

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt durchsichtiger und klarer :
 $5 \times 0,15L = 0,75L = \text{Flasche}$.

Weißweine servieren wir mit 3-5°C in **vorgekühlten Gläsern**. Dies erscheint am Anfang etwas zu kühl, läßt sich aber im Glas schnell regulieren. Rotweine servieren wir mit 16-18°C in nicht vorgekühlten Rotweingläsern.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant** bestellen (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

Die Weinkarte wird ständig aktualisiert. Es kann jedoch vorkommen, dass bestimmte Weine oder Jahrgänge ausgetrunken sind und kurzfristig durch **vergleichbare Folgejahre** ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam

W
E
I
N
K
A
R
T
E

Deutschland Weiß Mosel

- 6). Mosel **Weißburgunder** 2018
Weingut Heinrichshof Zeltingen
Peter und Ulrich Griebeler



Gault Millau 2019 : Es geht weiter aufwärts für den Heinrichshof – und wie! Nach der ersten Traube im vergangenen Jahr folgt nun der Sprung zur zweiten. Peter und Ulrich Griebeler haben den Betrieb 2014 in elfter Generation übernommen, auf sieben Hektar erweitert, und nun scheinen sich die beiden gefunden zu haben. Im Keller setzen sie auf den traditionellen Ausbau in großen Fässern aus Eichenholz. Der Fokus liegt auf trockenem Riesling. Die Handschrift der Winzer ist eine durchgängig dezente, fast diskrete Aromatik, die Weine sind alles andere als vordergründig. Diese Stilistik zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Kollektion.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Neu im Programm ab sofort

Deutschland Weiß Mosel

- 4). **Rivaner / Müller-Thurgau** 2017
Weingut Heinrichshof, Zeltingen



Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau züchtete einst die Rebsorte Müller-Thurgau, die heute in vielen Regionen Rivaner genannt wird. Die Gebrüder Griebeler haben damit den perfekten Sommerwein im Programm : dezent in der Säure, weich und saftig, dazu ein Duft nach Blumenwiese, aromatische Frische, und eine feine Würze mit etwas Muskatnuss im Abgang. Sauber und klar vinifiziert = perfekter Terrassenwein.

0,15L Glas im Restaurant	€4,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€20,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Weine enthalten Sulfite

Deutschland Weiß Mosel

- 7). Mosel **Riesling** 2016
Grans Fassian Mineralschiefer
Weingut Grans Fassian, VDP



Hier zeigt sich, wie großartig der Jahrgang 2016 an der Mosel gewesen ist - entgegen der Meinung vieler Theoretiker. In der Nase schon Riesling pur : reife gelbe Früchte, Birnen, Mirabellen, Pfirsich, aber auch Äpfel und Zitrusfrüchte. Im Mund wunderbar erfrischend mit perfekt ausbalancierter Säure, eleganter Mineralität und feiner Kräuterwürze. Wir finden : das ist der beste Mineralschiefer, den Gerhard Grans bisher gemacht hat ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Deutschland Weiß Nahe

- 13). **Merlot Blanc de Noir** 2018
Christian Bamberger
Bad Sobernheim



"Merlot ist weiß" - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder vom Kaiserstuhl der mit großem Abstand meistverkaufteste Wein in den Restaurants Fledermaus und WeinGalerie : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall. Unkompliziert & gut.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Deutschland Weiß Baden

- 17). Ihringer Winklerberg 2017
Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Gerhard Karle



Die Rebsorte Grauburgunder kann gut ausreifen, bringt säurearme und körper- und extraktreiche Weine hervor, die besonders gut zum Essen passen. Seinen Namen verdankt er der Farbe seiner Trauben, die im Stadium der Reife leicht blaurote Färbung mit einem Stich ins Graue aufweisen. Grauburgunder wächst besonders gut auf Lößterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigem Untergründen. Perfekt also für die Böden am Kaiserstuhl. Gerhard Karle liefert seine Weine seit 1984 in die Fledermaus und seit 1998 auch in die WeinGalerie. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelt mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelblich-süßlichen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist sehr dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Deutschland Weiß Pfalz

- 22). Königsbacher Reiterpfad 2017
Scheurebe lieblich
Weingut Hammer-Sommer



Eine ansprechende Süße und eine gute Struktur zeichnen diesen lieblichen Weißwein von Hammer-Sommer aus. Geschmeidig und charmant gibt er sich am Gaumen, leicht und frisch mit typischer Cassisnote und frischer Ananasfrucht. Ein unkomplizierter Schoppenwein aus der Pfalz.

