Unsere Weißen

**2014 Riesling\*, trocken – Alexander Laible - Durbach**

**Nach Zitrus duftender Riesling, umhüllt von gelben Früchten, Pfirsich,**

**Aprikosen und Kiwi. Trinkspaß pur.**

**0,2 L € 8,40 0,75 L € 25,50**

**2014 Weißer Burgunder\*\*, trocken – Alexander Laible - Durbach**

**Zitrus, Aprikose, Pfirsich bis hin zur Quitte, schöner Schmelz.**

**0,2 L € 8,60 0,75 L € 25,90**

**2014 Grauer Burgunder, trocken Achkarren - Kaiserstuhl**

**Ein kräftiger, fruchtiger Wein mit ausgeprägtem Aroma.**

**0,2 L € 5,90 0,75 L € 17,90**

**2014 REBHUHN - Riesling, trocken – Aldinger - Fellbach**

**Ein frisch-fruchtiger Duft nach Aprikosen, Pfirsich, Kiwi, Mirabellen und Zitronen dominiert. Am Gaumen zeigt der Aldinger Riesling "Rebhuhn" harmonische, frisch- fruchtige Nuancen und ein trinkfreudiges Gesamtbild.**

**Alkohol 12,0% Vol.,Säure 8,4 g/l, Restzucker 7,7 g/l**

**0,75 L € 22,80**

**2014 Gewürztraminer Kabinett, säuere arm – Burkhardt - Ellhofen**

**Reife Frucht duftet nach Rosen, dichtes Bouquet. Würzig und geschmeidig im Mund.**

**0,2 l € 5,90 0,75 L € 17,90**

**2014 Müller-Thurgau, Sonnenufer - halbtrocken – Hagnauer Winzervereinigung**

**Frisch, würzig sehr zarter Säure**. **0,2 L € 6,10 0,75 L € 18,50**

****

**2014 Bachus, trocken – Hagnauer - Winzervereinigung**

**In der Farbe ein helles Gelb. Ein strahlendes Bukett von Heublumen, Holunderblüten  und  exotischer Frucht. Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen, dennoch fein gebaut. Lebendig unbeschwert zu genießen.**

**Der phantasievollen Frühlings-und Sommerküche gibt der Wein das i-Tüpfele, vermählt er sich doch gerne mit Kräuteraromen.**

**12 % Vol.Alk., Restzucker 7,6g/l, Fruchtsäure 6,4**

**0,75 L € 20,90**

**2013 Gelber Muskateller, halbtrocken – Aufricht - Meersburg**

**Fruchtug, frisch.**

**0,2 L € 8,80 0,75 L € 26,40**

**2015 Riesling kabinett, trocken- alte Reben – Weingut Burkhardt Ellhofen**

**Dieser Wein stammt aus einem Weinberg mit über 45 Jahre alten Reben.**

**Der Ertrag nimmt drastisch ab, so dass die ganze Kraft auf wenige Früchte konzentriert, ungewöhnlich Dicht, konzentriertes Aroma, vielschichtig komplex**

**0,75 L € 22,90**

**2014 Heitlinger White, VDP Gutswein- Östringen-Tiefenbach**

**Cuvee aus Kraichgauer Rebsorten Rivaner, Pinot Blanc, Riesling und Gewürztraminer. Gewachsen auf Keuperböden mit Ton. Frische Aromen von**

