



IHRE WEINKARTE

BIOLAND - WEINGUT HÖFFLIN, BADEN

Das Weingut Matthias Höfflin auf dem Schambachhof liegt mitten im bezaubernden Schambachtal, einem paradiesischen Kleinod im Naturgarten Kaiserstuhl. Matthias Höfflin führt sein Weingut bereits in der zweiten Bio-Generation. Seit 1974 erzeugt der Bioland-Betrieb Weine, deren Charakter von der Natur geprägt ist. Das Weingut Höfflin setzt traditionelle Reben ein. Seine Kulturen sind den örtlichen Bedingungen angepasst. Die Trauben wachsen widerstandsfähig und gesund, ihr Aroma spiegelt den Boden und das Klima der Region wieder. Matthias Höfflin pflegt seine Rebflächen ganzheitlich. Im gesunden Weinberg bilden Boden, Flora und Fauna ein natürliches Gleichgewicht. Am Schambacher Hof gewährt man dem Wein mindestens ein Jahr zur Entfaltung - zahlreiche Auszeichnungen sprechen für sich. Matthias Höfflin schreibt eine Kolumne zum Thema Wein für die Zeitschrift „Die Bioküche“.

Sekt

Plopp prickelnder roter Traubensaft, 0,75 l 20,50 Euro
alkoholfrei aus Merlot und Monarch gekeltert,
fruchtig frisch mit intensiven Cassisnoten

Weißwein

2015er Caprice UNSER HAUSWEIN 0,75 l 22,50 Euro
Cuveé aus Johanniter, Chardonnay und Gewürz-
traminer, erfrischendes fruchtiges Bouquet

2013er Auxerrois- S Brentensaul Kabinett trocken 0,75 l 32,00 Euro
der sanftere Bruder des Weißburgunders, eine Kreuzung
aus Weißburgunder und Heunisch, verspielte Aromen-
vielfalt in der Nase, gelbe Früchte, Quitte, Honig und
Mandel

2011er Weißer Burgunder- S Prestige Wächtelberg 0,75 l 32,50 Euro
trocken, fruchtiges und exotisches Erlebnis mit
Nuancen von Walnuss, Honig und reifem Apfel



Rotwein

2014er Spätburgunder, UNSER HAUSWEIN 0,75 l 25,50 Euro
trocken, im Holzfass ausgebaut, hat ein leichtes Rubinrot mit blauen Nuancen, Aromen von roten Beeren und Früchten

2009er Spätburgunder Schambach 0,375 l 26,50 Euro
im Holzfass ausgebaut, hat ein leichtes rubinrot mit blauen Nuancen, Aromen von roten Beeren und Früchten

WEINGUT WILHELMSHOF, SIEBELDINGEN, PFALZ

Das Weingut Wilhelmshof hat hervorragende Voraussetzungen für deutsche Spitzenprodukte: Familie Roth, allesamt diplomierte Önologen, sammelte Erfahrungen in der ganzen Welt und besitzt 18ha Rebfläche in besten Lagen der Südpfalz. Wichtig ist der Familie die naturnahe Bearbeitung ihrer Weingärten. Kompost und Stroh, bodenlockernde Grünpflanzen, organischer Dünger, radikale Ausdünnung der vorhandenen Trauben sorgen für ausgezeichnete Qualitäten.

Weißwein

2014er Grauer Burgunder Kabinett 0,75 l 25,50 Euro
Fruchtbetonter Grauburgunder mit Noten von Birnen einem Hauch von Muskat. Im Hintergrund ein feiner Duft von eingelegter Ananas und Karamell im Abgang

2014er Weißburgunder Kabinett 0,75 l 25,50 Euro
Siebeldingen im Sonnenschein, trocken, weich, überraschende Beerenfrucht

Rosé

2016er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken 0,75 l 24,50 Euro
Feiner Duft nach Kirsche und Erdbeere, mit milder Säure und harmonischem Abgang.

Rotwein

2012er Wilhelmshof Rondo 0,75 l 26,50 Euro
Siebeldinger Königsgarten, Spätburgunder, Cabernet Dorsa



WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ

Die sanften Hügel am Rande des Pfälzer Waldes sind durch ihre geographische Lage, der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen ein Paradies für Reben. Seit über vier Jahrzehnten baut Familie Borell hier nun schon Wein an und die hier vorkommenden Bodenarten Buntsandstein, Löß-Lehm und Muschelkalk prägen maßgeblich den Charakter ihrer Weine.

Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Deshalb ist die sehr zeitintensive Handlese, bei der die Trauben je nach Reifegrad sortiert werden, für die Familie eine Selbstverständlichkeit.

Sekt

2016er Gio Secco trocken Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Frischer, fruchtiger Geschmack nach Blüten, Passionsfrucht und reifem Apfel. Im Finale eine prickelnde Explosion am Gaumen.	0,75 l	22,50 Euro
2014er Pinot Rose Brut Cuvée aus Spätburgunder und Weißem Burgunder	0,75 l	28,50 Euro
2015er Weißburgunder extra Brut Knackiger trockener Spitzensekt	0,75 l	28,50 Euro
2015er Chardonnay brut Perliger Hochgenuss	0,75 l	29,50 Euro
2014er Riesling extra trocken Lebendig, frisch und fruchtig	0,75 l	28,50 Euro

Weißwein

2016er Chardonnay Kabinett trocken Dieser Wein verströmt Noten von Honig, Blüten und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mit salziger Mineralität, feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall	0,75 l	26,50 Euro
2016er Grauer Burgunder Kabinett trocken Dieser Wein hat wunderbar fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Walnuss. Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm.	0,75 l	25,50 Euro
2016er Weißer Burgunder Kabinett trocken Ein duftiger, klassischer Pinot Blanc. Er besitzt eine hellgelbe Farbe, einen zarten Duft und eine feinrassige Säure.	0,75 l	25,50 Euro



2016er Auxxerois Kabinett trocken Erinnern Sie sich an den Duft einer frisch gemähten Blumenwiese? Fruchtiger Wein mit niedriger Säure.	0,75 l	25,50 Euro
2016er Riesling Kupperwolf trocken Aus einer unserer besten Rieslingparzellen Die knackig-rassige Säurestruktur zeigt eindrucksvoll den tiefgründigen Charakter dieses Weines. Fruchtiger Wein mit niedriger Säure.	0,75 l	34,50 Euro
2016er Grauer Burgunder Spätlese trocken Ein feinfruchtiges Burgunderbukett mit frischen Grapefruit- und Mandelnoten schmeichelt der Nase. Am Gaumen zeigt sich unser Grauburgunder mit einer cremig-fülligen Textur, eleganter Säurestruktur, viel Finesse und langem Nachhall.	0,75 l	32,50 Euro
2015er Chardonnay vom Muschelkalk trocken Ein herzhaft trockener, mit einer enormen inneren Dichte versehener erstklassiger Chardonnay. Die Böden Der Muschelkalk Parzellen verleihen diesem großen Wein Kraft und struktur. Das betörende Aroma strömt aus dem Glas direkt in die Nase und der Kopf sag sofort: mehr davon...	0,75 l	39,50 Euro
2015er Grauer Burgunder Alte Reben Spätlese trocken Saftige, feine Frucht mit Anklängen von Weinbergspfirsich und Aprikose. Trotz seiner dezenten Säure ist er am Gaumen vibrierend und mit einer mineralischen Frische ausgestattet die darauf wartet den neugierigen Gaumen zu beglücken.	0,75 l	32,50 Euro
2016er Gewürztraminer Kabinett Mildes feines Rosenaroma	0,75 l	24,50 Euro
2016er Rieslaner Auslese Rosa Grapefruit und Cassis. Wer kann da widerstehen? Dessertwein	0,75 l	34,50 Euro



