

KLEINHUIS'
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass unsere Flaschenpreise auf dieser Weinkarte Weinhandelspreise sind.

Warum Handelspreise und Aufschlag?

Normalerweise erhalten Weine auf einer gastronomischen Karte prozentuale Aufschläge. Also je hochwertiger der Wein, desto höher der Aufschlag.

Wir lieben Wein und möchten Sie gerne verführen auch mal einen besonderen Wein zu probieren.

Daher rechnen wir pauschal EUR 20,00 zur Deckung unserer Kosten und geben Ihnen unsere Handelspreise weiter.

Wir freuen uns natürlich auch wenn Sie Weine mitnehmen möchten oder online bestellen unter

shop.kleinhuis-weinbistro.de

Viel Freude mit Ihrem Wein!

Deutschland**Schleswig-Holstein**

Engel N°1 Solaris EUR 14,50

Weingut Ingenhof

Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen, fein eingebundene Säure und leichte Perlage. Langanhaltender duftiger Abgang.

Engel N°1 Rosé EUR 15,50

Weingut Ingenhof

Dieser, aus der im hohen Norden wachsenden Regent Rebe gekelterte Wein zeigt eine ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen und Erdbeeren. Fein eingebundene Säure, leichte Perlage und Restsüße. Langanhaltender duftiger Abgang. Wunderbar zu kräftigen Vorspeisen, fettigem Fisch oder Geflügel.

Niedersachsen

Solaris EUR 14,00

Weingut Wiecheln

Der Solaris verfügt über ein fruchtiges Bouquet mit tropischen Aromen von Ananas sowie Haselnüssen und Mandeln. Dieser Weißwein ist säurebetont und zugleich gehaltvoll.

Pfalz

Sauvignon Blanc EUR 13,50

Weingut Bassermann-Jordan

Der Sauvignon Blanc zeigt sich mit typischen Noten von grüner Paprika, Holunderblüte und exotischen Früchten. Mit etwas Luft differenzieren sich die einzelnen Aromen und führen so zu einem sehr harmonischen Profil. Am Gaumen frisch mit animierender Säure und gutem Trinkfluss.

Blanc de Noir EUR 11,50

Weingut Bassermann-Jordan

Trauben verschiedener roter Rebsorten aus Lagen der Mittelhaardt wurden direkt nach der Lese schonend gekeltert. So erhält man einen fast farblosen Wein mit zarten rosafarbenen Reflexen. In der Nase feine rote Beerenfrucht mit zarten floralen Nuancen und frischer Zitrusfrucht. Im Mund elegant und frisch, mit feiner Säure.

Rheinhessen

Weißburgunder „vom Kalk“ EUR 10,00

Weingut Gunderloch

In der Nase zeigt sich der Weißburgunder jugendlich frisch mit zart fruchtigen Noten. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Ananas und vollreifer Birne, sowie nussigen Noten und der Geschmack frischer Kräuter.

Riesling Kabinett Jean Baptiste EUR 9,90

Weingut Gunderloch

In der Nase präsentiert sich der Riesling würzig, mit exotischen Fruchtnoten und einer leichten Säure. Am Gaumen zeigt der Jean Baptiste eine feine Fruchtaromatik nach Weinbergpfirsich, grünem Apfel und Aprikose. Die sortentypische Säure kommt leicht zum Vorschein



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Ahr

Spätburgunder EUR 13,50

Weingut J.J. Adeneuer

*Ein Edler Wein mit feiner roter Frucht und elegant eingebundenen Tanninen.
Zeigt in der Nase ein kräftig florales Bukett. Mineralisch und Ausgewogen.
Am besten zu Pilzen, Geflügel oder hellem Fleisch genießen.*

Frühburgunder EUR 21,00

Weingut J.J. Adeneuer

*Adeneuer Frühburgunder ist ein absoluter Kenner-Wein! Er hat Aromen von reifen Früchten,
Röst- und Kaffeenoten sowie weiche Tannine.*

Franken

Silvaner VDP Gutswein EUR 11,00

Weingut Rainer Sauer

*Unkomplizierter Begleiter zum Spargel mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure.
Eine Entdeckung auf unserer Weinreise im Sommer 2018.*

Domina EUR 12,50

Weingut Deppisch

*Fruchtbetonter und körperreicher Rotwein mit einer angenehmen Säure.
In der Nase erinnert der Wein an Brombeere und entfaltet leichte Rauchnoten.*

Rheingau

Riesling EUR 11,00

Weingut Künstler

Der Prototyp eines Rieslings: Mineralisch mit knackiger Säure, feine Frucht. Immer ein Genuss.

