

SCHAUMWEINE

Riesling Sekt extra brut vom Weingut Eymann aus der Pfalz (bio)

(0,75l zu 24,00 Euro)

>>> Durch das **lange Hefelager** hat dieser Sekt eine enorm **facettenreiche Struktur** bekommen: Erst dieser warme, dunkle, krustige Geruch ähnlich wie nach **frisch gebackenem Brot**. Und dann kommen die Aromen der Rebsorte: **Limone, Apfelschale, Pfirsich und Aprikose**.

>>> Das Weingut Eymann liegt in der Pfalz, ist von **Demeter** als **Bio-Betrieb** zertifiziert und macht richtig gute Weine. Und ein guter Wein ist nun mal die Grundlage für einen herausragenden Sekt. Die Trauben sind zu 100% Riesling und werden **sorgsam von Hand gelesen**. Die erste Gärung erfolgt spontan und im großen Doppelstück-Fass. Die anschließende, **traditionelle Flaschengärung** auf der Hefe dauert dann beim Riesling Sekt von Eymann 36 Monate.

Rosé Champagner von Bollinger

Cuvée: 62% Pinot noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier

(0,375l zu 47,00 Euro)

>>> **Bollinger**, einer der leider selten gewordenen **Familienbetriebe** in der Champagne. Hier läßt man sich noch Zeit bis die Grundweine richtig gereift sind, denn nur so können große Champagner mit dem einmaligen Bollinger Aroma entstehen. So auch beim Bollinger Rose den es erst seit einigen Jahren gibt. **Herrliche Eleganz, Reifetöne** gepaart mit **frischer Frucht**.

>>> Lassen wir uns doch von **Lily Bollinger** inspirieren:

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

Rosé Crémant de Bordeaux von Chateau Ferreyres

Cuvée: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

(0,75l zu 22,00 Euro)

>>> Mit **leuchtender, hellrosa Farbe** und einer leichten, **feinen Perlage** ist dieser Crémant der perfekte Aperitif. In der Nase haben wir eine üppige Beerenfrucht von **Himbeeren** und **Erdbeeren** sowie Brioche, am Gaumen ist er rund und charmant-duftig.

>>> Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand. Die Herstellung dieses Crémants erfolgt nach der Méthode traditionelle, also dem **klassischen Flaschengärverfahren**, er liegt mindestens **12 Monate auf der Feinhefe**, um seine vollen aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften zu entwickeln.

ALKOHOLFREI

Prickelnder Donauriesling von Loimer aus dem Kamptal (bio)

(0,75l zu 13,00 Euro)

>>> Zischt bereits beim Aufmachen, intensive Schaumbildung, **Traubenaroma** springt in die Nase, am Gaumen **cremig Mousseux**, frisch gepresste süße Trauben mit einem **Spritzer Limettensaft**, pikante Säure, **ausgesprochen erfrischend** mit langem, süßfruchtigem Abgang, ein herrlicher Aperitif.

WEISSWEINE

2019 Riesling Spätlese trocken „Carte blanche Edition“ - Würzgarten - von Heinz Nikolai aus dem Rheingau (0,75l zu 18,00 Euro)

>>> Aus der Lage **Hallgartener Würzgarten**, speziell abgefüllt für uns, Spontanvergoren & längere Lagerung auf der Hefe. Ein feinfruchtiger Riesling mit Aromen von **Apfel, Zitrone und Johannisbeere**. Spiel aus **Süße und Säure** und einer schönen **cremigen Würze**.

>>> Ein **echtes Familienweingut**, das sind die Nikolais in Erbach. Seit **1824** betreiben sie Weinbau im Rheingau – und das nun schon in fünfter und sechster Generation! Seit über 180 Jahren ist diese Familie in Erbach fest verwurzelt: Hier leben wir, hier arbeiten wir.

2019 „Unwooded“ Chardonnay Baboon Rock von La Petite Ferme aus Südafrika (0,75l zu 19,00 Euro)

>>> Ein einmaliges Beispiel für einen perfekten Chardonnay im **ungeholzten Stil**. Am Gaumen präsentiert er zunächst frische und knackige Nuancen von **Zitrone, Limette und grünem Apfel**, gefolgt von üppig **nussigen Anklängen** am hinteren Gaumen. Auch **florale Noten** entfalten sich im Hintergrund.

