

# 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 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

Da macht jemand Naturwein am Kaiserstuhl und wir haben's nicht gemerkt... Umso mehr freuen wir uns über die spannenden Bio-Weine des kleinen Familienbetriebs mit Lagen im Winkler- & Föhrenberg, die ganz ohne Reinzuchtheften, Filtration oder Schönung sowie mit wenig oder gar keinem Schwefel auskommen.

-Weingut Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

Ganz im Süden, kurz vor Basel liegt dieser kleine Mischbetrieb, der 2000 von Dirk Brenneisen als Quereinsteiger mit Schwerpunkt Weinbau gegründet wurde. Die Geschichte ist allerdings pures Understatement: Brenneisens Weine sind durch die Bank charakterstarke, eigenständige Gewächse, die große Vergleiche nicht scheuen müssen

Kürzlich wieder eingetroffen:

was Wildes aus Franken sowie die neuen Jahrgänge von Wachtstetters aus dem Zabergäu

# Aperitif

€

Cuvée Nr. 31 – alkoholfreier Secco - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Grüntee, Wiesenobst, Gartenmelisse	0,1l	4,-
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,-
Hägen-Scherry Thomas Rabel, Owen, Württemberg Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequetcht, als Fruchtwein vergoren, aufgespritzt und im Holzfass gelagert	5 cl	4,-
Apero Gris ´18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant	5 cl	5,5
Grüne Jagdbirne –von Streuobstwiesen des Albtraufs Birnschaumwein 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

Riesling Kabinett trocken Granit ´20

Weingut Schloss Ortenberg, Ortenau

3,5

7,-

21,-

Auf Granitverwitterungsgestein gewachsen, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl:  
Zitrusnoten, gelbe Früchte & etwas Kräuter, feine, nicht aufdringliche Säure, dezente  
Mineralik, Frische im Abgang

Cuvée White Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

3,6

7,2

22,-

Bacchus, Müller Thurgau, Silvaner & Scheurebe, direkt gepresst, spontan vergoren & 9  
Monate auf der Hefe im alten Holz ausgebaut, ungeschwefelt, unfiltriert gefüllt: frisch,  
saftig, gelbe reife Frucht, lebendige Säure, verspielt & trinkig

Cuvée C4 Landwein trocken ´18

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

3,8

7,6

22,5

Weissburgunder, Grauburgunder Chardonnay & Riesling, biologisch bewirtschaftet, zu  
80% im Edelstahl & 20% im Barrique ausgebaut: exot. Frucht, Mineralik & Frische

Gutedel Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

5,5

11,-

33,-

Knetiger Lehm Boden mit Kalk, Spontangärung, 12 Monate auf der Feinhefe im Holz gereift,  
unfiltriert: gelbe Frucht, dezentes Holz, feine Säure, viel Spannung, Mineralik & Eleganz

## Rosé

Rosé QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

3,8

7,6

22,5

Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Lemberger, Muskattrollinger, Trollinger, Edelstahl, 10 Monate auf der  
Feinhefe, unfiltriert gefüllt: leuchtende Farbe, saftige Beerenfrucht (Himbeere, Kirsche, Hagebutte),  
gute Struktur, knochentrocken, im Abgang Grip & Frucht, animierend

## Rotwein

Spätburgunder Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

5,-

10,-

30,-

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

Merlot QbA trocken ´19

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

4,7

9,4

28,-

Löss auf Kalk, Südlage, klassische Maischegärung, 24-monatiger Ausbau im Barrique: saftig  
fruchtige Nase (Kirsche, Beeren), etwas Kräuter, dez. Pfeffer, Röstaromen, sehr weich, viel  
Schmelz

Cuvée Louis QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

4,-

8,-

24,-

Spätburgunder, Lemberger & Cabernet Cubin auf Gipskeuper, trad. Maischegärung,  
Ausbau über 16 Monate in gebrauchten Barriques, unfiltriert gefüllt: dunkle Beeren, Tabak,  
Vanille, etwas Rauch, feines Tannin, stützende Säure, sehr kompakt & stimmig

**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

**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 ´20

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 20,-

Lehmböden, nach Maischemazeration abgepresst, spontan im Stückfass mit 10% ganzen Trauben vergoren & ausgebaut: klar & saftig, dez. Frucht, mit viel Zug im Abgang

Lädde Landwein trocken ´19

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 21,5

Schwerer Lettenboden, spontan vergoren, 12 Monate auf der Feinhefe gereift, unfiltriert gefüllt: gradlinig feiner, intensiver Gutedel, Kernobst, etwas Nuss, feine Säure, dezenter Schmelz

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 fleurale 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

