

## **Unsere Weinkarte**

Ist voll von guten Weinen, von denen wir jeden einzelnen selbst probiert und ausgesucht haben. Was als Hobby begann, hat sich zu einer ansehnlichen Sammlung kleiner und mittlerer spannender Weingüter entwickelt und bietet Ihnen auf mehr als 220 Positionen deutsche Weine, die alle eine klare Handschrift Ihrer Herkunft und Ihrer Produzenten tragen. Terroir ist mehr als ein Marketinggag, und Winzer, die dies beherzigen sowie mit Rücksicht auf die Natur und deren Verlauf nehmen, bringen unserer Meinung nach die besten Tropfen in die Flaschen.

Wir führen ausschließlich Betriebe, die handwerklich und naturnah arbeiten, von der Basis bis hin zu den Topweinen, zudem einige Naturweine, Orange Wines und ungeschwefelte Gewächse. Unser Keller bildet auch die Entwicklung des deutschen Weins der letzten Jahre zu mehr Natur, eigenständigem Stil sowie einem Qualitätssprung in der deutschen Weinszene samt vieler neuer, teils auch sehr kleiner Produzenten ab.

Neu im Weinkeller:

Ein paar Entdeckungen von der FreiWein

Routiniert exzellenter Nachschub von Odin Bauer & Achim Jähnisch

Der neue Jahrgang von Simon Huber aus Gengenbach / Ortenau

Die neuen Jahrgänge von Ina Wihler & Jochen Basler ( Pieper Basler)

Der neue Jahrgang sowie ein paar spannende Sachen von Philipp Rieger aus Betberg

Nachschub der immer spannenden & unkonventionellen Art von Bernard & Arthur Bohn

## Aperitif

PriSecco Bio-Cuvée No. 21	0,1l	4,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg		
Apfel & Birne, geröstete Demeter-Nacktgerste, Heu und Blüten. Reife Frucht (Apfel & Birne) mit Duft von frischem Korn, Kornblumen & zitroniger Frische, vollmundig fruchtig mit weichem & malzigem Geschmack der gerösteten Gerste.		
Wehmut –Apfelwermut		
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	5 cl	4,5
mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol. Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene		
,Quitten-Martini‘	8 cl	6,5
Don't call me Gin', Apfel-Wermut von Jörg Geiger & Quittensaft ,Martini-Style' geshaked & auf Eis serviert		
Roter Basilikum	0,2 l	8,5
Roter Basiliksirup, Kaiserstuhl Wudka, Apfelsaft & Soda, auf Eis mit Zitrone serviert		
Pfirsich-Shrub		
-Alkoholfrei	0,2 l	5,50
Hausgemachter Pfirsich Shrub mit Pfirsichsaft, aufgefüllt mit Soda & auf Eis serviert		
Waldmeister-Gin	0,2 l	8,5
Hausgemachter Waldmeistersirup, Schlehen-Gin von der Schwäbischen Alb, aufgefüllt mit Sekt & Soda & mit Zitrone auf Eis serviert		
Hägen-Scherry		
Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	4,5
Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequellt, als Fruchtwein vergoren, aufgespritzt und im Holzfass gelagert		
Orchidea Pinot Sekt extra brut		
WG Sasbach, Kaiserstuhl	0,1 l	6,-
Pinot Noir & Pinot blanc, teilweise im kleinen Holzfass vergoren, klassische Flaschengärung f+r 9 Monate, ohne Dosage: feine Perlage, Noten von Brioche, Zitrus & gelbem Kernobst, frisch & elegant, mit feinem, frisch-fruchtigem Abgang		
Blanc de Noirs brut nature Sekt '19		
Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl	0,1 l	6,-
100% Spätburgunder, spontan vergoren, anschl. für 4 Jahre auf der Hefe in der Flasche, zero Dosage: kräftig, feinperlig, fordernd, vielschichtig & lang, ein Sekt mit Charakter & Kante		

## **derzeit im offenen Ausschank**

### **Weisswein**      **0,1**      **0,25**      **0,75**

Gutedel Handlese RK Landwein trocken '23 Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland	3,9	7,8	23,-
Tüllinger Berg, klassische Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: schlank, frisch & unheimlich klar, dezente, reduktive Nase, etwas Kernobst, grüne Noten			
Parzelle Blacklist Landwein trocken '22 Axel Bauer, Bühl, Ortenau	5,5	11,-	33,-
Müller-Thurgau auf Granit, späte Lese, 2 Tage Maischestandzeit mit Rappen, Spontangärung in je 50% neuen & geb. Barriques, Ausbau bis Juni '23: viel Stoff & Dichte, Mineralik, Spannung, Länge			

### Chardonnay Pigeon dt. Wein '22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	5,5	11,-	33,-
Löss auf Vulkan, biodynamisch bewirtschaftet, alte Reben, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt, 800 Fl. gefüllt: saftiges Kernobst, exotische gelbe Frucht, viel Spiel, dez. Hefenoten, Frische & Länge im Abgang			

### **Rosé**

Ton Steine Mergel Rosé Landwein trocken '22 Scherer & Zimmer	4,7	9,4	28,-
Bad Krotzingen, Markgräflerland 100% Spätburgunder, 48 Stunden auf der Maische, Spontanvergärung & Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert: feine Beerenaromatik, lebendig, würzig, mineralisch, im Abgang mit dez. Schmelz & Länge.			

### **Rotwein**

Spätburgunder Oratio Landwein trocken '19 Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	5,2	10,4	31,-
Löss auf Vulkan, burgundische Klone, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im gebr. Barrique: reife dunkle Frucht, Kräuterwürze, erdige Noten, feine Tannine, elegante Struktur			

### Cabernet S QbA trocken '18

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg	5,4	10,8	32,-
Merdinger Bühl, Cabernet Carol & CubinLöss auf Kalk, späte Lese, klassische Maischegärung, Ausbau für 5 Jahre im neuen Barrique: Pfeffrig animierend würziger Duft, etwas grüne Paprika verwoben mit feiner Vanille, großes Volumen, kräftig lang im Abgang			

### Saint Laurent QbA trocken '23

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau	4,5	9,-	27,-
Nollenköpfle, Lehm auf Granit, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im gebr. Barrique: tiefdunkel, Brombeere, Schwarzkirsche & Pflaumen, Röstnoten, Pfeffer, Tabak & Vanille, samtig, elegant, feine Tannine & lebendige Säure			

## **Offene Weine**

-unsere Standards aus der Literflasche-

### **Weiss**

	0,1 l	0,25 l
Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zott, Heitersheim	3,3	6,6
Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	3,3	6,6
Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl	3,9	7,8

### **Rosé**

Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,5	7,-
--	-----	-----

### **Rot**

Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl	3,9	7,8
Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,9	7,8
Weinschorle vom Qualitätswein		3,6

# Weisswein

€

## Gutedel

Chasselas Landwein trocken '23	
Max Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland	21,-
Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Gärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben: frisch, saftig, Kernobst, kräutrig-mineralisch, lebendig im Abgang	
Handlese RK Landwein trocken '23	
Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland	23,-
Tüllinger Berg, klassische Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: schlank, frisch & unheimlich klar, dezente, reduktive Nose, etwas Kernobst, grüne Noten	
Chasselas MG Landwein trocken '24	
Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland	24,-
Lösslehm, entrappelt & eingemaischt (Pigeage), 2-wöchige Spontangärung auf der Maische, 9 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: saftig-kräftig, schlanke gelbe Frucht, dez. Röstnoten, lang	
Chasselas vom Löss QbA trocken '23	
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	25,-
Löss mit Kalk, abgebeert, sedimentiert, Spontangärung & Ausbau im 1500l-Fass, Battonage: gelbe Frucht, Kräuter, etwas Zitrus, frisch-fruchtige Art mit viel Spiel	
Gutedel Steinkreuz Landwein trocken '22	
Max Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland	25,-
Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Spontangärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben, unfiltriert, ungeschwefelt: klar, elegant, viel Zug, Grip im Abgang	
Chasselas alte Reben SR QbA trocken '22	
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	28,5
Kalk & Kalkmergel, abgebeert, mehrere Stunden Maischestandzeit, Pressung & anschl. spontane Gärung in gebrauchten 400l-Fässern, Battonage, unfiltriert: kühle Mineralik, klare, frische Frucht, viel Spiel & Grip	
KB Landwein trocken '20	
Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland	27,-
Kirchberg, Spontangärung & 18-monatiger Ausbau im Holz, unfiltriert: zurückhaltende Nose, nussig, dez. hefig, feine Säure, straff, schlank viel Spiel, Grip & Länge im Abgang	
Landwein trocken '22	
Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland	29,-
Ca. 2/3 Direktpressung & Spontangärung im Holz, 1/3 12-tägige Maischegärung, 9 Monate Ausbau auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: schlank, filigran, Kräuter, zarte Säure, tänzelnd	
Steinkrügle Landwein trocken '22	
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	34,-
Jurakalk mit Löss, 1 Tag Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate Holzfass auf der Feinhefe, unfiltriert: hellgelbe Frucht, etwas schalig, dez. Phenolik, mineralisch reduktiv & sehr elegant	

