

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:

Was prickelndes & was verspieltes von Max Greiner

Elegantes aus Efig & Spannendes aus Reichsfeld im Elsaß

Nachschub von Hanspeter Ziereisen aus Efringen-Kirchen

Ein paar elegante Weiße & Rote von Falk Hermann aus Alt-Vogtsburg

Aperitif

PriSecco Cuvée No. 28 0,1l 4,5
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Apfel, Emmer, Kräuter: Giersch ist ein Kraut aus unseren Wäldern, in Geruch und Geschmack ein wenig an Petersilie erinnernd. Emmer, eine der ältesten Getreidearten, ist bekannt für einen herzhaft, leicht nussigen Geschmack. Feine Frucht von Apfel und Birne. Im Nachhall getragen von dem gerösteten Emmer und der Frische von Borretsch.

Wehmut –Apfelwermut
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg 5 cl 4,5

mehrfähig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol. Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene

„Quitten-Martini“ 8 cl 6,5

Don't call me Gin', Apfel-Wermut von Jörg & Quittensaft
„Martini-Style“ geshaked & auf Eis serviert

Zimt-Grapefruit-Gin 0,2l 8,5

Heimischer Gin, Zimtsirup, Pink-grapefruitsaft & Soda, & mit Zitrone auf Eis serviert

Hägen-Scherry
Thomas Rabel, Owen, Württemberg 5 cl 4,5

Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albraufs, angequettet, als Fruchtwein vergoren, aufgespritzt und im Holzfass gelagert

Von den Parzellen rosé Sekt brut
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 0,1l 6,-

Pinot meunier, Pinot Noir, Trollinger & Muskattrollinger, Vergärung im Holz & Edelstahl, anschl. trad. Flaschengärung, degoriert November '23: feine Beerenfrucht, üppige Nase, etwas herbe Aromen (Hibiskus, Lindenblüte), Hagebutte, feinherb im Abgang mit schönem Grip

Zero Dosage Sekt extra brut '21
Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 0,1l 6,-

Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir auf Kalk, Ganztraubenpressung, Spontangärung (separat) in gebr. Barriques, anschl. klassische Flaschengärung für 12 Monate: sehr feinperlig, Brioche, schaliger Apfel, nussige Noten, schöne, frische Eleganz

derzeit im offenen Ausschank

Weisswein 0,1 0,25 0,75

Weissburgunder Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland 4,4 8,8 26,-

Jurakalk, Handlese, Spontangärung & Ausbau für 18 Monate auf der Hefe im großen Holz: sehr klar definiert & animierend, knackiges Kernobst, zarte Zitrus, feine Säure & schöner Zug

Frei.Körper.Kultur weiß Landwein trocken ´23

Bianca & Daniel Schmitt

Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen 3,8 7,6

Scheurebe & Huxelrebe (1,5 Wochen auf der Maische), Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder & Silvaner (Ganztraubenpressung), spontan vergoren & auf der Feinhefe im Edelstahl ausgebaut, unfiltriert, minimal geschwefelt: frisch, leicht, Stachelbeere, helle Blüten & Kernobst, schön trinkig

Souvignier Gris vin de France ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 5,7 11,4 34,-

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

Sauvignon blanc Landwein trocken ´21

Weingut Röschard, Weil, Markgräflerland 4,- 8,- 24,-

3,6 ha kleines Familienweingut im südwestlichsten Zipfel von Deutschland, exzellente kalkige Lagen mit Lößauflage, Handlese, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: Vollreife Frucht (Passionsfrucht, Stachelbeere & Ananas), zarte Mineralik, sehr stoffig, verspielt & lebendig

Rosé

Landwein trocken ´22

Weingut Röschard, Weil, Markgräflerland 4,- 8,- 24,-

Kalkige Lagen mit Löss, 100% Spätburgunder, kurze Maischestandzeit, gepresst & im Edelstahl vergoren & ausgebaut: leicht, frisch, verspielt, zart Beerenfrucht, feine Säure, sehr klar & gradlinig

Rotwein

Spätburgunder Landwein trocken ´20

Max Greiner

Obereggenen, Markgräflerland 4,9 9,8 29,-

Mauchener Sonnentstück, Lösslehm im Steillage, biodynamisch, Handlese, Kaltmazeration, spontane offene Maischegärung, BSA, Korbpresse, Ausbau für 24 Monate im gebr. Barrique: dunkle frische Frucht (Johannisbeere, Sauerkirsche), feine Säure, rauchig unterlegt, verspielt

