

Unsere Weinauswahl



Weißwein

Classique Blanc	0,15l	6,-€
Sauvignon Blanc Chardonnay	0,75l	27,-€
IGT trocken La Grange Languedoc Frankreich		
Alkoholgehalt 12,5vol.% Säure 5,8g Restzucker 7,8g		
#Gemüse #Fisch #Pasta		

Diese herrliche Cuvée ist ein frischer Wein, welcher sich variabel für viele Anlässe eignet. Vom Weingut La Grange ausgebaut, umgarnt er mit seiner Verknüpfung der Aromen der Sauvignon-Frucht, von Kiwi und Stachelbeere mit den Apfel-, und Pfirsichnoten des Chardonnays. Zusätzlich nimmt jeder Schluck ein zauberndes Gaumenspiel mit animierend-zarter Süße ein, an die sich ein würziger Abgang anschließt.

Eins zu Eins	0,15l	7,-€
Grauburgunder	0,75l	33,-€
Kabinett trocken Weingut Diehl Pfalz Deutschland		
Alkoholgehalt 12,5vol.% Säure 5,6g Restzucker 7,1g		
#Gemüse #Geflügel #Lamm		

In der schönen Südpfalz konzentriert sich das Ehepaar Diehl ganz auf die Produktion sortenreiner Weine aus klassischen Pfälzer Rebsorten, die immer auch die Handschrift ihres jeweiligen Terroirs tragen. Das Ergebnis ist in diesem Fall ein authentischer, trockener Weißwein mit einer fein eingebundenen Säure. In der Nase zeigt er viel reife Birne und Anklänge von Parana. Am Gaumen ist er rund, weich und mit dichter Substanz – viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish.

Meissener Urgestein	0,15l	8,-€
Weißburgunder Scheurebe Riesling	1,0l	48,-€
QbA trocken Prinz zur Lippe Sachsen Deutschland		
Alkoholgehalt 11,5vol.% Säure 6,9g Restzucker 7,8g		
#Snacks #Käse #Wurst		

Vom ältesten und auch größtem Weingut Sachsens stammt diese vielseitig einsetzbare Cuvée. Der Wein duftet nach weißen Johannisbeeren, Bananen und Limetten. Am Gaumen wirkt er angenehm cremig. Das Aromenpotpourri von Apfelkompott, reifen Nektarinen, Bananen, Stachelbeeren und Aprikosen ist angenehm fruchtig und macht Lust auf mehr. Die Säure hält sich im Hintergrund. Ob zu leichten Speisen oder in geselliger Runde, ein absoluter Allrounder.

Roths Gut	0,15l	9,-€
Helios	0,75l	42,-€
QbA trocken Tim Strasser Sachsen Deutschland		
Alkoholgehalt 12,5vol.% Säure 6,9g Restzucker 2,8g		
#Fisch #Rind #Meeresfrüchte		

Der Helios, als eine Neuzüchtung aus dem Jahre 1973, hat sich mittlerweile unter den Weinen etabliert und seinen Platz gefunden. Vor allem seine prägnante und herzhaft frische Charakteristik prägen diesen Wein. Dies lässt sich zweifelsohne vom ersten bis zum letzten Schluck erkennen. Geradlinig und einnehmend empfindet er sich in der Nase. Aromen von Citrus, grünem Apfel und Stachelbeere kombinieren sich mit dezent herben Noten von Heu und Kräutern. Auch im Geschmack setzt sich dieses Empfinden fort. Der Wein besitzt einen kräftigen Körper, an dessen Anfang eine gute Säurestruktur steht. Diese wird durch seinen feurig würzigen Charakter moderat eingebunden. Eine 24-stündige Maischestandzeit sorgt mit der daraus resultierenden schwachen Gerbstoffeintragung für einen kräftigen Abgang.

Der kleine Schwarz	0,15l	10,-€
Riesling Weißburgunder Müller-Thurgau Scheurebe	0,75l	48,-€
QbA trocken Martin Schwarz Sachsen Deutschland		
Alkoholgehalt 12,0vol.% Säure 5,6g Restzucker 4,4g		
#Schwein #Geflügel #Fisch		

Seit 2002 baut der langjährige Kellermeister von Schloss Proschwitz, gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin, seine eigenen Weine aus. Auf 2,2ha, an der sächsischen Weinstraße auf einem Steilhang gelegen, werden fast ausschließlich Cuvées hergestellt und im Holzfass ausgebaut. Ein gelungenes Zusammenspiel der Rebsorten zeichnet auch diese Spitzencuvée aus. Die Nase ist deutlich vom Riesling geprägt, grüner Apfel und reife Birne. Im Mund ist er frisch und elegant. Eine lebendige Säure trägt den Wein und gibt ihm damit die nötige Spannung.

