

Unsere Weinkarte

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

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

Neu im Weinkeller:

-ein familiengeführtes Demeter-Weingut aus dem Markgräflerland: Seit 2005 biologisch, seit 2010 Demeter-zertifiziert biodynamisch, mit dem Kellerneubau ab 2018 vergrößerten sich die Möglichkeiten & die Fläche, Philipp Rieger & sein Team konnten zeigen, wie groß das Potenzial Ihrer Lagen ist: von feinnervigen weißen mit viel Spiel & Mineralik bis zu ausdrucksstarken Roten mit viel Intensität.

-der neue Jahrgang von Wasenhaus, den wir noch eine Weile vor euch verstecken... ;-)

-Nachschub von Arndt Köbelin aus Eichstetten, dessen ´22er Gutsweine mit ihrer Frische & Klarheit bereits eine Menge Spaß machen

Aperitif

PriSecco Cuvée Nr. 23 alkoholfrei 0,1l 4,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
Rhabarber, Apfel & Blüten: viel Frische vom Rhabarber, frischer Apfel, präsenste und bleibende Säure von Ampfer und Oxalis mit herbem Nachhall. Spielerisch leicht auf der Zunge.

Wehmut –Apfelwermuth 5 cl 4,5
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol. Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene

Apero Gris ´18 5 cl 5,5
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl
Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant

Hägen-Scherry 5 cl 4,5
Thomas Rabel, Owen, Württemberg
Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequetcht, als Fruchtwein vergoren, aufgespritet und im Holzfass gelagert

Birnenschaumwein Prevorster Bratbirne 0,1l 5,5
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
Anfang November beginnt die Ernte der Prevorster Bratbirne. Die kugel- bis kreisförmige Birne mit süßherbem Geschmack und hohem Öchslegehalt in eine Rarität in den ausgeprägten Streuobstwiesen des Albvorlandes und versteckt sich durch ihre geringe Größe unter ihrem Laub.

Pinot brut Privat Cuvee 0,1l 5,5
Badischer Winzersekt
Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl
Cuvée aus Grau-, Weiß- & Spätburgunder frühe Ernte nicht überreifer Trauben, schonende Ganztraubenpressung ohne Vor-/Nachdruck. Langsame Gärung, BSA & lange Feinhefelagerung, Füllung und 2. Gärung auf der Flasche über 24 Monate Flaschenreife auf der Hefe: feinperlige Mischung zwischen Champagner & rassig, frischem deutschen Winzersekt

derzeit im offenen Ausschank

Weisswein

	0,1	0,25	0,75
--	-----	------	------

Gutedel Lädde Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Eggingen, Markgräflerland	3,8	7,6	22,5
--	-----	-----	------

Kalk auf Löss, Vergärung & Ausbau im großen Holz, ungeschönt: feine Nase (Haselnuss, Apfel), Frische & Feinheit, dez. kräutrige Noten, mineralisch, schöne Balance, & Fluss

dr Grau Natur 62 deutscher Wein trocken ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl	4,-	8,-	24,-
--------------------------------------	-----	-----	------

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

Weissburgunder Kabinett trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl	4,2	8,4	25,-
---	-----	-----	------

Tiefgründiger heller Löss, Langsame Gärung im Edelstahl, 20 % im Holzfass vier Monate auf der Feinhefe, schonende Filtration: saftige gelbe Frucht, zarte Frische, sehr klar, dezenter Schmelz im Abgang

C4 Landwein trocken ´21

Axel Bauer Bühl, Ortenau	4,2	8,4	25,-
--------------------------	-----	-----	------

Chardonnay, Auxerrois, Grauburgunder, Weißburgunder & Riesling, Granit, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl & gebr. Barrique: frisch, saftig, Zitrus, gelbe Früchte, animierend & lebendig

Erdreich Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt

Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen	5,7	11,4	34,-
----------------------------------	-----	------	------

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

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA trocken ´22

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg	4,-	8,-	24,-
---	-----	-----	------

Löss auf Kalk, Ökologisch bewirtschaftet, Handlese, Vergärung im Edelstahl, Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz: zarte Beerennote, frisch, gradlinig, mit dez. Mineralik im Abgang

Rotwein

Spätburgunder Landwein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	4,3	8,6	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

Rot von den Parzellen QbA trocken

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	4,-	8,-	24,-
------------------------------------	-----	-----	------

Lemberger, Regent, Trollinger, Zweigelt, Vergärung & Ausbau im gebrauchten Holz: dunkle reife Frucht, feine Gerbstoffstruktur, Pfeffer, etwas Nelke, im Abgang mit feiner Säurestruktur & dezentem Biss

Z QbA trocken ´20

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz	5,-	10,-	30,-
--------------------------------------	-----	------	------

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Syrah, gemahlen & 2 Wochen auf der Maische vergoren, 12 Monate im Barrique, BSA: reife dunkle Beeren, Röstnoten, Dichte & Struktur