Beryll Grande Cuvée QbA trocken ´19

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 6,- 12,- 36,-

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

Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´21

Rainer Wachtstetter

Pfaffenhofen, Württemberg 4,5 9,- 27,-

Schilfsandstein & Gipskeuper, selektive Handlese, 24 Tage Maischegärung, Ausbau in gebr. Barriques, unfiltriert: dunkle Beeren, Mokka, Zedernholz, weiche Gerbstoffe, gut integrierte Säure

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

Handlese RK Landwein trocken ´23

Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland 23,-

Tüllinger Berg, klassische Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: schlank, frisch & unheimlich klar, dezente, reduktive Nase, etwas Kernobst, grüne Noten

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

KB Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 27,-

Kirchberg, Spontangärung & 18-monatiger Ausbau im Holz, unfiltriert: zurückhaltende Nase, nussig, dez. hefig, feine Säure, straff, schlank viel Spiel, Grip & Länge im Abgang

Landwein trocken ´22

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

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

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

Steinkrügler Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 34,-

Jurakalk mit Löss, 1 Tag Maischestandzeit, Spontangärung, 20 Monate Holzfass auf der Feinhefe, unfiltriert: hellgelbe Frucht, etwas schalig, dez. Phenolik, mineralisch reduktiv & sehr elegant

Riesling

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

	€
Toreye Alte Reben QbA trocken ´20 Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz 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	27,-
Dambach AOC ´20 Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß Granit, Sand & Stein, biodyn., langsame Direktpressung, Spontangärung & Ausbau im alten Holz, unfiltriert: blumig, Feuerstein, rote Frucht, Mineralik, fein	27,-
Herrlisheim AOC ´22 Familie Hebinger, Eguishheim, Elsaß Junge Anlagen auf Kalk, biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, runde Frucht, viel Spiel	27,-
Hassert Landwein trocken ´18 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau Biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Direktpressung auf Korbkelter, Spontangärung, keine Schönung oder Pumpen, Hefelager, unfiltriert gefüllt: viel Grip, Mineralik, Frucht & Eleganz, Länge	32,-
Froehn Grand Cru ´17 Jean Becker, Zellenberg, Elsaß Tonmergel auf Kalk, Spontangärung & Ausbau im großen Holz: gut strukturiert, feine Kalksteinmineralik, reife Frucht, feine Säure, kompakter, druckvoller Riesling mit viel Eleganz	34,5
Quo Vadis Landwein trocken ´21 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 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	34,5
Fuchsmantel QbA trocken ´20 Eymann, Gönnheim, Pfalz Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang	35,-
Endschleife Landwein trocken ´17 roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg Blauer Muschelkalk, alte Reben, spontan vergoren, im Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch & konzentriert, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, viel Extrakt, Länge & Komplexität	36,-
Lieu-dit Schieferberg Chapelle Oberhagel AOC ´21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 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	36,-
Riesling Coteaux du Schieferberg Domaine Moritz Prado, Albe Elsaß Schiefer, biodynamisch, Jhg. ´20 & ´21, Direktpressung & anschl. Langsame Spontangärung im Edelstahl, Ausbau & BSA im gebrauchten Holz, unfiltriert, ungeschwefelt. Orangenblüten, Zitrus, grüner Apfel	36,-
Mühlberg GG QbA trocken ´19 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Schilfsandstein, Späte Ernte, selekt. Handlese, 48 h Maischestandzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager: dicht & cremig, Würze, saftig & mineralisch	37,-