Rotwein

2015er Spätburgunder trocken Eleganter dichter Körper, mit Aromen von reifen Waldbeeren	0,75 l	26,50 Euro
2015er Saint Laurent trocken Dieser Wein begeistert durch seinen Duft von vollreifen Kirschen. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern, Lakritze und frisch gestoßenem weißem Pfeffer	0,75 l	32,50 Euro
2015er Cabernet Sauvignon trocken Im wahrsten Sinne des Wortes ein Highlight was dem Weingut Borell-Diehl mit seinem 2012er Cabernet Sauvignon gelungen ist. Intensiv schwarzrot in der Farbe, Aromen von Cassis, Waldbeeren, Schokolade und Tabak sowie eine unglaubliche Konzentration an Geschmack mit maskulin anmutenden Tanninen. Ein Wein für Kenner.	0,75 l	32,50 Euro
2015er Jean Borell trocken Diese leckere Basicuvée zeigt eindrucksvoll eine markante Brombeer-Heidelbeer- und Cassisfrucht. Bestens eingebundenen kaum Spürbaren Holzeinsatz. Ein absolut harmonischer Wein, dessen Tannine hervorragend die dezente Säure und famose Frucht der eingesetzten Rebsorten umspielen.	0,75 l	34,50 Euro



WEINGUT KNIPSER, PFALZ

Das Weingut KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz. Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 40 Hektar. Das Weingut KNIPSER ist seit 1993 Mitglied im „VDP – Die Prädikatsweingüter“ und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums. Es ist mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift „VINUM“ sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ und Winzer des Jahres im „Gault Millau“ Weinguide.

Weißwein

2015er Gewürztraminer & Riesling selektive Handlese, traditionelle Cuvée die häufig nicht deklariert wird, von alters her geben die Kellermeister dem Gewürztraminer gerne eine gewisse Menge Riesling dazu, dadurch erlangt der Wein seine frische Säure wieder, aromatisch in Duft und Geschmack, dominiert aber weiterhin der Gewürztraminer mit seiner an Litschi und Rosenblüten erinnernden Art	0,75 l	32,50 Euro
--	---------------	-------------------

2009er Sauvignon Gris Auslese trocken und dezentes Aroma passt gut zu Fisch und hellem Fleisch	0,75 l	79,50 Euro
---	---------------	-------------------

Rotwein

2014er Gaudenz trocken, Cuvée aus Dornfelder und Cabernet, mit deutlichen Cassisnoten, reift 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern	0,75 l	32,50 Euro
---	---------------	-------------------



WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ, PFALZ, DEMETER

Die Winzerfamilie Birgit und Hansjörg Rebholz führt eine Familiengeschichte fort, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Seither und auch künftig wird weder angereichert noch entsäuert, weil beides den Charakter verdirbt. Die qualitativ hochwertigen Böden bilden die Grundlage. Die Früchte werden von Hand geerntet, dann, wenn die meisten ihre Ernte schon lange eingefahren haben. Die Weinberge werden seit 2005 nach ökologischen Richtlinien (Demeter) bewirtschaftet. Durch Verwendung von pflanzlichen Mitteln werden die Rebstöcke auf natürlichem Wege gestärkt und wirken so abhärtend, dass natürliche Ökosystem bewahrend und die Umwelt schonend.

Weißwein

2015er Riesling 0,75 l 34,50 Euro

Der strahlend goldgelbe Riesling punktet mit seinem verführerischen Duft von reifen Aprikosen, saftigen Pfirsichen sowie leckeren Citrusfrüchten. Die feine Mineralität bekommt der Weißwein durch seinen Bundstein-Boden.

