

Unsere Weinkarte:

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

Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

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

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

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

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

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

Weingut Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

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

Weingut roterfaden, Vaihingen, Württemberg

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

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

Neu im Keller:

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

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

Ökolog. Weingut Schmitt, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

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

Aperitif

€

Cuvée Nr. 23 – alkoholfreier Secco -
Rhabarber, Apfel, Blüten

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen 0,1l 4,00

Hägensherry - aus Hagebutten 5 cl 3,50
Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg

Wermut 5 cl 4,-

Apfelwein als Grundlage spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene

Schiller's Äpfel –von Streuobstwiesen des Albtraufs 0.1l 4,50

Apfelschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Sehr gerbstoffbetonte, alte Streuobstbirne, die erst im November gelesen & vor dem Keltern für mehrere Wochen gelagert wird: süßherb & würzig, florale Noten, Birnenkompott

Hofcuvée brut 2015 0.1l 4,50

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

pur oder aromatisiert

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

0,1 l 0,25 l 0,75 l

Weisswein

Chardonnay Flaggsschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´16

Thomas Walz

Heitersheim, Markgräflerland 5,1 10,2 31,-

Alte Reben auf Lehm-Löß mit Muschelkalk in Steillage, klassische Vergärung & 1-jähriger Ausbau in teilweise neuen Barriques: kräftiges Bouquet, Noten von Kernobst (Birne, Quitte), Akazienhonig & Heu, voller Körper mit Schmelz, Röstaromen, langer, sehr weicher Abgang

Unbeschwert Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau 3,6 7,2 22,-

Riesling, Bacchus & Scheurebe, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: Noten von Blüten, dezente Frucht in der Nase, Frische, grüne Noten, etwas Schmelz im Abgang, weiche Struktur, gradlinig, lebendig

Riesling Buntsandstein QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 3,5 7,- 21,-

Gewachsen auf Buntsandstein, Spontangärung & Ausbau bis Mai auf der Feinhefe: frische Noten von Grapefruit, rote Johannisbeere, lebendig, saftig, feine Mineralik im Abgang

Rotwein

Spätburgunder Holzfass QbA trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 3,6 7,2 22,-

Lössböden, 2tägige Standzeit, anschließend 1 wöchige spontane Maischegärung, 1-wöchiger Ausbau im großen Holz, unfiltriert: dunkel, saftig, Schwarzkirsche & Röstaromen, Gewürze, Länge

Lemberger Felix QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter

Pfaffenhofen, Württemberg 3,6 7,2 21,5

Auf Gipskeuper & Schilfsandstein gewachsen, traditionelle Maischegärung, Ausbau im alten Holzfass, unfiltriert gefüllt: dunkle saftige Frucht (Brombeere, Schwarzkirsche), Pfeffer, Nelke, samtig weich im Abgang

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

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

Rosé

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

Rot

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

Weisswein

€

Gutedel

Bildstöckle Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 21,-

Lössböden, klassische Vergärung, Edelstahl, frisch, schlank, weiche Säure, dezente Frucht

Viviser Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 21,-

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

Chasselas Heitersheimer Maltesergarten Flaggschiff QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 24,-

Lehm-Löß mit Muschelkalk, klassische Vergärung & Ausbau sur lie (auf der Feinhefe) im großen Holzfass: cremige Textur, junges Kernobst, Vanille & Karamell, vielschichtig,, komplex

Steingruble Tafelwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-

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

Riesling

Buntsandstein QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 21,-

Buntsandstein, Spontangärung & Ausbau bis Mai auf der Feinhefe: frisch Noten von Grapefruit, rote Johannisbeere, feine Mineralik im Abgang

Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 21,-

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

Anna QbA trocken ´18

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 21,5

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

Toreye Alte Reben QbA trocken ´18

Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz 23,-

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

Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,5

Kalkstein, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe, 25% altes Holz, 75% Stahl: Aprikosen, Johannisbeere, Kräuter, Mineralik, viel Spiel

