

# Unsere Weinkarte

Ist voll von guten Weinen, von denen wir jeden einzelnen selbst probiert und ausgesucht haben. Was als Hobby begann, hat sich zu einer ansehnlichen Sammlung kleiner und mittlerer spannender Weingüter entwickelt und bietet Ihnen auf mehr als 220 Positionen deutsche Weine, die alle eine klare Handschrift Ihrer Herkunft und Ihrer Produzenten tragen. Terroir ist mehr als ein Marketinggag, und Winzer, die dies beherzigen sowie mit Rücksicht auf die Natur und deren Verlauf nehmen, bringen unserer Meinung nach die besten Tropfen in die Flaschen. Wir führen ausschließlich Betriebe, die handwerklich und naturnah arbeiten, von der Basis bis hin zu den Topweinen, zudem einige Naturweine, Orange Wines und ungeschwefelte Gewächse. Unser Keller bildet auch die Entwicklung des deutschen Weins der letzten Jahre zu mehr Natur, eigenständigem Stil sowie einem Qualitätssprung in der deutschen Weinszene samt vieler neuer, teils auch sehr kleiner Produzenten ab.

Neu auf der Weinkarte:

3 spannende Weingüter aus dem Elsaß, das auch zu unserer Regio gehört & dessen Weinbau an den Ausläufern der Vogesen (Granit als Grundgestein wie der Schwarzwald) sowie ein rebsortenreiner Ausbau unserem Weinbau näher sind als anderen französischen Regionen. En detail merkt man jedoch auch andere Einflüsse und Traditionen, z.B. aus dem Jura oder Burgund sowie manche Unterschiede im Terroir.

Auf jeden Fall spannend, da auch auf der anderen Seite des Rheins viel Betriebe von jungen Menschen & neuen Ideen beeinflusst werden...

Kürzlich wieder eingetroffen:

- die neuen Jahrgänge von Axel Bauer aus dem Bühlertal (steil, windig, karg)
- ein feiner Kaiserstühler Bio-Muskateller aus einem schlanken, frischen Jahr (2021)
- ein Sekt aus dem Remstal, der in einer Blindprobe den meisten Champagnern das Wasser abgräbt
- eleganter Pinot-Nachschub aus der Basler Bucht (Ziereisen)

# Aperitif

€

PriSecco ‚Frühlingsduft‘ alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Apfel, Erdbeere & Holunderblüte	0,1l	4,-
Hägen-Scherry Thomas Rabel, Owen, Württemberg Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequettet, als Fruchtwein vergoren, aufgespritzt und im Holzfass gelagert	5 cl	4,-
Muskateller Lössperle Landwein ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl kristallklares, typisches Muskataroma, dezente Perlage, leichte Restsüße, Sommerwein	0,1 l	4,5
Apero Gris ´18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant	5 cl	5,5
Grüne Jagdbirne –von Streuobstwiesen des Albtraufs Birnenschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Die Grüne Jagdbirne, auch unter dem Synonym Metzger Bratbirne bekannt, wurde früher als Scheidebirne in geringen Mengen zur Klärung von Obstweinen auf Grund des hohen Gerbstoffgehalts eingesetzt.	0,1l	4,5
Hofcuvée brut ´18 badischer Winzersekt Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl pur oder aromatisiert	0,1l	4,5

# derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

<b>Perlend</b>	0,1 l	0,25 l	0,75
----------------	-------	--------	------

PetNat 85/15 von den Wiesen ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	4,-		24,-
------------------------------------	-----	--	------

Streuobst von den eigenen Wiesen, 85% Apfel & 15% Quitten, (auf)gelesen im September, gefüllt im Oktober ´19: intensiv reife Kernobstfrucht, dez. Brioche- & Hefenoten, 6% Vol.

