

Unsere Weinkarte:

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

Hanspeter Ziereisen, Efringen- Kirchen, Markgräflerland

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

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

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

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

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

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

2007 gegründet und mittlerweile 2,1 ha groß, werkeln hier zwei Idealisten, die den Kompromiss ebenso schätzen wie der Teufel das Weihwasser: Sven Enderle und Florian Moll sind gelernte Winzer, betreiben das kleine Weingut gemeinsam und begleiten Ihre Weine eher als dass sie gemacht werden: alte Reben, alte Terrassenlagen, Spontangärung, keine Filtration, keine Schönung und kein Pumpen des Weins, abgezogen wird erst bei Abfüllung, ungewohnt, naturnah, spannend

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

Übernahm den elterlichen Betrieb 2006 und keltert seither seine eigenen Weine: ökologisch, nachhaltig, naturbelassen und ganz eigen. Starke Philosophie, starke Weine mit viel Charakter. Danner arbeitet von der Pflanze bis zur Flasche möglichst naturnah und nach dem Prinzip, das Handwerk wie vor 200 Jahren auszuüben, ganz ohne Technik & Chemie

Unsere Neuentdeckungen:

Weingut roterfaden, Vaihingen, Württemberg

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

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

Weingut Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

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

Weingut Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

2015 gegründet von Marco Pfliehinger & Uwe Lange, biodynamisch bewirtschaftet, Selektion, Spontangärung, keine Schönung, keine Säuerung, keine Filtration, kein Pumpen, viel Handarbeit, sehr starke Selektion und minimale Technik im Keller: extrem spannendes Weingut, das Naturweine mit burgundischer Finesse anstrebt und uns bereits mit dem ersten Jahrgang fasziniert hat

Aperitif

€

InCide

Apfelcidre aus eigenen Äpfeln mit Holunderblütensirup

Fam. Schwegler, Korb, Württemberg 0,1 l 3,50

Cuvée Nr. 11 – alkoholfreier Secco -

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

Hägensherry - aus Hagebutten

Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg 5 cl 3,50

Belsazar, Vermouth d'Alemagne, dry oder Rosé 5 cl 4,-

Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufen

Grüne Jagdbirne 0.1l 4,50

Birnenschaumwein brut, traditionelle Flaschengärung

Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

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

Hofcuvée brut 2013 0.1l 4,50

badischer Winzersekt

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

pur oder aromatisiert

derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

| | 0,1 l | 0,25 l | 0,75 l |
|---|-------|--------|--------|
| Weisswein | | | |
| Weissburgunder QbA trocken ´17 | | | |
| Martin Frey, Denzlingen, Breisgau | 3,20 | 6,40 | 19,- |
| Glottertäler Eichberg, Löss auf Granitverwitterungsböden, klassische Vergärung & Ausbau im Stahl: frisch, mineralisch, feine reife Kernobstnoten, schöne Balance & viel Spiel | | | |
| Sauvignon blanc Kabinett trocken ´17 | | | |
| WG Sasbach, Kaiserstuhl | 3,30 | 6,60 | 19,50 |
| Auf Vulkanasche gewachsen, klassische Vergärung & Ausbau im Edelstahl: präsen- te, fruchtige Nase, reife Stachelbeeren, exotische Früchte, etwas grasig, frisch, schlank & sehr trinkig | | | |
| Riesling 'Typ 2' QbA trocken ´13 | | | |
| Alexander Danner, Durbach, Ortenau | 4,10 | 8,20 | 25,- |
| Reben auf Granitverwitterungsböden oberhalb Durbachs, biodynamisch bewirtschaftet, Spontangärung & langer Ausbau im großen Holzfass: saftig, sehr dicht & Vielschichtig, fruchtig, straff, fokussiert, druckvoller langer Abgang | | | |
| Rotwein | | | |
| Spätburgunder Kaliber 12 QbA trocken ´15 | | | |
| Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen | 3,60 | 7,20 | 22,- |
| Kaklmergel & Lösslehm, 5 Tage Kaltmazeration, 2 Wochen Maischestandzeit & 12 Monate Ausbau im großen Holz: Speck, Leder, Schwarzkirsch, Pfeffer, Kräuter, Knochentrocken & fleischig im Abgang | | | |
| Cuvée Opal QbA trocken | | | |
| Albrecht Schwegler, Korb Württemberg | 3,60 | 7,20 | 22,- |
| Cuvée aus verschiedenen jungen Rebanlagen. Vorzugsweise hervorragender Trollinger. Gereift in drittbefüllten Barriques, Sehr zugänglich und würzig. Pfeffer, Kräuter und Johannisbeeren. Mittlerer Körper. Erstklassiger Trinkfluß. | | | |

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

Weiss

| | 0,1 l | 0,25 l |
|--|-------|--------|
| Gutedel QbA Heitersheimer Maltesergarten Weingut Zotz, Heitersheim | 1,90 | 3,80 |
| Gutedel QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland | 2,-- | 4,00 |
| Grauburgunder QbA trocken Weingut Salwey Oberrotweil, Kaiserstuhl | 2,50 | 4,90 |
| Riesling QbA trocken Varnhalter Sonnenberg WG Varnhalt, Ortenau | 2,20 | 4,40 |

