

# VINOTHEK

## Hinweis:

Die Vinothek führt zusätzlich hochwertiges toskanisches Olivenöl, Oliven, Tomatensalsa und italienisches Gebäck!

## Italien

### Südtirol/Veneto

**Südt. Chardonnay DOC Altkirch 2020** **14,90 €**

*Harmonisch ausbalanciert mit exotischen Noten wie Ananas und Mango. Als Aperitif oder zu Fisch mit leichten Saucen.*

**Südt. Pinot Grigio DOC 2021, Kellerei Schreckbichl** **14,60 €**

*Vollmundig, kräftiger Körper mit erfrischendem Säurespiel und fruchtigem Finale. Passend zu Fisch, zu Pasta sowie zu Geflügel.*

**Amarone classico Valpolicella 2018** **48,00 €**

*Getrocknete Kirschen, Blumen, Gewürze und Leder sind nur einige der Nuancen, die dieser Amarone aufzeigt. Elegant, helles Kirschbouquet, wunderbar zu Fleischgerichten.*

**Prosecco Frizzante di Valdobbiandene, DOCG** **11,90 €**

*Ein harmonischer Prosecco, der bei ca. 8 Grad getrunken werden sollte.*

**Grappa Sorti Zeni** **32,90 €**

*Ein ausgezeichnet strukturierter, eleganter Wein, der hauptsächlich aus nachgereiften Weißburgundertrauben und einer geringen Menge an Rheinriesling hergestellt wird. Sein Duft ist intensiv, elegant, weich, mit dezenter Note von Trockenfrüchten und Vanille.*

## Kampanien

**Falanghina IGT Campania 2020** **16,80 €**

*Falanghina ist eine sehr alte Rebsorte der Region. Ein Wein mit deutlich mineralischen und kräutrigen Noten, leicht pikant, ideal zu Spaghetti con Vongole oder Meeresfrüchten.*

## **Sardinien**

**Nero Sardo Cannonau DOC 2018** **14,80 €**

*Cantina di Mogoro, 100 % Cannonau Traube. Trocken, voller Körper, langer Abgang. Gut zu rotem Fleisch oder Pecorino Käse.*

**Vermentino di Sardegna, DOC Manzanille, 2021, Gabbas** **16,80 €**

*Der Vermentino Manzanile di Sardegna DOC von der historischen Kellerei Gabbas ist ein außergewöhnlicher Vermentino-Wein. In der Nase fruchtige und blumige Düfte mit zarten mediterranen Nuancen und einer leicht rauchigen Mineralität. Am Gaumen überrascht er durch seine Frische und Würze. Die Mineralität liegt gleich auf der Zunge, zusammen mit einer herrlichen Frische.*

## **Sizilien**

**Regaleali Bianco DOC 2021** **16,80 €**

*Aus den sizilianischen Rebsorten Inzolta, Catarrato und Grecanicio produzierter Wein. Ein angenehm weicher, intensiver Wein mit dem Duft von Apfel, Pfirsich und Pampelmuse.*

**Leone IGT, 2021, Tasca Almerita** **21,80 €**

*Aus ausschließlich autochthonen Rebsorten (Inzolia, Cataratto und Grecanico) produzierter Basiswein.*

**Nero d'Avola, Rosso Sicilia DOC 2020, Morgante** **14,20 €**

*Wenn man den einschlägigen Weinführern Glauben schenken darf, der beste Nero d'Avola in dieser Preiskategorie.*

## **Toskana**

**Chianti Classico 2018, Agr. Querciabella DOCG** **27,80 €**

*Querciabella ist nach wie vor eines der wenigen Weingüter, bei denen die Nachfrage regelmäßig das Angebot übersteigt); Dieser Chianti ist weich und rund. Er eignet sich zu hellem Fleisch, gegrilltem Gemüse, Risotto mit Pilzen und kräftigen Käsesorten.*

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poliziano, 2019** **27,80 €**

*Das Bukett erinnert an kleine, saftige Kirschen, ein wenig Johannisbeere und Cranberry; mit balsamischer Würze und guter Länge. Zu Lamm, Rind, Kalb, Wild und dunklem Geflügel sowie zu reifem, mildem Käse.*