**Ananas, Grapefruit und Melone.**

**Alkohol: 11%vol, Säure: 7,2 g/L, Restzucker: 6,7 g/L**

**0,75 L € 19,90**

****

**2014 Heitlinger Riesling, halbtrocken - Östringen-Tiefenbach**

**Klare Akzente reifer Zitrusfrüchte und Pfirsich. Leicht kräutrig, milde Säure und**

**feine Mineralität, belebend frische Version.**

**Alkohol: 11,5 %vol, Säure: 9 g/L, Restzucker: 8 g/L**

**0,75 L € 22,90**

**2014 Auxerrois Heitlinger, trocken - Östringen-Tiefenbach**

**Weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne, rotem Apfel und weiße**

**Johannisbeere, ein reifer milder Weißwein.**

**Alkohol: 12,4 %vol, Säure: 7,1 g/L, Restzucker: 3,8 g/L**

**0,75 L € 25,90**

**2014 GLAUBE\*LIEBE\*HOFFNUNG**

**Riesling, trocken, Pfalz, Christian Nett Jungwinzer des Jahres**

**So extravagant wie das Tattoo-Etikett ist der Inhalt: ein fruchtig frischer Riesling, der einfach nur Spaß macht. Hinter dem Namen verbirgt sich der Glaube an das Potential des Rieslings, die Liebe zur Rebsorte und die Hoffnung, dieses den Weintrinkern näher zu bringen. Gestaltet wurde das Etikett durch eine Berliner Tattoo-Künstlerin. 11,5 % Vol. Alk. 0,75 L € 22,90**

**2014 Sauvignon Blanc, - Höhenluft – trocken – Bernhard Ellwanger**  
**Die Weinberge dieses Sauvignon blancs sind allesamt auf 380 – 400m über Meeresspiegel gelegen. Die frische “Höhenluft” in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang.**

**0,2 L € 8,60 0,75 L € 25,90**

****

**2014 Riesling, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim**

**Rassiger, frischer und fruchtiger Wein mit Pfirsich- und Citrusaromen.**

**0,2 L € 6,90 0,75 L € 20,90**

**2014 Grüner Veltliner, Federspiel – Prof. Miesbauer, Wachau**

**Leuchtendes Grüngelb; ausgeprägt in der Nase mit Aromen nach weißem Pfeffer, gelber Apfel, Stachelbeere und feine Kräuternoten, exotische Fruchtnoten; mittelgewichtig am Gaumen mit frischer Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch.**

**0,75 L € 20,90**

**2014 Weißer Burgunder – Prof. Miesbauer, Wachau**

**Helles Grüngelb, in der Nase weiße Blüten mit zart nussigem Aroma, am Gaumen saftige Birnenfrucht, sehr elegant und perfekt ausbalanciert**

**0,75 L € 22,80**

**2014 Chardonnay, trocken – Bidoli**

**Ein feiner Tropfen! Ein Hauch von Ananas, Aprikose und hellen Früchten verleiht diesem Chardonnay das gewisse Etwas. Am Gaumen klar und rassig, ideal zum Essen!**

**Vol: Alk. 12,5 %, Säure 5,2g/L, Restzucker 2,7 g/ L**

**0,2 l € 6,30 0,75 L € 18,90**

****

***Rose` & Weißherbst***

**Roséweine,**

**sind sehr hellfarbige** [**Weine**](https://de.wikipedia.org/wiki/Wein) **aus blauen oder roten** [**Trauben**](https://de.wikipedia.org/wiki/Weintrauben)**, die wie** [**Weißwein**](https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwein)[**hergestellt**](https://de.wikipedia.org/wiki/Weinherstellung) **werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der** [**Maische**](https://de.wikipedia.org/wiki/Maische) **liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt; das Farbspektrum reicht von lachsfarben bis zu kirschrot.**

**Weißherbst,**

**bezeichnet nach deutschem** [**Weinrecht**](https://de.wikipedia.org/wiki/Wein) **einen** [**Roséwein**](https://de.wikipedia.org/wiki/Ros%C3%A9wein)**, welcher aus einer einzigen roten** [**Rebsorte**](https://de.wikipedia.org/wiki/Rebsorte) **gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer** [**Lage**](https://de.wikipedia.org/wiki/Lage_(Weinbau)) **stammen. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von** [**Weißwein**](https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwein) **angewendet. Dabei wird der Most vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Beeren nur als leichte Rosafärbung des Weines bemerkbar macht.**

**

**2015 R0se\*\*, trocken-Alexander Laible - Durbach**  
**Himbeeren, Wildkirsch und Walderdbeeren bis hin zu roten Johannisbeeren. Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist. Schneller leer als man denkt.**

**0,2 L € 8,60 0,75 L € 25,90**

**2014 ROSÈWEIN - CUVÈE, trocken- Aldinger - Fellbach**

**In der Nase zeigt dieser Roséwein Noten von Erdbeere und hellen Waldfrüchten, die zusätzlich von exotischen Aromen unterstützt werden. Ebenfalls hat der Rosé mit seiner sehr gut eingebundenen Säure einen spritzigen Charakter.**

