

# 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 auf der Weinkarte:

3 spannende Weingüter aus dem Elsaß, das auch zu unserer Regio gehört & dessen Weinbau an den Ausläufern der Vogesen (Granit als Grundgestein wie der Schwarzwald) sowie ein rebsortenreiner Ausbau unserem Weinbau näher sind als anderen französischen Regionen. En detaill merkt man jedoch auch andere Einflüsse und Traditionen, z.B. aus dem Jura oder Burgund sowie manche Unterschiede im Terroir.

Auf jeden Fall spannend, da auch auf der anderen Seite des Rheins viel Betriebe von jungen Menschen & neuen Ideen beeinflusst werden...

Kürzlich wieder eingetroffen:

- die neuen Jahrgänge von Wasenhaus aus Staufen
- charaktervolle Rote & gereifte Brände von Gretzmeiers aus Merdingen
- ein Sekt aus dem Remstal, der in einer Blindprobe den meisten Champagnern das Wasser abgräbt
- cremiger Pinot von den höchsten Lößterrassen des Kaiserstuhls (Arndt Köbelin)

# Aperitif

€

PriSecco ‚Teasecco‘ alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Darjeeling Grüntee trifft Wiesenobst Die hoch aufragenden alten WiesenObst Bäume prägen die Landschaft am Fuß der Schwäbischen Alb. Die alten WiesenObst Sorten haben Charakter: säurebetont, reich an Tanninen, aromatisch und intensiv im Geschmack. TeaSecco® verbindet die Einmaligkeit und Tradition von schwäbischem WiesenObst mit indischem Grüntee in überraschender, neuer Harmonie	0,1l	4,-
PriSecco Cuvée Nr. 7 alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg Hauszwetschge, Gelbmöstlerbirne & Zitronenverbene Mitte September ist die Reifezeit der duftigen Gelbmöstler Birne. Zur gleichen Zeit verfrüht geerntet hat die aromatische Hauszwetschge noch weniger Süße und mehr Säure. Die Frische wird zusätzlich durch die Kräuter unterstützt.	0,1l	4,-
Wehmut –Apfelwermuth Jörg Geiger, Schlat, Württemberg mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13% vol. Alkohol. Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll bringt die klaren Bitternoten, -zur Abrundung Saft von Dörrbirnen, Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer & Zitronenverbene	5 cl	4,5
Apero Gris ´18 Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl Oxidativ ausgebauter Grauburgunder mit leichter Firniss, sehr konzentriert & elegant	5 cl	5,5
Hägen-Scherry Thomas Rabel, Owen, Württemberg Sherry aus wild wachsenden Hagebutten am Rand des Albtraufs, angequettet, als Fruchtwein vergoren, aufgespritet und im Holzfass gelagert	5 cl	4,-
Muskat Ottonel brut ´18 Badischer Winzersekt Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 100% Muskat Ottonel, biologisch, klassische Flaschengärung für 2 Jahre auf der Hefe	0,1 l	4,5
Pinot brut Privat Cuvee badischer Winzersekt Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl Cuvee aus Weiß-Grau- & Spätburgunder, Methode Champenoise, über 24 Monate auf der Feinhefe	0,1l	4,5

# derzeit im offenen Ausschank

-aus der 0,75 l- Flasche-

## Weisswein

Riesling Granit QbA trocken ´21

Weingut Schloss Ortenberg , Ortenau 3,7 7,4 22,-  
Granitverwitterungsböden, Vergärung & Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: saftige gelbe Frucht, exotische Früchte, Zitrus, feine Mineralik, im Abgang frisch, lebendig, gradlinig

Weissburgunder Muschelkalk Landwein trocken ´19

Enderle & Moll, Münchweier, Ortenau 4,7 9,4 28.-  
Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

Alte Reben weiß Qualitätswein trocken ´20

Löffler-Winklhofer, Burgenland, Österreich 4,5 9,- 27,-  
Reben aus den 30er Jahren, 100% Handarbeit, spontan vergoren, langsamer Ausbau auf der Feinhefe im gebrauchten Barrique: feinnervig & lebendig, mineralisch, feine Säure, saftige Frucht

Gutedel Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 5,6 11,2 34,-  
Auf dichtem Lehmboden mit Kalkunterlage gewachsen, spontan vergoren, anschließend für 12 Monate auf der Feinhefe im Holz gereift, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: dichter, weicher Körper, reife gelbe Frucht, dezente Röstnoten, feine Säure, viel Spannung, Mineralik & Eleganz

Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken 3,9 7,8 23,-  
Ökologisch bewirtschaftet, Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Holz, unfiltriert & ungeschönt: frisch, fruchtig (Kernobst, Stachelbeere), etwas Zitrus, kräutrig & sehr trinkig

## Rotwein

Spätburgunder Alte Reben QbA trocken ´14

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 4,- 8,- 24,-  
Löss auf Kalk, bis zu 50 Jahre alte Reben, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: würzig, vollmundig, markant, dunkle Frucht, viel Druck, erdige Noten, lang im Abgang

Rot von den Parzellen QbA trocken

Aaron Schwegler, Korb Württemberg 4,- 8,- 24,-  
Cuvée aus Trollinger, Zweigelt und Regent, für 12- 24 Monate in 2. & 3.-belegten Barriques ausgebaut: frisch, knackige Beerenfrucht, dez. Kräuternoten, griffig-mineralisch im Abgang

Cuvée Rufus Prestige Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 5,5 11,- 33,-  
Lösslehm, Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc, Spontangärung, Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-mediterraner Typ, Cassis, rote Früchte, Leder, feines Tannin, stoffig