2015er Weißer Burgunder 0,75 l 33,50 Euro

Erfahren Sie die Vielfalt tropischer Früchte, vor allem Noten von Maracuja, Papaya, Pampelmuse und Wassermelone, in einem Spiel von feinen Nuancen des Hibiskus

2015er Grauer Burgunder 0,75 l 34,50 Euro

intensive/ elegante Aromanuancen von Zitrusfrüchten in einem klassischen Spiel von Mandelblüte und Mandarine

2012er Birkweiler Riesling , Vom Rotliegenden 0,75 l 55,00 Euro

das Zusammenspiel von würzigen, mineralischen und teilweise rauchigen Aromen, die vom Rotschieferboden herkommen und den fruchtigen Steinobstaromen von der Rebsorte, einmalig spannend

2011er Kastanienbusch GG Riesling 0,75 l 89,00 Euro

fruchtige Vielfalt in der Blume, elegante Nuancen von Pfirsichen, Quitten, Aprikosen und reifen, saftigen Äpfeln, der etwas rauchige Abgang verleitet zum intensiven Harmonieren mit frischen Kräutern

Roséwein

2015er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken 0,75 l 29,50 Euro

Zart duftend und feinfruchtig ist dieser Wein ein toller Speisenbegleiter für die leichte Küche.



WEINGUT A. CHRISTMANN, PFALZ

Eines der besten Weingüter Deutschlands, in der 7. Generation bewirtschaftet. Die Familie Christmann legt größten Wert darauf, die authentischen Eigenheiten ihrer Weingärten so herauszuarbeiten, dass sie „schmeckbar“ werden. Ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur, der Verzicht auf Insektizide, Herbizide und synthetische Fungizide, sind für die Familie selbstverständlich. Vor allem setzen Christmanns auf Handarbeit. Das Ergebnis kann man gleich hier schmecken.

Weißwein

2013er Weißer Burgunder	0,75 l	32,00 Euro
--------------------------------	---------------	-------------------

Der köstliche Duft nach Honigmelonen und Lychee steigt auf und verführt all deine Sinne! Die große Aromenvielfalt begleitet von pikanten Fruchtnuancen, macht diesen Weißburgunder zu einem kraftvollen und eleganten Tropfen.

Rotwein

2014er Spätburgunder VDP. Gutswein	0,75 l	35,50 Euro
---	---------------	-------------------

trocken, nach einem einjährigen Barriquelager in mehrfach belegten Fässern, ist dieser Wein nur zart vom Holz geprägt, ungeschönt und unfiltriert zeigt er die Pinot Noir typische Eleganz und Filigranität



WEINGUT FRIEDRICH BECKER, PFALZ

Das Weingut befüllt seine Flaschen seit 1973 und beklebte sie mit dem Füchschenetikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Für alte Freunde dieser Weine und inzwischen für viele Weinkenner in der Welt, steht dieses Label für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Insbesondere unsere Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was hierzulande erzeugt wird. Der Gault-Millau bewertet seine Leistung mit 4 von 5 möglichen Träubchen.

Roséwein

2016er „Petit Rose“ trocken

0,75 l

29,50 Euro

Das dunkle Lachsrosa des Petit Rosé weckt die Gedanken an fruchtige Himbeeren, die sich im Aroma des Weines mit Erdbeeren, Cassis und vollreifen Süßkirschen verbinden. Der erste Schluck ergänzt dieses fruchtige Gaumenspiel mit dezenten Noten fein säuerlicher Zitrone, die mit einem schlanken und unkomplizierten Körper erfrischt. Die leichte, feine Säure brilliert im Gesamtbild, das durch den lockeren und leichten Abgang mit einem Hauch von Fruchtigkeit komplettiert wird.

Rotwein

2015er Spätburgunder

0,75 l

34,50 Euro

Sagenhafte Balance und puristische Reinheit. Saftige Himbeeren und feinste florale Noten.

2014er Spätburgunder „B“

0,75 l

45,50 Euro

Im Glas blitzt der Spätburgunder B in einem klaren Rubinrot mit dunklen Reflexen. Der Wein hat einen feinen Duft von Waldbeeren, Tabak und Gewürzen. Der Körper wirkt kraftvoll und strukturiert mit feiner Röstaromatik.