Landwein trocken ´18

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 24,-

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

Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 24,-

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

€

Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

Buntsandstein & Rotliegendes, alte Reben, sehr mineralisch, frisch, saftige gelbe Frucht, etwas Kräuter, schöne Balance, Länge und Saftigkeit

Underdog Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

26,-

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

Weilberg Ungstein QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

26,5

Über 35-jährige Reben, toniger Lehm, Spontangärung & gebrauchtem Holz & Stahl, Ausbau auf der Feinhefe: druckvoll, vielschichtig, weiche Mineralik, lang, verspielt im Abgang

Typ2 Leidenschaft Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

27,-

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

Schieferterrassen QbA trocken ´18

Weingut Heymann-Löwenstein, Winingen, Mosel

27,-

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

Glaukos GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

29,-

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

Terrassenlage –pur Mineral- Landwein trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,5

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

Feigenwäldchen ‚Terrassenlage‘ QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

32,-

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

Kastanienbusch ‚Schiefer‘ QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,5

Roter Schiefer, alte Reben, kleiner Ertrag & späte Lese: vielschichtig, exotische Früchte & Pfirsich, saftig, dicht, straffe Mineralik, viel Druck & etwas Schmelz im Abgang, braucht Luft

Endschleife Landwein trocken ´17

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

33,-

Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität

Ungezähmt Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

34,5

Mineralische Böden, Spontangärung, Edelstahl, unfiltriert: saftige Frucht (Grapefruit, Pfirsich), schönes Süße-Säure-Spiel, viel Druck, Kräuterwürze, weiche Mineralik, Länge & Schmelz, viel Spiel

€

Saulheimer Hölle QbA trocken ´15

Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,

Typ 3 QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,5

Sehr kleiner Ertrag, Gneis, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau auf der Hefe im kleinen Holzfass: viel Extrakt, dicht mineralisch, reife Frucht & enormer Druck, braucht Luft zur vollen Entfaltung

Röttgen GG QbA trocken ´18

Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

39,-

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

„Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

41,5

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

verschiedene Sorten

Auxerrois QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

19,-

Gneisverwitterungsboden, Ganztraubenpressung, natürliche Sedimentation, auf der Vollhefe bis April ´18: frisch, zurückhaltend, fein,dez. Kernobst & grüne Noten, dezente Säure im Abgang

Müller-Thurgau dr Miller Natur deutscher Wein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

22,-

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

Müller-Thurgau Pur Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweiler, Ortenau

23,5

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

Silvaner Der Wilde QbA trocken ´18

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

21,-

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

Silvaner Fumé QbA trocken ´18

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

23,-

Handgelesen, spontan im Holzfass vergoren, Ausbau auf der Feinhefe bis August: Wildkräuter Limette, Salz und feine Rauchnoten. Am Gaumen Druckvoll, mineralisch mit feinen Steinobstnoten.

Sylvaner „vom Ton“ QbA trocken ´17

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

24,-

Lage Hagedorn, alte Reben, schwerer, karger Ton-Lehmboden, kleiner Ertrag, kontrollierte Gärung, Stahltank, saftige Frucht, Kräuteraromen, angenehme Würze, langer Abgang

Silvaner Die Kalb QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,5

45 Jahre alte Reben auf Keuper, spontan vergoren & 11 Monate in Fränkischer Eiche ausgebaut: kräftig, füllig, etwas Kräuter, Melone, cremig im Abgang, spürbare weiche Mineralik, Charakter

€

Silvaner Der Held QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

34,-

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

Muskateller Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,-

Lössböden, Spontangärung & Ausbau im Stahl: frisch, aromatisch, feine Nase (gelbe Frucht & frische Blüten), weiche, lebendige Säure, viel Spiel, saftiger Abgang

Chenin blanc QbA trocken ´16

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

28,-

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

Gewürztraminer MDG #5 Landwein trocken

Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz

32,-

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2018) hergestellt, spontane 6-wöchige Maischgärung, unfiltriert (leichte Trübung): opulent, frische Apfel- & Orangennoten, Blüten, viel Grip, vielschichtig, intensiv & lang, sehr spannend

