

# Unsere Weißben

2017 Weißburgunder, trocken – Klosterhof Weinkonvent

Ein wunderbarer Weißburgunder aus den Federn des Weinkonvents Dürrenzimmern.  
Dieser Wein offenbart herrlich fruchtige Aromen von Banane und weißem Pfirsich  
kombiniert mit eleganter Würze.

Alkohol: 12,5 % vol. Zucker: 6,1 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,30

0,75 L € 18,70

2016 Grauer Burgunder, trocken – Remstallkellerei

Jugendlich- frisch, zartfruchtig, lebendige Säure, Pfirsich, Aprikose, Apfel

Vol. Alk: 12,5 %

0,2 L € 6,60

0,75 L € 19,90

2017 Riesling Heitlinger \*\*, Weingut Heitlinger Östringen

Eine geradlinig fließende Struktur und die klaren Akzente reifer Zitrusfrüchte:  
Weißwein in einer belebend frischen Version.

Vol. Alk. 11,5 %

0,75 L € 24,50

2017 Grauer Burgunder \*\*, trocken - Alexander Laible - Durbach

Großartiges Bukett von reifen Birnen und frischen, gelben Äpfeln. Breites  
Geschmacksspektrum mit Würze und elegantem Schmelz.

Vol. Alk 13%

0,75 L € 26,90

## 2015/16 Muskateller, halbtrocken – Burkhardt - Ellhofen

Ein Wein der sich auch als Aperitiv eignet. Er hat würzige Aromen mit einem typischen Muskatton, der bukkett ist fruchtig mit einem Geschmack nach Trauben

0,2 l € 5,90

0,75 L € 18,00

## 2017 Grauburgunder, kabinett, trocken – Weinkonvent

Dieser Grauburgunder zeigt ein feines exotisches Bukett auf, welches an Banane und Mango erinnert, zarte Zitrusnoten bringen eine herrliche Frische mit ins Aromenspiel. Auf der Zunge überzeugt dieser Wein mit Ausdrucksstärke, einer geschmacklichen Fülle sowie einem feinen Säurespiel.

Alkohol: 12 % vol. Zucker: 4,9 g/l Säure: 5,5 g/l

0,2 l € 6,60

0,75 L € 19,90

## 2017 Grüner Veltliner, VEIT - Niederösterreich

Der Veit-Liner präsentiert sich im Glas mit einer besonders würzigen Nase. Sein fruchtiges Bukett und angenehmes Säurespiel setzt sich am Gaumen durch eine Komposition aus fruchtigem Apfel, dem Aroma von Birnen und frischen Zitrusnoten fort. Ein Hauch von Exotik wird dem Grünen Veltliner durch Nuancen von Vanille und Bananen verliehen.

Vol: Alk. 12,5 %, Säure 5,2g/L, Restzucker 4,8 g/L

0,75 L € 19,40

## 2016 Müller-Thurgau, Sonnenufer - halbtrocken – Hagnauer Winzervereinigung

Frisch, würzig sehr zarter Säure.

0,2 L € 6,90

0,75 L € 20,60

## 2017 Auxerrois \*\* , trocken – Weingut Heitlinger Östringen

Angenehm weich, gehaltvolle und schmeichelnde fruchtige Aromen von Birnen, roten Äpfeln und weißen Johannisbeeren sorgen für faszinierend eigenständiges Genusserlebnis.

12,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 24,50

## 2016 Riesling, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

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

0,2 L € 6,90

0,75 L € 20,90

## 2015 Muskateller, trocken – Alexander Laible - Durbach

Ein leichter, trocken ausgebauter Riesling, der durch Finesse überzeugt.

Am Gaumen feine Fruchtaromen von Pfirsich. Seine Säure ist nicht vordergründig und fügt sich harmonisch ein.

0,75 L € 26,40

## 2016 Riesling kabinett, halbtrocken- alte Reben, Weingut Burkhardt

Über 45 Jahre alte Rebstöcke, etwas ganz besonderes und selten. Ungewöhnlich dicht extraktreich, konzentriert und erstaunliche Aromen.

0,75 L € 21,90

## 2017 Weißer Burgunder \*\* , trocken - Alexander Laible – Durbach

Zitrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose, bis hin zu Quitten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit.