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

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 33,-

Knetiger Lehmboden mit Kalk, Sponjtangärung, 12 Monate auf der Feinhefe im Holz gereift, unfiltriert: gelbe Frucht, dezentes Holz, feine Säure, viel Spannung, Mineralik & Eleganz

## 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 ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 22,-

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

Muschelkalk QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 22,-

Muschelkalk, Edelstahl: rauchig, Zitrone, Grapefruit, frische Säure, feine Mineralik

Kapellenstück QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 23,-

Granitverwitterungsboden, 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 ´19

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 ´19

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

# Am Dachsberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

25,-

30% Buntsandstein, 70% Muschelkalk, Spontangärung: saftig gelbe Frucht (Aprikose, Zitrus), feine Mineralik, feine Säure

# Kalkstein QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

25,5

Kalkstein & Löss: 20 Stunden Maischestandzeit; 1/3 im Holz, 2/3 im Edelstahl, langes Hefelager: frisch & animierend, Zitrus, reifes Steinobst, im Abgang mieralisch geprägt, viel Spiel & Leichtigkeit

# Underdog Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

27,-

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

# 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

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

32,-

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

# Terrassenlage QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

Rotliegendes, spontan vergoren, 3 Jahre im Stückfass ausgebaut, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: stoffig-mineralischer Riesling, reife Frucht, voller Körper, Lang & vielschichtig, sehr eigen

€

# Kastanienbusch Schiefer Inox QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

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

# 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 Edelstahl: 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

# 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

# Mühlberg GG QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

35,-

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

# 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 ´20

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

# 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

Viognier 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

Rivaner Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

23,-

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

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´19

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 ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

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

Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

22,-

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

Silvaner Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

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

Sylvaner Zöld Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

28,5

Biodynamisch, 2 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung & 9-monatiger Ausbau im 1200l-Fass, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: vielschichtig, etwas Zitrus, Orangenschale, Blüten, grüne Frische

Silvaner Probstey QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

34,-

Karge Lage, Kalk mit Mergel, 48h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im 500l-Holzfass, langes Hefelager: stoffig & gut strukturiert, Brioche, reifes Kernobst, merialisch straffer, langer Abgang



€

### 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

### Souvignier Gris Prestige Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

32,5

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

### Scheurebe der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

### Gelber Muskateller QbA ´20

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

22,5

Lehm auf Granit, 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl: klar & frisch, Muskatnote, Kernobst

### 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, Gönnheim, Pfalz

36,5

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

QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,5

Kalk, nach 24h gepresst, 95% Edelstahl, 5% Holz, Vollhefelager, frisch, fruchtig, lebendig

€

## Prestige Maischevergoren Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

32,5

Löss, Orange Wine, spontan auf der Maische vergoren, 2 Jahre Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert gefüllt Gewürze, kandierte Zitrusfrüchte, Marzipan, Sojasauce, zupackend, aromatisch, feine Gerbstoffe, weicher Abgang, dez. Beerenaromen

## 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 ´20

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'

### Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

### Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

26,5

Oberrotweiler Käsleberg, 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 ´19

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.

### Lösswand \*\*\* Spätlese trocken ´20

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 ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 32,-

Lehmböden im Sonnenstück, schonende Ganztraubenpressung, spontan im Halbstückfass vergoren & anschl. Auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, druckvoll, intensiv

### 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

### Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 45,-

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

### Möhlin Landwein trocken ´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 anschl. 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl. gefüllt

## Grauburgunder

### Kabinett trocken ´21

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

### dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´19

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 ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 24,-

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

### Orchidea Spätlese trocken ´20

WG Sasbach, Kaiserstuhl 25,5

Sasbacher Limburg, Vulkanascheböden, vollreif geerntet, Vergärung im Edelstahl, Ausbau im 500l-Fass: kräftig & weich, reifes Kernobst, Mirabelle & Melone, feine Säure, rauchig, lang, elegant

### Molassefels Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 27,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: intensiv, Holzwürze, Brotrinde, Kernobst, voller, feinnerviger Körper mit viel Druck, enorme Länge

€

Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,5

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

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 ´18

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 ´18

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

Molassefels Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

27,5

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

Cantus Avis QbA trocken ´19

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

28,5

Löss auf Vulkangestein, Vergärung & Ausbau im gebrauchten Piece: feine Kernobstnase, elegant, dezenter Holzeinsatz, Röstaromen, feiner Schmelz im langen Abgang, super Balance

Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

28,5

Keuper & Muschelkalk, rekultivierte alte Lage, Korbpresse, Spontangärung, 2-jähriger Ausbau in 2 Barriques, ungeschwefelt, unfiltriert: knackiges Kernobst, viel Spiel, ausgeprägte Mineralik, Brioche

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 ´20

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 ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

34,-

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

## 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, Oberegggenen, 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 Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

