

## 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 kleines Weingut aus Denzlingen, dessen erster Jahrgang 2020 war. Seit '22 eigene Weinberge am Tuniberg (Löss & Kalk): Don Delor ist seit 15 Jahren im Weinkeller aktiv, jedoch erst seit kurzem mit eigenem Weingut. Der Stil ist puristisch, schlank, feinnervig & spannend, sowohl bei den Weißen als auch bei den Roten.

-Nachschub von Max Greiner aus Obereggenen: feinperliger Winzersekt, exzellenter Gutedel & die neuen roten Jahrgänge...

-weiße & rote von Martin Frey, unter anderem aus den steilsten Stücken des Glottertäler Eichbergs, der wegen des Granitgesteins sowie des kühlenden Schwarzwalds im Rücken besonders feingliedrige elegante Weine hervorbringt.

## Aperitif

PriSecco Bio Rot	0,1l	4,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg		
Apfel, Aronia & Mädesüß, Rote Beerenfrucht, frische herbe Noten, weiche ätherische Anklänge, Rotfruchtig mit anregender Säure, würziges Mittelstück, herbtrockener Nachhall.		
Wehmut –Apfelwermuth		
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg	5 cl	4,5
mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol.		
Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene		
Fichtenspitzen-Gin	0,2l	8,5
Heimischer Gin & Quittensaft, geshakt, mit Soda aufgefüllt & mit Zitrone & Minze serviert		
Hugo -fait maison	0,2l	8,5
Hausgemachter Holunderblütensirup, mit Winzersekt & Soda aufgefüllt & mit Minze, Eis & Zitrone serviert		
Hägen-Scherry		
Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	4,5
Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albraufs, angequettet, als Fruchtwein vergoren, aufgespritet und im Holzfass gelagert		
Birnenschaumwein Prevorster Bratbirne	0,1 l	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.		
Zero Grande Cuvée ´Sekt b.A. ´19	0,1l	6,5
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz		
68% Pinot Noir, 32% Chardonnay, Handlese, Ganztraubenpressung, Vergärung im gebr. Barrique, BSA, klassische Flaschengärung, 42 Monate Hefelager, keine Dosage, degoriert November ´23		

## derzeit im offenen Ausschank

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

Weisser Gutedel Alte Reben QbA trocken ´23

Weingut Heinemann

Scherzingen, Markgräflerland 3,5 7,- 21,-

Batzenberg, Lösslehm mit Kalk: frisch & leicht, Noten von Limette, Apfel & Zitronengras

Weissburgunder Landwein trocken ´20

Maximilian, Greiner

Obereggenen, Markgräflerland 5,6 11,2 33,5

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

Riesling Granit QbA trocken

Schloss Ortenberg, Ortenau 4,- 8,- 24,-

Granitverwitterungsgestein, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: saftig gelbe Frucht, Kräuternoten, feines Säurespiel, schöne Balance

NApurTUR Landwein trocken ´21

Matthias HJöfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 5,- 10,- 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

Silvaner Skin Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken 6,- 12,- 36,-

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

## Rosé

Rosé von den Parzellen

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 4,2 8,4 25,-

41% Trollinger, 28% Lemberger, 14% Cabernet Franc, 10% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Muskattrollinger, Handlese, Spontangärung, Ausbau in Holz & Edelstahl: Hagebutten, Hibiskus & rote Beeren, straff, extraktreich, gut eingebundene Säure

## Rotwein

Spätburgunder Landwein trocken ´22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerl. 4,- 8,- 24,-

Lösslehm, biodynamisch, abgebeert, mehrere Tage Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, BSA, Ausbau für 12 Monate in gebr. Barriques: saftige rote Frucht, griffig, sehr charmant

Merlot-Cabernet franc QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 4,9 9,8 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 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

Chasselas Landwein trocken ´22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 21,-

Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Gärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben: frisch, saftig, Kernobst, kräutrig-mineralisch, lebendig im Abgang

Gutedel Steinkreuz Landwein trocken ´22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 25,-

Lehm, 390 mÜN, Maischemazeration, Pressung, Spontangärung & Ausbau in gebr. fränkischer Eiche mit 10% Ganztrauben, unfiltriert, ungeschwefelt: klar, elegant, viel Zug, Grip im Abgang

