

Unsere Weinkarte:

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

Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

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

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

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

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

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

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

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

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

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

Unsere Neuentdeckungen:

Weingut roterfaden, Vaihingen, Württemberg

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

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

Weingut Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

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

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

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

Aperitif

€

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

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

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

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

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

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

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

Hofcuvée brut 2015 0.1l 4,50

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl
pur oder aromatisiert

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l 0,25 l 0,75 l

Weisswein

Chardonnay QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 3,90 7,80 23,-

Kalk mit Löß-Lehmauflage, zu 75% in 500l-Tonneau-Holzfässern und zu 25% im Edelstahltank spontan über 6 Wochen vergoren, nach 4-monatiger Vollhefelagerung im März abgefüllt: frisch und animierend, Noten von reifen Birnen. Am Gaumen süffig, sehr milde präsenre Säure, Frische, schöne weiche Mineralität. Sehr Rebsorten-typisch

1.9 Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 3,50 7,- 21,-

50% Weissburgunder & 50% Chardonnay auf Löss gewachsen, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: reife, exotische Frucht nach Melone, dezente Aprikose, etwas nussige Noten, feine Säure, frisch & verspielt

Sauvignon blanc Steingebiss QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz 4,- 8,- 24,-

Auf quarzhaltigem Ton in Appenhofen gewachsen, 12 Stunden Maischestandzeit, Vergärung im großen alten Holz, auf der Feinhefe bis Mai: prägnante Säure, knackige Frucht (Stachelbeere, Kiwi, Zitronengras), dezenter Schmelz, viel Frische, Mineralik & Spiel

Rosé

Rosé Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 3,30 6,60 19,50

Fruchtig-rassiger Rosé aus der Spätburgunder-Traube mit einem kleinen Anteil Merlot. Spontan vergoren & im Edelstahl ausgebaut: Duft nach Himbeere, Erdbeere und einem Hauch Cassis. Am Gaumen bietet er ein aromatisch-frisches Trinkerlebnis.

Rotwein

Pinot Noir Liaison Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 4,80 9,60 29,-

Buntsandstein & Muschelkalk, biologische Bewirtschaftung, mit ca. 30% Rappen auf einer alten Spindelpresse gepresst, spontan vergoren & in gebrauchten Barriques ausgebaut, ohne Filtration, Schönung oder Pumpen gefüllt, zart kräutrig, dunkle Beeren, vielschichtig, zugleich erdig & frisch-tänzelnd, frische knackige Gerbstoffe, im Abgang Frische & Druck

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl 4,90 9,80 29,50

Alte Reben in Terrassenlage auf Vulkanverwitterungsboden, klassische Maischegärung, Ausbau im Barrique: kräftig, würzig, samtiges Tannin, saftig dunkle Frucht, etwas Paprika, Leder, langer, samtiger Abgang

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

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

Rosé

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

Rot

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

Weisswein

€

Gutedel

Bildstöckle Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 21,-

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

Viviser Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 21,-

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

Steingruble Tafelwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-

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

Riesling

QbA trocken ´17

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 21,50

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

Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 21,-

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

Ungeschminkt Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau 22,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung, unfiltriert gefüllt: volle frische Nase (Grapefruit, Stachelbeere), feine Mineralik, weiche Säure, fleural, verspielt, schöne Balance & Länge

Kapellenstück QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 22,-

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

QbA trocken ´17

Albrecht Schwegler, Korb Württemberg 22,-

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

Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,50

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

Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 24,-

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

Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 25,-

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

€

,vom Landschneckenkalk' QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

25,50

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

Underdog Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

26,-

Neuweirer Mauerberg, Granit, Spontangärung, Edelstahl, unfiltriert: dicht, konzentriert, Fruchtsüße & Kräuterwürze, wilde Mineralik, Abgang knochentrocken, mit Länge, vielschichtig, dicht

Weilberg Ungstein QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

26,50

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

Terrassenlage –pur Mineral- Landwein trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,50

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

Feigenwäldchen ,Terrassenlage' QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

32,-

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

Kastanienbusch ,Schiefer' QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

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

Endschleife Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

33,-

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

Stolzenberg GG QbA trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

34,-

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

Ungezähmt Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

34,50

Mineralische Böden, Spontangärung, Edelstahl, unfiltriert: saftige Frucht (Grapefruit, Pfirsich), schönes Süße-Säure-Spiel, viel Druck, Kräuterwürze, weiche Mineralik, Länge & Schmelz, viel Spiel

