine in der Spitze etabliert hat

## Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

2007 gegründet und mittlerweile 2,1 ha groß, werkeln hier zwei Idealisten, die den Kompromiss ebenso schätzen wie der Teufel das Weihwasser: Sven Enderle und Florian Moll sind gelernte Winzer, betreiben das kleine Weingut gemeinsam und begleiten Ihre Weine eher als dass sie gemacht werden: alte Reben, alte Terrassenlagen, Spontangärung, keine Filtration, keine Schönung und kein Pumpen des Weins, abgezogen wird erst bei Abfüllung, ungewohnt, naturnah, spannend

## Alexander Danner, Durbach, Ortenau

Übernahm den elterlichen Betrieb 2006 und keltert seither seine eigenen Weine: ökologisch, nachhaltig, naturbelassen und ganz eigen. Starke Philosophie, starke Weine mit viel Charakter. Danner arbeitet von der Pflanze bis zur Flasche möglichst naturnah und nach dem Prinzip, das Handwerk wie vor 200 Jahren auszuüben, ganz ohne Technik & Chemie

## Unsere Neuentdeckungen:

### Weingut roterfaden, Vaihingen, Württemberg

2014 von Olympia Samara und Hannes Hoffmann in Roßwag bei Vaihingen gegründet: ‚Unsere Weine sind mit eigenen Händen gepflanzt, gepflückt, gestampft und abgefüllt. Alles homöopathisch, mit Liebe, Familie und Freunden, mit frischer Luft und jeder Menge Spass.‘

Auf reinem Muschelkalk und trocken gemauerten Terrassen, wachsen die Sorten Lemberger, Pinot Noir und Riesling. Der minimalistische Einfluss im Keller und das Arbeiten nach anthroposophischem Vorbild sorgt für Lebendigkeit und Individualität.

### Weingut Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

2016 von Alexander Götze und Christoph Wolber gegründet, die sich im Burgund kennenlernten, wo beide auf verschiedenen renommierten Weingütern arbeiteten: klare, puristische Weine, teils von sehr alten Reben, naturnah bewirtschaftet & mit minimalster Technik im Keller vinifiziert ( Spontangärung, keine Schönung, keine Filtration ). Sehr schlanke, elegante Weine mit viel Extrakt & wenig Alkohol, das Gegenteil von ‚Fett‘

### Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

2015 gegründet von Marco Pfliehringer & Uwe Lange, biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Spontangärung, keine, Schönung, keine Säuerung, keine Filtration, kein Pumpen, viel Handarbeit, sehr starke Selektion und minimale Technik im Keller: extrem spannendes Weingut, das Naturweine mit burgundischer Finesse anstrebt und uns bereits mit dem ersten Jahrgang fasziniert hat

# Aperitif

€

Cuvée Nr. 23 – alkoholfreier Secco -  
Rhabarber, Apfel, Blüten

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen 0,1l 4,00

Hägensherry - aus Hagebutten 5 cl 3,50  
Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg

Belsazar, Vermouth d´Alemagne, dry oder Rosé 5 cl 4,-  
Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufeu

Schiller´s Äpfel –von Streuobstwiesen des Albtraufs 0.1l 4,50  
Apfelschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Sehr gerbstoffbetonte, alte Streuobstbirne, die erst im November gelesen & vor dem Keltern für mehrere Wochen gelagert wird: süßherb & würzig, fleurale Noten, Birnenkompott

Hofcuvée brut 2015 0.1l 4,50

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl  
pur oder aromatisiert

# derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l      0,25 l      0,75 l

## Weisswein

Sauvignon blanc QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen      3,60      7,20      22,-

Reben auf kalkigen Böden mit Lehm-Löß in Ortsnähe, klassische Vergärung, 24 h Maischestandzeit, Ausbau zu 90% in Edelstahl & 10% gebrauchtem Holz, 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe:, frisch, weiche Mineralik, Noten von Stachelbeere & Cassis, etwas Brennnessel, sehr gradlinig

Auxerrois QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau      3,20      6,40      19,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Neuacker, Gneisverwitterungsboden: langsame Pressung, natürliche Sedimentation, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe bis März im Edelstahl: Reduktive, leicht hefige Nase mit einem Touch von Weinbergpfirsich und Sternenfrucht, sehr frische und saftige Säure, feine zarte Mineralik

Weissburgunder Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen      3,50      7,-      21,-

Auf Jurakalk in der Basler Bucht gewachsen, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im großen Holzfass: saftige Frucht ( Birne, Quitte ), Mineralik, dez. Röstaromen, sehr weiche Säure, etwas Zitrus, Frische & Geschmeidigkeit im Abgang

## Rotwein

Spätburgunder Orchidea Spätlese trocken ´15

Sasbacher Rote Halde

WG Sasbach, Kaiserstuhl      4,10      8,20      25,-

Vulkanverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im kleinen Holz: dunkles Rubinrot, reife Schwarzkirsche, Vanille, Würze, samtig & dicht mit viel Druck, schöne Balance, geschmeidig, weich & lang im Abgang

St. Laurent Kaliber 16 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen      4,-      8,-      24,-

Kalkmergel auf Lößlehm, Ertragsreduzierung, Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass & Barrique: Schwarzkirsche, Holz, erdige Aromen, etwas Pfeffer, dezente Säure, weiche Gerbstoffe & viel Spiel

# Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

## Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	1,90	3,80
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	2,--	4,00
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	2,50	4,90
Riesling QbA trocken Varnhalter Sonnenberg WG Varnhalt, Ortenau	2,20	4,40

## Rosé

Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
--	------	------

## Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	2,10	4,20
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,20	4,40
Weinschorle vom Qualitätswein		2,50

# Weisswein

€

## Gutedel

Bildstöckle Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 21,-

Lössböden, klassische Vergärung, Edelstahl, frisch, schlank, weiche Säure, dezente Frucht