Chasselas alte Reben SR QbA trocken ´22

Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 28,5

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

Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland 29,-

Ca. 2/3 Direktpressung & Spontangärung im Holz, 1/3 12-tägige Maischegärung, 9 Monate Ausbau auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: schlank, filigran, Kräuter, zarte Säure, tänzelnd

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

Austernkalk QbA trocken ´23

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 26,-

Kalkverwitterungsboden, 4h Maischestandzeit, 5-wöchige Spontangärung, Ausbau zu 70% im großen Holz & 30% im Edelstahl: frisch & mineralisch, Zitrus, Apfel, lebendig, zupackend

Landwein trocken ´22

DB Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 26,-

Biodynamisch, spontan vergoren & für 9 Monate auf der Feinhefe im 5000l-Fass ausgebaut, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: knackig gelbe Frucht, etwas Exotik, Kräuterwürze, frisch-fruchtig

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	
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 & Edelstahl, BSA, Ausbau im Edelstahl: reife würzige Äpfel, schlank, griffig, feine Mineralik, intensiv & spannend	
Fuchsmantel QbA trocken ´20	
Eymann, Gönnheim, Pfalz	35,-
Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang	
Endschleife Landwein trocken ´17	
roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg	36,-
Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität	
Lieu-dit Schieferberg Chapelle Oberhagel AOC ´21	
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß	36,-
70-jährige Reben auf Schiefer, Südlage, Spontangärung & Ausbau im gebr. Stückfass, unfiltriert, ungeschwefelt: viel Extrakt, dicht & stoffig, reife gelbe Frucht, Zitrus, Mineralik, Honig, im Abgang	
Riesling Coteaux du Schieferberg	
Domaine Moritz Prado, Albe Elsaß	36,-
Schiefer, biodynamisch, Jhg. ´20 & ´21, Direktpressung & anschl. Langsame Spontangärung im Edelstahl, Ausbau & BSA im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt. Orangenblüten, Zitrus, grüner Apfel	
Mühlberg GG QbA trocken ´19	
Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	37,-
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% Edelstahl, 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 Brennnessel, straff & lang	

€

Réserve QbA trocken ´21 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg Beutelsbach, kleiner Ertrag, Spontangärung, 18-monatiger Ausbau im Tonneaux, ungeschönt, unfiltriert gefüllt: reifes Kernobst, Kräuter- & Blütennoten, feine Mineralik, viel Druck & Länge	42,-
,Rheinstoff' Schlossabfüllung ´14 Chateau Schembs, Worms-Hernsheim, Rheinhessen Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht ( Johannesbeere, Stachelbeere ), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse	43,5
Riesling Amphore QbA trocken ´21 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Mandelberg, Spontangärung & Ausbau in 800l-Tonamphoren, unfiltriert, ungeschönt: viel Druck & Finesse, balsamisch, fleural, Zitrusnoten, viel Spiel & Eleganz, viel Driück	51,-
Rock ´n Roll Grande Reserve Landwein trocken ´10 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg Estate Late Release, Einzellage, Spontangärung, 2-jähriger Ausbau im neuen Barrique, unfiltriert ungeschönt gefüllt, 11 Jahre Flaschenlager: dicht, vielschichtig, reife gelbe Frucht, viel Druck	60,5
<b>verschiedene Sorten</b>	
Donita blanc de Noirs Landwein trocken ´22 Don Delor, Denzlingen, Breisgau Löss auf Kalk, 100% Spätburgunder, Direktpressung, Ausbau im Edelstahl: herb, pilzig, gelbrüchtig, nussige Noten, lebendige Säure, zupackend & mit Kante & Grip im Abgang	25,-
MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´22 Andi Weigand, Iphofen, Franken 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	26,-
Müller Thurgau pur Landwein trocken ´21 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 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	28,-
Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´16 Alexander Danner, Durbach, Ortenau 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	46,-
Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´22 Andi Weigand, Iphofen, Franken Biologisch bewirtschaftet, Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Stückfass, unfiltriert & minimal geschwefelt (20mg/l): frisch, fruchtig, kräutrig & sehr trinkig	24,-
Silvaner Landwein trocken ´22 Andi Weigand, Iphofen, Franken 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	26,-
Silvaner Kalkstein QbA trocken ´23 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen Kalk, kleiner Ertrag, späte Lese, 6h Maischestandzeit, 6.wöchige Spontangärung, Ausbau im Stückfass & 500l-Tonneau auf der Feinhefe: cremig, Röstnoten, gelbe Frucht & Mineralik	28,-