Rosé

| | | |
|--|------|------|
| Spätburgunder Weissherbst QbA WG Sasbach, Kaiserstuhl | 2,20 | 4,40 |
|--|------|------|

Rot

| | | |
|--|------|------|
| Spätburgunder QbA WG Bischoffingen, Kaiserstuhl | 2,10 | 4,20 |
| Spätburgunder QbA trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl | 2,20 | 4,40 |
| Weinschorle vom Qualitätswein | | 2,50 |

Weisswein

€

Gutedel

„Viviser“ Landwein trocken ´16

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 21,-
Jurakalk, selektioniert, gepresst & spontan vergoren, 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe: frisch, gradlinig, mineralisch, Zitrus- und fleurale Noten, lebendige Säure, knackiger Abgang

„Flaggschiff“ Heitersheimer Maltesergarten QbA trocken ´16

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 24,-
Lössböden, selektioniert und Sur lie im großen Holzfass ausgebaut: Brioche, Hefe & Nüsse in der Nase, saftig, buttrig, komplex & lang, Schmelz im Abgang

„Steingrübke“ Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,-
Jurakalk, Spontangärung, 11 Monate im großen Holz, Feuerstein, Kernobst, Reife und viel Druck

Riesling

QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau 21,-
Granitverwitterungsboden, klassische Gärung & Ausbau auf der Feinhefe im Stahl: frisch, mineralisch & gradlinig, Melone & Pfirsich, dezente Zitrusnoten, viel Spiel

Anna QbA trocken ´16

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg 21,-
Gipskeuper & Schlifsandstein, Edelstahl: feine Würze, saftige Frucht, klar, druckvoll und zupackend

Nussriegel QbA trocken ´15

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz 21,50
Sandige Einzellage, alte Reben, Hefelager bis Ende März, gelbfruchtig, schlank, verspielt

Kapellenstück QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland 22,-
Granitverwitterungsboden in Steillage oberhalb von Staufen-Grünern, klassische Vergärung & langer Ausbau auf der Feinhefe im Holz: mineralisch, vielschichtig, saftige Frucht, straff & lang

Typ 1 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 22,-
Gneis, Stahltank, Spontanvergärung: frische, volle Frucht, Mineralik, Spiel, dez. Schmelz

QbA trocken ´17

Albrecht Schwegler, Korb Württemberg 22,-
40 Jahre alte Reben, klassische Vergärung zu 80% im Stahltank und 20% im Holz: reife, frische Frucht (Johannis- & Stachelbeere), feine Säure, Mineralik, viel Spiel, Frucht im Abgang

Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 23,50
Kalkstein, späte Lese, 24h Maischestandzeit, Spontangärung & 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe, 25% altes Holz, 75% Stahl: Aprikosen, Johannisbeere, Kräuter, Mineralik, viel Spiel

Réserve QbA trocken ´14

Simon, Huber, Gengenbach, Ortenau 24,-
Gneisverwitterungsböden, vollreife Trauben, klassische Vergärung: sehr mineralisch, komplexe Frucht, viel Spiel, lang & druckvoll im Abgang

€

Feigenwäldchen Buntsandstein QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

25,-

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

Typ 2 QbA trocken ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

25,-

Granitverwitterung, großes Holzfass, langer Hefeausbau: saftig, sehr dicht & Vielschichtig, fruchtig, straff, fokussiert, druckvoller langer Abgang

,vom Landschneckenkalk' QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

25,50

Untere Südlage des Kalmit, teritärer Lankschneckenkalk, späte Lese, extreme Selektion, Ausbau im Stahltank: elegantes Duftspiel, feine Mineralik, saftige Frucht, feine Würze, Biss

Pfaffenhofener Hohenberg ,Glaukos' GG QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Gipskeuper und Schilfsandstein, Südlage, duftig, intensiv, gelbe zarte Frucht, Spiel und Länge

Feigenwäldchen ,Terrassenlage' QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

32,-

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

Kastanienbusch ,Schiefer' QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

32,50

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

Stolzenberg GG QbA trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

34,-

Nach Süden ausgerichtet, 20 bis 70% Hangneigung, nur 1,5 Hektar groß. Graubrauner, sandiger Devonschieferboden, nobel, zugänglich, gelbe Frucht, etwas Zitrus, dez. Schmelz, geschmeidig

Saulheimer Hölle QbA trocken ´15

Winzerhof Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

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

Typ 3 QbA trocken ´14

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

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

,Rheinstoff' Schlossabfüllung ´14

Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen

41,50

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

verschiedene Sorten

€

Auxerrois Kabinett trocken `16

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

20,-

Löss& Kalk, zart, gelbfruchtig (Kernobst), frisch, etwas fleurale Noten, schlank & gradlinig

Müller-Thurgau ‚Muschelkalk‘ Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

25,-

Muschelkalk, Spontangärung, 1-jähriges Hefelager, unfiltriert: schaliges reifes Kernobst, Brioche- & Hefearomen, sehr puristisch, spannend, weich & lang

Silvaner Kalkstein QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,50

Kalkboden, 24h Standzeit, Spontangärung & Ausbau in altem Holz & Edelstahl: Schmelz. Leichte Röstaromen, Banane, Birne & Grapefruit, mineralisch, viel Stoff, sehr elegant, feine Länge