## Weisswein

En Vrac AOC

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß	3,7	7,4	22,-
---------------------------------	-----	-----	------

50% Riesling, 50% Silvaner, Jahrgangscuvée, auf Schiefer gewachsen, biologisch, Spontangärung, Ausbau für 30 Monaten im großen Holz, unfiltriert: frisch, mineralisch

Riesling Muschelkalk QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz	3,9	7,8	23,-
---------------------------------	-----	-----	------

Reben auf Muschelkalk, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: rauchige Noten, Zitrone, Grapefruit, frische Säure, feine Mineralik, verspielt, mit dez. grünen Anklängen

Weissburgunder Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland	4,-	8,-	24,-
-----------------------------------	-----	-----	------

Jurakalk mit Löss, Spontangärung & 20-monatiger Ausbau im großen Holz: frisch, klar, Kernobst, Zirusnoten, etwas Grapefruit, feine Mineralik im Abgang

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken	4,2	8,4	25,-
--------------------------------	-----	-----	------

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

Chardonnay Flaggsschiff Römerberg QbA trocken ´19

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland	5,5	11,-	33,-
---	-----	------	------

Kalkmergel mit Löss, Steillage, selektioniert, Vergärung & Ausbau im Barrique: Vanille, Brioche & Birne, Quitte. Cremige Textur, dicht, würzig & kompakt, milde Säure, vielschichtig

## Rosé

Exot Typ2 Landwein trocken ´17

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau	5,2	10,4	31,-
-------------------------------------	-----	------	------

Spätburgunder auf Gneis, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: voller Körper, viel Kraft, weiche Beerenfrucht, ausgeprägte Mineralik, im Abgang stimmig & rund

## Rotwein

Spätburgunder Orchidea Spätlese trocken ´19

WG Sasbach, Kaiserstuhl	5,-	10,-	30,-
-------------------------	-----	------	------

Rote Halde, alte Reben in Terrassenlage, Handlese, klassische Maischegärung & Ausbau im Barrique: ausgeprägte dunkle Beeren, etwas Röstaromen, vollmundig warm, samtiger Abgang

Merlot-Spätburgunder Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau	4,5	9,-	26,5
-----------------------------------	-----	-----	------

Glottertäler Eichberg, Traditionelle Maischegärung, BSA, Ausbau in neuen & gebrauchten Barriques: Cassis, rote Paprika, weiche Tannine, vielschichtiger reifer Körper.

Beryll QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	4,9	9,8	29,-
------------------------------------	-----	-----	------

10 Parzellen in Korb/Schnait/Beutelsbach, 79% Zweigelt, 13% Cabertin, 8% Lemberger, II. & III. belegte Barriques für 3 Jahre: extraktreich, saftige dunkle Frucht, viel Grip & Zug

**Weiss**

0,1 l

0,25 l

Gutedel QbA

Heitersheimer Maltesergarten

Weingut Zotz, Heitersheim

1,9

3.8

Gutedel QbA trocken

Weingut Heinemann

Scherzingen, Markgräflerland

2,-

4,-

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Salwey

Oberrotweil, Kaiserstuhl

2,5

4,9

**Rosé**

Spätburgunder Weiss Herbst QbA

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

**Rot**

Spätburgunder QbA

WG Bischoffingen, Kaiserstuhl

2,1

4,2

Spätburgunder QbA trocken

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

Weinschorle vom Qualitätswein

2,5

# Weisswein

€

## Gutedel

Chasselas Landwein trocken ´20

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 21,-

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

Viviser Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,5

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

Landwein trocken ´18

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 24,5

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

Chasselas Flaggschiff QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 28,5

Maltesergarte, alte Reben, biologisch, Vergärung & Ausbau im Holz: cremige Textur, Brioche und Vanille, dezente Holznoten, elegant eingebundene Säure

MG Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 32,-

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

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 34,-

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

## Riesling

Terre de Schiste AOC ´18

Thomas Klein, Albé, Elsaß 22,5

Schiefer, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: frisch, mineralisch, Zitrus, gelbe Frucht

Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 23,-

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

QbA trocken ´19

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 23,-

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

Toreye Alte Reben QbA trocken ´19

Eymann, Gönnsheim, Pfalz 25,-

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

€

### QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

25,-

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

### Typ1 Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

26,-

Granitverwitterung, biologisch, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, unfiltriert, ungeschönt: saftig-reif, exotische Frucht, schöne Frische, rund und stimmig