**Poggio Torto IGT, 2016, Tenuta Fanti**

**13,20 €**

*Poggio Torto aus überwiegend Sangiovese und Merlot, ein runder, geschmeidiger Rosso. Intensiv in Duft und Geschmack, mit leicht vanilligen Aromen, sanftem Tannin und gefälliger Säure. Ein exzellenter Begleiter typischer toskanischer Grillgerichte.*

**Abruzzen**

**Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli DOC, 2019**

**14,80 €**

*Ein klassischer Montepulciano d'Abruzzo, betont frisch und nicht zu schwer. Kleine rote Beeren, würzig, harmonisch und rund im Geschmack. Sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Lamm oder Käse.*

**Apulien**

**Primitivo di Salento IGT, 2022, Piluna, Castello Monaci**

**13,90 €**

*Purpurrot. Bukett von reifen Trauben mit Pfeffer- und Vanillenoten; mit einem Duft von mediterraner Macchia. Körperreich, gut strukturiert und weich im Geschmack, langanhaltend im Abgang. Passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, zu Wild und gereiftem Käse.*

**Primitivo Felling I Monili Tarantino 2022**

**13,50 €**

*Mit kräftigen Aromen von Kirsche, Brombeeren und Pflaume hält er nicht hinter dem Berg. Wer üppige, weiche Weine mag, bekommt hier für wenig Geld viel geboten.*

**Piemont**

**Dolcetto d'Alba DOC Pio Cesare 2019**

**17,80 €**

*Vielschichtiger Dolcetto mit nachhaltigem Geschmack. Passt gut zu hellem Fleisch und Pasta.*

**Barbaresco DOCG Galina 2017**

**36,20 €**

*Intensives Granatrot. In der Nase feine Aromen von reifen roten Beeren, fein nach Gewürzen und Veilchen, zart nach Kirsche und kandierten Orangenesten. Am Gaumen ausgewogen und komplex, elegant und kräftig, umhüllendes Tannin, feine Säurestruktur, ausgezeichnete Länge am Gaumen und im Abgang.*

*Der exquisite Geschmack dieses Rotweines entstand über den Zeitraum von rund zwei Jahren in bester französischer Eiche. Dieser Wein ist ein hervorragender Alleinunterhalter,*

*doch am besten entfaltet er seine Persönlichkeit im Zusammenspiel mit Rind, Wild, Grillfleisch und Käse.*

**Barbera D'Alba DOC 2020, Pio Cesare** 25,80 €

**Grappa Elisi Berta** 39,20 €

*Grappa Elisi aus der Destillerie Berta, aus 50% Barbera d'Asti, 25% Nebbiolo da Barolo und 25% Cabernet. Ergebnis von sorgfältiger Auswahl sehr guter Grappas, die in den letzten zehn Jahren hergestellt und in Eichenholzfässern gereift sind. Die Kombination der verschiedenen Jahrgänge und Rebsorten gibt ihm Eleganz und Komplexität: Leuchtend bernsteinfarben, intensives Aprikosenbukett, exotische Früchte, gebrannte Mandeln und Vanille. Im Gaumen sehr mild und geschmeidig, mit intensiver Fruchtigkeit und langem, warmen Nachhall.*

## **Frankreich**

### **Côtes de Provence**

**Rosé Verdarail, Salettes, 2022, IGP Mont Caume, Chateau Salettes** 13,80 €

*Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Cinsault, Syrah. Ein Roséwein mit feinem floralen Duft.*

**Mas de Cadenet, AOC, Côtes d. Prov. Blanc 2022** 15,90 €

*Der kristallfarbene Wein hat Aromen von Zitrusfrüchten und Williamsbirne; frischer, langer Abgang. Besonders gut zu Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel.*

**La Martinelle, Côtes du Ventoux, AOC, 2017** 14,80 €

*Empfehlung der Zeitschrift 'Feinschmecker': Sehr saftiger, samtiger Roter mit sanften Tanninen, der dank des holzfreien Ausbaus seine köstliche Beerenfrucht hervorkehrt. Der Wein erhielt von der Expertenjury zusätzlich das Prädikat 'Best Buy.'*