Sylvaner ‚vom Ton‘ QbA trocken ´15

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

24,-

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

Viognier QbA trocken ´14

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

25,-

Alte Rebsorte von der Rhone, spät geerntet, Spontangärung & Ausbau in gebrauchten Barriques, Battonage, körperreich, fleural, reife gelbe Frucht, etwas nussig, Schmelz & Länge

Sauvignon blanc

QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Kalkige Lage mit Lehm-Löß in Ortsnähe, 24 h Maischestandzeit, 90% Edelstahl & 10% gebrauchtes Holz, 3 Monate Hefelager, frisch, mineralisch, Stachelbeere & Cassis, etwas Brennessel

‘Niemandstal‘ Kabinett trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaisertstuhl

22,-

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

Meisental fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

Löss mit Vulkangestein, Spontangärung, Ausbau für 1 Jahr im alten Barrique, unfiltriert abgefüllt, Mineralität, Kraft und reife Aromen von gelben Früchten, viel Druck, weicher Abgang

Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

33,-

Kalkstein, Lage Hölle, kleiner Ertrag, 36h Maischestandzeit, 10-wöchige Spontangärung in 500l-Holz, 6 Monate auf der Feinhefe, reife Frucht, Minze, Pfirsich, Röstaromen, cremig, langer Abgang

Baer QbA trocken ´13

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

| Weissburgunder | € |
|---|-------|
| Kabinett trocken ´17 Arndt, Köbelin, Eichtsetten, Kaiserstuhl Löblehm, Spontangärung & Ausbau im Stahl, saftig-frische Frucht (Kernobst), lebendig, klar | 21,- |
| Löss spontan Kabinett trocken ´16 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl auf Löss im Schambachtal oberhalb Bötzingens gewachsen, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: frische Frucht (Kernobst & Zitrus), etwas Honig, fleurale Noten, sehr klar & gradlinig | 21,- |
| Gneis QbA trocken ´17 Martin Frey, Denzlingen, Breisgau Glottertäler Eichberg, Einzellage Wisser Eck, Gneis in Süd- Südostrichtung, langsame Pressung, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: Kernobst, etwas Aprikose, fleurale Noten, Mineralik & Spiel | 22,- |
| Muschelkalk Landwein trocken `16 Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau Muschelkalk, Spontangärung, unfiltriert: reifes Kernobst, Brioche & Vanille, Schmelz, spannend | 23,- |
| Lösslehm QbA trocken ´16 Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau Löß-Lehm, großes Holzfass, saftige Frucht, salzig, sehr klar, feine Säure, feste Struktur, auf den Punkt | 23,50 |
| Typ2 ‚Leidenschaft‘ Landwein trocken ´15 Alexander Danner, Durbach, Ortenau Gneisverwitterungsböden oberhalb Durbachs, biodynamisch bewirtschaftet, halbierte Trauben, spontan im großen Holzfass vergoren & ausgebaut: saftig-weich, mit viel Spiel, fleurale Noten, saftige Frucht, Mineralik & Frische im Abgang | 25,- |
| Wächtelberg Prestige Landwein trocken ´15 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Bio, Löss, Spontan vergoren, teilweise im großen Holz ausgebaut, langes Hefelager keine Filtration: weiche Mineralik, viel Spiel, Aprikose, Heu, viel Körper, dez. Schmelz im langen Abgang | 26,- |
| Landwein trocken ´16 Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland Kaiserstühler Lössböden, Ganztraubenpressung, Vergärung in zwei 600l Holzässern, 1 Jahr Vollhefelager, anschließend ca. ein weiteres halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahl. | 26,50 |
| Röderswald QbA trocken ´15 Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau Kalkige, karge Böden, bis zu 40 Jahre alte Reben, kleiner Ertrag, Ausbau im Barrique, kräftig, reife gelbe Frucht, Röstaromen, vielschichtig, elegant, lang, weicher Abgang | 28,- |
| Mandelberg QbA trocken ´15 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Muschelkalk, ertragsreduziert, Spontangärung, 500l_Holz & Edelstahl, auf der Feinhefe bis Juli, kräftig elegant, mineralisch, Kernobst, Haselnuss, weiche Säure, Schmelz im Abgang, 89 GM | 28,- |
| Lüggle Landwein trocken ´15 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland Jurakalk, Korbpresse, Spontangärung & 22-monatiges Hefelager im großen Holz, keine Filtration: reifen Frucht, Birne Pfirsich, Honig, voller Körper, Eleganz, Schmelz im Abgang | 28,- |

€

Ilbesheimer Kalmit GG QbA trocken ´14

Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz

36,50

Landschneckkalk mit Mergel & Lehm, selektive Handlese, kontrollierte Gärung, Stahltank, feine Mineralik, viel Biss, exotische Frucht, viel Druck & Eleganz, enorme Länge, 92 GM

Bellen Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

37,-

von einer steilen Einzellage, rein händisch, auf Kalkboden in Kirchhofen von über 50 jährigen Reben, Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass & 18 Monate Vollhefelager im Fass. Füllung direkt aus dem Fass. Es gibt lediglich 275 Flaschen

