

VINOTHEK

Hinweis:

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

Italien

Südtirol/Veneto

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

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

Grappa Elisi **39,20 €**

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.

Sardinien

Costera Cannonau di Sardegna, DOC 2022 **16,80 €**

Dieser Rotwein ist rund, besitzt eine gute Struktur und eine ausgezeichnete Balance. In jungen Jahren offenbaren sich noch etwas merklicher die Tannine, die gut in den kraftvollen Wein eingebunden sind. Im Nachklang mit einer leicht bitteren Note. 8 bis 10 Monate reifte der Argiolas Costera Cannonau di Sardegna in kleinen Eichenfässern. Genießen Sie diesen Rotwein aus Sardinien bei einer Trinktemperatur von 15 bis 18 Grad. Der intensiv rubinrote Wein mit seinem orangefarbenen Schimmer ist ein idealer Begleiter von gebratenem Fleisch (besonders zu Lamm), aber auch eine gute Wahl zu herzhaften Pasta-Gerichten oder zu mittel- oder langgereiftem sardischen Pecorino. Tipp: Auf Sardinien wird dieser Rotwein auch gekühlt serviert, etwa zu gegrilltem Fisch oder zu Meeresfrüchten.

Sizilien

Regaleali Bianco DOC 2024 **17,80 €**

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

Nero d'Avola, Rosso Sicilia DOC 2022, Morgante **14,80 €**

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

Toskana

Chianti Classico 2022, Agr. Querciabella DOCG **29,50 €**

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, 2021 **28,80 €**

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.

Chianti Colli Senesi, DocG 2021, Poliziano **15,90 €**

In der Nase feinsinniger Duft nach roten Früchten, Veilchen und Kirschen. Ein schmackhaftes rundes Aromaspiel mit weicher Gerbsäure. Ein toller Chianti aus den Hügeln südlich von Siena. Damit bringt Ihnen Poliziano die Toskana nach Hause. Idealer Speisenbegleiter zur Pasta Carbonara, Lasagne oder einem Pot-au-feu mit Pute, Paprika und Fenchelgemüse.

Apulien

Primitivo I Monili Tarantino, 2022, Fellingine **13,90 €**

Der I Monili Primitivo Tarantino von Fellingine kommt in dunklem Violett ins Glas. Im Bukett finden wir Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Eukalyptus. Am Gaumen harmonisch, mit der frischen Frucht des Buketts und feinkörnigen Tanninen. Im Nachhall kühle Mineralnoten. Hervorragender Begleiter gut gewürzter Speisen.

Alberello Rosso Salento, 2020, Feline

14,00 €

Der Feline Alberello ist eine Cuvée aus Primitivo und Negroamaro. Ein Duo, das im Salento seit jeher perfekt harmoniert. Beide Sorten werden gekühlt im Edelstahltank ausgebaut. Das hält die Frucht frisch und den Stil leichtfüßig. Im Glas zeigt er rote Beeren, etwas Pflaume und eine mediterrane Würze. Alles angenehm klar und ohne Schwere. Weiche Tannine, feiner Trinkfluss und eine lebendige Säure bringen Balance. Ein unkomplizierter, aromatischer Rotwein. Dieser Rotwein Cuvée passt hervorragend zu mediterranen Soulfood Klassikern. Besonders gut zu Pasta. Zum Beispiel Orecciette alla Ortolana. Serviert wird er am besten bei 16–18 Grad.

Piemont

Barbera D'Alba, Pio Cesare, 2023

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..

Kampanien

Falaghina IGT Campania

18,20 €

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

Frankreich

Côtes de Provence

Rosé, Côtes de Provence, AOC, 2024, 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 2023, 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.

Côtes du Rhône Rouge „Muses“ AOP 2023, Domaine Berthet-Rayne **13,90 €**

Ein preisgünstiger, leichterer und hellfruchtiger Côtes du Rhône bildet den quantitativen Unterbau des Sortiments. Mit Beginn des Jahrgangs 2011 sind alle Weine der Domaine Berthet-Rayne als aus biologischem Anbau stammend zertifiziert.

Domaine La Bouissiere Vacqueyras Rouge, 2022 **27,50 €**

Die üppige und vielfältige Aromen-Palette erinnert an volle Beerenfrüchte. Dichter und kompakter Geschmack von frischen und knackigen Früchten, viel Schmelz und Kraft, langes frisch-fruchtiges Finale. Er wird bei weiterer Flaschenreife das feine Gleichgewicht seiner festen Tanninstruktur noch verfeinern.

Loire

Sancerre blanc Millésia, 2024, 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

Grauburgunder trocken 2024 Bassermann-Jordan **16,80 €**

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 2024, Bassermann-Jordan **19,80 €**

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

Sauvignon blanc trocken 2024 Bassermann-Jordan **19,80 €**

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

Weissburgunder, trocken 2024, Bassermann-Jordan **16,80 €**

Dieser Weißburgunder präsentiert sich als fruchtiger, leichter und unkomplizierter Wein, der mit seiner harmonischen Balance und seinem angenehmen Trinkfluss begeistert. In der Nase entfaltet sich ein einladendes Aromenspiel aus Birne, Apfel und weißem Pfirsich. Diese fruchtigen Noten verleihen dem Wein eine frische, charmante Leichtigkeit. Die fruchtige Aromatik wird von einer sanften Säure begleitet, die für eine erfrischende Lebendigkeit sorgt. Der Abgang ist rund und harmonisch – ein Wein, der Lust auf das nächste Glas macht. Dank seiner Vielseitigkeit passt dieser Weißburgunder perfekt zu leichten Gerichten, sommerlichen Salaten oder einfach solo an einem entspannten Abend.

Crémant Pfalz, Brut, Weingut Borell-Diehl, 2022 **17,80 €**

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!

Mosel

Riesling trocken QbA, Julius Treis 2024 (1 L Gutsabfüllung) **13,90 €**

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

Spanien

Priorat/Monsat

Pago Florentino 2020, 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.

Spirituosen

Sanddornlikör 0,5 l	15,20 €
Quittenbrand, Klaus Käßler	36,20 €
Williamsbirnenbrand, Klaus Käßler	35,00 €