

## Unsere Weinkarte

Ist voll von guten Weinen, von denen wir jeden einzelnen selbst probiert und ausgesucht haben. Was als Hobby begann, hat sich zu einer ansehnlichen Sammlung kleiner und mittlerer spannender Weingüter entwickelt und bietet Ihnen auf mehr als 220 Positionen deutsche Weine, die alle eine klare Handschrift Ihrer Herkunft und Ihrer Produzenten tragen. Terroir ist mehr als ein Marketinggag, und Winzer, die dies beherzigen sowie mit Rücksicht auf die Natur und deren Verlauf nehmen, bringen unserer Meinung nach die besten Tropfen in die Flaschen.

Wir führen ausschließlich Betriebe, die handwerklich und naturnah arbeiten, von der Basis bis hin zu den Topweinen, zudem einige Naturweine, Orange Wines und ungeschwefelte Gewächse. Unser Keller bildet auch die Entwicklung des deutschen Weins der letzten Jahre zu mehr Natur, eigenständigem Stil sowie einem Qualitätssprung in der deutschen Weinszene samt vieler neuer, teils auch sehr kleiner Produzenten ab.

Neu im Weinkeller:

Ein paar Entdeckungen von der FreiWein

Routiniert exzellenter Nachschub von Odin Bauer & Achim Jähnisch

Der neue Jahrgang von Simon Huber aus Gengenbach / Ortenau

Die neuen Jahrgänge von Ina Wihler & Jochen Basler ( Pieper Basler)

Der neue Jahrgang sowie ein paar spannende Sachen von Philipp Rieger aus Betberg

Nachschub der immer spannenden & unkonventionellen Art von Bernard & Arthur Bohn

## Aperitif

Paradies-Prickler alkoholfrei 0,1l 4,5

Obstparadies Staufeu, Markgräflerland

Aronia, Quitte & Rosmarin, Fruchtig herb mit animierender Säure von Quitte und Aronia

Wehmut –Apfelwermut

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg 5 cl 4,5

mehrfährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol.

Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene

,Lebkuchen-Whisky‘ 8 cl 6,5

Hausgemachter Lebkuchensirup, Scotch Whisky & Apfelsaft, geshaked -nicht gerührt-

Roter Basilikum 0,2 l 8,5

Roter Basilikumsirup, Kaiserstuhl Wudka, Apfelsaft & Soda, auf Eis mit Zitrone serviert

Zwetschgen-Shrub

-Alkoholfrei 0,2 l 5,50

Hausgemachter Zwetschgen Shrub mit Pflaumensaft, aufgefüllt mit Soda & auf Eis serviert

Waldmeister-Gin 0,2 l 8,5

Hausgemachter Waldmeistersirup, Schlehen-Gin von der Schwäbischen Alb, aufgefüllt mit Sekt & Soda & mit Zitrone auf Eis serviert

Hägen-Scherry

Thomas Rabel, Owen, Württemberg 5 cl 4,5

Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequettcht, als Fruchtwein vergoren, aufgespritet und im Holzfass gelagert

Blanc de blanc brut nature Sekt ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 0,1 l 6,-

100% Chardonnay, spontan vergoren, anschl. für 15 Monate auf der Hefe im Edelstahl, anschl. 2. Gärung & 9 Monate Flaschenreife, zero Dosage: frisch, Zitrusnoten, Brioche, feines Säurespiel, Mineralik

Pinot rosé Sekt brut ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 0,1 l 6,-

100% Spätburgunder, Vergärung & Ausbau für 24 Monate im Edelstahl & teilw. Holz, anschließend traditionelle Flaschengärung: zartfruchtig, helle Beeren, Buttergebäck, Kirsche, feine Perlage

## derzeit im offenen Ausschank

### Weisswein

	0,1	0,25	0,75
--	-----	------	------

Riesling QbA trocken '23

Simon Huber, Genenbach, Ortenau	4,-	8,-	24,-
---------------------------------	-----	-----	------

Berghaupten, Gneis in Terrassenlage, kontrollierte Spontangärung & 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: grüner Apfel, Zitrus, fein ausbalancierte Säure, mineralisch & lebendig

Weissburgunder Kabinett trocken '24

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl	4,3	8,6	25,5
---	-----	-----	------

Tiefgründig heller Löss, Handlese, Langsame Gärung im Edelstahltank, 20 % im Holzfass, 4 Monate Feinhefelagerung, schonende Filtration & Füllung: frisches Kernobst, dez. Schmelz, lebendig & klar

Parzelle Blacklist Landwein trocken '22

Axel Bauer, Bühl, Ortenau	5,5	11,-	33,-
---------------------------	-----	------	------

Müller-Thurgau auf Granit, späte Lese, 2 Tage Maischestandzeit mit Rappen, Spontangärung in je 50% neuen & geb. Barriques, Ausbau bis Juni '23: viel Stoff & Dichte, Mineralik, Spannung, Länge

Pfersigberg AOC '22

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsass	6,2	12,4	37,-
-------------------------------------	-----	------	------

Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, kurze Maischestandzeit, Pressung & anschl. Spontangärung, BSA & Ausbau im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht & extraktreich, feiner Schmelz, reife gelbe Frucht, Honig, Mineralik, Druck, viel Spiel

### Rosé

Rosé fumé Landwein trocken '24

Weinhaus zur Halde

Buggingen, Markgräflerland	4,-	8,-	24,-
----------------------------	-----	-----	------

Spätburgunder auf Lösslehm, Maische gestampft, 1 Tag Standzeit, abgepresst & spontan im gebr. Barrique vergoren, Battonage, Füllung nach 10 Monaten: kräftig elegante Struktur

### Rotwein

Spätburgunder Steinsatz Landwein trocken '19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	7,2	14,4	43,-
--------------------------------	-----	------	------

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

Cabernet Sauvignon QbA trocken '22

WG Sasbach, Kaiserstuhl	6,-	12,-	36,-
-------------------------	-----	------	------

Rote Halde, Vulkanverwitterungsgestein, abgebeert, klassische Maischegärung, Ausbau im z.T. neuen Barrique für 18 Monate: kraftvoll, pfeffrig, etwas Paprika, dunkle Frucht, Tabak, lang, warm

Cuvée Louis QbA trocken '21

Rainer Wachtstetter

Pfaffenhofen, Württemberg	4,2	8,4	25,-
---------------------------	-----	-----	------

Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin auf Gipskeuper, Maischegärung, Ausbau über 16 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche, Tabak, schöne Balance

## Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

### Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	3,3	6,6
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	3,3	6,6
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	3,9	7,8

### Rosé

Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,5	7,-
--	-----	-----

### Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	3,9	7,8
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,9	7,8
Weinschorle vom Qualitätswein		3,6

# Weisswein

€

## Gutedel

Chasselas Landwein trocken ´23

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 21,-

Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Gärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben: frisch, saftig, Kernobst, kräutrig-mineralisch, lebendig im Abgang

Chasselas MG Landwein trocken ´24

Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland 24,-

Lösslehm, entrappt & eingemaischt (Pigeage), 2-wöchige Spontangärung auf der Maische, 9 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: saftig-kräftig, schlanke gelbe Frucht, dez. Röstnoten, lang

Chasselas vom Löss QbA trocken ´23

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 25,-

Löss mit Kalk, abgebeert, sedimentiert, Spontangärung & Ausbau im 1500l-Fass, Battonage: gelbe Frucht, Kräuter, etwas Zitrus, frisch-fruchtige Art mit viel Spiel

Gutedel Steinkreuz Landwein trocken ´22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 25,-

Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Spontangärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben, unfiltriert, ungeschwefelt: klar, elegant, viel Zug, Grip im Abgang

Chasselas alte Reben SR QbA trocken ´22

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 28,5

Kalk & Kalkmergel, abgebeert, mehrere Stunden Maischestandzeit, Pressung & anschl. spontane Gärung in gebrauchten 400l-Fässern, Battonage, unfiltriert: kühle Mineralik, klare, frische Frucht, viel Spiel & Grip

KB Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 27,-

Kirchberg, Spontangärung & 18-monatiger Ausbau im Holz, unfiltriert: zurückhaltende Nase, nussig, dez. hefig, feine Säure, straff, schlank viel Spiel, Grip & Länge im Abgang

Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 29,-

Ca. 2/3 Direktpressung & Spontangärung im Holz, 1/3 12-tägige Maischegärung, 9 Monate Ausbau auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: schlank, filigran, Kräuter, zarte Säure, tänzelnd

Steinkrügler Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 34,-

Jurakalk mit Löss, 1 Tag Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate Holzfass auf der Feinhefe, unfiltriert: hellgelbe Frucht, etwas schalig, dez. Phenolik, mineralisch reduktiv & sehr elegant