Gewürztraminer Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

41,-

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

Sauvignon blanc

'Niemandstal' Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

23,-

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

Steingebiss QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

24,-

Quarzhaltiger Ton, 12 h Maischestandzeit, Vergärung im alten Holz, auf der Feinhefe bis Mai: prägnante Säure, knackige Frucht, dez. Schmelz, viel Frische, Mineralik & Spiel

QbA trocken ´18

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

24,-

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

Fumé QbA trocken ´17

Oliver Zeter, Neustadt Pfalz

27,-

Assemblage aus 8 Lagen, gemahlen & gepresst, Spontangärung im neuen & gebrauchten Barrique Exotische reife Frucht, feine Säure, dez. Röst- & Vanillenoten, Druck & viel Spiel

Prestige Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,50

Löss, Spontangärung & 2-jähriger Ausbau im Holz, unfiltriert : kräftig-weich, Röstnoten, reife Aprikose, Holunderbeeren, Vanille, viel Schmelz, weich, lang, druckvoll im Abgang

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

Weissburgunder

Kabinett trocken ´18

Arndt, Köbelin, Eichtsetten, Kaiserstuhl 21,-
Lößlehm, Spontangärung & Ausbau im Stahl, saftig-frische Frucht (Kernobst), lebendig, klar

Löss spontan Kabinett trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 21,-
auf Löss im Schambachtal oberhalb Bötzingens gewachsen, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: frische Frucht (Kernobst & Zitrus), etwas Honig, fleurale Noten, sehr klar & gradlinig

Der Wilde QbA trocken ´17

Weingut Weigand, Iphofen, Franken 22,-
15-jährige Reben, Spontangärung, feingliedrig, mineralisch, frisches Kernobst, Zitrus, Spiel, Mineralik

vom Landschneckenkalk QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 25,5
Tertiärer Landschneckenkalk, späte Lese, extrem selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Ausbau & Lagerung auf der Feinhefe im Stahl bis Mai: frische, saftige Frucht, feinmineralisch, super Balance

Muschelkalk Landwein trocken ´18

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 26.-
Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 26,5
Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzfässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl.

Lösswand Spätlese trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 29,-
Über 45-jährige Reben auf Lössboden, biodynamisch, Spontangärung, kein Pumpen, Vergärung & Ausbau im großen Holz: kräftig, Röstaromen, reifes Kernobst, feine Säure, weicher, langer Abgang

Landwein trocken ´17

Weingut Greiner, Oberegggenen, Markgräflerland 30,5
Lehmboden, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & Ausbau im großen Holz, unfiltriert: vollmundig, saftiges Kernobst, Röstaromen, Schmelz & weiche Säure, lang, intensiv, elegant

Mandelberg QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 31,5
Muschelkalk, Selektion, klassischer Ausbau im Holz: voller mineralischer Körper, frische jugendliche Frucht (gelbes Steinobst, Zitrus), sehr kompakt, viel Druck, Mineralik, entfaltet sich im Glas

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz 36,5
Landschneckenkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Stahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM, 94 Falstaff

Bellen Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 37,-
Einzellage, rein händisch, auf Kalkboden in Kirchhofen von über 50 jährigen Reben, Ganztraubenpressung, Vergärung & 18 Monate Vollhefelager im Fass. Unfiltriert, 275 Fl. gefüllt

€

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufeu, Markgräflerland 52,-
steile Einzellage auf Kalkterrassen (Ölberg), händisch bearbeitet, Rebmaterial aus den 1950er Jahren, neben Weißburgunder auch kleinste Mengen Chardonnay & Gutedel. Ganztrauben-
pressung, Vergärung im Holzfass mit ansch. 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem
Fass. 262 Fl. gefüllt

Grauburgunder

Kabinett trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 21,-
Lößlehm, Vergärung & Ausbau im Stahl: klar, gradlinig, saftige Frucht, Biss & Frische

QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 21,-
Granitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz, Noten von Apfel & Birne,
weiche Säure, straff & mineralisch mit schöner Länge

Dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´18

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl 23,-
Kellercuvée (lange Maische, Barrique, kurze Maische, Direktpressung) aus 100% GB, spontan
vergoren, unfiltriert: trübes rosa: kräftig, zupackend, konzentriert, Schmelz & Säure, gute Struktur

Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 23,-
Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht
(Birnenschale, Ananas), Brioche, florale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

64_SE Landwein trocken ´17

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl 24,-
Vorteigmethode, spontane Maischegärung, unfiltriert: vielschichtig, druckvoll, feines Säurespiel, im
Abgang reifes schaliges Kernobst, im Abgang sehr trocken, feine Tannine, kräftig, lang anhaltend

Oratio QbA trocken ´17

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 24,5
Löss auf Vulkanstein, alte Reben, Ausbau im gebrauchten Barrique: viel Eleganz, toastige Noten,
reifes Kernobst, im Abgang, feine Säure & viel Spiel, etwas Röstaromen, kompakt & elegant

Löss / Lehm Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 26,-
Lösslehm, Spontangärung, unfiltriert gefüllt: kräftig & weich, Noten von Birne, Pfirsich, Banane, dez.
Röstnoten, schöne Balance, im Abgang Würze & Schmelz

Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 27,-
alte Reben ,kleiner Ertrag, Spontangärung & Ausbau im Holz & Edelstahl: kraftvoll knackiges
Kernobst, Mineralik, Röstaromen, viel Spiel, straffer, langer Abgang

Am Altenberg QbA trocken ´17

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 28,-
Altenberg, Steiniger Lößlehm, lange Maischestandzeit, Ausbau im Barrique, unfiltriert: voller Körper,
weich, Noten von Nüssen, Mandel, Dörrobst & Orangenschale, Brioche, viel Schmelz im Abgang

Endhahle fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 30,5
auf Löss-Lehmboden, der nach 20-30 cm auf Vulkangestein trifft. spontane Vergärung im alten
Barriquefass, Kernobst, Fülle und Schmelz. Unfiltriert gefüllt. Vielschichtig, wild und lang.

€

Weinwerkstatt Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,5

Löss-Lehmböden, Spontangärung, langsamer Ausbau im Faß, keine Filtration, mit Hefedosage naturtrüb gefüllt: schlank, frisch, Noten von Hefe, Kernobst, intensiv & weich, lang, mit Schmelz

Harte Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

33,-

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

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

44,5

Über 45-Jahre alte Reben, Einzellage, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant & straff, vielschichtig, viel Druck im langen Abgang

Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

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

Chardonnay

Blanc Landwein trocken ´18

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau, Baden

22,-

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

QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,5

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

*** QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

28,5

Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´16

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

31,-

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

Feminin Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

31,-

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

,Réserve QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

32,-

Lage Hölle, alte Reben auf Kalk, Spontanvergärung, neue & gebrauchte Barriques: vollmundig, viel Eleganz, reifes Kernobst, Zitrus, rauchige Noten, Brioche, langer Abgang mit Druck & Schmelz

Hard Tafelwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen

34,-

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

€

,Kaliber 25' QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

34,-

Ingelheimer Schlossberg, Kalkmergel & Lößlehm, Gärung & Ausbau im Barrique: vielschichtig-elegant, Noten von Brioche, gebe Frucht, Mineralik, viel Spiel & Schmelz im Abgang

Landwein trocken ´17

Weingut Greiner, Obereggene, Markgräflerland

37,5

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

Weissweincuvées

Alter Satz QbA trocken ´18

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

19,5

Riesling, Muskateller & Gewürztraminer, gemeinsam gelesen, gepresst & spontan vergoren: hellgelb, frisch & fruchtig, lebendige Säure, blumige Noten, viel Spiel, leicht, macht Spaß