>>> Als eines der etwas **intimeren Weingüter** am Kap hat sich La Petite Ferme auf die Fahne geschrieben, seine Weine in **präziser Handarbeit** und künstlerisch herzustellen, immer mit Respekt und im **Einklang mit der Natur**. Die Trauben für diesen Chardonnay wachsen hoch oben in den Bergen und sind immer Übergriffen von Pavianen ausgesetzt. In manchen Jahren hat das Weingut bis zu 40% der Ernte an die Plagegeister verloren.

2019 Blauer Silvaner vom Nikolaushof in Rheinhessen (0,75l zu 16,00 Euro)

>>> Die Weine des Blauen Silvaners sind **rar** und **nur sehr schwer zu bekommen**, belohnen den Finder aber mit einem **dichten und komplexen Geschmack**, der entfernt an einen hochwertigen Grünen Veltliner oder an einen guten ungeholzten Chardonnay erinnert. Über seinen Ursprung und seine Herkunft existieren nur Vermutungen und Theorien. So soll er vermutlich im 17. Jahrhundert aus dem Donauraum nach Deutschland gelangt sein. Die Weine werden fast immer trocken ausgebaut und sind im Idealfall harmonisch mit einem **guten Säuregerüst** und mit einer **feincremigen Mineralität** ausgestattet.

>>> Es tut sich was in Gau-Algesheim: Das **Vater-Tochter-Team** Anika und Klaus Hattemer vom Nikolaushof wird sichtlich mutiger bei den Vinifikationen. Uns gefällt die Richtung, die das Weingut einschlägt, sehr. Ihr 2019er Blauer Silvaner zeigt Noten **getrockneter Früchte** und eine **unaufdringliche Säure**.

2018 Grauer Burgunder „Kalkmergel“ von Braunewell in Rheinhessen (0,75l zu 15,00 Euro)

>>> In der Nase ein feiner Duft nach **reifen Birnen, Kiwi und etwas Mirabelle, roten Früchten** mit dezent rauchigen Nuancen. Am Gaumen intensivieren sich die Aromen. Ein **kräftiger und frischer Grauburgunder** mit mächtig Druck und viel Saft im **leicht salzig-erdigen Abgang**.

>>> Sehr erfolgreiches Familienweingut mit 26 Hektar Rebfläche und Wurzeln bis in das Jahr 1655. Mehrfach ausgezeichnet u.a. zum **Jungwinzer des Jahres 2015/2016**, im Gault Millau WeinGuide und beim **Vinum Deutscher Rotweipreis**. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

ROTWEINE

2019 „On s'en Fish“

Cuvée: 85% Cinsault, 15% Carignan

von der Domaine Gardiés in Südfrankreich

(0,75l zu 22,00 Euro)

>>> Jean Gardiés aus dem südfranzösischem Roussillon hat mit diesem Weinetikett eine **Punktlandung** vollbracht. Es steht programmatisch für die **Kombination zwischen Rotwein und Fisch**. Diese Aussage dürfen die meisten Weinliebhaber mit großer Skepsis quittieren.

>>> Doch Gardiés überrascht hier mit einen **perfekt ausbalancierten, eleganten Rotweintyp** mit ultrafeinen Gerbstoffen. Eine vielschichtige dichte, **kühle dunkle Johannisbeer- und Waldbeerfrucht** im Duft, dazu treten Noten von **getrockneten Cranberries** und **Kräutern** auf. Geschmacklich kommt das wilde und kräutrig-würzige Roussillon mit katalanischem Einschlag zur Geltung, weshalb er nicht nur zu Fisch glänzen wird. Idealerweise sollte der Wein leicht gekühlt serviert werden.