€

Silvaner Skin Landwein trocken ´21 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	
Silvaner Probstey QbA trocken ´22 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen	44,-
Alte Reben auf Tonmergel, Kalk & Sand, 8h Maischestandzeit, Spontangärung, 10-monatiger Ausbau im Stückfass & Tonneau: reife gelbe Frucht, Nüsse, Kräuternoten, Schmelz & Länge	
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	
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 ´22 Andi Weigand, Iphofen, Franken	26,-
45 Jahre alte Reben auf Keuper, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: dezent exotischer Früchtekorb, frische Säure, sehr klar & reintönig, 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 ´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****QbA trocken ´23**

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

25,-

Kalk mit Lösslehm, 24h Maischestandzeit, zu 95% im Edelstahl & 5% im Holzfass vergoren, nach 4 Monaten Hefelager gefüllt: saftig-fruchtig (Cassis, Stachelbeere), Brennessel, viel Spiel, Mineralik

**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 500-Tonneau: reife Exotik mit Saft, kraftvoll, in sich ruhend

**NaturTalent Landwein trocken ´17**

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

47,-

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

**Grand Vin Landwein trocken ´19**

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

57,-

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

€

**Weissburgunder**

Muschelkalk QbA trocken ´22 Peter Siener, B Birkweiler, Pfalz Muschelkalk, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: fruchtbetont, duftig & b mineralisch	24,-
Landwein trocken ´21 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl Bio, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: kräftig, ausgeprägtes reifes Kernobst, lebendige Säure, im Abgang noch jung, frisch, dez. Schmelz	25,-
Gneis QbA trocken ´22 Martin Frey, Denzlingen, Breisgau Glottertäler Eichberg, Wissler Eck, 34-jährige Reben auf Gneis, Handlese, entrappt, 5h Maischestandzeit, 5% im Barrique, 95% im Edelstahl vergoren & ausgebaut: fein, straff, lang	25,-
Löss Landwein trocken ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Löss, Spontangärung & Ausbau im Stahltank, neun Monate Hefelager, ufiltriert abgefüllt: getrockneten Aprikosen, Blüten, Mandarinen & frischen Mandeln, vollmundig, mit schöner Frische	26,-
Landwein trocken ´19 Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzfässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl: feingliedrig, elegant	29,5
Lösswand Spätlese trocken ´22 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 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	33,-
Idee QbA trocken ´20 Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau 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	33,-
Alte Reben Landwein trocken ´21 Don Delor, Denzlingen, Breisgau Endinger Engelsberg, mind. 40-jährige Reben auf Löss, Spontangärung & Ausbau im gebr. Holz: zarte Frucht, verspielt, dez. hefig, vielschichtige Aromen, sehr gradlinig & straff mit Zug im Abgang	33,-
Landwein trocken ´20 Maximilian, Greiner, Obereggenen, Markgräflerland Lehm, ca. 380mÜN, Biodynamisch, Selektion, Ganztraubenpressung, spontan vergoren & im gebr. fränkischen Halbstück auf der Feinhefe ausgebaut, unfiltriert: Birne, Kräuterwürze & Extrakt, Grip	33,5

€

Pinot blanc badischer Landwein ´22

Raspini Winery Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

35,5

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

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 ´20

Wasenhaus, Wolber &amp; 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 &amp; Götze, Staufen, Markgräflerland

57,-

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

## Grauburgunder

QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

25,-

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

Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,5

Grauburgunder, spontan auf der Maische vergoren, unfiltriert ungeschwefelt gefüllt: intensives Rosé, kräftige Nase, präsenle 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