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

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

Rosé

Spätburgunder Weiss Herbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl	3,5	7,-
---	-----	-----

Rot

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

Weisswein

€

Gutedel

Lädde Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

22,5

Kalk auf Löss, Vergärung & Ausbau im großen Holz, ungeschönt: feine Nase (Haselnuss, Apfel) Frische & Feinheit, dez. kräutrige Noten, mineralisch, schöne Balance, & Fluss

Chasselas alte Reben SR QbA trocken ´22

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

28,5

Kalk & Kalkmergel, abgebeert, mehrere Stunden Maischestandzeit, Pressung & anschl. spontane Gärung in gebrauchten 400l-Fässern, Battonage, unfiltriert: kühle Mineralik, klare, frische Frucht, viel Spiel & Grip

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

Riesling

Terre de Schiste AOC ´18

Thomas Klein, Albé, Elsaß

23,5

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

Wachenheim QbA trocken ´20

Eymann, Gönnheim, Pfalz

24,-

Bio, Handlese, Spontangärung in Holzfässern & Edelstahl: Zitrus, Mineralik, Kräuter, viel Spiel, lebendig

Landwein trocken ´19

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

27,-

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

Toreye Alte Reben QbA trocken ´20

Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz

27,-

Bio, Kalkreicher Löss & Buntsandstein, teilw. 90 Jahre alte Reben, spontan vergoren & 9 Monate auf der Feinhefe ausgebaut: dez. Steinobst, Kräuter, schlank, mit Grip & Spannung, mineralisch & gradlinig

Dambach AOC ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

27,-

Granit, Sand & Stein, biodyn., langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz, unfiltriert: blumig, Feuerstein, rote Frucht, Mineralik, fein

Herrlisheim AOC ´22

Familie Hebinger, Eguishheim, Elsaß

27,-

Junge Anlagen auf Kalk, biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, runde Frucht, viel Spiel

Nature QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

29,-

Abtsberg, Granit, Spontangärung & anschl. Ausbau im Holz auf der Feinhefe, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: schaliger Apfel, Hefe, geschmeidig, saftig, feine Säure im Abgang, elegant

€

Hassert Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

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

Froehn Grand Cru ´17

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

34,5

Tonmergel auf Kalk, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: gut strukturiert, feine Kalksteinmineralik, reife Frucht, feine Säure, kompakter, druckvoller Riesling mit viel Eleganz

Quo Vadis Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

34,5

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

Fuchsmantel QbA trocken ´20

Eymann, Gönnheim, Pfalz

35,-

Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang

Endschleife Landwein trocken ´17

roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

Lieu-dit Schieferberg Chapelle Oberhagel AOC ´21

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

36,-

70-jährige Reben auf Schiefer, Südlage, Spontangärung & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: viel Extrakt, dicht & stoffig, reife gelbe Frucht, Zitrus, Mineralik, Honig, im Abgang

Riesling Coteaux du Schieferberg

Domaine Moritz Prado, Albe Elsaß

36,-

Schiefer, biodynamisch, Jhg. ´20 & ´21, Direktpressung & anschl. Langsame Spontangärung im Edlestahl, Ausbau & BSA im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt. Orangenblüten, Zitrus, grüner Apfel

Mühlberg GG QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

37,-

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

38,-

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

Sommerberg Pensees Sauvages Grand Cru ´19

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsaß

39,-

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

,Rheinstoff' Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

43,5

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

€

Riesling Amphore QbA trocken ´21

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

51,-

Mandelberg, Spontangärung & Ausbau in 800l-Tonamphoren, unfiltriert, ungeschönt: viel Druck & Finesse, balsamisch, fleural, Zitrusnoten, viel Spiel & Eleganz, viel Druck

verschiedene Sorten

Viognier Saveur QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

30,-

Gneis, Bio, Handlese, Spontangärung & anschl. Ausbau im gebrauchten Barrique: kräftig & weich, dezent buttrige Noten, reife gelbe Frucht, im Abgang mit zarter Säure & feinem Schmelz

Viognier Zafran QbA trocken ´22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

44,-

Skelettreicher Buntsandstein in Hambach, vollreif geerntet, teilweise auf der Maische spontan vergoren, 12 Monate Ausbau in Tonneaux: reife Frucht, Gewürze, vielschichtig & sehr dicht

MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

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

Müller Thurgau pur Landwein trocken ´21

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

28,-

40-50 J. alte Reben auf Muschelkalk & Buntsandstein, biodynamisch, Spontangärung, 4-5 Tage Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe: Kernobst, Zitrus, Nelke, saftig & frisch

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 ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

Biologisch bewirtschaftet, Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Stückfass, unfiltriert & minimal geschwefelt (20mg/l): frisch, fruchtig, kräutrig & sehr trinkig

Silvaner Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

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

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

30,-

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

Silvaner Skin Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

36,-

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

€

Auxerrois Schnurrenberg AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

28,-

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 ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