	€
Saulheimer Hölle QbA trocken ´20 Thörle, Saulheim, Rheinhessen Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,	38,-
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-Herrnsheim, 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 Druck	51,-
Clos Mathis AOC ´22 Domaine Ostertag, Epfig, Elsaß Granit bei Ribeauville, Einzellage, biodynamisch, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. kleinen Holz: dicht & konzentriert, Apfel, Grapefruit, Marone, feine Säure, viel Eleganz	57,-
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
verschiedene Sorten	
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,-
Parzelle Blacklist Landwein trocken ´22 Axel Bauer, Bühl, Ortenau Müller-Thurgau auf Granit, späte Lese, 2 Tage Maischestandzeit mit Rappen, Spontangärung in je 50% neuen & geb. Barriques, Ausbau bis Juni ´23: viel Stoff & Dichte, Mineralik, Spannung, Länge	39,-
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	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	
Silvaner Kalkstein QbA trocken ´23 Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen	28,-
Kalk, kleiner Ertrag, späte Lese, 6h Maischestandzeit, 6.wöchige Spontangärung, Ausbau im Stückfass & 500l-Tonneau auf der Feinhefe: cremig, Röstnoten, gelbe Frucht & Mineralik	
Sylvaner l'Indigene AOC ´21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß	29,-
75 Jahre alte Waldreben, 3-wöchige Mazeration auf Beeren & ganzen Trauben, gepresst, spontan vergoren, unfiltriert: bernsteinfarben, Kastanie, gelbschalig reif, Oolong-Tee, intensiv	
Silvaner Skin Landwein trocken ´22 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 Saveur QbA trocken ´23 Pieper Basler, Zell Weierbach, Ortenau	29,-
Abtsberg, Granitverwitterungsböden, vollreif geerntet, schonende Pressung, Vergärung & Ausbau im gebrauchten Holz: kräftig, reife gelbe Frucht, Brioche, viel Schmelz & Körper	
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
Orangewine, Lösslehm, 14 Tage spontane Maischegärung, 6 Monate auf der Maische gelagert, anschl. 33 Monate Ausbau im Tonneau, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang	

€

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 & reintonig, viel Druck & Spannung	
Muscat AOC ´19	
Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß	26,-
Biodynamisch, Spontangärung, unfiltriert: frisch, duffig, schöne Nase, gelbe Frucht, lebendig	
Muskateller Landwein trocken ´23	
Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl	27,-
Winklerberg, Löss & Kalk auf Vulkan, ökologisch bewirtschaftet, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: frische Nase, Kräuter, dez. Bitternoten, viel Spiel, charmant & trinkig	
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 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 ´22	
Axel Bauer, Bühl, Ortenau	25,5
Granit, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe: lebendig- frische Frucht (Stachelbeere, exotische Früchte, Zitrus), feines Säurespiel, mineralisch-fruchtig im Abgang	
Oratio Landwein trocken ´22	
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	27,-
Löss, Spontangärung, Ausbau in 3. & 4.belegten Fässern, unfiltriert: kraftvoll, jugendlich gelbe Frucht, dezenter Schmelz, süß-bittere Noten, zurückhaltend elegant	
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 ´21	
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 (Rheinessen), 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

Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

25,-

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

Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

Jurakalk, Handlese, Spontangärung & Ausbau für 18 Monate auf der Hefe im großen Holz: sehr klar definiert & animierend, knackiges Kernobst, zarte Zitrus, feine Säure & schöner Zug

Saveur QbA trocken ´21

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau

28,-

Abtsberg, Granitverwitterungsböden, Vergärung & Ausbau im gebrauchten 400l-Fass: kräftig & vielschichtig, fein tragende Säure, reife Frucht, dez. Röstnoten, viel Druck, schöne Balance

Handlese RS Barrique Landwein trocken ´23

Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland

28,-

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

Landwein trocken ´20

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: 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

€

Alte Reben Landwein trocken ´21

Don Delor, Denzlingen, Breisgau

33,-

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

LÜ Landwein trocken ´22

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

33,-

Lügge, Jurakalk, Spontangärung & Ausbau auf der Feinhefe im gebr. Holz, unfiltriert: kräftig-elegant, reifes Kernobst, Mandeln, feiner Schmelz, viel Druck & Länge im Abgang

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

Bellen Landwein trocken ´22

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

42,5

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

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, Rebmateriale 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

Landwein trocken ´22

Schererer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

24,-

Biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau im Edelstahl & gebr. Barrique: feines reifes Kernobst, frische, zarte Säure, dez. nussige Noten, elegante, zurückhaltende Präsenz

Fontis dt. Wein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

30,5

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

Pinot Gris Lieu-dit Schieferberg ´21/´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

33,-

Schiefer, alte Reben, Spontangärung, Ausbau im gebr. Holz, ungeschwefelt, unfiltriert: dicht, mit Frische, Noten von Kernobst & Zitrus, Ingwer, dezenter Schmelz feine Mineralik & viel Spiel