Riesling Stielweg „Alte Rebe“ EUR 19,00

Weingut Künstler

*Ein komplexer Riesling der bereits im Jungentaler zugänglich ist.
In der Nase dominieren die Sortentypischen Aromen von Limone und Papaya.
Am Gaumen ist der Riesling saftig mit einer mineralischen Säure und einem langen Abgang.*

Spätburgunder „Tradition“ EUR 15,80

Weingut Künstler

*Frisches Bouquet von roten Früchten und dezenten Anklängen von Gewürznelken.
Am Gaumen ausgewogen mit Himbeer-Noten, feinen Tanninen und einem langen Finale.
Dieser Wein passt zu Fleischgerichten und Braten sowie zum Käse.*

Spätburgunder Rose „Inspiration“ VDP Gutswein EUR 10,90

Weingut Künstler

*Die legendären Assmannshäuser Lagen schaffen die Basis für diesen feinen Rose.
Der Saftabzug der besten Rotweine verleiht der Cuvée Tiefe und Charisma.*



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Mosel

Riesling „Maximin“ EUR 9,40
Weingut Maximin Grünhaus

Dieser schlanke Moselriesling mit präsender Frucht passt hervorragend zu Fischgerichten und Geflügel. Probiert und für gut befunden auf unserer Weinreise 2017

Riesling trocken EUR 11,80
Weingut Maximin Grünhaus

Klassischer Riesling mit klarer Frucht, frischen Aromen von Apfel und Zitrus, dezenter Mineralik. Gewachsen ist dieser VDP Gutswein auf Schieferboden. Der große Bruder von Maximin.

Riesling „Trittenheimer Apotheke“ VDP Großes Gewächs EUR 18,50
Weingut Ernst Eifel

Ein gutes Jahr reifte dieser Wein zusätzlich in unserem Keller nachdem wir ihn auf unserer Weinreise 2017 an der Mosel entdeckt haben. Er überzeugt mit intensiver Frucht, harmonisch eingebundener Säure und dezenter Mineralität.

1993 Riesling Auslese Fl. 0,5 EUR 12,70
Weingut Wegeler

1996 Wegeler Riesling Eiswein Fl. 0,375 EUR 30,00
Weingut Wegeler

1993 Herrenberg Riesling Eiswein Fl. 0,375 EUR 38,00
Weingut Maximin Grünhaus

Spätburgunder EUR 48,00
Weingut Maximin Grünhaus

*Spätburgunder von der Mosel? Und was für ein gelungenes Exemplar!
Mit vollem Körper, fruchtig und komplex präsentiert sich dieser Wein ideal zu Fleischgerichten oder einem würzigen Hartkäse.*

Baden

Grauburgunder „GB“ EUR 12,00
Weingut Stigler

*Nussige und leicht florale Nase mit Pfirsichnoten. Gibt sich geschmeidig im Geschmack mit kräftiger Frucht, sanften Kräuternoten und einem feinem Säurespiel.
Der süffige Klassiker vom Kaiserstuhl begleitet gern helles Fleisch, Fisch und Geflügel.*

Grauburgunder EUR 12,00
Weingut Bercher

*Der Grauburgunder erstrahlt in einem satten Gelb mit grünen Reflexen.
Ein eleganter kräftiger Weißwein mit Aromen von reifen Birnen und Melone.
Am Gaumen duftet der Wein nach Orange und reifer Mango.*



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Spätburgunder „Rose“ Gutswein EUR 6,00
Weingut Bercher