## Riesling

QbA trocken ´23

Simon Huber, Genenbach, Ortenau 24,-

Berghaupten, Gneis in Terrassenlage, kontrollierte Spontangärung & 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: grüner Apfel, Zitrus, fein ausbalancierte Säure, mineralisch & lebendig

€

# Austernkalk QbA trocken ´23

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

26,-

Kalkverwitterungsboden, 4h Maischestandzeit, 5-wöchige Spontangärung, Ausbau zu 70% im großen Holz & 30% im Edelstahl: frisch & mineralisch, Zitrus, Apfel, lebendig, zupackend

# Dambach-la-Ville Aoc ´24

Beck-Hartweg, Dambach la Ville, Elsaß

26,-

Granit & sandige Böden in Ostlage, biodynamisch, Spotnangärung für bis zu 10 Monate, unfiltriert: Blumig, elegant, Feuerstein. reife Säure, Mineralik, Reinheit & Länge verleiht

# Herrlisheim AOC ´22

Familie Hebinger, Eguishheim, Elsaß

27,-

Junge Anlagen auf Kalk, biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, runde Frucht, viel Spiel

# Nature QbA trocken ´21

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

28,-

Gneis, Spontangärung, Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert: untypisch, Kernobst, balsamische Noten, dicht & zupackend, präsenre weiche Säure, kräutrige Noten, sehr stimmig, würziger Abgang

# Goldenes Horn Landwein trocken ´23

Tomislav Markovic, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

33

Siefersheim (Rheinhessen), Porphy, nicht zertifiziert ökologisch, spontan vergoren in einem neuen franz. Barrique & einem gebr. ungarischen Tonneau, 20 Monate auf der Vollhefe, unfiltriert:

# Fuchsmantel QbA trocken ´20

Eymann, Gönnheim, Pfalz

35,-

Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang

# Endschleife Landwein trocken ´17

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

# Lieu-dit Schieferberg barrique d´Acacia AOC ´17

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

36,-

Schiefer, Spontangärung, Ausbau in kleinen Akazienfässern, unfiltriert: frische gelbe Frucht, Schmelz, Honig, im Abgang Zitrus weiche Säure, etwas Schmelz & Mineralik, Schmelchler

# Lieu-dit Schieferberg Chapelle Oberhagel AOC ´21

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

36,-

70-jährige Reben auf Schiefer, Südlage, Spontangärung & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: viel Extrakt, dicht & stoffig, reife gelbe Frucht, Zitrus, Mineralik, Honig, im Abgang

# Riesling Coteaux du Schieferberg

Domaine Moritz Prado, Albe Elsass

36,-

Schiefer, biodynamisch, Jhg. ´20 & ´21, Direktpressung & anschl. Langsame Spontangärung im Edelstahl, Ausbau & BSA im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt. Orangenblüten, Zitrus, grüner Apfel

# Mühlberg GG QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

37,-

Schilfsandstein, Späte Ernte, selekt. Handlese, 48 h Maischestandzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager: dicht & cremig, Würze, saftig & mineralisch

# Saulheimer Hölle QbA trocken ´20

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

38,-

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

€

### Réserve QbA trocken ´21

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

42,-

Beutelsbach, kleiner Ertrag, Spontangärung, 18-monatiger Ausbau im Tonneaux, ungeschönt, unfiltriert gefüllt: reifes Kernobst, Kräuter- & Blütennoten, feine Mineralik, viel Druck & Länge

### ,Rheinstoff' Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen

43,5

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

### Riesling Amphore QbA trocken ´21

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

51,-

Mandelberg, Spontangärung & Ausbau in 800l-Tonamphoren, unfiltriert, ungeschönt: viel Druck & Finesse, balsamisch, fleural, Zitrusnoten, viel Spiel & Eleganz, viel Driück

### Clos Mathis AOC ´22

Domaine Ostertag, Epfig, Elsaß

57,-

Granit bei Ribeauville, Einzellage, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. kleinen Holz: dicht & konzentriert, Apfel, Grapefruit, Marone, feine Säure, viel Eleganz

### Rock ´n Roll Grande Reserve Landwein trocken ´10

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

60,5

Estate Late Release, Einzellage, Spontangärung, 2-jähriger Ausbau im neuen Barrique, unfiltriert ungeschönt gefüllt, 11 Jahre Flaschenlager: dicht, vielschichtig, reife gelbe Frucht, viel Druck

## verschiedene Sorten

### Auxerrois Löss Landwein trocken ´23

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

25,5

Löss, 8h Maischestandzeit Spontangärung & Ausbau im Edelstahl für 10 Monate, unfiltriert: Noten von reifer Zitronenzeste, Verbene & Banane. Am Gaumen frisch, quirlig & überaus freundlich

### MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

60-jährige Reben auf Keuper, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: kräftig, frisch, Zitrus, Blüten, Mineralik, viel Struktur, im Abgang schlank

### Müller Thurgau Landwein trocken ´22

Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland

26,-

Lösslehm, Spontangärung, Ausbau für 2 Jahre im gebr. Barrique, unfiltriert: kräftige Statur, saftiges Kernobst, Röstnoten, Muskatwürze, etwas Zitrus, sehr stimmig & kompakt, Abgang mit Würze

### Parzelle Blacklist Landwein trocken ´22

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,-

Müller-Thurgau auf Granit, späte Lese, 2 Tage Maischestandzeit mit Rappen, Spontangärung in je 50% neuen & geb. Barriques, Ausbau bis Juni ´23: viel Stoff & Dichte, Mineralik, Spannung, Länge

### Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

Biodynamisch, 10 Wochen Maischestandzeit mit Kernen & Schalen, Spontan vergoren & nach 2 Jahren Fassreife mit der Hefe abgefüllt: sehr jugendlich, frisch Säure, Kernobst, grüne Noten, viel Druck & Spannung, mit Luft langsam öffnend, Brioche, Melone, Apfel, unheimliche Länge

### Silvaner Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

Über 40-jährige Reben auf Keuper, 4 Tage Maischestandzeit, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: Kernobst, Hefe, Schmelz, vielschichtig & lang

€

# Sylvaner l'Indigene AOC ´21

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

29,-

75 Jahre alte Waldreben, 3-wöchige Mazeration auf Beeren & ganzen Trauben, gepresst, spontan vergoren, unfiltriert: bernsteinfarben, Kastanie, gelbschalig reif, Oolong-Tee, intensiv

# Silvaner Skin Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

36,-

45-jährige Reben, für 9 Monate spontan auf der Maische in vergrabener Tonamphore vergoren, von Hand ausgeschöpft & auf Korbpresse gepresst, unfiltriert, ungeschönt & ungeschwefelt

# Silvaner Probstey QbA trocken ´22

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

44,-

Alte Reben auf Tonmergel, Kalk & Sand, 8h Maischestandzeit, Spontangärung, 10-monatiger Ausbau im Stückfass & Tonneau: reife gelbe Frucht, Nüsse, Kräuternoten, Schmelz & Länge

# Viognier Saveur QbA trocken ´23

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

29,-

Gneis, klassische Vergärung, Ausbau im gebr. Barrique: kräftig opulent, reife gelbe Frucht (Reneclaud, Melone), Butterkeks, Würze, viel Schmelz, feine Säurespur, Mineralik im Abgang

# Viognier Zafran QbA trocken ´22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

44,-

Skelettreicher Buntsandstein in Hambach, vollreif geerntet, teilweise auf der Maische spontan vergoren, 12 Monate Ausbau in Tonneaux: reife Frucht, Gewürze, vielschichtig & sehr dicht

# Chenin blanc Saveur QbA trocken ´24

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

26,-

Gneis, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: saftig, gelbfruchtig, feine Säure, Balance & Charme

# Souvignier Gris Prestige Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

34,5

Orangewine, Lösslehm, 14 Tage spontane Maischegärung, 6 Monate auf der Maische gelagert, anschl. 33 Monate Ausbau im Tonneau, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang

# Souvignier Gris vin de France ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

35,-

Schiefer am Ungerberg, Spontangärung auf der Maische & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: reife Melone, kandierte Orange & Orangenschale, Honig, intensiv & kräftig

# Melon de Bourgogne Plaisier QbA trocken ´24

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

32,-

Alte Burgundische Rebsorte, heute an der Loire beheimatet & wohl die einzige Anlage in Deutschland: frisch, schlank & fruchtig, Zitrus, grüne Noten, Mineralik, feine Reduktion

# Muscat AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

26,-

Biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, duftig, schöne Nase, gelbe Frucht, lebendig

# Goldmuskateller Blacklist Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

29,-

10-tägige Maischegärung mit 100% Rappen, Restgärung in gebrauchten Tonneaux, weiterer Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: Rosenblüte & kand. Orange, Phenole, dicht, einnehmend