## Riesling

QbA trocken '23	
Simon Huber, Genenbach, Ortenau	24,-
Berghaupten, Gneis in Terrassenlage, kontrollierte Spontangärung & 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: grüner Apfel, Zitrus, fein ausbalancierte Säure, mineralisch & lebendig	

€

Austernkalk QbA trocken '23	
Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen	26,-
Kalkverwitterungsboden, 4h Maischzeit, 5-wöchige Spontangärung, Ausbau zu 70% im großen Holz & 30% im Edelstahl: frisch & mineralisch, Zitrus, Apfel, lebendig, zupackend	
Herrlisheim AOC '22	
Familie Hebinger, Eguishheim, Elsaß	27,-
Junge Anlagen auf Kalk, biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, runde Frucht, viel Spiel	
Nature QbA trocken '21	
Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau	28,-
Gneis, Spontangärung, Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert: untypisch, Kernobst, balsamische Noten, dicht & zupackend, präsente weiche Säure, kräutige Noten, sehr stimmig, würziger Abgang	
Quo Vadis Landwein trocken '21	
Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl	34,5
Buchholzer Sonnhalde, Gneis in Steillage, spontan vergoren im gebrauchten 500 l-Holz & Edelstahl, BSA, Ausbau im Edelstahl: reife würzige Äpfel, schlank, griffig, feine Mineralik, intensiv & spannend	
Fuchsmantel QbA trocken '20	
Eymann, Gönnheim, Pfalz	35,-
Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang	
Endschleife Landwein trocken '17	
roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg	36,-
Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität	
Lieu-dit Schieferberg barrique d'Acacia AOC '17	
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	36,-
Schiefer, Spontangärung, Ausbau in kleinen Akazienfässern, unfiltriert: frische gelbe Frucht, Schmelz, Honig, im Abgang Zitrus weiche Säure, etwas Schmelz & Mineralik, Schmelchler	
Lieu-dit Schieferberg Chapelle Oberhagel AOC '21	
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	36,-
70-jährige Reben auf Schiefer, Südlage, Spontangärung & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: viel Extrakt, dicht & stoffig, reife gelbe Frucht, Zitrus, Mineralik, Honig, im Abgang	
Riesling Coteaux du Schieferberg	
Domaine Moritz Prado, Albe Elsass	36,-
Schiefer, biodynamisch, Jhg. '20 & '21, Direktpressung & anschl. Langsame Spontangärung im Edelstahl, Ausbau & BSA im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt. Orangenblüten, Zitrus, grüner Apfel	
Mühlberg GG QbA trocken '19	
Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	37,-
Schlifsandstein, Späte Ernte, selekt. Handlese, 48 h Maischzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager: dicht & cremig, Würze, saftig & mineralisch	
Saulheimer Hölle QbA trocken '20	
Thörle, Saulheim, Rheinhessen	38,-
Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,	

€

Réserve QbA trocken '21	
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	42,-
Beutelsbach, kleiner Ertrag, Spontangärung, 18-monatiger Ausbau im Tonneaux, ungeschönt, unfiltriert gefüllt: reifes Kernobst, Kräuter- & Blütentöne, feine Mineralik, viel Druck & Länge	
,Rheinstoff' Schlossabfüllung '14	
Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen	43,5
Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht ( Johannisbeere, Stachelbeere ), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse	
Riesling Amphore QbA trocken '21	
Peter Siener, Birkweiler, Pfalz	51,-
Mandelberg, Spontangärung & Ausbau in 800l-Tonamphoren, unfiltriert, ungeschönt: viel Druck & Finesse, balsamisch, floral, Zitrusnoten, viel Spiel & Eleganz, viel Driück	

Clos Mathis AOC '22	
Domaine Ostertag, Epfig, Elsaß	57,-
Granit bei Ribeauville, Einzellage, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. kleinen Holz: dicht & konzentriert, Apfel, Grapefruit, Marone, feine Säure, viel Eleganz	
Rock 'n Roll Grande Reserve Landwein trocken '10	
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	60,5
Estate Late Release, Einzellage, Spontangärung, 2-jähriger Ausbau im neuen Barrique, unfiltriert ungeschönt gefüllt, 11 Jahre Flaschenlager: dicht, vielschichtig, reife gelbe Frucht, viel Druck	

### **verschiedene Sorten**

Auxerrois Löss Landwein trocken '23	
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl	25,5
Löss, 8h Maischzeit Spontangärung & Ausbau im Edelstahl für 10 Monate, unfiltriert: Noten von reifer Zitronenzeste, Verbene & Banane. Am Gaumen frisch, quirlig & überaus freundlich	
MTH Müller-Thurgau Landwein trocken '22	
Andi Weigand, Iphofen, Franken	26,-
60-jährige Reben auf Keuper, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: kräftig, frisch, Zitrus, Blüten, Mineralik, viel Struktur, im Abgang schlank	
Müller Thurgau Landwein trocken '22	
Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland	26,-
Lösslehm, Spontangärung, Ausbau für 2 Jahre im gebr. Barrique, unfiltriert: kräftige Statur, saftiges Kernobst, Röstnoten, Muskatwürze, etwas Zitrus, sehr stimmig & kompakt, Abgang mit Würze	
Parzelle Blacklist Landwein trocken '22	
Axel Bauer, Bühl, Ortenau	33,-
Müller-Thurgau auf Granit, späte Lese, 2 Tage Maischzeit mit Rappen, Spontangärung in je 50% neuen & geb. Barriques, Ausbau bis Juni '23: viel Stoff & Dichte, Mineralik, Spannung, Länge	
Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein '16	
Alexander Danner, Durbach, Ortenau	46,-
Biodynamisch, 10 Wochen Maischzeit 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 Landwein trocken '22	
Andi Weigand, Iphofen, Franken	26,-
Über 40-jährige Reben auf Keuper, 4 Tage Maischzeit, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: Kernobst, Hefe, Schmelz, vielschichtig & lang	

€

Sylvaner l`Indigene AOC '21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 75 Jahre alte Waldreben, 3-wöchige Mazeration auf Beeren & ganzen Trauben, gepresst, spontan vergoren, unfiltriert: bernsteinfarben, Kastanie, gelbschalig reif, Oolong-Tee, intensiv	29,-
Sylvaner Skin Landwein trocken '22 Andi Weigand, Iphofen, Franken 45-jährige Reben, für 9 Monate spontan auf der Maische in vergrabener Tonamphore vergoren, von Hand ausgeschöpft & auf Korb presse gepresst, unfiltriert, ungeschönt & ungeschwefelt	36,-
Sylvaner Probstey QbA trocken '22 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen Alte Reben auf Tonmergel, Kalk & Sand, 8h Maischestandzeit, Spontangärung, 10-monatiger Ausbau im Stückfass & Tonneau: reife gelbe Frucht, Nüsse, Kräuternoten, Schmelz & Länge	44,-
Viognier Saveur QbA trocken '23 Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau Gneis, klassische Vergärung, Ausbau im gebr. Barrique: kräftig opulent, reife gelbe Frucht (Reneclaude, Melone), Butterkeks, Würze, viel Schmelz, feine Säurespur, Mineralik im Abgang	29,-
Viognier Zafran QbA trocken '22 Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz Skelettreicher Buntsandstein in Hambach, vollreif geerntet, teilweise auf der Maische spontan vergoren, 12 Monate Ausbau in Tonneaux: reife Frucht, Gewürze, vielschichtig & sehr dicht	44,-
Chenin blanc Saveur QbA trocken '24 Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau Gneis, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: saftig, gelbfruchtig, feine Säure, Balance & Charme	26,-
Chenin blanc Kontras '18 Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika 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	40,-
Souvignier Gris Prestige Landwein trocken '19 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Orangewine, Lösslehm, 14 Tage spontane Maischegärung, 6 Monate auf der Maische gelagert, anschl. 33 Monate Ausbau im Tonneau, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang	34,5
Souvignier Gris vin de France '20 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß Schiefer am Ungerberg, Spontangärung auf der Maische & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: reife Melone, kandierte Orange & Orangenschale, Honig, intensiv & kräftig	35,-
Melon de Bourgogne Plaisier QbA trocken '24 Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau Alte Burgundische Rebsorte, heute an der Loire beheimatet & wohl die einzige Anlage in Deutschland: frisch, schlank & fruchtig, Zitrus, grüne Noten, Mineralik, feine Reduktion	32,-
Muscat AOC '19 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß Biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, duftig, schöne Nase, gelbe Frucht, lebendig	26,-
Goldmuskateller Blacklist Landwein trocken '19 Axel Bauer, Bühl, Ortenau 10-tägige Maischegärung mit 100% Rappen, Restgärung in gebrauchten Tonneaux, weiterer Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: Rosenblüte & kand. Orange, Phenole, dicht, einnehmend	29,-