*Ein fruchtiger Begleiter zum Lunch oder am Nachmittag auf unserer schönen Terrasse!
Eine Entdeckung unserer Sommeliere auf der Weinpräsentation in Mainz 2017.*

Spätburgunder Burkheim Ortswein EUR 12,00
Weingut Bercher

*Warmes Rubinrot und intensiver Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume.
Leichte Röstaromen mit Karamellnoten, geschmeidige Tannine. Einfach lecker.*

Österreich

Burgenland

Cuvée „Sweet“ EUR 9,20
Weingut Hannes Haiden

*Unkomplizierte Cuvée aus Welschriesling und Traminer.
Fruchtige Aromen mit blumigen sowie würzigen Noten.
Eine süffige Spätlese, die auch ganz wunderbar zum Käse passt.*

 Blaufränkisch „Pfarrweingarten“ EUR 8,90
Weingut Hannes Haiden

*Entfaltet sortentypisch mit einer dunklen Brombeerfrucht und leichten Röstaromen.
Am Gaumen zeigt er Anklänge von Bitterschokolade und Wachholder,
und bleibt lange am Gaumen präsent.*

Triade EUR 15,70
Weingut Kerschbaum

*Eine Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon,
diese zeigt sich im Glas in einem Rubingranat mit violetten Reflexen.
Eine frische Kirschfrucht, zarte Kräuternuancen und ein leichter floraler
Touch zeichnen das Bukket aus.*

Merlot EUR 21,80
Weingut Kerschbaum

*In der Nase präsentiert sich der Rotwein Sortentypisch mit einer dunklen Brombeerfrucht und
leichten Röstaromen. Am Gaumen zeigt er Anklänge von Bitterschokolade und Wachholder.
Pasta und Geflügel sind hierzu sehr willkommen*

 Blaufränkisch Ried Hochäcker Alte Reben EUR 12,00
Weingut Kerschbaum

*Entfaltet sortentypisch mit einer dunklen Brombeerfrucht und leichten Röstaromen.
Am Gaumen zeigt er Anklänge von Bitterschokolade und Wachholder,
und bleibt lange am Gaumen präsent.*

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

WANTED Blaufränkisch
Weingut Kerschbaum

EUR 19,50

*Dieser Merlot winkt mit dem Duft reifer Kirschen, zartem Nougat und feinem Holz.
Am Gaumen ist der Rotwein kraftvoll elegant und hat eine leichte Süße.*

Zweigelt „Alte Rebe“
Weingut Kerschbaum

EUR 19,50

*Zarte rote Beerenfruchtnoten gepaart mit Kräuternuance dominieren in der Nase.
Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit Kirschnoten und feinen Tanninen.*

Niederösterreich

Grüner Veltliner „Ried Nussgarten“ Traisental DAC
Weingut Herzinger

EUR 6,90

*Ein ganz besonderer Veltliner mit zartem, nussigem Aroma.
Nicht zu üppig und von mittlerem Körper passt dieser Wein zu weißem Fleisch oder Salaten.*

Sauvignon Blanc „Nussdorfer“ Traisental DAC
Weingut Herzinger

EUR 6,90

*Ein süffiger Sauvignon Blanc mit dem sortentypischen Duft von Gras und Zitrusfrucht.
Am Gaumen überrascht dieser Wein mit seiner dezenten Süße. Trinkfluss garantiert.*

Cuvée „Credo IX“, Magnum 1,5 L
Weingut Herzinger

EUR 38,00

*Zwei Drittel Cabernet Sauvignon, ein Drittel Zweigelt lautet die einfache Formel für diesen
ausgewogenen Tropfen. Komplexer dann die Zusammensetzung der Jahrgänge:
Der Cabernet wurde 2009 und 2010 geerntet, der Zweigelt stammt aus dem Jahr 2011. Passt!*

Grüner Veltliner
Weingut Georg Toifl

EUR 9,90

*Ein Sortentypischer Grüner Veltliner aus Niederösterreich, mit einer zarten Birnenfrucht in der Nase.
Am Gaumen hat er eine straffe Substanz, mineralische Adern und eine knackige Säure.*