€

## Gewürztraminer MDG #7 Landwein trocken

Eymann, Gönnheim, Pfalz

38,5

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2019) hergestellt, spontane 6-wöchige Maischegärung, unfiltriert ( leichte Trübung ): opulent, frische Apfel- & Orangennoten, Blüten, viel Grip, vielschichtig, intensiv & lang, sehr spannend

## Gewürztraminer Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

43,-

Lössboden, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert: Bernsteinfarben, intensive Nase (Rose, Kardamom), im Mund voll, kräftig (Zitrus, Orange), druckvoll & mit viel Spannung, sehr lang

## Sauvignon blanc

### Oratio Landwein trocken ´22

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

27,-

Löss, Spontangärung, Ausbau in 3. & 4.belegten Fässern, unfiltriert: kraftvoll, jugendlich gelbe Frucht, dezenter Schmelz, süß-bittere Noten, zurückhaltend elegant

### Niemandstal Kabinett trocken ´24

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

27,-

Höhenlage mit Cool-Climate- Einfluss, tiefgründig heller Löss, nat- Düngung, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: knackig, elegant, grüne Nessel & exot. Gelbe Frucht, feine saftige Säure

### Meisterstück Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,-

Granitverwitterung, Vergärung & 10-monatiger Ausbau im Tonneaux, unfiltriert gefüllt: dezentes Holz, gelbe frische Frucht, etwas Karamell, Rhabarber, seidig, weich, gradlinig, elegant

### Julius Höfflin Landwein trocken ´21

Schambachhof, Bötzingen, Kaiserstuhl

36,5

Löss auf Vulkan in Westlage, Spontangärung im Edelstahl, Ausbau für 24 Monate im Holz, unfiltriert: grün-grasige Frische, Limette, Stachelbeere, lebendige Säure, dez. Mineralik im Abgang

### Heerkretz Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

45,5

Sieffersheimer Heerkretz (Rheinhessen), steinig-karger Boden, späte, vollreife Lese, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten 500-Tonneau: reife Exotik mit Saft, kraftvoll, in sich ruhend

### NaturTalent Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

47,-

10 Tage spontane Maischegärung, anschl. für 48 Monate in 500l-Fässern auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, aromatisch & höchst elegant: einzigartiger Sauvignon mit viel Länge

### Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

57,-

Granitverwitterung, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen Holz, Ausbau auf der Vollhefe bis Juli, dez. Frucht, Blüten in der Nase, staff & sehr druckvoll, ausgeprägte Mineralik im Rücken, feine, sehr gut eingebundene Röstnoten, langer, sehr eleganter Abgang, braucht Luft

## Weissburgunder

Kabinett trocken ´23

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

Löss auf Kalk, klassische Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz: reife gelbe Frucht (Birne & Melone), lebendige, gut eingebundene Säure, Mineralik im Abgang

Deutscher Wein trocken ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

25,-

Alte Reben auf Löss, Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, etwas schalig, Kräuter, dez. Schmelz, kräftige Statur, mit Nachdruck im Abgang

Löss Landwein trocken ´23

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

25,5

Löss, 8h Maischestandzeit, Spontangärung & 15 Monate Ausbau im Edelstahl, unfiltriert: Äpfel, grüne Früchten & dez. Zitrusnoten dank der frühen Ernte erfrischend & leicht, trinkig

Kabinett trocken ´24

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

25,5

Tiefgründig heller Löss, Handlese, Langsame Gärung im Edelstahltank, 20 % im Holzfass, 4 Monate Feinhefelagerung, schonende Filtration & Füllung: frisches Kernobst, dez. Schmelz, lebendig & klar

SR QbA trocken ´20

Weingut Röschard, Weil am Rhein, Markgräflerland

28,-

Weiler Schlipf, Kalk in Südlage, selektioniert, Direktpressung, klassische Vergärung & anschl. Ausbau im alten Holz: Feinduftig & charmant mit Tiefgang & Körper, vollmundig & kraftvoll.

Saveur QbA trocken ´23

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

28,-

Gneis, klassische Vergärung, Ausbau im gebr. Stückfass: kräftig & weich, saftiges reifes Kernobst, viel Kraft, aber feine ausgleichende Säure, lang, mit Schmelz im Abgang

Handlese RS Barrique Landwein trocken ´23

Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland

28,-

Tonmergel & Löss, komplett durchgegoren, Ausbau im gebrauchten Barrique: kräftig, vielschichtig, feine Mineralik, dezente Röstnoten, reduktive Frucht (Kernobst), straff & lang

Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

29,5

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

Lösswand Spätlese trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

33,-

Dicke Lössschicht, alte Reben, Handlese, Selektion, Vergärung mit traubeneigenen Hefen, Ausbau im großen Holz: Kernobst etwas Zitrus, nussig, gute Substanz, etwas Biss, langer saftiger Abgang

Alte Reben Landwein trocken ´21

Don Delor, Denzlingen, Breisgau

33,-

Endinger Engelsberg, mind. 40-jährige Reben auf Löss, Spontangärung & Ausbau im gebr. Holz: zarte Frucht, verspielt, dez. hefig, vielschichtige Aromen, sehr gradlinig & straff mit Zug im Abgang

LÜ Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

33,-

Lügle, Jurakalk, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. Holz, unfiltriert: kräftig-elegant, reifes Kernobst, Mandeln, feiner Schmelz, viel Druck & Länge im Abgang

€

#### Waldbrettspiel Landwein trocken ´21

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

35,-

Löss & Stein in Südwest, 72h Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau für 11 Monate im Edelstahl & 11 Monate im Holz, unfiltriert: saftig gelbe Frucht, Vanille, Röstnoten, dicht, Schmelz

#### Pinot blanc badischer Landwein ´22

Raspini Winery Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

35,5

Ihringer Fohrenberg; 40 Jahre alte Reben in Südlage, unentrappt gestampft, danach, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: knackig Säure, Hefenoten, zarte Frucht, filigran, & feinervig

#### 4 Reihen QbA trocken ´21

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

41,-

4 Reihen WB, Pflanzjahr ´64 im Betberger Oberer Berg, kalkreicher Löss, entrappt, Kurze Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im Stückfass: vielschichtig, Schmelz, Röstnoten, Dichte & Struktur, weiße, reife Frucht, hohe Konzentration, enorme Länge

#### Bellen Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

42,5

Kalk, alte Reben (50er & 60er), Steillage bei Kirchhofen, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Vollhefe in 228-l-Fass, unfiltriert: dez. Röstnoten, Kräuter langsam Druck aufbauend

#### Steinenweg Reserve QbA trocken ´23

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

54,-

Alte Reben (58 Jahre) auf Lösslehm, späte Lese von Hand Anfang November Ganztraubenpressung, Spontangärung bis in den Sommer, 15 Monate Lagerung im erst- und zweitbelegten 500-Liter Eichenfass aus gutseigenem Eichenholz: viel Kraft, reifes Kernobst, Tabak, Röstnoten

#### Am Kreuz Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

54,5

Staufen, über 50-jähr. Reben auf Gneis, Ganztraubenpressung, Spontangärung, 30 Monate auf der Vollhefe im Holzfass, unfiltriert: dicht, saftiges Kernobst, Schmelz, dez. oxidativ, komplex

#### Möhlin Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

57,-

steile Einzellage auf Kalkterrassen ( Ölberg ), händisch bearbeitet, Rebmaterial aus den 1950er Jahren, neben Weißburgunder auch kleinste Mengen Chardonnay & Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschl. 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl.