Pinot Gris Landwein trocken ´22

Raspini, Winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl

35,5

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

€

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	
Eichberg QbA trocken ´19	
Martin Frey, Denzlingen, Breisgau	37,-
Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, Handlese, 12h Maischestandzeit, Spontangärung im Barrique, Battonage: voll, griffig, reifes Kernobst, Mineralik, Blüten, Würze	
Phonolith Prestige Landwein trocken ´21	
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl	38,5
Vulkangestein, Bio, Spontangärung & anschl. 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 ´22	
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 ´21	
Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland	42,-
Ton in Südlage direkt unterhalb der Staufener Burgruine, selektiert, kühle Pressung, Sedimentation, anschl. ca. 60-tägige Spontangärung im 500l Tonneau, Battonage, unfiltriert: Tiefe & Eleganz, super Balance	
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	
Fronholz AOC ´21	
Domaine Ostertag, Epping, Elsaß	52,5
Sand auf Ton ins Südwestlage, biodynamisch, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau im gebrauchten kleinen Holz: reifes Kernobst, feine, verspielte Säure, Länge & Eleganz	
Würmelin Alte Reben Landwein trocken ´20	
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	60,-
Über 60-jährige Reben auf Kalk-Löss, Spontangärung, Ausbau in 2.-belegten Fässern, unfiltriert: dicht, aromatisch, rauchig, etwas Röstaromen, reduktive weiß-gelbe Frucht, Dichte & Eleganz ohne Ende	
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	

	€
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	
Cantus Avis Landwein trocken ´22 Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl	32,-
Löss auf Vulkan, Spontangärung & Ausbau im 2- - 3.belegten Barrique, unfiltriert: jugendliche Frucht, Zitrus, grüner Apfel, Brioche, viel Druck, viel Spannung im Glas, braucht Luft	
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 ´22 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	
HA Landwein trocken ´22 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland	39,-
Hard, Jurakalk, Spontangärung & 20 Monate Ausbau in dt. Barriques, unfiltriert: kräftig-elegant, reduktiv, Feuerstein & Kreide, dezente Quitte, etwas Zitrus,	
Herrenberg Landwein trocken ´20 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	41,-
Taubertal, alte Reben auf Muschelkalk, bio, Lese Mitte Oktober, 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, 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. kräutrüg, schöne Frische, Charming drinking	
C4 Landwein trocken ´22 Axel Bauer, Bühl, Ortenau	25,5
Chardonnay, Auxerrois, GB, WB & Riesling, Gneis, Spontangärung & Ausbau im Edlelsteel & gebr. Barrique: saftig gelbe exotische Frucht, Frische, Kräuternoten, Minze, viel Saftigkeit & Spiel	
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	
Riesling Chardonnay nature QbA trocken ´22 Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau	28,-
Granitverwitterungsgestein, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: spannende Sponti-Nase, schaliges Kernobst, Wermut, dez. balsamische Noten, feine Säure vom Riesling, viel Spannung	
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	29,-
Pinot blanc, Pinot Noir & Pinot Gris, biodynamisch, entrappt, 7 Tage Mazeration, abgepresst & spontan vergoren, Edlelsteelunfiltriert, ungeschwefelt: viel Frische & Mineralik, gelbes Steinobst, knackig, lebendig	
Ton/Steine/Mergel dt. Wein trocken ´22 Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland	30,-
Müller Thurgau, Weissburgunder & Muskateller, biodynamisch, Spontangärung & anschl. Ausbau im gebr. Barrique, unfiltriert: präsenle Frische, blumig-fruchtig, sehr lebendig, straff & verspielt	

	€
<p>Weiss dt. Wein trocken ´20 Scherer & Zimmer, Bad Krozingen, 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</p>	30,5
<p>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</p>	31,-
<p>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</p>	32,-
<p>Au Dessus de Nuages AOC ´22 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß Orange, 20% Pinot Gris, 40% Riesling & 40% Gewürztraminer, 12 Tage Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: Rose, Orangennoten, feine Gerbstoffe, einladend, fein</p>	33,-
<p>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, Mineralik & Länge</p>	33,-
<p>Pinot AOC ´23 Domaine Ostertag, Epfig, Elsaß Auxerrois, Pinot blanc & gris, versch. Parzellen (Ton, Mergel, Kies), nicht entrappt, Spontangärung in 5-6-j. in burgundischen Fässern, 8 Monate auf der Feinhefe: klar, feinfruchtig, elegant</p>	33,-
<p>L´Orange Gaulois AOC ´21 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß Gewürztraminer auf der Maische vergoren, Riesling gepresst, Spontangärung, ungeschwefelt, unfiltriert : vielschichtig, feine Frucht, trockene Würze, sanfte Tannine, Länge & Spiel im Abgang</p>	33,-
<p>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</p>	34,-
<p>Wild Pony Landwein trocken ´18 Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen Weißburgunder, Riesling & Silvaner, Spontangärung, 6 Wochen auf der Maische, Ausbau im gebrauchten Barrique mit Kahmhefe, unfiltriert: Orange Wine, wild, vielschichtig, trübe, spannend</p>	34,-
<p>Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´20 Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 4-Parzellen-Cuvée, 59% GB, 41% Chardonnay, Zweitbelegung im Barrique, unfiltriert & ungeschönt: kräftig, vollmundig, Bratapfel, Brioche, Vanille, zarte Säure, im Abgang Schmelz, elegant & lang</p>	35,-