**Rosé Cotes de Provence, Domaine du Paternel, AOC, 2022** 18,20 €

### **Côtes du Rhone**

**Cairanne AOP Vieilles Vignes rouge 2022, Domaine Berthet-Rayne** 18,50 €

*Die Rebstöcke sind 30 – 60 Jahre alt und weisen die gebietstypische Mischung auf: 65% Grenache für den Vacqueyras, 75% Grenache für den Gigondas, der Rest verteilt sich auf Syrah und Mourvèdre. Die Erntemengen sind gering und liegen mit 30 hl/ha beim*

*Vacqueyras noch unter den gesetzlich ohnehin schon geringen Höchstgrenzen von 35 hl/ha. Der Vacqueyras fällt ein wenig rustikaler aus mit deutlich ausgeprägten Kräuternoten.*

**Domaine La Bouissiere Gigondas rouge, 2020** **29,50 €**

*THIERRY FARAVELs GIGONDAS ist eine ernsthafte Alternative zu den erheblich teureren Weinen der Appellation Chateauneuf du Pape, die ja die gleiche Rebsortenmischung von Grenache und Syrah aufweisen.*

## **Loire**

**Sancerre blanc Millésia, 2022, Domaine Serge Laporte** **19,80 €**

*Serge Laportes Sancerre besitzt viel Substanz, ist sehr rund und hat Schmelz. Die sauvignontypischen grünen Noten sind relativ dezent; im Vordergrund stehen die Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Kräutern. Der Wein bietet sich als Begleiter von frischem Ziegenkäse, Austern und Fischgerichten an.*

## **Deutschland**

### **Pfalz**

**Chardonnay vom Muschelkalk, 2023, Weingut Wolf Birkenweiler** **13,90 €**

*Südländische Aromen zu Fisch und hellem Fleisch.*

**Chardonnay 2021, Bassermann-Jordan** **18,90 €**

*Ein eleganter Chardonnay mit guter Struktur, kräftig, mit einem feinfruchtigem Bukett, mit einem Hauch von Exotik (Banane, Zitrus).*

**Sauvignon blanc trocken 2021 Bassermann-Jordan** **17,80 €**

*Ein junger, spritziger Wein, der hervorragend in die leichte Küche, zu Pasta, Fischgerichten (z.B. gedünstet mit Fenchel) passt.*

**Sauvignon blanc trocken 2020, Philipp Kuhn** **19,80 €**

*Duftet verführerisch nach Stachelbeere, frischer Minze, Zitronengras und exotischen Früchten. Ein Sauvignon mit intensivem Nachklang. Er passt hervorragend zu vielerlei Vorspeisen und leichteren, auch asiatischen und exotischen Gerichten.*

**Grauer Burgunder trocken 2022 Bassermann-Jordan** 15,80 €

In der Nase zeigt sich der Graue Burgunder kräutrig mit gelbem Steinobst und grüner Banane. Auf der Zunge eine schöne Säure gepaart mit feiner Mineralität und zartem Schmelz. Im Abgang spritzig und packend. Der Graue Burgunder passt sehr gut zu hellem Fleisch wie Kalb oder Geflügel aber auch zu geschmortem Gemüse und deftigen Eintöpfen.

**Weisser Burgunder 2022, Philipp Kuhn** 15,20 €

**Freistil (Muskateller), 2023, Philipp Kuhn** 15,80 €

**Grauburgunder trocken 2022, Weingut R. Rinck** 11,90 €

*Ein frisch und saftiger Grauburgunder, gepaart mit einer sehr harmonischen Säure. Er ist ein wunderbar vielseitiger Essensbegleiter und passt hervorragend zu sommerlichen Salaten, hellem Fleisch oder zur Grillparty mit Freunden!*

**Weisser Burgunder vom Kalkstein, 2021, Weingut Wolf Birkweiler** 13,90 €

*Ein fruchtbetonter Weißburgunder, trocken mit feinwürzigen mineralischen Noten und guter Substanz. Ein Weißburgunder der mit seiner unkomplizierten mit Art für viel Trinkspass sorgt.*

**Weisser Burgunder No 3 „Kalkmergel“, 2021, Arnold** 12,30 €

*Weicher Weisswein, helle Früchte, insbesondere Birne und Pfirsich, herausragender Speisenbegleiter, außergewöhnliches Preis-Qualitäts-Verhältnis.*