### Grauburgunder

#### Landwein trocken ´22

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

Biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau im Edelstahl & gebr. Barrique: feines reifes Kernobst, frische, zarte Säure, dez. nussige Noten, elegante, zurückhaltende Präsenz

#### RS Landwein trocken ´23

Weingut Ruser, Lörrach, Markgräflerland

24,-

Löss auf Kalk, Handlese, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: grüne Nüsse, Birne, gelbe Früchte & Kräuter, etwas Zitrus, gute Struktur, sehr gradlinig & klar,

€

# Réserve QbA trocken ´22

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

29,5

Ohlsbach, Granitverwitterung mit Lehm, Spontangärung & Ausbau für 12 Monate im gebr. französischen Barrique: reifes Kernobst, Melone, Vanille, Haselnüsse, feine Säure & Mineralik

# Fontis dt. Wein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,5

Grauburgunder, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert ungeschwefelt gefüllt: intensives Rosé, kräftige Nase, präsenste Gerbstoffe, reifes Kernobst, viel Druck & Spiel, braucht Luft

# Lieu-dit Schieferberg AOC ´21/´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

32,-

Schiefer, Jahrgangscuvée, spontan vergoren, im gebrauchten Stückfass ausgebaut, im großen Holz assembliert, unfiltriert, ungeschwefelt: reifes Kernobst, Mineralik, viel Spiel, straff & elegant

# Cuvée Gris Landwein trocken ´23

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

34,-

100% Grauburgunder auf Löss & Vulkan, 6 Wochen spontane Maischegärung, 12 Monate Ausbau im gebrauchten Holz, Orangewine: kräftig & jugendlich, Orange, Kernobst, Tannine

# Pinot Gris Landwein trocken ´23

Raspini, Winery, Breisach am Rhein, Kaisertuhl

35,5

Oberrotweiler Käsleberg, 40-jährige Reben auf vulkanischem Boden mit Ton, ganze Trauben gestampft, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: Viel hefige Frische, schlank & verspielt

# Phonolith Prestige Landwein trocken ´21

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

38,5

Vulkangestein, Bio, Spontangärung & anschl. 22-monatiger Ausbau im 500l-Fass, unfiltriert, ungeschönt: reife gelbe Frucht, Karamell, Anis, dez. Holznoten, kompakter Kern, fein stützende Säure, im Abgang Schmelz

# Harte Erde Landwein trocken ´22

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

38,5

Löss & Kalk, Handlese, Spontangärung, minim. Technik, Ausbau für 18 Monate im z.T. neuen burgundischen Piece, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-elegant, mit Druck, viel Spiel, zarte Frucht, stoffiger Abgang mit Länge & dez. Schmelz, sehr kompakt & harmonisch gebaut

# Schlossberg QbA trocken ´21

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

42,-

Ton in Südlage direkt unterhalb der Staufener Burgruine, selektiert, kühle Pressung, Sedimentation, anschl. ca. 60-tägige Spontangärung im 500l Tonneau, Battonage, unfiltriert: Tiefe & Eleganz, super Balance

# 20 Nuances de Jaune AOC ´16

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

51,-

Schiefer, Pinot Gris, spontan vergoren & für 7 Jahre unter Hefeflor gereift (vin jaune): Noten von Nüssen, Kakao, Tabak, orientalische Gewürze, trocken im Mund, opulenter Körper, Länge

€

## Fronholz AOC ´21

Domaine Ostertag, Epfig, Elsaß

52,5

Sand auf Ton ins Südwestlage, biodynamisch, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im gebrauchten kleinen Holz: reifes Kernobst, feine, verspielte Säure, Länge & Eleganz

## Würmelin Alte Reben Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

60,-

Über 60-jährige Reben auf Kalk-Löss, Spontangärung, Ausbau in 2.-belegten Fässern, unfiltriert: dicht, aromatisch, rauchig, etwas Röstaromen, reduktive weiß-gelbe Frucht, Dichte & Eleganz ohne Ende

## Chardonnay

QbA trocken ´23

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

26,5

Kalk mit Lösslehm, 6h Maischestandzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im 500l-Tonneau: puristisch-elegant, Kernobst, exot. Noten, feine Säure, dez. Röstnoten

## Charlie Natur 59 deutscher Wein trocken ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

28,-

Orangewein, Löss, Vorteig & Spontangärung auf der Maische, anschl. 2 Jahre im Holzfass, unfiltriert, ungeschwefelt: feines Kernobst, dezente Hefenoten, frisch, saftig & verspielt, im Abgang mit Grip

## Cantus Avis Landwein trocken ´22

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

32,-

Löss auf Vulkan, Spontangärung & Ausbau im 2.- – 3.belegten Barrique, unfiltriert: jugendliche Frucht, Zitrus, grüner Apfel, Brioche, viel Druck, viel Spannung im Glas, braucht Luft

## Feminin Landwein trocken ´22

DB Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

35,-

Goldberg, biodynamisch, 24 h Maischestandzeit, Ausbau für 12 Monate im 1200l-Fass auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: dez. Orangewein, frisches Kernobst, geschmeidig & elegant

## HA Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

Hard, Jurakalk, Spontangärung & 20 Monate Ausbau in dt. Barriques, unfiltriert: kräftig-elegant, reduktiv, Feuerstein & Kreide, dezente Quitte, etwas Zitrus,

## Herrenberg Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

41,-

Taubertal, alte Reben auf Muschelkalk, bio, Lese Mitte Oktober, Korbpresse, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert, ungeschönt: junge Frucht, viel Druck, Spiel & Mineralik, vielschichtig

## Grube Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

49,-

Kiechlinsberger Ölberg, Vulkangestein, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im ungarischen Tonneau, unfiltriert, ungeschönt: elegant, Zitrus, Mineralik & Frische

## Juri Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

49,-

Sand & Kalk, Spontangärung, 24-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im Barrique: dicht, aber elegant, reifes Kernobst, Nüsse, Röstaromen, feine Mineralik, kräftig-seidig & lang

## Nägelin Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

72,-

Kalk, ca. 25 Jahre alte Reben, 1 Tag Maischestandzeit, abgepresst, spontan vergoren & ca. 2 Jahre im gebrauchten Barrique ausgebaut, unfiltriert: kräftig-elegant, viel Spannung, viel Spiel, viel Länge...

€

## Weissweincuvées

En Vrac AOC trocken n.V.

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

23,-

Cuvée aus weißen Trauben, spontan vergoren & für über 30 Monate im großen Holz ausgebaut: eine Reminiszenz an die Vorfahren, gradlinig, mineralisch, kräutrig, frisches Kernobst

WildWildWhite Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

Bacchus, MT, Silvaner & Scheurebe, direkt gepresst & 9 Monate auf der Hefe im alten Holz, ungeschwefelt, unfiltriert: frisch, saftig, gelbe reife Frucht, lebendige Säure, verspielt & trinkig

Wiss natür 38 dt. Wein ´22

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

Weissburgunder, Sauvignon blanc & Spätburgunder, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: dez. Hefenoten, klare frische Frucht (Kernobst), Grip, feine Mineralik & viel Lebendigkeit

Tout Naturellement VSIG ´22

Beck-Hartweg, Dambach la Ville, Elsaß

25,-

80% Silvaner & Pinot blanc, 10% Auxerrois, 10% Pinot gris, gemeinsam gelesen, langsame Direkt-  
pressung, Spontangärung über 8 bis 10 Monate in altem Holz. Unfiltriert, ungeschwefelt

C4 Landwein trocken ´22

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

25,5

Chardonnay, Auxerrois, GB, WB & Riesling, Gneis, Spontangärung & Ausbau im Edlestahl & gebr.  
Barrique: saftig gelbe exotische Frucht, Frische, Kräuternoten, Minze, viel Saftigkeit & Spiel

La Brume dt. Wein trocken ´23 / ´24

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

Cuvée aus 50% Müller Thurgau (ganze Trauben), 45% Cab. Blanc & 5% Silvaner, , Spontangärung,  
unfiltriert, ungeschwefelt: gelbe Frucht, schlank & frisch, etwas Most, Heu, 100% Naturwein

Le Coup de Jus AOC ´23

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

27,-

Schiefer, Pinot Noir, auf der Maische mit direkt gepresstem Riesling & Pinot Gris versetzt, Spontan-  
gärung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftig rote Früchte, Frische & Mineralik, lebendig & super trinkig

Santis dt. Wein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

Chardonnay & Rivaner, biodynamisch bewirtschaftet, separat spontan vergoren, nach 6  
Monaten assembliert, ungeschwefelt, unfiltriert gefüllt : filigran, frisch, Kräuter, Blüten, Kernobst

Granit Vin de France ´21

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass

29,-

Granit in Ostlage, Riesling, Pinot Gris & Pinot Noir, biodyn., langsame Direktpressung,  
Spontangärung & anschl. Ausbau für 10 Monate im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: blumig,  
elegant & mineralisch

Lieu Dit Blettig AOC ´19

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass

29,-

Einzellage, Lehm, Pinot Gris & Gewürztraminer, Ganztraubenpressung, bis zu 3-monatige  
Spontangärung, & Ausbau für 8 Monate auf der Feinhefe im alten Holz, biodynamisch, unfiltriert:  
exotische Frucht (Feigen, Datteln, Rosinen), voller Körper, feine Restsüße

Ton/Steine/Mergel dt. Wein trocken ´22

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

30,-

Müller Thurgau, Weissburgunder & Muskateller, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau  
im gebr. Barrique, unfiltriert: präsente Frische, blumig-fruchtig, sehr lebendig, straff & verspielt

€

Weiss dt. Wein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krozingen, Markgräflerland 30,5

MT & WB, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: mostig-schalige Note, feine Gerbstoffe, zarte Frucht, etwas Kräuter, Birne, braucht Luft, verspielt, feingliedrig, schöne Textur, spannend