### Landwein trocken ´18

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,-

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

### Am Dachsberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

26,-

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

### Kalkstein QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

26,5

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

### Steinacker AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

28,-

Schiefer-Steillage, alte Reben, klassische Vergärung, anschließender Ausbau im gebrauchten Barrique auf der Feinhefe: kräftiger Struktur, Mineralik, reife gelbe Frucht, fleural, salzig, viel Druck

### Typ2 Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

31,-

Gneis, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Eichenfass, unfiltriert, ungeschönt: dicht & weich, reife Noten, saftig gelbe Frucht, viel Druck, etwas Schmelz im saftigen langen Abgang

### Glaukos GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

31,-

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

### Hassert Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

31,-

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

### Quo Vadis Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

33,-

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

### Kastanienbusch Schiefer Inox QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,50

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

€

### Fuchsmantel QbA trocken ´18

Eymann, Gönnheim, Pfalz

34,-

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

35,-

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

35,5

Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe in der Tonamphore: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang

### Mühlberg GG QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

36,-

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

### Saulheimer Hölle QbA trocken ´20

Thörle, Saulheim, Rheinhessen

37,-

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

37,-

Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, Landschneckenkalk mit wechselnden Oberböden, selektioniert, temperaturkontrollierte Gärführung im Edelstahl & Ausbau im Holzfass bis August: klare, saftige Frucht, straff, frische Säure, Kompakt, salzig, kühle Rauchigkeit, großes Potenzial

### Sommerberg Pensees Sauvages ´19

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsaß

38,-

Alte Reben auf Granit, Steillage, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: pure Eleganz, Zitrus, Kräuter & gelbe Frucht, mineralisch durchwirkt, etwas Brennessel, straff & lang

### Röttgen GG QbA trocken ´18

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

41,-

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

### „Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen

43,5

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

## verschiedene Sorten

### Viognier Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

35,5

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

### Miller Natur 68 Müller Thurgau dt. Wein trocken ´20

Ronald Linder, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,5

Lösslehm, Bio, spontan vergoren, ungeschwefelt & unfiltriert gefüllt: knochentrocken, aber saftig-frisch, Kernobst & Hefenoten, dez. Muskatton, sehr lebendig & trinkig

€

Rivaner Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

24,-

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

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

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 Blacklist Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

Granitverwitterung, 3 Tage Mazeration, gepresst & spontan im großen Holz vergoren, Ausbau auf der Vollhefe bis Juni: florale Nase, Muskatnoten, stoffig & komplex, Schmelz & Grip im Abgang

Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

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

Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

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

Silvaner Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

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

Sylvaner l'Indigene AOC ´20

Doamine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

29,-

Über 70-jährige Reben, Biodynamisch, 5 Wochen spontane Maischegärung, Ausbau auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschönt: druckvoll, etwas Jod, stoffig, Apfel, Honig, Tee, spannend

Sylvaner Zöld Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

29,5

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

Silvaner Probstey QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rehinessen

35,-

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

Silvaner Skin Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,-

45-jährige Reben, für 9 Monate spontan auf der Maische in vergrabener Tonamphore vergoren, von Hand ausgeschöpft & auf Korbpresse gepresst, unfiltriert, ungeschönt & ungeschwefelt

Silvaner Der Held QbA trocken ´17

Andi Weigand, Iphofen, Franken

36,-

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



€

## Auxerrois Schnurrenberg AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

27,-

Schiefer in Steillage, Handlese, Vergärung & Ausbaum im gebrauchten Barrique: stoffig, druckvoll, reife gelbe Früchte, herbe Noten, etwas Honig, sehr kompakt, schöne Balance

## Chenin blanc Kontras ´18

Kopp & Swanepoel, Stellenbosch, Südafrika

40,-

Über 40 Jahre alte Buschreben, Handlese, Spontangärung & Ausbau im neuen 500 l-Holz: frische Frucht ( Apfel, Zitrus), voller Körper, Röstaromen & Vanille, weiche Mineralik, super Balance, Eleganz

## Souvignier Gris vin de France ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

33,-

Biodynamisch, ohne Kupfer; Schiefer, Orange ausgebaut, Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftige Frucht, Melone, feine Mineralik, viel Druck, etwas Kräuter

## Souvignier Gris Prestige Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,5

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

## Scheurebe der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

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

## Gelber Muskateller QbA ´20

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

23,5

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

## Muscat AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

25,-

Biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, duftig, schöne Nase, gelbe Frucht, lebendig

