

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:

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

Kleines 4ha-Gut mit Lagen im Abtsberg (Granit), das ökologisch wirtschaftet & auch Naturweine erzeugt: gerade, ehrlich, authentisch & interessant

Kürzlich wieder eingetroffen:

-der neue Jahrgang Naturweine von Andi Weigand aus Iphofen, Franken (spannend)

-der '21er Jahrgang von Tomislav Markovic (wir haben tatsächlich was abbekommen ☺)

-die Jaspis-Weine von Hanspeter Ziereisen

Spannende Empfehlung für Mutige ☺:

-die Naturweine von Fam. Bohn aus dem Elsaß: trüb, hefig, rassig & unheimlich vielschichtig, gewachsen in den Steillagen von Reichsfeld, einem kleinen Seitental oberhalb der Weinstraße, biodynamisch bewirtschaftet, teilweise auf der Maische vergoren & überwiegend ungeschwefelt gefüllt.

Aperitif

PriSecco Cuvée Nr. 12 alkoholfrei 0,1l 4,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
Schwarzriesling & Johannisbeerzweige
Schwarzriesling-Trauben werden mit gehacktem Johannisbeer-Holz zusammen in der Presse mazeriert und danach schonend gepresst.

Wehmut –Apfelwermuth
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg 5 cl 4,5
mehrjährig 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

Apero Gris ´18 5 cl 5,5
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl
Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant

Hägen-Scherry
Thomas Rabel, Owen, Württemberg 5 cl 4,5
Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequettet, als Fruchtwein vergoren, aufgespritet und im Holzfass gelagert

Pinot Rosé Sekt brut ´21 0,1 l 5,-
Badischer Winzersekt
Weingut Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau
100% Spätburgunder, klassische Flaschengärung, feine zarte Beerenfrucht, frisch & verspielt mit zartem Abgang

Blanc de Noirs brut nature 49´19 0,1l 5,-
Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl
Demeter-Betrieb, weiß gekelterter Spätburgunder, 24 Monate auf der zweiten Hefe ausgebaut, keine Dosage (nature), ungeschwefelt gefüllt: feine Hefenoten, Kernobst (Williams-Birnen & grüner Apfel), leicht oxidative Anflüge, strahlend frische Säure, sehr straff & gradlinig mit viel Frische im Abgang

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

Weisswein

Riesling Granit QbA trocken ´22

Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau 4,- 8,- 24,-

Granit, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: saftig frische Frucht (Johannisbeere, Stachelbeere), feine Mineralik, dezent kräutrige Noten, im Abgang Frische & Frucht

Sauvignon blanc Landwein trocken ´21

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 4,2 8,4 25,-

Verwittertes Vulkangestein, ökologisch, klassischen Vergärung & Ausbau im Edelstahl, ungeschönt: saftig-reife Frucht, etwas Zitrus, präzise & strukturbetont, mit fein balancierter Säure

Chardonnay Molassefels Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 4,7 9,4 27,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, nussigen Noten, etwas Holz, Mineralik, feine Säure, druckvoll & spannend

Weissburgunder Muschelkalk Landwein trocken ´21

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 4,8 9,6 29,-

Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

Alte Reben weiss Qualitätswein trocken ´20

Löffler-Winklhofer, Burgenland, Österreich 5,- 10,- 30,-

Gemischter Satz, gepflanzt 1930, Handlese, Spontangärung & 16-monatiger Ausbau im gebrauchten Barrique: ausgeprägte Mineralik, lebendige Säure, zarte Frucht (Kernobst, Johannisbeeren) & viel Spiel

Rotwein

Pinot Noir Meisterstück Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 4,9 9,8 29,5

Gneiss, Bio, spontane offene Maischegärung & anschl Ausbau für 18 Monate im franz. Piece, unfiltriert: präsen- te dunkle Kirschfrucht, feine Gerbstoffe, würzige Noten, straffe Mineralik, feines Säurespiel

Blaifränkisch QbA trocken ´11

Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 4,9 9,8 29,5

Lösslehm & Muschelkalk, Handlese, Spontangärung, Ausbau für 2 Jahre in z.T. neuen Piece, unfiltriert gefüllt: dunkle, reife Frucht (Zwetschgenmarmelade), Gewürze, weiche Gerbstoffe, warmer Abgang

Merlot Toreye QbA trocken ´19

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz 4,6 9,2 27,5

Demeter, Kalkreicher Löss, Handlese, Maischegärung, Reifung für 18 Mon. im Barrique & Tonneau, unfiltriert: Bitterschokolade, Brombeeren, feine Holznote, leicht rauchig, satte Sauerkirsche, Tabak

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	2,6	5,2
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	2,8	5,6
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	3,-	6,-

Rosé

Spätburgunder Weiss Herbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,-	6,-
---	-----	-----

Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	2,9	5,8
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,2	6,4
Weinschorle vom Qualitätswein		3,6

Weisswein

€

Gutedel

Lädde Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

22,5

Kalk auf Löss, Vergärung & Ausbau im großen Holz, ungeschönt: feine Nase (Haselnuss, Apfel) Frische & Feinheit, dez. kräutrige Noten, mineralisch, schöne Balance, & Fluss