Offene Weine

-unsere Standards aus der Literflasche-

## Weiss

0,1 l

0,25 l

Gutedel QbA

Heitersheimer Maltesergarten

Weingut Zotz, Heitersheim

1,9

3,8

Gutedel QbA trocken

Weingut Heinemann

Scherzingen, Markgräflerland

2,-

4,-

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Salwey

Oberrotweil, Kaiserstuhl

2,5

4,9

## Rosé

Spätburgunder Weiss Herbst QbA

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

## Rot

Spätburgunder QbA

WG Bischoffingen, Kaiserstuhl

2,1

4,2

Spätburgunder QbA trocken

WG Sasbach, Kaiserstuhl

2,2

4,4

Weinschorle vom Qualitätswein

2,5

# Weisswein

€

## Gutedel

Lädde Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 21,5

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

Chasselas Landwein trocken ´21

Max Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 22,-

Sonnenstück, Lehm, 390müN, biodynamisch, Mazeration, Pressung & anschl. Spontangärung im Assmann-Stückfass, unfiltriert, ungeschönt: dez. reifes Kernobst, Kräuterwürze, mineralisch, lebendig

Viviser Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland 24,5

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

Chasselas Flaggsschiff QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland 28,5

Maltesergarten, alte Reben, biologisch, Vergärung & Ausbau im Holz: cremige Textur, Brioche und Vanille, dezente Holznoten, elegant eingebundene Säure

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

Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 34,-

Knetiger Lehmboden mit Kalk, Sponjtangärung, 12 Monate auf der Feinhefe im Holz gereift, unfiltriert: gelbe Frucht, dezentes Holz, feine Säure, viel Spannung, Mineralik & Eleganz

## Riesling

Terre de Schiste AOC ´18

Thomas Klein, Albé, Elsaß 22,5

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

Muschelkalk QbA trocken ´20

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 23,-

Muschelkalk, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, unfiltriert: frische Säure, Zitrus, feine Mineralik

Wachenheim QbA trocken ´20

Eymann, Gönnheim, Pfalz 23,-

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

QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg 25,-

Keuper, ertragsreduziert, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: schlank & frisch, zurückhaltende Frucht (Apfel, Stachelbeere), dez. Gerbstoffe, milde Gewürze, viel Spiel, Länge & Druck im Abgang

Typ1 Landwein trocken ´16

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau 26,-

Granitverwitterung, biologisch, Spontangärung & Ausbau im Edelstahl, unfiltriert, ungeschönt: saftig-reif, exotische Frucht, schöne Frische, rund und stimmig

€

Landwein trocken ´19 roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg Blauer Muschelkalk, spontan vergoren, im alten Holz auf der Feinhefe ausgebaut, frisch, intensiv, saftige Frucht, Kräuter, feine Säure, lang anhaltend	26,-
Am Dachsberg QbA trocken ´19 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 30% Buntsandstein, 70% Muschelkalk, Spontangärung: saftig gelbe Frucht (Aprikose, Zitrus), feine Mineralik, feine Säure	26,-
Steinacker AOC ´20 Thomas Klein, Albé, Elsaß Schiefer-Steillage, alte Reben, klassische Vergärung, anschließender Ausbau im gebrauchten Barrique auf der Feinhefe: kräftiger Struktur, Mineralik, reife gelbe Frucht, fleural, salzig, viel Druck	28,-
Kronenbourg AOC ´18 Jean Becker, Zellenberg, Elsaß Tonmergel, späte Lese, Spontangärung & Ausbau im alten Holz: nat. RZ 11,2g, feine Säure, exotische reife Frucht, rund, kompakter Körper, im Abgang viel Saft, Eleganz	28,5
Typ2 Landwein trocken ´16 Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau Gneis, Spontangärung & Ausbau im gebrauchten Eichenfass, unfiltriert, ungeschönt: dicht & weich, reife Noten, saftig gelbe Frucht, viel Druck, etwas Schmelz im saftigen langen Abgang	31,-
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	31,-
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	33,5
Quo Vadis Landwein trocken ´19 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	33,-
Kastanienbusch Schiefer Inox QbA trocken ´18 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang	33,5
Fuchsmantel QbA trocken ´18 Eymann, Gönheim, Pfalz Buntsandsteinböden im Dürkheimer Fuchsmantel, von bis zu 88 Jahre alten, teils wurzelechten Reben, spontan vergoren im Holzfass: konzentriert, exotische Früchte, Kräuter, Mineralik, lang	34,-
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	35,-