**Alkohol 11,5% Vol., Säure 6,4 g/l, Restzucker 6,8 g/l**

**0,75 L € 22,80**

**2014 Faifegrädler, Spätburgunder Weißherbst Kabinett, halbtrocken**

**Weingärtner Esslingen**

**Feiner, zarter Burgunderduft, am Gaumen seidig zart und fruchtig.**

**0,2 L € 5,90 0,75 L € 17,50**

**2014 Chiaretto Classico – trocken, Bardolino Italien**

**Dieser trockene italienische Rosé überrascht deine Geruchsnerven mit fruchtigen Düften von reifen Himbeeren und saftigen roten Johannisbeeren.**

**Vol.Alk. 12%, enthält sulfite**

**0,2 l € 6,30 0,75 L € 18,90**

**2014 Heitlinger ROSÈ – trocken**

**Cuvee aus Lemberger, Pinot Noir und Pinot Meunier. Kraftvolles Bouquet**

**aus Erdbeere und roten Früchten.**

**Alkohol: 11,7 %vol, Säure: 7,2 g/L, Restzucker: 4,1 g/L**

**0,75 L € 20,90**

******

***Rotweine***

**2013 Lemberger Thymos\*\*\* , trocken - Alexander Laible**

**Der Name Thymos kommt aus dem Griechichen und bedeutet "Leidenschaft.  
Anklang von Kaffeenoten, Kräutern und feinen dunklen Beeren.  
Sehr Ausdruckvoller Wein, lange Anhalt.**

**0,75 L € 32,80**

**2013 Spätburgunder, trocken, Hex vom Dasenstein- Kaiserstuhl**

**Vollmundig, feinfruchtig mit delikater Kirschnote.**

**0,2 L € 6,40 0,75 L € 20,50**

**2013 Acolon, trocken - Heuchelberg**

**Der ACOLON, eine Kreuzung von Lemberger und Dornfelder,vollmundig und kräftig; Duft nach schwarzen Johannisbeeren; südländische dezente Tannine**

**0,75 L € 19,90**

**2013 Dornfelder, trocken – Staatsweingut Weinsberg**

**Farbkräftiger, körper- und Tannin reicher Rotwein mit fruchtigem, an Sauerkirschen erinnerndem Geschmack.**

**Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l**

**0,2 L € 7,30 0,75 L € 21,90**

****

**2013 Pinot Noir, trocken – Weingut Burg Ravensburg**

**Die Trauben werden schonend von Hand geerntet, sorgsam sortiert und in kleinen Gebinden vergoren. Der Säureabbau erfolgt in gebrauchten barriques, in denen die Weine 8-12 Monate reifen. Feine Röstaromen, Kirsche, schwarze Johannisbeere und Pflaume.**

**Alkohol 12,78 % Vol., Säure 5,3 g/l, Restzucker 0,8 g/l**

**0,75 L € 29,80**

**2014 Lemberger Kabinett, trocken – Burkhardt Ellhofen**

**Kräftiger, vollmundig und runder Rotwein.**

**0,2 l € 5,90 0,75 L € 17,90**

**2014 Trollinger, EDITION GOURMET – trocken Weingärtner Württemberg**

**Ziegelroter Trollinger mit perfektem Aromenspiel. Im Duft sind die trollingertypischen Bukettnoten, wie Kirsche und Erdbeere deutlich wahrnehmbar, abgerundet durch den feinen Duft nach roten Johannisbeeren.**

**Vol. Alk. 12 %**

**0,2 L € 5,90 0,75 l € 17,90**

**2014 Spätburgunder, halbtrocken – Hagnau Winzervereinigung**

**Samtiger Rotwein mit tiefen Beeren- und Kirschdüften, würzig unterlegt. Schön strukturierte Tannine. 13% Vol. Alk.**

**0,2 L € 7,90 0,75 L € 23,90**

****

**2012 Pinot Noir, Burgstall - trocken - Hagnau Winzervereinigung**

**Purpurrot mit schwarzen Schatten. Vielschichtig und tief in Würze und Frucht. Ob Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Akzente von Rauch und Süßholz.**