Rittersberg AOC ´19

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass 31,-

Granit & Sand, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris & -Gewürztraminer, langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz für 12 Monate, unfiltriert, ungeschwefelt: Frucht, Reife & Säure

Sur la Colline ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsass 32,-

Riesling & Silvaner, auf Granit in Nord-Ostlage, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz, unfiltriert: feingliedrig & lebendig, dez. Kernobst, Zitrus, viel Spiel

Frankstein Grand Cru AOC ´21

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass 33,-

Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, biodyn. 10% Mazeration, Spontangärung & Ausbau in alter Eiche, unfiltriert, ungeschwefelt: reif & Komplex, prägende Säure, viel Spiel, Mineralik & Länge

Pinot AOC ´23

Domaine Ostertag, Epfig, Elsass 33,-

Auxerrois, Pinot blanc & gris, versch. Parzellen (Ton, Mergel, Kies), nicht entrappt, Spontangärung in 5-6-j. in burgundischen Fässern, 8 Monate auf der Feinhefe: klar, feinfruchtig, elegant

Schieferberg Zero AOC ´21

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass 34,-

Riesling & Pinot Gris, 4 Wochen Maceration, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: intensive Aromenpalette (Sauerkirche, Zitrus, Weissdorn), feine Gerbstoffe, schöne Frische im langen Abgang

La Delicieuse AOC ´15

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass 37,-

30% Gewürztraminer, 30% Pinot Gris, 40% Riesling, überreif mit Edelfäule gelesen, restsüß: opulente Frucht, getrocknete Aprikosen, Zitrone, kandierter Ingwer, weich, vielschichtig, lang

Pfersigberg AOC ´22

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsass 37,-

Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, kurze Maischestandzeit, Pressung & anschl. Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, extraktreich, reife gelbe Frucht, Honig, Mineralik, Druck, viel Spiel

Agneau Masque AOC ´23

Domaine Ostertag, Epfig, Elsass 41,-

70% Gewürztraminer, 20% GB, 10% Silvaner, Spontangärung auf der Maische, gepresst & für 9 Monate im Edelstahl, ungeschwefelt: kandierte Früchte, Zitrus, Kräuter, etwas Zimt, viel Spiel

Orange Volcanique AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass 51,-

Gewürztraminer, GB, & Riesling, extremes Terroir (Sandstein, & Vulkan), 12 Monate auf der Maische, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, feine Gerbstoffe, Orange, Tee, Mineralik, Kräuterextrakt, dicht, straff

## Big Bottles / Magnum

€

### Le Coup de Jus AOC '22

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

62,-

Schieferberg, biodynamisch, Pinot Gris & Riesling, direkt gepresst & mit Auszug von Pinot Noir spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: frische Sauerkirsche, kräutrige Noten, unheimlich trinkig & lebendig

### Weissburgunder Steinkreuz Landwein trocken '22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

72,-

Obereggener Sonnenstück, vom Hochblauen beeinflusst, schwerer Lehm, biodynamisch bewirtschaftet, Ganztraubenpressung, Spontangärung & Ausbau im Assmann-Halbstückfass, unfiltriert: Holunder, Feuerstein, Litschi & Birne, gut integrierte Holzaromen, Körperfülle, feine Säure, Mineralik & etwas Salzigkeit, straffer, eleganter Abgang

### Viognier Meisterstück Landwein trocken '20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

79,-

Granit, Spontangärung, Ausbau im neuen Barrique: reduktiv in der Nase, im Mund stoffig & konzentriert, feines Süße-Säure-Spiel, Quitte, Mineralik, viel Extrakt, einnehmend lang

### Chardonnay Venus Landwein trocken '22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

81,-

Mauchener Sonnenstück, mittelschwerer Lösslehm in Steillage, biodynamisch, Direktpressung, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im Assmann-Halbstückfass, unfiltriert: Ananas, Pfirsich, Limetten & Zitronengras, etwas Zartbitterschokolade & Feuersteinnoten, lebhafte Säure, leicht rauchig-holziger Note im Abgang

### Gewürztraminer Maischvergoren Landwein trocken '18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

84,-

Lösslehm, bio, Spontan vergoren, unfiltriert: Intensiv Bernsteinfarben, herb-würzig mit Noten von Rose, Kardamom & getrocknete Zitruszeste, dichte, ausgewogene Textur, vielschichtig, reif

### Chardonnay Naturtalent Landwein trocken '18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

92,-

Lösslehm, bio, 14 Tage spontan auf der Maische vergoren, 24 Monate Ausbau im Tonneau unfiltriert: gelbfleischiges Dörrobst, Birne & Anklängen an Cidre. Leichte Rauchigkeit, feine Cremigkeit & langer Abgang

### L'Exutoire '18

Domaine Ostertag, Efig, Elsass

145,-

Zellberg, Sylvaner, biodynamisch, bis zu 80 Jahre alte Reben aus Nothalten, früh gelesen, für 18 Monate im Edelstahl auf der Maische spontan vergoren, anschl. für 20 Monate im Edelstahl, BSA: sehr frisch, dennoch mit viel Extrakt, Stachelbeere, roter Apfel, Talkum, dez. Oxidation, Charakter

### Lemberger Endschleife Landwein trocken '17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

88,-

Blauschiefer, biodynamisch, spontane Maischegärung & langer Ausbau auf der Feinhefe im gebrauchten Holz, unfiltriert: dunkelwürzig, Schwarzkirsche, Brombeere, Eukalyptus, Lorbeer, Piment, fein strukturiert, Mineralik im Rücken, kühle, lang anhaltende Eleganz

### Pinot Noir Vulkan Landwein trocken '21

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

94,-

Feuerbacher Steingässle, Vulkan mit Kalk & eisenhaltigem Lehm, fast 500 mÜNN., abgebeert, mehrere Tage kalt mazeriert, anschl. offene Maischegärung, BSA, gepresst auf einer alten Korbpresse, für 24 Monate in teils neuen Barriques ausgebaut, unfiltriert: extraktreich, mineralisch, fein strukturiert, viel rote Frucht, dunkle Schokolade, etwas Vanille, Zimt, jugendliche Frische



## Rosé

Rosé QbA trocken ´23

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 24,-  
Spätburgunder, kühl vergoren im kleinen gebrauchten Holz: feine hellrote Frucht, Frische & Spiel

Rosé fumé Landwein trocken ´24

Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland 24,-  
Spätburgunder auf Lösslehm, Maische gestampft, 1 Tag Standzeit, abgepresst & spontan im gebr. Barrique vergoren, Battonage, Füllung nach 10 Monaten: kräftig elegante Struktur

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken ´24

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 24,-  
Lösslehm, 48h Maischestandzeit, Pressung, Vergärung & Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl: Walderdbeeren & Himbeere, Kraft & Frische

Rosé Löss Lehm Landwein trocken ´22

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 25,5  
Spätburgunder & kleiner Anteil Merlot auf Löss Lehm, 72 Stunden Maischestandzeit, anschl. Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: Erdbeere & Rhabarber, Kräuter, lebendig, verspielt

Rosé Landwein trocken ´23

Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland 25,5  
100% Spätburgunder auf Lösslehm, kurze Maischestandzeit, spontan vergoren & für 1 Jahr im Kastanienfass ausgebaut, unfiltriert: kräftig-weich, präsente Frucht, gut eingebundene Säure

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 26,-  
Spätburgunder, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: Hefenoten, feine Gerbstoffe, zarte Beerennoten (Himbeere, Johannisbeere), straffe Säure, schlank & verspielt, dez. Schmelz im Abgang

Naturreich Rosé Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 36,-  
100% Spätburgunder, 72h Maischestandzeit, Spontangärung & 24 Monate Ausbau im Holz, unfiltriert, min. geschwefelt: rote Steinfrüchte, etwas Karamell, Zitrus, saftige Säurestruktur mit präsenten & gut eingebunden Gerbstoffen.