34,-

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

34,5

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

26,-

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

Muscat AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

26,-

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

Muskateller Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

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

29,-

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

27,-

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

Gewürztraminer MDG #7 Landwein trocken

Eymann, Gönnheim, Pfalz

38,5

Lage Mandelgarten, im Soleraverfahren (Jhg. 2014-2019) hergestellt, spontane 6-wöchige Maischegärung, unfiltriert (leichte Trübung): opulent, frische Apfel- & Orangennoten, Blüten, viel Grip, vielschichtig, intensiv & lang, sehr spannend

Gewürztraminer Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

43,-

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

€

Sauvignon blanc

Handwerk Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

25,5

Gneis, Bio, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl, unfiltriert:
Holunderblüte, Stachelbeere & Aprikose, viel Frische & Lebendigkeit, im Abgang feine Mineralik

Naked QbA trocken ´21

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

27,-

Kalk, Spontangärung & BSA über 15 Monate, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: frische, gelbe
Frucht, feindufftig, mit grünen Noten, präsenle lebendige Säure, kompakt mit viel Spiel

Fumé QbA trocken ´22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

31,-

Lagencuvée, alte Reben, spontan vergoren & z.T. in neuem & gebrauchtem Holz, z.T. in Edelstahl
& Beton für 9 Monate auf der Feinhefe ausgebaut: frische gelbe Frucht, dez. Röstnoten, Eleganz

Meisterstück Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,-

Granitverwitterung, Vergärung & 10-monatiger Ausbau im Tonneaux, unfiltriert gefüllt: dezentes
Holz, Karamell, Rhabarber, seidig, weich, gradlinig, elegant, braucht Luft

Blanker Rauch Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

36,-

Steinig karger Boden, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten kleinen Holz,
unfiltriert, ungeschönt: feine frische Frucht, dez. Brioche- & Vanillenoten, lebendige Säure,
Eleganz

Heerkretz Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

45,5

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

NaturTalent Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

47,-

10 Tage spontane Maischegärung, anschl. für 48 Monate in 500l-Fässern auf der Feinhefe
ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, aromatisch & höchst elegant: einzigartiger
Sauvignon mit viel Länge

Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

57,-

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

Weissburgunder

Muschelkalk QbA trocken ´22

Peter Siener, B Birkweiler, Pfalz

24,-

Muschelkalk, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: fruchtbetont, duftig & mineralisch

€

Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

25,-

Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, lebendige Säure, im Abgang noch jung, frisch, dez. Schmelz

Kabinett trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

25,-

Tiefgründiger heller Löss, Langsame Gärung im Edelstahl, 20 % im Holzfass vier Monate auf der Feinhefe, schonende Filtration: saftige gelbe Frucht, zarte Frische, sehr klar, dezenter Schmelz im Abgang

Der Wilde Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

26,-

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

Löss Landwein trocken ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

26,-

Löss, Spontangärung & Ausbau im Stahltank, neun Monate Hefelager, unfiltriert abgefüllt: getrockneten Aprikosen, Blüten, Mandarinen & frischen Mandeln, vollmundig, mit schöner Frische

Saveur QbA trocken ´21

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

26,-

Abtsberg, Granit, Handlese, Spontangärung & anschl. Ausbau im alten Holz: kräftig, reifes Kernobst, Aprikosen, vielschichtige, weiche Struktur, feiner Schmelz im Abgang

Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

29,5

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

Lösswand Spätlese trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

33,-

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

Idee QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

33,-

Abtsberg, Granit, Handlese, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im 500l-Faß auf der Feinhefe: rauchige Noten, Apfel, Aprikose, etwas Kräuter, kräftige Statur, Dichte, Grip im langen Abgang

Landwein trocken ´20

Maximilian, Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

33,5

Lehm, ca. 380müN. Biodynamisch, Selektion, Ganztraubenpressung, spontan vergoren & im gebr. fränkischen Halbstück auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert: Birne, Kräuterwürze & Extrakt, Grip

Mandelberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

34,5

Muschelkalk, kleiner Ertrag, Handlese, Spontangärung, Ausbau im Holz auf der Feinhefe: kräftig & komplex, reife gelbe Frucht, fleurale Noten, Mineralität, feine Säure & Schmelz, lang, elegant

€

Pinot blanc badischer Landwein ´22

Raspini Winery Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

35,5

Ihringer Fohrenberg; 40 Jahre alte Reben in Südlage, unentrappt gestampft, danach, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: knackieg Säure, Hefenoten, zarte Frucht, filigran, & feinervig

Vier Reihen Oberer Berg QbA trocken ´21

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

38,-

Aus den letzten 4 Reihen alter Weissburgunderreben (´66/ ´67), entrappt, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung & Spontangärung, Ausbau in geb. Barriques, unfiltriert: Dichte, Schmelz & Eleganz

Bellen Landwein trocken ´18

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

42,5

Kalk, alte Reben (50er & 60er), Steillage bei Kirchhofen, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Vollhefe in 228-l-Fass, unfiltriert: dez. Röstnoten, Kräuter langsam Druck aufbauend

Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

47,-

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 ´17

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

57,-

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

Grauburgunder

QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

24,-

Staufener Schlossberg, Gneis, Steillage, Vergärung & Ausbau im kleinen gebr. Holz: knackiges Kernobst, Frische, ausgeprägte Mineralik, dez. Röstnoten im Abgang, klar & elegant

dr Grau Natur 62 deutscher Wein trocken ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

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

Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,5

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

Lösswand Spätlese trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

32,-

Tiefgründiger Löss, alte Reben (´70 gepfl.), lange Reife, langsame Gärung, Ausbau & BSA im großen Holz: dicht & vollmundig, Brioche, reifes Kernobst, viel Druck & Länge, Schmelz im Abgang

€

Sonnenglanz Grand Cru ´18

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

34,-

Kalkhaltiger Kiesel & Mergel, Spontangärung, Ausbau mit gelegentlichem Aufrühren im Eichenholz, opulenter, vielschichtiger Wein, feine Restsüße, Trockenobst, Orangenzensten, viel Druck & Schmelz

Pinot Gris Landwein trocken ´22

Raspini, Winery, Breicach am Rhein, Kaisertuhl

35,5

Oberrotweiler Kösleberg, 40-jährige Reben auf vulkanischem Boden mit Ton, ganze Trauben gestampft, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: Viel hefige Frische, schlank & verspielt

Terrasses du Steinacker ´19

Domaine Moritz Prado, Albe, Elsaß

36,-

Schiefer, 450 müN, biodynamisch, Ganztraubenpressung & anschl. Spontangärung, zu je 1/3 in Holz, Amphore & Edelstahl ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: vollmundig, zarte Säure, gelbe Frucht, Mineralik

Total & Pur Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl Ortenau

37,-

Granitverwitterung, Maischegärung (Orange), spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: kräftig & intensiv, Orangenzenste, etwas adstringierend, Honig, viel Saft, viel Grip, lang

Phonolith Prestige Landwein trocken ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

37,5

Vulkangestein, Bio, Spontangärung & anschl. 2-jähriger Ausbau im 500l-Fass, unfiltriert, ungeschönt: reife gelbe Frucht, Karamell, Anis, dez. Holznoten, kompakter Kern, fein stützende Säure, im Abgang Schmelz

Harte  Erde Landwein trocken ´20

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau

38,5

Löss & Kalk, Handlese, Spontangärung, minim. Technik, Ausbau für 18 Monate im z.T. neuen burgundischen Piece, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-elegant, mit Druck, viel Spiel, zarte Frucht, stoffiger Abgang mit Länge & dez. Schmelz, sehr kompakt & harmonisch gebaut

Schlossberg QbA trocken ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

42,-

Ton in Südlage direkt unterhalb der Staufener Burgruine, selektiert, kühle Pressung, Sedimentation, anschl. ca. 60-tägige Spontangärung im 500l Tonneau, Battonage, unfiltriert: Tiefe & Eleganz, super Balance

Rosa Reprise Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

45,-

Löss, Bio, spontante, Maischegärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert, ungeschönt, min. Schwefel:, Trockenfrüchte, Orangenschalen, Earl Grey, Zwetschge, Süßholz, spannend, vielschichtig, intensiv

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

51,-

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

Würmelin Alte Reben Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

60,-

Über 60-jährige Reben auf Kalk-Löss, Spontangärung, Ausbau in 2.-belegten Fässern, unfiltriert: dicht, aromatisch, rauchig, etwas Röstaromen, reduktive weiß-gelbe Frucht, Dichte & Eleganz ohne Ende

€

Chardonnay

Toreye QbA trocken ´21

Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz

27,-

Massale-Selection von Reben der Côte d´or. schwerer Lössböden im Sonnenberg. Spontangärung & Ausbau im Holz: reifes Kernobst, nussig, Zitrus, etwas Schmelz, schöne Balance, schlank & griffig

Charlie Natür 59 deutscher Wein trocken ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

28,-

Orangewein, Löss, Vorteig & Spontangärung auf der Maische, anschl. 2 Jahre im Holzfass, unfiltriert, ungeschwefelt: feines Kernobst, dezente Hefenoten, frisch, saftig & verspielt, im Abgang mit Grip

Oratio *** Landwein trocken ´21

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

32,-

Lösslehm auf Kalk, ökologisch, klassische Vergärung & anschl. 15 monatiger Ausbau im Barrique: feines Bouquet mit Röstaromen, Vanille, reifes Kernobst, feine Säure, etwas Kräuter, sehr kompakt & elegant

Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

32,-

Lösslehm, südl. von Staufen, Ganztraubenpressung, Spontangärung & Ausbau für 1 Jahr auf der Vollhefe im Holz, anschl. ½ Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl, unfiltriert gefüllt

Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

33,-

Muschelkalk & Keuper, rekultivierte alte Lage, Direktpressung auf alter Korbpresse, Spontangärung & Ausbau für 2 Jahre im gebr. Barrique, unfiltriert, ungeschwefelt: vielschichtig, feine Nase, Spiel

Réserve QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

36,-

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

Weinschwärmer Prestige Landwein trocken ´20

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

36,-

Löss in Südlage, 72 h Maischestandzeit, Spontangärung, 22 Monate Ausbau im Tonneau, unfiltriert, ungeschönt: reife gelbe Frucht, Vanille, Orangenesten, saftig, dez. Rauch, Schmelz

Herrenberg Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

41,-

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

Juri Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

49,-

Sand & Kalk, Spontangärung, 24-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im Barrique: dicht, aber elegant, reifes Kernobst, Nüsse, Röstaromen, feine Mineralik, kräftig-seidig & lang

Nägelin Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

72,-

Kalk, ca. 25 Jahre alte Reben, 1 Tag Maischestandzeit, abgepresst, spontan vergoren & ca. 2 Jahre im gebrauchten Barrique ausgebaut, unfiltriert: kräftig-elegant, viel Spannung, viel Spiel, viel Länge...

€

Weissweincuvées

WildWildWhite Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

24,-

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

White Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

Silvaner, Müller Thurgau & Bacchus, spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: zarte Zitrusfrucht, Kernobst, etwas Hefe, dez. kräutrig, schöne Frische, Charming drinking

Amphora white Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

Bacchus & Müller-Thurgau, entrappt & für 9 Monate in der Amphore vergoren und ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt

~~Gewürz~~schlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

26,-

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

Tout Naturellement Vin de France ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

26,-

Sandige Böden, 80% Sylvaner & Pinot blanc, je 10% Pinot Gris & Auxerrois, biodynamisch, langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: feingliedrig, zart

Le Coup de Jus AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

27,-

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

La Brume dt. Wein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

27,-

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

Badischer Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

29,-

WB, Chardonnay & Pinot Noir. Lagenquerschnitt von Kalk, Ton & Granit, Spontangärung & Ausbau auf der Vollhefe im Holz unfiltriert, ungeschönt: Apfel & Birne, exot. Frucht, Grip & Spiel, Harmonie

Santis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

Chardonnay & Rivaner, biodynamisch bewirtschaftet, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert & mit Hefe gefüllt (100% Naturwein): klar, dicht, gradlinig, mit viel Frische & Säurespiel, filigran im Abgang

Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

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

€

Granit Vin de France ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

29,-

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

Pinots –Terroir des Roche ´22

Domaine Moritz Prado, Albe Elsaß

29,-

Pinot blanc, Pinot Noir & Pinot Gris, biodynamisch, entrappt, 7 Tage Mazeration, abgepresst & spontan vergoren, Edelstahlunfiltriert, ungeschwefelt: viel Frische & Mineralik, gelbes Steinobst, knackig, lebendig

Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

29,5

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

30,-

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

30,5

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

Rittersberg AOC ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

31,-

Granit & Sand, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris & -Gewürztraminer, langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz für 12 Monate, unfiltriert, ungeschwefelt: Frucht, Reife & Säure

Sur la Colline ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Riesling & Silvaner, auf Granit in Nord-Ostlage, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz, unfiltriert: feingliedrig & lebendig, dez. Kernobst, Zitrus, viel Spiel

Au Dessus de Nuages AOC ´21

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

33,-

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

Frankstein Grand Cru AOC ´21

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

33,-

Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, biodyn. 10% Mazeration, Spontangärung & Ausbau in alter Eiche, unfiltriert, ungeschwefelt: reif & komplex, prägende Säure, viel Spiel, im Abgang Mineralik, % & Länge

Orange Gaulois AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

33,5

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

€

Schieferberg Zero AOC ´21

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

33,5

Riesling & Pinot Gris, 4 Wochen Maceration, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: intensive Aromenpalette (Sauerkirche, Zitrus, Weissdorn), feine Gerbstoffe, schöne Frische im langen Abgang

Erdreich Landwein trocken ´20

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

34,-

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

34,-

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

34,-

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

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

35,-

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

Pfersigberg AOC ´22

Familie Hebinger, Eguisheim, Elsaß

37,-

Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, kurze Maischestandzeit, Pressung & anschl. Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: dicht, extraktreich, reife gelbe Frucht, Honig, Mineralik & Druck, viel Spiel

Orange Volcanique AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

49,-

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

49,-

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

€

Rosé

Rosé QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

23,5

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

Spätburgunder Rosé QbA trocken ´21

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

24,-

Gneis in Steillage, langsame, kühle Vergärung & anschl. Ausbau im gebrauchten Holz: Feinfruchtig, Beere, feine stützende Säure, Mineralik, dezent, aber anhaltend

Spätburgunder Rosé QbA trocken ´22

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

24,-

Frühe Lese, abgebeert & gepresst, kleiner Teil Methode Saignee (Saftabzug), zusammen im Edelstahl vergoren & ausgebaut: zartfruchtige Beerennase, frisch, stahlig, gradlinig