Saulheimer Hölle QbA trocken ´15

Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

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

Typ 3 QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

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

€

‚Rheinstoff‘ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen

41,50

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

verschiedene Sorten

Müller-Thurgau ‚Pur‘ Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

21,-

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

Silvaner Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,50

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

Sylvaner ‚vom Ton‘ QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

24,-

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

Silvaner Die Kalb QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,50

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

Silvaner Der Held QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

34,-

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

Muskateller Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,-

Lössböden, Spontangärung & Ausbau im Stahl: frisch, aromatisch, feine Nase (gelbe Frucht & frische Blüten), weiche, lebendige Säure, viel Spiel, saftiger Abgang

Chenin blanc QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

28,-

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

Sauvignon blanc

‚Niemandstal‘ Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

23,-

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

Y QbA trocken ´15

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

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

Steingebiss QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

24,-

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

€

QbA trocken ´18

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

24,-

Lösslehm, Spontangärung, Edelstahl, Grapefruit, Limette, Sternfrucht, Stachelbeere und frisch gemahlener weißer Pfeffer, Fruchtsüße, viel Spiel, animierend & lebendig

Oratio QbA trocken ´17

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

24,-

Lößböden, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl, reif-fruchtig, Stachelbeere, Passionsfrucht, Johannisbeeren, präzise und strukturbetont, mit fein balancierter Säure, dez. Schmelz im Abgang

Fumé QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

27,-

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

Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

33,-

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

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

Weissburgunder

QbA trocken ´17

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

19,-

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

Kabinett trocken ´17

Arndt, Köbelin, Eichtsetten, Kaiserstuhl

21,-

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

Löss spontan Kabinett trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

21,-

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

Pinot blanc Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

21,-

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

Gneis QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

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

Der Wilde QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

22,-

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

€

Muschelkalk Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

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

Lösslehm QbA trocken ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

23,50

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

Y QbA trocken ´17

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

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

Wächtelberg Prestige Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

26,-

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

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

26,50

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

Röderswald QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

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

Lösswand Spätlese trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

29,-

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

Landwein trocken ´17

Weingut Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

30,50

Lehmboden, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im großen Holz, unfiltriert: vollmundig, saftiges Kernobst, Röstaromen, Schmelz & weiche Säure, lang, intensiv, elegant

Mandelberg QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,50

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

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

36,50

Landschneckkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung,ahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM, 94 Falstaff

Bellen Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

37,-

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

€

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

52,-

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

Grauburgunder

Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

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

QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

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

Steinkreuz QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

21,-

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

Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

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

Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

25,50

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

Am Altenberg QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

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

Lösswand Spätlese trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

29,-

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

Endhahle fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

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

Weinwerkstatt Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

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

Harte Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

31,-

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

€

Eichberg QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

31,-

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

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

44,50

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

Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

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

Chardonnay

,Raw like Sushi' QbA trocken ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

22,-

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

Gneis QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

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

Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

22,-

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

QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Kalkige Böden, Spontangärung & Ausbau im alten Holz: intensiv gelbfruchtig, schlank, mineralisch verspielt, reife Quitte, Birne, etwas Heu, im Abgang Fruchtigkeit & feiner Schmelz

Zunzinger Rosenberg QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

23,-

Löss-Lehm, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz & Stahl: frische exotische Früchte, weiche Mineralik, im Abgang dezenter Schmelz, weich, elegant

QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,50

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

*** QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

28,50

Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

Prestige Weinwerkstatt Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

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

€

Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´16

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

31,-

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

„Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

32,-

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

Hard Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen

34,-

Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes
Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

„Kaliber 25“ QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

34,-

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

Landwein trocken ´17

Weingut Greiner, Obereggene, Markgräflerland

37,50

Mittelschwerer Lößlehm, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert:
saftige gelbe Frucht, etwas Zitrus, lebhaft Säure, Mineralik, Dichte & Eleganz, lang, intensiv

Weissweincuvées

1.9 Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

21,-

50% WB & 50% Chardonnay auf Löss, klassische Vergärung, Edelstahl: reife, exotische Frucht,
Melone, etwas nussige Noten, feine Säure, frisch & verspielt

