

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 auf der Weinkarte:

-Weingut Axel Bauer, Bühl, Ortenau:

Was 2014 als Hobby begann, erlebt seit dem Jahrgang 2019 eine rasante Entwicklung. Bauer hat ca. 85% seiner Reben in Steillage an den Hängen des Bühlertals, die Reben stehen auf Granitverwitterungsgestein und profitieren von den kühlen Winden des Schwarzwalds. Biodynamisches Arbeiten ist selbstverständlich. Kellermeister Thorsten Klein vergärt alle Weine spontan, teils im Holz, die Basisweine auch im Edelstahl. Der aktuelle Jahrgang ist ein Quantensprung und lässt uns mit Spannung die kommenden Jahrgänge erwarten...

-Weingut Tomislav Markovic, Breisach am Rhein (schon im Keller, bald im Verkauf):
,Die Vita von Tomislav Markovic ist besonders. Gebürtig aus Offenbach mit kroatischen Wurzeln arbeitete er jahrelang bei einer Großbank, bevor er sich dazu entschied, umzusatteln und eine duale Ausbildung zum Winzer und Önologen beim Weingut Bercher in Neustadt an der Weinstraße zu absolvieren. Da besiegte die Liebe zum Wein den Kapitalismus. Nach Stationen in Volnay und im Douro-Tal gründete er 2016 sein eigenes Weingut und kaufte die Trauben für seine Weine nach dem burgundischen Vorbild der Négociant-Vinificateurs an. Seit 2017 besitzt er eigene Parzellen mit Spätburgunder in Bötzingen und Kiechlingsbergen und seit 2019 auch eine Parzelle mit Sauvignon Blanc. Seine Weine zeichnen sich durch eine ganz eigene Handschrift aus, werden spontan vergoren, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt und mit möglichst wenig Schwefel behandelt.' Gault Millau

...

Aperitif

€

Scheurebe Petillant Naturel ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl	0,1 l	4,5
Birnenschaumwein alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	0,1l	4,-
Cuvée Nr. 31 – alkoholfreier Secco - Grüntee, Wiesenobst, Gartenmelisse Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	0,1l	4,-
Hägensherry - aus Hagebutten Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	3,5
Wehmut Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Apfelwein als Grundlage spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene	5 cl	4,-
Grüne Jagdbirne –von Streuobstwiesen des Albtraufs Birnenschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Die Grüne Jagdbirne, auch unter dem Synonym Metzer Bratbirne bekannt, wurde früher als Scheidebirne in geringen Mengen zur Klärung von Obstweinen auf Grund des hohen Gerbstoffgehalts eingesetzt.	0.1l	4,5
Hofcuvée brut ´17 badischer Winzersekt Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl pur oder aromatisiert	0.1l	4,5

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l

0,25 l

0,75 l

Weisswein

Chardonnay Toreye Alte Reben QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

4,-

8,-

24,-

Biologisch bewirtschaftet, Handlese, Spontangärung & Ausbau im großen Holz, unfiltriert
gefüllt: reife Birne, rauchige Noten, vielschichtig, kräftig, im Abgang nussige Noten &
Schmelz

Riesling Kastanienbusch Rotliegend QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

4,5

9,-

27,-

Rotliegendes, Spontangärung, Ausbau in großem Holz & Edelstahl auf der Feinhefe: Herbe,
leicht gedeckte, pflanzliche Nase, zurückhaltende, gelbe Frucht, Mineralik, feine Säure,
Grip im Abgang

Pino Magma QbA trocken ´19

WG Sasbach, Kaiserstuhl

3,5

7,-

21,-

Cuvée aus 45% Weiss- & 55% Grauburgunder, auf Vulkangestein gewachsen, klassische
Vergärung, zu 20% im Holz & 80% im Edelstahl ausgebaut: Apfelblüten, Birne, Banane und
Walnüsse. Gut balancierte, fruchtig-würzige Säure, die sich weich und harmonisch einfügt.
Kräftig erfrischender Abgang.