22,-

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

### C4 Landwein trocken ´18

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

22,5

WB, GB, Chardonnay & Riesling, 80% Edelstahl, 20% Barrique: exot. Frucht, Mineralik & Frische

### Gewürzschlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

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

### Ménage a Trois Toreye QbA trocken ´19

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

24,-

Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, handgelesen, gemeinsam spontan vergoren im Holzfass. Wildkräuter, reife gelbe Frucht, Rauchnoten. Feingliedrig, elegant mit guter Konzentration & Dichte

### Komposition Pinot Landwein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

WB & GB, selektive Handlese, Spontan vergoren im gebrauchten Barrique langes Hefelager, unfiltriert gefüllt: Noten von Apfel, Quitte, viel Grip, zupackend, stoffig, dez. Schmelz im Abgang

### La Brume dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

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

€

Santis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

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

Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

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

Weiss dt. Wein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

28,5

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

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 ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

33,-

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

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

## Rosé

Rosé QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

22,5

Edelstahl, 10 Monate auf der Feinhefe, unfiltriert gefüllt: leuchtende Farbe, saftige Beerenfrucht (Himbeere, Kirsche, Hagebutte), gute Struktur, im Abgang Grip & Frucht, animierend

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

Spätburgunder, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: Hefenoten, feine Gerbstoffe, zarte Beerennoten (Himbeere, Johannisbeere), straffe Säure, schlank & verspielt, dez. Schmelz im Abgang

Maison Rosé Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

31,5

CS, Merlot & Pinot Noir (CS & Merlot direkt gepresst, Pinot Saftentzug), Spontangärung im jungen Holz, Ausbau auf der Feinhefe bis Juni: saftig (Beeren), dez. Röstnoten, kräftige Struktur, Körper

## 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

Chardonnay Spätburgunder brut

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 28,5

Ausbau im Holzfass, klassische Flaschengärung, Schimmert altrosa, Noten von Erdbeere, Brioche & Zitrus, feine Perlage, langer klarer Abgang

Cuvée Prestige extra brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 32,-

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

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

No. 1 Blanc de Noirs brut nature ´14

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 36,5

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

Vintage brut nature ´11

Eymann, Gönnsheim, Pfalz 38,-

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

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Vom Loess QbA trocken ´12

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 23,-

Löss, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Piece, unfiltriert gefüllt: reife, dunkelbeerige Nase, Leder, erdige Noten, Gewürze, weiche Gerbstoffe, langer, weicher Abgang

QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 23,-

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

Alte Reben QbA trocken ´14

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 24,-

Über 50 Jahre alte Reben, Löss auf Kalk, Biologisch bewirtschaftet, klassische Maischegärung & Ausbau im Barrique: dunkel, würzig, Schwarzkirsche, Zwetschge, erdige Noten, Würze & Schmelz

Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 24,-

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

Oratio QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 24,-

Lösslehm auf Vulkangestein, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: feinwürzig, reife Sauerkirsche, Kräuter, feine Säure, lang, lebendig im Abgang

Landwein ´19

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 24,5

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

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 27,-

Löss auf Kalk, alte Reben, kleiner Ertrag, klassische Maischegärung, 5 Jahre im neuen Barrique: Sauerkirsche, Cassis, ein Hauch Zimt, Rosmarin, extrem dicht mit weichem Trinkfluß

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

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



€

# Landwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

27,5

Lösslehm, Spotngärung & anschl. Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: prägnante Würze, dunkle Frucht, knackige Gerbstoffe, etwas Kräuter, im Abgang knackig, intensiv, lang

# Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Eggingen, Markgräflerland

27,5

Knetiger Lehm Boden, spontane Maischegärung, 24 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: intensiv saftige Nase, Lakritz, Schoko, Zwetschge, dicht, kraftvoll, feine Säure, lang & warm im Abgang

# Kalkstein QbA trocken ´18

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

28,-

Kalk, kleiner Ertrag, vollreif geerntet, Spontangärung auf der Maische für 20-30 Tage, Ausbau in 25% neuen & 75% gebrauchten Barriques: Schattenmorelle, Veilchen Holzwürze, samtig & lang

# Handwerk Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

Granitverwitterung, spontane Maischegärung im Holz, Ausbau im gebrauchten Piece: Saftige Kirscharomatik, dezente Röstaromen, dunkle Waldfrüchte, Weichsel. Sehr saftig mit viel Zug

# Reservé QbA trocken ´18

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

29,5

Granit mit Sand, 12 Monate im Barrique: kräftig, vollmundig, dunkel Frucht, etwas Vanille, Gewürze, im Abgang griffig mit feinem Säurespiel, langer Nachhall