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

26,-

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

Major Tom QbA trocken ´21

Tom Benz, Minheim, Mosel

31,-

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

Maison Rosé Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

32,5

Pinot Noir, Merlot & Syrah auf Gneis, Spontangärung, 5 Monate im jungen & gebrauchten Holzfass, 3 weitere Monate im Stahltank, unfiltriert: frische zarte Frucht, feine Säure, Mineralk

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 CO₂, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

Scheurebe PetNat ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken 29,-

Keuper, biodynamisch, Spontangärung, ungeschwefelt: feine Blütennoten, Brioche, verspielte Säure

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 nature ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 28,-

Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Scheurebe., abgebeert, 18 Monate auf der Feinhefe, klassische Flaschengärung, handgerüttelt: feinfruchtig, elegant & aromatisch

Cuvée Prestige extra brut ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 33,5

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot meunier auf Löss, traditionelle Flaschengärung, 36 Monate auf der Feinhefe: Noten von Aprikose, reifem Kernobst & Brioche, feine Perlage, langer Abgang

Brut ´13

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau 37,-

Burgundercuvée, Handlese, selektioniert, traditionelle Flaschengärung über 40 Monate: sehr feinperlig, 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

Vom Löss Landwein trocken ´12

Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 25,-

Löss, Handlese, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten burgundischen Piece, mgl. wenig Technik: feine, zarte Frucht, Kräuter, erdige Noten, dezente Altersnoten, im Abgang schlank, lebendig

Landwein trocken ´20

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

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 28,-

Löss auf Kalk, ökologisch, alte Reben in Handlese, klassische Maischegärung & anschl Ausbau für 5 Jahre im Barrique: Würzig, reife Kirschen, Johannisbeeren. rauchig- mineralisch, kräftig. lang

Pinot Noir Terroir de Roche ´22

Domaine Moritz Prado, Albe, Elsaß 30,-

Schiefer 450mÜN, biodynamisch, Handlese, entrappt, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, unfiltriert, ungeschwefelt: frische Kirsch- & Himbeerfrucht, feine Mineralik, knackig mit viel Spiel

Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland 31,-

Sand & Löss, 10% Ganztrauben, 15-18-tägige offene Maischegärung, anschl. 14-monatiger Holzfassausbau: feine Beerenaromatik, Frische, etwas Kräuter, verspielt, elegant

Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 32,5

20-jährige franz. Klonen im Wisser Eck (Eichberg), Handlese, 80% abgebeert, Kaltmazeration ohne CO₂, anschl. Spontangärung, 16 Monate in 1/3 neue Barriques: Kirsche & dunkle Beeren, elegant

Par NATHUR AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 33,-

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

Prestige oxidativ Landwein trocken ´20

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

Spätburgunder Traubenkirsche Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 31,-

Lösslehm in Südwestlage, 5 Tage Kaltmazeration, 12 Tage Spontangärung, Ausbau im kleinen Holzfass. Unfiltriert: Kirsche, Cassisnoten, Heidelbeere, mediterrane Kräuter & würzigen Noten

€

Pinot Noir F AOC ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

33,-

Alte Reben auf Granit, abgebeert, 2 Wochen Mazeration, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau in alten Fässern, unfilteriert, ungeschwefelt: komplex, Sauerkirsche, weißer Pfeffer, Mineralik, viel Spiel

Amphora Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

33,-

Kronsberg, 50% mit Rappen, 9 Monate auf der Maische in der Amphore, abgepresst, spontan vergoren, 1,5 Jahre im holzungeschwefelt: viel Frische, feine dunkle Frucht, Mineralik, verspielt, vielschichtig

Pinot Noir Les Roches Rouges AOC ´18

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

35,-

85% Sandstein, 15% Schiefer, Spontane Maischegärung, 14-monatiger Ausbau im Barrique: feine Holzwürze, Kirsche, Heidelbeeren, etwas Pfeffer, elegant, sehr stimmig, super Balance

Salasso Rosso Landwein trocken ´22

Raspini, winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

35,5

Oberrotweiler Käseberg, Saffenzug, 50% mit Rappen spontan vergoren, Spontangärung & Ausbau incl. Battnoage im gebr. Holz: unfilteriert, ungeschwefelt gefüllt: saftige Frucht, viel Frische & Spiel

Rotkehlchen (Biegarten) Prestige Landwein trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

38,-

Über 30-jährige Anlage auf Lösslehm, Bio, spontan vergoren & im teilw. Neuen Holz ausgebaut, unfilteriert gefüllt: Kirschen, Pflaumen & Cassis, dunkle Schokolade feinkörniges Tannin, Gewürze, Holz, Dichte

Bettebura QbA trocken ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

38,-

Lage obere Steinig, vollreife Trauben, spontane 4-wöchige Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in 50% neuen Barriques, unfilteriert: dic hat, kraftvoll, fleischig & sehr extraktreich