€

Gewürztraminer MDG #7 Landwein trocken  
 Eymann, Gönnheim, Pfalz 38,5  
 Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2019) hergestellt, spontane 6-wöchige Maischegärung, unfiltriert ( leichte Trübung ): opulent, frische Apfel- & Orangennoten, Blüten, viel Grip, vielschichtig, intensiv & lang, sehr spannend

Gewürztraminer Prestige Landwein trocken '18  
 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 43,-  
 Lössboden, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert: Bernsteinfarben, intensive Nase (Rose, Kardamom), im Mund voll, kräftig (Zitrus, Orange), druckvoll & mit viel Spannung, sehr lang

### **Sauvignon blanc**

Oratio Landwein trocken '22  
 Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 27,-  
 Löss, Spontangärung, Ausbau in 3. & 4.belegten Fässern, unfiltriert: kraftvoll, jugendlich gelbe Frucht, dezenter Schmelz, süß-bittere Noten, zurückhaltend elegant

Niemandstal Kabinett trocken '24  
 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 27,-  
 Höhenlage mit Cool-Cliimate- Einfluss, tiefgründig heller Löss, nat- Düngung, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: knackig, elegant, grüne Nesseln & exot. Gelbe Frucht, feine saftige Säure

Meisterstück Landwein trocken '21  
 Axel Bauer, Bühl, Ortenau 33,-  
 Granitverwitterung, Vergärung & 10-monatiger Ausbau im Tonneaux, unfiltriert gefüllt: dezentes Holz, gelbe frische Frucht, etwas Karamell, Rhabarber, seidig, weich, gradlinig, elegant

Julius Höfflin Landwein trocken '21  
 Schambachhof, Bötzingen, Kaiserstuhl 36,5  
 Löss auf Vulkan in Westlage, Spontangärung im Edelstahl, Ausbau für 24 Monate im Holz, unfiltriert: grün-grasige Frische, Limette, Stachelbeere, lebendige Säure, dez. Mineralik im Abgang

Heerkretz Landwein trocken '20  
 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 45,5  
 Sieffersheimer Heerkretz (Rheinhessen), steinig-karger Boden, späte, vollreife Lese, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten 500-Tonneau: reife Exotik mit Saft, kraftvoll, in sich ruhend

NaturTalent Landwein trocken '17  
 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 47,-  
 10 Tage spontane Maischegärung, anschl. für 48 Monate in 500l-Fässern auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, aromatisch & höchst elegant: einzigartiger Sauvignon mit viel Länge

Grand Vin Landwein trocken '19  
 Axel Bauer, Bühl, Ortenau 57,-  
 Granitverwitterung, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen Holz, Ausbau auf der Vollhefe bis Juli, dez. Frucht, Blüten in der Nase, staff & sehr druckvoll, ausgeprägte Mineralik im Rücken, feine, sehr gut eingebundene Röstnoten, langer, sehr eleganter Abgang, braucht Luft

€

## Weissburgunder

Kabinett trocken '23

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 23,-  
Löss auf Kalk, klassische Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz: reife gelbe Frucht (Birne & Melone), lebendige, gut eingebundene Säure, Mineralik im Abgang

Deutscher Wein trocken '22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 25,-  
Alte Reben auf Löss, Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, etwas schalig, Kräuter, dez. Schmelz, kräftige Statur, mit Nachdruck im Abgang

Löss Landwein trocken '23

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 25,5  
Löss, 8h Maischzeit, Spontangärung & 15 Monate Ausbau im Edelstahl, unfiltriert: Äpfel, grüne Früchte & dez. Zitrusnoten dank der frühen Ernte erfrischend & leicht, trinkig

Kabinett trocken '24

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 25,5  
Tiefgründig heller Löss, Handlese, Langsame Gärung im Edelstahltank, 20 % im Holzfass, 4 Monate Feinhefelage, schonende Filtration & Füllung: frisches Kernobst, dez. Schmelz, lebendig & klar

SR QbA trocken '20

Weingut Röschard, Weil am Rhein, Markgräflerland 28,-  
Weiler Schlipf, Kalk in Südlage, selektioniert, Direktpressung, klassische Vergärung & anschl. Ausbau im alten Holz: Feinduftig & charmant mit Tiefgang & Körper, vollmundig & kraftvoll.

Saveur QbA trocken '23

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau 28,-  
Gneis, klassische Vergärung, Ausbau im gebr. Stückfass: kräftig & weich, saftiges reifes Kernobst, viel Kraft, aber feine ausgleichende Säure, lang, mit Schmelz im Abgang

Handlese RS Barrique Landwein trocken '23

Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland 28,-  
Tonmergel & Löss, komplett durchgegoren, Ausbau im gebrauchten Barrique: kräftig, vielschichtig, feine Mineralik, dezente Röstnoten, reduktive Frucht (Kernobst), straff & lang

Landwein trocken '22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 29,5  
Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzfässern, 1 Jahr Vollhefelage, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl: elegant

Lösswand Spätlese trocken '22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 33,-  
Dicke Lössschicht, alte Reben, Handlese, Selektion, Vergärung mit traubeneigenen Hefen, Ausbau im großen Holz: Kernobst etwas Zitrus, nussig, gute Substanz, etwas Biss, langer saftiger Abgang

Alte Reben Landwein trocken '21

Don Delor, Denzlingen, Breisgau 33,-  
Endinger Engelsberg, mind. 40-jährige Reben auf Löss, Spontangärung & Ausbau im gebr. Holz: zarte Frucht, verspielt, dez. hefig, vielschichtige Aromen, sehr gradlinig & straff mit Zug im Abgang

LÜ Landwein trocken '22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 33,-  
Lügle, Jurakalk, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. Holz, unfiltriert: kräftig-elegant, reifes Kernobst, Mandeln, feiner Schmelz, viel Druck & Länge im Abgang

€

Waldbrettspiel Landwein trocken '21	
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl	35,-
Löss & Stein in Südwest, 72h Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau für 11 Monate im Edelstahl & 11 Monate im Holz, unfiltriert: saftig gelbe Frucht, Vanille, Röstnoten, dicht, Schmelz	
Pinot blanc badischer Landwein '22	
Raspini Winery Breisach am Rhein, Kaiserstuhl	35,5
Ihringer Fohrenberg; 40 Jahre alte Reben in Südlage, unentrappt gestampft, danach, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: knackig Säure, Hefenoten, zarte Frucht, filigran, & feinervig	
4 Reihen QbA trocken '21	
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	41,-
4 Reihen WB, Pflanzjahr '64 im Betberger Oberer Berg, kalkreicher Löss, entrappt, Kurze Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im Stückfass: vielschichtig, Schmelz, Röstnoten, Dichte & Struktur, weiße, reife Frucht, hohe Konzentration, enorme Länge	
Bellen Landwein trocken '22	
Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland	42,5
Kalk, alte Reben (50er & 60er), Steillage bei Kirchhofen, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Vollhefe in 228-l-Fass, unfiltriert: dez. Röstnoten, Kräuter langsam Druck aufbauend	
Am Kreuz Landwein trocken '20	
Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland	54,5
Staufen, über 50-jähr. Reben auf Gneis, Ganztraubenpressung, Spontangärung, 30 Monate auf der Vollhefe im Holzfass, unfiltriert: dicht, saftiges Kernobst, Schmelz, dez. oxidativ, komplex	
Möhlin Landwein trocken '19	
Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland	57,-
steile Einzellage auf Kalkterrassen ( Ölberg ), händisch bearbeitet, Rebmaterial aus den 1950er Jahren, neben Weißburgunder auch kleinste Mengen Chardonnay & Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit ansch. 18-monatigem Vollhefelaager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl.	
<b>Grauburgunder</b>	
Landwein trocken '22	
Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland	24,-
Biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau im Edelstahl & gebr. Barrique: feines reifes Kernobst, frische, zarte Säure, dez. nussige Noten, elegante, zurückhaltende Präsenz	
Landwein trocken '23	
Weingut Röschard, Weil am Rhein, Markgräflerland	24,-
Weiler Schlipf, Kalk in Südlage, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: frische, saftige Frucht (Kernobst), dez. Kräuter, feiner Schmelz, gradlinig saftig im mittleren Abgang	
RS Landwein trocken '23	
Weingut Ruser, Lörrach, Markgräflerland	24,-
Löss auf Kalk, Handlere, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: grüne Nüsse, Birne, gelbe Früchte & Kräuter, etwas Zitrus, gute Struktur, sehr gradlinig & klar,	
QbA trocken '23	
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland	25,-
Staufener Schloßberg, Steillage auf Gneis, kühle Vergärung & Ausbau im alten Holz: kräftig, präsente saftige Frucht (Kernobst), rassige Eleganz, Mineralität, fruchtiger, langer Abgang	