Chasselas Landwein trocken ´21

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

23,-

Sonnenstück, Lehm, 390müN, biodynamisch, Mazeration, Pressung & anschl. Spontangärung im Assmann-Stückfass, unfiltriert, ungeschönt: dez. reifes Kernobst, Kräuterwürze, mineralisch, lebendig

Viviser Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

24,5

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

Chasselas Flaggschiff QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

29,5

Maltesergarten, alte Reben, biologisch, Vergärung & Ausbau im Holz: cremige Textur, Brioche und Vanille, dezente Holznoten, elegant eingebundene Säure

MG Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

32,-

selektive Handlese, Spontangärung auf der Traubenschale, langes Hefelager, unfiltriert: Enorm intensiv & rauchig, zupackend, gute Struktur & Frische, gelbe Früchte, Orangen, stoffig & komplex

Riesling

Terre de Schiste AOC ´18

Thomas Klein, Albé, Elsaß

23,5

Schiefer, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: frisch, mineralisch, Zitrus, gelbe Frucht

Wachenheim QbA trocken ´20

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

24,-

Bio, Handlese, Spontangärung in Holzfässern & Edelstahl: Zitrus, Mineralik, Kräuter, viel Spiel, lebendig

Landwein trocken ´19

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

27,-

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

Toreye Alte Reben QbA trocken ´20

Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz

27,-

Bio, Kalkreicher Löss & Buntsandstein, teilw. 90 Jahre alte Reben, spontan vergoren & 9 Monate auf der Feinhefe ausgebaut: dez. Steinobst, Kräuter, schlank, mit Grip & Spannung, mineralisch & gradlinig

€

Steinacker AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

29,-

Schiefer-Steillage, alte Reben, klassische Vergärung, anschließender Ausbau im gebrauchten Barrique auf der Feinhefe: kräftiger Struktur, Mineralik, reife gelbe Frucht, fleural, salzig, viel Druck

Nature QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

29,-

Abtsberg, Granit, Spontangärung & anschl. Ausbau im Holz auf der Feinhefe, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: schaliger Apfel, Hefe, geschmeidig, saftig, feine Säure im Abgang, elegant

Typ 2 Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

32,-

Gneis, biodynamisch, Spontangärung, Ausbau im gebr. Eichenfass, unfiltriert, ungeschönt: dicht & weich, reife Noten, saftig gelbe Frucht, viel Druck, etwas Schmelz im saftig langen Abgang

Hassert Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Direktpressung auf Korbkelter, Spontangärung, keine Schönung oder Pumpen, Hefelager, unfiltriert gefüllt: viel Grip, Mineralik, Frucht & Eleganz, Länge

Froehn Grand Cru ´17

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

34,5

Tonmergel auf Kalk, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: gut strukturiert, feine Kalksteinmineralik, reife Frucht, feine Säure, kompakter, druckvoller Riesling mit viel Eleganz

Quo Vadis Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

34,5

Buchholzer Sonnhalde, Gneis in Steillage, spontan vergoren im gebrauchten 500 l-Holz & Edlestahl, BSA, Ausbau im Edlestahl: reife würzige Äpfel, schlank, griffig, feine Mineralik, intensiv & spannend

Kastanienbusch Schiefer Inox QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

34,5

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe im Edlestahl: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

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

Kastanienbusch Schiefer Amphore QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

36,5

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe in der Tonamphore: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

€

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,

Kirchberg GG QbA trocken ´17

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

38,-

Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, Landschneckenkalk mit wechselnden Oberböden, selektioniert, temperaturkontrollierte Gärführung im Edelstahl & Ausbau im Holzfass bis August: klare, saftige Frucht, straff, frische Säure, Kompakt, salzig, kühle Rauchigkeit, großes Potenzial

Sommerberg Pensees Sauvages Grand Cru ´19

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsaß

39,-

Alte Reben auf Granit, Steillage, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: pure Eleganz, Zitrus, Kräuter & gelbe Frucht, mineralisch durchwirkt, etwas Brennessel, straff & lang

„Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

43,5

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

verschiedene Sorten

Viognier Saveur QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

30,-

Gneis, Bio, Handlese, Spontangärung & anschl. Ausbau im gebrauchten Barrique: kräftig & weich, dezent buttrige Noten, reife gelbe Frucht, im Abgang mit zarter Säure & feinem Schmelz

Rivaner Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

25,-

leichter Löss, langsame Gärung im Edelstahl, nach 4 Monaten Hefelager gefüllt: jugendlich & frisch

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20

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 pur Landwein trocken ´21

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

28,-

40-50 J. alte Reben auf Muschelkalk & Buntsandstein, biodynamisch, Spontangärung, 4-5 Tage Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe: Kernobst, Zitrus, Nelke, saftig & frisch

€

Müller Thurgau Buntsandstein Landwein trocken ´20

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

28,-

Reben aus den 80ern, auf Buntsandstein, biodynamisch, 3-4 T.Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: mineralisch, Zitrus, Äpfel, Nelke & Muskat, spannend