 **Grüner Veltliner Reserve**
Weingut Georg Toifl

EUR 21,50

*Im Glas zeigt der Grüne Veltliner sein leuchtendes Grüngelb.
In der Nase zeigen sich die Noten von frischen Wiesenkräutern, gelben Apfel und Mango.
Am Gaumen ist der Weißwein straff, elegant, mit feinen Kernobstnuancen und würzigen Nuancen.
9 Monate lagerte der Weißwein im großen Holzfass.*

 **Grauburgunder**
Weingut Georg Toifl

EUR 24,50

*Der Grauburgunder zeigt in der Nase Nuancen von Blütenhonig, frischen Orangenzesten und Birne.
Präsentiert sich im Mund saftig mit dezenter Extraktsüße und im Nachhall leicht zitronig.*

 = Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Weißburgunder Ried Seeleiten Ge.org
Weingut Georg Toifl

EUR 20,50

*Ein Hauch von Blütenhonig, zarte Nuancen von reifer Birne und Walnuss, so präsentiert sich dieser Weißburgunder in der Nase.
Am Gaumen ist er Kraftvoll, besitzt dezente Apfelnoten und eine feine Säurestruktur.
Eignet sich ausgezeichnet zu Lachs, Krustentieren und Geräuchertem.*

WANTED Grüner Veltliner
Weingut Georg Toifl

EUR 14,70

*Ein Grüner Veltliner mit Charakter, kräftig aber dennoch klassisch.
In der Nase Noten von Marille, frischer Birnen und feinen Wiesenkräutern.
Am Gaumen eine dezente Säurestruktur, mild und harmonisch.
Dieser Wein steht für Freundschaft, der alle Grenzen und Widrigkeiten überwindet.
Probieren Sie auch den WANTED Blaufränkisch vom Weingut Kerschbaum.*

 **Sankt Laurent**

EUR 24,50

Weingut Georg Toifl

*In der Nase zeigt der Rotwein eine feine Edelholzwürze, Brombeerkonfit und leichte florale Noten.
Am Gaumen ist er saftig mit einer süßen Kirschfrucht und gut integrierten Tanninen.
Im Nachhall kommen die Röstaromen und eine leichte Nougatkaramellnote zum Vorschein.*

Frankreich

Côtes du Bourg

Château de Génibon (Cheval Quancard) Cuvée Prestige

EUR 8,50

*Ein unkomplizierter Wein von der nördlichen Seite der Gironde mit einem hohen Anteil an Merlot. Im Zusammenspiel mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc entwickeln sich frische Aromen von dunklen Beeren. Dezente Holznoten.
Ein wunderbarer Begleiter zu Lammkeule oder Entenbrust.*

St. Emilion

 **Château Franc Pipeau (Cheval Quancard)**
„Grand Cru“

EUR 19,80

*Diese elegante und finessenreiche Cuvée aus 75% Merlot und 25% Cabernet Franc reifte 15 Monate im Barrique. Feine Noten von Cassis, Kirschen, Vanille und Zedernholz.
Auch diesen Wein haben wir auf unserer Weinreise 2017 entdeckt. Er passt zu Fleisch und Käse und schmeckt auch nach dem Essen am Kamin in unserer Lobbybar.*

Margaux

 **Château Labégorce**

EUR 35,00

*Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot.
Noten von saftigen Beeren und Pflaumen zeichnen diesen Wein aus und werden umspielt von kräftigen, aber ausgewogenen Tanninen. Jetzt perfekt gereift.*

Loire

Sancerre „Les Baronnes“
Henri Bourgeois

EUR 21,00

Mineralisch geprägter, rassischer Sauvignon Blanc mit den typischen Aromen von Zitrusfrüchten und Gras. Dezentere Duft von weißen Blüten und Feuerstein.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie
Weingut Chatellier & Fils

EUR 9,50

In der Nase zeigt sich dieser reine Melon de Bourgogne Wein mit Aromen von Pfirsich, Apfel, Muskat und der fürs Loire Tal typischen Zitrone. Am Gaumen ist der Muscadet saftig, fein fruchtig mit einem eleganten schönen Nachhall.

Dieser lebhaft Tropfen passt zu magerem Fisch und leichten Speisen.