Unbeschwert Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

22,-

Riesling, Bacchus & Scheurebe, Spontangärung, Edelstahl: Blüten, dez. Frucht in der Nase, Frische,
grüne Noten, etwas Schmelz im Abgang, weiche Struktur, gradlinig, lebendig

Weiß & Grau Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

22,-

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

„Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

41,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. 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.!

restsüße & edelsüße Weine

Riesling Kabinett feinherb ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l 21,-

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

Roter Muskateller Spätlese ´13

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l 22,-

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

Scheurebe Spätlese ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

0,75 l 22,-

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

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l 22,-

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

Scheurebe QbA feinherb ´17

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

0,75 l 22,-

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

Spätburgunder rosé Auslese ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l 26

Lösslehm, klassisch ausgebaut: animierende Auslese, reife Beerenfrucht, Vanille frische Säure, dezente Süße, im Abgang jugendlich, lebendig, fruchtig, elegant

Riesling ungeniert Landwein ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

0,75 l 26,-

Umweger Stich den Buben, mineralische Böden, Spontangärung, BSA, Edelstahl, unfiltriert: sehr saftig gelbe Frucht, etwas Kräuter, nussig weich, im Abgang Mineralik, Druck & feine Säure

Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Bieselin, Ettenheim, Breisgau

0,5 l 27,50

Betörend intensive Nase nach, Rosen, Hyazinthen und Veilchen, im Mund weich, zarte Süße, getragen von jugendlicher Frische, sinnlich-zarter Abgang, dezente Kräuter im Nachhall

Scheurebe Beerenauslese, Sasbacher Limburg ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 31,-

Vulkanasche, alte Reben, sehr opulent, getrocknete exotische & reife gelbe Früchte, Honig, stützende Säure, dicht, intensiv & komplex

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 36,-

elegante TBA mit dezenter Botrytis, getrocknete Blüten, Honig, Vanille & Karamell, viel Schmelz, dicht, konzentriert & lang

Rosé

Rosé Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

19,50

Fruchtig-rassiger Rosé aus der Spätburgunder-Traube mit einem kleinen Anteil Merlot. Spontan vergoren & im Edelstahl ausgebaut: Duft nach Himbeere, Erdbeere und einem Hauch Cassis. Am Gaumen bietet er ein aromatisch-frisches Trinkerlebnis.

Spätburgunder Rosé Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweiler, Ortenau

22,-

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

Rose de Noirs trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

22,-

Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

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

Sekt

Hofcuvée brut ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

23,-

unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Weissburgunder extra brut ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

Klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Feinhefe, elegant, Noten von Ananas, Kernobst, etwas Brioche, feine Perlage, Frische im Abgang

Chardonnay & Spätburgunder brut ´14

Peter Siener, Birkweiler Pfalz

28,-

Auf der Maische spontan vergoren, anschließend im Champagnerverfahren hergestellt: knochentrocken, körperreich, dezente rote Frucht, Brioche, Schmelz, viel Eleganz & Länge

Zeró Gande Cuvée extra brut ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

33,-

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

Rotwein

€

Spätburgunder

Alte Reben QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

22,-

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

Vom Löss QbA trocken ´12

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

22,-

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

Kaliber 12 QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

22,-

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

Oratio Pinot Noir QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

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

Steinkreuz QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,50

Staufener Schglossberg, Granitporphyr, selektiert, 4-wöchige Maischegärung, 1-jähriger Ausbau in 2-4-jährigen Barriques: Sauerkirsche, Gewürze, Frische, Mineralik & erdige Noten, viel Spiel

Tschuppen Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

25,-

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

Reserve H QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

26,-

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

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

26,50

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

Heitersheimer Maltesergarten Flaggschiff QbA trocken ´16

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

27,-

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

Pinot Noir *** QbA trocken ´15

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

27,-

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

€

Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,50

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

Arzheimer am Fürstenweg QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

27,50

Lößlehm mit Kalk, selektiert, klassische Maischegärung, 12 Monate im kleinen Holz: saftige Eleganz, feine Tannine, gut eingebunden, Kühle kirschfruchtige Nase, präzise, Kalkiger Grip, Kräuterwürzig, Spannung am Gaumen, feiner Bis