## PetNat

Muskateller PetNat ´23

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 26,-  
Goldmuskateller, Spontan im Stahltank vergoren & mit 7°Oe in die Flasche gefüllt – Restgärung in der Flasche: lebendige Säure, florale Noten von Holunderblüten, frischen Trauben & reifer Ananas mit den typischen Hefearomen

PetNat Perlwein ´21

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 28,-  
Portugieser, spontane Vergärung im gebr. Holz & anschl. In der Flasche, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: saftige Frucht, Hefenoten, lebendige Säure, viel Spiel

Rosé dt. Perlwein ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 28,-  
100% Spätburgunder, 24h Maischestandzeit, während der Gärung mit Hefe abgefüllt, natürliches CO2, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

Scheurebe PetNat ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken 29,-  
Keuper, biodynamisch, Spontangärung, ungeschwefelt: feine Blütennoten, Brioche, verspielte Säure

## La Decouverte PetNat blanc ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Grauburgunder &amp; Gewürztraminer, Kalkmergel, biodynamisch, Gemeinschaftsprojekt: frisch, fleural, verspielt, feine Hefenoten, gelbe saftige Frucht

**Sekt**

## Muskat Ottonel brut ´19

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

29,-

Direkt gepresst, vergoren &amp; anschl. Klassische Flaschengärung für 24 Monate: Intensiver Duft nach Pfirsichen mit etwas Passionsfrucht, feine Perlage, Sehr ausdrucksstark &amp; langanhaltend

## Pinot Rosé brut ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

29,-

Spätburgunder, Spontangärung, 24 Monate auf der Vollhefe, anschl. 2. Gärung &amp; Lagerung für weitere Monate in der Flasche: Kirsche &amp; rote Beeren, zart &amp; frisch, feine Perlage

## Von den Parzellen Rosé brut

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

29,5

Pinot Meunier, Pinot Noir, Trollinger, Muskattrollinger, traditionelle Flaschengärung: Himbeeren, Sauerkirschen &amp; Walderdbeeren herbe Aromen (Hibiskus &amp; Lindenblüten), feine Perlage

## Blanc de blanc brut nature ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,-

100% Chardonnay, 15 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl, 19 Monate auf der Flasche, Spontangärung, keine Dosage: frisch, mineralisch, puristisch &amp; klar, zarte Frucht, feine Perlage

## Titus extra brut ´14

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

30,-

Chardonnay auf Löss &amp; Kalk, klassische Flaschengärung für fast 10 Jahre, ohne Dosage: reife Birnen, Mirabelle, Brioche.voles Mundgefühl, feine Perlage, viel Grip, Schmelz im Abgang

## Brut ´13

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

37,-

Burgundercuvée, Handlese, selektioniert, traditionelle Flaschengärung über 40 Monate: sehr feinperlig, etwas Brioche, grüne frische Noten, Kernobst, im Abgang Eleganz n&amp; Schmelz

## No. 1 Blanc de Noirs brut nature ´14

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

37,5

100% Pinot Noir, Handlese, Spontangärung, 18 Monate Holzfass, ungeschönt, unfiltriert, Ohne Dosage, Juni ´16 abgefüllt, Mai ´21 degorgiert: fulminant, einnehmend, dez. Oxidativ, braucht Luft

## Vintage brut nature ´11

Eymann, Gönnheim, Pfalz

39,-

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay &amp; 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degorgiert im April 2018: sehr feine Perlage, puristisch, elegant &amp; nachhaltig

## Grande Cuvée brut nature ´16

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

53,-

Cuvée aus 2 Parzellen, 85% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, von Hand gelesen: 09/16, ungeschönt und unfiltriert gefüllt: 08/17, degorgiert: 02/21

## Zero 100 Grande Cuvée Reserve brut nature

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

58,-

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, nur Vorlaufmost, kein Pressmost, Vergärung &amp; Ausbau im gebr. Tonneau. Nach der Flaschengärung 100 Monate auf der Hefe, degorgiert, ohne Dosage: vielschichtig, Zitrus, Brioche, Reife, im Abgang straff, gradlinig, Schmelz, Eleganz

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Kabinett trocken ´20

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

26,-

Löss auf Kalk, französische Klone, klassische offene Maischegärung & anschließender Ausbau im großen gebrauchten Holz: Waldbeeren & Sauerkirsche, feine Würze, elegant, mineralisch

Pinot Noir Landwein trocken ´22

Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland

26,-

Entrappt, spontane 2-wöchige Maischegärung im Edelstahl & Barrique, 50% Ganztrauben, Ausbau für ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques: burgundisch elegant

Nouveau dt. Wein trocken ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,5

Lösslehm, Spontangärung auf der Maische, Ausbau i alten Holz, unfiltriert, minimal geschwefelt: viel Frische, Sauerkirsche, erdige Noten, etwas Heu, im Abgang leicht, verspielt

Landwein trocken ´22

Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland

26,5

Seefeld, Lösslehm, Spontangärung auf der Maische, 2 Jahre im Barrique, unfiltriert & ungeschönt: frische rote Kirschfrucht, kräuterwürzig, feine Säure, viel Zug im Abgang

Spätburgunder S QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

28,-

Löss auf Gneis, Selektion, klassische Maischegärung, Ausbau für 11 Monate im gebrauchten Holz: Saftige Frucht (wilde Beeren), Mineralik, Spiel, feine Röstnoten

Vulkan dt. Wein trocken ´24

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,-

Löss auf Vulkan, 18 Wochen auf der Maische, Spontangärung, Ausbau für 12 Monate im gebr. Holz & 6 Monate im Edelstahl, unfiltriert, ungeschwefelt: leicht, frisch & verspielt, feine Säure

Windspiel Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

32,-

Eichstettener Herrenbuck, Löss, öko, selektive Handlese, entrappt, 3 Tage Kaltmazeration, offene spontane Maischegärung, Korbpresse, 18 Monate in gebr. 300l-Fässern, 600 Fl.: schlank & elegant

Réserve QbA trocken ´22

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

32,-

Ohlsbach, Granit mit Sand, 30-jährige Reben, spontane Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique: vielschichtig, reife rote Früchte, Vanille, Zedernholz, feinkörnige Tannine, straff & lang

Pinot Noir Alte Rebe QbA trocken ´23

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

32,-

Löss auf Kalk, Reben v. 1980, 10% ganze Trauben, Kaltmazeration, Spontangärung für ca. 14 Tage Ausbau für 15 Monate in franz. Barriques (25% neu): kühl elegant, Würze, Frische, vielschichtig

Landwein trocken ´18

Zalwander, Malterdingen, Breisgau

33,-

Muschelkalk & Lehm, klassische Vergärung & Ausbau im burgundischen Stückfass, unfiltriert: saftig & würzig, prägnante dunkle Frucht, erdige Noten, Wald, im Abgang reduktiv elegant & stoffig

Par NAtur AOC ´21/´22

Domaine Bohn, Reichsfled Elsass

33,-

2 alte Parzellen (Schiefer & Sandstein/Vulkan), getrennt spontan mit ganzen Trauben auf der Maische vergoren, unfiltriert: griffig, gradlinig, Schwarzkirsche, Pfeffer, fein integrierte Säure

€

## Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

33,-

Sand & Löss, 10% Ganztrauben, 15-18-tägige offene Maischegärung, anschl. 14-monatiger Holzfassausbau, unfiltriert: feine Beerenaromatik, Frische, etwas Kräuter, verspielt, elegant

## S21 (Schulen) Landwein trocken ´21

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

33,-

Jurakalk, 8 Wochen spontane Maischegärung, 21 Mon. in 25% neuen u. 75% gebrauchten 225 Liter-Fässern, unfiltriert: sehr jugendlich, dunkle Frucht (Kirsche, Holunder), ätherisch-kühl, elegant

## Alte Reben Handlese RS Landwein trocken ´18

Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland

33,-

Tüllinger Berg, alte Reben, Handlese, offene Maischegärung, 4 Jahre Ausbau im gebr. Barrique: Schwarzkirsche, Röstnoten, schwarzer Pfeffer, hohe Intensität. Vielschichtig & tiefgründig

## Pinot Noir F AOC ´22

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

33,-

Alte Reben auf Granit, abgebeert, 2 Wochen Mazeration, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau in alten Fässern, unfiltriert, ungeschwefelt: komplex, Sauerkirsche, weißer Pfeffer, Mineralik, viel Spiel

## Amphora Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

33,-

Kronsberg, 50% mit Rappen, 9 Monate auf der Maische in der Amphore, abgepresst, spontan vergoren, 1,5 Jahre im holzungeschwefelt: viel Frische, feine dunkle Frucht, Mineralik, verspielt, vielschichtig

## Oratio \*\*\* Landwein trocken ´20

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

34,-

Löss auf Vulkan, burgundische Klone, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im Barrique: dunkle Frucht, Schwarzkirsche, Zwetschge), dicht gewoben, Würze, Konzentration

## Pinot Noir QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

35,-

Staufener Schlossberg, Steillage, Löss auf Gneis, 3-wöchige offene Maischegärung mit Schalen, Ausbau für 15 Monate im Barrique: komplex, dunkle Beeren, Schwarzkirsche, Eleganz & Struktur

## Brueckli dt. Wein trocken ´23

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

35,-

Einzellage, 35-Jährige franz. Pinot-Klone, spontane, 2-wöchige Maischegärung, 18 Monate Ausbau in gebrauchtem Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht & lebendig, mit Biss & Konzentration