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Personal

Unsere Weinauswahl



Rotwein

Cal Y Canto Tinto	0,15l	6,-€	
Tempranillo Merlot Syrah	0,75l	27,-€	
TDC trocken López Mercier Kastilien Spanien			
Alkoholgehalt 13,0vol.% Säure 5,0g Restzucker 4,0g			#Geflügel #Lamm #Pasta

Diese Rotweincuvée der Bodega López Mercier, zugehörnd einer Familiengruppe der Top 10 Weingüter Spaniens, erscheint in einem brillanten Dunkelrot. Würzige, fruchtbetonte Noten von Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirsche sorgen auf der Zunge für einen saftig-frischen und runden Gesamteindruck mit mittlerem Körper. Würzige Aromen mit Anklängen von Tabak im Einklang mit roten Früchten bilden im Abgang ein rundes Finale.

Espiga Tinto	0,15l	7,-€	
Castelão Tinta Roriz Touriga Nacional Syrah Alicante Bouchet	0,75l	33,-€	
IGP trocken Quinta da Boavista Estremadura Portugal			
Alkoholgehalt 13,0vol.% Säure 5,6g Restzucker 7,4g			#Wild #Schwein #Rind

Die Quinta da Boavista liegt mitten in den Hügeln des Weinbaugebietes Lisboa, etwa 50 Kilometer nördlich von Lissabon. Die Nähe zum Atlantik bringt Feuchtigkeit und Wind. Der Boden besteht aus sandigem Ton. Er ist voll von versteinerten Meeresablagerungen und unmittelbar vor dem Gutshaus sind große, versteinerte Knochen eines Sauriers gefunden worden, die jetzt die Terrasse zieren. Der Espiga Tinto zeigt sich in einer mitteldichten, rubinroten Farbe. Das Bouquet dieses herrlichen Rotweins verwehnt mit Aromen von saftigen schwarzen Beeren sowie floralen Noten von Veilchen, abgerundet von einer Spur Minze und Lorbeer. Am Gaumen ist zunächst ein zart süßlicher Auftakt zu schmecken, bevor sich saftige Himbeeraromen dazu gesellen. Abgerundet wird die Cuvée von einem würzigen Nachhall. Espiga ist das portugiesische Wort für Ähre und deutet hier auf die Perfektion und Komplexität des Weines, ähnlich wie bei einer Ähre, hin.

Friedericke	0,15l	8,-€	
Dornfelder Spätburgunder	0,75l	37,-€	
QbA trocken Prinz zur Lippe Sachsen Deutschland			
Alkoholgehalt 12,0vol.% Säure 5,3g Restzucker 7,3g			#Steak #Antipasti #Käse

Von den Proschwitzer Weingärten oberhalb der Elbe hat man einen herrlichen Blick auf die Porzellanstadt Meißen, die Albrechtsburg und den Dom. Einst wuchsen in Proschwitz die Trauben für den sächsischen Messwein, heute vinifiziert das Weingut Schloss Proschwitz aus den hochwertigen Trauben der VDP-klassifizierten Lagen Weine von Spitzen-Qualität. Diese Cuvée, kreierte zu Ehren Friederike Prinzessin zur Lippe, ist eine fruchtige Komposition von roten Früchten, Holunder und einer fein würzigen Piment-Note. Dezent Tannine mit weicher Apfelsäure runden den Wein ab. Der am Gaumen verbleibende Eindruck erinnert an klassisches Dessert von Sauerkirschen und macht Lust auf laue Sommerabende.

Jessener Gorrenberg	0,15l	9,-€	
Schwarzriesling	0,75l	42,-€	
QbA trocken Weingut Hanke Sachsen Deutschland			
Alkoholgehalt 12,5vol.% Säure 4,1g Restzucker 0,2g			#Rind #Wild #Dessert

Vom nördlichsten Weingut Sachsens stammt dieser satte, schwere und tanninreiche Wein. Seit fast drei Jahrzehnten trägt das Weingut mit der Erfahrung von mehreren Generationen dazu bei, dass die Tradition des kultivierten Weinbaus in dieser Region, erhalten bleibt. Eine dezente Frucht im Ansatz ergänzt sich durch die trockenere aber dennoch ausgewogenen Noten im Geschmack und wird final im Abgang zu einem großen Ganzen verbunden. Ein Wein für die Freunde trockener Geschmacksregionen. Gepaart mit einer angenehmen Säure vollendet dieser Schwarzriesling nicht nur fleischige Gerichte, sondern kann in der Kombination mit einem süßen Geschmackspart durchaus neue Formen annehmen und sich spannend entwickeln.

Der Rote Schuh	0,15l	10,-€	
Dornfelder Dunkelfelder	0,75l	48,-€	
QbA trocken Weingut Schuh Sachsen Deutschland			
Alkoholgehalt 12,6vol.% Säure 5,6g Restzucker 5,3g			#Fleisch #Geflügel #Fisch

Seit 1990 baut das Weingut Schuh, mittlerweile in zweiter Generation, hervorragende Weine aus. Hauptsächlich auf Steillagen, wächst auch hier der Dunkelfelder, welcher in Deutschland auf lediglich ca. 280ha angebaut wird. In Sachsen ist das Weingut der einzige Produzent, welcher diese Rebsorte anbaut. Angenehm, genial und sanft ist diese spannende Kombination. In verführerisches Kirschrot gekleidet, betört sein Duft mit Aromen von herbem Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren, untermalt von einem Hauch Vanille und Leder. Geschmacklich kann man die dunkle Jostabeere erkennen, diese ist hauptsächlich aus Schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere entstanden. Er ist weder zu leicht noch zu kräftig, mit ausgewogenem, zarten Tannin und ein phänomenaler Begleiter zum Essen.