**Crémant Brut 2020, Flaschengärung, Weingut Jülg** 17,90 €

*In der Nase finden sich feine Aromen von Stachelbeere, reifer Apfel, sowie ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen ist der Crémant cremig aber trotzdem feinperlig mit seinem angenehmen Mousseux. Im Finale zeigt er sich langanhaltend und erfrischt im Geschmack mit seiner zarten Art.*

**Crémant Rosé, Brut 2020, Flaschengärung, Weingut Jülg** 17,90 €

*Der Rosé ist ein elegantes Rebsortencuvée aus Spätburgunder und Schwarzriesling. Die feine Lachsfarben erleuchten hell im Glas mit erdbeerrotten Reflexen. In der Nase nimmt man die fruchtig frischen Aromen von reifen Himbeeren und Johannisbeeren wahr. Das Mousseux ist weich und feingliedrig, und der Nachhall bietet einen langanhaltenden, prickelnden Genuss.*

## **Baden Württemberg**

**Rosé, Federschwing Cuvée (Iemb. Spätb.), 2022, Weingut Wachtstetter 13,80 €**

**Baden Crémant Reinecker, 0,375 l 11,80 €**

## **Franken**

**Silvaner QbA, Juliusspital 2021 (1 L) 16,20 €**

*In der Nase Noten von Äpfeln und Grapefruit mit viel Kräuterwürze. Anregend und erfrischend mit lebendiger Säure*

## **Mosel**

**Riesling trocken QbA, Julius Treis 2020 (1 L Gutsabfüllung) 12,90 €**

*Mineralisch und filigran, dabei aber durchaus mit kraftvollen Nachhall. Ein idealer Moselwein.*

## **Rheinhessen**

**Grauburgunder 1L, Braunewell 2020 11,90 €**

*Grauburgunder mit zurückhaltender Säure und typischer Birnenfrucht.*

**Spätburgunder 1L, trocken, Braunewell, 2018 12,80**

*In der Nase frische, saftige Kirscharomen und konzentrierte Früchte. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieses Weins.*

**Crémant Rosé, Braunewell 17,90 €**

## **Österreich**

### **Niederösterreich/Kamptal**

**Weissburgunder, Langenlois Kalksand, 2023, Hiedler 14,50 €**

## Spanien

### Priorat/Monsat

**Rioja Letargo Tinto Crianza 2020** 12,80 €

*Ein preiswerter Rioja mit frischer und klarer Frucht. Der Geschmack ist reich, rund und breit mit langer Persistenz und Struktur.*

**Bodegas Arzuaga Navarro La Planta 2020** 14,20 €

*Unter dem Namen LA PLANTA wird eine Semcrianza aus 100% Tempranillo produziert, die sich als echter Gaumenschmeichler erweist. Frisches, beerenfruchtiges Bouquet, samtig und weich im Finale. Ideal zu verschiedenen Fleischgerichten.*

**Pago Florentino 2017, Bodegas Arzuaga Navarro** 19,80 €

*Ein reinsortiger Tempranillo vinifiziert, der Pago Florentino – ein ausgesprochen kräftiger Wein mit warmem Charakter. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in neuen Barriques überwiegend französischer Herkunft, um, wie der Hersteller sagt, ihm in allen Jahren eine identische Note zu verleihen. Dennoch finden seine Liebhaber, dass er in diesem Jahr etwas mehr Frische und Eleganz besitzt als gewöhnlich.*

**CALA No. 1, 2017, Bodegas Tinedo** 12,80 €

*Eine Cuvée von Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon, die nur im Zementtank ausgebaut wurde, beeindruckt mit einer für diese Preisklasse außergewöhnlichen Intensität, Klarheit und Tiefe, darüber hinaus mit einer Frucht, die an Erdbeere und Weichselkirsche erinnert.*

## Spirituosen und Portweine

**Sanddornlikör 0,5 l** 18,20 €

**Sanddornlikör 0,35 l** 13,90 €

**Limburger Birnenbrand, Klaus Käßler** 34,50 €

**Mirellenbrand, Klaus Käßler** 34,50 €

**Quittenbrand, Klaus Käßler** 34,50 €

**Himbeergeist, Klaus Käßler** 34,50 €