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>1,0L Flasche im Restaurant</u>	<u>€24,50</u>
1,0 L Flasche außer Haus	€6,50
12er Karton außer Haus	€70,20

Italien Weiß

- 25). **Abruzzen**
Villa Chiara Trebbiano d Abruzzo D.O.P.
Trebbiano 2017
Barone die Valforte



Hellgelb, brillant und klar, Duft nach grünem Apfel und frischer Quitte, gut ausbalanciertes Säurespiel, herrlich leicht und erfrischend. Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Trauben werden entrappt, gemahlen und sofort in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, die Säurestruktur bleibt erhalten.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Neu im Programm ab sofort

Italien Weiß

- 28). **Piemont**
Favorita 2016
Azienda Agricola Mario Giribaldi



Strohgelbe Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen, zart und leicht. Verschiedene fruchtig-würzige Noten von Ginsterblüten und Salbei in der Nase, im Mund angenehm frisch mit dezenter leichter Säure, exotischen Früchten, goldenem Apfel und Pfirsich, weich und saftig. Diese Favorita kommt aus dem Gebiet von Rodello im Piemont. Die hügeligen Weinberge liegen 390 Meter über dem Meeresspiegel überwiegend in Südost-Ausrichtung. Die Trauben werden direkt nach der Lese für 24 Stunden runtergekühlt um die Frische zu erhalten. Danach erfolgt eine sanfte Pressung und eine temperaturkontrollierte Gärung bei 12-13°C, gefolgt von 80 Tagen auf der Hefe. Das gibt dem Weine neben der Frische eine angenehme cremige Note. Das Weingut arbeitet 100% biologisch und ist biozertifiziert.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Neu im Programm ab Anfang März 2019

Weine enthalten Sulfite

Frankreich Weiß

33). Gascogne

Java Blanc 2016

Clombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc

Domaine Chiroulet



Philippe Fézas führt das Weingut in der 6. Generation mit viel Leidenschaft und ist bekannt als der „Weinkünstler der Gascogne“. Mit seinen Weinen Java Blanc und Java Rosé produziert er zwei Sommerweine par Excellence : frisch und knackig, fruchtig und saftig, die perfekten Weine für die Terrasse und die Grillparty mit Freunden ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Weiß

37). Provence

Chardonnay 2016

Domaine des Masques



Helles Gelb mit schönen goldenen Reflexen, deutliche Präsenz von Zitrusfrüchten und Früchten mit hellem Fruchtfleisch Pfirsich, Apfel, Birne und Ananas. Absolut ausgewogen und angenehm. Weinberge und Weingut liegen auf dem Plateau Cengle, geschützt von der Bergkette Sainte-Victoire, mit einem überwältigenden Panoramablick. Abgelegen vom Rest der Welt und 550m über dem Meeresspiegel sind hier Chardonnay-Profis am Werk, die frische und aromatische Weine in Bestform erzeugen.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Neu im Programm ab sofort

Weine enthalten Sulfite



Frankreich Weiß

38). Loire

Sauvignon-blanc 2018

Raphael Midoir



Raphael Midoir führt das Weingut in 5. Generation und produziert hier lupenreine Sauvignons mit genialem Preis-Leistungs-Verhältnis. In der Nase Stachelbeere, Holunderblüten, Grapefruit, Pfirsich. Im Mund frisch, saftig und dezent mineralisch. Dazu etwas Feuerstein, wie bei einem Pouilly-Fumé. Ein großartiger Weine zu Meeresfrüchten, Fisch, Ziegenkäse, Salaten und dezenten Currygerichten.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Neu im Programm ab Anfang März 2019