€

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. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang

Agneau Masque AOC '23

Domaine Ostertag, Efig, Elsaß

41,-

70% Gewürztraminer, 20% GB, 10% Silvaner, Spontangärung auf der Maische, gepresst & für 9 Monate im Edelstahl, ungeschwefelt: kandierte Früchte, Zitrus, Kräuter, etwas Zimt, viel Spiel

Orange Volcanique AOC '19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

51,-

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

€

Rosé

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	
Axel Rosé Landwein trocken ´23	
Axel Bauer, Bühl, Ortenau	25,5
Granit, Syrah, Viognier & Gewürztraminer, gemeinsam, gelesen, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: präsenle Mineralik & Frucht, fleurale Noten, charakterstark, eigenständig & spannend	
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	
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, Minerailk	

PetNat

PetNat Perlwein ´21	
Forgeurac, St. Leon, Kraichgau	28,-
Portugieser, weiß gekeltert, Vergärung im gebr. Holz & anschl. In der Flasche, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: safftige 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, fleurale, verspielt, feine Hefenoten, gelbe safftige 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 feinperliger, etwas Brioche, grüne frische Noten, Kernobst, im Abgang Eleganz n& Schmelz	
No. 1 Blanc de Noirs brut nature ´14	
Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau	37,5
100% Pinot Noir, Handlese, Spontangärung, 18 Monate Holzfass, ungeschönt, unfiltriert, Ohne Dosage, Juni ´16 abgefüllt, Mai ´21 degorgiert: fulminant, einnehmend, dez. Oxidativ, braucht Luft	
Vintage brut nature ´11	
Eymann, Gönnheim, 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	
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, degorgiert, ohne Dosage: vielschichtig, Zitrus, Brioche, Reife, im Abgang straff, gradlinig, Schmelz, Eleganz	

Rotwein

€

Spätburgunder

QbA trocken ´22

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 25,-
Löss auf Gneis, Handlese, klassische offene Maischegärung, 16-monatier Ausbau im gebrauchten Barrique: feingliedrig, frische Sauerkirsche, sehr klar, mit dez. Würze im Abgang

Nouveau Landwein trocken ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 26,5
Lösslehm, Spontangärung auf der Maische, Ausbau i alten Holz, unfiltriert, minimal geschwefelt: viel Frische, Sauerkirsche, erdige Noten, etwas Heu, im Abgang leicht, verspielt

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

Salasso Rosso Landwein trocken ´22

Raspini, winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl 27,-
Oberrotweiler Käsleberg, Saftenzug, 50% mit Rappen spontan vergoren, Ausbau incl. Battonage im gebr. Holz: unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: schlank, saftige Frucht, viel Frische & Spiel

Nature QbA trocken ´20

Pieper Basler, Zell-Weierbach, Ortenau 28,-
Abtsberg, Gneis mit Löss, Handlese, Spontane Maischegärung & anschl. Ausbau im kleinen gebrauchten Barrique, unfiltriert, ungeschwefelt: gradlinig, reife Frucht, viel Spiel ´, feine Würze

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

Oratio *** Landwein trocken ´20

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 31,-
Löss auf Vulkan, burgundische Klone, spontane Maischegärung & Ausbau für 18 Monate im Barrique: dunkle Frucht, Schwarzkirsche, Zwetschge), dicht gewoben, Würze, Konzentration

Windspiel Landwein trocken ´21

Tomislav Markovic, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl 32,-
Eichstettener Herrenbuck, Löss, öko, selektive Handlese, entrappt, 3 Tage Kaltmazeration, offene spontane Maischegärung, Korbpresse, 18 Monate in gebr. 300l-Fässern, 600 Fl.: schlank & elegant

Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 32,5
20-jährige franz. Klone im Wisser Eck (Eichberg), Handlese, 80% abgebeert, Kaltmazeration ohne CO², anschl. Spontangärung, 16 Monate in 1/3 neue Barriques: Kirsche & dunkle Beeren, elegant

Landwein trocken ´21

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland 33,-
Sand & Löss, 10% Ganztrauben, 15-18-tägige offene Maischegärung, anschl. 14-monatiger Holzfassausbau, unfiltriert: feine Beerenaromatik, Frische, etwas Kräuter, verspielt, elegant