## Muskateller Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

Winklerberg, Löss & Kalk auf Vulkan, ökologisch bewirtschaftet, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: frische Nase, etwas mostig, Rose, dez. Gerbstoffe, feine lebendige Säure, viel Spiel

## Goldmuskateller Blacklist Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

10-tägige Maischegärung mit 100% Rappen, Restgärung in gebrauchten Tonneaux, weiterer Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: Rosenblüte & kand. Orange, Phenole, dicht, einnehmend

## Gewürztraminer Landwein trocken ´18/´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

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

## Gewürztraminer MDG #6 Landwein trocken

Eymann, Gönheim, Pfalz

37,5

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2015-2019) 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

42,-

Lössboden, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert: Bernsteinfarben, intensive Nase (Rose, Kardamom), im Mund voll, kräftig (Zitrus, Orange), druckvoll & mit viel Spannung, sehr lang

€

## Sauvignon blanc

QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 23,-  
Buntsandstein & Kalkmergel, Handlese, 18h Maischestandzeit, Edelstahl : intensiv frische Nase (Johannisbeere, Brennessel), saftige Säure, viel Spiel, mineralisch, frisch im Abgang

QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,5  
Kalk, nach 24h gepresst, 95% Edelstahl, 5% Holz, Vollhefelager, frisch, fruchtig, lebendig

Handwerk Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 24,5  
Granitverwitterung, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl für 5 Monate: kräftige Nase, gelbe Blüten, reife Frucht, im Mund Frische, Limette, feine Säure, gradlinig, sehr sauber, elegant

Meisterstück Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 24,5  
Granitverwitterung, Vergärung & 10-monatiger Ausbau im Tonneaux, unfiltriert gefüllt: dezentes Holz, Karamell, Rhabarber, seidig, weich, gradlinig, elegant, braucht Luft

Heerkretz Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 37,-  
Sieffersheimer Heerkretz (Rheinhessen), steinig-karger Boden, späte, vollreife Lese, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten 500-Tonneau: reife Exotik mit Saft, kraftvoll, in sich ruhend

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 55,-  
Skelettreicher Buntsandstein, alte Anlagen, selektioniert, Spontangärung, 18 Monate auf der Feinhefe in 500l Holzfässern und Betoneiern, stoffig, komplex, feinwürzig, reifes Kernobst, Röstaromen, voller Abgang, viel Druck, Top of Sauvignon blanc in Deutschland, braucht Luft

Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 56,-  
Granitverwitterung, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen Holz, Ausbau auf der Vollhefe bis Juli, dez. Frucht, Blüten in der Nase, staff & sehr druckvoll, ausgeprägte Mineralik im Rücken, feine, sehr gut eingebundene Röstnoten, langer, sehr eleganter Abgang, braucht Luft

## Weissburgunder

Kabinett trocken ´20

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 24,-  
Lösslehm, Vergärung & Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration: Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

Löss Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 24,-  
Löss, Bio, Spontan, unfiltriert: klar & frisch, gelbe Frucht, feine Säure, super Balance, einfach ,straight'

Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 24,-  
Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, lebendige Säure, im Abgang noch jung, frisch, dez. Schmelz

Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken 25,-  
Schilfsandstein, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: saftig, zupackend, spannend, Charakter

€

#### Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

27,5

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

#### Muschelkalk Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

28,-

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

#### Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

28,5

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

#### Kaisermantel Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

31,-

Löss, Spontangärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-weich, kandierte Orangen, feine Würze, zarte Hefetöne, lang & cremig im Nachhall

#### Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

33,-

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

#### Eichberg QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

34,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, selektioniert, spontan im 600 l-Faß vergoren & ausgebaut: dicht, extraktreich, Kernobst, dez. Röstnoten, Mineralik, feiner Schmelz, langes Finish

#### Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

46,-

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

#### Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

54,-

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

### Grauburgunder

#### Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

selektive Handlese, schonende Pressung, 60% spontan vergoren im gebrauchtem Barrique mit langer Lagerung auf der Vollhefe & BSA und 40% Ausbau im Edeltank, kräftig, strukturiert

#### Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

24,-

Glottertäler Eichberg, Handlese, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: frisch & griffig, verhaltene Frucht, nussig, erdig, etwas Birne, präsen Mineralik, sehr straight