Neuseeland Weißwein

Marlborough

55). Sauvignon blanc 2017

Villa Maria



Die besten und aromatischsten Sauvignons der Welt kommen aus Neuseeland : intensiv duftig mit einer Mischung aus Stachelbeere, Ananas und Passionsfrucht. Dazu grasig-grüne Noten und eine elegante Säure. Sehr konzentriert und genial. Der frische Jahrgang 2017 ist schön knackig in der Säure, erfrischend und anregend.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Chile Weißwein

Maule Valley

- 57). **Chardonnay** Grand Reserva 2017
Toro de Piedra Vina Requingua



Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille. Kein plump-fetter Chardonnay sondern 100% ausgewogen und gelungen.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
0,75L Flasche im Restaurant	€25,00
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Dessertwein glasweise

- 11). **Rheinhessen**

Messidor Beerenauslese

Riesling u.a.

Weingut Gunderloch



Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Feinwürzig, fruchtig mit Anklängen von Honig, Rosinen und dezenter Botrytis. Vollmundig aber nicht klebrig. Ideal in Kombination zu Käse, Pasteten oder fruchtigen Desserts.

0,15L Glas im Restaurant	€8,50
0,75L Flasche im Restaurant	€40,00
0,75L Flasche außer Haus	€22,50
6er Karton außer Haus	€121,50

Weine enthalten Sulfite

Deutschland Roséwein

Deutschland (Nahe)

- 61). **Cuvée Lichtblick** 2018
Dreierlei Cabernet : C-Cortis, C-Dorsa, C-Sauvignon
Christian Bamberger
Bad Sobernheim, Nahe



Himbeerfarben, kraftvoll, fruchtig, saftig und vollmundig, süßliche rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, sauber und erstklassig vinifiziert, 100% Sommer im Glas ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
0,75L Flasche im Restaurant	€23,50
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Deutschland Roséwein

Deutschland (Baden)

- 60). Ihringer Fohrenberg 2017
Spätburgunder Weißherbst
Kabinett halbtrocken
Weingut Gerhard Karle



Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig, Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
0,75L Flasche im Restaurant	€18,50
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Deutschland Rotwein

Baden Kaiserstuhl

- 70). Ihringer Föhrenberg 2016
Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Gerhard Karle



Helles Rubinrot, feine süßliche Frucht, Duft nach Himbeeren, Erdbeeren & Veilchen, charmant

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

Frankreich Rotwein

80). Bordeaux

Château La Font du Jeu 2013
Merlot, Cab-Franc, Cab-Sauv
Côtes du Castillon



Schöne dunkle Farbe, in der Nase deutlich merlotgeprägt mit dunklen Waldfrüchten, Scharzkirsche und reifen Pflaumen. Dazu Veilchen, Leder und feine Würze. Sehr angenehmes Tannin, perfekt eingebunden, rund und elegant. Dieser Wein ist komplex und vielschichtig und trinkreif ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50

Frankreich Rotwein

Rhône

- 81). Côtes du Rhône 2016
Nicolas Boiron
Grenache, Syrah, Cinsault
Domaine Bosquet des Papes



Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm und Steak und Schmorgerichten aller Art. Der Jahrgang 2016 ist genial.

0,15L Glas im Restaurant	€5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50

Frankreich Rotwein

82). Languedoc

Foncalieu Latoque Reserve 2016
Cab-Sauvignon, Syrah, Malbec
Les Vignobles Fonvalieu



Farbe: dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen
Duft: intensives, vielschichtiges Bouquet von süß gereiften Schwarzen Johannisbeeren, dunkler Waldbeerkonfitüre, schwarzem Pfeffer und Backkakao Geschmack: aromatisch intensiv auch am Gaumen, vollmundig und zugleich unendlich sanft mit weichen Kakaonoten, dunkler Beerenfrucht und Anklängen von Karamell im langen Finale

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Italien Rotwein

Latium

- 76). **Syrah** 2014
Antico Ceppo



Saftig und intensiv kirschtig, mit einem Hauch von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und Schokolade. Anschmiegsam und weich im Tannin, durch die üppige Frucht fast süßlich wirkend - aber trocken ausgebaut !