Möhlin Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

52,-

von einer steilen Einzellage auf Kalkterrassen, händisch bearbeitet, gelegen auf dem Ölberg. Das Rebmateriale stammt aus den 1950er Jahren, beinhaltet neben Weißburgunder auch kleinste Mengen an Chardonnay und Gutedel. Ganztraubenpressung, Vergärung im Holzfass mit anschließendem 18-monatigem Vollhefelager. Füllung direkt aus dem Fass. 262 Fl. gefüllt

Grauburgunder

Kabinett trocken ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

21,-

Löbbl, Vergärung & Ausbau im Stahl: klar, gradlinig, saftige Frucht, Biss & Frische

QbA trocken ´16

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

21,-

Granitverwitterungsboden, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz, Noten von Apfel & Birne, weiche Säure, straff & mineralisch mit schöner Länge

QbA trocken ´15

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

21,-

Muschelkalk mit Sandstein, kleines gebrauchtes Holz, sehr langsame, kühle Vergärung: frisch, geschliffen & mineralisch, reifes Kernobst, super Balance, straff & vielschichtig im Abgang

Pfaffenhofen QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

22,-

Gipskeuper & Schilfsandstein, klassische Vergärung & Ausbau im alten Holz: feine Mineralik, weiche Säure, reifes Kernobst (Birne, Quitte), dezenter Schmelz, etwas Kräuter, voller Abgang mit Frische

Landwein trocken ´16

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau

23,-

Spontangärung, lange Maischestandzeit, unfiltriert: orangene Farbe, leichte Trübung, reife Frucht (Birnenschale, Ananas), Brioche, florale Aromen, etwas Speck, sehr stoffig, lang

Merdinger Bühl Spätlese trocken ´15

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

23,-

Löss auf Kalk, ökologisch bewirtschaftet, kleiner Ertrag, klassischer Ausbau im Holz: kräftig & vollmundig, Dörrobst, Heu & Aprikose, Schmelz & erdige Noten im langen Abgang

Typ 2 QbA trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

26,-

Grneiböden mit Löß, spontan vergoren & für 1 Jahr im großen Holzfass ausgebaut: stoffig-mineralisch, reife, saftige Frucht (Birne, Quitte), etwas Schmelz, langer, straffer Abgang

€

Am Altenberg QbA trocken ´15

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

28,-

Steiniger Lößlehm, lange Maischestandzeit, Ausbau im Barrique, unfiltriert: voller Körper, weich, Noten von Nüssen, Mandel, Dörrobst & Orangenschale, Brioche, viel Schmelz im Abgang

Endhahle fumé Landwein trocken ´15

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

30,50

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

Harte  Erde Tafelwein trocken ´15

Zalwander, O. Bauer, Köndringen, Breisgau

31,-

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

Eichberg QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

31,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis, Spontangärung & Ausbau auf der Hefe im Holz: Dichte, viel Mineralik, Kernobst, fffleurale Noten, kräftig & straff, mit viel Druck im langen Abgang

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´15

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

44,50

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

Jaspis Alte Reben Tafelwein trocken ´13

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

54,-

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

Chardonnay

,Raw like Sushi' QbA trocken ´16

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

22,-

Lehm, Stahl: glasklar, exotische Frucht, Mineralität & dez. Säure, viel Spiel, schlank & lebhaft

Gneis QbA trocken ´17

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissener Eck, Gneis in Süd- Südwestrichtung, langsame Pressung, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl: reifes Steinobst, Mineralik, lebendige Säure & dez. Schmelz

QbA trocken ´17

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

22,-

Kalk & Tonmergel, Spontangärung & Ausbau zu 75% im gebrauchten Holz & 25% Stahl: klar, mineralisch, reife Frucht (Melone, Birne), weiche Säure, super Balance, dez. Schmelz im Abgang

QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,50

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

Birkweiler Mandelberg QbA trocken ´15

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

28,-

Muschelkalk, spontan vergoren, gebrauchte Barriques: Kernobst, Schmelz, Brioche, feine Säure, terroirbezogen, schöne Länge, weicher, nicht fetter Abgang

€

*** QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 28,50
 Vulkangestein, neues & gebrauchtes Barrique, vollmundig, dezente Säure, sehr jung, reife gelbe Früchte, Brioche, Röstaromen, viel Spiel & Eleganz, braucht Luft, Schmelz im Abgang

Prestige Weinwerkstatt Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 30,50
 im Holzfass spontan vergoren und ausgebaut, unfiltriert abgefüllt, Volles, konzentriertes Bukett, Noten von Dörraprikosen & einem Hauch Kräuter. Saffig, cremig im Trunk, Frische. Laktische Töne im Abgang. Enthält (minimal) Sulfite.