**Ein kraftvoller und langer Ausdruck am Gaumen, von pikanter Art mit gutem Gerbstoffrückgrat.**

**13% Vol.Alk., Restzucker 4,2g/l, Fruchtsäure 4,6g/l 0,75 L € 27,90**

**2013 Regent, trocken - Weingut Aufricht, Meerburg**

**Im Holzfass gelagert. Der mediterrane Typ vom See.**

**Für junge und jung gebliebene Genießer**

**0,75 L € 27,80**

**2013 Lemberger, Hebsacker Lichtenberg, trocken – Jürgen Ellwanger**

**Der Lemberger zeigt im Bukett feine Aromen von reifen Kirschen**

**und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen präsentiert sich**

**dieser Wein mit rundem Körper und weichen Gerbstoffen.**

**0,75 L € 25,50**

**2013 Zweigeltrebe, trocken - Jürgen Ellwanger**

**Der Ellwanger Zweigelt ist im großen Holzfass gereift, was Tannine mittlerer**

**Intensität mit sich bringt. Durch die offene Maischegärung ist die Farbe kräftig und**

**tiefrot. Insgesamt begegnet dir ein kraftvoller Wein.**

**0,75 L € 25,80**

****

**2013 Merlot\*\*, trocken, Holzfass gereift– Weinmanufaktur Untertürkheim**

**Duft nach knackigen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren abgerundet mit verheißungsvollen Süßholzaromen. Dieser Merlot ist Kuschelrock pur.**

**0,75 L € 29,90**

**2013 Lemberger\*\*, trocken,**

**Holzfass gereift– Weinmanufaktur Untertürkheim**

**Dunkles Rot mit leichten violetten Reflexen.**

**Fruchtiges wie ebenso würziges Aroma, welches an reife Brombeeren, Sauerkirschen sowie einem Hauch Pfeffer erinnert. Alkohol: 13,5 % vol.**

**Zucker: 1,3 g/l Säure: 4,6 g/l**

**0,75 L € 24,90**

**2013 Cabernet Franc\*\*\* trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim**

**Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und es findet sowohl im Weinberg als auch nach der Lese eine strenge Selektion statt. Nach einer traditionellen 14-tägigen Maischegärung, erfolgt die Umfüllung in französische Barrique-Fässer. Der Barrique-Ausbau verleiht dem Wein Ausdruck, ein differenziertes Aromenspektrum sowie Raum für Reifepotenzial. Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen. Kräftige Brombeeraromen gefolgt von Veilchen und dezenten Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenchutney und Kaffee.**

**Alkohol 13,5 % vol. Zucker 1,0 g/l Säure 5,0 g/l**

**0,75 L € 34,90**

**2013 Lemberger, trocken - Collegium Wirtemberg**

**Mit seiner leuchtenden Farbe besticht dieser Wein im Glas.**

**Körperreicher, kräftiger Rotwein im internationalen Stil.**

**0,2 L € 8,30 0,75 L € 24,90**



**2012 Pinot Noir LÖCHLE – Weingut Burg Ravensburg, trocken**

**Holznote, ausgeprägte Aromen von Kirsche und Pflaumen. 8 – 12 Monate im Barrique.**

**Alkohol 13,5 % vol. Zucker 1,1 g/l Säure 5,4 g/l**

**0,75 L € 39,90**

**2010 Blaufränkisch DICKER FRANZ, Weingut Burg Ravensburg, trocken**

**Blaufränkisch (Lemberger). Die Böden aus Gips-Keuper Verwitterungsgestein sind karg, wärmespeichernd, sehr kalkhaltig und damit optimal für gehaltvolle, mineralische Lemberger. Aromen von Schwarzkirsche, Cassis, Holunder; kraftvoller Körper mit einem Hauch von Schokolade, reifem Tannin und langem Finale., 13,5% Vol.**

**0,75 L € 39,90**

**2012 Cuvee „M“, trocken - Collegium Wirtemberg**

**Cuvee aus Lemberger, Cabernet und Merlot. Dichter Rotwein mit**

**verspielten Aromen. Angenehme Tanninstruktur und milde Säure.**

**0,75 L € 28,90**

**2014 Trollinger mit Lemberger, trocken - Besigheim  
Intensives Rot, leichter Johannisbeerduft, füllig, kräftig und leicht gerbstoffbetont**