Rosé

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

3,6

7,2

22,-

Auf Lößlehmgewachsend vollreif geerntet, Vergärung mit traubeneigenen Hefen & Ausbau im
Edelstahl: dunkle Farbe, frisch, vollfruchtig, Beerennoten, feine Säure, schöne Balance zwischen
Körper & Frische, viel Spiel

Rotwein

Spätburgunder Tschuppen Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland

4,4

8,8

26,-

Auf Jurakalk mit Löss in der Basler Bucht gewachsen, 6-wöchige Maischestandzeit,
Spontangärung & anschließender Ausbau für 22 Monate im gebrauchten Barrique: Noten
von Schwarzkirsche, etwas Leder, reife Tannine, frische Säure, schöne Balance & Länge

D´r Oifache QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

3,2

6,4

Jahgangslose Cuvée, die schon oft als bester Literwein Deutschlands beschrieben wurde:
in diesem Jahr aus Trollinger, Syrah & Regent gekeltert, klassische Maischegärung &
Ausbau in gebrauchten Barriques: dunkles Rubinrot, reife, dunkle Frucht und würzige
Aromen. Noten von Brombeeren, Schwarzkirschen und Holunder, etwas Tabak, schwarzer
Pfeffer und ein Hauch Süßholz

Weiss

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim	1,9	3,8
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	2,-	4,-
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	2,5	4,9
Riesling QbA trocken Varnhalter Sonnenberg WG Varnhalt, Ortenau	2,2	4,4

Rosé

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

Rot

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	2,1	4,2
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	2,2	4,4
Weinschorle vom Qualitätswein		2,5

Weisswein

€

Gutedel

Chasselas Landwein trocken ´18

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 21,-

Lehmböden im Sonnenstück, biodynamisch, Spontangärung, Ausbau auf der Feinhefe im Holz: dez. Kernobst, etwas Hefe & florale Noten, Mandel & Lakritz, klar, saftig & mit viel Zug

Viviser Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 22,-

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

spontan Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 23,5

Selektive Handlese, Spontangärung im gebrauchten Barrique, langes Hefelager, unfiltriert gefüllt: Intensiv, dominant, puristisch und druckvoll

Landwein trocken ´18

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 23,5

Spontan teilweise auf der Maische vergoren, Ausbau im gebrauchten Holz, unfiltriert & ungeschönt: frisch & schlank (9,5 % Vol.), dezente Frucht (Apfel), etwas Schmelz, Hefe, reduktiv, gradlinig

Chasselas Flaggschiff QbA trocken ´19

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 25,-

Heitersheimer Maltesergarten, Handlese, Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz, tägl. Aufrühren: Kräftig & weich, feine Röstnoten, etwas Kerenobst, Vanille, Schmelz im klaren Abgang

Steingruble Tafelwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 25,-

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

MG Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 31,-

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

Riesling

Landwein trocken ´17

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 22,-

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

QbA trocken ´18

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 22,-

Terrassenlage auf Gneisverwitterung, 'Cool Climate' am Beginn des Kinzigtals, Ausbau im Edelstahl: Duft nach reifen Zitrusfrüchten & würzigen Kräutern. fein mineralisch, frische Fruchtsäure.

Typ 1 Vertrauen Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 23,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: reife, frische Frucht, feine Mineralik, vielschichtig & druckvoll im Abgang, Zitrus, etwas grüne Noten, schöne Länge

Kapellenstück QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 23,-

GTraquitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im gebrauchten Holz, Lagerung auf der Feinhefe bis Juli: saftig & elegant, reife Frucht, viel Spiel, weiche Säure, dez. Mineralik

€

Toreye Alte Reben QbA trocken ´18

Eymann, Gönnheim, Pfalz

24,-

Alte, z.T. über 80-jährige wurzelechte Reben, Spontangärung & anschließender Ausbau im alten Holz: komplex, vielschichtig, Zitrusnoten, saftige Frucht (Steinobst), Druck & Länge

QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

24,-

Keuper, ertragsreduziert, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: schlank & frisch, zurückhaltende Frucht (Apfel, Stachelbeere), dez. Gerbstoffe, milde Gewürze, viel Spiel, Länge & Druck im Abgang

Landwein trocken ´18

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

25,-

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

Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

25,-

Ganztraubenpressung. Spontan vergoren und im Stückfass gelagert. Ungefiltert & ohne Schwefelzugabe abgefüllt: frische Frucht, dez. Hefe, Gerbstoffe, markanter, knackiger Abgang

Kastanienbusch Rotliegend QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

Rotliegendes, Spontangärung, Ausbau in großem Holz & Edelstahl auf der Feinhefe: Herbe, leicht gedeckte, pflanzliche Nase, zurückhaltende, gelbe Frucht, Mineralik, feine Säure, Grip im Abgang