2018 Chianti Colli Senesi „Barcaiolo“

von Podere della Bruciata in der Toskana

(0,75l zu 19,00 Euro)

>>> Der Chianti Barcaiolo entsteht zu **100% aus organisch angebauten Sangiovese Trauben** aus hochgelegenen Weingärten südöstlich von Siena. Nach der Spontanvergärung erfolgt der Ausbau des Chianti in Zement Tanks und für 3 Monate in großen Holzfässern aus Slawonischer Eiche. Keine Filtration, minimaler Einsatz von Schwefel.

>>> In der Nase zeigt der Chianti eine klassische **Kirschfrucht, Gewürze** und **getrocknete Kräuter**. Am Gaumen Süßkirsche, Johannisbeeren, Unterholz und einen Hauch Pflaume. Ein balancierter typischer und **kraftvoller Chianti** und ein feiner und eleganter Essenbegleiter.

2019 „La Petit Bouchon“

100% Merlot

von Florian Bouchon im Bordeaux

(0,75l zu 18,00 Euro)

>>> Le Petit Bouchon ist ein 100-prozentiger Merlot-Cuvée, wie ihn Florian Bouchon sich für den Jahrgang 2019 vorgestellt hat: ein **schwefelfreier Ausbau**, der den besten Geschmack der **Frucht** und des **Terroirs** zum Ausdruck bringt. Ein einzigartiger Tropfen, der alle Qualitäten dieser Rebsorte, die Frische des feuersteinhaltigen Bodens und ein sorgfältiges **Know-how im Weinkeller** offenbart.

>>> Florian Bouchon, ausgewiesener **Önologe**, hat dieses Weingut im Jahr 2015 übernommen und produziert seitdem seine Weine mit seinen jahrelangen, bei den Grand Maîtres von Frankreich bis Neuseeland gesammelten Erfahrungen. Das Anwesen liegt ca. 15 km südöstlich von Saint-Émilion, in der Gemeinde Pujols, mit einer Fläche von 31 ha.

2016 „Le Roi Boeuf“

Cuvée: 75% Merlot, 10% Cabernet Franc, 15% Tannat

von Lionel Osmin aus der Gascogne

(0,75l zu 24,00 Euro)

>>> Dieser Wein wurde von der **3-Sterne-Legende Michel Guérard** mit dem Haus Lionel Osmin kreiert. Le Roi Boeuf, so werden die robusten Rinder in der Gascogne bezeichnet, die frühestens nach drei Jahren geschlachtet werden dürfen. Da die Aufzucht durch andere, schnellerer Aufzuchten von Rindern, verdrängt wird, geht ein Teil der Verkaufserlöse an die Viehzüchter, um diese Methode zu unterstützen.

>>> Die Würze und die Kraft des Tannat, die Frucht des Merlot und die würzig-kräutrigen Eigenschaften des Cabernet Franc verschmelzen zu einer **perfekten Komposition**. Ein Rotwein mit **dunkler Farbe**, schönen Aromen **roter Früchte**, **Vanille** und vieler **Gewürze**.

SÜSSWEINE

2016 Riesling Kabinett feinherb von Gunderloch aus Rheinhessen

(0,75l zu 19,00 Euro)

>>> Der feinherbe Weißwein ist klassisch und präsentiert als einziger Kabinett der Gunderloch'schen Kollektion die sehr **typische Mineralik** der **rotliegenden Tonschieferböden** vom Nackenheimer Rothenberg und vom Niersteiner Pettenthal sowie Hipping. Die Rieslingfrucht ist harmonisch mit **edler zarter Säure** und **wunderbarer Finesse**.

>>> Das Weingut Gunderloch ist seit Generationen ein **Qualitätsvorreiter in Rheinhessen**, Carl Gunderloch war **Mitbegründer des VDP**. Es befindet sich aktuell in sechste und siebte Generation in Familienbesitz und wird nun von Sohn Johannes Hasselbach geführt, der viel frischen Wind und Dynamik in den Betrieb gebracht hat.

2018 Kerner Auslese „Veitsgrube“ von Klaus Böhme aus Saale-Unstrut

(0,5l zu 16,00 Euro)

>>> Am Gaumen zeigt sich der Wein recht säurebetont, gleichzeitig überzeugt der Kerner mit einem feinen Aroma fruchtiger Noten wie **Birne**, **grüner Apfel**, **Johannisbeere** und **Aprikose**. Hier tänzeln **Süße & Säure** miteinander.