0,75 L € 25,90

## 2016 Bacchus, lieblich – Hirschhof Westhofen - BIOwein

Feinaromatisch, frisch und unkompliziert. Leicht und Süß. Die angenehme

Restsüße ist wunderbar harmonisch eingebunden! Alkohol 10,5% VOL.

0,2 L € 6,60

1,0 L € 29,90

## 2016 Bacchus, trocken- Hagnauer Burgstall

Bundesweinprämierung 2017 DLG: Goldmedaille

In der Farbe ein helles Gelb mit Silberglanz. Ein strahlendes Bukett von Heublumen, Holunderblüten und exotischer Frucht. Griffig und ausdrucksvoll am Gaumen, athletisch schlank gebaut, die sanfte Säure akzentuiert.

0,75 L 23,30

## 2016 Riesling Monopol, trocken- Weingut

### Maximin Grünhaus-Ruwertal

Das ländliche Kleinod Maximin Grünhaus an der Ruwer ist zugleich eine Bastion deutscher Rieslingkultur. Der Schieferstandort verleiht ihm das feine Fruchtspiel und die rassige Säure. Typisch sind der aromatische Kräuterduft und die angenehme Würze.

0,2 L 7,80

0,75 L 23,30

## 2017 Rivaner, trocken- Remstalkellerei

Jugendlich frisch, dabei herrlich unkomplizierter Rivaner mit zarter Frucht und knackiger Säure

Restsüße 8,3 g/l Alkoholgehalt 11,0 % Vol. Säure 6,4 g/l

0,75 L 19,30

# Rose' : Weißherbst

## Roséweine,

sind sehr hellfarbige Weine aus blauen oder roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der 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 einen Roséwein, welcher aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Weintrauben müssen zusätzlich aus einer Lage stammen. Es wird jedoch dasselbe Verfahren wie bei der Herstellung von Weißwein 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.

## 2017 Rose'\*\*, trocken – Alexander Laible - Durbach

In der Farbe leuchtendes Himbeermot. In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsich und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist. Schneller leer als man denkt

0,2 L € 8,30    0,75 L € 24,90

## 2017 Rosé,-halbtrocken - Weingut Steitz - Rheinhessen

Der Steitz-Rosé wurde reinsortig aus Portugieser erzeugt. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Granatapfel, Kräuterviese und Hibiskus. Am Gaumen frisch, saftig, leichtgewichtig.

Alkoholgehalt: 10,5% Vol. Restzucker: 8 g/L, Säure: 0,5 g/L

0,75 L € 22,50

## 2016 Lemberger Weißherbst, halbtrocken - Weinkonvent

Im Glas zeigt sich ein schönes Lachsrosé. In der Nase präsentiert sich dieser Weißherbst mit feinen Erdbeeraromen. Am Gaumen vollzieht er ein vielfältiges Fruchtspiel gepaart mit einer eleganten Frische.

0,2 L € 6,10

0,75 L € 17,90

# Rotweine

2015 Acolon, trocken – Wein Palais Nordheim

Tiefdunkel, ausdrückstark, feine Gerbstoffe Vol.:Alk: 13,5 Restzucker 4,9 g/L  
Säure 5,2 g/L

0,2 L € 6,60 0,75 L € 19,90

2015 Blaufränkisch, trocken – Burg Ravensburg Östringen-Tiefenbach

Kräftig-dunkler Rotwein mit feinem Waldbeeraroma, Blaubeeren, Holunder und Brombeeren. Mit Schmelz und einer lebendig-frischen Säure und einem Hauch Vanille im Ausklang 13% Vol. Alk.

0,75 L € 26,90

2015 Spätburgunder –S-, trocken- Cellarius-Weinkonvent

Noten von Waldbeeren, ein wenig Cassis sowie dezente Röstaromen prägen das Bukett dieses Spätburgunders. Am Gaumen präsentiert sich dieser mit einer harmonischen Fülle und einer feinen Frucht, von einer gut eingebundenen Säure ergänzt. Eine feine Frische im Finish runden das Profil dieses Spätburgunders ab.