€

S21 (Schulen) Landwein trocken ´21

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 33,-
 Jurakalk, 8 Wochen spontane Maischegärung, 21 Mon. in 25% neuen u. 75% gebrauchten 225 Liter-Fässern, unfiltriert: sehr jugendlich, dunkle Frucht (Kirsche, Holunder), ätherisch-kühl, elegant

Alte Reben Landwein trocken ´21

Don Delor, Denzlingen, Breisgau 33,-
 Endinger Engelsberg, 60-jährige Reben auf Lösslehm, spontane Ganztraubenvergärung, Pressung & 18 Monate Ausbau im Barrique: rote Frucht, nussig, Waldboden, griffige Frucht, kühle Eleganz

Pinot Noir F AOC ´20

Beck-Hartweg, Dambach-la-Ville, Elsaß 33,-
 Alte Reben auf Granit, abgebeert, 2 Wochen Mazeration, Spontangärung & 11-monatiger Ausbau in alten Fässern, unfiltriert, ungeschwefelt: komplex, Sauerkirsche, weißer Pfeffer, Mineralik, viel Spiel

Amphora Landwein trocken ´22

Andi Weigand, Iphofen, Franken 33,-
 Kronsberg, 50% mit Rappen, 9 Monate auf der Maische in der Amphore, abgepresst, spontan vergoren, 1,5 Jahre im holzungeschwefelt: viel Frische, feine dunkle Frucht, Mineralik, verspielt, vielschichtig

Par NAtur AOC ´21/´22

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 34,-
 2 Parzellen (Schiefer & Sandstein/Vulkan), Spontangärung, Ganztraubenpressung, unfiltriert, ungeschwefelt: saftig dunkle Frucht, Noten von Zimt & Pfeffer straff, mineralisch, lebendig

Alte Reben Handlese RS Landwein trocken ´18

Weingut Ruser, Lörrach, Markgräflerland 35,-
 Tüllinger Berg, klassische Maischegärung & anschl. 4-jähriger Ausbau im gebr. Barrique: dunkle Kirsche & Johannisbeere, Eiche & schwarzer Pfeffer, Beerenausgout, Samtige Holznoten & hohe Intensität, Vielschichtig & tiefgründig

Lösswand QbA trocken ´22

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl 36,-
 47 Jahre alte Reben auf Lösslehm, kleiner Ertrag, 4 Tage Kaltstandzeit, 2-wöchige Maischegärung, 2 Wo. Nachmazeration. 15 Monate Barriqueausbau: dunkle Beeren, Tabak, Röstnoten

Les Roches Rouges AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 37,-
 Vulkan & sandige Böden, spontane Maischegärung, Ausbau für 12 Monate in neuen Barriques, danach in alten Elsässer Fässern: kräftig & vielschichtig, dunkle Beeren, Pfeffer, Hibiskus, Weissdorn

Bellen Landwein trocken ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland 37,-
 Kalk, karg, 30% Ganztrauben, 21 Tage spontane Maischegärung, 24 Monate gebr. Barrique, unfiltriert: feingliedrig elegant, feine rote Nase, Mineralik, Kräuter, schlank, straff, lang

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, unfiltriert: dicht, kraftvoll, fleischig & sehr extraktreich

	€
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 ´20	
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	
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: voll, 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	
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	
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	

€

- Harte  Erde Landwein trocken ´16
Zalwander, Odin Bauer, Malterdingen, Breisgau 46,-
Alte Reben auf Löss & Muschelkalk, kleiner Ertrag, mit Anteil Rappen auf der Maische vergoren,
im Piece (1/3 neues Holz) ausgebaut: intensiv & fest, kühle Eleganz, dunkle Beeren, Kräuter Leder
- Engelsfelsen Landwein trocken ´19
Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 46,-
Extreme Steillage, Gneisschotter, kleiner Ertrag, teilweise entrappt, Korbpresse, Spontangärung &
Ausbau in gebr. Piece, unfiltriert, wenig SO²: Spiel, saftig-frische Frucht, kompakt & spannend
- Cantus Avis Reserve Landwein trocken ´20
Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 52,-
Vulkan, alte Reben (´56/´57) & Pinot-Klone, spontane Maischegärung, 2 Jahre Ausbau im z.t.
neuen Barrique: dicht, konzentriert, dunkle Frucht, Pfeffer, Würze, Samt, sehr tief & elegant
- Spätburgunder Landwein trocken ´21
Raspini Winery, Breisach am Rhein, Kaiserstuhl 52,5
Oberrotweiler Eichberg, 50 Jahre alte Reben auf Vulkanasche, spontane Vergärung der ganzen
Trauben im Eichenfass, Pigeage, unfiltriert, ungeschwefelt: Frische & Komplexität, viel Spannung,
weich im Abgang
- Jaspis Zipsin Landwein trocken ´19
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,
- At Forest Landwein trocken ´22
Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 63,-
Oberrotweiler Kirchberg, Vulkangestein, bio, offene spontane Maischegärung & Ausbau im
neuen Barrique: dunkle Beeren, Graphit, Tabak, feste Tannine, feste Struktur, dicht & präsent
- 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 GE21 Landwein trocken ´21