Flaggschiff Badenweiler Römerberg QbA trocken ´15

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 31,-
 Lehm-Löß mit Muschelkalk, klassische Vergärung, Ausbau in teilweise neuen Barriques, kräftig-weich, Noten von Kernobst, Schmelz, Röstaromen, viel Länge, weicher Abgang

,Réserve QbA trocken ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen 32,-
 Lage Hölle, alte Reben auf Kalk, Spontanvergärung, neue & gebrauchte Barriques: vollmundig, viel Eleganz, reifes Kernobst, Zitrus, rauchige Noten, Brioche, langer Abgang mit Druck & Schmelz

Hard Tafelwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen 34,-
 Kalk, Spontangärung, 22 Monate Hefelager in 10% neuen & 90% gebrauchten Barriques, reifes Kernobst, Feuerstein, Brioche, dezente Säure, Schmelz, Terroirbezogen

,Kaliber 25' QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen 34,-
 Ingelheimer Schlossberg, Kalkmergel & Lößlehm, Gärung & Ausbau im Barrique: vielschichtig-elegant, Noten von Brioche, gebe Frucht, Mineralik, viel Spiel & Schmelz im Abgang

Weissweincuvées

Weiß & Grau trocken ´15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 22,-
 Halb Weiß-, halb Grauburgunder, auf Lehm-Löß gewachsen, mehrere Tage Maischestandzeit, ohne Vorklärung im alten Holzfass vergoren, 10 Monate Ausbau auf der Vollhefe, unfiltriert & ungeschönt: Steinobst, etwas Himbeere, Grapefruit, griffig-mineralisch mit frischer lebendiger Säure

Weiß & Grau QbA trocken ´15

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen 22,-
 Weiss & Grauburgunder, separat & teilweise im gebrauchten Barrique, saftige gelbe Frucht, gute Balance, dezenter Schmelz und viel Charme

Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´16

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 25,-
 Vulkangestein mit Löss, neues & gebrauchtes Holz: frisch, verspielt, saftige gelbe Frucht, dez. Schmelz, sehr offen & gradlinig, mineralischer Abgang, weiche Säure, sehr trinkig

Aigi Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken ´15

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau 26,-
 35% Chardonnay, 65% WB, ertragsreduziert, 12 h Maischestandzeit, separater Ausbau im Holz: vielschichtig & kräftig, Mineralik, Druck, reife Quitte, Birne, Blüten, Schmelz, langer, straffer Abgang

€

White Wedding Kaliber 21 QbA trocken ´16

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

27,-

Weissburgunder, Viognier, Chardonnay & Riesling, auf Kalkmergel, Muschelkalk & Löß-Lehm gewachsen, statische Sedimentation, Vergärung im Edelstahl & teilweiser Ausbau im Barrique: drahtig-straff, Kernobst, etwas Schmelz, schöne Säure, vielschichtig, lebendig

Chardonnay Grauburgunder QbA trocken ´16

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

32,-

kleiner Ertrag, Klassische Vergärung, 18-monatier Ausbau in zweitbelegten Barriques: voller Körper, Dörrobst, Quitte, etwas getrocknete Kräuter, Butter, Schmelz, im Abgang weiche Säure, sehr lang

,Rock ´n´Roll´ QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

41,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

restsüße & edelsüße Weine

Müller-Thurgau Auslese, Sasbacher Limburg ´15

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,5 l

20,50

Vulkanasche, klassische Vergärung: reifes Kernobst, Muskat & Blüten, dez. Säure, gute Balance

Riesling Kabinett feinherb ´16

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

21,-

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

Roter Muskateller Spätlese ´13

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

0,75 l

22,-

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

Scheurebe Spätlese ´16

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

0,75 l

22,-

Kalkmergel, opulente Süße, Honigmelone, Quitte, Trockenfrüchte, belebende Säure, viel Spiel

Scheurebe Kabinett feinherb ´17

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

0,75 l

22,-

Löß, Spontangärung, Edelstahl, typisch fleural, reife Frucht, Honig, jugendliche Säure, verspielt

Scheurebe QbA feinherb ´17

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

0,75 l

22,-

Reife exotische Früchte (Mango, Ananas), schönes Süß-Säure-Spiel, animierend, sehr klar

€

Spätburgunder Rosé Beerenauslese ´13

Andreas Biesel, Ethenheim, Breisgau 0,5 l 27,50
 Betörend intensive Nase nach, Rosen, Hyazinthen und Veilchen, im Mund weich, zarte Süße, getragen von jugendlicher Frische, sinnlich-zarter Abgang, dezente Kräuter im Nachhall

Scheurebe Beerenauslese, Sasbacher Limburg ´13

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 31,-
 Vulkanasche, alte Reben, sehr opulent, getrocknete exotische & reife gelbe Früchte, Honig, stützende Säure, dicht, intensiv & komplex

Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Sasbacher Limburg ´01

WG Sasbach, Kaiserstuhl 0,375 l 36,-
 elegante TBA mit dezenter Botrytis, getrocknete Blüten, Honig, Vanille & Karamell, viel Schmelz, dicht, konzentriert & lang

Rosé

Rose de Noirs trocken ´13

Zalwander, O. Bauer & E. Lehmann, Köndringen, Breisgau 22,-
 Lehm-Löß, altes Holz, vielschichtig, dezente Mineralik, Beerennoten, Orangenschalen, etwas Creme, lebendige Säure, viel Spannung & schöne Tiefe

Exot Typ 2 Landwein trocken ´15

Alexander Danner, Durbach, Ortenau 25,-
 Spätburgunder Rosé, Lehm-Löß mit Gneisunterlage, nach der Maischestandzeit Spontangärung & Ausbau im großen Holz: körperreich, reife Frucht (Erdbeere, Kirsche), feine Würze, dez. Schmelz,