1.9 Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´18

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

21,-

50% WB & 50% Chardonnay auf Löss, klassische Vergärung, Edelstahl: reife, exotische Frucht, Melone, etwas nussige Noten, feine Säure, frisch & verspielt

WildWildWhite QbA trocken ´18

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

21,-

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

Unbeschwert Landwein trocken ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

22,-

Riesling, Bacchus & Scheurebe, Spontangärung, Edelstahl: Blüten, dez. Frucht in der Nase, Frische, grüne Noten, etwas Schmelz im Abgang, weiche Struktur, gradlinig, lebendig

Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

Löss auf Vulkanstein, klassisch vergoren & teilweise im Holz ausgebaut: feingliedriger, weicher Wein, reifes Kernobst, weiche, stützende Säure, im Abgang saftig, feiner Schmelz, super Balance

Toreye Ménage à trois QbA trocken ´18

Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz

23,-

Chardonnay, Weiß- & Grauburgunder, gemeinsam gelesen & spontan im Holz vergoren: Wildkräuter, reife gelbe Frucht, Rauchnoten. feingliedrig & elegant, etwas Reduktion, Dichte

Erdreich Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

31,-

Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang

Wild Pony Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

31,-

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

€

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken `18

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

31,-

70% Grauburgunder, 30% Chardonnay auf Keuper, Vergärung & 1-jähriger Ausbau im Barrique (100% Zweitbelegung), ungeschönt & unfiltriert: kräftig, Röstnoten, Orangenzeste, Vanille, druckvoll

„Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

41,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

restsüße & edelsüße Weine

Riesling Vulkanstein Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

21,-

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

Riesling ungeniert Landwein ´16

Sven Nieger, Baden-Baden, Ortenau

0,75 l

26,-

Umweger Stich den Buben, mineralische Böden, Spontangärung, BSA, Edelstahl, unfiltriert: sehr saftig gelbe Frucht, etwas Kräuter, nussig weich, im Abgang Mineralik, Druck & feine Säure

Roter Muskateller Spätlese ´16

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l

22,-

Löß mit Kalkunterlage, ökologisch bewirtschaftet, ausladender Duft, blumige Noten & reife exotische Früchte, im Mund weich, dezente Würze, viel Spiel, langer Abgang

Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´18

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

0,5 l

23,-

8-Lagen-Cuvée, spät gelesene, hochreife Trauben, Spontangärung & Gärstopp im Januar, open Air: frisch, saftige exotische Früchte, lebendige Säure, im Abgang jugendlich, fruchtig, frisch

Scheurebe Beerenauslese, Sasbacher Limburg ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

31,-

Vulkanasche, alte Reben, sehr opulent, getrocknete exotische & reife gelbe Früchte, Honig, stützende Säure, dicht, intensiv & komplex

Goldschatz Trockenbeerenauslese

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

0,375 l

32,-

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

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l

36,-

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

Rosé

Spätburgunder Rosé Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 22,-

kleiner Ertrag, lange Maischestandzeit, z.T. Ganztraubenpressung, Spontangärung, unfiltriert; tiefdunkle Farbe, Kräuter- & Beerennoten, viel Druck, langer Abgang, braucht Luft

Rose de Noirs trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau 22,-

Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-

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

Sekt

Hofcuvée brut ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 23,-

unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Weissburgunder extra brut ´16

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau 25,-

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

Cuvée Prestige extra brut ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 28,-

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

Sekt brut ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 29,-

Cuvée aus 4-5 Weinen, 28 Monate traditionelle Flaschengärung: elegant, sehr feinperliger, Brioche, weiche Säure, langer Abgang mit viel Spiel, Nachhall

Zeró Gande Cuvée extra brut ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 33,-

60% Pinot noir, 40% Chardonnay, Vergärung im Holz, traditionelle Flaschengärung, 52 Monate Hefelager (degoriert Dez. ´18), keine Dosage: würzig-füllig, feine Perlage, Hefe & Brioche