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 Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Holz: frisch, fruchtig, kräutrig & sehr trinkig

Silvaner Landwein trocken ´20

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 ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

30,-

Über 70-jährige Reben, Biodynamisch, 5 Wochen spontane Maischegärung, Ausbau auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschönt: druckvoll, etwas Jod, stoffig, Apfel, Honig, Tee, spannend

Silvaner Skin Landwein trocken ´20

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

Auxerrois Schnurrenberg AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

28,-

Schiefer in Steillage, Handlese, Vergärung & Ausbaum im gebrauchten Barrique: stoffig, druckvoll, reife gelbe Früchte, herbe Noten, etwas Honig, sehr kompakt, schöne Balance

Chenin blanc Kontras ´18

Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika

40,-

Über 40 Jahre alte Buschreben, Handlese, Spontangärung & Ausbau im neuen 500 l-Holz: frische Frucht (Apfel, Zitrus), voller Körper, Röstaromen & Vanille, weiche Mineralik, super Balance, Eleganz

Souvignier Gris vin de France ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

34,-

Biodynamisch, ohne Kupfer; Schiefer, Orange ausgebaut, Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftige Frucht, Melone, feine Mineralik, viel Druck, etwas Kräuter

Souvignier Gris Prestige Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

34,5

Lösslehm, Maischekontakt, Orangewine, spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang

€

Scheurebe der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

45 Jahre alte Reben auf Keuper, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: dezent exotischer Früchtekorb, frische Säure, sehr klar & reintönig, viel Druck & Spannung

Muscat AOC ´21

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

25,-

Muscat d´Alsace & Muscat Ottonel aus der Lage Froehn, Biologisch, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe: zartfruchtig, blumig verspielt, feinfruchtig, trocken & frisch im Abgang

Muscat AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

26,-

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

Muskateller Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

Winklerberg, Löss & Kalk auf Vulkan, ökologisch bewirtschaftet, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: frische Nase, etwas mostig, Rose, dez. Gerbstoffe, feine lebendige Säure, viel Spiel

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 Landwein trocken ´18/´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

27,-

Jurakalk, Maischestandzeit, Spontangärung & anschl. Ausbau im kleinen gebrauchten Holz: intensive, florale Nase, dez. Frucht, Mineralik, etwas Gewürz, straff, vielschichtig, sehr intensiv & lang

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

OratioLandwein trocken ´21

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

25,-

Verwittertes Vulkangestein, ökologisch, klassischen Vergärung & Ausbau im Edelstahl, ungeschönt: saftig-reife Frucht, etwas Zitrus, präzise & strukturbetont, mit fein balancierter Säure

Meisterstück Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,-

Granitverwitterung, Vergärung & 10-monatiger Ausbau im Tonneaux, unfiltriert gefüllt: dezentes Holz, Karamell, Rhabarber, seidig, weich, gradlinig, elegant, braucht Luft

€

Blanker Rauch Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

36

Steinig karger Boden, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt: feine frische Frucht, dez. Brioche- & Vanillenoten, lebendige Säure, Eleganz

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

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

Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

25,-

Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, lebendige Säure, im Abgang noch jung, frisch, dez. Schmelz

Der Wilde Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

Schilfsandstein, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: saftig, zupackend, spannend, Charakter

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

Löss auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: Noten von Hefe, etwas Holz, Apfelschalen, kalkige Mineralik, voller seidiger Körper, feine Säure, viel Spannung

Muschelkalk Landwein trocken ´21

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

29,-

Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

Saveur QbA trocken ´21

Pieper Basler, Zell Weierbach, Ortenau

29,-

Abtsberg, Granit in Steillage, Handlese, Spontangärung & Ausbau im Holz: kräftig, druckvoll, dez. Röstnoten, konzentrierte Frucht, Schmelz, Stoff & extrakt, dicht & weich im Abgang

Landwein trocken ´19

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: feingliedrig, elegant

Lösswand Spätlese trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

31,-

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

€

Idee QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

33,-

Abtsberg, Granit, Handlese, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im 500l-Faß auf der Feinhefe: rauchige Noten, Apfel, Aprikose, etwas Kräuter, kräftige Statur, Dichte, Grip im langen Abgang

Landwein trocken ´20

Maximilan, Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland

33,5

Lehm, ca. 380müN. Biodynamisch, Selektion, Ganztraubenpressung, spontan vergoren & im gebr. fränkischen Halbstück auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert: Birne, Kräuterwürze & Extrakt, Grip

Mandelberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

34,5

Muschelkalk, kleiner Ertrag, Handlese, Spontangärung, Ausbau im Holz auf der Feinhefe: kräftig & komplex, reife gelbe Frucht, fleurale Noten, Mineralität, feine Säure & Schmelz, lang, elegant

Eichberg QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

35,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, selektioniert, spontan im 600 l-Faß vergoren & ausgebaut: dicht, extraktreich, Kernobst, dez. Röstnoten, Mineralik, feiner Schmelz, langes Finish

Bellen Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

42,5

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

Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

47,-

Lössboden mit Lösskindel und Vulkangestein, 48 Jahre alte Rebstöcke, späte Lese Anfang November, Spontangärung, Ausbau im 500l-Faß aus eigener Eiche: Röstaromatik, Tabak, Burgunderfrucht, sehr vielschichtig mit viel Cremigkeit

Möhlin Landwein trocken ´17

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. Ganztrauben-pressung, Vergärung im Holzfass mit anschl. 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl.