€

Kastanienbusch Schiefer Amphore QbA trocken ´18 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz	35,5
Schiefer & Löß, alte Reben, kleiner Ertrag, Spontangärung & 1-jähriger Ausbau auf der Feinhefe in der Tonamphore: saftig gelbe Frucht, kräftig & weich, erdige Noten, feine Säure, dez. Schmelz, lang	
Mühlberg GG QbA trocken ´19 Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg	36,-
Schilfsandstein, Späte Ernte, selekt. Handlese, 48 h Maischestandzeit, 10 Monate spontane Gärung in 500l Holzfässern, 7 Monate Feinhefelager: dicht & cremig, Würze, saftig & mineralisch	
Saulheimer Hölle QbA trocken ´20 Thörle, Saulheim, Rheinhessen	37,-
Kalkiger Lehm & Kalkmergel, Südlage, Maischestandzeit, Spontangärung, 50% Holz, 50% Edelstahl, 6monatiges Hefelager, straff, finessenreich, gelbe Frucht, mineralisch,	
Kirchberg GG QbA trocken ´17 Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz	37,-
Kernstück der Kleinen Kalmit, Süd-Südwesthang, Landschneckenkalk mit wechselnden Oberböden, selektioniert, temperaturkontrollierte Gärführung im Edelstahl & Ausbau im Holzfass bis August: klare, saftige Frucht, straff, frische Säure, Kompakt, salzig, kühle Rauchigkeit, großes Potenzial	
Sommerberg Pensees Sauvages Grand Cru ´19 Familie Hebinger, Eguisheim, Elsaß	38,-
Alte Reben auf Granit, Steillage, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: pure Eleganz, Zitrus, Kräuter & gelbe Frucht, mineralisch durchwirkt, etwas Brennessel, straff & lang	
Röttgen GG QbA trocken ´18 Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel	41,-
Karger Boden, 12 h Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im Holz auf der Feinhefe: exotische Frucht (Maracuja, Litchi), Limette, dichte Textur, ausgeprägte Schiefermineralik, opulent, lang	
„Rheinstoff“ Schlossabfüllung ´14 Chateau Schembs, Worms-Herrnsheim, Rheinhessen	43,5
Druckvoll, mineralisch, viel Eleganz, saftige Frucht ( Johannesbeere, Stachelbeere ), feine Mineralik im Abgang, Länge und Finesse	
<b>verschiedene Sorten</b>	
Viognier Landwein trocken ´19 Axel Bauer, Bühl, Ortenau	35,5
Granitverwitterung, biodynamisch: voller Körper, dezente Säure, reife gelbe Frucht (Mirabelle), buttrige Noten, weich & lang im Abgang mit schönem Schmelz	
Miller Natur 68 Müller Thurgau dt. Wein trocken ´20 Ronald Linder, Eichstetten, Kaiserstuhl	22,5
Lösslehm, Bio, spontan vergoren, ungeschwefelt & unfiltriert gefüllt: knochentrocken, aber saftig-frisch, Kernobst & Hefenoten, dez. Muskatton, sehr lebendig & trinkig	
Rivaner Kabinett trocken ´20 Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl	24,-
leichter Löss, langsame Gärung im Edelstahl, nach 4 Monaten Hefelager gefüllt: jugendlich & frisch	
MTH Müller-Thurgau Landwein trocken ´20 Andi Weigand, Iphofen, Franken	25,-
60-jährige Reben auf Keuper, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: kräftig, frisch, Zitrus, Blüten, Mineralik, viel Struktur, im Abgang schlank	

€

Müller-Thurgau Philia Typ 4 Landwein ´16

Alexander Danner, Durbach, Ortenau

46,-

Biodynamisch, 10 Wochen Maischestandzeit mit Kernen & Schalen, Spontan vergoren & nach 2 Jahren Fassreife mit der Hefe abgefüllt: sehr jugendlich, frisch Säure, Kernobst, grüne Noten, viel Druck & Spannung, mit Luft langsam öffnend, Brioche, Melone, Apfel, unheimliche Länge

Silvaner Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

Handlese, Spontangärung, Ausbau im alten Holz: frisch, fruchtig, kräutrig & sehr trinkig

Silvaner Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

Über 40-jährige Reben auf Keuper, 4 Tage Maischestandzeit, spontan vergoren & für 9 Monate im alten Holz ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt gefüllt: Kernobst, Hefe, Schmelz, vielschichtig & lang

Sylvaner l'Indigene AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

29,-

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

Sylvaner Zöld Landwein trocken ´20

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

29,5

Biodynamisch, 2 Wochen Maischestandzeit, Spontangärung & 9-monatiger Ausbau im 1200l-Fass, unfiltriert & ungeschwefelt gefüllt: vielschichtig, etwas Zitrus, Orangenschale, Blüten, grüne Frische

Silvaner Skin Landwein trocken ´20

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,-

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

Auxerrois Schnurrenberg AOC ´20

Thomas Klein, Albé, Elsaß

27,-

Schiefer in Steillage, Handlese, Vergärung & Ausbaum im gebrauchten Barrique: stoffig, druckvoll, reife gelbe Früchte, herbe Noten, etwas Honig, sehr kompakt, schöne Balance

Chenin blanc Kontras ´18

Kopp &amp; 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

33,-

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

33,5

Lösslehm, Maischekontakt, Orangewine, spontan vergoren, unfiltriert & ungeschönt gefüllt: sehr ausdrucksstark, Zitrus, Gewürze, Soja, Marzipan, dicht & intensiv, lang & mit viel Druck im Abgang



€

Scheurebe der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

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

Gelber Muskateller QbA ´20

Simon Huber, Gengenbach, Ortenau

23,5

Lehm auf Granit, 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl: klar &amp; frisch, Muskatnote, Kernobst

Muscat AOC ´21

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

24,-

Muscat d´Alsace &amp; Muscat Ottonel aus der Lage Froehn, Biologisch, Spontangärung &amp; Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe: zartfruchtig, blumig verspielt, feinfruchtig, trocken &amp; frisch im Abgang

Muscat AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

25,-

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

Muskateller Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

Winklerberg, Löss &amp; Kalk auf Vulkan, ökologisch bewirtschaftet, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: frische Nase, etwas mostig, Rose, dez. Gerbstoffe, feine lebendige Säure, viel Spiel

Goldmuskateller Blacklist Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

28,-

10-tägige Maischegärung mit 100% Rappen, Restgärung in gebrauchten Tonneaux, weiterer Ausbau auf der Vollhefe bis Mitte Juni: Rosenblüte &amp; kand. Orange, Phenole, dicht, einnehmend

Gewürztraminer Landwein trocken ´18/´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

26,-

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

Gewürztraminer MDG #7 Landwein trocken

Eymann, Gönheim, Pfalz

37,5

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

Gewürztraminer Prestige Landwein trocken ´18

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

42,-

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

## Sauvignon blanc

QbA trocken ´21

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

23,-

Buntsandstein &amp; Kalkmergel, Handlese, 18h Maischestandzeit, Edelstahl: intensiv frische Nase (Johannisbeere, Brennessel), saftige Säure, viel Spiel, mineralisch, frisch im Abgang