**0,2 L € 5,90 0,75 L € 18,90**

****

**2013 Blaufränkisch Classic – Mittelburgenland**

**Dunkles Rubinqranat, violette Reflexe zarte Randaufhellung. Verhaltenes Bukett, zarte Nuancen von schwarzen Beeren, frische Kirschen und Kräuter klinqen an. Mittlerer Körper, dezente Fruchtsüße, feste, integrierte Tannine, bleibt gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter.**

**0,75 L € 21,60**

**2014 Wachauer Rot, Weingärtner Miesbauer**

**Cuvee von Zweigelt und St. Laurent.Der Wein hat eine satte granatrote Farbe mit ziegelroten Reflexen. Im Duft ist er reif und würzig mit Aromen feiner Beerenfrucht. vol. Alk. 12,5%**

**0,2 l € 6,60 0,75 L € 19,90**

**2014 Rioja, Pueblo Viejo, trocken - Spanien**

**Charakter Aromen von Vanille, Gewürznelke und reifen Früchten,  
samtig, elegant mit feiner Struktur.**

**0,2 l € 6,80 0,75 L € 19,90**

**2008 Albali, Valdepenas – Gran Reserva, trocken - Spanien**

**Ein großer, 2 Jahre im Barrique gereifter Tempranillo voller Saft und Kraft. Mit vielschichtiger Aromenpalette im grandiosen Bukett: Dörrpflaume, Nelke, Mokka, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen hochelegant und tieffruchtig mit Röstaromen und perfekt eingebundenen, reifen, runden Tanninen. Die Albali-Krönung für besondere Anlässe!**

**0,75 L € 25,80**

****

**2012 Grignolino, PIEMONTE; trocken – Marchesi di Barolo**

**Frisch und lebendig in der Nase, angenehme Säure. Sanfte Tannine.**

**Vol: Alk. 13,5 %, Säure 5,6g/L, Restzucker 4,4 g/ L**

**0,75 L € 26,70**

**2014 Chianti Classico, Barone Ricasoli - trocken**

**Einfach, köstlich, fruchtig, würzig und modern.**

**Dieser Chianti besticht durch seine klare moderne Linie.**

**0,75 L € 25,90**

**2011 Chianti Classico, Riserva, trocken – Barone RICASOLI**

**Aus der Rebsorte Sangiovese gekelterten toskanischen Rotwein. Der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico legt sich purpurrot, jedoch mit rotem orangefarbenen Kern ins Glas. Am Rande verströmen Waldfrüchte und mediterrane Gewürze. Am Gaumen weich, saftig, weinig mit würzigem Charakter und enormer Tiefe. Für einen Rotwein aus der Toskana dieser Preisklasse ist der Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva ungewöhnlich gut.**

**0,75 L € 37,20**

**2011 Cannonau di Sardegna Sella&Mosca – Alghero Sardinien**

**Tiefdunkles rot, 24 Monate in Eichenfässer gereift, trocken**

**zartem Pflaumenaroma, Veilchenduft.**

**0,75 L € 31,90**

****

**2014 Negroamaro, Puglia, trocken**

**Ein überwältigendes Bouquet!**

**Ein ganzer Reigen an Aromen tanzt um die Nase herum.**

**Dunkle Beeren und eine dezente Würze am Gaumen sind perfekt aufeinander abgestimmt.**

**Vol.Alk. 13%, Säure 6,17 g /L, Restzucker 6,9 g/L 0,2 l € 6,30 0,75 L € 18,90**

**2013 Ammasso Rosso Sicilia, Barone Montalto**

**"Ammasso" steht eigentlich für eine auf Sizilien angewandte traditionelle Technik der Weinbereitung und wird heute, aufgrund des hohen Grades an Handwerklichkeit, nur noch für beste Parzellen eingesetzt. Geerntet wird Rebe für Rebe, wenn diese die phenolische Reife erreicht hat. Die Besten Trauben werden dabei handgelesen und in kleinen, maximal 5Kg umfassenden Körben transportiert. Vier Wochen lang werden sie dann in einer eigenen "Fruchtkammer" gelagert und getrocknet. Dabei entstehen die gewünschten und typischen Aromen durch Aufkonzentrierung. Nach der Gärung reift der Wein acht bis zehn Monate im Holzfass und mehrere Monate auf der Flasche.**