Steinkreuz Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

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

Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

41,5

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

Muschelkalk Landwein trocken ´17

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

42,-

Sehr alte Reben (1952/53) auf Muschelkalk, nicht gepumpt, ungeschönt & unfilteriert 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 & unfilteriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang

€

On the Rocks Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

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

Kastanienbusch QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

43,-

Buntsandstein, Schiefer & Kalkmergel, klassische Maischegärung 6 Ausbau im Barrique:

Schwarzkirsich, Rauch, Waldboden, Johannisbeeren, präzise & ausgewogen, lang, samtig

Walis Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

43,-

Blansingen, Kalk in Südlage, teilentrappt, spontane Maischegärung, Korbpresse, Ausbau im gebr. Piece, unfiltriert:

Steinsatz Landwein trocken ´18

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

43,-

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

Rhini Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

43,-

Jurakalk mit eisenhaltigem Lehm, teilweise entrappt & spontan auf der Maische vergoren, nach 6 Wochen abgepresst, für 20 Monate in 10% neuen & 90% gebr. Assmann-Fässern ausgebaut, unfiltriert

Pinot Noir Clos du Sonnenbach ´19

Domaine Moritz Prado, Albe, Elsaß

43,5

Schiefer 480müN, biodynamisch, teilw. Entrappt, Spontangärung, Ausbau in gebr. Piece, Amphore & Inox, ungeschwefelt: straffe Struktur, dunkle Beeren, Schokolade, Graphit, viel Druck & Spannung

Engelsfelsen Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

45,-

Extreme Steillage, Gneisschotter, kleiner Ertrag, teilweise entrappt, Korbpresse, Spontangärung & Ausbau in gebr. Piece, unfiltriert, wenig SO₂: Spiel, saftig-frische Frucht, kompakt & spannend

Eichberg QbA trocken ´20

Martin Freu, Denzlingen, Breisgau

45,5

Glottertäler Eichberg in Steillage, kleinbeerig, Handlese, gekühlt & abgebeert, spontane Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in 50% neuen Barriques: komplex, mineralisch, elegant

Harte  Erde QbA trocken ´15

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 Vulkan Landwein trocken ´20

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

49,-

Feuerbacher Steingässle, Kalk mit eisenhaltigem Löss auf fas 500müN. Biodynamisch, Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, anschl. BSA, dann gepresst & für 2 Jahre in teilw. Neuen Barriques ausgebaut: dunkle Frucht, Röstnoten, Vanille, feine Mineralik, viel Tiefe & Spiel, langer Abgang

€

Spätburgunder Landwein trocken ´21

Raspini Winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

52,5

Oberrotweiler Eichberg, 50 Jahre alte Reben auf Vulkanasche, spontane Vergärung der ganzen Trauben im Eichenfass, Pigeage, unfiltriert, ungeschwefelt: Frische & Komplexität, viel Spannung, weich im Abgang

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 Zipsin Landwein trocken ´20

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

56,-

Alte Reben (55J.) auf Kalk, 50% entrappt, 6-wöchige spontane Maischegärung, anschl. 21 Monate Ausbau in 20% neuen Assmann-Barriques, unfiltriert: dunkel, intensiv, straff, viel Druck & Eleganz

Möhlin Landwein trocken ´20

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

63,-,-

Ehrenstetter Ölberg, Kalk, steil & karg, verschl. dt. Klone, 1/3 Ganztrauben, anfl. Maceration carboique, anschl. Offene Maischegärung,

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 QbA trocken ´21

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

27,-

Lagencuvée, klassische Maischegärung, Ausbau im großen Holz & gebr. Barrique für 12 Monate: dunkle Beeren, Thymian, Pfeffer, Saftigkeit & süße Frucht im Abgang

Syrah Jaspis Deublin Landwein trocken ´19

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: voll, dunkel, rauchige Noten, Pfeffer, viel Druck, ein Wein mit viel Kante, klares Profil, kein Schmeichler

€

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

Cabernet Sauvignon Rote Halde QbA trocken ´20

WG Sasbach, Kaiserstuhl

33,-

Vulkangestein in Terrassenlage, Handlese, klassische Maischegärung & anschl. 2-jähriger Ausbau im neuen Barrique: dunkle Frucht, Tabaknoten, reife Paprika, feine Tannine, kräftig, samtig lang im Abgang

Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´19

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 & Spiel

Petersbühl Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

100% Lemberger auf kalkreichem Keuper, teilentrappt, 3 Wochen spontane Maischegärung, anschl. Pressung & Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt & min. geschwefelt: zupackend, elegant

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

€

Rotweincuvées

Kaiser natür 54 dt. Wein ´20

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

24,-

Spätburgunder & Cabernet Sauvignon, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: dicht, dunkle Beeren, Kakao, Würze, weich, warm im Abgang