Vintage brut nature ´11

Weingut Eymann, Gönnsheim, Pfalz 38,-

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

Rotwein

€

Spätburgunder

Vom Loess QbA trocken ´12

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

22,-

Pinot-Reben auf Löss, spontan vergoren & im gebrauchten Piece ausgebaut: saftige dunkle Frucht, Gewürze & erdige Noten, im Abgang weiche Gerbstoffe, schöne Balance & Länge

Holzfass QbA trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

22,-

Lössböden, 2tägige Standzeit, anschließend 1 wöchige spontane Maischegärung, 1-wöchiger Ausbau im großen Holz, unfiltriert: dunkel, saftig, Schwarzkirsche & Röstaromen, Gewürze, Länge

Oratio Pinot Noir QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

22,-

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

Alte Reben QbA trocken ´13

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

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

Steinkreuz QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,5

Staufener Schglossberg, Granitporphyr, selektiert, 4-wöchige Maischegärung, 1-jähriger Ausbau in 2-4-jährigen Barriques: Sauerkirsche, Gewürze, Frische, Mineralik & erdige Noten, viel Spiel

Tschuppen Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

25,-

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

Baden Landwein trocken ´17

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

25,-

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

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

26,-

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

Pinot Noir *** QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

27,-

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

Pinot Noir Typ2 Landwein trocken ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

27,-

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

Flaggschiff Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´17

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

27,-

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

€

Arzheimer am Fürstenweg QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

27,5

Lößlehm mit Kalk, selektiert, klassische Maischegärung, 12 Monate im kleinen Holz: saftige Eleganz, feine Tannine, gut eingebunden, Kühle kirschfruchtige Nase, präzise, Kalkiger Grip, Kräuterwürzig, Spannung am Gaumen, feiner Bis

Der Wilde QbA trocken ´16

Weingut Weigand, Iphofen, Franken

27,5

Spontangärung, 18 Monate Ausbau im Holz, unfiltriert: frische rote Frucht, Noten von Sauerkirsche, etwas Gewürze, Schokolade, dez. weiche Holznoten, viel Spiel & Druck, macht Spaß

Breitenacker Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

28,-

Über 40 Jahre alte Reben auf Löss, ertragsreduziert. Klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: dunkle Beerenaromen, Röstnoten straffe Gerbstoffstruktur

Liaison Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

29,-

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

Talrain Landwein trocken ´15

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

30,-

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

Lösswand *** QbA trocken ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

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

Pinot Noir QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

32,-

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

Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

35,-

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

Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

36,5

kleine Parzelle in Jechtingen am Kaiserstuhl, reiner Vulkanverwitterungsboden, 1/3 Ganztrauben, offene Maischegärung mit anschließendem Holzfassausbau von einem Jahr, sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.

Kastanienbusch QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

37,-

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

Auf dem Haun QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

37,-

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

€

Rhini Tafelwein trocken ´12

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

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

Cantus Avis QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

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

Steinsatz Landwein ´16

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

39,5

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

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken ´14

Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel

40,-

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

Muschelkalk Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Buntsandstein Landwein trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Biegarten Prestige QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

40-jährige Reben auf Lösslehm, klassische Maischegärung, 1-jähriger Ausbau im Barrique: dicht gewoben, kräftig-samtige Struktur, viel Druck, saftige Frucht, etwas Rauch, lang, druckvoll

Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

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

Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

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

Harte Erde QbA trocken ´13

Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau

44,-

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

Chateau Schembs Landwein trocken ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

100 % Pinot Noir, Alte Reben sehr kleiner Ertrag, selektioniert & in neuen & gebrauchten Barriques ausgebaut, 4 Jahre Flaschenreife: dicht, sehr vielschichtig, unheimliche Tiefe und Länge

€

Jaspis Landwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

51,-

Jurakalk, über 45-jährige Reben, 10-wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 1x gebrauchten Barriques, unfiltriert, dicht, dunkle Kirschfrucht, Würze, enorme Länge, 93 GM

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

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

verschiedene Sorten

Frühburgunder Kaliber 24 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

29,50

Kalk & Lösslehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate im großen Holz: Sauerkirsche, Beeren, Herbstlaub & Pilze, etwas Zeder, feine Gerbstoffstruktur, schlank, zartseidig,