# 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

# Bellen Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

31,-

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

# Talrain Landwein trocken ´18

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 ´17

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

# Prestige oxidativ Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

32,-

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

€

# 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 Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

34,5

30-jährige Reben, entrappt, ein Teil: offene Maischegärung für 6 Wochen, der Rest für 9 Monate auf der Maische in der Amphore, Korbpresse, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: Spannung

# Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´18

Eymann, Gönnsheim, 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

# 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

# Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

38,-

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

# Pinot Noir Grand Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

39,-

Granit mit Sand, klassische Maischegärung, 2-jähriger Ausbau im Barrique: dicht, stoffig, lang

# HerrReos Landwein trocken ´17

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

39,-

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

# 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

€

# Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winningen, 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

# 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

# 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

# Cantus Avis Reserve QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

50,-

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

# Parabole Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

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

Syrah Jaspis Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

72,-

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

Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

72,5

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

Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´20

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

25,5

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

Merlot QbA trocken ´19

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

Löss auf Kalk, Südlage, klassische Maischegärung, 24-monatiger Ausbau im Barrique: saftig fruchtige Nase (Kirsche, Beeren), etwas Kräuter, dez. Pfeffer, Röstaromen, sehr weich, viel Schmelz

Piros Merlot Landwein trocken ´19

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

St. Laurent Réserve QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

29,5

Lehm auf Granit, klassische Maischegärung & 12-monatiger Ausbau im Barrique: Brombeere, Cassis, Gewürze, im Abgang, samtig & lang, feine Holzwürze,

Lemberger Landwein trocken ´18

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 ´18

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

29,5

Gipskeuper und Schilfsandstein, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (20 % neue & 80 % gebrauchte), unfiltriert gefüllt: dunkle Frucht, Würze & Extrakt, dicht & einnehmend, lang

Blaifränkisch DAC Reserve Ried Hannersberg ´19

Löffler-Winklhofer, Welgersdorf, Burgenland, Österreich

36,-

Eisenhaltige Böden, klassische Maischegärung, Ausbau im kleinen Holz: dunkle Frucht, Würze, Länge

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

€

### Leberger Spitzenberg GG QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

38,-

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

### 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 Landwein trocken ´19

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,5

Spontane offene Maischegärung, 12 Monaten im gebrauchten Barrique, ungeschönt & mit wenig Schwefel gefüllt: dunkel, Kirsche, Cassis & Paprika, viel Druck, einnehmend warm im Abgang

### Cabernet Sauvignon 33 Landwein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

30,-

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

## Rotweincuvées

### Cuvée Louis QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

23,-

Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin auf Gipskeuper, klassische Maischegärung & 16 Monate im gebrauchten Holz: dunkle Beeren, etwas Tabak, Kräuterwürze & Frische

### Cuvée Rouge Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,-

Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung, Ausbau im Holz: Intensive Farbe, dunkelwürzig, Noten von Johannisbeere, Kirsche & weißem Pfeffer

### Cabernet Barrique trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

Löss auf Kalk, Cabernet Carol & Cabernet Cubin, 3 Jahre im Barrique: tiefdunkel & dicht, Brombeere, Cassis, Paprika, Pfeffer, im Abgang konzentriert, ewig lang mit reifen Gerbstoffen

### Rufus Prestige Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,-

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc auf Löss, Spontangärung, Ausbau für 2 Jahre im Barrique: tiefdunkel, Bitterschokolade, Schwarzkirsche, feinkörniges Tannin, Kräuter, Länge

### Cuvée Ernst Combé QbA trocken ´19

31,-

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

Lemberger, Merlot, Cabernet Franc & Syrah, 22 Tage Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (30 % neue | 70 % gebrauchte), unfiltriert abgefüllt: kräftig, dunkel, weiches, präsent Tannin

### 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

### Maison Rouge Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

37,-

Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot & Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht & lang

€

Saphir QbA trocken ´16

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

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

Premiere Cuvée Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

49,5

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

Granat QbA trocken ´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

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

24,-

Späte Lese, lange Gärung & 4monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl: fruchtig & verspielt

Muskateller Auslese Sasbacher Limburg ´18

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l

25,-

Intensiv saftig, gelbe exotische Früchte, Blüten, etwas Honigsüße, intensiv, feines Süße-Säurespiel

Spätburgunder Rosé Auslese ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

27,5

Vollreife Beeren, Edelstahl: frisch, gradlinig, vollfruchtig (Erdbeere, Vanille), fein eingeb. Süße

Scheurebe Auslese ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

0,5 l

30,-

Duft nach Mandarine & Orange. Im Geschmack verführen dezente Süße und belebende Säure, welche die Orangen-Aromatik untermalen.

Spätburgunder Weissherbst Beerenauslese ´11

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

30,5

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

Scheurebe Beerenauslese ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

30,5

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

Grauer Burgunder TBA ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,375 l

42,-

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