

# 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 2015** **48,00 €**

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

**Prosecco Valdobbiandene Sup. Spumante, DOCG Brut, Mass Bianchet** **14,50 €**

*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 2021** **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 Costa Molino 2022, Argiolas** **16,80 €**

*Feiner Duft nach Birne, Zitronen und Litschi. Im Geschmack trocken, frisch, fruchtig, gut strukturiert. Vielschichtige Fruchtaromen und Kräutern, intensiv und finessenreich. Langer Abgang. Er hat eine schöne, feine Säure, einfach perfekt als Wein für eine leichte Vorspeise oder zu Salaten und zu Antipasti di Mare oder Fisch- und Schalentiergerichten.*

## **Sizilien**

**Regaleali Bianco DOC 2022** **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 2021, Morgante** **14,20 €**

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

## **Toskana**

**Chianti Classico 2019, 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, 2020** **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.*

## **Piemont**

**Dolcetto d'Alba DOC Pio Cesare 2019** **17,80 €**

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

**Barbaresco DOCG Gallina 2017** **38,90 €**

*Intensives Granatrot. In der Nase feine Aromen von reifen roten Beeren, fein nach Gewürzen und Veilchen, zart nach Kirsche und kandierten Orangenzenen. 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, Pio Cesare, 2021** **25,80 €**

*Der Pio Cesare Barbera d'Alba DOC schimmert Rubinrot im Glas. Das Bukett erinnert unter anderem an Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, Vanille und Tabak. Am Gaumen mit beachtlicher Struktur, kraftvoll doch auch elegant. Es dominieren Kirschen, die mit einer schönen Süße ummantelt sind, dazu Himbeere, rote Johannisbeere und ein Hauch Schokolade. Insgesamt sehr schön ausbalanciert. Insbesondere zu Rind, Schwein, Geflügel oder gereiftem Käse ist dieser edle Rotwein eine echte Bereicherung.*

## **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**

#### **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, Côtes de Provence, AOC, 2023, Domaine du Paternel**

**18,20 €**

*Hocharomatisch und extrovertiert strömen feine Aromen aus dem Glas. Am Gaumen changierend zwischen leicht exotischen und an Blüten erinnernde Aromen. Saftig, unkompliziert, belebend und frisch. Ein typischer Provence Rosé von blaßrosa Farbe, der immer und jedem schmeckt., zuhause auf der Terrasse oder zur mediterranen Küche. Aus den Rebsorten Grenache und Cinsault gewonnen.*

### **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, 2019**

**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**

**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.*

**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.*

**Philip's Freistil, Muskateller, 2023, Philipp Kuhn**

**15,80 €**

*Gelber Muskateller & Goldmuskateller. Leicht, saftig. Grüne Äpfel, frisch gemähtes Heu, dezente Noten von Anis, Mango, etwas Stachelbeere. Verträgliche Säure. Passt gut zu Spargel, sommerlichen Vorspeisen oder leichten Sommergerichten.*

**Sauvignon Blanc, Tradition 2023, Philipp Kuhn**

**19,80 €**

*Stachelbeere, frische Minze, Kiwi, tropische Früchte. Saftig, würzig mit einem Hauch Feuerstein mit einem würzig feurigem Nachhall. Passt gut zu Fisch, exotischen aber auch asiatischen Gerichten.*

**Weißer Burgunder, Tradition, trocken 2023, Philipp Kuhn** **15,80 €**

*Moderner trockener Weißweintyp. Birne, Walnuss, ein Hauch süßer Melone. Milde frische Säure mit feiner Eleganz. Fisch oder Fleisch leicht gebraten und fein gewürzt.*

**RR Grauburgunder, trocken, 2023, Rinck** **11,90 €**

*In der Nase typisch Grauburgunder - Birne, Quitte, Ananas sowie frische Walnüsse. Am Gaumen ist er herrlich frisch und saftig, 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!*

**Chardonnay, trocken, 2023, Wolf** **13,90 €**

*Extraktreicher, cremiger und würziger Chardonnay. Als säurearmer Begleiter gut für weisses Fleisch oder würzige, italienische Küche.*

**Weisser Burgunder vom Kalkstein, 2023, Wolf** **13,90 €**

*Ein harmonischer, lebendiger Weisser Burgunder Kalkstein, der hervorragend zu Pasta, Kalbsgerichten und Kartoffelgratin passt.*

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

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

**Crémant Pfalz, Brut, Weingut Borell-Diehl, 2021** **17,20 €**

*Elegant und Präzise. Die klassische Flaschengärung, mehr als 18 Monate Hefelager und das Abtrennen der Hefe durch händisches Rütteln der Flaschen sind die Kriterien für diesen Crémant. Die Nase riecht zarte Aromen von Stachelbeere und reifem Apfel. Am Gaumen ist der Crémant brut gewohnt cremig, durch das lange Hefelager feinperlig mit tollem Mousseux. Ein kurzer Moment für einen langen Genuss!*

## **Baden Württemberg**

**Rosé, Federschwung Cuvée, 2023, Weingut Wachtstetter** **13,80 €**

*Cremig-schmelzig, Aromen von rotem Apfel, Zitrus Himbeere u. Erdbeere mit schöner Würze.*

## 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 2021 (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, Brut, Braunewell, 2021 18,20 €**

*Feine Perlage im Glas. In der Nase finden sich rote Früchte, saftige Erdbeeraromen und hefige Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen Erdbeeren & etwas Himbeere. Harmonisches Süße-Säure Spiel. Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!*

## Österreich

### Niederösterreich/Kamptal

**Weissburgunder, Langenlois Kalksand, 2023 Hiedler 16,80 €**

*Anregend, elegant. Duftet nach Feigen und zart gerösteten Mandeln, Lindenblüten, etwas Mandarine, im Hintergrund auch Limone; am Gaumen wunderbar geschmeidig, saftig und feinfruchtig, elegante Extraktsüße, Orangenbiskuit, wieder Limone, feine Nussaromatik mit langem Ausklang. Dieser Weißburgunder von alter Rebgenetik, wurzelt in kalkreichen, teils sandigen Lössböden. Sie prägen seine ruhig strömende Frucht und das zart nussige Aroma.*

## Spanien

### Priorat/Monsat

**Rioja Letargo Tinto Crianza 2020, Bodegas D. Mateos** 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 2019, 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

**Sanddornlikör 0,5 l** 15,20 €

**Sanddornlikör 0,35 l** 11,80 €

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

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

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

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