€

Pinot Gris Landwein trocken ´22 Raspini, Winery, Breicach am Rhein, Kaisertuhl Oberrotweiler Käsleberg, 40-jährige Reben auf vulkanischem Boden mit Ton, ganze Trauben gestampft, Spontangärung & BSA im alten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt: Viel hefige Frische, schlank & verspielt	35,5
Terrasses du Steinacker ´19 Domaine Moritz Prado, Albe, Elsaß Schiefer, 450 müN, biodynamisch, Ganztraubenpressung & anschl. Spontangärung, zu je 1/3 in Holz, Amphore & Edelstahl ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: vollmundig, zarte Säure, gelbe Frucht, Mineralik	36,-
Total & Pur Landwein trocken ´19 Axel Bauer, Bühl Ortenau Granitverwitterung, Maischegärung (Orange), spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: kräftig & intensiv, Orangenzeste, etwas adstringierend, Honig, viel Saft, viel Grip, lang	37,-
Eichberg QbA trocken ´19 Martin Frey, Denzlingen, Breisgau Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage,	37,-
Phonolith Prestige Landwein trocken ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 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	37,5
Harte  Erde Landwein trocken ´20 Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 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	38,5
Schlossberg QbA trocken ´21 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland 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	42,-
Rosa Reprise Prestige Landwein trocken ´18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Löss, Bio, spontante, Maischegärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert, ungeschönt, min. Schwefel:, Trockenfrüchte, Orangenschalen, Earl Grey, Zwetschge, Süßholz, spannend, vielschichtig, intensiv	45,-
Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´21 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl Über 45-Jahre alte Reben, Einzellage, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im großen Holz, sehr dichte Nase, elegant & straff, vielschichtig, viel Druck im langen Abgang	51,-
Würmelin Alte Reben Landwein trocken ´20 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 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	60,-

€

**Chardonnay**

QbA trocken ´23

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 26,5  
 Kalk mit Lösslehm, 6h Maischestandzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im 500l-Tonneau: puristisch-elegant, Kernobst, exot. Noten, feine Säure, dez. Röstnoten

Toreye QbA trocken ´21

Weingut Eymann, Gönnsheim, 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 Natur 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

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

Feminin Landwein trocken ´21

DB Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 35,-  
 Goldberg, biodynamisch, 24 h Maischestandzeit, Ausbau für 12 Monate im 1200l-Fass auf der Feinhefe, unfiltriert, ungeschwefelt: dez. Orangewein, frisches Kernobst, geschmeidig & elegant

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, Orangenzesten, 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

Grube Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 49,-  
 Kiechlingsberger Ölberg, Vulkangestein, Ganztraubenpressung, Spontangärung & anschl. Ausbau auf der Feinhefe im ungarischen Tonneau, unfiltriert, ungeschönt: elegant, Zitrus, Mineralik & Frische

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, Sylvaner & 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,-

Sylvaner, 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

25,-

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

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

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

Santis dt. Wein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

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

Le Pigeon dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,-

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

Granit Vin de France ´21

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß

29,-

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

	€
Pinots –Terroir des Roche ´22 Domaine Moritz Prado, Albe Elsaß Pinot blanc, Pinot Noir & Pinot Gris, biodynamisch, entrappt, 7 Tage Mazeration, abgepresst & spontan vergoren, Edelstahlunfiltriert, ungeschwefelt: viel Frische & Mineralik, gelbes Steinobst, knackig, lebendig	29,-
NApurTUR Landwein trocken ´21 Matthias HJöfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 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	30,-
Weiss dt. Wein trocken ´20 Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland MT & WB, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: mostig-schalige Note, feine Gerbstoffe, zarte Frucht, etwas Kräuter, Birne, braucht Luft, verspielt, feingliedrig, schöne Textur, spannend	30,5
Rittersberg AOC ´19 Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß Granit & Sand, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris & -Gewürztraminer, langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz für 12 Monate, unfiltriert, ungeschwefelt: Frucht, Reife & Säure	31,-
Sur la Colline ´20 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß 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	32,-
Au Dessus de Nuages AOC ´21 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß Orange, 20% Pinot Gris, 40% Riesling & 40% Gewürztraminer, 12 Tage Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: Rose, Orangennoten, feine Gerbstoffe, einladend, fein	33,-
Frankstein Grand Cru AOC ´21 Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß Riesling, Pinot Gris & Gewürztraminer, biodyn. 10% Mazeration, Spontangärung & Ausbau in alter Eiche, unfiltriert, ungeschwefelt: reif & Komplex, prägende Säure, viel Spiel, im Abgang Mineralik, % & Länge	33,-
Orange Gaulois AOC ´21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 85% Gewürztraminer, 15% Riesling, Maischestandzeit, gemeinsam gepresst & im alten 300l-Akazienfaß ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: feinfruchtige Nase, im Abgang straff, Spannung	33,5
Schieferberg Zero AOC ´21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß Riesling & Pinot Gris, 4 Wochen Maceration, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: intensive Aromenpalette (Sauerkirche, Zitrus, Weissdorn), feine Gerbstoffe, schöne Frische im langen Abgang	33,5