Restsüße 5,7 g/L, Vol.Alkh. 13,0%, Säure 4,5 g/L

0,2 L € 7,90 0,75 L € 25,50

2014/15 Dornfelder, (Imanuell) trocken – Staatsweingut Weinsberg

Farbkraftiger, 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

## 2016 Lemberger Spätlese, trocken – Burkhardt Ellhofen

Kräftiger, vollmundig und runder Rotwein.

0,2 l € 5,90

0,75 l € 17,90

## 2015 Lemberger mit Merlot, Wein Konvent Dürrenzimmern

Im Glas präsentieren sich Noten von reifen Brombeeren, ein wenig Sauerkirsche, feine Röstaromen sowie ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack Kraftvoll und mit einer feinen Würze. Eine kernige Tanninstruktur ergänzt den ausdrucksstarken Charakter dieses stämmigen Rotweines. 12 Monate im Eichenfass gereift

Vol. Alk. 14 %, Restzucker 3,50 g/l, Gesamtsäure 4,6 g/l

0,75 l € 29,90

## 2014 Lemberger, trocken – Weinmanufaktur Untertürkheim

Fruchtiges wie ebenso würziges Aroma, welches an reife Brombeeren, Sauerkirschen sowie einem Hauch Pfeffer erinnert. Alkohol: 13 % vol., Zucker: 2,8 g/l,

Säure: 5,2 g/l

0,75 l € 25,80

## 2014/15 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 € 25,80



## 2015 Lemberger, trocken - Collegium Württemberg

Mit seiner leuchtenden Farbe besticht dieser Wein im Glas.

Körperreicher, kräftiger Rotwein im internationalen Stil.

0,2 L € 8,90

0,75 L € 27,90

## 2015 Pinot Noir, trocken Hagnauer Burgstall

Purpurrot. Vielschichtig in Würze und Frucht. Ob Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Akzente von Rauch, Tabak und Süßholz. Kraftvoll am Gaumen.

Alk. 13,5 Fruchtsäure 4,7 Restzucker: 4,8

0,75 L € 28,90

## 2015 Regent, trocken – Hagnauer DE-ÖKO -022

Nach strengen ökologischen Vorgaben werden die Trauben an- und ausgebaut. In der Farbe dunkelrot-violett. Das Bukett geprägt von schwarzer Johannisbeere und Holunder. Trocken, Aromen reich am Gaumen, die Frucht gebettet im gediegenen Gerbstoffkleid. Von mediterraner Art.

0,75 L € 27,90

## 2016 Merlot, trocken – Remstallkellerei

Kräftig, angenehm weich, Himbeere, Holunder, Vanille, zartes Mandelaroma

Alkohol 13 % Vol.

0,2 L 7,20 0,75 L € 21,60

## 2015 Cuvee „M“, trocken - Collegium Württemberg

Cuvee aus Lemberger, Cabernet und Merlot. Dichter Rotwein mit verspielten Aromen. Angenehme Tanninstruktur und milde Säure.

0,75 L € 29,90

2015 Cabernet Sauvignon\*\*\*, trocken - Remstallkellerei

Kraftvoller, aber geschmeidig wirkender Rotwein mit typischer Pfeffernase; am Gaumen regieren Paprika und Cassis, eingerahmt von zarten Holznoten.

Alkohol 13,0 % vol., Zucker 2,4 g/l, Säure 4,9 g/l

0,75 L € 25,50

2014 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. Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen. Kräftige Brombeearomen gefolgt von Veilchen und dezenten Schokoladentönen, feine Röstaromen.

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

0,75 L € 34,90

2015 Zweigelt, Horitschoner – Weninger, Burgenland Biowein

Dunkles Rubingranat mit violetten Rändern, in der Nase reife Weichselkonfit und etwas dunkle Beeren, zart würzig unterlegt. Am Gaumen kräftig und vollmundig, schöne Kirschfrucht, leichter Säurebiss, dennoch rund und elegant.