€

## Kabinett trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

24,-

Lösslehm, Vergärung & Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration:

Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

## dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

Kellercuvée ( lange Maische, Barrique, kurze Maische, Direktpressung ) aus 100% GB, spontan

vergoren, unfiltriert: trübes rosa: kräftig, zupackend, konzentriert, Schmelz & Säure, gute Struktur

## Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

25,-

Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht

(Birnschale, Ananas), Brioche, florale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

## Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Eichberg, Granitverwitterung, alte Reben in Steillage, Maischestandzeit, Spontangärung, Ausbau im

Holz: dicht, kräftig, feine Würze, Kernobst, Mineralik, viel Druck & enorme Länge

## Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,5

Grauburgunder, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert ungeschwefelt gefüllt: intensives

Rosé, kräftige Nase, prägnante Gerbstoffe, reifes Kernobst, viel Druck & Spiel, braucht Luft

## Harte Erde Tafelwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

35,-

Lehm-Löß, gebrauchtes Piece, ungeschönt, unfiltriert, vollmundig, Birne, Nüsse, Mineralik, Schmelz,

viel Druck & enorme Länge, dichte Struktur, beeindruckend! 93 Punkte GM

## Total & Pur Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl Ortenau

36,-

Granitverwitterung, Maischegärung (Orange), spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt:

kräftig & intensiv, Orangenreste, etwas adstringierend, Honig, viel Saft, viel Grip, lang

## Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

46,-

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

56,-

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

QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

28,-

Lösslehm, biologisch bewirtschaftet, Vergärung & Ausbau imahltank, ungeschönt gefüllt: feine

Säure, feinperlig, erfrischend elegant, florale Noten, langer, fruchtbetonter Abgang.

€

### Molassefels Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

28,5

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

### Feminin Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

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

### Flaggschiff Römerberg QbA trocken ´19

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

33,-

Kalkmergel mit Löss, Steillage, selektioniert, Vergärung & Ausbau im Barrique: Vanille, Brioche & Birne, Quitte. Cremige Textur, dicht, würzig & kompakt, milde Säure, vielschichtig

### Réserve QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

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

### Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

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

### Herrenberg Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

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

### Goldenes Horn Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Sieffersheimer Goldenes Horn, Rheinhessen, Lehm & Porphyrt, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen 400l-Faß, 10 Monate auf der Vollhefe, Abstich in gebrauchtes Tonneaux, unfiltriert: Zitrus, grüne Birne, frische Säure, straff, zartes Holz & Mineralik, braucht Luft

## Weissweincuvées

### WildWildWhite Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

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

### C4 blanc Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

23,-

Auxerrois, Chardonnay, WB, GB & Sauvignon blanc, spontan vergoren & im Edelstahl ausgebaut: klar, fruchtig, frisch, gelbe Frucht, etwas florale Noten, schöne Balance

### Gewürzschlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

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

### Komposition Pinot Landwein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

26,-

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

€

## Le Coup de Jus AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

26,-

Blauschiefer, Riseling & GB, gepresst, vergoren & mit Auszug von Pinot Noir cuvetiert, ungefiltert, ungeschwefelt gefüllt: saftig fruchtig, Zwetschge, Kräuter, feine Säure, frisch, trinkig, lebendig

## La Brume dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

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

## Santis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,-

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

## Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

28,-

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

## Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Glottertäler Eichberg, Gneis, Spontangärung & Ausbau in 500 l-Fässern: feingliedrige Nase, Mirabelle, Kernobst, Blüten, gute Dichte, im Abgang elegant, lang, mit Saft & Zug

## NApurTUR Landwein trocken ´20

Matthias HJöfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

29,-

WB & GB, separat spontan auf der Maische vergoren, für 1 Jahr im Edelstahl auf der Hefe ausgebaut, unfiltriert, minimal geschwefelt: kernig-saftig, reife Frucht, viel Spiel

## Weiss dt. Wein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

29,5

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

## Sur la Colline ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

31,-

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

## Au Dessus de Nuages AOC ´21

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Orange, 20% Pinot Gris, 40% Riesling & 40% Gewürztraminer, 12 Tage Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: Rose, Orangennoten, feine Gerbstoffe, einladend, fein

