

# Unsere Weinkarte:

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

## Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

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

## Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

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

## Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

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

## Weingut Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

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

## Weingut roterfaden, Vaihingen, Württemberg

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

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

## Neu im Keller:

### Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

Ronald Linder übernahm 2011 den elterlichen Betrieb als Quereinsteiger, stellte diesen konsequent auf biologisch- biodynamisch um. Demeter- & Ecovin-zertifiziert. Schafe & Hühner übernehmen die Grünpflege in den Weinbergen, zudem werden Kartoffeln im Rebberg angebaut, um die Bodendiversität zu fördern. Die Behandlung der Reben erfolgt mit Tees & Auszügen, auf Kupfer will Linder in den kommenden Jahren komplett verzichten. Alle Weine vergären spontan, im Keller wird nur moderiert & probiert. Seit 2017 erzeugt Linder auch Naturweine, d.h. ohne zugesetzten Schwefel, teilweise mit Orange-Wine-Anteil. Ronald Linder führt seinen Betrieb mit aller Konsequenz biologisch & naturnah, wir sind auf die kommenden Jahre gespannt!  
Eichelmann 2020: Entdeckung des Jahres.

### Ökolog. Weingut Schmitt, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

Bianka & Daniel Schmitt ( Jhrg. ´91 & ´87 ) führen seinen elterlichen Betrieb mit 15 ha, der seit 2010 bio- , seit 2012 Demeter-zertifiziert ist. Alle Weine sind Naturweine, d.h. unfiltriert, ungeschwefelt & ungeschönt. Sie vergären zwischen 4 Wochen und einem Jahr auf der Maische, teilweise in Stahl, Holz oder Amphoren. Teilweise als Orange Wine ausgebaut. Die Weine bergen viel Spannung, Vielschichtigkeit, teilweise ungewohnt, aber nie langweilig.

# Aperitif

€

Cuvée Nr. 23 – alkoholfreier Secco - 0,1l 4,-  
 Rhabarber, Apfel, Blüten  
 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Cuvée Nr. 31 – alkoholfreier Secco - 0,1l 4,-  
 Grüntee, Wiesenobst, Gartenmelisse  
 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

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

Wermut 5 cl 4,-  
 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg  
 Apfelwein als Grundlage spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene

Grüne Jagdbirne –von Streuobstwiesen des Albtraufs 0,1l 4,5  
 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.

Muskateller Lössperle Kabinett ´19 0,1l 3,5  
 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl  
 Ein kristallklares, heiteres Muskataroma prägt den Duft und den Geschmack dieses Muskatellers. 43 g/l Restsüsse und nur 9 % Alkohol runden den Charme dieses Gute-Laune-Weins ab.

Hofcuvée brut ´16 0,1l 4,5  
 badischer Winzersekt  
 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl  
 pur oder aromatisiert

# derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l

0,25 l

0,75 l

## Weisswein

Silvaner Fumé Toreye QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

3,8

7,6

23,-

Biologisch, Handlese, Spontangärung & Ausbau Sur Lie bis August: rauchigen Noten, reifes Kernobst (Apfel, Birne), salzige Noten, feine, dezente Säure, super Balance, feingliedrig langer Abgang

Riesling Anna QbA trocken ´18

Rainer Wachtstetter

Pfaffenhofen, Württemberg

3,6

7,2

21,5

Auf Gipskeuper & Schilfsandstein gewachsen, Spontangärung, Ausbau im Edelstahl: frisch, fruchtig, reintonig, würzige Noten, feine, lebendige Säure, Mineralik im Abgang

Chardonnay Cantus Avis QbA trocken ´17

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

4,7

9,4

28,5

Auf Vulkangestein unterhalb des Vogelsang-Passes gewachsen, kleiner Ertrag, Vergärung im Edelstahl, anschließender 12-Montager Ausbau im neuen & gebrauchten Barrique: vollmundig und weich, von dezenter Säure getragen, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im langen, feinen Abgang

## Rosé

Rosé 2018 QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

3,4

6,8

20,-

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

## Rotwein

Spätburgunder Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner

Obereggenen, Markgräflerland

3,9

7,8

23,-

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

Lemberger ,Ernst Combé QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter

Pfaffenhofen, Württemberg

4,8

9,6

29,-

alte Reben auf Schiolfstandstein, Maischegärung & 1-jähriger Ausbau im Barrique: voller Körper, Kirsche & Waldbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, druckvoll, lang & einnehmend

# Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

## 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 20,-

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 21,-

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

Landwein trocken ´18

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 22,5

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

Steingruble Tafelwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-

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

MG Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 30,-

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 21,-

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 21,-

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

Anna QbA trocken ´18

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 21,5

Gipskeuper & Schilfsandstein, Spontangärung, Ausbau im Edelstahl: frisch, fruchtig, reintonig, würzige Noten, feine, lebendige Säure, Mineralik im Abgang

Typ 1 Vertrauen Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 22,-

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

Toreye Alte Reben QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz 23,-

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 23,-

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

24,-

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

24,-

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

26,-

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

26,-

Neuweirer 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

27,-

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, Winningen, Mosel

27,-

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

29,-

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

## Terrassenlage –pur Mineral- Landwein trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,5

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

## Feigenwäldchen ‚Terrassenlage‘ QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

32,-

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

## Fuchsmantel QbA trocken ´18

Eymann, Gönheim, Pfalz

32,-

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

32,5

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

33,-

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

33,5

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

34,5

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

35,-

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

35,-

Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, Landschneckenkalk mit wechselnden Oberböden, selektioniert, temperaturkontrollierte Gärührung 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, Winingen, Mosel

39,-

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-Herrnsheim, Rheinhessen

41,5

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

## verschiedene Sorten

### Viognier QbA trocken ´19

Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau

22,5

Auf Buntsandstein & rotliegendem im Feigenwäldchen gewachsen, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: schalig-saftige Frucht, etwas Hefe, fleurale Aromen feine Säure, sehr lebendig & trinkig

### Müller-Thurgau dr Miller Natür deutscher Wein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

22,-

reduktiv fermentierter Orange-Wine, 21 Tage im Edelstahl ohne Stiele auf der Maische spontan vergoren, unfiltriert: knochentrocken, getrocknete Feigen, gute Textur und Struktur, ungeschwefelt

### Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,5

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 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 Der Wilde QbA trocken ´18

Andi Weigand, Iphofen, Franken

21,-

spontan vergoren, cremig & spritzig frisch, in der Nase feinfruchtig-frische Aromen (reife Äpfel, Birne, Stachelbeere) etwas Zitrus, kräutrig-würzige Noten. milde, feingliedrige Säure

# Silvaner Fumé Toreye QbA trocken ´18

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

23,-

Biologisch, Handlese, Spontangärung & Ausbau Sur Lie bis August: rauchigen Noten, reifes Kernobst (Apfel, Birne), salzige Noten, feine, dezente Säure, super Balance, feingliedrig langer Abgang

# Silvaner Die Kalb QbA trocken ´17

Andi Weigand, Iphofen, Franken

27,5

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

34,-

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

# Chenin blanc QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

28,-

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

# Chenin blanc Kontras ´18

Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika

38,-

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

# Gewürztraminer Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

24,-

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, Gönnsheim, Pfalz

32,-

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

41,-

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

'Niemandstal' Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

23,-

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

QbA trocken ´18

Kopp, Sinzheim, Ortenau

24,-

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

24,-

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

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

## Weissburgunder

Kabinett trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,-

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

vom Landschneckenkalk QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

25,5

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

Muschelkalk Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

26,-

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

26,5

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

Baden weiß Landwein ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

27,-

Alte Reben auf Löss, rein händisch bearbeitet, spontan vergoren & im alten Holz ausgebaut, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: Apfel, Birne, klar, reintonig, feiner Schmelz, Frische, Länge

Lösslehm QbA trocken ´18

Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau

27,-

Lösslehm, biologisch, Vergärung & Ausbau im großen Holz: feinduftig, Blüten, Mandel, Pfirsich, etwas Zitrus, sehr saftig, geschmeidig & weich mit frischem Abgang

€

### Lügge Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

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 ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

28,-

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, Obereggenen, Markgräflerland

30,5

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

### Röderswald QbA trocken ´17

Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau

31,-

Alte Reben auf tiefgründigen, kalkigen Böden, kleiner Ertrag, Ausbau im Barrique: zupackend & elegant, reifes Steinobst, Toast, zarter Schmelz, perfekte Balance, weicher, langer Abgang

### Mandelberg QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,5

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

### Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

36,5

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, Staufeu, Markgräflerland

52,-

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

### Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

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

### QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

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

### Typ 2 Leidenschaft Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

22,-

Granitverwitterungsböden, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: elegant, reifes Kernobst, zarte Säure & Mineralik, intensiv, druckvoll & mit Schmelz im langen Abgang

### dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´18

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

23,-

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

€

## Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

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

## 64\_SE Landwein trocken ´17

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

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 ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,-

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

## Am Altenberg QbA trocken ´17

Johannes Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

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

## Weinwerkstatt Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,5

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

33,-

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

44,5

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

54,-

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

## Chardonnay

### Blanc Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau, Baden

22,-

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

22,5

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

23,-

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 23,5  
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 27,-  
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

## Cantus Avis QbA trocken ´17

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 28,5  
Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

## Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 31,-  
Lehm-Löß mit Muschelkalk, klassische Vergärung, Ausbau in teilweise neuen Barriques, kräftig-weich, Noten von Kernobst, Schmelz, Röstaromen, viel Länge, weicher Abgang

## Feminin Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 31,-  
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 32,-  
Lage Hölle, alte Reben auf Kalk, Spontanvergärung, neue & gebrauchte Barriques: vollmundig, viel Eleganz, reifes Kernobst, Zitrus, rauchige Noten, Brioche, langer Abgang mit Druck & Schmelz

## Hard Tafelwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen 34,-  
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 37,5  
Mittelschwerer Lößlehm, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, etwas Zitrus, lebhaftige Säure, Mineralik, Dichte & Eleganz, lang, intensiv

## Weissweincuvées

### WildWildWhite QbA trocken ´18

Andi Weigand, Iphofen, Franken 21,-  
Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, Spontangärung, klassischer Ausbau im Edelstahl, frisch, feinfruchtig ( Stachelbeere, Pfirsich ), leichte Mineralik, viel Spiel, sehr trinkig, macht Spaß

### Erdreich Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 31,-  
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 31,-  
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

32,-

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

41,-

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

## Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. 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.!

## restsüße & edelsüße Weine

### Riesling Vulkanstein Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

21,-

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

### Scheurebe QbA feinherb ´18

Kopp, Sinzheim-Ebenung, Ortenau

0,75 l

22,-

Löss, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: feinfruchtig, klar, offene Nase, exotische Noten ( Mango, Papaya, Johannisbeere), feine Säure, dezente Restsüße, saftig, verspielt & animierend

### Gewürztraminer Auslese ´18

Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l

23,-

Löß mit Kalk, vollreif geerntet, Ausbau im Edelstahl: vollmundig, barock, Gewürze & opulente Frucht, weiche Säure, im Abgang Kräuter, schalige Noten, lang, prägnante Süße & schmelz

### Rieslaner Auslese ´12

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

0,375 l

24,-

Keuper, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: vollmundig, feines Säurespiel, reife Frucht (Aprikose, Birne), etwas Honig & Vanille, im Abgang fein, nicht fett, lang, fruchtig-weicher Nachhall

### Rieslaner Auslese ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

0,375 l

25,-

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

32,-

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

### Spätburgunder rosé Auslese

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

27,-

Löss, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: filigran feinfruchtige Auslese mit feiner Süße, Noten von Erdbeeren, etwas Vanille, viel Spiel, animierend

### 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

## Rosé

Rosé 2018 QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

20,-

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

Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

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

## 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 abgerührt. 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 ( degorisiert 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, Gönnheim, 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, prägnante Kirschfrucht, feine Gerbstoffe, Gewürze im Abgang, straff & lebendig

Oratio Pinot Noir QbA trocken ´16

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

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

QbA trocken ´18

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

22,-

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

Alte Reben QbA trocken ´13

Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

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

Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

23,-

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

23,-

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

25,-

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

Baden rot Landwein trocken ´17

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

25,-

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

Pinot Noir Landwein trocken ´18

Roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

25,5

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

26,-

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 ´16

Wasenhaus, Staufen, Breisgau

26,-

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

27,-

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

# Pinot Noir Typ2 Landwein trocken ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

27,-

Löss auf Gneis, teilweise mit Rappen spontan vergoren, maceration carbonique, 2-jähriger Ausbau im Fass: markant, mineralisch & druckvoll, frische Kirschfrucht, weiche, präsenste Tannine, viel Spiel

# Flaggschiff Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

27,-

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

27,5

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

# Roter Porphy QbA trocken ´16

Kopp, Sinzheim-Ebenung, Ortenau

27,5

Siliciumreicher Porphy, klassische Vergärung & Ausbau im Barrique: reife, dunkle Frucht (Kirsche, Cassis), feine Mineralik, Druck, Eleganz, etwas Holz, Gewürze, samtig weich im Abgang

# Orchidea Spätlese trocken ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

27,5

Rote Halde, alte Rebanlagen auf Vulkanverwitterungsboden, Handlese, Selektion, klassische Maischegärung & Ausbau im Stückfass: kräftiger Körper, dunkle Kirsche, Gewürze, langer Abgang

# Rèserve QbA trocken ´17

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,5

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

# Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

29,-

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

# Talrain Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

30,-

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

30,-

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

# Pinot Noir QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

32,-

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



€

Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´17

Eymann, Gönnheim, Pfalz

34,-

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

Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

36,5

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

37,-

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

37,-

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

37,5

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

Rhini Tafelwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

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

Cantus Avis QbA trocken ´14

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

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

Steinsatz Landwein trocken ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,5

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

39,5

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, Winningen, Mosel

40,-

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

Muschelkalk Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

€

### Buntsandstein Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

### Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

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

### Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

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

### Harte Erde QbA trocken ´14

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

44,-

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

### Jaspis Pinot Noir Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

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

64,-

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

## verschiedene Sorten

### St. Laurent Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

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

28,-

Jurakalk, 8-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 22-monatiger Ausbau in 25% neuen & 75% gebrauchten Barriques: Brombeere, Schwarzkirsch, 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 Eleganz, dunkle Frucht, Würze, Gerbstoffe, durchweg fein & elegant, braucht Zeit

### Merlot QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,5

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

### Merlot Toreye QbA trocken ´17

Eymann, Gönheim, Pfalz

25,-

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

€

### Merlot QbA trocken ´18

Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

25,-

Löss auf Kalk, biologisch bewirtschaftet, Handlese, klassische Maischegärung, 15-monatiger Ausbau im Barrique: kräftig, saftig dunkle Frucht, erdige Noten, etwas Gewürze, langer, warmer Abgang

### Piros Merlot Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

31,-

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

23,-

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

26,-

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

29,-

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

### Blaifränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´15

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

31,-

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

### Lemberger ,Endschleife' Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

### Lemberger Pfaffenhofener Spitzenberg GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

37,-

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

29,-

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

29,-

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

44,-

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

## Rotweincuvées

### Kaiser Cuvée 27 Landwein trocken ´16

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

27,-

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

### Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

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

### Rufus Prestige QbA trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

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

### Lacrima QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

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 ´15

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

29,-

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

29,-

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

29,5

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

33,-

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

### Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

### Granat QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich 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,-
	0,4 l	3,1
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,5
	0,5 l	3,4

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	2,6
Rothaus Pils	0,5 l	3,1
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	2,6
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,4

## Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden  
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

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

## Warme Getränke

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