Underdog Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

27,-

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

Typ2 Leidenschaft Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

Granitverwitterungsboden, biodynamisch bewirtschaftet, spontan vergoren & im großen Holzfaß auf der Hefe ausgebaut: füllig, vielschichtig, feine Säure, Akazie, saftige Frucht, harmonisch, lang

Schieferterrassen QbA trocken ´18

Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

28,-

12 h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im großen Holz auf der Feinhefe: saftige Frucht, (Limette, Litchi), feine Textur, straffer Körper, weiche Mineralik im Abgang, Länge, ohne fett zu sein

Glaukos GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Alte Reben auf Keuper & Schilfsandstein, Spontangärung: feine Mineralik, kräftig, breitschultrig, viel Substanz, kräutrige Noten, frische Äpfel, leicht rauchig-würzige Noten, dichter, langer Abgang

Hassert Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

30,-

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

Eichberg QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

31,-

Glottertäler Eichberg, auf Granitverwitterung in Steillage: straff & dicht, saftige Frucht, Zitrus, Orange, Mirabellen, präsenste Mineralik, lang & intensiv, knackig-voller Abgang

€

Quo Vadis Landwein trocken ´19

Tomioslav Marklovic, Breisach, Kaiserstuhl

32,-

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

Feigenwäldchen ‚Terrassenlage‘ QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

33,-

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

Fuchsmantel QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

33,-

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

Kastanienbusch ‚Schiefer‘ QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,5

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

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

34,-

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

34,5

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

Ungezähmt Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

35,5

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

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

36,-

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

36,-

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

Typ 3 QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,5

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

Röttgen GG QbA trocken ´18

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

40,-

Karger Boden, 12 h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im Holz auf der Feinhefe: exotische Frucht (Maracuja, Litchi), Limette, dichte Textur, ausgeprägte Schiefermineralik, opulent, lang

€

„Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen

42,5

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

verschiedene Sorten

Vioignier Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

34,5

Granitverwitterung, biodynamisch: voller Körper, dezente Säure, reife gelbe Frucht (Mirabelle), buttrige Noten, weich & lang im Abgang mit schönem Schmelz

(dr) Miller´124 Müller-Thurgau dt. Wein ´18

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

20,-

0,0% RZ, 11% Vol., biodynamisch, spontan vergoren, unfiltriert, ungeschönt: Noten von Mandel, grünem Apfel & Pfirsich, frische Säure, schlank & energiegeladen im Abgang

Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

24,5

Biodynamisch, mit 20% Schalen spontan vergoren, 1 Jahr auf der Vollhefe im Ton ausgebaut, unfiltriert gefüllt: sehr wild, schaliges Kernobst, viel Spiel, Hefenoten, Frische, ein Touch Naturwein

Müller-Thurgau Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

Granitverwitterung, 3 Tage Maischestandzeit, Spontangärung. im gebrauchten Holzfass, Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: vollfruchtig, mineralisch, verspielt, im Abgang Grip & Länge

Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´15

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 Die Kalb QbA trocken ´17

Andi Weigand, Iphofen, Franken

28,5

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

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,-

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

Chenin blanc Kontras ´18

Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika

39,-

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

Goldmuskateller Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

Maischegärung mit 100% Rappen für zehn Tage, Restgärung in gebrauchten Tonneaux, Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: üppige Nase (Rosen, Orange), Honig, etwas Petrol, lactische Noten, knochentrocken, saftig & frisch im Abgang, langer Nachhall

€

Gewürztraminer Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

25,-

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

Gewürztraminer MDG #5 Landwein trocken

Eymann, Gönheim, Pfalz

33,-

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2018) 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

42,-

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

Handwerk Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,-

Granitverwitterung, Vergärung & Ausbau im Edelstahl : duftig, (Holunder), verspielt, schönes Süße-Säurespiel, dez. Grasige Noten, Zitrus, Passionsfrucht, im Abgang vibrierend & frisch

QbA trocken ´18

Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

Klar & frisch, prägnante Frucht (Grapefruit Maracuja), jugendliche, weiche Säure, viel Grip, im Abgang mineralisch, fruchtig, Zitrusnoten, super Balance

Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

25,-

Selektive Handlese mit anschließender Maischestandzeit, schonende Pressung, Reduktiver Ausbau im Edelstahltank & 25% gebrauchtem Barrique, langes Hefelager. Kraftvoll, viel Substanz & Frucht

Meisterstück Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

32,-

Granitverwitterung, lange Lese, teilweise Ganztraubenpressung, Spontangärung in neuen & gebrauchten Tonneaux aus Cher-Eiche. Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juli : elegant & lang, reife gelbe Frucht, viel Grip, dez. Röstnoten & zarte, feine Säure im Rücken, langer, straffer Abgang

Meisental / Bienenfresser Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Löblehm, Vergärung & Ausbau im gebr. Barrique, unfiltriert & ungeschönt gefüllt : Noten von Apfel, Maracuja, Pfeffer, etwas Kräuter, dez. Schmelz, im Abgang druckvoll, mineralisch, lang

Heerkretz Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

36,-

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

€

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

55,-

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

Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

56,-

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

Weissburgunder

Kabinett trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

23,-

Lösslehm, Vergärung & Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration: Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

Löss Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

23,-

Löss, Bio, Spontan, unfiltriert: klar & frisch, gelbe Frucht, feine Säure, super Balance, einfach ‚straight‘

vom Landschneckenkalk QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

26,5

Tertiärer Landschneckenkalk, späte Lese, extrem selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Ausbau & Lagerung auf der Feinhefe im Stahl bis Mai: frische, saftige Frucht, feinmineralisch, super Balance

Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

26,5

Oberrotweiler Käseberg, Löß mit Kalk: frühe Lese, Spontan im gebrauchten Holz vergoren, nach 8 Monaten BSA im neuen Barrique, Ausbau im Edelstahl: gradlinig, intensiv, Kernobst, viel Spiel

Muschelkalk Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

27,-

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

Landwein trocken ´17

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

27,5

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

Lügle Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

29,-

Jurakalk, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz: saftige gelbe Frucht, nussige Noten etwas Vanille, voll & kräftig, vielschichtig, mit langem, straffem Abgang

€

Lösswand *** Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

29,-

45 Jahre alte Reben, biodynamisch, langsame Gärung, Ausbau im kleinen Holz: dicht, jugendliche Nase mit Vanille, Brioche, Schmelz, Birne, Quitte, Nüsse, Abgang, lang, dicht, elegant

Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland

31,5

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

Mandelberg QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,5

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

Eichberg QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

33,-

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

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

37,5

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

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

53,-

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

Grauburgunder

Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

22,-

60% spontan vergoren & im gebrauchten Barrique ausgebaut, BSA, 40% Ausbau im Edelstahl: kraftvoll und fein strukturiert, ausgewogene Frucht, leichte Röstaromen & dezente Säure

QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

22,-

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

Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

23,-

Auf Gneis im Glottertäler Eichberg gewachsen, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: klar & frisch, prägnante Mineralik, etwas kernobst, nussige Aromen, super Balance, dez. Schmelz im Abgang

dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´18

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

€

Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

24,-

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

64_SE Landwein trocken ´17

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

Vorteigmethode, spontane Maischegärung, unfiltriert: vielschichtig, druckvoll, feines Säurespiel, im Abgang reifes schaliges Kernobst, im Abgang sehr trocken, feine Tannine, kräftig, lang anhaltend

Réserve QbA trocken ´17

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,-

alte Reben auf Gneis, kleiner Ertrag, Spontangärung & Ausbau im Holz & Edelstahl: kraftvoll knackiges Kernobst, Mineralik, Röstaromen, viel Spiel, straffer, langer Abgang

Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

28,-

Glottertäler Eichberg, Gneis in Steillage, Spontangärung & Ausbau auf der Hefe im Holz, leichte Sedimentation: Kräftiger, dicht, mineralisch, mit Grip, dez. Röstaromen, Kernobst, viel Druck, lang

Lösswand *** Spätlese trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

45 Jahre alte Reben auf Löss, biodynamisch, langsame Gärung, Ausbau im Holzfass: kräftig, volles Mundgefühl, Birne, Quitte, etwas Röstaromen, im Abgang dez. nussig, feine Säure, lang & warm

