

### Neues in der WeinGalerie

Neue Telefonnummer

**02238 5408533**

Neue Homepage im April  
inkl. Onlinereservierungstool  
[www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

### Weinseminare 2019

**30. Juni** = Griechenland

**29. September** = Griechenland

**03. November** = Schwestern im Mittelmeer

### Ostern in der WeinGalerie

**Ostersonntag** : Brunch von 10-15 Uhr  
Abends geöffnet von 18-22 Uhr

**Ostermontag** : Brunch von 10-15 Uhr  
Abends geschlossen

### