

Weinkarte

Offene Weißweine

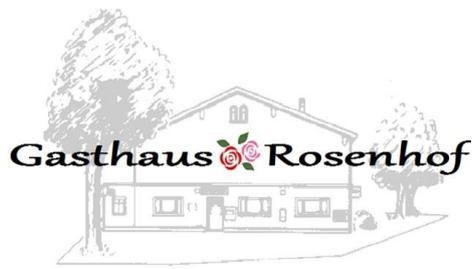
<i>Chardonnay Cantina di Custoza Italien</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Grauburgunder Weingut Steitz</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Riesling Matthias Gaul</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Blanc de Blanc Cotes de Gascogne</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Weißer Burgunder Steitz</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Garganega Cantina di Custoza</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Sauvignon Blanc Domaine la Prade</i>	0,2 l	5,00 €

Offene Roseweine

<i>Portugieser Weißherbst</i>		
<i>Deidesheimer Hofstück</i>	0,2 l	5,00 €

Offene Rotweine

<i>Merlot Cantina di Custoza</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Cabernet Sauvignon Cellier de Vicomtes</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Dornfelder Leiningerland</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Dornfelder Asselheimer Höllenpfad</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Montepulciano d`Abruzzen</i>	0,2 l	5,00 €
<i>Merlot Emilio Bordeaux</i>	0,2 l	5,00 €



Kleine Rebsortenkunde

Gutedel- erste Zeugen dieser Rebe finden sich in 5000 Jahre alten Grabmalereien in Ägypten. Die Phönizier trugen sie nach Europa. Sehr feinwürzige, leichte Zechweine.

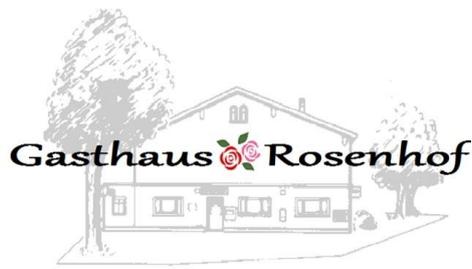
Sauvignon blanc- Französische Weißweinrebe die heute weltweit angebaut wird. In der Jugend erinnert das Bukett an frisch geschnittenes Gras und Kräuter.

Prosecco- alte norditalienische Rebsorte. Aus ihr wird klassisch Perlwein (Frizzante) oder auch Sekt (Spumante) hergestellt. Vollfruchtige Weine mit zartem Mandeltönen.

Riesling- 1430 wurde die Rebe erstmals urkundlich am Rhein erwähnt. Die Weine zeichnen sich mit einer eleganten feinrassigen Säure und zartem Pfirsichbukett aus.

Rivaner/Müller-Thurgau- 1882 züchtete Prof. Dr. Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau diese Sorte in Geisenheim. Milde Weine geeignet zum jugendlichen Verzehr.

Weißburgunder- Eine Mutation des Grauburgunders. Die Rebe ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Gefällige Weine mit zartem Bukett und elegantem Spiel.

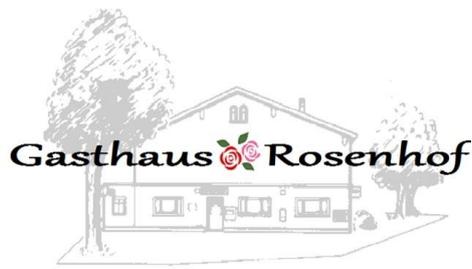


Dornfelder- 1955 in Weinsberg aus den Rebsorten Helfensteiner und Herold gezüchtet. Die Weine sind sehr farbintensiv und im Geschmack körperreich mit intensiver Frucht.

Merlot- Eine der klassischen Bordeauxreben. In Italien pflanzte man die erste 1880. Ein weiniger Duft in der Nase und ein milder Geschmack sind typisch für diese Weine.

Spätburgunder- Die Urheimat ist der Burgund in Frankreich. Ein fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren und ein vollmundiger Geschmack gehören zu diesen Weinen.