Weinwerkstatt Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

31,5

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 ´17

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

34,-

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

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

45,5

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

55,-

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

Blanc Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau, Baden

23,-

Biodynamisch bewirtschaftet, keine Schönung, keine Säuerung, keine Filtration, kein Pumpen: In der Nase Mandel, würzige Noten, etwas Vanille. Frisches Kernobst, weiche Säure, dez. Schmelz, elegant, schöne Balance

€

QbA trocken ´18

Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau

23,5

Vergärung & 9-monatiger Ausbau im Edelstahl: frisch-fruchtig, Pfirsich & etwas Zitrus, reifer Apfel, zarte, gut integrierte Säure, im Abgang dezente Fruchtsüße, feiner Schmelz

Toreye Alte Reben QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

24,-

Biologisch, Handlese, Spontangärung & Ausbau im großen Holz, unfiltriert: reife Birne, rauchige Noten, vielschichtig, kräftig, im Abgang nussige Noten & Schmelz

QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

24,5

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

Réserve QbA trocken ´18

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,-

Alte Reben auf Granitverwitterungsgestein, kleiner Ertrag, Ausbau für 10 Monate im Barrique auf der Feinhefe: elegant, Frisch & druckvoll, Kernobst, Brioche, feine Säure, im Abgang Heu, Schmelz, Länge

Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

32,-

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

Feminin Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

32,-

Naturwein, 4 Wochen auf der Maische gelagert, Spontangärung, im Barrique ausgebaut & ohne Schwefelzugabe und Filtration naturtrüb gefüllt: straffe Säure, Hefe, Orange-Töne, Druck & Länge

,Réserve QbA trocken ´17

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

33,-

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 ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen

35,-

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

Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

38,5

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

Herrenberg Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,-

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

Goldenes Horn Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

41,-

Sieffersheimer Goldenes Horn, Rheinhessen, Lehm & Porphyrt, 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

Weissweincuvées

WildWildWhite QbA trocken ´18

Andi Weigand, Iphofen, Franken

22,-

Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, Spontangärung, klassischer Ausbau im Edelstahl, frisch, feinfruchtig (Stachelbeere, Pfirsich), leichte Mineralik, viel Spiel, sehr trinkig, macht Spaß

Weiß & Grau dt. Wein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

22,5

WB & GB, kurze Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert: dezente Nase (Apfel mit Schale), präsenste Mineralik, Grip & weiche Säure, etwas reduktiv, schlank & straff im Abgang

Orange Wine Blacklist Landwein trocken ´17

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

WB, GB & Gewürztraminer, Maischevergoren, zu 100% im Holz ausgebaut: rund & stimmig, getrocknete gelbe Früchte, dez. Blüten & Bröchenoten, schöne Länge mit viel Extrakt,

Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

28,-

Glottertäler Eichberg, Gneis, 12h Maischestandzeit, schonende Pressung, separat auf der Hefe im Holz ausgebaut, anschl. cuvetiert: voll, weich, super Balance, gelbe Frucht, etwas Grip, lang

Erdreich Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

32,-

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

32,-

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

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

33,-

70% GB & 30% Chardonnay aus 4 Parzellen, Spontangärung, 12 Monate im zweitbelegten Barrique: kräftig-weicher Burgundertyp, saftig dezente Frucht, Röstaromen, Heu & Blüten, lang, geschmeidig

„Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

42,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

Rosé

Rosé 2018 QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

21,-

Trollinger, Muskattrollinger, Zweigelt, Merlot, Lemberger & Pinot Noir, Spontangärung im Edelstahl: herbfruchtig (Preiselbeere, Hagebutte), feinwürzig, schöne Balance, zarte Gerbstoffe im Abgang

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,-

Lößlehm, reife Beeren, Vergärung mit traubeneigenen Hefen & Ausbau im Edelstahl: dunkle Farbe, frisch, vollfruchtig (Beeren), feine Säure, schöne Balance zwischen Körper & Frische, viel Spiel

PetNat

Weiß ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau, Baden

24,5

Pinot-Cuvée, bio, ungeschwefelt, unfiltriert, ungeschönt, mit Hefe abgefüllt: leicht moussierend, knackiges Kernobst, Brioche, Hefenoten, füllig, spannend, lang

Endless Summer ´19

Aaron Schwegler, Korb Württemberg

24,5

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

Sekt

Hofcuvée brut ´17

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

Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

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

Cuvée Prestige extra brut ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

28,-

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, hergestellt in traditioneller Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift und von Hand abgerüffelt. feinerperliger, eleganter Jahrgangssekt