Viviser Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 21,-

Jurakalk, selektioniert, gepresst & spontan vergoren, 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe: frisch, gradlinig, mineralisch, Zitrus- und fleurale Noten, lebendige Säure, knackiger Abgang

Flaggschiff Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 24,-

Lössböden, selektioniert und Sur lie im großen Holzfass ausgebaut: Brioche, Hefe & Nüsse in der Nase, saftig, buttrig, komplex & lang, Schmelz im Abgang

Steingröble Tafelwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-

Jurakalk, Spontangärung, 11 Monate im großen Holz, Feuerstein, Kernobst, Reife und viel Druck

## Riesling

Nussriegel QbA trocken ´15

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 21,50

Sandige Einzellage, alte Reben, Hefelager bis Ende März, gelbfruchtig, schlank, verspielt

QbA trocken ´17

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 21,50

Gneisverwitterungsböden in Terrassenlage am Eingang des Kinzigtals, Ausbau im Edelstahl: frisch, saftige Frucht ( Stachelbeere, Johannisbeere ), lebendig, mineralisch, gradlinig

Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 21,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Direktpressung auf Korbkelter, Spontangärung, keine Schönung oder Pumpen, Hefelager, unfiltriert gefüllt: saftige Frucht, verspielt, weich & charmant

Kapellenstück QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 22,-

Granitverwitterungsboden in Steillage oberhalb von Staufen-Grunern, klassische Vergärung & langer Ausbau auf der Feinhefe im Holz: mineralisch, vielschichtig, saftige Frucht, straff & lang

QbA trocken ´17

Albrecht Schwegler, Korb Württemberg 22,-

40 Jahre alte Reben, klassische Vergärung zu 80% imahltank und 20% im Holz: reife, frische Frucht (Johannis- & Stachelbeere), feine Säure, Mineralik, viel Spiel, Frucht im Abgang

Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,50

Kalkstein, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe, 25% altes Holz, 75% Stahl: Aprikosen, Johannisbeere, Kräuter, Mineralik, viel Spiel

Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 24,-

Blauer Muschelkalk, spontan vergoren, im alten Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, feine Säure, lang anhaltend

€

Buntsandstein QbA trocken `17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

24,-

Buntsandstein, Spontangärung, Ausbau auf der Feinhefe: saftige Frucht (Johannisbeere, Grapefruit), feinnervig mineralisch, fleurale Noten, weiche Mineralik & Frische im Abgang

Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken `15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

Buntsandstein & Rotliegendes, alte Reben, sehr mineralisch, frisch, saftige gelbe Frucht, etwas Kräuter, schöne Balance, Länge und Saftigkeit

,vom Landschneckenkalk' QbA trocken `15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

25,50

Untere Südlage des Kalmit, teritärer Lankschneckenkalk, späte Lese, extreme Selektion, Ausbau im Stahltank: elegantes Duftspiel, feine Mineralik, saftige Frucht, feine Würze, Biss

Weilberg Ungstein QbA trocken `16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

26,50

Über 35-jährige Reben, toniger Lehm, Spontangärung & gebrauchtem Holz & Stahl, Ausbau auf der Feinhefe: druckvoll, vielschichtig, weiche Mineralik, lang, verspielt im Abgang

Terrassenlage –pur Mineral- Landwein trocken `14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,50

Rotliegendes, ertragsreduziert & für 3 ½ Jahre auf der Feinhefe ausgebaut, ungeschwefelt: opulente Nase, etwas oxidativ, Ornagenschale, Heu, weich, intensiv, vielschichtig, ungewohnt

Feigenwäldchen ,Terrassenlage' QbA trocken `15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

32,-

Buntsandstein & Rotliegendes, bis zu 65 Jahre alte Reben, terrassierte Steillage: Spontangärung & 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Pfälzer Eichenholz: reife gelbe Frucht, Mineralik & Druck

Kastanienbusch ,Schiefer' QbA trocken `15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

Roter Schiefer, alte Reben, kleiner Ertrag & späte Lese: vielschichtig, exotische Früchte & Pfirsich, saftig, dicht, straffe Mineralik, viel Druck & etwas Schmelz im Abgang, braucht Luft

Endschleife Landwein trocken `17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

33,-

Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität

Stolzenberg GG QbA trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

34,-

Nach Süden ausgerichtet, 20 bis 70% Hangneigung, nur 1,5 Hektar groß. Graubrauner, sandiger Devonschieferboden, nobel, zugänglich, gelbe Frucht, etwas Zitrus, dez. Schmelz, geschmeidig

Saulheimer Hölle QbA trocken `15

Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,

€

### Typ 3 QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

Sehr kleiner Ertrag, Gneis, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau auf der Hefe im kleinen Holzfass: viel Extrakt, dicht mineralisch, reife Frucht & enormer Druck, braucht Luft zur vollen Entfaltung

### „Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

41,50

Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht ( Johannisbeere, Stachelbeere ), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse

## verschiedene Sorten

### Müller-Thurgau „Pur“ Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

21,-

Muschelkalk & Buntsandstein, Spontangärung, 1-jähriges Hefelager im gebrauchten Holz, unfiltriert: schaliges reifes Kernobst, Hefenoten, dezente Säure, knochentrocken, aber weich & süffig

### Müller-Thurgau „Muschelkalk“ Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

25,-

Muschelkalk, Spontangärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert: schaliges reifes Kernobst, Brioche- & Hefearomen, sehr puristisch, spannend, weich & lang

### Silvaner Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,50

Kalkboden, 24h Standzeit, Spontangärung & Ausbau in altem Holz & Edelstahl: Schmelz. Leichte Röstaromen, Banane, Birne & Grapefruit, mineralisch, viel Stoff, sehr elegant, feine Länge