## Orange Gaulois AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,5

85% Gewürztraminer, 15% Riesling, Maischestandzeit, gemeinsam gepresst & im alten 300l-Akazienfaß ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: feinfruchtige Nase, im Abgang straff, Spannung

## Erdreich Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

33,-

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

33,-

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

€

# Persephone AOC ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Orange aus je 1/3 Riesling Gewürztraminer & GB, Grand Cru Hengst (Kalkmergel), 15 Tage, Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbaum im Holz, unfiltriert, ungeschönt: dicht spannend, lang

# Maison blanc Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,5

WB, Chardonnay & Sauvignon blanc auf Granit, getrennt vinifiziert im 500l-Fass & Beton ei, Spontangärung: reife gelbe Frucht, leicht phenolisch, sehr kompakt & stoffig mit schöner Säure

€

# Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

34,-

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

# „Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

43,-

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

# Orange Volcanique AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

48,-

Gewürztraminer, GB, & Riesling, extremes Terroir (Sandstein, & Vulkan), 12 Monate auf der Maische, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, feine Gerbstoffe, Orange, Tee, Mineralik, Kräuterextrakt, dicht, straff

# Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

## Rosé

Rosé QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

22,5

Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Lemberger, Muskattrollinger & Trollinger, Handlese, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl bis Sept. ´21: saftig rote Frucht, florale Noten, Hibiskus, dez. Schmelz, Extrakt

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

25,-

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

Major Tom QbA trocken ´21

Tom Benz, Minheim, Mosel

30,-

Spätburgunder, Schwarzriesling, Dornfelder & Cabernet Sauvignon. Selektiv handgelesen, spontan vergoren, zum Teil in Barriques ausgebaut, unfiltriert & ungeschönt: herrlich frischer, feinwürziger Rosé mit extrem charmanter Frucht

Exot Typ2 Landwein trocken ´17

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

31,-

Spätburgunder auf Gneis, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: voller Körper, viel Kraft, weiche Beerenfrucht, ausgeprägte Mineralik, im Abgang stimmig & rund

## PetNat

Endless Summer ´19

Aaron Schwegler, Korb Württemberg

25,5

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

Rosé dt. Perlwein ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

28,-

100% Spätburgunder, 24h Maischestandzeit, während der Gärung mit Hefe abgefüllt, natürliches CO<sub>2</sub>, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

La Decouverte PetNat blanc ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Grauburgunder & Gewürztraminer, Kalkmergel, biodynamisch, Gemeinschaftsprojekt: frisch, fleural, verspielt, feine Hefenoten, gelbe saftige Frucht



## Sekt

Hofcuvée brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 26,-  
unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Weissburgunder extra brut ´16

Kopp, Sinzheim, Ortenau 28,-  
Klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Feinhefe, elegant, Noten von Ananas, Kernobst, etwas Brioche, feine Perlage, Frische im Abgang

Cuvée Prestige extra brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 33,-  
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot meunier, traditionelle Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift und von Hand abgerüttelt: Feinperliger, eleganter Jahrgangssekt, Brioche, Kernobst, Länge

Blanc vom Blanken brut nature ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 34,-  
100% Chardonnay, klassische Flaschengärung, 3 Jahre gelagert, biodynamisch bewirtschaftet, gefüllt ohne Dosage: feinperliger, knackig frische Frucht, Zitrus, Schmelz & feine Perlage im Abgang

Brut ´13

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau 37,-  
Burgundercuvée, Handlese, selektioniert, traditionelle Flaschengärung über 40 Monate: sehr feinperliger, etwas Brioche, grüne frische Noten, Kernobst, im Abgang Eleganz n& Schmelz

No. 1 Blanc de Noirs brut nature ´14

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 37,5  
100% Pinot Noir, Handlese, Spontangärung, 18 Monate Holzfass, ungeschönt, unfiltriert, Ohne Dosage, Juni ´16 abgefüllt, Mai ´21 degorgiert: fulminant, einnehmend, dez. Oxidativ, braucht Luft

Vintage brut nature ´11

Eymann, Gönnsheim, Pfalz 39,-  
50% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degorgiert im April 2018: sehr feine Perlage, puristisch, elegant & nachhaltig