Handwerk Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,5

Granitverwitterung, Spontangärung &amp; Ausbau im Edelstahl für 5 Monate: kräftige Nase, gelbe Blüten, reife Frucht, im Mund Frische, Limette, feine Säure, gradlinig, sehr sauber, elegant

€

## Meisterstück Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

32,-

Granitverwitterung, Vergärung &amp; 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 &amp; Ausbau im gebrauchten kleinen Holz, unfiltriert, ungeschönt: feine frische Frucht, dez. Brioche- &amp; Vanillenoten, lebendige Säure, Eleganz

## Heerkretz Landwein trocken ´20

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

44,5

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

## Grand Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

56,-

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

**Weissburgunder**

## Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

21,-

Löss auf Kalk, Vergärung &amp; Ausbau für 10 Monate im großen Holz auf der Feinhefe: feine gelbe Nase, Blüten, Mandarine &amp; Apfel, dez. nussige Noten, feine Säure, elegant &amp; mit Charme

## Kabinett trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

24,-

Lösslehm, Vergärung &amp; Ausbau zu 80% im Edelstahl, 20% im Holz, ohne Pumpen oder Filtration: Frisch feingliedrig, verspielte Säure, saftiges Kernobst, im Abgang jugendlich, weich, etwas Schmelz

## Landwein trocken ´21

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

24,-

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

## Der Wilde Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

25,-

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

## Chätsch Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

27,5

Löss auf Kalk, Vergärung &amp; Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: Noten von Hefe, etwas Holz, Apfelschalen, kalkige Mineralik, voller seidiger Körper, feine Säure, viel Spannung

## Muschelkalk Landwein trocken ´19

Enderle &amp; Moll, Münchweier, Ortenau

28,-

Alte Reben auf Muschelkalk, spontan vergoren, Ausbau im alten Holz, unfiltriert gefüllt: schalige, weiche Frucht (Birne, Quitte), Hefenoten, weiche Mineralik, jugendlich, Länge, viel Spiel

## Landwein trocken ´17

Wasenhaus, Wolber &amp; Götze, Staufen, Markgräflerland

28,5

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

€

Lösswand Spätlese trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

30,-

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

Mandelberg QbA trocken ´19

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

33,5

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

Eichberg QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

34,-

Glottertäler Eichberg, alte Reben auf Gneis in Steillage, selektioniert, spontan im 600 l-Faß vergoren &amp; ausgebaut: dicht, extraktreich, Kernobst, dez. Röstnoten, Mineralik, feiner Schmelz, langes Finish

Reserve Steinenweg Spätlese trocken ´19

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

46,-

Lössboden mit Lösskindel und Vulkangestein, 48 Jahre alte Rebstöcke, späte Lese Anfang November, Spontangärung, Ausbau im 500l-Faß aus eigener Eiche: Röstaromatik, Tabak, Burgunderfrucht, sehr vielschichtig mit viel Cremigkeit

Möhlin Landwein trocken ´17

Wasenhaus, Wolber &amp; Götze, Staufen, Markgräflerland

54,-

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

**Grauburgunder**

Gneis QbA trocken ´20

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

24,-

Glottertäler Eichberg, Handlese, Spontangärung &amp; Ausbau im Edelstahl: frisch &amp; griffig, verhaltene Frucht, nussig, erdig, etwas Birne, präsen Mineralik, sehr straight

dr Grau Natur deutscher Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

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

Pinot Gris AOC ´21

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

25,-

Lehmböden im Zelleberg, Spontangärung, Ausbau im großen Holz, 18g RZ, rund, voll weich

Molassefels Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

27,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: dicht, mit Schmelz, Röstnoten, dez. Kernobst, Brotkruste, feine Säure, im Abgang konzentriert, viel Druck

€

Fontis dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

29,5

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

Sonnenglanz Grand Cru ´18

Jean Becker, Zellenberg, Elsaß

33,-

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

Total &amp; Pur Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl Ortenau

36,-

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

Kaltenbrunnen Reserve Spätlese trocken ´18

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

46,-

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

**Chardonnay**

Toreye QbA trocken ´21

Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz

26,-

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

QbA trocken ´20

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

28,-

Lösslehm, biologisch bewirtschaftet, Vergärung &amp; Ausbau imahltank, ungeschönt gefüllt: feine Säure, feinperlig, erfrischend elegant, fleurale Noten, langer, fruchtbetonter Abgang.

Molassefels Landwein trocken ´20

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

27,5

Lösshaltiger Kalksand, Spontangärung, 24 Monate auf der Feinhefe im kleinen Holz, unfiltriert: saftige gelbe Frucht, nussigen Noten, etwas Holz, Mineralik, feine Säure, druckvoll &amp; spannend

Réserve QbA trocken ´20

Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen

35,-

Kalk, angequetscht und 30 h auf der Maische, Spontangärung, im 500l-Fass 9 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, Battonage: mineralisch, elegant, Brioche, Kernobst, super Balance &amp; Spiel

€

Herrenberg Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

40,-

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

Goldenes Horn Landwein trocken ´19

Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl

42,-

Sieffersheimer Goldenes Horn, Rheinhessen, Lehm & Porphy, Ganztraubenpressung, Spontangärung im neuen 400l-Faß, 10 Monate auf der Vollhefe, Abstich in gebrauchtes Tonneaux, unfiltriert: Zitrus, grüne Birne, frische Säure, straff, zartes Holz & Mineralik, braucht Luft