Jederzeit QbA trocken ´18

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz,

24,-

Hofcuvée mit Portugieser & Spätburgunder, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: reife Waldbeeren & Kirsche, feine Tannine, im Abgang, viel Frucht

Cuvée rouge Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,5

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

Cabernet S QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

Löss auf Kalk, Cabernet Carol & Cabernet Cubin, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique für 3 Jahre: tiefdunkel & intensiv, Cassis, Paprika, präsenze Gerbstoffe, Röstnoten, kräftig langer Abgang

Merlot-Cabernet franc QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

29,5

Lage Einbollen (Eichberg), Humus, entrappt, Spontane Maischegärung im Edelstahl, Ausbau für 20 Monate im gebr. Barrique: Paprika, Pfeffer, Zwetschge, dez. Tannine & feine Säure

Z QbA trocken ´´20

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

30,-

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Syrah, gemahlen & 2 Wochen auf der Maische vergoren, 12 Monate im Barrique, BSA: reife dunkle Beeren, Röstnoten, Dichte & Struktur

Ernst Combé QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

31,-

Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Schilfsandstein und Gipskeuper, 25 Tage Maischegärung, 24 Monate in 40% neu & 60% gebr. Barriques, unfiltriert: dunkel, Paprika, straff, intensiv

Lacrima QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

31,-

Mandelberg, Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent, klassische spontane Maischegärung, Ausbau im teilw. neuen Barrique: Johannisbeere, Holunder & Schwarzkirsche, viel Druck, samtig, Gewürze, lang

Padaperc QbA trocken ´20

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland

33,-

Cabernet Sauvignon & Merlot, separat auf der Maische vergoren, Cuvetiert & für ca. 18 Monate im Barrique ausgebaut, unfiltriert:

€

Rufus Landwein trocken ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

34,5

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc, 5 Tage Kaltmazeration, 14 Tage Spontangärung, Ausbau im z.T. neuen Barrique, unfiltriert: Cassis, dunkle Beeren, Leder, griffiges Tannin, Röstnoten, Länge

Beryll QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

37,-

79% Zweigelt, 13% Cabertin, 8% Lemberger, II. & III. belegte Barriques, unfiltriert & ungeschönt im März ´22 gefüllt: extraktreich, saftige Frucht (Kirsche, Zwetschge), Kardamon, Pfeffer, schöne Balance

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

Zwulcher exklusiv QbA trocken ´10

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

38,-

Regent, Spätburgunder & Cabernet Mitos, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique: herbfruchtig, Vanille, Johannisbeere & Waldboden, etwas Zimt, im Abgang würzig-rauchig, kräftig & animalisch

Projekt X Landwein trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

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

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

Zahir QbA trocken ´19

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

49,-

Cab. Sauvignon, Cab. franc & Merlot, Buntsandstein, spontane Maischegärung, 14 Monate Ausbau in neuen 300l-Fässern, cuvetiert & nochmals für 1 Jahr im großen Holz: kräftig & komplex

Premiere Cuvée Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

50,5

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

Granat QbA trocken ´18

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

68,-

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

€

restsüße & edelsüße Weine

Roter Muskateller Spätlese ´22

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

24,-

Löss auf Kalk, Handlese, Direktpressung, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im großen Holz:
Saftige Frucht (weißer Pfirsich, Mango), typische Muskatellernote, feine Mineralität, zarte Säure

Spätburgunder Weissherbst Auslese ´22

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l

24,-

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

Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´22

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,5 l

25,-

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

Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

26,-

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

Gewürztraminer Spätlese ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

27,-

Lange Reife, späte Lese. 24 Stunden Maischestandzeit, langsame Gärung im Edelstahltank bis
auf 30 g/l RZ, vier Monate Feinhefelagerung, schonende Filtration: Ananas, Wildrosen & Honig

Spätburgunder Rosé Auslese ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,5 l

29,5

Löss, vollreife Trauben, selektioniert, vergoren & im Edelstahl ausgebaut: feine Süße ausgeprägte
Beerenaromatik (Erdbeeren, Himbeere), elegantes Süße-Säure-Spiel,

Goldschatz Trockenbeerenauslese NV

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

0,375 l

36,-

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

Grauer Burgunder Trockenbeerenauslese ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,375 l

43,-

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

Mineralwasser

		€
Peterstaler	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-Pflaumenektar	0,2 l	2,8
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	2,8
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,8
Johannisbeerektar	0,2 l	2,8
Kirschektar	0,2 l	2,8
Multivitaminensaft	0,2 l	2,8
Saftschorle	0,2 l	2,3
	0,4 l	4,-

Alkoholfreies

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

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Farbstoffe 4 Coffein
A glutenhaltiges Getreide

Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils ^a	0,25 l	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen ^a	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle ^a	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei ^a	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei ^a	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 ⁴		2,5
Portion Kaffee ⁴		4,8
Espresso ⁴		2,5
Cappuccino ⁴		3,-
Milchkaffee ⁴		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,-