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Personal

Wein, Schaumwein & Champagner

Roséwein & Rotling

Am Nil	0,15l	7,-€
Dornfelder I Merlot	0,75l	33,-€
QbA I trocken I Weingut am Nil I Pfalz I Deutschland		
Alkoholgehalt 12,0vol.% I Säure 6,8g I Restzucker 8,4g		#Gemüse #Geflügel #Pasta

Am Nil - benannt nach der gleichnamigen historischen Einzellage des Weingutes, bedeutet für den Kellermeister "Leidenschaft in die Flasche bringen". Ein feiner Duft nach Walderdbeere und Weichselkirsche, gepaart mit einem Hauch von Himbeere, machen sein Bukett aus. Seine pfeffrige Würze belebt den Gaumen und trägt zu einem harmonischen Abgang mit Aromen von Hagebutte und Himbeere, aber auch Schlehe als Widerpart bei.

Pinkfein	0,15l	7,-€
Bacchus I Domina	0,75l	33,-€
QbA I feinherb I Weingut Zur Schwane I Franken I Deutschland		
Alkoholgehalt 11,5vol.% I Säure 6,3g I Restzucker 17,3g		#Fisch #Grill #Dessert

Das Weingut legt besonderen Wert auf selektive Weinlese und gesundes Traubengut. Erfrischend leicht, mit einem Hauch von Erdbeeren, Vanille und Eisbonbon – diese saftig feine Komposition macht den Rotling zu einem echten Allrounder. Nicht zu verwechseln mit einem Rosé-Wein, erhält er seine kräftig pinke Farbe aus der Melange von weißen Bacchus-Trauben mit der blauschwarzen der Domina-Rebe.

Sekt & Prosecco

Il Fresco	0,10l	8,-€
DOC Spumante I brut I Villa Sandi I Venetien I Italien	0,75l	56,-€
Alkoholgehalt 11,0vol.% I Säure 5,8g I Restzucker 12,0g		

Mehrfach zum Prosecco des Jahres gewählt! Er zeigt sich in einer strohgelben Farbe mit einer subtilen, feinen und seidigen Perlage. In der Nase und am Gaumen zeigen sich Aromen von frischen Äpfeln und Birnen sowie Cantaloupe-Melone. Im Mund wirkt er frisch und spritzig und weiß mit seinem perfekten Süße/Säure-Spiel zu überzeugen. Einfach ein grandioser, perfekt erzeugter Spumante, der sowohl als Aperitif als auch Begleiter leichter Speisen eine gute Figur macht.

“Cuvée Alexandra”	0,10l	9,-€
Elbling I Müller-Thurgau	0,75l	65,-€
Flaschengärung I brut I Prinz zur Lippe I Sachsen I Deutschland		
Alkoholgehalt 12,0vol.% I Säure 8,0g I Restzucker 25,0g		

Das Weinhaus Prinz zur Lippe lebt von junger Dynamik und der Leidenschaft zum Wein. Dieses Erfolgsrezept spiegelt sich auch hier wider. Mit Aromen von Quitte und Apfel ist dies ein frischer, temperamentvoller und feinperliger Sekt im Premiumbereich der Flaschengärungen. Die Kreation war ein Geburtstagsgeschenk von Dr. Georg Prinz zur Lippe an seine Ehefrau Prinzessin Alexandra zur Lippe und ist nahezu für alle Gelegenheiten eine ausgezeichnete Wahl.

Champagner

Nicolas Feuillatte Brut Réserve		
Pinot Noir I Pinot Meunier I Chardonnay	0,75l	115,-€
Alkoholgehalt 12,0vol.% I Säure 4,3g I Restzucker 9,3g		

Erst 1976 gegründet, gehört dieses Champagnerhaus zu den erfolgreichsten der Welt. Dies hängt unter anderem mit dem Chef-Kellermeister, David Hénault zusammen, welcher stets voller Ehrgeiz an neuen Cuvées und modernen Konzepten arbeitet. In der Nase offenbart sich ein perfektes Zusammentreffen der drei Rebsorten. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten und dem Aroma frischen Gebäcks.

Moët & Chandon Brut Impérial	0,375l	59,-€
Pinot Noir I Pinot Meunier I Chardonnay	0,75l	115,-€
Alkoholgehalt 12,0vol.% I Säure 5,8g I Restzucker 13,6g		

Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon und besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife.

Ruinart Rosé	0,375l	68,-€
Pinot Noir I Chardonnay	0,75l	135,-€
Alkoholgehalt 12,5vol.% I Säure 5,5g I Restzucker 9,0g		

45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18 % als Rotwein vinifiziert: so lautet das Geheimnis seiner delikaten Finesse. Doch zuerst besticht sein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Personal