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

36,-

Gestad, Kalk, 8 Wochen auf der Maische, Spontangärung, Ausbau für 20 Monate in Assmann-Barriques (15% neu), unfiltriert: Noten von Brombeer, Cassis, Eukalyptus, & Pfeffer, straff, dicht

Syrah Landwein trocken ´22

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

48,-

Kalkige Lage im Markgräflerland, ökologisch, spontane Maischegärung, unfiltriert: schwarze Beeren & Kirschen, etwas Kräuter, fester, herber Körper mit Frische, präsent, jugendl. Tannine

Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung & Ausbau im kleinen Holz: voll, dunkel, rauchige Noten, Pfeffer, viel Druck, ein Wein mit viel Kante, klares Profil, kein Schmeichler

Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´21

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Schilfsandstein & Gipskeuper, selektive Handlese, 24 Tage Maischegärung, Ausbau in gebr. Barriques, unfiltriert: dunkle Beeren, Mokka, Zedernholz, weiche Gerbstoffe, gut integrierte Säure

Merlot QbA trocken ´20

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

27,-

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

Merlot Piros Landwein trocken

Bianca & 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

Kreuzen Cabernet Sauvignon Landwein trocken ´22

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

32,-

Biodynamisch, Spontane offene Maischegärung & 12-monatiger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert: kräftig, dunkle Beerenfrucht, frische feinkörnige Tannine, samtig, mit kühler Eleganz

Sankt Laurent Village Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

32,-

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

St. Laurent Mandelberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,-

Muschelkalk, Handlese, spontane offene Maischegärung & 2-jähriger Ausbau im teilw. neuen Barrique: Konzentrierte Kirschen & Blaubeeren, körperreich & vielschichtig, seidige Tannine

€

Lemberger RS Landwein trocken ´16 Weinbau Ruser, Lörrach, Markgräflerland Tüllinger Berg, Tonmergel & Löss, komplett durchgegoren, Ausbau für 4,5 Jahre im gebrauchten Barrique: Heidelbeere & Brombeere, reife Tanninstruktur, gerbig, animalisch & würzig	28,-
Lemberger Ernst Combé QbA trocken ´20 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Hohenberg, Gipskeuper & Schilfsandstein, 24 Tage Maischegärung, 24 Monate Barriqueausbau (20 % neue, 80 % gebrauchte), unfiltriert: vielschichtig, stimmig, dunkle Frucht, Würze, samtig lang	32,-
Lemberger Spitzenberg VDP Große Lage QbA trocken ´19 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Schilfsandsteinverwitterung, Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde, reife Trauben 25 Tage Maischegärung, 24 Monate im Barrique, 40% neue und 60% gebr. Barriques, unfiltriert	44,-
Petersbühl Landwein trocken ´19 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 100% Lemberger auf kalkreichem Keuper, teilentrappt, 3 Wochen spontane Maischegärung, anschl. Pressung & Ausbau im gebr. kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt & min. geschwefelt: zupackend, elegant	40,-
Solitär QbA trocken ´11 Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg 100% Zweigelt, Keuper, 60 Monate im neuen Barrique, outstanding, Zeit bis in die Ewigkeit...	185,-