Grauburgunder

QbA trocken ´21

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

24,-

Staufener Schlossberg, Gneis, Steillage, Vergärung & Ausbau im kleinen gebr. Holz: knackiges Kernobst, Frische, ausgeprägte Mineralik, dez. Röstnoten im Abgang, klar & elegant

dr Grau Natur 62 deutscher Wein trocken ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

Kellercuvée (lange Maische, Barrique, kurze Maische, Direktpressung) aus 100% GB, spontan vergoren, unfiltriert: trübes rosa: kräftig, zupackend, konzentriert, Schmelz & Säure, gute Struktur, viel Spiel

Molassefels Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: dicht, mit Schmelz, Röstnoten, dez. Kernobst, Brotkruste, feine Säure, im Abgang konzentriert, viel Druck

€

Orchidea Spätlese trocken ´21

WG Sasbach, Kaiserstuhl

28,5

Sasbacher Limburg, Vulkanascheboden, Handelese, selektioniert, entbeert, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: kräftig, reife gelbe Frucht (Mirabelle, Quitte, Honigmelone), dez. Rauchnoten, lang & intensiv

Fontis dt. Wein trocken ´20

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

Sonnenglanz Grand Cru ´18

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

34,-

Kalkhaltiger Kiesel & Mergel, Spontangärung, Ausbau mit gelegentlichem Aufrühren im Eichenholz, opulenter, vielschichtiger Wein, feine Restsüße, Trockenobst, Orangenzesten, viel Druck & Schmelz

Total & Pur Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl Ortenau

37,-

Granitverwitterung, Maischegärung (Orange), spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: kräftig & intensiv, Orangenzeste, etwas adstringierend, Honig, viel Saft, viel Grip, lang

Rosa Reprise Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

45,-

Löss, Bio, spontante, Maischegärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert, ungeschönt, min. Schwefel:, Trockenfrüchte, Orangenschalen, Earl Grey, Zwetschge, Süßholz, spannend, vielschichtig, intensiv

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

51,-

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

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

Toreye QbA trocken ´21

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

27,-

Massale-Selection von Reben der Côte d´or. schwerer Lössböden im Sonnenberg. Spontangärung & Ausbau im Holz: reifes Kernobst, nussig, Zitrus, etwas Schmelz, schöne Balance, schlank & griffig

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

Molassefels Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, nussigen Noten, etwas Holz, Mineralik, feine Säure, druckvoll & spannend

€

Zunzinger Rosenberg QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

29,-

Lösslehm, biologisch bewirtschaftet, Vergärung & Ausbau imahltank, ungeschönt gefüllt: feine Säure, feinperlig, erfrischend elegant, fleurale Noten, langer, fruchtbetonter Abgang.

Oratio *** Landwein trocken ´21

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

32,-

Lösslehm auf Kalk, ökologisch, klassische Vergärung & anschl. 15 monatiger Ausbau im Barrique: feines Bouquet mit Röstaromen, Vanille, reifes Kernobst, feine Säure, etwas Kräuter, sehr kompakt & elegant

Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

32,-

Lösslehm, südl. von Staufen, Ganztraubenpressung, Spontangärung & Ausbau für 1 Jahr auf der Vollhefe im Holz, anschl. ½ Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl, unfiltriert gefüllt

Réserve QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

36,-

Kalk, angequetscht und 30 h auf der Maische, Spontangärung, im 500l-Fass 9 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, Battonage: mineralisch, elegant, Brioche, Kernobst, super Balance & Spiel

Herrenberg Landwein trocken ´19

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

Goldenes Horn Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

43,-

Sieffersheimer Goldenes Horn, Rheinhessen, Lehm & Porphy, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen 400l-Faß, 10 Monate auf der Vollhefe, Abstich in gebrauchtes Tonneaux, unfiltriert: Zitrus, grüne Birne, frische Säure, straff, zartes Holz & Mineralik, braucht Luft

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

WildWildWhite Landwein trocken ´21

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

White Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

Silvaner, Müller Thurgau & Bacchus, spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: zarte Zitrusfrucht, Kernobst, etwas Hefe, dez. kräutrig, schöne Frische, Charming drinking

Gewürzschlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

26,-

20% Gewürztraminer, 80% Müller Thurgau, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: leicht & verspielt, Rosennoten, Hefearomatik, viel Frische, dez. Tannine,

€

Weiß & Grau Landwein trocken ´21

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

26,5

Muschelkalk & Buntsandstein, Bio, 35% WB, 35% GB, 30% Müller-Thurgau, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: feinfruchtig, reifer gelber Apfel, etwas Anis, sehr saftig, dez. Schmelz, charmant