Der Wilde QbA trocken ´16

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,50

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

Breitenacker Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

28,-

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

Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

29,-

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

Lösswand *** QbA trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

Alte Reben auf Löss, kleiner Ertrag, lange Maischestandzeit, Vergärung & Ausbau im Barrique: dunkle Beerenfrucht, Schwarzkirsch, etwas Tabak, Röstaromen, druckvoll, elegant, lang

Pinot Noir QbA trocken ´14

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

32,-

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

Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

35,-

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

Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

36,50

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

Kastanienbusch QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

37,-

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

€

Auf dem Haun Qba trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

37,-

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

Rhini Tafelwein trocken ´12

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

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

Aigi QbA trocken ´12

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

39,-

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

Cantus Avis QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

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

Steinsatz Landwein ´16

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,50

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

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winingen, Mosel

40,-

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

Muschelkalk Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Buntsandstein Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Biegarten Prestige QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

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

Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

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

Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

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

€

Harte  Erde QbA trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

44,-

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

Chateau Schembs Landwein trocken ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

Jaspis Landwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

51,-

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

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

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

verschiedene Sorten

Frühburgunder Kaliber 24 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

29,50

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

St. Laurent Kaliber 16 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

24,-

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

St. Laurent Mandelberg QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

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

St. Laurent Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,50

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

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

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

Syrah Jaspis Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

52,-

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

Pinot Meunier Y QbA trocken ´16

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

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

€

Merlot QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,50

Hochreife Trauben, offene Maischegärung, 17-monatiger Ausbau im gebrauchten Holz: volle Nase, reife Zwetschgen, Waldboden, etwas Zedernholz, knackige Gerbstoffe, Abgang, samtig, lebendig

Merlot Qba trocken ´16

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

25,-

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

Lemberger Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,-

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

Lemberger ,Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: dicht, Kirsche & Wildbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, kraftvoll, lang & einnehmend

Lemberger QbA trocken ´10

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

27,-

Lössböden, Vergärung & Ausbau im Barrique, ungeschönt, unfiltriert: Pfeffer, dunkle Beeren, fruchtige Würze, Schoko, im Abgang weich, balsamisch, lang

Blaifränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´15

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

31,-

Keuper, spontan vergoren, kein Pumpen, keine Filtration oder Schönung: dunkle Frucht, Würze & Leder, Kräuternoten, leb. Gerbstoffe, Säure im Rücken, Waldboden, langer Abgang

Lemberger ,Endschleife' Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

Lemberger Glaukos QbA trocken, Paffenhofer Hohenberg Großes Gewächs ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandstein, lange Maischestandzeit, überwiegend gebrauchtes Barrique, tiefdunkle Frucht, etwas zurückhaltend, Graphit, Lakritz & Pfeffer, samtig, im Abgang druckvoll, lang

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl

29,50

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

Cabernet Sauvignon Kontras ´17

Kopp & Swanepoel, Simonsberg, Stellenbosch, Südafrika

44,-

Urgesteinsböden, langsame Reifung, 50% ganze Trauben, 34 Tage Maischestandzeit, 17 Monate in neuer franz. Eiche: tiefdunkel, dicht, saftige Frucht, Tabak, Gewürze, süße Frucht, lang, weich

Rotweincuvées

Cabernet Sauvignon & Merlot Réserve QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

27,-

Kalkstein, klassische Vergärung & 20 Monate Ausbau im Barrique: konzentrierte dunkle Frucht, Schwarzkirsche, dunkle Beeren, Bitterschokolade, Gewürze, weiche Gerbstoffe, voll, langer Abgang

Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

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

Rufus Prestige QbA trocken ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

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

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

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

Cuvée Typ 3 Landwein trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

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

Beryll QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

28,-

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

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

Granat QbA trocken ´12

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

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

Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,30
Peterstaler still	0,50 l	3,70
Peterstaler medium	0,50 l	3,70
Peterstaler	0,75 l	4,30

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,60
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,60
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	2,60
Bio-Birnensaft naturtrüb	0,2 l	2,60
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,60
Johannisbeernektar	0,2 l	2,60
Kirschnektar	0,2 l	2,60
Multivitaminsaft	0,2 l	2,60
Saftschorle	0,2 l	2,10
	0,4 l	3,80

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

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

Bier vom Fass

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

Flaschenbiere

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

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

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

Warme Getränke

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