### Sylvaner „vom Ton“ QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

24,-

Lage Hagedorn, alte Reben, schwerer, karger Ton-Lehmboden, kleiner Ertrag, kontrollierte Gärung, Stahltank, saftige Frucht, Kräuteraromen, angenehme Würze, langer Abgang

### Silvaner Die Kalb QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,50

45 Jahre alte Reben auf Keuper, spontan vergoren & 11 Monate in Fränkischer Eiche ausgebaut: kräftig, füllig, etwas Kräuter, Melone, cremig im Abgang, spürbare weiche Mineralik, Charakter

### Silvaner Der Held QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

34,-

Bis zu 55-jährige Reben, spontan im Holz vergoren & für 1 Jahr darin ausgeaut: kräftig & cremig, Reife Birne & Quitte, Kräuter, druckvoll, geradlinig & mineralisch, im Abgang viel Spiel, Pfirsich

### Viognier QbA trocken ´14

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

25,-

Alte Rebsorte von der Rhone, spät geerntet, Spontangärung & Ausbau in gebrauchten Barriques, Battonage, körperreich, fleural, reife gelbe Frucht, etwas nussig, Schmelz & Länge

### Chenin blanc QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

28,-

Kalkboden in Steillage, 4 h Mazeration, Spontangärung im Holz & Beton, auf der Hefe bis Juni keine Schönung: kräftig weich: Pfirsich, Orangenschale, seidig, schöne Balance, dez. Mineralik

## Sauvignon blanc

€

QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Kalkige Lage mit Lehm-Löß in Ortsnähe, 24 h Maischestandzeit, 90% Edelstahl & 10% gebrauchtes Holz, 3 Monate Hefelager, frisch, mineralisch, Stachelbeere & Cassis, etwas Brennessel

‘Niemandstal’ Kabinett trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

22,-

Lössböden, am Waldrand oberhalb des Weinguts gelegen, Spontangärung & Ausbau im Stahl, reife exotische Früchte, etwas Zitrus, viel Spiel, dez. Mineralik im klaren Abgang

Y QbA trocken ´15

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

Muschelkalk, Ganztraubenpressung, Vergärung 6 Ausbau im Granitfass: viel Druck, grüne Noten, verhaltene gelbe Frucht, vollkommen durchgegoren, sehr mineralisch geprägt, braut Luft

Steingebiss QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

24,-

Quarzhaltiger Ton, 12 h Maischestandzeit, Vergärung im alten Holz, auf der Feinhefe bis Mai: prägnante Säure, knackige Frucht, dez. Schmelz, viel Frische, Mineralik & Spiel

Fumé QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

27,-

Assemblage aus 8 Lagen, gemahlen & gepresst, Spontangärung im neuen & gebrauchten Barrique Exotische reife Frucht, feine Säure, dez. Röst- & Vanillenoten, Druck & viel Spiel

Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

33,-

Kalkstein, Lage Hölle, kleiner Ertrag, 36h Maischestandzeit, 10-wöchige Spontangärung in 500l-Holz, 6 Monate auf der Feinhefe, reife Frucht, Minze, Pfirsich, Röstaromen, cremig, langer Abgang

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

Skelettreicher Buntsandstein, alte Anlagen, selektioniert, Spontangärung, 18 Monate auf der Feinhefe in 500l Holzfässern und Betoneiern, stoffig, komplex, feinwürzig, reifes Kernobst, Röstaromen, voller Abgang, viel Druck, top of Sauvignon blanc in Deutschland, braucht Luft

## Weissburgunder

QbA trocken ´17

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

19,-

Lehm auf Kalk, Edelstahl, weiche Frucht, feine Säure, Spiel, gute Balance & Mineralik

Kabinett trocken ´17

Arndt, Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

Lößlehm, Spontangärung & Ausbau im Stahl, saftig-frische Frucht (Kernobst), lebendig, klar

Löss spontan Kabinett trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

21,-

auf Löss im Schambachtal oberhalb Bötzingens gewachsen, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: frische Frucht (Kernobst & Zitrus), etwas Honig, fleurale Noten, sehr klar & gradlinig

Pinot blanc Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

21,-

Biodynamisch bewirtschaftet, kleiner Ertrag, Korbpresse, Spontangärung, kein Pumpen, Schönung..., unfiltriert gefüllt: zarte Frische, gelbe Frucht, Mineralik, viel Spiel, animierend



€

### Gneis QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissler Eck, Gneis in Süd- Südostrichtung, langsame Pressung, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: Kernobst, etwas Aprikose, florale Noten, Mineralik & Spiel

### Der Wilde QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

22,-

15-jährige Reben, Spontangärung, feingliedrig, mineralisch, frisches Kernobst, Zitrus, Spiel, Mineralik

### Muschelkalk Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Muschelkalk, Spontangärung, unfiltriert: reifes Kernobst, Brioche & Vanille, Schmelz, spannend

### Lösslehm QbA trocken ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

23,50

Löß-Lehm, großes Holzfass, saftige Frucht, salzig, sehr klar, feine Säure, feste Struktur, auf den Punkt

### Y QbA trocken ´17

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

Lehm auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Granitfass: viel Druck, voller Körper, saftiges Kernobst ausgeprägte Mineralik, im Glas öffnend, vielschichtig, etwas eigen, knackig, kräftig

### Typ2 ‚Leidenschaft‘ Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

Gneisverwitterungsböden oberhalb Durbachs, biodynamisch bewirtschaftet, halbierte Trauben, spontan im großen Holzfass vergoren & ausgebaut: saftig-weich, mit viel Spiel, florale Noten, saftige Frucht, Mineralik & Frische im Abgang

### Wächterberg Prestige Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

26,-

Bio, Löss, Spontan vergoren, teilweise im großen Holz ausgebaut, langes Hefelager keine Filtration: weiche Mineralik, viel Spiel, Aprikose, Heu, viel Körper, dez. Schmelz im langen Abgang

### Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

26,50

Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzfässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl.