€

## 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 &amp; 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

## Erdreich Landwein trocken ´21

Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 38,-  
 Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontan-  
 gärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase,  
 vielschichtig, lang

## Orange Volcanique AOC ´19

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



€

## 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

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

PetNat Perlwein ´21

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

28,-

Portugieser, weiß gekeltert, Vergärung im gebr. Holz & anschl. In der Flasche, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: saftige Frucht, Hefenoten, lebendige Säure, viel Spiel

Rosé dt. Perlwein ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

28,-

100% Spätburgunder, 24h Maischestandzeit, während der Gärung mit Hefe abgefüllt, natürliches CO2, unfiltriert & ungeschwefelt: hefig, beerig (Brombeere, Kirsche), Tannine, Würze

Scheurebe PetNat ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken

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, Gönnheim, Pfalz	39,-
50% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 20% Pinot blanc, Spontangärung im Holzfass, 66 Monate Hefelager, degoriert 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	
Zero 100 Grande Cuvée Reserve brut nature Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz	58,-
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, nur Vorlaufmost, kein Pressmost, Vergärung & Ausbau im gebr. Tonneau. Nach der Flaschengärung 100 Monate auf der Hefe, degoriert, ohne Dosage: vielschichtig, Zitrus, Brioche, Reife, im Abgang straff, gradlinig, Schmelz, Eleganz	

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Landwein trocken ´22

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 24,-

Lösslehm, biodynamisch, abgebeert, mehrere Tage Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, BSA, Ausbau für 24 Monate in gebr. Barriques: saftige rote Frucht, griffig, sehr charmant

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

QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 25,-

Löss auf Gneis, Handlese, klassische offene Maischegärung, 16-monatiger Ausbau im gebrauchten Barrique: feingliedrig, frische Sauerkirsche, sehr klar, mit dez. Würze im Abgang

Pinot Noir Landwein trocken ´21

Don Delor, Denzlingen, Breisgau 27,-

Lösslehm, spontane Maischegärung, Ausbau im gebr. Barrique: nussig, rauchig, rote & schwarze Beeren, Tabak, Kräuternoten, kühl-herber Pinot mit viel Spiel, feinen Gerbstoffen & Spannung

S QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 28,-

Löss auf Gneis, Selektion, Handlese, klassische offene Maischegärung, 16-monatiger Ausbau im 3-5-jährigen Barrique: sehr klar, präsenze dunkle Beeren, ledrige Würze, dezente Röstnoten, Eleganz

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

Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 32,5

20-jährige franz. Klone im Wisser Eck (Eichberg), Handlese, 80% abgebeert, Kaltmazeration ohne CO<sub>2</sub>, anschl. Spontangärung, 16 Monate in 1/3 neue Barriques: Kirsche & dunkle Beeren, elegant

Kalkstein QbA trocken ´21

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 32,5

Kalk, kleiner Ertrag, Lese Ende Oktober, 3-wöchige spontane Maischegärung, 18-monatiger Ausbau in 1/3 neuen Barriques: Schattenmorellen & Waldbeeren, Veilchen, dez. Holzwürze