Pouilly Fumé AOP
Henri Bourgeois

EUR 21,00

Pouilly Fumé besteht zu 100% aus der Rebsorte Sauvignon Blanc.

Im Bouquet zeigen sich die floralen Noten in Verbindung mit hellen Früchten.

Dazu kommen die typischen Raucharomen, die dem Wein eine hohe Komplexität und Vielschichtigkeit verleihen. Am Gaumen entfaltet sich die runde und glasklare Struktur.

Dieser Wein ist ein absoluter Genuss.

Sancerre „Les Baronnes“ Rose
Henri Bourgeois

EUR 16,20

Ein klassischer „saignée“ von der Loire. Feine Noten von roten Beeren, florale Anklänge und typische, hier leichte, Aromen des Pinot Noirs.

Rhône**„Parallele 45“, Côtes du Rhône**
Weingut Paul Jaboulet Aine

EUR 12,80

Eine typische Cuvée aus Grenache und Syrah aus dem Rhone-Tal. Prominente Aromen von Johannisbeere und schwarzer Kirsche verleihen dem Wein Trinkfluss. Ideal zu Fleisch und Käse.

 **Domaine de Thalabert**
Weingut Paul Jaboulet Aine

EUR 35,50

Der Domaine de Thalabert besteht zu 100% aus Syrah.

Im Glas zeigt sich der Rotwein kraftvoll mit einem rubinrot mit dunklem Kern.

In der Nase zeigen sich zuerst fruchtige Noten von Vollreifen Brombeeren, Cassis und Kirsche.

Am Gaumen präsentiert sich der klassische Syrah-Charakter mit den Fruchtaromen und der Würze.

Burgund **„Vieilles Vignes“ Savigny-Les-Beaune**
Weingut Seguin-Manuel

EUR 27,50

Im Norden der Côte de Beaune reifen die Trauben an über 60 Jahre alten

Reben auf Ton- und Kalkstein-Böden. Der Wein lagert 14 Monate vorwiegend

in alten Fässern und präsentiert sich harmonisch und mit dezenter Säure.

Chablis
Domaine Fevre

EUR 25,00

Im Glas leuchtet der Chardonnay in einem Goldgelb. In der Nase präsentieren sich die Aromen von gelben Äpfeln, Limetten Kiwi und Steinfrucht. Am Gaumen besitzt er eine gute Struktur mit viel Volumen. Geprägt von gelben Früchten, Kardamom und einer geradlinigen Mineralik.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Bordeaux

 **Cheval Quancard Reserve** EUR 8,50

Cheval Quancard

Eine trockene Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

In der Nase findet man schöne Aromen von Kirsche, Cassis und Vanille.

Am Gaumen ist der Rotwein fleischig, samtig, mit viel dunkler Frucht und einem langen Nachhall

Languedoc

Merlot EUR 8,00

Weingut Laurent Miquel

Ein klassischer französischer Merlot. Im Glas ein helles Rubinrot,

in der Nase der Duft nach reifen Erdbeeren und Himbeeren.

Am Gaumen ist er ebenfalls fruchtig mit milden Tanninen.

Italien**Piemont**

Solo Rosso Cabernet Sauvignon / Barbera EUR 18,00

Weingut Lagobava

Ist ein ausgezeichnete Rotwein aus der Weinregion Monferrato im Piemont. In dieser italienischen Hügellandschaft werden einige der besten Weine des Landes gekeltert.

Der Solo Rosso ist eine Cuvée, die sich aus Barbera und Cabernet Sauvignon zusammensetzt.

In der Nase präsentiert er fruchtige Aromen von dunklen Früchten mit balsamischen und würzigen Noten.

L'Amo Pinot Nero / Merlot EUR 17,00

Weingut Lagobava

Der L'Amo besteht aus 60% Pinot Nero und 40% Merlot.

Im Glas leuchtet er in einem rubinrot. In der Nase präsentiert sich der Rotwein fruchtig,

mit kräftigen Himbeernoten. Am Gaumen ist er vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen

und einem langen Abgang.