Grande Cuvée brut nature ´16

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 53,-  
Cuvée aus 2 Parzellen, 85% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, von Hand gelesen: 09/16, ungeschönt und unfiltriert gefüllt: 08/17, degorgiert: 02/21

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 25,-

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

Landwein trocken ´19

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 25,5

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

Baden rot Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 27,-

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 27,5

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

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 28,-

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

Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Breisgau 28,-

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

Landwein trocken ´18

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 28,5

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

Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl 28,5

Glottertäler Eichberg, Kaltmazeration, anschließende spontane Maischegärung, schonende Pressung & Lagerung für 12 Monaten in gebrauchten & neuen Barriques: mineralisch & komplex

Traubenkirsche Prestige Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 29,-

Löss, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, weich, typische saftige Kirschfrucht, Würze, erdige Noten, warm & weich im Abgang

Handwerk Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau 29,-

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

Nature AOC ´20

Domaine Heblinger, Eguisheim, Elsaß 29,-

Sand & Lehm, Bio, 12-tägige Mazeration, Spontangärung, Ausbau im Piece, unfiltriert, ungeschwefelt: frisch, & verspielt, feine Frucht, etwas Gewürze, schöne, zarte Säure

€

# Orchidea Spätlese trocken ´19

WG Sasbach, Kaiserstuhl

30,-

Rote Halde, alte Reben in Terrassenlage, Handlese, klassische Maischegärung & Ausbau im Barrique: ausgeprägte dunkle Beeren, etwas Röstaromen, vollmundig warm, samtiger Abgang

# Windspiel Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

30,-

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

# Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

31,-

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

# Talrain Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

31,-

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

# Barrique de Hongrie AOC ´18

Thomas Klein, Albe Elsaß

31,-

Schiefer, kleiner Ertrag, Handlese, Maischegärung & Ausbau im Barrique: rauchige Würze, dunkle Frucht, feine Mineralik im Rücken, viel Druck, super Balance

# Flaggschiff Maltesergarten QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

32,-

Lösslehm mit Kalk, alte Reben, selektioniert, altes Holz: weich, kompakt & druckvoll, langer & intensiver Abgang mit Nachhall, Terroir, Kirscharomatik, fruchtbetont

# Lösswand \*\*\* QbA trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

32,-

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

# Par NATHur AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,-

2 Parzellen (Schiefer & Sandstein/Vulkan), Spontangärung, Ganztraubenpresung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftig dunkle Frucht, Noten von Zimt & Pfeffer straff, mineralisch, lebendig

# Les Roches Rouges AOC ´17

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,5

Schiefer, Spontangärung, unfiltriert, 14 Monate Holzausbau: vielschichtig & subtil, Noten von Hibiskus, Stachelbeere, Paprika, feine Würze, viel Spiel & Spannung

# Bellen Landwein trocken ´18

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

33,-

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

# Prestige oxidativ Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

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

€

# Pinot Noir QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

34,-

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

# Pinot Noir Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,5

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

# Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´18

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

36,-

Kalkreicher Löss, Masalle-Selection von Reben der Cote d'Or, trad. Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique (20% neu): kräftig, vielschichtig, elegant, weiche Frucht, Holz, Rösttöne, Länge

# Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

36,-

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

# Kastanienbusch QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

39,-

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

# Wintzenheim S45-164 AOC ´18

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

39,-

Lage Hengst, Kalkmergel, biodynamisch, Spontangärung, BSA, unfiltriert, ungeschönt: saftig-reife rote Frucht (Kirsche, Erdbeere), Gewürze, samtig intensiv, kraftvolle Textur, feine Säure

# Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

39,-

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

# Steinkreuz Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

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

# Pinot Noir Grand Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

40,-

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

# HerrReos Landwein trocken ´17

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

40,-

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

# Cantus Avis QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

41,-

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

41,-

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

# Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

42,-

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

42,-

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

42,-

25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; spontan vergoren, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang

# On the Rocks Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

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

# Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

44,-

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

46,-

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

# Pinot Noir Typ 3 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

Gneis, Spontane Maischegärung & 24-monatiger Ausbau im Holz, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: elegant & vielschichtig, knackige Kirsche, etwas Kräuter, feine Gerbstoffe, dez. Röstaromen