Landwein trocken ´21

Wasenhaus, Staufien, Markgräflerland 33,-

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

Par NAtur AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 33,-

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

€

Prestige oxidativ Landwein trocken ´20 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Löss, Spontangärung, oxidativer Ausbau auf der Hefe im Barrique, ungeschönt, unfiltriert, ungeschwefelt: dunkel, saftige Frucht, Gewürze, zupackend & intensiv, schöne Gerbstoffstruktur	33,-
Alte Reben Landwein trocken ´21 Don Delor, Denzlingen, Breisgau Endinger Engelsberg, 60-jährige Reben auf Lösslehm, spontane Ganztraubenvergärung, Pressung & 18 Monate Ausbau im Barrique: rote Frucht, nussig, Waldboden, griffige Frucht, kühle Eleganz	33,-
Pinot Noir F AOC ´20 Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß Alte Reben auf Granit, abgebeert, 2 Wochen Mazeration, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau in alten Fässern, unfiltriert, ungeschwefelt: komplex, Sauerkirsche, weißer Pfeffer, Mineralik, viel Spiel	33,-
Spätburgunder Windspiel ´21 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl Eichstetter Herrenbuck, Löss, selektive Handlese, entrappt, 3 Tage Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in gebr. 300l-Fässern, unfiltriert: schlank & elegant	33,-
Amphora Landwein trocken ´22 Andi Weigand, Iphofen, Franken Kronsberg, 50% mit Rappen, 9 Monate auf der Maische in der Amphore, abgepresst, spontan vergoren, 1,5 Jahre im holzgeschwefelt: viel Frische, feine dunkle Frucht, Mineralik, verspielt, vielschichtig	33,-
Salasso Rosso Landwein trocken ´22 Raspini, winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl Oberrotweiler Käsleberg, Saffenzug, 50% mit Rappen spontan vergoren, Spontangärung & Ausbau incl. Battnoage im gebr. Holz: unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: saftige Frucht, viel Frische & Spiel	35,5
Lösswand QbA trocken ´22 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 47 Jahre alte Reben auf Lösslehm, kleiner Ertrag, 4 Tage Kaltstandzeit, 2-wöchige Maischegärung, 2 Wo. Nachmazeration. 15 Monate Barriqueausbau: dunkle Beeren, Tabak, Röstnoten	36,-
Steinkreuz Landwein trocken ´21 Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland Auf 400mÜN im Sonnenstück, eisenhaltiger Lehm, selektive Handlese, Kaltmazeration, spontane Maischegärung, BSA, 24 Monate Barrique, unfiltriert: saftig, röstig-nussig, vielschichtig, druckvoll	36,-
Rotkehlchen (Biegarten) Prestige Landwein trocken ´13 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Über 30-jährige Anlage auf Lösslehm, Bio, spontan vergoren & im teilw. Neuen Holz ausgebaut, unfiltriert gefüllt: Kirschen, Pflaumen & Cassis, dunkle Schokolade feinkörniges Tannin, Gewürze, Holz, Dichte	38,-
Bettebura QbA trocken ´20 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland Lage obere Steinig, vollreife Trauben, spontane 4-wöchige Maischegärung, Ausbau für 18 Monate in 50% neuen Barriques, unfiltriert: dicht, kraftvoll, fleischig & sehr extraktreich	38,-

€

- Riegelberg Landwein trocken ´20  
 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 39,5  
 Bühlertal, roter Granit in Steillage, 50% Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3-wöchige Spontangärung, Pressung (Korbkelter), Ausbau im gebr. Holz, unfiltriert, ungeschönt: dunkel-fruchtig, Wildbeeren, Waldboden, Blütennoten, kräftig, verhalten, viel Druck & Würze im Abgang
- Am Kreuz Landwein trocken ´19  
 Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland 41,5  
 Granitverwitterungsgestein an der Waldkante oberhalb Staufens, alte Reben, kleiner Ertrag, spontan vergoren, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: zurückhaltend & elegant, frische Frucht, Länge
- Buntsandstein Landwein trocken `15  
 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 42,-  
 25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; spontan vergoren, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang
- On the Rocks Landwein trocken ´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 & 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: Graphit, Gewürze, Trockenobst, feines Frucht-Gerbstoffspiel, Spannung & Frische
- 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. Enttrappt, Spontangärung, Ausbau in gebr. Piece, Amphore & Inox, ungeschwefelt: straffe Struktur, dunkle Beeren, Schokolade, Graphit, viel Druck & Spannung
- Pinot Noir Vulkan Landwein trocken ´21  
 Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 44,-  
 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