L'Ago Barbera EUR 28,00

Weingut Lagobava

Im Glas zeigt sich der L'Ago in einem rubinrot. In der Nase stechen reife rote Früchte

mit würzigen Nuancen hervor. Am Gaumen ist der Rotwein gut strukturiert,

mit gut verarbeiteten Tanninen.

Roero Arneis EUR 14,00

Weingut Lagobava

Im Glas präsentiert sich der Weißwein in einem Strohgelb mit goldenen Reflexen.

In der Nase stechen Zitrusfrüchte hervor sowie floralen Noten.

Am Gaumen zeigt sich dieser Roero Arneis ausgewogen frisch.

Fabelhaft kombiniert mit Krustentieren, magerem Fisch oder herzhaftem Käse.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Grignolino EUR 10,00
Weingut Sulin

*In der Nase kommen die intensiven Noten von Kirsche, Erdbeere und Rosen zum Vorschein.
Am Gaumen ist der Wein ebenfalls fruchtig mit gut eingebundenen Tanninen.*

Chardonnay EUR 10,00
Weingut Sulin

*In der Nase ist der Weißwein frisch und fruchtig nach Melone und exotischen Früchten,
sowie überreifen Stachelbeeren.
Am Gaumen kommen die typischen Chardonnaynoten von reifen hellen Früchten zum Vorschein.*

Nebbiolo delle Langhe EUR 10,00
Weingut Michele Viano

*Das reiche Bouquet überzeugt mit einem intensiven Aroma von Cassis, Brombeeren und
schwarzen Kirschen. Voller, eleganter und körperreicher Geschmack mit guter Struktur.
Ein Wein der gut zu Gerichten mit rotem Fleisch oder gereiftem Käse passt.*

Favorita EUR 8,50
Weingut Michele Viano

*Zarte strohgelbe Farbe mit deutlichen grünen Reflexen. Unkomplizierter, frischer, jedoch delikater und
überwältigender Weißwein. In der Nase Düfte von Zitrusfrüchten und Lindenblüten. Im Mund verbreitet
er ein frisches und angenehmes Aroma nach exotischen Früchten. Angenehm langanhaltend im Finale*

Barolo EUR 40,00
 **Weingut Michele Viano**

*Dieser Barolo reifte 3 Jahre in 1000 und 2000 Liter großen Fässern aus slowenischer und
französischem Eichenholz.
Kräftig rubinrot in der Farbe, begeistert dieser Wein mit seinen intensiven Duft nach Rosen,
Vanille und Lakritz. Der robuste Körper überzeugt mit elegant kraftvollem Geschmack.*

Gavi del Commune di Gavi EUR 11,00
Weingut Ia Guardia

*In einer der hervorragendsten Lagen rund um Gavi wachsen auf gerade einmal
drei Hektar die Trauben für diesen frischen, fruchtigen Wein. Der „Luna Sol“ präsentiert
sich als großartiger Speisenbegleiter wie auch als großartiger Solist.*

L'intrigante Rosso EUR 14,00
Weingut Ia Guardia

*Der L'intrigante Rosso besteht zu 100% aus der Rebsorte Albarossa.
In der Nasen zeigen sich der Rotwein fruchtig mit Aromen von roten Früchten.
Am Gaumen spiegeln sich diese Noten wider, gepaart mit erdigen Douanen.*

Freisa Superiore Bugianen EUR 16,50
 **Weingut La Montagnetta**





*Ein explosiver Wein mit dunklen Früchten, Veilchen, Mineralien, Menthol und Gewürzen.
Wahnsinnig schön und mehrdimensional, die Frucht bleibt primär und die Tannine sind fest.
Eleganz auf ganzer Linie und dabei ganz Freisa.*