Juri Landwein trocken ´18

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

48,-

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

## Weissweincuvées

WildWildWhite Landwein trocken ´21

Andi Weigand, Iphofen, Franken

23,-

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

24,-

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

Gewürzschlawiner dt. Wein trocken ´19

Ronald Linder, Endingen, Kaiserstuhl

25,-

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

Komposition Pinot Landwein trocken

Scherer &amp; Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

26,-

WB & GB, selektive Handlese, Spontan vergoren im gebrauchten Barrique langes Hefelager, unfiltriert gefüllt: Noten von Apfel, Quitte, viel Grip, zupackend, stoffig, dez. Schmelz im Abgang

Le Coup de Jus AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

26,-

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

La Brume dt. Wein trocken ´20

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl

26,-

Cuvée aus weißen Trauben, teilweise entrappt, in Tonamphore bis 24.12. auf der Maische gelagert, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt, ungeschwefelt: gelbe Frucht, Most, Heu, 100% Naturwein

Badischer Landwein trocken ´20

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau

28,-

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

€

Santis dt. Wein trocken ´20 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl Chardonnay & Rivaner, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert,,: klar, dicht, gradlinig	28,-
Le Pigeon dt. Wein trocken ´20 Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl Chardonnay & Weissburgunder, spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert,,: klar, dicht, gradlinig	28,-
Weissburgunder & Chardonnay Aigi QbA trocken ´19 Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl Glottertäler Eichberg, Gneis, Spontangärung & Ausbau in 500 l-Fässern: feingliedrige Nase, Mirabelle, Kernobst, Blüten, gute Dichte, im Abgang elegant, lang, mit Saft & Zug	28,5
NAPurTUR Landwein trocken ´20 Matthias HJofflin, Bötzingen, Kaiserstuhl WB & GB, separat spontan auf der Maische vergoren, für 1 Jahr im Edelstahl auf der Hefe ausgebaut, unfiltriert, minimal geschwefelt: kernig-saftig, reife Frucht, viel Spiel	29,-
Weiss dt. Wein trocken ´20 Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland MT & WB, Bio, Spontan vergoren, unfiltriert, ungeschwefelt: mostig-schalige Note, feine Gerbstoffe, zarte Frucht, etwas Kräuter, Birne, braucht Luft, verspielt, feingliedrig, schöne Textur, spannend	29,5
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	31,-
Au Dessus de Nuages AOC ´21 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß Orange, 20% Pinot Gris, 40% Riesling & 40% Gewürztraminer, 12 Tage Maischestandzeit, Spontangärung, unfiltriert, ungeschönt: Rose, Orangennoten, feine Gerbstoffe, einladend, fein	32,-
Orange Gaulois AOC ´20 Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß 85% Gewürztraminer, 15% Riesling, Maischestandzeit, gemeinsam gepresst & im alten 300l-Akazienfa ausgebaut, unfiltriert, ungeschwefelt: feinfruchtige Nase, im Abgang straff, Spannung	32,5
Erdreich Landwein trocken ´20 Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen Gelber Muskateller & Scheurebe, getrennt vier Wochen auf der Maische gelagert. Spontangärung, keine Schwefelung, keine Schönung, unfiltriert gefüllt, sehr trocken, volle Nase, vielschichtig, lang	33,-
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	33,-
Persephone AOC ´20 Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß Orange aus je 1/3 Riesling Gewürztraminer & GB, Grand Cru Hengst (Kalkmergel), 15 Tage, Maischestandzeit, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: dicht spannend, lang	32,-

€

Maison blanc Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

33,5

WB, Chardonnay & Sauvignon blanc auf Granit, getrennt vinifiziert im 500l-Fass & Beton ei,  
Spontangärung: reife gelbe Frucht, leicht phenolisch, sehr kompakt & stoffig mit schöner Säure

Chardonnay & Grauburgunder QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

34,-

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

„Rock ´n´Roll“ QbA trocken ´14

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

43,-

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

Orange Volcanique AOC ´20

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

48,-

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

Chateau Schembs Landwein ´09

Weingut Schembs, Worms, Rheinhessen

48,-

Riesling, Weissburgunder & Chardonnay, lt. Eichermann 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.!

€

## Rosé

Rosé QbA trocken ´20

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

22,5

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

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken ´21

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

23,-

Lösslehm, 48 Stunden Maischestandzeit vor der Entsaftung, langsame Gärung im Edelstahltank. 4 Monate auf der Feinhefe: reife Beerenfrucht, viel Spiel & Frische

Rosé dt. Wein trocken

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

25,-

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

Major Tom QbA trocken ´21

Tom Benz, Minheim, Mosel

30,-

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

Exot Typ2 Landwein trocken ´17

Alexander Danner, Gaggenau, Ortenau

31,-

Spätburgunder auf Gneis, Spontangärung & Ausbau im Holz, unfiltriert, ungeschönt: voller Körper, viel Kraft, weiche Beerenfrucht, ausgeprägte Mineralik, im Abgang stimmig & rund

## PetNat

Endless Summer ´19

Aaron Schwegler, Korb Württemberg

25,5

Trollinger & Muskattrollinger, trocken, in der Gärung gefüllt & auf der Flasche zu Ende vergoren: rote Beeren, leicht moussierend, vielschichtig, verspielt, im Abgang mineralisch, schlank, animierend

Rosé dt. Perlwein ´20

Scherer & Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

28,-

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

La Decouverte PetNat blanc ´20

Domaine Hebinger, Eguisheim, Elsaß

32,-

Grauburgunder & Gewürztraminer, Kalkmergel, biodynamisch, Gemeinschaftsprojekt: frisch, fleural, verspielt, feine Hefenoten, gelbe saftige Frucht



## Sekt

Hofcuvée brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 26,-  
 unsere Hausmarke, klassischer Winzersekt aus Flaschengärung, mit leicht fruchtiger Note und belebender gut eingebundener Säure, dezente Hefe