Tempranillo- Alte spanische Rebsorte. Beim genießen dieser Weine fällt die milde Säure auf, die begleitet wird von ein wenig Tannin, Kirsche und Brombeernuancen.



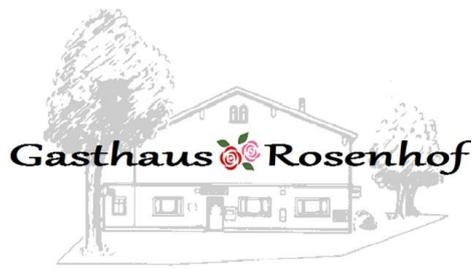
Weine

Ein bauchiges großes Glas zu einem Drittel mit Wein gefüllt, dessen herrliches Bouquet die Sinne verzaubert, Der Genuss von Wein wahrhaft ein ganzheitliches Erlebnis

Dornfelder- trocken mehr Frucht geht kaum. Was dieser Wein an saftigen Kirscharomen hervorzaubert, ist einfach großartig. Nicht zu vergessen die schöne Marzipannote, die dem ganzen erst die richtige Vollendung gibt.

Dornfelder- lieblich Dornfelder ist, wenn knackige Kirsche am Gaumen auf Zimt und Holunder trifft. Es kommt noch eine wunderbare Hintergrundsüße hinzu.

Merlot- trocken Johannisbeere, Hagebutte, Kirsche, da fügt sich leicht und beschwingt zusammen, was zusammen gehört.



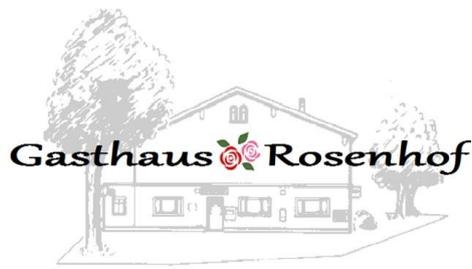
Portugieser- *Schöne Erdbeertöne in der Nase, auf der Zunge sehr zart, super zu Fleischgerichten und Käse.*

Trollinger- *Der Wein leuchtet hell rubinrot und duftet delikates nach Waldbeeren, Mandeln und Kirschen. Seine Frucht, die saftige Fülle und ausgewogene Art machen ihn zum idealen Begleiter von Nudelgerichten und Käse.*

Spätburgunder- *lieblich Ein lieblicher Spätburgunder aus Baden mit einer schmeichelnd, reifen Erdbeerfrucht.*

Chardonnay- *trocken Der hat Sonne getankt und gibt sie jetzt wohl dosiert und mit einnehmenden Charme wieder ab. Viel gelbe Frucht und ein Hauch gelber Blüten prägen seinen Duft. Ideal zu Fisch.*

Riesling- *trocken Dieser Wein vollbringt das Kunststück, die ganze Rieslingfrische von*



Aprikosen und Zitrusfrüchten auf eine ganz milde Art auf den Gaumen zu zaubern. Wunderbar zu Zander und Forelle.

Rivaner- halbtrocken *Einer nach Mandarinen duftender, fruchtiger, leichter Sommerwein mit üppiger Birnen- und Limonenfrucht, harmonischem Wesen und ganz feiner Hintergrundsüße. Mehr kann ein halbtrockener Weißwein nicht erreichen.*

Grauburgunder- halbtrocken *Dieser Wein zeichnet sich durch seine kraftvolle Art aus. Seine vollen vegetativen Aromen machen ihn zum Begleiter vieler Speisen*

Kerner Spätlese- lieblich *Goldgelb, fruchtbetonte Nase die an reifes helles Obst erinnert, am Gaumen sehr viel Tiefe und Länge, betonte Fruchtsüße mit langem Nachhall.*

Rivaner Kabinett- lieblich *Helles Gold im Glas, Aromen von Zitrus, Paprika und Rosenblüten in der Nase. Leicht, vielseitig und verspielt, betont fruchtsüßes Finale. Ideal zum Dessert.*