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Italien Rotwein

Piemont

- 77). **Nebbiolo Langhe** 2016
Mauro Molino



Dieser reinsortige Nebbiolo wurde im großen Holzfass ausgebaut, rund 20 Prozent im Barrique. Der Wein zeigt eine betörende Nase von Pflaumen, Brombeeren, Sauerkirschen, Vanille, Kakao, Unterholz, Kräutern, Rosen und Veilchen. Am Gaumen stoffig, dicht, sehr schöne Frucht, zarte Würze, erdig, vielschichtig, muskulöse Eleganz, viel samtene Tannin, wunderbare frische Note und ein sehr langer Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€28,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€13,50
6er Karton außer Haus	€72,90

Weine enthalten Sulfite

Italien Rotwein

Apulien

- 74). **Primitivo** 2016
Terre di Campo Sasso



Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

Spanien Rot

Ribera del Duero

- 87). Bodegas Arzuaga
La Planta 2016
Tinto Fino (Tempranillo)



Die von Florentino Arzuaga Navarro 1987 gegründete Bodega gehört ohne Zweifel zu den Klassikern im Ribera del Duero. In unmittelbarer Nachbarschaft von Vega Sicilia, Abadia Retuerta und Finca Villacreces (also im Herzen der sogenannten Goldene Meile) befindet sich die Finca La Planta mit insgesamt 1500ha, davon sind 150ha mit Weinreben bepflanzt. Der Familienbetrieb hat sich kompromisslos der Qualität verschrieben. Nicht nur im Weinberg wird viel Aufwand betrieben, sondern auch im Weinkeller wird das Thema Barrique sehr feinfühlig und differenziert angegangen. Die überaus eleganten und konzentrierten Weine sprechen für sich. **Kirschiges dunkelrot** mit lilafarbenen Rändern, intensiver Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark, fleischig, intensiv und kräftig. 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Spanien Rot

Jumilla

89). Bodegas Juan Gil 4 Meses

Monastrell Alte Reben



Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeers liegt die Region Jumilla, die in der letzten Zeit für einige Überraschungen in der Weinwelt gesorgt hat. Die Weinberge liegen am Fuße von Bergen, die jeglichen mediterranen Einfluss abhalten. So ist das Klima vor allem trocken und geprägt von kontinentalen Temperaturextremen. Die exzellente Qualität erklärt sich durch kalkhaltige Böden die den wenigen Regen gut speichern können sowie durch die Höhenlage von 400 – 800 m des Plateaus, das dafür sorgt dass die Reben etwas kühler wachsen können. Wie in den benachbarten Weinregionen fokussiert man sich auch hier auf die Rebsorte Monastrell (Synonym: Mourvèdre), die hier über 80% der Rebfläche einnimmt und wie geschaffen ist für das warme und trockene Klima. Monastrell aus Jumilla gilt als der Beste in Spanien. Die Weine fallen dunkel fruchtig, würzig pfeffrig und mit kraftvollem aber geschliffenem Tanningertü aus. Hinzu kommt die Mineralität die die Struktur der Weine angenehm betont. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis. Dunkles und strahlendes Rot, intensiv fruchtig mit Kirschen und Brombeeren in der Nase, dazu schokoladige und würzige Noten, weiches und samtiges Tannin, sehr gut ausbalanciert

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

Chile Rot

Maule Valley (Mataquito)

90). Miguel Torres

Reserva de Pueblo 2014

100% Pais



In ihrer Heimat Spanien wurde die Rotweinrebe durch die Reblaus im 19. Jahrhundert so gut wie ausgerottet. Heute ist sie auf dem spanischen Festland überhaupt nicht mehr zu finden, lediglich auf den Kanarischen Inseln gibt es noch einen Bestand, der etwa 30 Hektar umfasst. In Chile hat die Pais noch große Bedeutung. Zwar geht die Rebfläche langsam zurück, aber noch immer sind gut 3.500 Hektar mit dieser Sorte bestockt. Pais gilt als Pinot Noir Südamerikas. Dieser Wein von Miguel Torres ist rubinrot, intensiv, süßlich-würzig und schmeckt nach reifen roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere. Im Abgang ist er weich und sanft.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Weine enthalten Sulfite



Südafrika Rot

91). Cape Moby Red 2015

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage



Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und ein Hauch balsamische Noten, sowie Gewürznelke. Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend.

Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz, Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt. Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug auf Preis und Leistung (aus La Gazette del Vino / Jan 2014).

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Südafrika Rot

137). Stark Conde Pinot Noir 2015

Pinot Noir



Der Postcards Series Pinot Noir wurde mit viel Fingerspitzengefühl im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Rauchfleisch, Kakao, Zeder, Tabak, Nelken, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr saftig, seidig, feine Frucht, zarte Würze, vielschichtig, sehr elegant und lange nachhallend.

Bedingt durch optimale geographische und klimatische Bedingungen des Jonkershoek-Tals in Stellenbosch hat sich Stark Condé auf den Anbau und die Vinifizierung von roten französischen Rebsorten spezialisiert, vorwiegend Cabernet Sauvignon, Syrah und Pinot Noir. Das Anwesen umfasst rund 240 Hektar, wobei "nur" 40 Hektar in Ertrag stehen, beim Großteil der Fläche handelt es sich um eine Mischvegetation. Der erste Jahrgang des Stark Condé Pinot Noir (1998) war von einem phänomenalen Erfolg gekrönt. John Platter sprach von einem Shooting Star. Mehrere Weine der Kollektion, haben die höchste Auszeichnung in Form von 5 Sternen erhalten.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50

Ungarn Rotwein

Szekszárd

95). **Merlot** 2016

Heimann



Viel Frische und viel Frucht – das zeichnet diesen Merlot aus. 10 Monate reift der Wein in großen Holzfässern. Die Nase zeigt dunkle Waldbeeren, feine Gewürze, Koriander und Veilchen. Im Mund präsentiert sich der Wein charmant und feinfruchtig. Gemacht für den Offenausschank in der ungarischen Top-Gastronomie in Budapest und drumherum. Zoltan Heimann war zu Recht Winzer des Jahres 2017.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
0,75L Flasche im Restaurant	€23,00
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

Australien Rot

South-Eastern Australia

92). Penfolds Estate 2015

Koonunga Hill

Shiraz & Cabernet-Sauvignon



Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Dieser Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon animiert durch einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt dem trotzdem ausreichend Struktur. Im Nachklang bleibt etwas Schokolade und schwarzer Pfeffer. Überzeugt Jahr für Jahr ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
0,75L Flasche im Restaurant	€25,00
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Libanon Rot

Bekaa-Ebene

93). Les Breteches 2014

Château Kefraya

**Cabernet-Sauvignon, Carignan
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsaut**



Bei einem Besuch auf dem Weingut glaubt man sich fast im Médoc, wenn man die Pinienallee von Kefraya hinauffährt und auf ein elegantes Anwesen blickt. Zur Weinverkostung wird frische Baguette serviert und im Hintergrund erklingen französische Chansons. Ein Restaurantbesuch ist ein absolutes Muss – einfach umwerfend gut und an den Wochenenden immer voll besetzt. Die Rotweine von Château Kefraya sind heute eine sorgfältige Mischung aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan und Grenache mit sehr gutem Reifepotential. Die Weinwirken mit ihrem Alkoholgehalt von rund 14% nie schwer oder alkoholisch. Sie zeichnen sich durch das ausgeglichene Verhältnis zwischen Frucht, Gerbstoff und Säure aus. Les Breteches ist rubinrot und klar. Der Wein duftet nach gekochten Früchten und Waldbeer-Marmelade, dunklen und reifen Kirschen. Der Wein ist sehr gut strukturiert und vollmundig, würzig und hat weiches und perfekt eingebundenes Tannin.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
0,75L Flasche im Restaurant	€25,00
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

Weine enthalten Sulfite