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

Blanc vom Blanken brut nature ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

33,-

100% Chardonnay, klassische Flaschengärung, 3 Jahre gelagert, biodynamisch bewirtschaftet, gefüllt ohne Dosage: feinperliger, knackig frische Frucht, Zitrus, Schmelz & feine Perlage im Abgang

Vintage brut nature ´11

Eymann, Gönheim, Pfalz

38,-

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

Rotwein

€

Spätburgunder

Holzfass QbA trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

23,-

Lösslehm, 2-tägige Kaltmazeration, langsame Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im großen Holz: frische, präsenzte Kirschfrucht, feine Gerbstoffe, Gewürze im Abgang, straff & lebendig

Oratio Pinot Noir QbA trocken ´16

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

23,-

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

Alte Rebe QbA trocken ´16

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

23,-

Glottertäler Eichberg, Granitverwitterungsboden, 14-tägige Maischegärung, anschl Kaltmazeration, BSA & Ausbau für 12-15 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: reife Cassis, dez. Holz, Tabak, warm

QbA trocken ´18

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

23,-

Auf Gneis & Lößlehm gewachsen, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Barrique: dunkle Kirschfrucht, viel Würze, & feine Säure, im Abgang frisch, zupackend, samtiger Nachgang

QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,-

Gneis mit Muschelkalk, kühle lange Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Holz: filigran, knackige Frucht (Sauerkirsch), dez. Holznoten, etwas Kräuter, viel Spiel, im Abgang Grip & Frische

Alte Reben QbA trocken ´13

Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

24,-

Löss auf Kalk, biologisch bewirtschaftet, Ausbau im Holz: kräftig, reife dunkle Frucht, Noten von Lakritz, Schwarzkirsche, zupackend, weicher Abgang

Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggene, Markgräflerland

24,-

Lösslehm im Mauchener Sonnenstück, Kaltmazeration, spontane Maischegärung & BSA, Ausbau für 24 Monate im gebrauchten Barrique: frische Kirschfrucht, Würze & erdige Noten, weicher Abgang

Landwein trocken ´17

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

selektive Handlese, offene Maischegärung, 14-tägige Maischestandzeit & Unterstoßen der Maische, 13 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques, BSA, unfiltriert gefüllt: würzig & filigran, feine Säure, frische Kirschfrucht, straffer Abgang, eleganter Typ mit super Balance

Tschuppen Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

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

Baden rot Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

26,-

Biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung im Edelstahl, Ausbau im Barrique kein Pumpen, keine Schönung, keine Filtration: reife, rote Frucht, Röstnoten, Süßholz, schöne Textur, weicher Abgang

Steinkreuz QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

26,-

Staufener Schlossberg, Gneis mit Muschelkalk, abgebeert, klassische Maischegärung im Holz, Ausbau im teilw. Neuen Barrique: klare Struktur, feine Tannine, straffe Frucht, Würze im Abgang

€

Pinot Noir Landwein trocken ´18

Roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,5

Muschelkalk, etrappt, 4 Wochen Maische, spontan vergoren, Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert: kühl & schlank, rote Beeren, Kräuter, ätherisch, knackig & elegant, lang anhaltend

Reserve H QbA trocken ´12

Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

Löss auf Kalk, alte Reben, kleiner Ertrag, 5 Jahre im neuen Holz, 1 Jahr Flaschenreife: samtig & dicht, reife Zwetschge, Pfeffer, weiche Gerbstoffe, im Abgang druckvoll, etwas balsamisch, lang

Landwein trocken ´17

Wasenhaus, Staufen, Breisgau

27,-

Kalk & Löss, spontan vergoren, in gebrauchten Barriques ausgebaut, unfiltriert: feingliedrig, puristisch, kühle Frucht, feine Gerbstoffe, schlanke, belebende Säure, Grip im Abgang

Pinot Noir *** QbA trocken ´16

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

28,-

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

Flaggschiff Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

28,-

Lehm-Löss, alte Reben, ertragsreduziert, altes Holz: kräftig, reife Kirschfrucht, weich, kompakt, im Abgang warm, druckvoll, sehr samtig & lang