Weissburgunder extra brut ´16

Kopp, Sinzheim, Ortenau 28,-  
 Klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Feinhefe, elegant, Noten von Ananas, Kernobst, etwas Brioche, feine Perlage, Frische im Abgang

Cuvée Prestige extra brut ´17

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 33,-  
 Chardonnay, Pinot Noir & Pinot meunier, traditionelle Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift und von Hand abgerüttelt: Feinperliger, eleganter Jahrgangssekt, Brioche, Kernobst, Länge

Blanc vom Blanken brut nature ´16

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 34,-  
 100% Chardonnay, klassische Flaschengärung, 3 Jahre gelagert, biodynamisch bewirtschaftet, gefüllt ohne Dosage: feinperliger, knackig frische Frucht, Zitrus, Schmelz & feine Perlage im 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

# Rotwein

€

## Spätburgunder

Alte Reben QbA trocken ´14

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 24,-

Löss auf Kalk, bis zu 50 Jahre alte Reben, klassische Maischegärung, Ausbau im gebrauchten Barrique: würzig, vollmundig, markant, dunkle Frucht, viel Druck, erdige Noten, lang im Abgang

Landwein trocken ´19

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland 25,-

Lösslehm im Mauchener Sonnenstück, Kaltmazeration, spontane Maischegärung & BSA, Ausbau für 24 Monate im gebrauchten Barrique: frische Kirschfrucht, Würze & erdige Noten, weicher Abgang

Molassefels Landwein trocken ´19

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 25,-

sandiger Lößboden, 4 Wochen Maischegärung, 15 Monate im gebrauchten Eichenholz, keine Filtration: dunkle Beeren, Schwarzkirsche, balsamisch, etwas Pfeffer, viel Druck, warm & dicht

Landwein trocken ´19

Ina Wihler, Ihringen, Kaiserstuhl 25,5

Vulkan mit etwas Löss, früh geerntet, klassische Maischegärung & spontane Gärung, Ausbau im neuen & gebrauchten Holz, unfiltriert mit wenig Schwefel gefüllt: frisch, dunkel Frucht, viel Grip

Toreye QbA trocken ´20

Weingut Eymann, Gönnheim, Pfalz 27,-

Massale Selection des Pinot Noir von der Côte d´Or, schweren Lössböden. 16 Monate im Holzfass, unfiltriert: dez. Holz, würzig, rote Beeren, stoffig, feiner Stil mit dez. Röstaromen, feiner weicher Abgang

Baden rot Landwein trocken ´19

Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 27,-

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

Reserve H QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg 27,-

Löss auf Kalk, bio, ertragsreduziert, Maischegärung, 5-jähriger Ausbau im neuen Barrique: tiefdunkel, saftige Frucht (Schwarzkirsche, Cassis), herbe Noten, Röstaromen, sehr kompakt, intensiver Abgang

Pinot Noir Landwein trocken ´18

Roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg 27,5

Muschelkalk, etrappt, 4 Wochen Maische, spontan vergoren, Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert: kühl & schlank, rote Beeren, Kräuter, ätherisch, knackig & elegant, lang anhaltend

Chätsch Landwein trocken ´19

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland 27,5

Löß-/Lehmboden mit Kalk, 3 Wochen Maischegärung mitsamt Stielen, 15 Monate im neuen Eichenholz, keine Filtration: dicht & dunkel, Schoko, Schwarzkirsche, Tannin, fest & druckvoll

Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland 28,-

Kalk & Löss, spontan vergoren, in gebrauchten Barriques ausgebaut, unfiltriert: feingliedrig, puristisch, kühle Frucht, feine Gerbstoffe, schlanke, belebende Säure, Grip im Abgang

€

## Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

28,5

Glottertäler Eichberg, Kaltmazeration, anschließende spontane Maischegärung, schonende Pressung & Lagerung für 12 Monaten in gebrauchten & neuen Barriques: mineralisch & komplex

## Nature AOC ´20

Domaine Heblinger, Eguisheim, Elsaß

29,-

Sand & Lehm, Bio, 12-tägige Mazeration, Spontangärung, Ausbau im Piece, unfiltriert, ungeschwefelt: frisch, & verspielt, feine Frucht, etwas Gewürze, schöne, zarte Säure

## Pinot Noir am Dachsberg QbA trocken ´17

Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

30,-

Buntsandstein & Muschelkalk, spontane Maischegärung, Barrique: dunkle Beeren, nussige Noten, Würze, mürbes Tannin, kräftig-einnehmender Körper feiner saftiger Abgang mit Holzwürze

## Liaison Landwein trocken ´17

Enderle &amp; Moll, Münchweier, Breisgau

31,-

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

## Talrain Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

31,-

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

## Flaggschiff Maltesergarten QbA trocken ´18

Thomas Walz, Heitersheim, Markgräflerland

32,-

Lösslehm mit Kalk, alte Reben, selektioniert, altes Holz: weich, kompakt & druckvoll, langer & intensiver Abgang mit Nachhall, Terroir, Kirscharomatik, fruchtbetont

## Par NAtur AOC ´19

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,-

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

## Les Roches Rouges AOC ´17

Domaine Bohn, Reichsfeld, Elsaß

32,5

Schiefer, Spontangärung, unfiltriert, 14 Monate Holzausbau: vielschichtig & subtil, Noten von Hibiskus, Stachelbeere, Paprika, feine Würze, viel Spiel & Spannung

€

Bellen Landwein trocken ´18

Scherer &amp; Zimmer, Bad Krotzingen, Markgräflerland

33,-

Kalkverwitterung, biologisch bewirtschaftet, spontane offene Maischegärung &amp; anschl. Ausbau im kleinen Holz, Battonage, unfiltriert: ätherisch-kühl, Sauerkirsche, Kräuterwürze, zarte Tannine, lang