€

Réserve QbA trocken '22		
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau	29,5	
Ohlsbach, Granitverwitterung mit Lehm, Spontangärung & Ausbau für 12 Monate im gebr.		
französischen Barrique: reifes Kernobst, Melone, Vanille, Haselnüsse, feine Säure & Mineralik		
Fontis dt. Wein trocken'21		
Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	30,5	
Grauburgunder, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert ungeschwefelt gefüllt: intensives		
Rosé, kräftige Nase, präsente Gerbstoffe, reifes Kernobst, viel Druck & Spiel, braucht Luft		
Lieu-dit Schieferberg AOC '21/'20		
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	32,-	
Schiefer, Jahrgangscuvée, spontan vergoren, im gebrauchten Stückfass ausgebaut, im großen		
Holz assembliert, unfiltriert, ungeschwefelt: reifes Kernobst, Mineralik, viel Spiel, straff & elegant		
Cuvée Gris Landwein trocken '23		
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	34,-	
100% Grauburgunder auf Löss & Vulkan, 6 Wochen spontane Maischegärung, 12 Monate		
Ausbau im gebrauchten Holz, Orangewine: kräftig & jugendlich, Orange, Kernobst, Tannine		
Pinot Gris Landwein trocken '23		
Raspini, Winery, Breisach am Rhein, Kaisertuhl	35,5	
Oberrotweiler Käsleberg, 40-jährige Reben auf vulkanischem Boden mit Ton, ganze Trauben		
gestampft, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: Viel hefige Frische,		
schlank & verspielt		
Eichberg QbA trocken '19		
Martin Frey, Denzlingen, Breisgau	37,-	
Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, Handlerei, 12h Maischestandzeit,		
Spontangärung im Barrique, Battonage: voll, griffig, reifes Kernobst, Mineralik, Blüten, Würze		
Phonolith Prestige Landwein trocken '21		
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl	38,5	
Vulkangestein, Bio, Spontangärung & anschl. 22-monatiger Ausbau im 500l-Fass, unfiltriert,		
ungeschönt: reife gelbe Frucht, Karamell, Anis, dez. Holznoten, kompakter Kern, fein stützende		
Säure, im Abgang Schmelz		
Harte ↗ Erde Landwein trocken '22		
Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau	38,5	
Löss & Kalk, Handlerei, Spontangärung, minim. Technik, Ausbau für 18 Monate im z.T. neuen		
burgundischen Piece, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-elegant, mit Druck, viel Spiel, zarte Frucht,		
stoffiger Abgang mit Länge & dez. Schmelz, sehr kompakt & harmonisch gebaut		
Schlossberg QbA trocken '21		
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	42,-	
Ton in Südlage direkt unterhalb der Staufener Burgruine, selektiert, kühle Pressung, Sedimentation,		
anschl. ca. 60-tägige Spontangärung im 500l Tonneau, Battonage, unfiltriert: Tiefe & Eleganz,		
super Balance		
20 Nuances de Jaune AOC '16		
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	51,-	
Schiefer, Pinot Gris, spontan vergoren & für 7 Jahre unter Hefeflor gereift (vin jaune): Noten von		
Nüssen, Kakao, Tabak, orientalische Gewürze, trocken im Mund, opulenter Körper, Länge		

€

Fronholz AOC '21		
Domaine Ostertag, Efig, Elsaß	52,5	
Sand auf Ton ins Südwestlage, biodynamisch, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im gebrauchten kleinen Holz: reifes Kernobst, feine, verspielte Säure, Länge & Eleganz		
Würmelin Alte Reben Landwein trocken '20		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	60,-	
Über 60-jährige Reben auf Kalk-Löss, Spontangärung, Ausbau in 2.-belegten Fässern, unfiltriert: dicht, aromatisch, rauchig, etwas Röstaromen, reduktive weiß-gelbe Frucht, Dichte & Eleganz ohne Ende		
<b>Chardonnay</b>		
QbA trocken '23		
Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen	26,5	
Kalk mit Lösslehm, 6h Maischzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im 500l-Tonneau: puristisch-elegant, Kernobst, exot. Noten, feine Säure, dez. Röstnoten		
Charlie Natür 59 deutscher Wein trocken '20		
Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl	28,-	
Orangewein, Löss, Vorteig & Spontangärung auf der Maische, anschl. 2 Jahre im Holzfass, unfiltriert, ungeschwefelt: feines Kernobst, dezente Hefenoten, frisch, saftig & verspielt, im Abgang mit Grip		
Cantus Avis Landwein trocken '22		
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	32,-	
Löss auf Vulkan, Spotangärung & Ausbau im 2. – 3.belegten Barrique, unfiltriert: jugendliche Frucht, Zitrus, grüner Apfel, Brioche, viel Druck, viel Spannung im Glas, braucht Luft		
Feminin Landwein trocken '22		
DB Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen	35,-	
Goldberg, biodynamisch, 24 h Maischzeit, Ausbau für 12 Monate im 1200l-Fass auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: dez. Orangewein, frisches Kernobst, geschmeidig & elegant		
HA Landwein trocken '22		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	39,-	
Hard, Jurakalk, Spontangärung & 20 Monate Ausbau in dt. Barriques, unfiltriert: kräftig-elegant, reduktiv, Feuerstein & Kreide, dezente Quitte, etwas Zitrus,		
Herrenberg Landwein trocken '20		
Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	41,-	
Taubertal, alte Reben auf Muschelkalk, bio, Lese Mitte Oktober, Korb presse, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert, ungeschönt: junge Frucht, viel Druck, Spiel & Mineralik, vielschichtig		
Grube Landwein trocken '21		
Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl	49,-	
Kiechlinsberger Ölberg, Vulkangestein, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im ungarischen Tonneau, unfiltriert, ungeschönt: elegant, Zitrus, Mineralik & Frische		
Juri Landwein trocken '18		
Dirk Brenneisen, Efringen, Markgräflerland	49,-	
Sand & Kalk, Spontangärung, 24-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im Barrique: dicht, aber elegant, reifes Kernobst, Nüsse, Röstaromen, feine Mineralik, kräftig-seidig & lang		
Nägelin Landwein trocken '20		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	72,-	
Kalk, ca. 25 Jahre alte Reben, 1 Tag Maischzeit, abgepresst, spontan vergoren & ca. 2 Jahre im gebrauchten Barrique ausgebaut, unfiltriert: kräftig-elegant, viel Spannung, viel Spiel, viel Länge...		

€

## Weissweincuvées

En Vrac AOC trocken n.V.

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

23,-

Cuvée aus weißen Trauben, spontan vergoren & für über 30 Monate im großen Holz ausgebaut:  
eine Reminiszenz an die Vorfahren, gradlinig, mineralisch, kräutrig, frisches Kernobst

WildWildWhite Landwein trocken '22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

Wiss natür 38 dt. Wein '22

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

Weissburgunder, Sauvignon blanc & Spätburgunder, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt:  
dez. Hefenoten, klare frische Frucht (Kernobst), Grip, feine Mineralik & viel Lebendigkeit

C4 Landwein trocken '22

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

25,5

Chardonnay, Auxerrois, GB, WB & Riesling, Gneis, Spontangärung & Ausbau im Edlestahl & gebr.  
Barrique: saftig gelbe exotische Frucht, Frische, Kräuternoten, Minze, viel Saftigkeit & Spiel

La Brume dt. Wein trocken '23 / '24

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

Cuvée aus 50% Müller Thurgau (ganze Trauben), 45% Cab. Blanc & 5% Silvaner, , Spontangärung,  
unfiltriert, ungeschwefelt: gelbe Frucht, schlank & frisch, etwas Most, Heu, 100% Naturwein

Le Coup de Jus AOC '23

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

27,-

Schiefer, Pinot Noir, auf der Maische mit direkt gepresstem Riesling & Pinot Gris versetzt, Spontangärung,  
unfiltriert, ungeschwefelt: saftig rote Früchte, Frische & Mineralik, lebendig & super trinkig