## Naturreich Landwein trocken ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

36,-

Spontane Maischegärung, 2 Jahre oxidativer Ausbau in teils neuen Barriques, Battonage, unfiltriert, ungeschwefelt: reife dunkle Frucht (Kirsche, Cassis), Süßholz, Schmelz, dicht & saftig

## Idee QbA trocken ´22

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

36,-

Abtsberg, Gneis, Vergärung & Ausbau im Barrique: Würzig, Nelken, Zimt, feine konzentrierte Beerenfrucht, erdige, balsamische Noten, gut im Extrakt, kühl & elegant, saftig & frisch, Länge

## Lössswand \*\*\* QbA trocken ´23

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

36,-

Bis zu 50-jährige Reben auf Lösslehm, Handlese, 4 Tage Kaltstandzeit, 2 Wochen Maischegärung, 2 Wochen Nachmazeration, danach schonenendes Entsaften & 15 Monate Lagerung in erst-, zweit- und drittbefüllten franz. Eichenfässern, BSA, unfiltriert: dunkle Beerenfrucht, Tabak, Röstnoten, viel Druck, feinwürziges Tannin

€

# Les Roches Rouges AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

37,-

Vulkan & sandige Böden, spontane Maischegärung, Ausbau für 12 Monate in neuen Barriques, danach in alten Elsässer Fässern: kräftig & vielschichtig, dunkle Beeren, Pfeffer, Hibiskus, Weissdorn

# Riegelberg Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,5

Bühlertal, roter Granit in Steillage, 50% Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3-wöchige Spontangärung, Pressung (Korbkelter), Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert, ungeschönt: dunkel-fruchtig, Wildbeeren, Waldboden, Blütennoten, kräftig, verhalten, viel Druck & Würze im Abgang

# Bettebura QbA trocken ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

41,-

Lage obere Steinig, vollreife Trauben, spontane 4-wöchige Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in 50% neuen Barriques, unfiltriert: dicht, kraftvoll, fleischig & sehr extraktreich

# Am Kreuz Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Staufeu, Markgräflerland

41,5

Granitverwitterungsgestein an der Waldkante oberhalb Staufens, alte Reben, kleiner Ertrag, spontan vergoren, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: zurückhaltend & elegant, frische Frucht, Länge

# On the Rocks Landwein trocken ´22

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Kiechlinsbergener Oelberg, Vulkanstein, 100% Ganztrauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate in 50% neuer Eiche, Finish im gebrauchten Barrique: voll, straff, mineralisch, dunkelwürzig

# Kastanienbusch QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

43,-

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

# Walis Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

43,-

Blansingen, Kalk in Südlage, teilentrappt, spontane Maischegärung, Korbpresse, Ausbau im gebr. Piece, unfiltriert: Graphit, Gewürze, Trockenobst, feines Frucht-Gerbstoffspiel, Spannung & Frische

# Steinsatz Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

43,-

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

# Eichberg QbA trocken ´20

Martin Freu, Denzlingen, Breisgau

45,5

Glottertäler Eichberg in Steillage, kleinbeerig, Handlese, gekühlt & abgebeert, spontane Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in 50% neuen Barriques: komplex, mineralisch, elegant

€

Harte  Erde Landwein trocken ´16

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

46,-

Alte Reben auf Löss & Muschelkalk, kleiner Ertrag, mit Anteil Rappen auf der Maische vergoren, im Piece (1/3 neues Holz) ausgebaut: intensiv & fest, kühle Eleganz, dunkle Beeren, Kräuter Leder

Engelsfelsen Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

46,-

Extreme Steillage, Gneisschotter, kleiner Ertrag, teilweise entrappt, Korbpresse, Spontangärung & Ausbau in gebr. Piece, unfiltriert, wenig SO<sub>2</sub>: Spiel, saftig-frische Frucht, kompakt & spannend

Cantus Avis Reserve Landwein trocken ´20

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

52,-

Vulkan, alte Reben (´56/´57) & Pinot-Klone, spontane Maischegärung, 2 Jahre Ausbau im z.t. neuen Barrique: dicht, konzentriert, dunkle Frucht, Pfeffer, Würze, Samt, sehr tief & elegant

Spätburgunder Landwein trocken ´21

Raspini Winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

52,5

Oberrotweiler Eichberg, 50 Jahre alte Reben auf Vulkanasche, spontane Vergärung der ganzen Trauben im Eichenfass, Pigeage, unfiltriert, ungeschwefelt: Frische & Komplexität, viel Spannung, weich im Abgang

Jaspis Zipsin Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

56,-

Alte Reben (55J.) auf Kalk, 50% entrappt, 6-wöchige spontane Maischegärung, anschl. 21 Monate Ausbau in 20% neuen Assmann-Barriques, unfiltriert: dunkel, intensiv, straff, viel Druck & Eleganz

Möhlin Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

63,-

Ehrenstetter Ölberg, Kalk, steil & karg, verschl. dt. Klone, 1/3 Ganztrauben, anfl. Maceration carboique, anschl. Offene Maischegärung,

At Forest Landwein trocken ´22

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

63,-

Oberrotweiler Kirchberg, Vulkangestein, bio, offene spontane Maischegärung & Ausbau im neuen Barrique: dunkle Beeren, Graphit, Tabak, feste Tannine, feste Struktur, dicht & präsent

Herrschaft Pinot Noir QbA trocken ´18

Hans Erich Dausch, Landau, Pfalz

115,-

Eschbacher Hasen, 1ha auf Kalk, kleiner Ertrag, deutsche Klone, Ausbau im neuen Barrique: dicht, samtig & voll, reife Beerenfrucht, dezenter Schmelz, langer Abgang, einnehmend & elegant

## verschiedene Sorten

Syrah GE21 Landwein trocken ´21

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

36,-

Gestad, Kalk, 8 Wochen auf der Maische, Spontangärung, Ausbau für 20 Monate in Assmann-Barriques (15% neu), unfiltriert: Noten von Brombeer, Cassis, Eukalyptus, & Pfeffer, straff, dicht

Syrah Landwein trocken ´22

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

48,-

Kalkige Lage im Markgräflerland, ökologisch, spontane Maischegärung, unfiltriert: schwarze Beeren & Kirschen, etwas Kräuter, fester, herber Körper mit Frische, präsent, jugendl. Tannine

€

# Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im kleinen Holz: voll, dunkel, rauchige Noten, Pfeffer, viel Druck, ein Wein mit viel Kante, klares Profil, kein Schmeichler

# Kreu\*zen Cabernet Sauvignon Landwein trocken ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

32,-

Biodynamisch, Spontane offene Maischegärung & 12-monatiger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: kräftig, dunkle Beerenfrucht, frische feinkörnige Tannine, samtig, mit kühler Eleganz

# Cabernet Sauvignon QbA trocken ´22

WG Sasbach, Kaiserstuhl

36,-

Rote Halde, Vulkanverwitterungsgestein, abgebeert, klassische Maischegärung, Ausbau im z.T. neuen Barrique für 18 Monate: kraftvoll, pfeffrig, etwas Paprika, dunkle Frucht, Tabak, lang, warm

# Merlot S QbA trocken ´23

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

30,-

Löss auf Kalk, klassische Maischegärung, anschl. Ausbau für 2 Jahre im franz. Barrique: tiefdunkle, saftig reife Frucht (Pflaume, Schwarzkirsche), dez. Tannine, samtig, warm im Abgang

# Harter Kern Landwein trocken n.V.

Zalwander, Malterdingen, Breisgau

30,-

Cabernet Mitos, Jahrgangscuvée aus 3 JArgängen, z. T. mit Rappen vergoren & für 5 Jahre im gebr. Holz ausgebaut, unfiltriert: tiefdunkel, reife, präsenste Tannine, Leder, Beeren, Mineralik

# Saint Laurent QbA trocken ´23

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,-

Nollenköpfe, Lehm auf Granit, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im gebr. Barrique: tiefdunkel, Brombeere, Schwarzkirsche & Pflaumen, Röstnoten, Pfeffer, Tabak & Vanille, samtig, elegant, feine Tannine & lebendige Säure

# Sankt Laurent Village Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

Eisenhaltiger Ton, Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3 Wochen Maischegärung, Pressung, Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt: Kirsche Cassis, Beeren, Kräuter

# St. Laurent Mandelberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,-

Muschelkalk, Handlese, spontane offene Maischegärung & 2-jähriger Ausbau im teilw. neuen Barrique: Konzentrierte Kirschen & Blaubeeren, körperreich & vielschichtig, seidige Tannine

# Blaifränkisch Landwein trocken ´13

Zalwander, Malterdingen, Breisgau

33,-

Muschelkalk & Lehm, spontane Gärung & Ausbau im burgundischen Stückfass, unfiltriert: dunkle Frucht, feinkörniges Tannin, etwas Extraktsüße, feine Mineralik & präsenste lebendige Säure

# Lemberger Spitzenberg VDP Große Lage QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

44,-

Schilfsandsteinverwitterung, Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde, reife Trauben 25 Tage Maischegärung, 24 Monate im Barrique, 40% neue und 60% gebr. Barriques, unfiltriert

# Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

100% Zweigelt, Keuper, 60 Monate im neuen Barrique, outstanding, Zeit bis in die Ewigkeit...