Le Coup de Jus AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

27,-

Blauschiefer, Riesling & GB, gepresst, vergoren & mit Auszug von Pinot Noir cuvetiert, ungefiltert, ungeschwefelt gefüllt: saftig fruchtig, Zwetschge, Kräuter, feine Säure, frisch, trinkig, lebendig

La Brume dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

Cuvée aus weißen Trauben, teilweise entrappt, in Tonamphore bis 24.12. auf der Maische gelagert, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt: gelbe Frucht, Most, Heu, 100% Naturwein

Badischer Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

29,-

Wb, Chardonnay & Pinot Noir. Lagenquerschnitt von Kalk, Ton & Granit, Spontangärung & Ausbau auf der Vollhefe im Holz unfiltriert, ungeschönt: Apfel & Birne, exot. Frucht, Grip & Spiel, Harmonie

Santis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

Chardonnay & Rivaner, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert, klar, dicht, gradlinig

Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

Chardonnay & Weissburgunder, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert, klar, dicht, gradlinig

Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

29,5

Glottertäler Eichberg, Gneis, Spontangärung & Ausbau in 500 l-Fässern: feingliedrige Nase, Mirabelle, Kernobst, Blüten, gute Dichte, im Abgang elegant, lang, mit Saft & Zug

NApurTUR Landwein trocken ´20

Matthias HJöfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,-

WB & GB, separat spontan auf der Maische vergoren, für 1 Jahr im Edelstahl auf der Hefe ausgebaut, unfiltriert, minimal geschwefelt: kernig-saftig, reife Frucht, viel Spiel

Weiss dt. Wein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, 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

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

€

Au Dessus de Nuages AOC ´21

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

33,-

Orange, 20% Pinot Gris, 40% Riesling & 40% Gewürztraminer, 12 Tage Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: Rose, Orangennoten, feine Gerbstoffe, einladend, fein

Orange Gaulois AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

33,5

85% Gewürztraminer, 15% Riesling, Maischestandzeit, gemeinsam gepresst & im alten 300l-Akazienfaß ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: feinfruchtige Nase, im Abgang straff, Spannung

Erdreich Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

34,-

Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang

Wild Pony Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

34,-

Weißburgunder, Riesling & Silvaner, Spontangärung, 6 Wochen auf der Maische, Ausbau im gebrauchten Barrique mit Kahlmhefe, unfiltriert: Orange Wine, wild, vielschichtig, trübe, spannend

Persephone AOC ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

34,-

Orange aus je 1/3 Riesling Gewürztraminer & GB, Grand Cru Hengst (Kalkmergel), 15 Tage, Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: dicht spannend, lang

Maison blanc Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

34,5

WB, Chardonnay & Sauvignon blanc auf Granit, getrennt vinifiziert im 500l-Fass & Beton ei, Spontangärung: reife gelbe Frucht, leicht phenolisch, sehr kompakt & stoffig mit schöner Säure

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

35,-

4-Parzellen-Cuvée, 59% GB, 41% Chardonnay, Zweitbelegung im Barrique, unfiltriert & ungeschönt: kräftig, vollmundig, Bratapfel, Brioche, Vanille, zarte Säure, im Abgang Schmelz, elegant & lang

Orange Volcanique AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

49,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

49,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichelmann 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.!'

Rosé

Rosé QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

23,5

Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Lemberger, Muskattrollinger & Trollinger, Handlese, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl bis Sept. ´21: saftig rote Frucht, florale Noten, Hibiskus, dez. Schmelz, Extrakt

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

Major Tom QbA trocken ´21

Tom Benz, Minheim, Mosel

31,-

Spätburgunder, Schwarzriesling, Dornfelder & Cabernet Sauvignon. Selektiv handgelesen, spontan vergoren, zum Teil in Barriques ausgebaut, unfiltriert & ungeschönt: herrlich frischer, feinwürziger Rosé mit extrem charmanter Frucht

Exot Typ2 Landwein trocken ´17

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

32,-

Spätburgunder auf Gneis, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: voller Körper, viel Kraft, weiche Beerenfrucht, ausgeprägte Mineralik, im Abgang stimmig & rund

PetNat

Endless Summer ´19

Aaron Schwegler, Korb Württemberg

25,5

Trollinger & Muskattrollinger, trocken, in der Gärung gefüllt & auf der Flasche zu Ende vergoren: rote Beeren, leicht moussierend, vielschichtig, verspielt, im Abgang mineralisch, schlank, animierend

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

La Decouverte PetNat blanc ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Grauburgunder & Gewürztraminer, Kalkmergel, biodynamisch, Gemeinschaftsprojekt: frisch, floral, verspielt, feine Hefenoten, gelbe saftige Frucht

Sekt

Pinot Rosé brut ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

31,-

100% Spätburgunder, abgebeert, 24 Monate auf der Feinhefe, klassische Flaschengärung, handgerüttelt: Feingliedrige Erbeerfrucht, reizvolle Perlage, cremig und facettenreich am Gaumen.