Prestige oxidativ Landwein trocken ´19

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Löss, Spontangärung, oxidativer Ausbau auf der Hefe im Barrique, ungeschönt, unfiltriert, ungeschwefelt: dunkel, saftige Frucht, Gewürze, zupackend &amp; intensiv, schöne Gerbstoffstruktur

Pinot Noir QbA trocken ´19

Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland

34,-

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

Pinot Noir Landwein trocken ´19

Andi Weigand, Iphofen, Franken

35,5

30-jährige Reben, entrappt, ein Teil: offene Maischegärung für 6 Wochen, der Rest für 9 Monate auf der Maische in der Amphore, Korbpresse, Spontangärung, unfiltriert, ungeschwefelt: Spannung

Pinot Noir Sonnenberg QbA trocken ´18

Eymann, Gönnsheim, Pfalz

36,-

Kalkreicher Löss, Masalle-Selection von Reben der Cote d´Or, trad. Maischegärung, 18 Monate Ausbau im Barrique (20% neu): kräftig, vielschichtig, elegant, weiche Frucht, Holz, Rösttöne, Länge

Aigi QbA trocken ´18

Martin Frey, Denzlingen, Kaiserstuhl

36,-

Glottertäler Eichberg, verwitterter Gneis, 20% Ganztraubengärung im Barrique, teilweise neues Holz: elegant, Noten von Kirsche, dez. Röstaromen, weiche Gerbstoffe, dicht, im Abgang samtig &amp; lang

Am Kreuz Landwein trocken ´19

Wasenhaus, Staufen, Markgräflerland

39,-

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

Steinkreuz Landwein trocken ´17

Maximilian Greiner, Obereggenen, Markgräflerland

39,5

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

HerrReos Landwein trocken ´17

Dirk Brenneisen, Egringen, Markgräflerland

40,-

Kalkhaltiger Lösslehm, mit Stielen 4 Wochen spontan auf der Maische vergoren, 15 Monate im kleinen Holz, unfiltriert: rote feinnervige Frucht, feinkörniges Tannin, jung, elegant &amp; lang

Cantus Avis QbA trocken ´18

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

41,-

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

€

- Steinsatz Landwein trocken ´16  
 Forgeurac, St. Leon, Kraichgau 41,-  
 Roter Ton, biodynamisch, kleiner Ertrag, teilweise Ganztraubenpressung, lange Maischestandzeit, spontan vergoren & im kleinen Holz ausgebaut, unfiltriert: dicht, stoffig, dunkle Kirsche, Druck & Spiel
- Vom Schiefer Pinot Noir Landwein Rhein trocken `14  
 Heymann-Löwenstein, Winnigen, Mosel 42,-  
 Auf Devonschiefer an der Mosel gewachsen, von Hanspeter Ziereisen im Markgräflerland spontan vergoren und im gebrauchten Holz ausgebaut: schlank, frisch, kühle Eleganz, Mineralik
- Muschelkalk Landwein trocken `17  
 Enderle & Moll, Münchweier, Breisgau 42,-  
 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 42,-  
 25-40 Jahre alte Reben oberhalb Münchweier; spontan vergoren, nicht gepumpt, ungeschönt & unfiltriert abgefüllt, saftige Nase, erdige Noten, viel Spiel & Spannung, Würze im langen Abgang
- On the Rocks Landwein trocken ´19  
 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 42,-  
 Kiechlingsbergener Oelberg, Vulkanstein, 100% Ganztrauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate in 50% neuer Eiche, Finish im gebrauchten Barrique: karg, straff, mineralisch, dunkelwürzig
- Kastanienbusch QbA trocken ´18  
 Peter Siener, Birkweiler, Pfalz 43,-  
 Buntsandstein, Schiefer & Kalkmergel, klassische Maischegärung & Ausbau im Barrique: Schwarzkirsch, Rauch, Waldboden, Johannisbeeren, präzise & ausgewogen, lang, samtig
- Harte  Erde QbA trocken ´15  
 Zalwander, O. Bauer, Malterdingen, Breisgau 46,-  
 Über 50-jährige Reben auf Muschelkalk, kleiner Ertrag, Vergärung & Ausbau im Barrique, unfiltriert: Wacholder, Schlehe, Sauerkirsche, Zedernholz, feingliedrig, im Abgang Säure, Länge & Druck
- Pinot Noir Typ 3 Landwein trocken ´15  
 Alexander Danner, Durbach, Ortenau 46,-  
 Gneis, Spontane Maischegärung & 24-monatiger Ausbau im Holz, ungeschönt & unfiltriert gefüllt: elegant & vielschichtig, knackige Kirsche, etwas Kräuter, feine Gerbstoffe, dez. Röstaromen
- Cantus Avis Reserve QbA trocken ´18  
 Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl 50,-  
 Alte Reben & Burgunderklone auf Vulkangestein, sehr kleiner Ertrag, 10 Tage Kaltmazeration, 18 Monate im kleinen Holz: pure Eleganz, dunkle Frucht, samtig-seidig, mit viel Druck & Länge
- Parabole Landwein trocken ´19  
 Tomislav Markovic, Breisach, Kaiserstuhl 53,-  
 Bötzingen Eckberg, alte Reben auf Lösslehm, 25% ganze Trauben, offene spontane Maischegärung, 10 Monate 3.Belegung, danach 2. Belegung, unfiltriert: saftige Kirsche, Gewürze, viel Druck, Länge

€

## 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 &amp; knackig dunkle Frucht, Kräuter, etwas Eisen, straff, super Balance &amp; 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 &amp; voll, reife Beerenfrucht, dezenter Schmelz, langer Abgang, einnehmend &amp; elegant

**verschiedene Sorten**

## Syrah Jaspis Deublin Landwein trocken ´19

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland

73,-

Jurakalk, entrappt, 6-wöchige Maischegärung, Ausbau für 22 Monate im kleinen Holz (50% neu), unfiltriert: pure Eleganz, dunkle Frucht, Würze, Gerbstoffe, durchweg fein &amp; elegant, braucht Zeit

## Syrah Premier Vin Landwein trocken ´19

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

73,5

Granitverwitterung, biodynamisch, spontane Maischegärung &amp; Ausbau im kleinen Holz.