Santis dt. Wein trocken '21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

Chardonnay & Rivaner, biodynamisch bewirtschaftet, separat spontan vergoren, nach 6  
Monaten assembliert, ungeschwefelt, unfiltriert gefüllt : filigran, frisch, Kräuter, Blüten, Kernobst

Granit Vin de France '21

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass

29,-

Granit in Ostlage, Riesling, Pinot Gris & Pinot Noir, biodyn., langsame Direktpressung,  
Spontangärung & anschl. Ausbau für 10 Monate im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: blumig,  
elegant & mineralisch

Ton/Steine/Mergel dt. Wein trocken '22

Scherer & Zimmer, Bad Krozingen, Markgräflerland

30,-

Müller Thurgau, Weissburgunder & Muskateller, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau  
im gebr. Barrique, unfiltriert: präsente Frische, blumig-fruchtig, sehr lebendig, straff & verspielt

Weiss dt. Wein trocken '20

Scherer & Zimmer, Bad Krozingen, Markgräflerland

30,5

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

€

Rittersberg AOC '19		
Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass	31,-	
Granit & Sand, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris & -Gewürztraminer, langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz für 12 Monate, unfiltriert, ungeschwefelt: Frucht, Reife & Säure		
Sur la Colline '20		
Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsass	32,-	
Riesling & Silvaner, auf Granit in Nord-Ostlage, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz, unfiltriert: feingliedrig & lebendig, dez. Kernobst, Zitrus, viel Spiel		
Frankstein Grand Cru AOC '21		
Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsass	33,-	
Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, biodyn. 10% Mazeration, Spontangärung & Ausbau in alter Eiche, unfiltriert, ungeschwefelt: reif & Komplex, prägende Säure, viel Spiel, Mineralik & Länge		
Pinot AOC '23		
Domaine Ostertag, Epfig, Elsass	33,-	
Auxerrois, Pinot blanc & gris, versch. Parzellen (Ton, Mergel, Kies), nicht entrappelt, Spontangärung in 5-6-j. in burgundischen Fässern, 8 Monate auf der Feinhefe: klar, feinfruchtig, elegant		
Schieferberg Zero AOC '21		
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	34,-	
Riesling & Pinot Gris, 4 Wochen Maceration, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: intensive Aromenpalette (Sauerkirche, Zitrus, Weissdorn), feine Gerbstoffe, schöne Frische im langen Abgang		
La Delicieuse AOC '15		
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	37,-	
30% Gewürztraminer, 30% Pinot Gris, 40% Riesling, überreif mit Edelfäule gelesen, restsüß: opulente Frucht, getrocknete Aprikosen, Zitrone, kandierter Ingwer, weich, vielschichtig, lang		
Pfersigberg AOC '22		
Familie Hebinger, Eguisheim, Elsass	37,-	
Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, kurze Maischzeit, Pressung & anschl. Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, extraktreich, reife gelbe Frucht, Honig, Mineralik, Druck, viel Spiel		
Erdreich Landwein trocken '21		
Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlem, Rheinhessen	38,-	
Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang		
Agneau Masque AOC '23		
Domaine Ostertag, Epfig, Elsass	41,-	
70% Gewürztraminer, 20% GB, 10% Silvaner, Spontangärung auf der Maische, gepresst & für 9 Monate im Edelstahl, ungeschwefelt: kandierte Früchte, Zitrus, Kräuter, etwas Zimt, viel Spiel		
Orange Volcanique AOC '19		
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass	51,-	
Gewürztraminer, GB, & Riesling, extremes Terroir (Sandstein, & Vulkan), 12 Monate auf der Maische, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, feine Gerbstoffe, Orange, Tee, Mineralik, Kräuterextrakt, dicht, straff		

# **Big Bottles / Magnum**

€

Le Coup de Jus AOC '22

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass

62,-

Schieferberg, biodynamisch, Pinot Gris & Riesling, direkt gepresst & mit Auszug von Pinot Noir spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: frische Sauerkirsche, kräutige Noten, unheimlich trinkig & lebendig

Weissburgunder Steinkreuz Landwein trocken '22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

72,-

Obereggener Sonnenstück, vom Hochblauen beeinflusst, schwerer Lehm, biodynamisch bewirtschaftet, Ganztraubenpressung, Spontangärung & Ausbau im Assmann-Halbstückfass, unfiltriert: Holunder, Feuerstein, Litschi & Birne, gut integrierte Holzarmomen, Körperfülle, feine Säure, Mineralik & etwas Salzigkeit, straffer, eleganter Abgang

Viognier Meisterstück Landwein trocken '20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

79,-

Granit, Spontangärung, Ausbau im neuen Barrique: reduktiv in der Nase, im Mund stoffig & konzentriert, feines Süße-Säure-Spiel, Quitte, Mineralik, viel Extrakt, einnehmend lang

Chardonnay Venus Landwein trocken '22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

81,-

Mauchener Sonnenstück, mittelschwerer Lösslehm in Steillage, biodynamisch, Direktpressung, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im Assmann-Halbstückfass, unfiltriert: Ananas, Pfirsich, Limetten & Zitronengras, etwas Zartbitterschokolade & Feuersteinnoten, lebhafte Säure, leicht rauchig-holziger Note im Abgang

Gewürztraminer Maischvergoren Landwein trocken '18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

84,-

Lösslehm, bio, Spontan vergoren, unfiltriert: Intensiv Bernsteinfarben, herb-würzig mit Noten von Rose, Kardamom & getrocknete Zitruszeste, dichte, ausgewogene Textur, vielschichtig, reif

Chardonnay Naturtalent Landwein trocken '18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

92,-

Lösslehm, bio, 14 Tage spontan auf der Maische vergoren, 24 Monate Ausbau im Tonneau unfiltriert: gelbfleischiges Dörrobst, Birne & Anklängen an Cidre. Leichte Rauchigkeit, feine Cremigkeit & langer Abgang

L'Exutoire '18

Domaine Ostertag, Epiq, Elsass

145,-

Zellberg, Sylvaner, biodynamisch, bis zu 80 Jahre alte Reben aus Nothalten, früh gelesen, für 18 Monate im Edelstahl auf der Maische spontan vergoren, anschl. für 20 Monate im Edelstahl, BSA: sehr frisch, dennoch mit viel Extrakt, Stachelbeere, roter Apfel, Talkum, dez. Oxidation, Charakter

Lemberger Endschiele Landwein trocken '17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

88,-

Blauschiefer, biodynamisch, spontane Maischegärung & langer Ausbau auf der Feinhefe im gebrauchten Holz, unfiltriert: dunkelwürzig, Schwarzkirsche, Brombeere, Eukalyptus, Lorbeer, Piment, fein strukturiert, Mineralik im Rücken, kühle, lang anhaltende Eleganz

Pinot Noir Vulkan Landwein trocken '21

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

94,-

Feuerbacher Steingässle, Vulkan mit Kalk & eisenhaltigem Lehm, fast 500 mÜN., abgebeert, mehrere Tage kalt mazeriert, anschl. offene Maischegärung, BSA, gepresst auf einer alten Korb presse, für 24 Monate in teils neuen Barriques ausgebaut, unfiltriert: extraktreich, mineralisch, fein strukturiert, viel rote Frucht, dunkle Schokolade, etwas Vanille, Zimt, jugendliche Frische

€

## Rosé

Rosé QbA trocken '23

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 24,-  
Spätburgunder, kühl vergoren im kleinen gebrauchten Holz: feine hellrote Frucht, Frische & Spiel

Rosé fumé Landwein trocken '24

Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland 24,-  
Spätburgunder auf Lösslehm, Maische gestampft, 1 Tag Standzeit, abgepresst & spontan im gebr. Barrique vergoren, Battonage, Füllung nach 10 Monaten: kräftig elegante Struktur

Rosé Löss Lehm Landwein trocken '22

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 25,5  
Spätburgunder & kleiner Anteil Merlot auf Löss Lehm, 72 Stunden Maischestandzeit, anschl.  
Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: Erdbeere & Rhabarber, Kräuter, lebendig, verspielt

Rosé Landwein trocken '23

Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland 25,5  
100% Spätburgunder auf Lösslehm, kurze Maischestandzeit, spontan vergoren & für 1 Jahr im Kastanienfass ausgebaut, unfiltriert: kräftig-weich, präsente Frucht, gut eingebundene Säure

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 26,-  
Spätburgunder, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: Hefenoten, feine Gerbstoffe, zarte Beerennoten (Himbeere, Johannisbeere), straffe Säure, schlank & verspielt, dez. Schmelz im Abgang

Ton Steine Mergel Rosé Landwein trocken '22

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 28,-  
100% Spätburgunder, 48 Stunden auf der Maische, Spontanvergärung & Ausbau im gebrauchten Barrique, unfiltriert: feine Beerernaromatik, lebendig, würzig, mineralisch, im Abgang mit dez. Schmelz & Länge

Naturreich Rosé Landwein trocken '19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 36,-  
100% Spätburgunder, 72h Maischestandzeit, Spontangärung & 24 Monate Ausbau im Holz, unfiltriert, min. geschwefelt: rote Steinfrüchte, etwas Karamell, Zitrus, saftige Säurestruktur mit präsenten & gut eingebundenen Gerbstoffen.