Cuvée Prestige extra brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot meunier, traditionelle Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift und von Hand abgerüttelt: Feinperliger, eleganter Jahrgangssekt, Brioche, Kernobst, Länge

Brut ´13

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

37,-

Burgundercuvée, Handlese, selektioniert, traditionelle Flaschengärung über 40 Monate: sehr feinperliger, etwas Brioche, grüne frische Noten, Kernobst, im Abgang Eleganz n& 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 & 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degorgiert im April 2018: sehr feine Perlage, puristisch, elegant & 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

Rotwein

€

Spätburgunder

QbA trocken ´21

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,-

Lösslehm auf Granit, klassische Maischegärung & anschl. Ausbau für 13 Monate im gebrauchten Barrique: klar & feinfruchtig, zarte Kirsche, etwas Gewürze, feine Säure

Vom Löss Landwein trocken ´21

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

25,-

Löss, Handlese, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten burgundischen Piece, mgl. wenig Technik: feine, zarte Frucht, Kräuter, erdige Noten, dezente Altersnoten, im Abgang schlank, lebendig

Landwein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

25,5

Vulkan mit etwas Löss, früh geerntet, klassische Maischestandzeit & spontane Gärung, Ausbau im neuen & gebrauchten Holz, unfiltriert mit wenig Schwefel gefüllt: frisch, dunkel Frucht, viel Grip

Toreye QbA trocken ´20

Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz

27,-

Massale Selection des Pinot Noir von der Côte d'Or, schweren Lössböden. 16 Monate im Holzfass, unfiltriert: dez. Holz, würzig, rote Beeren, stoffig, feiner Stil mit dez. Röstaromen, feiner weicher Abgang

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

Löss auf Kalk, bio, ertragsreduziert, Maischegärung, 5-jähriger Ausbau im neuen Barrique: tiefdunkel, saftige Frucht (Schwarzkirsche, Cassis), herbe Noten, Röstaromen, sehr kompakt, intensiver Abgang

Chätsch Landwein trocken ´19

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

27,5

Löß-/Lehmboden mit Kalk, 3 Wochen Maischegärung mitsamt Stielen, 15 Monate im neuen Eichenholz, keine Filtration: dicht & dunkel, Schoko, Schwarzkirsche, Tannin, fest & druckvoll

Nature dt. Wein trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

28,-

Gneis, spontane Maischegärung & dezent ooxidativer Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: wild & lebendig, frische, präsente Frucht, feine Säure, viel Spiel & Spannung

Nature AOC ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

29,-

Sand & Lehm, Bio, 12-tägige Mazeration, Spontangärung, Ausbau im Piece, unfiltriert, ungeschwefelt: frisch, & verspielt, feine Frucht, etwas Gewürze, schöne, zarte Säure

Landwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

29,5

Lösslehm, Handlese, offene Maischegärung, Ausbau im Teils neuen Piece, unfiltriert, ungeschönt: feine Pinot-Nase (Kirsche, Beeren), Schoko & Gewürze, im Mund Grip, feine Gerbstoffe, seidiger Abgang

Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

31,-

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

€

Flaggschiff Maltesergarten QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

32,-

Lösslehm mit Kalk, alte Reben, selektioniert, altes Holz: weich, kompakt & druckvoll, langer & intensiver Abgang mit Nachhall, Terroir, Kirscharomatik, fruchtbetont

Par NATHUR AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,-

2 Parzellen (Schiefer & Sandstein/Vulkan), Spontangärung, Ganztraubenpresung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftig dunkle Frucht, Noten von Zimt & Pfeffer straff, mineralisch, lebendig

Bellen Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

33,-

Kalkverwitterung, biologisch bewirtschaftet, spontane offene Maischegärung & anschl. Ausbau im kleinen Holz, Battonage, unfiltriert: ätherisch-kühl, Sauerkirsche, Kräuterwürze, zarte Tannine, lang

Prestige oxidativ Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Löss, Spontangärung, oxidativer Ausbau auf der Hefe im Barrique, ungeschönt, unfiltriert, ungeschwefelt: dunkel, saftige Frucht, Gewürze, zupackend & intensiv, schöne Gerbstoffstruktur

Pinot Noir Oratio *** Landwein trocken ´19

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

33,-

Burgunderklone auf Vulkangestein mit Löss, Handlese, Selektion, klassische offene Maischegärung & anschl. Ausbau für ca. 1 ½ Jahre im teils neuen Barrique: kräftig & elegant, feine Tanninstruktur

Pinot Noir QbA trocken ´20

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

34,-

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

Spätburgunder Schwarzkehlchen Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

35,-

Lösslehm, spontane Maischegärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert, & ungeschönt gefüllt: dunkelfruchtig, komplex, dunkle reife Beeren, Kokka, Lakritz, feinkörniges Tannin, dicht, lang, samtig

Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´19

Eymann, Gönnheim, Pfalz

36,-

Kalkreicher Löss, Masalle-Selection von Reben der Cote d´Or, trad. Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique (20% neu): kräftig, vielschichtig, elegant, weiche Frucht, Holz, Rösttöne, Länge

Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

36,-

Glottertäler Eichberg, verwitterter Gneis, 20% Ganztraubengärung im Barrique, teilweise neues Holz: elegant, Noten von Kirsche, dez. Röstaromen, weiche Gerbstoffe, dicht, im Abgang samtig & lang

Steinkreuz Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

Auf 400müN im Sonnenstück, eisenhaltiger Lehm, selektive Handlese, Kaltmazeration, spontane Maischegärung, BSA, 24 Monate Barrique, unfiltriert: saftig, röstig-nussig, vielschichtig, druckvoll

HerrReos Landwein trocken ´17

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

40,-

Kalkhaltiger Lösslehm, mit Stielen 4 Wochen spontan auf der Maische vergoren, 15 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: rote feinnervige Frucht, feinkörniges Tannin, jung, elegant & lang

€

Steinsatz Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

41,-

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

Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

41,5

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

Muschelkalk Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

42,-

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

42,-

25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; spontan vergoren, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang

On the Rocks Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Kiechlingsbergener Oelberg, Vulkanstein, 100% Ganztrauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate in 50% neuer Eiche, Finish im gebrauchten Barrique: karg, 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

Rhini Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

43,-

Jurakalk mit eisenhaltigem Lehm, teilweise entrappt & spontan auf der Maische vergoren, nach 6 Wochen abgepresst, für 20 Monate in 10% neuen & 90% gebr. Assmann-Fässern ausgebaut, unfiltriert

Harte Erde QbA trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

46,-

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

Pinot Noir Typ 3 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

Gneis, Spontane Maischegärung & 24-monatiger Ausbau im Holz, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: elegant & vielschichtig, knackige Kirsche, etwas Kräuter, feine Gerbstoffe, dez. Röstaromen

Pinot Noir Vulkan Landwein trocken ´20

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

49,-

Feuerbacher Steingässle, Kalk mit eisenhaltigem Löss auf fas 500mÜNN. Biodynamisch, Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, anschl. BSA, dann gepresst & für 2 Jahre in teilw. Neuen Barriques ausgebaut: dunkle Frucht, Röstnoten, Vanille, feine Mineralik, viel Tiefe & Spiel, langer Abgang

Cantus Avis Reserve QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

50,-

Alte Reben & Burgunderklone auf Vulkangestein, sehr kleiner Ertrag, 10 Tage Kaltmazeration, 18 Monate im kleinen Holz: pure Eleganz, dunkle Frucht, samtig-seidig, mit viel Druck & Länge

€

Parabole Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

53,-

Bötzinger Eckberg, alte Reben auf Lösslehm, 25% ganze Trauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate 3.Belegung, danach 2. Belegung, unfiltriert: saftige Kirsche, Gewürze, viel Druck, Länge

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,

Pinot Noix QbA trocken ´16

Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron, Mosel

90,-

Schiefersteilhang (Hofberg), ökologisch, lange Maischegärung, 14-18 Monate im Barrique: kühle Eleganz, feine Mineralik & knackig dunkle Frucht, Kräuter, etwas Eisen, straff, super Balance & Spiel

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 Jaspis Deublin Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

73,-

Jurakalk, entrappt, 6-wöchige Maischegärung, Ausbau für 22 Monate im kleinen Holz (50% neu), unfiltriert: pure Eelganz, dunkle Frucht, Würze, Gerbstoffe, durchweg fein & elegant, braucht Zeit

Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im kleinen Holz.

Merlot QbA trocken ´20

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

26,-

Hochreife Trauben, klassische Maischegärung & 17-monatiger Ausbau im Barrique: dunkle, saftig reife Früchte, etwas Pflaume, Zedernholz, präsent weiches Tannin, warmer, kräftiger Abgang

Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´20

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

26,5

Schilfsandstein & Gipskeuper, Handlese, 20 Tage Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im gebr. Barrique: kräftig, dicht, saftig dunkle Frucht, dez. Holznoten, warm & weich im Abgang

€

Merlot Toreye QbA trocken ´19

Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz

27,5

Kalkreicher Löss, Handlese, Maischegärung, Reifung für 18 Mon. im Barrique & Tonneau, unfiltriert:
Bitterschokolade, Brombeeren, feine Holznote, leicht rauchig, satte Sauerkirsche, Tabak

Cabernet Sauvignon Landwein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,-

Biodynamisch, spontane offene Maischegärung & anschl 12-monatiger Barriqueausbau, unfiltriert,
ungeschwefelt: prägnante Kirschfrucht, Paprika, weiche Tannine, im Abgang mit Grip & feiner Würze

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´20

WG Sasbach, Kaiserstuhl

33,-

Vulkangestein in Terrassenlage, Handlese, klassische Maischegärung & anschl. 2-jähriger Ausbau im
neuen Barrique: dunkle Frucht, Tabaknoten, reife Paprika, feine Tannine, kräftig, samtig lang im Abgang