Rotweincuvées

Jederzeit QbA trocken ´18 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Hofcuvée mit Portugieser & Spätburgunder, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: reife Waldbeeren & Kirsche, feine Tannine, im Abgang, viel Frucht	24,-
Cuvée rouge Landwein trocken ´22 Axel Bauer, Bühl, Ortenau Cabernet Sauvignon & Merlot, klassische Maischegärung & Ausbau im gebrauchten Barrique: intensiv, saffig & frisch, Beerennoten, dez. Gerbstoffe, sehr stimmig & trinkig	24,5
Cuvée Louis QbA trocken ´21 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin auf Gipskeuper, Maischegärung, Ausbau über 16 Monate in gebr. Barriques, unfiltriert: Brombeere, Cassis, Schwarzkirsche, Tabak, schöne Balance	25,-
Rot von den Parzellen QbA trocken Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 35% Trollinger, 16% Zweigelt, 15% Portugieser, 15% Dornfelder, 14%, Regent, 5% Lemberger, Ausbau in Edelstahl & Holz: fruchtig, vielschichtig, gradlinig, saftig-herb & animierend	26,-
Lacrima QbA trocken ´20 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Mandelberg, Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent, klassische spontane Maischegärung, Ausbau im teilw. neuen Barrique: Johannisbeere, Holunder & Schwarzkirsche, viel Druck, samtig, Gewürze, lang	31,-
Padaperc QbA trocken ´20 Weingut Rieger, Betberg, Markgräflerland Cabernet Sauvignon & Merlot, separat auf der Maische vergoren, Cuvetiert & für ca. 18 Monate im Barrique ausgebaut, unfiltriert: dunkle Waldbeeren, Röstaromatik, kräftige Tannine	33,-

	€
Beryll Grande Cuvée QbA trocken ´19	
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	36,-
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 ´21	
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	
Ernst Combé Reserve QbA trocken ´19	
Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	41,-
Lemberger, Merlot & Cabernet franc, Schilfsandstein & Gipskeuper, 20 Tage Maischegärung, 17 Monate Barriqueausbau (30 % neue, 70 % gebrauchte), unfiltriert: tiefdunkel, dicht, dunkle Frucht, Pfeffer, Tabak & Leder, Sauerkirsche, Schmelz, etwas Kräuter im langen Abgang,	
Projekt X Landwein trocken ´20	
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	45,-
Projekt der dt. Weinentdeckungsgesellschaft: ein sehr dunkler Rotling aus 75% Lemberger & 25% Riesling, zu 100% in zweitbelegten Barriques ausgebaut, spontan vergoren, ungeschönt, minimal geschwefelt: feingliedrig, dunkle Frucht, verspielte Säure, etwas Zitrus, langer, vielsch. Abgang	
Saphir Grande Cuvée QbA trocken ´20	
Aaron Schwegler, Korb, Württemberg	48,-
7 Parzellen, 62% Zweigelt, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Lemberger, 9% Cabertin 30% Erstbelegung, 70% Zweitbelegung von Hand gelesen: Oktober ´20 ungeschönt & unfiltriert gefüllt: November ´24: dunkle Beeren, Pfeffer, Zigarrenkiste, lang, feinkörnig, vielschichtig	
Zahir QbA trocken ´19	
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz	49,-
Cab. Sauvignon, Cab. franc & Merlot, Buntsandstein, spontane Maischegärung, 14 Monate Ausbau in neuen 300l-Fässern, cuvetiert & nochmals für 1 Jahr im großen Holz: kräftig & komplex	
Premiere Cuvée Landwein trocken ´19	
Axel Bauer, Bühl, Ortenau	50,5
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung, Ausbaum im neuen Holz: dicht & konzentriert, knackig, jugendl. Gerbstoffe, Paprika, Zwetschge, Leder, viel Druck, jung	
Granat QbA trocken ´18	
Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg	68,-
Zweigelt, Merlot und Cabernet franc, dunkel, tanninstark, säuregerahmt und enorm gut balanciert, Tabak und dunkle Beerennoten, etwas Kräuter, Röstaromen, unheimliche Tiefe und viel Druck im Abgang, sehr eigenständig, beeindruckend, unendlich lang	

€

restsüße & edelsüße Weine

Spätburgunder Weissherbst Auslese ´22

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,5 l 24,-

Rote Halde, Vulkangestein, Handlese, Vergärung & Ausbau im Edelstahl, 107,9g RZ: feingliedrig, zarte frische 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,

Weisser Burgunder Beerenauslese ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 36,-

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

Goldschatz Trockenbeerenauslese NV

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz 0,375 l 36,-

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

Grauer Burgunder Trockenbeerenauslese ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 0,375 l 43,-

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

Mineralwasser

		€
Peterstaler	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 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 ^α	0,25 l	2,5
	0,4 l	3,8
Rothaus Hefeweizen ^α	0,3 l	3,-
	0,5 l	4,-

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle ^α	0,33 l	3,2
Rothaus Pils alkoholfrei ^α	0,33 l	3,2
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei ^α	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,-