# Cantus Avis Reserve QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

50,-

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

# Parabole Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

53,-

Bötzingen Eckberg, alte Reben auf Lösslehm, 25% ganze Trauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate 3.Belegung, danach 2. Belegung, unfiltriert: saftige Kirsche, Gewürze, viel Druck, Länge

# Jaspis Pinot Noir Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

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

65,-

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

### Pinot Noix QbA trocken ´16

Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron, Mosel

90,-

Schiefersteilhang (Hofberg), ökologisch, lange Maischegärung, 14-18 Monate im Barrique: kühle Eleganz, feine Mineralik & knackig dunkle Frucht, Kräuter, etwas Eisen, straff, super Balance & Spiel

### Herrschaft Pinot Noir QbA trocken ´18

Hans Erich Dausch, Landau, Pfalz

115,-

Eschbacher Hasen, 1ha auf Kalk, kleiner Ertrag, deutsche Klone, Ausbau im neuen Barrique: dicht, samtig & voll, reife Beerenfrucht, dezenter Schmelz, langer Abgang, einnehmend & elegant

## verschiedene Sorten

### Syrah Jaspis Landwein trocken ´17

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

73,-

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

### Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

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

### Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´20

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

26,5

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

### Blaifränkisch DAC Reserve Ried Hannersberg ´19

Löffler-Winklhofer, Welgersdorf, Burgenland, Österreich

37,-

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

### Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

38,-

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

### Leberger Spitzenberg GG QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

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

### Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

€

Cabernet Sauvignon 33 Landwein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

31,-

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

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´19

WG Sasbach, Kaiserstuhl

33,-

Vulkanverwitterungsgestein in Terrassenlage, klassische Maischegärung, 18-monatigr Ausbau in z.T. neuen Barriques: tiefdunkle, Frucht, Würze, etwas Paprika, Rauchnoten, im Abgang lang & mit Grip

## Rotweincuvées

Cuvée rouge Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,5

Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Barique: intensiv, saftig & frisch, Beerennoten, dez. Gerbstoffe, sehr stimmig & trinkig

Merlot-Spätburgunder Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

26,5

Glottertäler Eichberg, Traditionelle Maischegärung, BSA, Ausbau in neuen & gebrauchten Barriques: Cassis, rote Paprika, weiche Tannine, vielschichtiger reifer Körper.

Beryll QbA trocken ´18

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

29,-

10 Parzellen in Korb/Schnait/Beutelsbach, 79% Zweigelt, 13% Cabertin, 8% Lemberger, II. & III. belegte Barriques für 3 Jahre: extraktreich, saftige dunkle Frucht, viel Grip & Zug

Cabernet Barrique trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

29,-

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

Maison Rouge Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

38,-

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

Projekt X Landwein trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

Projekt der dt. Weinrentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt:

Saphir QbA trocken ´16

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

46,-

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

Premiere Cuvée Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

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 ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

62,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich lang

## restsüße & edelsüße Weine

Riesling Vulkanstein Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

23,-

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

Muskateller Lössperle Landwein ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

0,75 l

25,-

Löss, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, natürlicher Gärstop bei 9,2g RZ: saftig & leicht perlend

Muskateller Auslese Sasbacher Limburg ´18

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l

26,-

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

Rieslaner Auslese ´15

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

0,75 l

29,-

Vergärung & Ausbau imahltank: kandierte reife Frucht, etwas Honig, präsenre Süße, feine Säure

Spätburgunder Weissherbst Beerenauslese ´11

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

31,5

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

Scheurebe Beerenauslese ´17

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

31,5

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

Grauer Burgunder 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	0,25 l	2,5
Peterstaler still	0,50 l	4,-
Peterstaler medium	0,50 l	4,-
Peterstaler	0,75 l	4,8
Hornberger still	1,0 l	5,8

## Säfte

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

## 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	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	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	2,5
Portion Kaffee	4,8
Espresso	2,5
Cappuccino	3,-
Milchkaffee	3,-
Heisse Schokolade mit Sahne	3,2
Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg	3,-
Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg	5,2
Glas Tee mit Rum	4,-
Grog	4,-
Glühwein	4,-