**Der Charakter ist gezeichnet von großer Opulenz und Eleganz sowie seiner Reifung im Holzfass. Vol.Alk. 14,5%, Säure 5,13 g /L, Restzucker 7,5 g/L 0,75 L € 31,90**

**2014 Bardolino Classico, trocken**

**Die Attraktivität besteht in fruchtigen Aromen von roten und schwarzen Beeren, umhüllt von frischer Mineralität und feiner Würze der Tannine.**

**Vol.Alk. 12,5%, Säure 6,0 g /L, Restzucker 7,2 g/L 0,75 L € 18,90**

**2010 Barolo Cannubi, Marchesi di Barolo, DOCG, trocken**

**Das Weingut Marchesi di Barolo inmitten der kleinen historischen Ortschaft Barolo befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona. Anna und Ernesto Abbona haben dem Weingut, gemeinsam mit dem Önologen Flavio Fenocchio und einem engagierten Team, in aktueller Zeit einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung beschert.**

**Die Trauben für den Barolo Cannubi kommen ausschließlich vom oberen Teil des berühmten Cannubi-Hügels in der Ortschaft Barolo. Diese Lage vereint die beiden Böden Elveziano (kalkhaltiger Konglomerat, d.h. Sedimentgestein- und Quarz-/Sand-Böden) sowie Tortoniano (Tortonium= blauer Mergel), die zum einzigartigen Charakter dieser Weine beitragen. Der Cannubi reift zu einem Teil für zwölf Monate in slowenischen Eichenfässern (Barriques) mit 225 Litern, der andere Teil für zwei Jahre in den hier üblichen großen Eichenfässern. Anschließend erfolgt eine mindestens zwölfmonatige Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.**

**Saftige Aromen von Schwarzer Kirsche, Heidelbeere und Himbeere, würzig**

**Vol.Alk. 14,0%, Säure 5,5 g /L, Restzucker 1,8 g/L**  **0,75 L € 64,90**

****

**Weinbegriffe:**

**Restzucker**

* **trocken bis max. 9 g/l Restzucker, wenn die Gesamtsäure nicht mehr als 2 g/l niedriger ist. Beispiel: Ein Wein mit 8 g/l Zucker, muss mindestens 6 g/l Säure haben, um als "trocken" deklariert zu werden**
* **halbtrocken  bis 12 g/l Restzucker (Deutschland 15 g/l)**
* **halbsüß (oder auch lieblich) bis 45 g/l Restzucker**

**süß über 45 g/l Restzucker**

**Alte Reben**

* **Allgemein läßt sich sagen:*je älter der Rebstock, desto besser die Qualität der Trauben*. "Alte Reben" steht heute öfters als Qualitätsmerkmal auf dem Etikett und besagt das die Reben schon im *höheren Alter*, so zwischen 40 und 60 Jahren sind.**



**Säure**

* **Die Menge aller Säuren beträgt bei Weißwein etwa 4 bis 9 g/l und bei Rotwein etwa 4 bis 6 g/l. Die Menge im Wein wird mittels der so genannten Titration festgestellt. In Übersee erfolgen die Berechnungen anders als im EU-Raum, deshalb können Werte nicht 1:1 miteinander verglichen werden. Der Säuregehalt ist auch ein wichtiges Kriterium bei einer Wein-Bewertung.**

**Pfefferl ( Österreich )**

* **Typischer Pfeffergeruch und -geschmack beim Grünen Veltliner. Nicht pfeffrig oder scharf sonder eher pfeffer-würzig..**

**Reserva**

* **Diese Wein-Bezeichnung für "bessere Qualitäten" wird in Portugal und Spanien verwendet und ist der höchsten Qualitätsstufe vorbehalten (DO, DOC bzw. DOCa). Vorgeschrieben sind in Spanien für Rotweine 36 Monate Lagerung, davon 12 im Eichenholzfaß, bei Weißen 24 Monate mit 6 Monaten im Faß.**