### Röderswald QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

Kalkige, karge Böden, bis zu 40 Jahre alte Reben, kleiner Ertrag, Ausbau im Barrique, kräftig, reife gelbe Frucht, Röstaromen, vielschichtig, elegant, lang, weicher Abgang

### Lügge Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

Jurakalk, Korbpresse, Spontangärung & 22-monatiges Hefelager im großen Holz, keine Filtration: reifen Frucht, Birne Pfirsich, Honig, voller Körper, Eleganz, Schmelz im Abgang

### Lösswand Spätlese trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

29,-

Über 45-jährige Reben auf Lössboden, biodynamisch, Spontangärung, kein Pumpen, Vergärung & Ausbau im großen Holz: vollmundig, reifes Kernobst, Röstaromen, Schmelz, Eleganz & Länge

### Mandelberg QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,50

Muschelkalk, Selektion, klassischer Ausbau im Holz: voller mineralischer Körper, frische jugendliche Frucht ( gelbes Steinobst, Zitrus ), sehr kompakt, viel Druck, Mineralik, entfaltet sich im Glas

€

### Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

36,50

Landschneckkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Stahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM

### Bellen Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

37,-

von einer steilen Einzellage, rein händisch, auf Kalkboden in Kirchhofen von über 50 jährigen Reben, Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass & 18 Monate Vollhefelager im Fass. Füllung direkt aus dem Fass. Es gibt lediglich 275 Flaschen

### Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

52,-

von einer steilen Einzellage auf Kalkterrassen, händisch bearbeitet, gelegen auf dem Ölberg. Das Rebmateriale stammt aus den 1950er Jahren, beinhaltet neben Weißburgunder auch kleinste Mengen an Chardonnay und Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschließendem 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl. gefüllt

## Grauburgunder

### Kabinett trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

Lößlehm, Vergärung & Ausbau im Stahl: klar, gradlinig, saftige Frucht, Biss & Frische

### QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

Granitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz, Noten von Apfel & Birne, weiche Säure, straff & mineralisch mit schöner Länge

### Steinkreuz QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

21,-

Muschelkalk mit Sandstein, kleines gebrauchtes Holz, sehr langsame, kühle Vergärung: frisch, geschliffen & mineralisch, reifes Kernobst, super Balance, straff & vielschichtig im Abgang

### Pfaffenhofen QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

22,-

Gipskeuper & Schilfsandstein, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz: feine Mineralik, weiche Säure, reifes Kernobst ( Birne, Quitte ), dezenter Schmelz, etwas Kräuter, voller Abgang mit Frische

### Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht (Birnenschale, Ananas), Brioche, florale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

### Merdinger Bühl Spätlese trocken ´15

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

Löss auf Kalk, ökologisch bewirtschaftet, kleiner Ertrag, klassischer Ausbau im Holz: kräftig & vollmundig, Dörrobst, Heu & Aprikose, Schmelz & erdige Noten im langen Abgang

### Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

25,50

Alte Reben auf Lösslehm, Ausbau teilweise im Holz & Edelstahl: kräftig & straff, reifes Kernobst, etwas Kräuter, Röstnoten, feine stützende Mineralik, Frische, Balance, langer Abgang mit Druck

€

### Am Altenberg QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

Steiniger Lößlehm, lange Maischestandzeit, Ausbau im Barrique, unfiltriert: voller Körper, weich, Noten von Nüssen, Mandel, Dörrobst & Orangenschale, Brioche, viel Schmelz im Abgang

### Lösswand Spätlese trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

29,-

Über 45-jährige Reben auf Lössboden, biodynamisch, Spontangärung, kein Pumpen, Vergärung & Ausbau im großen Holz: dicht, voller Körper, Röstaromen, reifes Kernobst, Schmelz & Länge

### Endhahle fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm auf Vulkangestein trifft. spontane Vergärung im alten Barriquefass, Kernobst, Fülle und Schmelz. Unfiltriert gefüllt. Vielschichtig, wild und lang.

### Weinwerkstatt Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

Löss-Lehmböden, Spontangärung, langsamer Ausbau im Faß, keine Filtration, mit Hefedosage naturtrüb gefüllt: schlank, frisch, Noten von Hefe, Kernobst, intensiv & weich, lang, mit Schmelz

### Harte Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

31,-

Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz, viel Druck & enorme Länge, dichte Struktur, beeindruckend! 93 Punkte GM

### Eichberg QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

31,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis, Spontangärung & Ausbau auf der Hefe im Holz: Dichte, viel Mineralik, Kernobst, fffleurale Noten, kräftig & straff, mit viel Druck im langen Abgang

### Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

44,50

Über 45-Jahre alte Reben, Einzellage, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant & straff, vielschichtig, viel Druck im langen Abgang

### Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

50-jährige Reben auf Kalk, Spontangärung, 18 Monate im Holz, unfiltriert, voller Körper, ausladendes Bouquet, Extrakt, reifes Kernobst, Röstaromen, Vanille, enormer Schmelz, tief, lang, elegant

## Chardonnay

### „Raw like Sushi“ QbA trocken ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

22,-

Lehm, Stahl: glasklar, exotische Frucht, Mineralität & dez. Säure, viel Spiel, schlank & lebhaft

### Gneis QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissers Eck, Gneis in Süd- Südwestrichtung, langsame Pressung, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: reifes Steinobst, Mineralik, lebendige Säure & dez. Schmelz

### Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

22,-

Biodynamisch bewirtschaftet, kleiner Ertrag, Korbpresse, Spontangärung, kein Pumpen, Schönung..., unfiltriert gefüllt: jung, frisch, schlank, Kernobst, mineralisch, verspielt

€

## QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 23,50  
Sandstein & Muschelkalk, langsame Gärung und Ausbau auf der Hefe im Holz: reife Kernfrucht, Brioche, Mineralik, lebendige Säure, super Balance & feiner Schmelz im Abgang

## \*\*\* QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 28,50  
Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

## Prestige Weinwerkstatt Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 30,50  
im Holzfass spontan vergoren und ausgebaut, unfiltriert abgefüllt, Volles, konzentriertes Bukett, Noten von Dörraprikosen & einem Hauch Kräuter. Saftig, cremig im Trunk, Frische. Laktische Töne im Abgang. Enthält (minimal) Sulfite.

## Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´16

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 31,-  
Lehm-Löß mit Muschelkalk, klassische Vergärung, Ausbau in teilweise neuen Barriques, kräftig-weich, Noten von Kernobst, Schmelz, Röstaromen, viel Länge, weicher Abgang

## ,Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 32,-  
Lage Hölle, alte Reben auf Kalk, Spontanvergärung, neue & gebrauchte Barriques: vollmundig, viel Eleganz, reifes Kernobst, Zitrus, rauchige Noten, Brioche, langer Abgang mit Druck & Schmelz

## Hard Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen 34,-  
Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

## ,Kaliber 25' QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 34,-  
Ingelheimer Schlossberg, Kalkmergel & Lößlehm, Gärung & Ausbau im Barrique: vielschichtig-elegant, Noten von Brioche, gebe Frucht, Mineralik, viel Spiel & Schmelz im Abgang

## Weissweincuvées

### WildWildWhite QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken 20,-  
Silvaner, Müller Thurgau & Bacchus, Spontangärung, Edelstahl: frisch, lebendig, Stachelbeere, Aprikose, verspielt, stahlig, gradlinig & animierend

### Weiß & Grau Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 22,-  
Weiß- & Grauburgunder auf Muschelkalk & Buntsandstein, Spontangärung, Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert: weiche Frucht ( Quitte ), Kräuter, Röstaromen, viel Spiel, Frische

### Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 25,-  
Vulkangestein mit Löss, neues & gebrauchtes Holz: frisch, verspielt, saftige gelbe Frucht, dez. Schmelz, sehr offen & gradlinig, mineralischer Abgang, weiche Säure, sehr trinkig

€

## Aigi Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

26,-

35% Chardonnay, 65% WB, ertragsreduziert, 12 h Maischestandzeit, separater Ausbau im Holz: vielschichtig & kräftig, Mineralik, Druck, reife Quitte, Birne, Blüten, Schmelz, langer, straffer Abgang

## White Wedding Kaliber 21 QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

27,-

Weissburgunder, Viognier, Chardonnay & Riesling, auf Kalkmergel, Muschelkalk & Löß-Lehm gewachsen, statische Sedimentation, Vergärung im Edelstahl & teilweiser Ausbau im Barrique: drahtig-straff, Kernobst, etwas Schmelz, schöne Säure, vielschichtig, lebendig

## „Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

41,-

Chardonnay, Riesling & Grauburgunder, für über 2 Jahre in neuen Barriques ausgebaut: volle, eindringliche Nase, klare reife Frucht, Röstaromen, Vanille, viel Druck & Schmelz im langen Abgang

## Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichmann beste Weissweincuvée Deutschlands: Beste Trauben, klare Ziele und ein verschwenderischer Umgang mit Schwerkraft, Raum und Zeit sorgen für zwei einzigartige außergewöhnliche Weine, von denen es nur wenige Flaschen geben wird.!

## restsüße & edelsüße Weine

### Müller-Thurgau Auslese, Sasbacher Limburg ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l

20,50

Vulkanasche, klassische Vergärung: reifes Kernobst, Muskat & Blüten, dez. Säure, gute Balance

### Riesling Kabinett feinherb ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

21,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, reife Frucht, dez. Säure, viel Spiel, sehr charmant & ausgewogen

### Roter Muskateller Spätlese ´13

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l

22,-

Löß mit Kalkunterlage, ökologisch bewirtschaftet, ausladender Duft, blumige Noten & reife exotische Früchte, im Mund weich, dezente Würze, viel Spiel, langer Abgang

### Scheurebe Spätlese ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

0,75 l

22,-

Kalkmergel, opulente Süße, Honigmelone, Quitte, Trockenfrüchte, belebende Säure, viel Spiel

### Scheurebe Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

22,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, typisch fleural, reife Frucht, Honig, jugendliche Säure, verspielt

### Scheurebe QbA feinherb ´17

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

0,75 l

22,-

Reife exotische Früchte ( Mango, Ananas ), schönes Süß-Säure-Spiel, animierend, sehr klar

### Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´18

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

0,5 l

22,50

8 verschiedene Lagen an der Mittelhaardt, voll- bis überreif gelesen, Spontangärung, Gärstopp „Open Air“ in der Winterkälte: frech, exotische Früchte, Zitrus, viel Spiel, gut eingeb. Süße

€

### Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Bieselin, Ettenheim, Breisgau 0,5 l 27,50  
Betörend intensive Nase nach, Rosen, Hyazinthen und Veilchen, im Mund weich, zarte Süße, getragen von jugendlicher Frische, sinnlich-zarter Abgang, dezente Kräuter im Nachhall

### Scheurebe Beerenauslese, Sasbacher Limburg ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 31,-  
Vulkanasche, alte Reben, sehr opulent, getrocknete exotische & reife gelbe Früchte, Honig, stützende Säure, dicht, intensiv & komplex

### Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 36,-  
elegante TBA mit dezenter Botrytis, getrocknete Blüten, Honig, Vanille & Karamell, viel Schmelz, dicht, konzentriert & lang

## Rosé

### Spätburgunder Rosé Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 22,-  
kleiner Ertrag, lange Maischestandzeit, z.T. Ganztraubenpressung, Spontangärung, unfiltriert: tiefdunkle Farbe, Kräuter- & Beerennoten, viel Druck, langer Abgang, braucht Luft

### Rose de Noirs trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 22,-  
Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

### Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-  
Spätburgunder Rosé, Lehm-Löß mit Gneisunterlage, nach der Maischestandzeit Spontangärung & Ausbau im großen Holz: körperreich, reife Frucht (Erdbeere, Kirsche), feine Würze, dez. Schmelz,

## Sekt

### Hofcuvée brut ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 23,-  
unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

### Weissburgunder extra brut ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 25,-  
Klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Feinhefe, elegant, Noten von Ananas, Kernobst, etwas Brioche, feine Perlage, Frische im Abgang

### Chardonnay & Spätburgunder brut ´14

Peter Siener, Birkweiler Pfalz 28,-  
Auf der Maische spontan vergoren, anschließend im Champagnerverfahren hergestellt: knochentrocken, körperreich, dezente rote Frucht, Brioche, Schmelz, viel Eleganz & Länge

### Zeró Gande Cuvée extra brut ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 33,-  
60% Pinot noir, 40% Chardonnay, Vergärung im Holz, traditionelle Flaschengärung, 52 Monate Hefelager ( degoriert Dez. ´18 ), keine Dosage: würzig-füllig, feine Perlage, Hefe & Brioche

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Alte Reben QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 22,-

Löss auf Kalkstein, über 50-jährige Reben, klassische lange Maischegärung, Ausbau im alten Holz: dunkel, kräftig, zupackend, Noten von Schwarzkirsche, Waldboden, etwas Speck, voller Abgang

Vom Löss QbA trocken ´12

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 22,-

Lössböden, Vergärung & 2-jähriger Ausbau in neuen & gebrauchten Barriques, unfiltriert: präsen- te Frucht, weiche Struktur, super Balance, etwas Kräuter, langer, geschmeidiger Abgang

Kaliber 12 QbA trocken ´12

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 22,-

Kalk & Lösslehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate Ausbau im großen Holz: voll, kräftig, dunkle Frucht, balsamische Noten, vielschichtig, etwas vegetabil, straffe Säure & Länge

QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 22,-

Löss-Lehm, klassische Vergärung & Ausbau im gebrauchten Holz: feine Struktur, saftige Kirschfrucht, dez. erdige Noten, Gewürze, Biss, leichte Säure im Abgang, schöne Balance

Oratio Pinot Noir QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 22,-

Löss auf Vulkangestein, klassische Maischevergärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: saftige rote Frucht, Frische, viel Spiel, dez. Röstnoten & Vanille, sehr elegant, langer, straffer Abgang

Tschuppen Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 25,-

Jurakalk mit Löss, 6-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22 Monate im gebrauchten Barrique: Schwarzkirsche, reife Tannine, frische Säure

Reserve H QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 26,-

Löss auf Kalk, kleiner Ertrag, 5-jähriger Ausbau im Barrique: Fülle, Klasse & Eleganz, dunkle Frucht, samtig, Leder, Speck, balsamisch, im Abgang Reife & weiche Gerbstoffe, viel Länge & Druck

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufeu, Markgräflerland 26,50

von sandigen Böden, größtenteils entrappt mit ca. 10% Ganztrauben, offene Maischegärung, anschließender Holzfassausbau von einem Jahr sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.

roter Porphy QbA trocken ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 27,-

Vulkangestein, gebrauchte Barriques: volle, saftige Nase, straffer Körper, Würze, dunkel Beerenfrucht, sehr gut ausbalanciert, Frische & Längen im Abgang

Heitersheimer Maltesergarten Flaggsschiff QbA trocken ´15

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 27,-

Lößlehm, alte Reben, Maischevergoren, 12-Monatiger Ausbau im kleinen Holz, saftige Frucht (Schwarzkirsche), Gewürze, Dichte, samtig, langer Abgang

Pinot Noir \*\*\* QbA trocken ´15

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 27,-

Vulkanverwitterungsboden, Kaltmazeration, lange Maischestandzeit & Ausbau im teilweise neuen Barrique: sehr intensiv, würzig-duftig, enorme Eleganz, viel Spiel, Druck & Extrakt, straffe Gebstoffe

€

### Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,50

Löss-Lehm, Maischegärung & 12-monatiger Ausbau im Barrique: würzig-duftige Nase, feine Säure, Schwarzkirsche, etwas Pfeffer, Röst- & Ledernoten, vielschichtig-elegant, straffer Abgang, Länge

### Der Wilde QbA trocken ´16

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,50

Spontangärung, 18 Monate Ausbau im Holz, unfiltriert: frische rote Frucht, Noten von Sauerkirsche, etwas Gewürze, Schokolade, dez. weiche Holznoten, viel Spiel & Druck, macht Spaß

### Breitenacker Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

28,-

Über 40 Jahre alte Reben auf Löss, ertragsreduziert. Klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: dunkle Beerenaromen, Röstnoten straffe Gerbstoffstruktur

### Liaison Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

29,-

Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen

### Pinot Noir QbA trocken ´14

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

32,-

Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge

### Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

35,-

Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

### Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

36,50

kleine Parzelle in Jechtingen am Kaiserstuhl, reiner Vulkanverwitterungsboden, 1/3 Ganztrauben, offene Maischegärung mit anschließendem Holzfassausbau von einem Jahr, sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.