Arzheimer am Fürstenweg QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

28,5

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 Biss

Rèserve QbA trocken ´17

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,5

Auf Gneis & Lößlehm gewachsen, alte Reben, kleiner Ertrag, 12-monatiger Ausbau im Barrique: kühle, intensive Nase, zupackende Gerbstoffe, Schwarzkirsche, Eukalyptus & Gewürze, viel Druck

Windspiel Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

29,-

Herbolzheimer Kaiserberg, Löss mit Kalk, abgebeert, spontane Maischegärung, Ausbau für 10 Monate im gebrauchten Holz & Edelstahl, unfiltriert: Himbeere, rote Früchte, etwas Kakao

Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

30,-

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

Talrain Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

31,-

Kalkig-lehmige, in einem Kessel auf 500 mÜN & von Wald umgebene Lage, Spontangärung, 21-monatiger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: Sauerkirsche, balsamische Noten, etwas Eukalyptus, straff, schönes Säurespiel & feines Tannin im Abgang

Lösswand *** QbA trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

31,-

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 ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

33,-

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

Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´17

Eymann, Gönheim, Pfalz

35,-

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

35,-

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

Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

37,5

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

38,-

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

Auf dem Haun QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

38,-

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

Steinkreuz Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

38,5

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

Cantus Avis QbA trocken ´15

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

40,-

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 trocken ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

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

Walis Landwein trocken ´17

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,5

Jurakalk, biodynamisch, spontan vergoren, Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: frische, offene Nase (Kirsche, Tee), Gewürze, erdige Noten, straffe Säure, jugendliche Gerbstoffe, lang

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winingen, Mosel

41,-

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

41,-

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

41,-

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

Engelsfelsen Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

41,-

Granit-Steillage im Bühlertal (bis 75°), hohe Temperaturunterschiede, biodynamisch, Spontangärung, kein, Pumpen, keine Filtration, keine Schönung, min. Schwefel: tiefdunkel, vielschichtig, spannend, erdige Noten, Mineralik, Grip, dunkle Frucht, noch verschlossen

On the Rocks Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

41,-

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

Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

43,-

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

43,-

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 ´14

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

45,-

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

Parabole Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

52,-

Bötzingen 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 Pinot Noir Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

55,-

Jurakalk, alte Reben (ca. 50 Jahre), kleiner Ertrag, 50% Ganztrauben, Spontangärung & Ausbau im 225 l-Fass (20% neu), unfiltriert gefüllt: pure Eleganz, sehr jung, vielschichtig, stoffig, lang

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

65,-

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

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

St. Laurent Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

28,-

Muschelkalk mit Lösslehm, Spontangärung, Ausbau im teilweise neuen Holz: kräftig, dunkle Frucht, Leder, saftige Nase, präsente samtige Gerbstoffe, im Abgang, saftig, warm, elegant & lang

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

29,-

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

Syrah Jaspis Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

a. A.

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

Merlot Toreye QbA trocken ´17

Eymann, Gönheim, Pfalz

26,-

biodynamisch, traditionelle Maischegärung, Ausbau in franz. Tonneaux & Barriques, unfiltriert: Fruchtiges Bouquet (Kirsche, Johannisbeere), leicht rauchig, dicht, viel Saft, druckvoll & mit viel Länge

Piros Merlot Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

32,-

Ertragsreduziert, 6 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im gebrauchten 600 l-Holzfass, unfiltriert, ungeschönt: Blaubeere, Hibiskus, sehr saftig, Würze & Frucht, langer Abgang

Lemberger Felix QbA trocken ´18

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

24,-

Schilfsandstein & Keuper, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: kräftig dunkle Frucht (Brombeere, Schwarzkirsche), Pfeffer & Nelken, frische Gerbstoffe, gradlinig, fein

Lemberger Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

27,-

biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, Spontangärung, Korbpresse, zu 2/3 entrappt, auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: kühle Eleganz, feines Tannin, Kirsche & Johannisbeere, klar

Lemberger ‚Ernst Combé QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: voller Körper, Kirsche & Waldbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, druckvoll, lang & einnehmend

Blaufränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´15

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

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 ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

37,-

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 Pfaffenhofener Spitzenberg GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

38,-

Schilfsandstein, alte Reben, kleiner Ertrag, lange Maischegärung, Ausbau im Barrique: dicht, dunkel, konzentriert, feinkörniges Tannin, Brombeere, Schwarzkirsche, Schokolade & Pfeffer, Länge & Druck