>>> Das Familienweingut von Klaus Böhme und Ina Paris bewirtschaftet 12 Hektar Rebfläche. Im Unterschied zu fast allen anderen Weingütern der Region liegt der Fokus nur auf Wein.

2018 Gros Manseng „Lumera“ von der Domaine Rigal aus der Gascogne

(0,75l zu 17,00 Euro)

>>> Goldene Farbe. Intensives Bukett, in dem sich Noten von getrockneten Aprikosen und exotischen Früchten mischen. Am Gaumen sehr schön ausgewogen, mit Aromen von kandierten Früchten, Quitten, Feigen und Honig. Durch die feine Säure wirkt der Wein wunderbar erfrischend im Abgang.

ÜBERRASCHUNGS-WEINBEGLEITUNGS-PACKAGES

**Klein / zwei passende Weine zum Menü /
1 Weißwein & 1 Rotwein zu 26,00 Euro**

**Mittel / drei passende Weine zum Menü /
1 Schaumwein, 1 Weißwein, 1 Rotwein zu 38,00 Euro**

**Groß / vier passende Weine zum Menü /
1 Schaumwein, 1 Weißwein, 1 Rotwein, 1 Dessertwein zu 56,00 Euro**

NOCH MEHR ALKOHOLFREIES

Bouche Kombucha

> **Earlybird**

> **Lemondrop**

> **Melonbuzz**

(0,33l zu 3,60 Euro / 3er Set zum testen: 9,60 Euro)

>>> Bouche ist eine **junge Kombucha-Brauerei**, die im gemeinschaftlichen Atelier unseres **Künstlerkollektivs** in Berlin-Pankow entstanden ist. Heute sind wir stolz darauf, unsere **Leidenschaft für die Braukunst** endlich teilen zu können. Bei der Entwicklung unseres Kombuchas legen wir besonders viel Wert darauf, durch den Aufbau **unterschiedlicher Geschmacksprofile** eine einzigartige aromatische Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Wir mischen unserem Kombucha **keine industriell hergestellten Konzentrate** bei, sondern entwickeln unsere eigenen Starterkulturen, unterschiedliche Geschmacksrichtungen und neue Brautechniken.

>>> **EARLYBIRD**: kombiniert **Earl Grey-Tee**, **Bergamottenschale** und **Maulbeerbaumholz**, um ein Aroma zu erzeugen, das klar im Geschmack und mild an Säure ist. Mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten und verbranntem Zucker ist EARLYBIRD unsere Auffassung von saftigem, kalt gebrühtem Tee. Die erdige Holzigkeit des Maulbeerbaums bietet eine trockene Basis für eine überraschend bittere Fruchtigkeit und einen zusätzlichen Koffein-Kick.

>>> **LEMONDROP**: Dieser Kombucha ist nach der Hopfensorte benannt, mit der er gebraut wurde. Der **Lemondrop-Hopfen** als Hauptgeschmacksinhalt transportiert einen einzigartig **kräuterigen Charakter**. Die ausgeprägten **Frucht- und Zitrusnoten** verleihen diesem Bouche ihre unverwechselbar erfrischende Qualität. Lemondrop gleicht die subtile Säure der Kombucha-Kultur mit einem **weichen Holunderblüten-Aroma** und Kräuternoten von Hanf und Hopfen aus. Dieser Bouche hinterlässt das Gefühl eines guten Craftbeers.

>>> **MELONBUZZ**: Dieser Kombucha wurde nach der erfrischenden Mischung aus **Canteloupe-Melone** und **Szechuanpfeffer** benannt. Mit Noten von **Moschus** und **Zitruschalen** transportiert die Melone exotische Fruchtigkeit, der Pfeffer überrascht mit dezenter Schärfe. Abgerundet wird die lebhaftige Mischung durch die Säure unserer Kombucha-Basis. Dieser Bouche hinterlässt ein bitzelndes Gefühl auf der Zunge.