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Toskana

-  **Rosso di Montalcino** EUR 20,10
Weingut Vasco Sassetti
*Ein Klassiker aus der Toscana und ein reinsortiger Sangiovese.
Nach längerer Reifezeit in unserem Keller hat der Wein nun die perfekte Trinkreife.*
-  **Carnasciale** EUR 70,70
Podere Il Carnasciale
Der Zweitwein aus dem Hause Carnasciale aus den jüngeren Rebstöcken des Caberlot, vermutlich einer Kreuzung aus den Trauben Cabernet Sauvignon und Merlot.
-  **Chianti Superiore „Il Primo Vignano“** EUR 21,00
Weingut Societa Agricola Fanucci
Eine Entdeckung unseres Sommerliers Peter Pickern! Gut belüftet zeigt der Wein seine intensiven Aromen von Kirsche, schwarzen Früchten und Schokolade! Feine Tannine.
-  **2015 Brunello di Montalcino** EUR 40,00
Weingut Vasco Sassetti
Fein gereift. Samtige Tannine und rote Früchte mit einer Winzigkeit von Säure.

Spanien

Mallorca

- Mollusca Weiß** EUR 8,50
Weingut Vi Rei
Ein sehr aromatischer Wein mit primären Noten von Früchten wie z.B Melone, Zitrone, Aprikose und auch blumig wie Apfelblüte. Die Nähe der Rebstöcke zum Meer, webt einen mineralischen Hintergrund in den Geschmack ein.
- Mollusca Rosé** EUR 8,50
Weingut Vi Rei
Ein sehr aromatischer Wein mit primären fruchtigen Aromen nach (Erdbeeren, rote Früchte, Brombeeren) auch blumige Noten nach (Rosen und Mandelblüten). Es hat sekundäre Milcharomen (Hefe). All dies wird von einer ausgeprägten Mineralität begleitet, die vom Terroir und einem Salzgehalt aufgrund der Nähe der Weinberge zum Meer erzeugt wird.
- Mollusca Rot** EUR 8,50
Weingut Vi Rei
Das Aroma erinnert uns an Gewürze und Mineralien, mit einem feinen Duft von roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren. Der Wein ist sehr elegant und aromatisch. Im Mund entfaltet er einen würzigen und fruchtigen Geschmack, erinnert an Wildkirsche, Brombeere und Gewürznelke.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice

Vi Rei Barrica
Weingut Vi Rei

EUR 13,50

in der Nase finden sich Noten von Früchten Rosinen, Süßkirsche, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren und Blüten wie Iris, Veilchen und Nelken.

Im Mund erscheint dieser Wein sehr seidig und mit gut eingebundener Säure, mäßiger Adstringenz durch Tannine und einem mineralischen Hauch der verschiedenen Salze des einzigartigen Terroirs. Ein langer, anhaltender und sehr angenehmer Abgang am Gaumen.

Vi Rei Sauvignon Blanc
Weingut Vi Rei

EUR 10,50

Für das Auge präsentiert der Sauvignon Blanc ein leuchtendes Zitronen-Gelb, mit goldenen Reflexen, klar und brillant. In der Nase erinnert er an Honig, Sandkuchen, Ananas, Banane, Erdbeere, Pfirsich und rosa Grapefruit.

Im Mund erscheint der Sauvignon Blanc mit etwas Säurespiel und großartiger Persönlichkeit, was seine aromatische Kraft unterstreicht.

Probieren Sie diesen Wein zu Ziegenkäse oder kräftig abgeschmecktem Gemüse.

 **Chardonnay Roble**
Weingut Vi Rei

EUR 12,50

In der Nase zeigen sich die Aromen von weißen Früchten, Orangenblüten und Vanille. Am Gaumen ist der Weißwein ausgewogen, mit viel Volumen.

Der Chardonnay lagerte 6 Monate in neuen Fässern aus Amerikanischer Eiche.

 **Vi Rei Crianza**
Weingut Vi Rei

EUR 13,50

In der Nase finden sich Noten von Rosinen, Süßkirsche, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren sowie Iris, Veilchen und Nelken.

Im Mund erscheint dieser Wein sehr seidig und mit gut eingebundener Säure, mäßiger Adstringenz durch die Tannine und einem mineralischen Hauch der verschiedenen Salze des einzigartigen Terroirs. Gesellt sich gerne zu rotem Fleisch und Schinken.



= Dieser Wein lag im Barrique oder im kleinen Holzfass

Die Flaschenpreise zzgl. EUR 20,00 Weinservice