St. Laurent Mandelberg QbA trocken ´14

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

Muschelkalk, 12 Tage spontane Maischegärung & 15 Monate Barriqueausbau: reife Kirsche & Heidelbeere, Kräuterwürze, straffende Säure, samtig, saftig langer Abgang

St. Laurent Réserve QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

28,50

Lehmböden, alte Reben, Ausbau im kleinen Holz: tiefdunkel, reife Beeren, stoffig & dicht, jugendliche, knackige Gerbstoffe, Würze & Rauch im Abgang

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

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

Syrah Jaspis Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

52,-

Jurakalk, selektioniert, 7-Wöchige Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques, unfiltriert, sehr kompakt, stimmig, viel Eleganz und Länge, 92 GM

Pinot Meunier Y QbA trocken ´16

Weingut Seybold, Lauffen, Württemberg

24,-

Muschelkalk, lange Maischestandzeit, Ausbau im Barrique: kräftig, weich, Schattenmorellen, Lakritz, Gewürze, weiche Gerbstoffe, Abgang jugendlich, dez. samtig, lang

Merlot QbA trocken ´17

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,5

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

Piros Merlot Landwein trocken ´18

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

31,-

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

€

Lemberger Felix QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

21,5

Gipskeuper & Schilfsandstein, traditionelle Maischegärung, Ausbau im Holz, unfiltriert gefüllt: dunkle saftige Frucht (Brombeere, Schwarzkirsche), Pfeffer, Nelke, samtig weich im Abgang

Lemberger ,Ernst Combé QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

29,-

Schilfsandstein, alte Reben, Barrique: dicht, Kirsche & Wildbeeren, Röstaromen, fleischig-dicht, straffes Tannin, samtig, kraftvoll, lang & einnehmend

Blaifränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´15

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

31,-

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

Lemberger ,Endschleife' Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

Lemberger Pfaffenhofener Spitzenberg GG QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

37,-

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

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

Cabernet Sauvignon 45 Landwein trocken ´16

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

29,-

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

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´16

WG Sasbach, Kaiserstuhl

29,-

Vulkangestein, klassische Maischegärung & 18-monatiger Ausbau im Barrique: tiefdunkel, kräftig, Pfeffer & Tabak, etwas Paprika, im Abgang lang, weiche Tannine, dunkle Frucht, Länge

Cabernet Sauvignon Kontras ´17

Kopp & Swanepoel, Simonsberg, Stellenbosch, Südafrika

44,-

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

Rotweincuvées

Louis QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

21,5

Spätburgunder, Lemberger & Cabernet Cubin, klassische Maischegärung & Ausbau im Holz: reife dunkle Frucht, weich, saftig charmant, langer, geschmeidiger Abgang

Kaiser Cuvée 27 Landwein trocken ´16

Winzerhof Linder, Endingen, Kaiserstuhl

27,-

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

€

Cabernet QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

27,-

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

Rufus Prestige QbA trocken ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

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

Lacrima QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

27,-

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

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

20% Spätburgunder 0% Dornfelder & 80% Geheimnis: 18 Monate im großen & kleinen Holz: Waldfrüchte, Pfeffer, Bitterschokolade, samtig weiches Tannin, langer Abgang mit Finesse

Beryll QbA trocken ´15

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

29,-

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

Ernst Combé QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

29,-

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

Zwulcher Exklusiv QbA trocken ´07

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

33,-

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

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

Granat QbA trocken ´12

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, scheint für die Ewigkeit... 92 GM

Mineralwasser

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

Säfte

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

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Birne	0,33 l	3,-
Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	3,-
Kirsche	0,33 l	3,-

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils	0,25 l	2,-
	0,4 l	3,1
Rothaus Hefeweizen	0,3 l	2,5
	0,5 l	3,4

Flaschenbiere

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

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

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

Warme Getränke

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