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 45 Landwein trocken ´16

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

30,-

Spontangärung, 2Jahre Holzfass, ungeschwefelt, unfiltriert: kräftig, knackig, Cassis, reife Paprika, Thymian, Würznoten, langer, druckvoller Abgang mit Wärme

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

30,-

Vulkangestein, klassische Maischegärung, 18 Monate Barriqueausbau: tiefdunkel & würzig, Noten von Cassis, Paprika, Pfeffer, präsent, knackige Gerbstoffe, langer, intensiver Abgang

Cabernet Sauvignon Kontras ´17

Kopp & Swanepoel, Simonsberg, Stellenbosch, Südafrika

45,-

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

Kaiser Cuvée 27 Landwein trocken ´16

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

28,-

50% Spätburgunder, Cabernet Mitos & Dunkelfelder, Spontangärung, ungeschwefelt, unfiltriert: 2 Jahre teilweise neues Holz, kräftig, dunkel, vollreife Beeren, Leder, komplex, einnehmend

Rufus Prestige QbA trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

28,-

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

Lacrima QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

28,-

Merlot, Cabernet Sauvignon & St. Laurent, Maischegärung, Ausbau im neuen & gebrauchten Holz: kräftig, dunkelbeerig, Lorbeer, Piment & Zimt, samtig-weicher Abgang mit viel Druck & Schmelz

Beryll QbA trocken ´17

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

30,-

Zweigelt, Lemberger, Cabernet franc & Merlot, Keuper, 2-jähriger Ausbau in gebrauchten Barriques: tiefdunkel, Schwarzkirsche & Zimt, dez. Rauchnoten, feine Säure & Tannine, viel Spiel

Ernst Combé QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Lemberger, Merlot, Cabernet franc & Syrah, 26 Tage Maischegärung, Ausbau im Barrique, unfiltriert: reife Schwarzkirsche, Cassis, Gewürze, kräftig, Biss, dicht, intensiver, samtiger Abgang

Typ 3 Liebe Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

30,5

Cabernet Mitos, Acolon & Pinot Noir, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert: tiefdunkel & mit viel Power, Beeren, Gewürze, Leder, Röstaromen, samtig, kräftig, lang

€

Zwulcher Exklusiv QbA trocken ´07

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

34,-

Regent, Spätburgunder & Cabernet Mitos, 3 Jahre Barrique: sehr kräftig, reife dunkle Beeren, Vanille, erdige Töne, Reifenoten, Speck, Bitterschokolade, unheimlich druckvoll, lang, spannend

Saphir QbA trocken ´16

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

30,-

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

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

55,-

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 ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

61,-

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

Riesling Vulkanstein Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

22,-

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

Rieslaner Auslese ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

0,375 l

26,-

Kalkhaltige Böden, extrem selektionierte, überreife Trauben, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: konzentrierte Süße & Säure, super Balance, Noten von Aprikosen, Karamell & Blüten

Goldschatz Trockenbeerenauslese

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

0,375 l

33,-

Sauvignon Blanc, Ortega, Huxelrebe, Rieslaner, TBA-Cuvée aus 6 Jahrgängen(1993-2011): opulent & intensiv, exotische, reife gelbe Frucht, Noten von Nougat, Schokolade & Kaffee, Länge

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

36,-

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

Mineralwasser

		€
Peterstaler	0,25 l	2,3
Peterstaler still	0,50 l	3,7
Peterstaler medium	0,50 l	3,7
Peterstaler	0,75 l	4,3
Hornberger still	1,0 l	5,40

Säfte

Orangensaft Direktsaft	0,2 l	2,6
Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau	0,2 l	2,6
Bio-Pflaumennektar	0,2 l	2,6
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	2,6
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,6
Johannisbeernektar	0,2 l	2,6
Kirschnektar	0,2 l	2,6
Multivitaminsaft	0,2 l	2,6
Saftschorle	0,2 l	2,1
	0,4 l	3,8

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	2,2
	0,4 l	3,4
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,7
	0,5 l	3,6

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,8
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,8
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,6

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,4
Portion Kaffee	4,6
Espresso	2,4
Cappuccino	2,8
Milchkaffee	2,8
Heisse Schokolade mit Sahne	3,-
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	2,5
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	4,8
Glas Tee mit Rum	3,8
Grog	3,-
Glühwein	3,7