## PetNat

Muskateller PetNat '23

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 26,-  
Goldmuskateller, Spontan im Stahltank vergoren & mit 7°Oe in die Flasche gefüllt – Restgärung in der Flasche: lebendige Säure, florale Noten von Holunderblüten, frischen Trauben & reifer Ananas mit den typischen Hefearomen

PetNat Perlwein '21

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 28,-  
Portugieser, spontane Vergärung im gebr. Holz & anschl. In der Flasche, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: saftige Frucht, Hefenoten, lebendige Säure, viel Spiel

Rosé dt. Perlwein '20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 28,-  
100% Spätburgunder, 24h Maischestandzeit, während der Gärung mit Hefe abgefüllt, natürliches CO2, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

€

Scheurebe PetNat '22 Andi Weigand, Iphofen, Franken Keuper, biodynamisch, Spontangärung, ungeschwefelt: feine Blütennoten, Brioche, verspielte Säure	29,-
La Decouverte PetNat blanc '20 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß Grauburgunder & Gewürztraminer, Kalkmergel, biodynamisch, Gemeinschaftsprojekt: frisch, floral, verspielt, feine Hefenoten, gelbe saftige Frucht	32,-

## Sekt

Crémant brut nature AOC Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsass 80% Chardonnay, 20% Pinots, Schiefer & vulkanischer Sandstein, Spontangärung, anschl. 36 Monate Hefelager, keine Dosage: kräftig, saftig, feine Perlage, Aprikose, Brioche, Mandel	28,-
Pinot Rosé brut '20 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland Spätburgunder, Spontangärung, 24 Monate auf der Vollhefe, anschl. 2. Gärung & Lagerung für weitere Monate in der Flasche: Kirsche & rote Beeren, zart & frisch, feine Perlage	29,-
Blanc de blanc brut nature '22 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 100% Chardonnay, 15 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl, 19 Monate auf der Flasche, Spontangärung, keine Dosage: frisch, mineralisch, puristisch & klar, zarte Frucht, feine Perlage	30,-
Brut '13 Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau Burgundercuvee, Handlese, selektioniert, traditionelle Flaschengärung über 40 Monate: sehr feinperlig, etwas Brioche, grüne frische Noten, Kernobst, im Abgang Eleganz n& Schmelz	37,-
No. 1 Blanc de Noirs brut nature '14 Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 100% Pinot Noir, Handlese, Spontangärung, 18 Monate Holzfass, ungeschönt, unfiltriert, Ohne Dosage, Juni '16 abgefüllt, Mai '21 degorgiert: fulminant, einnehmend, dez. Oxidativ, braucht Luft	37,5
Vintage brut nature '11 Eymann, Gönnheim, Pfalz 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degorriert im April 2018: sehr feine Perlage, puristisch, elegant & nachhaltig	39,-
Grande Cuvée brut nature '16 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg Cuvée aus 2 Parzellen, 85% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, von Hand gelesen: 09/16, ungeschönt und unfiltriert gefüllt: 08/17, degorgiert: 02/21	53,-
Zero 100 Grande Cuvée Reserve brut nature Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, nur Vorlaufmost, kein Pressmost, Vergärung & Ausbau im gebr. Tonneau. Nach der Flaschengärung 100 Monate auf der Hefe, degorriert, ohne Dosage: vielschichtig, Zitrus, Brioche, Reife, im Abgang straff, gradlinig, Schmelz, Eleganz	58,-

<b>Rotwein</b>	€
<b>Spätburgunder</b>	
Kabinett trocken '20	
Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg	26,-
Löss auf Kalk, französische Klone, klassische offene Maischegärung & anschließender Ausbau im großen gebrauchten Holz: Waldbeeren & Sauerkirsche, feine Würze, elegant, mineralisch	
Pinot Noir Landwein trocken '22	
Weinhaus zur Halde, Buggingen, Markgräflerland	26,-
Entrappt, spontane 2-wöchige Maischegärung im Edelstahl & Barrique, 50% Ganztrauben, Ausbau für ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques: burgundisch elegant	
Nouveau dt. Wein trocken '22	
Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	26,5
Lösslehm, Spontangärung auf der Maische, Ausbau i alten Holz, unfiltriert, minimal geschwefelt: viel Frische, Sauerkirsche, erdige Noten, etwas Heu, im Abgang leicht, verspielt	
Landwein trocken '22	
Weinmanufaktur Kunterbunt, Müllheim, Markgräflerland	26,5
Seefelden, Lösslehm, Spontangärung auf der Maische, 2 Jahre im Barrique, unfiltriert & ungeschönt: frische rote Kirschfrucht, kräuterwürzig, feine Säure, viel Zug im Abgang	
Spätburgunder S QbA trocken '22	
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland	28,-
Löss auf Gneis, Selektion, klassische Maischegärung, Ausbau für 11 Monate im gebrauchten Holz: Saftige Frucht (wilde Beeren), Mineralik, Spiel, feine Röstnosten	
Oratio Landwein trocken '19	
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	31,-
Löss auf Vulkan, burgundische Klone, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im gebr. Barrique: reife dunkle Frucht, Kräuterwürze, erdige Noten, feine Tannine, elegante Struktur	
Vulkan dt. Wein trocken '24	
Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	30,-
Löss auf Vulkan, 18 Wochen auf der Maische, Spontangärung, Ausbau für 12 Monate im gebr. Holz & 6 Monate im Edelstahl, unfiltriert, ungeschwefelt: leicht, frisch & verspielt, feine Säure	
Windspiel Landwein trocken '21	
Tomislav Markovic, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl	32,-
Eichstettener Herrenbuck, Löss, öko, selektive Handlese, entrappet, 3 Tage Kaltmazeration, offene spontane Maischegärung, Korpresse, 18 Monate in gebr. 300l-Fässern, 600 Fl.: schlank & elegant	
Réserve QbA trocken '22	
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau	32,-
Ohlsbach, Granit mit Sand, 30-jährige Reben, spontane Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique: vielschichtig, reife rote Früchte, Vanille, Zedernholz, feinkörnige Tannine, straff & lang	
Pinot Noir Alte Rebe QbA trocken '23	
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	32,-
Löss auf Kalk, Reben v. 1980, 10% ganze Trauben, Kaltmazeration, Spontangärung für ca. 14 Tage Ausbau für 15 Monate in franz. Barriques (25% neu): kühl elegant, Würze, Frische, vielschichtig	
Landwein trocken '18	
Zalwander, Malterdingen, Breisgau	33,-
Muschelkalk & Lehm, klassische Vergärung & Ausbau im burgundischen Stückfass, unfiltriert: saftig & würzig, prägnante dunkle Frucht, erdige Noten, Wald, im Abgang reduktiv elegant & stoffig	