### Typ 3 QbA trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

Gneis, 50% Rappen, Spontangärung im Barrique, unfiltriert, viel Spannung, dicht, Kraftvoll, Würze, dunkle Kirsche, straffe Mineralik, entwickelt sich im Glas

### Kastanienbusch QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

37,-

Buntsandstein, Schiefer & Kalkmergel, klassische Maischegärung 6 Ausbau im Barrique: Schwarzkirsch, Rauch, Waldboden, Johannisbeeren, präzise & ausgewogen, lang, samtig

### Auf dem Haun Qba trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

37,-

Kalk, 14 Tage Maischegärung mit 25% Rappen, 12 Monate Barriqueausbau: Sauerkirsch, Holunder, Gewürze, knackig-dicht, Schoko, Paprika, Abgang mit Säure, samtige Gerbstoffe & Länge

### Rhini Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

Jurakalk mit eisenhaltigem Lehm, 6-wöchige Maischestandzeit, 18 Monate in 30% neuen & 70% gebrauchten Barriques, unfiltriert, dunkle Beeren, dicht & straff, Würze, reife Tannine & Länge



€

### Aigi QbA trocken ´12

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

39,-

Gneisverwitterungsböden, Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, teilweise alte Reben, entrappt, im Barrique kalt vergoren, Ausbau im neuen Holz, viel Spannung, frische, reife Frucht, komplex, mineralisch, straff, enorme Tiefe, Eleganz & Länge

### Cantus Avis QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate im Piece, Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

### Steinsatz Landwein ´16

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,50

Roter Ton, biodynamisch, kleiner Ertrag, teilweise Ganztraubenpressung, lange Maischestandzeit, spontan vergoren & im kleinen Holz ausgebaut, unfiltriert: dicht, stoffig, dunkle Kirsche, Druck & Spiel

### Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

40,-

Auf Devonschiefer an der Mosel gewachsen, von Hanspeter Ziereisen im Markgräflerland spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut: schlank, frisch, kühle Eleganz, Mineralik

### Muschelkalk Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

Sehr alte Reben (1952/53) auf Muschelkalk, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt: zurückhaltend, vielschichtig, spannend, braucht Luft.

### Buntsandstein Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, braucht Zeit..

### Biegarten Prestige QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

40-jährige Reben auf Lösslehm, klassische Maischegärung, 1-jähriger Ausbau im Barrique: dicht gewoben, kräftig-samtige Struktur, viel Druck, saftige Frucht, etwas Rauch, lang, druckvoll

### Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

Warme Lage mit Muschelkalk, alte Reben, sehr kleiner Ertrag, bis zu 30-tägige Spontangärung, keine Filtration, 20 Monate Barriqueausbau, dunkle reife Frucht, Rauch, Druck, Länge & Eleganz

### Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

Tiefgründiger Lösslehm, Spätburgunder wie aus dem Burgund; rote und kühlere Früchte. Filigrane Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Heidelbeere und Cassis; kräftige Würze und viel Extrakt.

### Harte Erde QbA trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

44,-

Über 50-jährige Reben auf Muschelkalk, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert: Wacholder, Schlehe, Sauerkirsche Zedernholz, feingliedrig, im Abgang Säure, Länge & Druck

### Chateau Schembs Landwein trocken ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

100 % Pinot Noir, Alte Reben sehr kleiner Ertrag, selektioniert & in neuen & gebrauchten Barriques ausgebaut, 4 Jahre Flaschenreife: dicht, sehr vielschichtig, unheimliche Tiefe und Länge

€

Jaspis Landwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

51,-

Jurakalk, über 45-jährige Reben, 10-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 1x gebrauchten Barriques, unfiltriert, dicht, dunkle Kirschfrucht, Würze, enorme Länge, 93 GM

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18-monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich

## verschiedene Sorten

Frühburgunder Kalkstein QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

25,-

Muschelkalk, 10 Monate in alten Barriques, unfiltriert, Waldfrucht, etwas Minze, sortentypisch klar

Frühburgunder Kaliber 24 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

29,50

Kalk & Lösslehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate im großen Holz: Sauerkirsche, Beeren, Herbstlaub & Pilze, etwas Zeder, feine Gerbstoffstruktur, schlank, zartseidig,

St. Laurent Kaliber 16 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

24,-

Kalkmergel auf Lößlehm, Ertragsreduzierung, Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im traditionellen Holzfass & Barrique: Schwarzkirsche, Holz, erdige Aromen, etwas Pfeffer, dezente Säure, weiche Gerbstoffe & viel Spiel

St. Laurent Mandelberg QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

Muschelkalk, 12 Tage spontane Maischegärung & 15 Monate Barriqueausbau: reife Kirsche & Heidelbeere, Kräuterwürze, straffende Säure, samtig, saftig langer Abgang

St. Laurent Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,50

Lehmböden, alte Reben, Ausbau im kleinen Holz: tiefdunkel, reife Beeren, stoffig & dicht, jugendliche, knackige Gerbstoffe, Würze & Rauch im Abgang

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

28,-

Jurakalk, 8-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22-monatiger Ausbau in 25% neuen & 75% gebrauchten Barriques: Brombeere, Schwarzkirsch, Cassis, Pfeffer, Eukalyptus

Syrah Jaspis Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

52,-

Jurakalk, selektioniert, 7-Wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques, unfiltriert, sehr kompakt, stimmig, viel Eleganz und Länge, 92 GM

Pinot Meunier Y QbA trocken ´16

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

Muschelkalk, lange Maischestandzeit, Ausbau im Barrique: kräftig, weich, Schattenmorellen, Lakritz, Gewürze, weiche Gerbstoffe, Abgang jugendlich, dez. samtig, lang

Merlot Qba trocken ´16

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

25,-

Löß auf Kalk, klassische Maischegärung & 2-jähriger Ausbau im Barrique: primärfruchtig, dunkle saftige Beeren; Würze, etwas Rauch, sehr geschmeidige Gerbstoffe, Länge & Wärme

€

### Lemberger Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 26,-  
2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, 4 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1 Jahr auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: frisch dicht, spannend, Zwetschge, Schwarzkirsche, Schokolade, viel Spiel & Mineralik, braucht Luft

### Lemberger ,Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 27,-  
Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: dicht, Kirsche & Wildbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, kraftvoll, lang & einnehmend

### Lemberger QbA trocken ´10

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 27,-  
Lössböden, Vergärung & Ausbau im Barrique, ungeschönt, unfiltriert: Pfeffer, dunkle Beeren, fruchtige Würze, Schoko, im Abgang weich, balsamisch, lang

### Blaifränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´15

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 31,-  
Keuper, spontan vergoren, kein Pumpen, keine Filtration oder Schönung: dunkle Frucht, Würze & Leder, Kräuternoten, leb. Gerbstoffe, Säure im Rücken, Waldboden, langer Abgang

### Lemberger ,Endschleife' Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 36,-  
2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1,5 Jahre auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: dicht, dunkel, mineralisch, grüne Noten, dunkle Frucht, Leder, Säure, sehr vielschichtig, viel Druck, noch sehr verschlossen

### Lemberger Glaukos QbA trocken, Paffenhofer Hohenberg Großes Gewächs ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 39,-  
Schilfsandstein, lange Maischestandzeit, überwiegend gebrauchtes Barrique, tiefdunkle Frucht, etwas zurückhaltend, Graphit, Lakritz & Pfeffer, samtig, im Abgang druckvoll, lang

### Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg 185,-  
100% Zweigelt, Keuper, 60 Monate im neuen Barrique, outstanding, Zeit bis in die Ewigkeit...

### Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl 29,50  
Alte Reben, Vulkanverwitterungsboden, klassische Maischegärung, Ausbau im Barrique: kräftig, würzig, samtiges Tannin, saftig dunkle Frucht, etwas Paprika, Leder, langer, samtiger Abgang

### Cabernet Sauvignon Kontras ´17

Kopp & Swanepoel, Simonsberg, Stellenbosch, Südafrika 44,-  
Urgesteinsböden, langsame Reifung, 50% ganze Trauben, 34 Tage Maischestandzeit, 17 Monate in neuer franz. Eiche: tiefdunkel, dicht, saftige Frucht, Tabak, Gewürze, süße Frucht, lang, weich

## Rotweincuvées

### Z QbA trocken ´15

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 26,50  
65% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah & 10% Cabernet franc, 2 Wochen Maischestandzeit, 12 Monate Barrique & 1 Jahr Flaschenreife: kräftig, samtig, dunkle Beeren, Oliven, Würze, lang, dicht

### Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 27,-  
Cabernet Carol & Cubin, Löss auf Kalk, klassische Maischegärung, für 6 Jahre im Barrique ausgebaut: tiefdunkel, dicht, Paprika, Cassis, Brombeere, Leder, Reifetöne, voller, langer Abgang

Rufus Prestige QbA trocken ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent & Monarch auf Löß-Lehm, Vergärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert: Leder, Tabak und Holunder. Kernig-saftiger Geschmack mit ausbalancierten Holztönen

€

Lacrima QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

Merlot, Cab. Sauvignon & St. Laurent, spontane Maischevergärung, Ausbau im Barrique: schwarze Johannisbeeren & Kirschen, Holunderbeeren, Gewürznoten, weich, samtig, lang

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

20% Spätburgunder 0% Dornfelder & 80% Geheimnis: 18 Monate im großen & kleinen Holz: Waldfrüchte, Pfeffer, Bitterschokolade, samtig weiches Tannin, langer Abgang mit Finesse

Cuvée Typ 3 Landwein trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

Cabernet Mitos, Acolon & Pinot Noir, spontan vergoren, Barriqueausbau, unfiltriert: dicht, tiefdunkel, reife Beeren, vielschichtig, enormer Druck, saftig, lang & geschmeidig, samtig-langer Abgang

Beryll QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

28,-

Zweigelt, Cabernet franc & Merlot, Keuper, 2-jähriger Ausbau in gebrauchten Barriques: tiefdunkel, balsamische Noten, Amarenakirsche, Süßholz, Kräuter & Karamell, vielschichtig, geschliffen & lang

Zwulcher Exclusiv QbA trocken ´07

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

33,-

Spätburgunder, Cabernet Mitos & Regent, Maischegärung, 3-jähriger Ausbau im neuen Barrique: tiefdunkel, dicht, Cassis, Vanille, Wald, gebratener Speck, dunkle Schokolade, Graphit, sehr vielschichtig, konzentriert, bittersüß & reif im sehr langen Abgang

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

65% Cabernet franc, 30% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon, Skelettreicher Buntsandstein, ertragsreduziert, Spontangärung auf der Maische in Holzbottichen, 14-monatiger Ausbau in überwiegend neuem Holz, dunkle Beeren, Tabak, Graphit, vielschichtig, tanninstark, druckvoll

Granat QbA trocken ´12

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, scheint für die Ewigkeit... 92 GM

## Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,20
Peterstaler still	0,50 l	3,60
Peterstaler medium	0,50 l	3,60
Peterstaler	0,75 l	4,20

## Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,40
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	2,50
Bio-Birnensaft naturtrüb	0,2 l	2,50
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	2,50
Kirschnektar	0,2 l	2,50
Multivitaminsaft	0,2 l	2,50
Saftschorle	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,60

## Alkoholfreies

Seezüngle  
Bio-Limonade vom Bodensee  
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Birne	0,33 l	3,00
Träuble ( Johannisbeere )	0,33 l	3,00
Kirsche	0,33 l	3,00

## Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	2,00
	0,4 l	3,10
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,40

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,60
Rothaus Pils	0,5 l	3,10
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,40

## Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden  
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

Weinhefebrand	2 cl	2,00
Obstwasser	2 cl	2,00
Topinambur	2 cl	2,00
Kirschwasser	2 cl	2,30
Himbeergeist	2 cl	2,30
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	2,30
Kräuter klar	2 cl	2,30

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30
Portion Kaffee	4,40
Espresso	2,30
Cappuccino	2,60
Milchkaffee	2,60
Heisse Schokolade mit Sahne	2,80
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	2,30
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	4,60
Glas Tee mit Rum	3,50
Grog	2,80
Glühwein	3,50