Rotwein

€

Spätburgunder

Kaliber 12 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

22,-

Kaklmergel & Lösslehm, 5 Tage Kaltmazeration, 2 Wochen Maischestandzeit & 12 Monate Ausbau im großen Holz: Speck, Leder, Schwarzkirsche, Pfeffer, Kräuter, Knochentrocken & fleischig im Abgang

Alte Reben QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

22,-

Alte Reben, Löss auf Kalkstein, biologisch: intensive Farbe, tiefdunkle Kirsche, etwas Cassis, Graphit, Speck, direkt, kraftvoll, gradlinig & kompakt, Frische & Tannin

Steinkreuz QbA trocken ´16

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

23,50

Sandstein & Muschelkalk, kleiner Ertrag, langsame Gärung & langer Ausbau im Barrique: feingliedrig, Sauerkirsche, etwas Zwetschge, Mineralik, straff, frisch & viel Eleganz

Reserve H QbA trocken ´09

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

25,-

Alte Reben, 5-Jahre im Barrique, anschließend 1 Jahr auf der Flasche: Dicht und komplex, reife Frucht (Schwarzkirsche, Zwetschge), Leder, etwas Gewürze, Schmelz, langer, samtiger Abgang

Tschuppen Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

25,-

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

Baden Landwein trocken ´15

Forgeurac, Pfliehringer & Lange, St. Leon, Kraichgau

25,50

Teilweise Ganztraubenpressung, Spontangärung, keine Filtration oder Schönung, kein Pumpen, Ausbau in Stahl & Holz: reife Sauerkirsche, feinkörniges Tannin, dez. erdige Noten & etwas Schoko, viel Spiel, stoffig, weich & elegant im Abgang

Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

26,50

von sandigen Böden, größtenteils entrappt mit ca. 10% Ganztrauben, offene Maischegärung, anschließender Holzfassausbau von einem Jahr sowie ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl.

Schambach Prestige QbA trocken ´13

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

Löss-Lehm, Spontangärung, Ausbau im kleinen Holz, 1-jähriger Ausbau im kleinen Holz, unfiltriert gefüllt: Dunkle saftige Beeraromen, erdige Noten, straffe Tannine, kräftig, lang & weich

Typ 2 QbA trocken ´13

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

27,-

Löß auf Gneis, maceration carboniqué, 2-jähriger Ausbau im großen Holzfass: feste Struktur, frische Sauerkirsche, fleurale Noten, knackiges Tannin, schlanker, straffer Abgang mit viel Zug

€

| | |
|---|------|
| roter Porphyrtrocken ´16 Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau Vulkangestein, gebrauchte Barriques: volle, saftige Nase, straffer Körper, Würze, dunkel Beerenfrucht, sehr gut ausbalanciert, Frische & Längen im Abgang | 27,- |
| Réserve QbA trocken ´14 Simon Huber, Gengenbach, Ortenau Löß-Lehmböden, alte Reben, 12-monatiger Barriqueausbau: gradlinig, druckvoll, Brombeere, etwas Leder & Röstaromen, feste Struktur, dez. Schmelz, langer Abgang, viel Spiel | 27,- |
| Heitersheimer Maltesergarten Flaggsschiff QbA trocken ´15 Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland Lößlehm, alte Reben, Maischevergoren, 12-Monatiger Ausbau im kleinen Holz, saftige Frucht (Schwarzkirchsch), Gewürze, Dichte, samtiger, langer Abgang | 27,- |
| Pinot Noir *** QbA trocken ´15 Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl Vulkanverwitterungsboden, Kaltmazeration, lange Maischestandzeit & Ausbau im teilweise neuen Barrique: sehr intensiv, würzig-duftig, enorme Eleganz, viel Spiel, Druck & Extrakt, straffe Gebstoffe | 27,- |
| Liaison Landwein trocken ´15 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau Buntsandstein & Muschelkalk, Spindelpresse, Spontangärung, biologische Bewirtschaftung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen, Dunkle Beeren & Kräuter, schlank, elegant, eigen | 29,- |
| Talrain Landwein trocken ´14 Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland Auf Kalk & eisenhaltigem Lehm in fast 500 m Höhe gewachsen, spontan vergoren und für 20 Monate in gebrauchten 225 l-Fässern ausgebaut, keine Schönung oder Filtration | 30,- |
| Lösswand *** QbA trocken ´15 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl Über 45 Jahre alte Reben, Lössböden, Maischegärung & 18-monatiger Ausbau im Barrique, dichte Nase, viel Druck, saftige, gewürzte Frucht, vielschichtig, samtig-lang | 30,- |
| Pinot Noir QbA trocken ´14 Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland Gneis & Muschelkalk, alte Reben, kühle Gärung, ca. 18 Monate in neuen & gebrauchten Barriques, dezente Nase, schlank, knackige Frucht, Würze, sehr straff, mineralisch, Eleganz & Länge | 32,- |
| Le Petit Pinot Noir Riehener Schlipf ´14 Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt Kalk & Lößlehm, spontan auf der Maische vergoren, 5 Wochen Maischestandzeit, anschließend 18- monatiger Ausbau im großen Holz, ohne Schönung oder Filtration abgefüllt: schlank, finessenreich | 35,- |
| Kaliber 36 QbA trocken ´13 Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen Muschelkalk mit Löss, 2-wöchige Maischegärung, 12 Monate im Holz, 1 Jahr auf der Flasche gereift: rote Frucht, Pfeffer, Anis, Leder, Kaffee, vielschichtig, dicht, seidige Textur, viel Druck & langes Finish | 36,- |