## Merlot S QbA trocken ´20

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

25,5

Löss auf Kalk, bio, Maischegärung, Ausbau im Barrique: kräftig, dukelbeerig, saftige Frucht, dez. Röstnoten, herb erdige Töne, im Abgang saftig-lang &amp; weich

## Merlot Pfaffenhofen QbA trocken ´20

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

26,5

Schilfsandstein &amp; Gipskeuper, Handlese, 20 Tage Maischestandzeit, Spontangärung &amp; Ausbau im gebr. Barrique: kräftig, dicht, saftig dunkle Frucht, dez. Holznoten, warm &amp; weich im Abgang

## Lemberger Ernst Combé QbA trocken ´18

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

30,-

Gipskeuper und Schilfsandstein, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (20 % neu, 80 % gebraucht), unfiltriert: dunkle Beeren, Tabak, Leder Piment, etwas Sauerkirsche, dicht, körperreich

## Lemberger ‚Endschleife‘ Landwein trocken ´19

Weingut roterfaden, Vaihingen-Roßwag, Württemberg

38,-

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

## Lemberger Spitzenberg GG QbA trocken ´17

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

39,-

Schilfsandsteinverwitterungsboden, späte Ernte, selektioniert, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate im Barrique (40% neue &amp; 60% gebraucht), unfiltriert: dunkle Beeren, Schokolade &amp; Zedernholz, dicht, aber elegant, dez. Kräuterwürze, perfekte Balance bis in den langen Abgang

€

Solitär QbA trocken ´11

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

185,-

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

**Rotweincuvées**

Cuvée rouge Landwein trocken ´21

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

24,5

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

Merlot Spätburgunder Gneis QbA trocken ´19

Martin Frey, Denzlingen, Breisgau

28,-

Granitverwitterungsboden, trad. Maischegärung, BSA &amp; Ausbau im Barrique: Leuchtende rubinrote Reflexe, reife Cassis &amp; rote Paprika. Weiche Tannine, vielschichtig, reifer Körper.

Cabernet S QbA trocken ´12

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

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

Ernst Combé QbA trocken ´19

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen, Württemberg

31,-

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

Beryll QbA trocken ´18

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

31,-

Cuvée aus 79% Zweigelt, 13% Cabertin, 8% Lemberger, II. &amp; III. belegte Barriques, von Hand gelesen: September/Oktober ´18, ungeschönt &amp; unfiltriert gefüllt: März ´22: satte, dunkle Frucht, extraktreich

Rufus Prestige Landwein trocken ´16

Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl

33,-

Lösslehm, Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet franc, Spontangärung, Ausbau im Barrique, unfiltriert, ungeschönt: kräftig-mediterraner Typ, Cassis, rote Früchte, Leder, feines Tannin, stoffig

Maison Rouge Landwein trocken ´20

Axel Bauer, Bühl, Ortenau

38,-

Tempranillo, Malbec, Tannat, Merlot &amp; Cabernet Sauvignon, Gneis, bio, spontane Maischegärung &amp; Ausbau im Holz: tiefdunkel, intensiv, reife Beeren, Kräuter, etwas Leder, unheimlich, dicht &amp; lang

Zwulcher exclusiv QbA trocken ´10

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

28,-

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

€

**Projekt X Landwein trocken ´20**

Aaron Schwegler, Korb, Württemberg

45,-

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

**Saphir QbA trocken ´16**

Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

46,-

Merlot, Zweigelt, Syrah, Cabernet Franc, 2-jähriger Ausbau in 2/3 neuen & 1/3 gebrauchten Barriques: voller Körper, dunkle Kirsche, Süßholz & Kräuterwürze, geschliffenes Tannin, sehr lang

**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 ´16**

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****Ruländer Spätlese ´20**

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

22,-

Löss auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: opulente reife Frucht, Dörrfrüchte, Orangenschale

**Roter Muskateller Spätlese ´20**

Weingut Gretzmeier, Merdingen, Tuniberg

24,-

Löss auf Kalk, Vergärung & Ausbau im Edelstahl: reife Fruchtsüße, herbe Kräuternoten, im Abgang feine Zitrusfrische, kompakt, mit dezenter Süße

**Scheurebe Vulkanstein Kabinett feinherb ´21**

Arndt Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

25,-

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

**Spätburgunder Weissherbst Beerenauslese ´11**

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 31,5

kräftiges Lachsrot, etwas Bernstein. Im Geruch feine Fruchtaromatik, die an Feige und Sultanine erinnert, gehaltvoller dichter Körper mit feiner edler Süße, die mit der Fruchtsäure vielschichtig, saftig und sehr nachhaltig dein Wein strukturiert.

**Scheurebe Beerenauslese ´17**

WG Sasbach, Kaiserstuhl

0,375 l 31,5

helles Bernstein im Glas. sehr konzentriert Duft nach Cassis und exotischen Noten, vor allem Maracuja und getrocknete Feigen. Sehr dicht und lang am Gaumen mit hervorstechender Süße.

**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

Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

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

## Bier vom Fass

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

## Flaschenbiere

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