Alk. 12,5% Vol

0,75 L € 25,90

2015 Pinot Noir\*\*, trocken – Weingut Burg Ravensburg

Herrlich typisch badischer Spätburgunder (Pinot Noir) mit feinen Röstaromen, Kirsche, schwarze Johannisbeeren und Pflaume Alk. 13% Vol

0,75 L € 25,90

## 2015 Untertürkheimer Gips – SPÄTBURGUNDER, trocken

Weingut Aldinger

Süß- und Sauerkirschen, vollreife Brom- und Himbeeren, Pflaumen, Cassislikör, Holundersirup, Zuckerrübensaft, Dörnpflaume, Bourbon-Vanille, Zedernholz, Lorbeer und Anflüge von Karamell und Mokkanoten sind nur einige der Aromen, die man in diesem grandiosen Spätburgunder findet, leuchtet mit ziegelroter Farbe und samtrottem Kern im Glas. 12,5% Vol. Alk.

0,75 L € 34,90

## 2014 Blauer Spätburgunder, halbtrocken Bernadette, Weingut Aufricht

Der Schmeichler. Das Leben wäre zu hart ohne einen solchen Wein! Bei diesem Spätburgunder vom Bodensee steht eine Kirschnote im Vordergrund und nicht die Süße. Er zergeht samtig auf der Zunge

11,5% Vol. Alk,

0,75 L € 25,90

## 2012 Dicker Franz Blaufränkisch, trocken –Burg Ravensburg

Grosses Gewächs

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

Vol. Alk, 13,5,

0,75 L € 38,00

## 2015 Big John Cuvée, Scheiblhofen, trocken -Burgenland

Die Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon mit einer Prise Pinot Noir ist einer der besten Rotweine Österreichs – dicht, komplex, tiefgründig. Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit (einladendes Beerencocktail und Kirsche) und Karamel im Bouquet, komplex und vielschichtig am Gaumen, mit saftiger Textur und einem fruchtigen, samtigen Finish. Die Harmonie des Weins erlaubt es, ihn universell zu genießen.

13,5% Vol. Alk., Restsüße 2,7 g/L, Säure 4,9 g/L

0,75 L € 28,00

## 2016 Campo Viejo Rioja, trocken - Spanien

In der Nase hat er einen wundervollen Duft nach Kirschen, Brombeeren und Cassis, gepaart mit feinen Gewürznoten wie Vanille, Nelken und Toast. Am Gaumen wirkt der Wein füllig und sanft, zeigt Finesse und hat einen angenehmen Abgang, mit Röstaromen. Vol. Alk. 13%

0,2 L € 6,90

0,75 L 19,90

## Merlot 'Contro Corrente' Veneto

Der Terra Musa Merlot Veneto IGT besitzt ein Aroma das an rote Früchte und reife Aubergine erinnern. Am Gaumen zeigt sich der Terra Musa Merlot Veneto als ein gefälliger Merlot aus dem Veneto, mit sauberen, feinen Tanninen und zurückhaltender Säure!

12% Vol. Alk. Säure 5,3 g/l Restzucker 3g/l

0,2 L € 6,60

0,75 L € 19,90

## 2013 Chianti Classico, trocken – Campimaggio

Das Bukett begeistert mit fruchtigen Aromen nach reifen roten und schwarzen Früchten. Leicht balsamische Noten und ein feines Holzaroma runden die Nase ab.

Vollmundig, mit einem sehr weichen Geschmack ist er im Mund. Die fruchtige Dominanz und die seidigen Tannine runden den Abgang perfekt ab.

Vol. Alk. 13%, Restzucker 1,23 g/l, Gesamtsäure: 5,3 g/l

0,75 L € 24,00

## 2015 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 Cannonau di Sardegna, Jagga Ruja, trocken, Castelsardo / Sassari

Die Farbe ist ein volles rubinrot mit Tendenz zu granatroter Tönung. Im Duft intensiv, mit Nuancen nach Kirschen, Pflaumen und Wildbrombeeren. Voll und warm der anhaltende Geschmack. 15,5% Vol. Alk.

0,75 L € 29,90

## 2014 Barbera del Monferrato, trocken, Capetta

Fruchtiger, frischer Rotwein, hergestellt aus der Barbera-Traube. Rubinrote Farbe mit bläulichen Schattierungen. Mit kräftigen, würzigen Geschmack und leichtem Schwarzkirnsch-Aroma. 12,5 % Vol. Alk.

0,75 L € 29,90

## 2012 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 € 69,00



# 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 Pfeffengeruch und -geschmack beim Grünen Veltliner. Nicht pfeffrig oder scharf sondern 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.