€

Vulkan Landwein trocken ´16

Wasenhaus, Wolber & Götze, Staufen, Markgräflerland

36,50

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

Typ 3 QbA trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

36,50

Gneis, 50% Rappen, Spontangärung im Barrique, unfiltriert, viel Spannung, dicht, Kraftvoll, Würze, dunkle Kirsche, straffe Mineralik, entwickelt sich im Glas

Kastanienbusch QbA trocken ´09

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

38,-

Buntsandstein & Kalkmergel, kleiner Ertrag, Spontangärung neue & gebrauchte Barriques, dunkles Kirschrot, saftige Frucht, dicht, voller Körper, dennoch elegant, lang & samtig

Rhini Tafelwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

39,-

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

Aigi QbA trocken ´12

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

39,-

Gneisverwitterungsböden, Glottertäler Eichberg, Einzellage Wissereck, teilweise alte Reben, entrappt, im Barrique kalt vergoren, Ausbau im neuen Holz, viel Spannung, frische, reife Frucht, komplex, mineralisch, straff, enorme Tiefe, Eleganz & Länge

Cantus Avis QbA trocken ´14

Weingut Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

39,-

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

Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14

Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel

40,-

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

Muschelkalk Landwein trocken `15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Buntsandstein Landwein trocken `15

Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau

40,-

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

Biegarten QbA trocken ´11

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

Lehm-Löß, alte Reben, selektioniert, spontan vergoren, neues & gebrauchtes Barrique, unfiltriert abgefüllt: Dichte, saftige Frucht, Gewürze, Schmelz, viel Druck, volle Nase, langer Abgang

Hölle QbA trocken ´14

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

42,-

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

€

Sonnenberg QbA trocken ´14

Weingut Kopp, Sinzheim, Ortenau

42,-

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

Chateau Schembs Landwein trocken ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

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

Jaspis Landwein trocken ´11

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

51,-

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

Le Grand Pinot Noir Riehener Schlipf ´14

Jost & Ziereisen, Riehen, Basel-Stadt

64,-

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

verschiedene Sorten

Cabernet Sauvignon QbA trocken, Sasbacher Rote Halde ´14

WG Sasbach, Kaiserstuhl

29,-

Vulkangestein, kleine Parzellen, selektioniert, 12 Monate Barrique, sortentypisch Cassis & Kirsche, samtige Gerbstoffe, Kräuternoten, erdig, voll, dezente Frische im Abgang

St. Laurent Réserve QbA trocken ´15

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

27,-

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

Frühburgunder Kalkstein QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

25,-

Muschelkalk, 10 Monate in alten Barriques, unfiltriert, Waldfrucht, etwas Minze, sortentypisch klar

Frühburgunder Kaliber 24 QbA trocken ´14

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

29,-

Kalkmergel & Lößlehm, 14 Tage Maischegärung, 12 Monate klassischer Ausbau im großen Holzfass, anschl. 1 Jahr Flaschenreife: Beeren & Gewürze, viel Spiel, stützende Säure, lang & spannend

Syrah ‚Gestad‘ Landwein trocken ´14

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

28,-

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

Syrah Jaspis Tafelwein trocken ´10

0,375 l

28,50

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgrälerland

52,-

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

€

Lemberger Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

26,-

2ha-Weingut, 2014 gegründet, biodynamisch bewirtschaftet, blauer Muschelkalk, 4 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung, Korbpresse, ca. 1 Jahr auf der Vollhefe im alten Holz, unfiltriert: frisch dicht, spannend, Zwetschge, Schwarzkirsich, Schokolade, viel Spiel & Mineralik, braucht Luft

Lemberger ‚Ernst Combé QbA trocken ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

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

Blaufränkisch Petersbuehl Landwein trocken ´16

Forgeurac, Pfliehinger & Lange, St. Leon, Kraichgau

32,-

auf Keuper gewachsen, Selektion, Spontangärung, keine Filtration, keine Schönung, kein Pumpen: viel Stoff, dunkel Frucht (Waldbeeren, etwas Zwetschge), erdige Noten, Schokolade, dichter, weicher Gerbstoff, samtig-langer Abgang

Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´16

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

36,-

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

Lemberger Glaukos QbA trocken, Paffenhofer Hohenberg Großes Gewächs ´13

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandstein, lange Maischestandzeit, überwiegend gebrauchtes Barrique, tiefdunkle Frucht, etwas zurückhaltend, Graphit, Lakritz & Pfeffer, samtig, im Abgang druckvoll, lang

Rotweincuvées

Merlot Spätburgunder QbA trocken ´14

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

22,-

Lehm-Löß & Granitverwitterungsböden, gebrauchtes Barrique, saftige dunkle Frucht, weich, warm

Rufus Prestige QbA trocken ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

27,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent & Monarch, Lehm-Löß, biologisch, Spontangärung, Barrique, dunkle Beeren, samtig-lang, etwas Schoko, dezente Säure, schöne Länge und Balance