	€
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	
Engelsfelsen Landwein trocken ´19	
Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	46,-
Extreme Steillage, Gneisschotter, kleiner Ertrag, teilweise entrappt, Korbpresse, Spontangärung & Ausbau in gebr. Piece, unfiltriert, wenig SO <sub>2</sub> : Spiel, saftig-frische Frucht, kompakt & spannend	
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	
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 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 QbA trocken ´20

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

27,-

Hochreife Trauben, Handlese, klassische offenen Maischegärung, Ausbau für 17 Monate in gebrauchten Barriques: tiefdunkel, Zwetschge, Rumtopf, Zedernholz, samtig & intensiv

Merlot Piros Landwein trocken

Bianca &amp; Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen

32,-

Frauenberg, biodynamisch, selektive Handlese, 3-wöchige spontane Maischegärung, Ausbau im gebr. 6000l-Fass, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: dunkle Frucht (Zwetschge, Brombeere), feine Säure, Kräuternoten (Brennnessel, Rosmarin), Tabak, facettenreich, viel Spiel, sehr lebendig

Sankt Laurent Village Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

Eisenhaltiger Ton, Ganztrauben, mit den Füßen eingemaischt, 3 Wochen Maischegärung, Pressung, Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt: Kirsche Cassis, Beeren, Kräuter

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

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, präsenste 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

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 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	37,-
Maison Rouge Landwein trocken ´20 Axel Bauer, Bühl, Ortenau Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot & Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung & Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht & lang	38,-
Zwulcher exclusiv QbA trocken ´10 Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg Regent, Spätburgunder & Cabernet Mitos, Vergärung & Ausbau im neuen Barrique: herbfruchtig, Vanille, Johannisbeere & Waldboden, etwas Zimt, im Abgang würzig-rauchig, kräftig & animalisch	38,-
Projekt X Landwein trocken ´20 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg Projekt der dt. Weinrentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt:	45,-
Saphir QbA trocken ´16 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 40% Cabernet Franc, 30% Zweigelt, 20% Merlot und 10% Syrah, 9 Parzellen, 12- monatiger Ausbau in zu 80% neuen Barriques: wildfruchtig, dunkel, rauchig, im Abgang saftig-feinkörnig, lang	47,-
Zahir QbA trocken ´19 Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz 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	49,-
Premiere Cuvée Landwein trocken ´19 Axel Bauer, Bühl, Ortenau 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung, Ausbaum im neuen Holz: dicht & konzentriert, knackig, jugendl. Gerbstoffe, Paprika, Zwetschge, Leder, viel Druck, jung	50,5
Granat QbA trocken ´18 Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg 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	68,-

€

## 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 Kattlagerung 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,

Schlossberg Scheurebe Auslese ´18

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

0,75 l

30,-

Alte Reben, 36h Maischeextraktion, 10-wöchige Spontangärung im Edelstahl: exotische Früchte  
& Cassis, elegante nicht überbordende Süße, 87,6g nat. RZ

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-Pflaumennektar	0,2 l	2,8
Bio-Quittensaft naturtrüb	0,2 l	2,8
Bio-Traubensaft rot	0,2 l	2,8
Johannisbeernektar	0,2 l	2,8
Kirschnektar	0,2 l	2,8
Multivitaminsaft	0,2 l	2,8
Saftschorle	0,2 l	2,3
	0,4 l	4,-

## Alkoholfreies

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

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Farbstoffe 4 Coffein  
A glutenhaltiges Getreide

## Bier vom Fass

		€
Rothaus Pils <sup>α</sup>	0,25 l	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen <sup>α</sup>	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle <sup>α</sup>	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei <sup>α</sup>	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei <sup>α</sup>	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 <sup>4</sup>		2,5
Portion Kaffee <sup>4</sup>		4,8
Espresso <sup>4</sup>		2,5
Cappuccino <sup>4</sup>		3,-
Milchkaffee <sup>4</sup>		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,-