€

Par NAthur AOC '21/'22		
Domaine Bohn, Reichsfled Elsass		33,-
2 alte Parzellen (Schiefer & Sandstein/Vulkan), getrennt spontan mit ganzen Trauben auf der Maische vergoren, unfiltriert: griffig, gradlinig, Schwarzkirsche, Pfeffer, fein integrierte Säure		
Landwein trocken '22		
Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland		33,-
Sand & Löss, 10% Ganztrauben, 15-18-tägige offene Maischegärung, anschl. 14-monatiger Holzfassausbau, unfiltriert: feine Beerendaromatik, Frische, etwas Kräuter, verspielt, elegant		
S21 (Schulen) Landwein trocken '21		
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland		33,-
Jurakalk, 8 Wochen spontane Maischegärung, 21 Mon. in 25% neuen u. 75% gebrauchten 225 Liter-Fässern, unfiltriert: sehr jugendlich, dunkle Frucht (Kirsche, Holunder), ätherisch-kühl, elegant		
Alte Reben Handlese RS Landwein trocken '18		
Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland		33,-
Tüllinger Berg, alte Reben, Handlese, offene Maischegärung, 4 Jahre Ausbau im gebr. Barrique: Schwarzkirsche, Röstnoten, schwarzer Pfeffer, hohe Intensität. Vielschichtig & tiefgründig		
Pinot Noir F AOC '20		
Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß		33,-
Alte Reben auf Granit, abgebeert, 2 Wochen Mazeration, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau in alten Fässern, unfiltriert, ungeschwefelt: komplex, Sauerkirsche, weißer Pfeffer, Mineralik, viel Spiel		
Amphora Landwein trocken '22		
Andi Weigand, Iphofen, Franken		33,-
Kronsberg, 50% mit Rappen, 9 Monate auf der Maische in der Amphore, abgepresst, spontan vergoren, 1,5 Jahre im holzungeschwefelt: viel Frische, feine dunkle Frucht, Mineralik, verspielt, vielschichtig		
Oratio *** Landwein trocken '20		
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl		34,-
Löss auf Vulkan, burgundische Klone, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im Barrique: dunkle Frucht, Schwarzkirsche, Zwetschge), dicht gewoben, Würze, Konzentration		
Pinot Noir QbA trocken '22		
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland		35,-
Staufener Schlossberg, Steillage, Löss auf Gneis, 3-wöchige offene Maischegärung mit Schalen, Ausbau für 15 Monate im Barrique: komplex, dunkle Beeren, Schwarzkirsche, Eleganz & Struktur		
Brueckli dt. Wein trocken '23		
Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl		35,-
Einzellage, 35-Jährige franz. Pinot-Klone, spontane, 2-wöchige Maischegärung, 18 Monate Ausbau in gebrauchtem Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht & lebendig, mit Biss & Konzentration		
Naturreich Landwein trocken '20		
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl		36,-
Spontane Maischegärung, 2 Jahre oxidativer Ausbau in teils neuen Barriques, Battonage, unfiltriert, ungeschwefelt: reife dunkle Frucht (Kirsche, Cassis), Süßholz, Schmelz, dicht & saftig		
Idee QbA trocken '22		
Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau		36,-
Abtsberg, Gneis, Vergärung & Ausbau im Barrique: Würzig, Nelken, Zimt, feine konzentrierte Beerenfrucht, erdige, balsamische Noten, gut im Extrakt, kühl & elegant, saftig & frisch, Länge		

€

Les Roches Rouges AOC '19 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß Vulkan & sandige Böden, spontane Maischegärung, Ausbau für 12 Monate in neuen Barriques, danach in alten Elsässer Fässern: kräftig & vielschichtig, dunkle Beeren, Pfeffer, Hibiskus, Weissdorn	37,-
Riegelberg Landwein trocken '20 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau Bühlertal, roter Granit in Steillage, 50% Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3-wöchige Spontangärung, Pressung (Korbkelter), Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert, ungeschönt: dunkel-fruchtig, Wildbeeren, Waldboden, Blütennoten, kräftig, verhalten, viel Druck & Würze im Abgang	39,5
Bettebura QbA trocken '20 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland Lage obere Steinig, vollreife Trauben, spontane 4-wöchige Maischegärung, Asubau für 18 Monate in 50% neuen Barriques, unfiltriert: dicht, kraftvoll, fleischig & sehr extraktreich	41,-
Rotkehlchen Landwein trocken '15 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Lösslehm, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau im teils neuen Barrique, unfiltriert: stoffig, elegant, dunkle Frucht, feine Würze, Tabak, Waldboden, feine Tannine, Kraft & Länge	41,-
Am Kreuz Landwein trocken '20 Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland Granitverwitterungsgestein an der Waldkante oberhalb Staufens, alte Reben, kleiner Ertrag, spontan vergoren, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: zurückhaltend & elegant, frische Frucht, Länge	41,5
On the Rocks Landwein trocken '22 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl Kiechlinsbergener Oelberg, Vulkanstein, 100% Ganztrauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate in 50% neuer Eiche, Finish im gebrauchten Barrique: voll, straff, mineralisch, dunkelwürzig	42,-
Kastanienbusch QbA trocken '18 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Buntsandstein, Schiefer & Kalkmergel, klassische Maischegärung 6 Ausbau im Barrique: Schwarzkirsch, Rauch, Waldboden, Johannisbeeren, präzise & ausgewogen, lang, samtig	43,-
Walisch Landwein trocken '19 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau Blansingen, Kalk in Südlage, teilentrappelt, spontane Maischegärung, Korb presse, Ausbau im gebr. Piece, unfiltriert: Graphit, Gewürze, Trockenobst, feines Frucht-Gerbstoffspiel, Spannung & Frische	43,-
Steinsatz Landwein trocken '18 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau Roter Ton, biodynamisch, kleiner Ertrag, teilweise Ganztraubenpressung, lange Maischestandzeit, spontan vergoren & im kleinen Holz ausgebaut, unfiltriert: dicht, stoffig, dunkle Kirsche, Druck & Spiel	43,-
Eichberg QbA trocken '20 Martin Freu, Denzlingen, Breisgau Glottertäler Eichberg in Steillage, kleinbeerig, Handlese, gekühlt & abgebeert, spontane Maischegärung, Asubau für 18 Monate in 50% neuen Barriques: komplex, mineralisch, elegant	45,5

€

Harte ➡ Erde Landwein trocken '16 Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau	46,-
Alte Reben auf Löss & Muschelkalk, kleiner Ertrag, mit Anteil Rappen auf der Maische vergoren, im Piece (1/3 neues Holz) ausgebaut: intensiv & fest, kühle Eleganz, dunkle Beeren, Kräuter Leder	
Engelsfelsen Landwein trocken '20 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	46,-
Extreme Steillage, Gneisschotter, kleiner Ertrag, teilweise entrappet, Korb presse, Spontangärung & Ausbau in gebr. Piece, unfiltriert, wenig SO <sup>2</sup> : Spiel, saftig-frische Frucht, kompakt & spannend	
Cantus Avis Reserve Landwein trocken '20 Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	52,-
Vulkan, alte Reben ('56/'57) & Pinot-Klone, spontane Maischegärung, 2 Jahre Ausbau im z.t. neuen Barrique: dicht, konzentriert, dunkle Frucht, Pfeffer, Würze, Samt, sehr tief & elegant	
Spätburgunder Landwein trocken '21 Raspini Winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl	52,5
Oberrotweiler Eichberg, 50 Jahre alte Reben auf Vulkanasche, spontane Vergärung der ganzen Trauben im Eichenfass, Pigeage, unfiltriert, ungeschwefelt: Frische & Komplexität, viel Spannung, weich im Abgang	
Jaspis Zipsin Landwein trocken '20 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	56,-
Alte Reben (55J.) auf Kalk, 50% entrappet, 6-wöchige spontane Maischegärung, anschl. 21 Monate Ausbau in 20% neuen Assmann-Barriques, unfiltriert: dunkel, intensiv, straff, viel Druck & Eleganz	
Möhlin Landwein trocken '20 Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland	63,-
Ehrenstetter Ölberg, Kalk, steil & karg, verschl dt. Klone, 1/3 Ganztrauben, anfl. Maceration carboique, anschl. Offene Maischegärung,	
At Forest Landwein trocken '22 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl	63,-
Oberrotweiler Kirchberg, Vulkangestein, bio, offene spontane Maischegärung & Ausbau im neuen Barrique: dunkle Beeren, Graphit, Tabak, feste Tannine, feste Struktur, dicht & präsent	
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, saftig & voll, reife Beerenfrucht, dezenter Schmelz, langer Abgang, einnehmend & elegant	

### **verschiedene Sorten**

Syrah GE21 Landwein trocken '21 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	36,-
Gestad, Kalk, 8 Wochen auf der Maische, Spontangärung, Ausbau für 20 Monate in Assmann-Barriques (15% neu), unfiltriert: Noten von Brombeer, Cassis, Eukalyptus, & Pfeffer, straff, dicht	
Syrah Landwein trocken '22 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl	48,-
Kalkige Lage im Markgräflerland, ökologisch, spontane Maischegärung, unfiltriert: schwarze Beeren & Kirschen, etwas Kräuter, fester, herber Körper mit Frische, präsente, jugendl. Tannine	