Blaifränkisch QbA trocken ´11

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

29,5

Löss & Muschelkalk, klassische Maischegärung & Ausbau im z.T. neuen Piece, unfiltriert: dicht & kräftig,
gereifte Frucht (dunkle Beeren, Zwetschgenmarmelade), Gewürze, im Abgang sehr warm, weich

Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´19

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

38,-

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 & Spiel

Lemberger Spitzenberg GG QbA trocken ´17

Rainer Wachstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandsteinverwitterungsboden, späte Ernte, selektioniert, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate im
Barrique (40% neue & 60% gebraucht), unfiltriert: dunkle Beeren, Schokolade & Zedernholz, dicht, aber
elegant, dez. Kräuterwürze, perfekte Balance bis in den langen Abgang

Petersbühl Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

100% Lemberger auf kalkreichem Keuper, teilentrappt, 3 Wochen spontane Maischegärung, anschl.
Pressung & Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt & min. geschwefelt: zupackend, elegant

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

Rotweincuvées

Kaiser natür 54 dt. Wein ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

Spätburgunder & Cabernet Sauvignon, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz,
unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: dicht, dunkle Beeren, Kakao, Würze, weich, warm im Abgang

Cuvée rouge Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,5

Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Barrique: intensiv,
saftig & frisch, Beerennoten, dez. Gerbstoffe, sehr stimmig & trinkig

€

Cabernet S QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

Löss auf Kalk, Cabernet Carol & Cabernet Cubin, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique für 3 Jahre: tiefdunkel & intensiv, Cassis, Paprika, präsenste Gerbstoffe, Röstnoten, kräftig langer Abgang

Ernst Combé QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

31,-

Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Schilfsandstein und Gipskeuper, 25 Tage Maische- gärung, 24 Monate in 40% neun & 60% gebr. Barriques, unfiltriert: dunkel, Paprika, straff, intensiv

Beryll QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

33,-

79% Zweigelt, 13% Cabertin, 8% Lemberger, II. & III. belegte Barriques, unfiltriert & ungeschönt im März ´22 gefüllt: extraktreich, saftige Frucht (Kirsche, Zwetschge), Kardamon, Pfeffer, schöne Balance

Maison Rouge Landwein trocken ´20

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

Zwulcher exklusiv QbA trocken ´10

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

38,-

Regent, Spätburgunder & Cabernet Mitos, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique: herbfruchtig, Vanille, Johannisbeere & Waldboden, etwas Zimt, im Abgang würzig-rauchig, kräftig & animalisch

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:

Saphir QbA trocken ´18

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

46,-

Merlot, Zweigelt, Syrah, Cabernet Franc, 2-jähriger Ausbau in 2/3 neuen & 1/3 gebrauchten Barriques: voller Körper, dunkle Kirsche, Süßholz & Kräuterwürze, geschliffenes Tannin, sehr lang

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 ´16

Albrecht 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

Ruländer Spätlese ´20

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

22,-

Löss auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: opulente reife Frucht, Dörrfrüchte, Orangenschale

Müller Thurgau Spätlese ´22

WG Sasbach, Kaiserstuhl

Limburg, Vulkansand, Terrassenlage, abgepresst & im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut, 76,5g nat. RZ

Roter Muskateller Spätlese ´20

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

24,-

Löss auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: reife Fruchtsüße, herbe Kräuternoten, im Abgang feine Zitrusfrische, kompakt, mit dezenter Süße

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

25,-

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

Spätburgunder Rosé Auslese ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

29,5

Löss, vollreife Trauben, selektioniert, vergoren & im Edelstahl ausgebaut: feine Süße ausgeprägte Beerenaromatik (Erdbeeren, Himbeere), elegantes Süße-Säure-Spiel,

Spätburgunder Weissherbst Beerenauslese ´11

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

31,5

kräftiges Lachsrot, etwas Bernstein. Im Geruch feine Fruchtaromatik, die an Feige und Sultanine erinnert, gehaltvoller dichter Körper mit feiner edler Süße, die mit der Fruchtsäure vielschichtig, saftig und sehr nachhaltig dein Wein strukturiert.

Scheurebe Beerenauslese ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

31,5

helles Bernstein im Glas. sehr konzentriert Duft nach Cassis und exotischen Noten, vor allem Maracuja und getrocknete Feigen. Sehr dicht und lang am Gaumen mit hervorstechender Süße.

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	0,25 l	2,5
Peterstaler still	0,50 l	4,-
Peterstaler medium	0,50 l	4,-
Peterstaler	0,75 l	4,8
Hornberger still	1,0 l	5,8

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,8
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,8
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	2,8
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	2,8
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,8
Johannisbeernektar	0,2 l	2,8
Kirschnektar	0,2 l	2,8
Multivitaminsaft	0,2 l	2,8
Saftschorle	0,2 l	2,3
	0,4 l	4,-

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

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

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,-

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	2,5
Portion Kaffee	4,8
Espresso	2,5
Cappuccino	3,-
Milchkaffee	3,-
Heisse Schokolade mit Sahne	3,2
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	3,-
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	5,2
Glas Tee mit Rum	4,-
Grog	4,-
Glühwein	4,-