€

## Rotweincuvées

Cuvée Louis QbA trocken ´21

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 25,-  
Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin auf Gipskeuper, Maischegärung, Ausbau über 16 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche, Tabak, schöne Balance

Rot von den Parzellen QbA trocken

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 26,-  
88% Trollinger, 10% Regent, 2% Lemberger, Handlese - Handarbeit – Holz & Stahl: Kirschen, Brombeeren, Gewürze, Waldboden. Unkompliziert mit kernigem Biss & saftiger Frucht

Lacrima QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 31,-  
Mandelberg, Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent, klassische spontane Maischegärung, Ausbau im teilw. neuen Barrique: Johannisbeere, Holunder & Schwarzkirsche, viel Druck, samtig, Gewürze, lang

Cabernet S QbA trocken ´18

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 32,-  
Löss auf Kalk, Cabernet Mito & Dorsa, klassische Maischegärung, Ausbau für 5 Jahre im neuen franz. Barrique: Pfefferig würzig, grüne Paprika, Vanille, Großes Volumen, kräftig lang im Abgang!

Padaperc QbA trocken ´23

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 35,-  
Cabernet Sauvignon & Merlot, separat auf der Maische vergoren, Cuvetiert & für ca. 18 Monate im Barrique ausgebaut, unfiltriert: dunkle Waldbeeren, Röstaromatik, kräftige Tannine

Beryll Grande Cuvée QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 36,-  
7 Parzellen um Korb: 82% Zweigelt, 14% Cabertin, 4% Cabernet Franc, II. & III. belegte Barriques, von Hand gelesen September/Okttober 2019, spontan vergoren, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: September 2023: satte dunkle Frucht, extraktreich, Rauch, Gewürze

Zwulcher exclusiv QbA trocken ´10

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 38,-  
Regent, Spätburgunder & Cabernet Mito, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique: herbfruchtig, Vanille, Johannisbeere & Waldboden, etwas Zimt, im Abgang würzig-rauchig, kräftig & animalisch

Rufus Barrique Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 38,-  
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc, 5 Tage Kaltmazeration, 14 Tage Spontangärung, 22 Monate Ausbau im teils neuen Barrique, unfiltriert: dunkelwürzig, Cassis, Pflaume, Schwarzkirsch & schwarzer Pfeffer. zupackend & saftig, harmonisch eingewobenens, feinkörniges Tannin.

Maison Rouge Landwein trocken ´21

Axel Bauer. Bühl, Ortenau 38,-  
Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot & Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht & lang



€

# Ernst Combé Reserve QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

41,-

Lemberger, Merlot & Cabernet franc, Schilfsandstein & Gipskeuper, 20 Tage Maischegärung, 17 Monate Barriqueausbau (30 % neue, 70 % gebrauchte), unfiltriert: tiefdunkel, dicht, dunkle Frucht, Pfeffer, Tabak & Leder, Sauerkirsche, Schmelz, etwas Kräuter im langen Abgang,

# Projekt X Landwein trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

Projekt der dt. Weinentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt: feingliedrig, dunkle Frucht, verspielte Säure, etwas Zitrus, langer, vielsch. Abgang

# Saphir Grande Cuvée QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

48,-

7 Parzellen, 62% Zweigelt, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Lemberger, 9% Cabertin 30% Erstbelegung, 70% Zweitbelegung von Hand gelesen: Oktober ´20 ungeschönt & unfiltriert gefüllt: November ´24: dunkle Beeren, Pfeffer, Zigarrenkiste, lang, feinkörnig, vielschichtig

# Zahir QbA trocken ´19

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

49,-

Cab. Sauvignon, Cab. franc & Merlot, Buntsandstein, spontane Maischegärung, 14 Monate Ausbau in neuen 300l-Fässern, cuvetiert & nochmals für 1 Jahr im großen Holz: kräftig & komplex

# Premiere Cuvée Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

50,5

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung, Ausbaum im neuen Holz: dicht & konzentriert, knackig, jugendl. Gerbstoffe, Paprika, Zwetschge, Leder, viel Druck, jung

# Granat QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

68,-

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, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich lang

€

## restsüße & edelsüße Weine

Spätburgunder Weissherbst Auslese '22

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l 24,-

Rote Halde, Vulkangestein, Handlese, Vergärung & Ausbau im Edelstahl, 107,9g RZ: feingliedrig, zarte frische Beerenaromatik, Quitte, etwas Karamell & Honig, weich, verspielt

Sauvignon blanc Sweetheart QbA '22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,5 l 25,-

3-Lagen-Cuvée, spät gelesen, langsame Spontangärung, durch Kälte abgestoppt, 99,5 g nat. RZ: frisch-saftige exotische Frucht (Mango, Grapefruit), feines Süße-Säurespiel, sehr animierend

Roter Muskateller Spätlese '22

Weingut Gretzmeier; Merdingen, Tuniberg

25,5

Merdingen Bühl, Löss auf Kalk, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: weißer Pfirsich & Mango, typische Muskatellernoten, Mineralik & feiner Säurestrang im Hintergrund

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb '22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

26,-

Lange Reife, späte Lese. Lange Gärung im Edelstahl, viermonatige Kaltlagerung auf der Feinhefe: Saftig frische Frucht (Passionsfrucht, Cassis), schönes Süße-Säurespiel, lebendig, frisch

Müller Thurgau Auslese '22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l 29,5

Lange Reife am Rebstock & Auslese vollstreifer Beeren, Gärung im Edelstahl bis Januar, Lagerung auf der Feinhefe: Vollreifste Tropenfrüchte (Mango, Maracuja & Ananas), Goldgelber Farbton.

Weisser Burgunder Beerenauslese '15

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 36,-

Sasbacher Limburg, alte Reben auf Vulkanasche, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: Quitten, Dörrobst & Honig. Strahlende Säure, intensive saftige Süße, opulente Fruchtigkeit

Goldschatz Trockenbeerenauslese NV

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,375 l 36,-

Scheurebe, Rieslaner & Sauvignon blanc, Janrganscuvée (ab '07), einzeln in Glasballons ausgebaut, 244,6g nat. RZ: vielschichtig & komplex (exot. Früchte, Nougat, Orangeat, Honig,...)

Grauer Burgunder Trockenbeerenauslese '14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,375 l 43,-

sehr konzentriert, dicht, ölig, kandierte Früchte, Honig, Botrytisnoten, reife Frucht, dez. bitter, lang

## Mineralwasser

		€
Peterstaler still	0,50 l	4,-
Peterstaler medium	0,50 l	4,-
Peterstaler	0,75 l	5,-
Hornberger still	1,0 l	5,8

## Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	3,-
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	3,-
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	3,-
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	3,-
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	3,-
Johannisbeernektar	0,2 l	3,-
Kirschnektar	0,2 l	3,-
Multivitaminsaft	0,2 l	3,-
Saftschorle	0,2 l	2,6
	0,4 l	4,6

## Alkoholfreies

Seezüngle		
Bio-Limonade vom Bodensee <sup>2</sup>		
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch		
Birne	0,33 l	3,5
Träuble ( Johannisbeere )	0,33 l	3,5
Kirsche	0,33 l	3,5
Rogg Star Cola <sup>1234</sup>		
Brauerei Rogg, Lenzkirch	0,33 l	3,5

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Farbstoffe 4 Coffein  
A glutenhaltiges Getreide

## Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils <sup>a</sup>	0,2 l	2,5
	0,4 l	4,4
Rothaus Hefeweizen <sup>a</sup>	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,6

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle <sup>a</sup>	0,33 l	3,5
Rothaus Pils alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,5
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,6
Rogg Bio-Landbier	0,33 l	3,5
Keller Pils, Bräunlinger Löwenbräu	0,5 l	4,6

## Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden  
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

Weinhefebrand	2 cl	2,-
Obstwasser	2 cl	2,-
Topinambur	2 cl	2,-
Kirschwasser	2 cl	2,3
Himbeergeist	2 cl	2,3
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	2,3
Kräuter klar	2 cl	2,3

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>4</sup>	3,-
Portion Kaffee <sup>4</sup>	5,4
Espresso <sup>4</sup>	3,-
Cappuccino <sup>4</sup>	3,5
Milchkaffee <sup>4</sup>	3,5
Heisse Schokolade mit Sahne	3,5
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	3,5
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	6,2