€

Syrah Premier Vin Landwein trocken '19 Axel Bauer, Bühl, Ortenau	73,5
Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im kleinen Holz: voll, dunkel, rauchige Noten, Pfeffer, viel Druck, ein Wein mit viel Kante, klares Profil, kein Schmeichler	
Kreu*zen Cabernet Sauvignon Landwein trocken '22 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	32,-
Biodynamisch, Spontane offene Maischegärung & 12-monatiger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: kräftig, dunkle Beerenfrucht, frische feinkörnige Tannine, samtig, mit kühler Eleganz	
Cabernet Sauvignon QbA trocken '22 WG Sasbach, Kaiserstuhl	36,-
Rote Halde, Vulkanverwitterungsgestein, abgebeert, klassische Maischegärung, Ausbau im z.T. neuen Barrique für 18 Monate: kraftvoll, pfeffrig, etwas Paprika, dunkle Frucht, Tabak, lang, warm	
Saint Laurent QbA trocken '23 Simon Huber, Gengenbach, Ortenau	27,-
Nollenköpfe, Lehm auf Granit, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im gebr. Barrique: tiefdunkel, Brombeere, Schwarzkirsche & Pflaumen, Rösthnoten, Pfeffer, Tabak & Vanille, samtig, elegant, feine Tannine & lebendige Säure	
Harter Kern Landwein trocken n.V. Zalwander, Malterdingen, Breisgau	30,-
Cabernet Mitos, Jahrgangscuvée aus 3 JArgängen, z. T. mit Rappen vergoren & für 5 Jahre im gebr. Holz ausgebaut, unfiltriert: tiefdunkel, reife, präsente Tannine, Leder, Beeren, Mineralik	
Sankt Laurent Village Landwein trocken '20 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	32,-
Eisenhaltiger Ton, Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3 Wochen Maischegärung, Pressung, Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt: Kirsche Cassis, Beeren, Kräuter	
St. Laurent Mandelberg QbA trocken '19 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz	33,-
Muschelkalk, Handlese, spontane offene Maischegärung & 2-jähriger Ausbau im teilw. neuen Barrique: Konzentrierte Kirschen & Blaubeeren, körperreich & vielschichtig, seidige Tannine	
Blaufränkisch Landwein trocken '13 Zalwander, Malterdingen, Breisgau	33,-
Muschelkalk & Lehm, spontane Gärung & Ausbau im burgundischen Stückfass, unfiltriert: dunkle Frucht, feinkörniges Tannin, etwas Extraksüße, feine Mineralik & präsente lebendige Säure	
Lemberger Spitzenberg VDP Große Lage QbA trocken '19 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	44,-
Schlifsandsteinverwitterung, Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde, reife Trauben 25 Tage Maischegärung, 24 Monate im Barrique, 40% neue und 60% gebr. Barriques, unfiltriert	
Solitär QbA trocken '11 Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg	185,-
100% Zweigelt, Keuper, 60 Monate im neuen Barrique, outstanding, Zeit bis in die Ewigkeit...	

€

## **Rotweincuvées**

Jederzeit QbA trocken '18 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Hofcuvée mit Portugieser & Spätburgunder, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: reife Waldbeeren & Kirsche, feine Tannine, im Abgang, viel Frucht	24,-
Cuvée rouge Landwein trocken '22 Axel Bauer, Bühl, Ortenau Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Barrique: intensiv, saftig & frisch, Beerennoten, dez. Gerbstoffe, sehr stimmig & trinkig	24,5
Cuvée Louis QbA trocken '21 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin auf Gipskeuper, Maischegärung, Ausbau über 16 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche, Tabak, schöne Balance	25,-
Lacrima QbA trocken '20 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Mandelberg, Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent, klassische spontane Maischegärung, Ausbau im teilw. neuen Barrique: Johannisbeere, Holunder & Schwarzkirsche, viel Druck, samtig, Gewürze, lang	31,-
Padaperc QbA trocken '20 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland Cabernet Sauvignon & Merlot, separat auf der Maische vergoren, Cuvetiert & für ca. 18 Monate im Barrique ausgebaut, unfiltriert: dunkle Waldbeeren, Röstaromatik, kräftige Tannine	35,-
Zwulcher exclusiv QbA trocken '10 Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg Regent, Spätburgunder & Cabernet Mitos, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique: herbfruchtig, Vanille, Johannisbeere & Waldboden, etwas Zimt, im Abgang würzig-rauchig, kräftig & animalisch	38,-
Rufus Barrique Landwein trocken '18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc, 5 Tage Kaltmazeration, 14 Tage Spontangärung, 22 Monate Ausbau im teils neuen Barrique, unfiltriert: dunkelwürzig, Cassis, Pflaume, Schwarzkirsch & schwarzer Pfeffer, zupackend & saftig, harmonisch eingewobenens, feinkörniges Tannin.	38,-
Maison Rouge Landwein trocken '21 Axel Bauer, Bühl, Ortenau Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot & Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht & lang	38,-

€

Ernst Combé Reserve QbA trocken '19 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	41,-
Lemberger, Merlot & Cabernet franc, Schilfsandstein & Gipskeuper, 20 Tage Maischegärung, 17 Monate Barriqueausbau (30 % neue, 70 % gebrauchte), unfiltriert: tiefdunkel, dicht, dunkle Frucht, Pfeffer, Tabak & Leder, Sauerkirsche, Schmelz, etwas Kräuter im langen Abgang,	
Projekt X Landwein trocken '20 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	45,-
Projekt der dt. Weinentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt: feingliedrig, dunkle Frucht, verspielte Säure, etwas Zitrus, langer, vielsch. Abgang	
Saphir Grande Cuvée QbA trocken '20 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	48,-
7 Parzellen, 62% Zweigelt, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Lemberger, 9% Cabertin 30% Erstbelegung, 70% Zweitbelegung von Hand gelesen: Oktober '20 ungeschönt & unfiltriert gefüllt: November '24: dunkle Beeren, Pfeffer, Zigarrenkiste, lang, feinkörnig, vielschichtig	
Zahir QbA trocken '19 Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz	49,-
Cab. Sauvignon, Cab. franc & Merlot, Buntsandstein, spontane Maischegärung, 14 Monate Ausbau in neuen 300l-Fässern, cuvetiert & nochmals für 1 Jahr im großen Holz: kräftig & komplex	
Premiere Cuvée Landwein trocken '19 Axel Bauer, Bühl, Ortenau	50,5
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung, Ausbaum im neuen Holz: dicht & konzentriert, knackig, jugendl. Gerbstoffe, Paprika, Zwetschge, Leder, viel Druck, jung	
Granat QbA trocken '18 Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg	68,-
Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich lang	

€

## restsüße & edelsüße Weine

Spätburgunder Weissherbst Auslese '22

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l 24,-

Rote Halde, Vulkangestein, Handlese, Vergärung & Ausbau im Edelstahl, 107,9g RZ: feingliedrig, zarte frische Beereneromatik, Quitte, etwas Karamell & Honig, weich, verspielt

Sauvignon blanc Sweetheart QbA '22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,5 l 25,-

3-Lagen-Cuvée, spät gelesen, langsame Spontangärung, durch Kälte abgestoppt, 99,5 g nat. RZ: frisch-saftige exotische Frucht (Mango, Grapefruit), feines Süße-Säurespiel, sehr animierend

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb '22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

26,-

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

Weisser Burgunder Beerenauslese '15

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 36,-

Sasbacher Limburg, alte Reben auf Vulkanasche, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: Quitten, Dörrobst & Honig. Strahlende Säure, intensive saftige Süße, opulente Fruchtigkeit

Goldschatz Trockenbeerenauslese NV

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,375 l 36,-

Scheurebe, Rieslaner & Sauvignon blanc, Janrganscuvée (ab '07), einzeln in Glasballons ausgebaut, 244,6g nat. RZ: vielschichtig & komplex (exot. Früchte, Nougat, Orangeat, Honig,...)

Grauer Burgunder Trockenbeerenauslese '14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,375 l 43,-

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

## Mineralwasser

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

## Säfte

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

## Alkoholfreies

Seezüngle		
Bio-Limonade vom Bodensee <sup>2</sup>		
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch		
Birne	0,33 l	3,5
Träuble ( Johannisbeere )	0,33 l	3,5
Kirsche	0,33 l	3,5
Rogg Star Cola <sup>1234</sup>		
Brauerei Rogg, Lenzkirch	0,33 l	3,5

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Farbstoffe 4 Coffein  
A glutenhaltiges Getreide

## Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils <sup>a</sup>	0,2 l	2,5
	0,4 l	4,4
Rothaus Hefeweizen <sup>a</sup>	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,6

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle <sup>a</sup>	0,33 l	3,5
Rothaus Pils alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,5
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,6
Rogg Bio-Landbier	0,33 l	3,5
Keller Pils, Bräunlinger Löwenbräu	0,5 l	4,6

## Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden  
in unserem „Giftschränkle“

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 <sup>4</sup>		3,-
Portion Kaffee <sup>4</sup>		5,4
Espresso <sup>4</sup>		3,-
Cappuccino <sup>4</sup>		3,5
Milchkaffee <sup>4</sup>		3,5
Heisse Schokolade mit Sahne		3,5
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg		3,5
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg		6,2