Ernst Combé QbA trocken ´15

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

27,-

Lemberger, Merlot, Cabernet Cubin & Syrah, Gipskeuper & Schilfsandstein, Barriqueausbau, dunkle Beeren, viel Druck, samtige Gerbstoffe, etwas Leder, viel Stoff & Länge

Cuvée Typ 3 Landwein trocken ´11

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

Cabernet Mitos, Acolon & Pinot Noir, spontan vergoren, Barriqueausbau, unfiltriert: dicht, tiefdunkel, reife Beeren, vielschichtig, enormer Druck, saftig, lang & geschmeidig, samtig-langer Abgang

Browning Baby Kaliber 20 QbA trocken ´15

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

28,-

Kalkmergel, Sand & Lösslehm, 2-wöchige Maischegärung, 18 Monate im großen & kleinen Holz: 20% Spätburgunder, 0% Dornfelder, 80% XY: saftige, dunkle Frucht, Asphalt, Holz, griffig, dicht, lang

€

Beryll QbA trocken ´14

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

28,-

Zweigelt, Cabernet franc & Merlot, Keuper, 2-jähriger Ausbau in gebrauchten Barriques: tiefdunkel, balsamische Noten, Amarenakirsche, Süßholz, Kräuter & Karamell, vielschichtig, geschliffen & lang

Cabernet Sauvignon & Merlot Réserve QbA trocken ´15

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

29,-

Lage Hölle, Kalkverwitterungsboden, Spontangärung auf der Maische, 20-monatiger Ausbau im Barrique, unfiltriert: dunkle Beeren, Unterholz, weiche Tannine, Bitterschokolade, stoffig, lang

Zahir QbA trocken ´12

Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz

54,-

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

Granat QbA trocken ´12

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

58,-

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

Sekt

Hofcuvée brut ´14

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

23,-

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

Chardonnay & Spätburgunder brut ´14

Peter Siener, Birkweiler Pfalz

28,-

Auf der Maische spontan vergoren, anschließend im Champagnerverfahren hergestellt: knochentrocken, körperreich, dezente rote Frucht, Brioche, Schmelz, viel Eleganz & Länge

Sekt brut 2013

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

28,-

5 verschiedene Grundweine, klassische Vergärung & 28 Monate Flaschenreife: extrem feinperlig, komplex, verspielt, Brioche- & Hefenoten, lang & unheimlich elegant

Mineralwasser

| | | € |
|--------------------|--------|------|
| Peterstaler | 0,25 l | 2,20 |
| Peterstaler still | 0,50 l | 3,60 |
| Peterstaler medium | 0,50 l | 3,60 |
| Peterstaler | 0,75 l | 4,20 |

Säfte

| | | |
|---|-------|------|
| Orangensaft Direktsaft | 0,2 l | 2,50 |
| Apfelsaft naturtrüber Direktsaft aus dem Klettgau | 0,2 l | 2,40 |
| Bio-Pflaumenektar | 0,2 l | 2,50 |
| Bio-Birnensaft naturtrüb | 0,2 l | 2,50 |
| Bio-Traubensaft rot | 0,2 l | 2,50 |
| Johannisbeerektar | 0,2 l | 2,50 |
| Kirschektar | 0,2 l | 2,50 |
| Multivitaminsaft | 0,2 l | 2,50 |
| Saftschorle | 0,2 l | 2,00 |
| | 0,4 l | 3,60 |

Alkoholfreies

Seezüngle
Bio-Limonade vom Bodensee
Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

| | | |
|---------------------------|--------|------|
| Birne | 0,33 l | 3,00 |
| Träuble (Johannisbeere) | 0,33 l | 3,00 |
| Kirsche | 0,33 l | 3,00 |

Bier vom Fass

| | | € |
|--------------------|--------|------|
| Rothaus Pils | 0,25 l | 2,00 |
| | 0,4 l | 3,10 |
| Rothaus Hefeweizen | 0,3 l | 2,50 |
| | 0,5 l | 3,40 |

Flaschenbiere

| | | |
|--------------------------------|--------|------|
| Rothaus Tannenzäpfle | 0,33 l | 2,60 |
| Rothaus Pils | 0,5 l | 3,10 |
| Rothaus Pils alkoholfrei | 0,33 l | 2,60 |
| Rothaus Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,40 |

Spirituosen

Wechselndes Angebot von Edelbränden
in unserem „Giftschrank“

oder

Die „Einfachen“ von der Brennerei Ebner

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Weinhefebrand | 2 cl | 2,00 |
| Obstwasser | 2 cl | 2,00 |
| Topinambur | 2 cl | 2,00 |
| Kirschwasser | 2 cl | 2,30 |
| Himbeergeist | 2 cl | 2,30 |
| Williams Christ-Birnenbrand | 2 cl | 2,30 |
| Kräuter klar | 2 cl | 2,30 |

Warme Getränke

| | |
|--|------|
| Tasse Kaffee | 2,30 |
| Portion Kaffee | 4,40 |
| Espresso | 2,30 |
| Cappuccino | 2,60 |
| Milchkaffee | 2,60 |
| Heisse Schokolade mit Sahne | 2,80 |
| Glas Tee offen, Tee Peter, Freiburg | 2,30 |
| Portion Tee offen, Tee Peter, Freiburg | 4,60 |
| Glas Tee mit Rum | 3,50 |
| Grog | 2,80 |
| Glühwein | 3,50 |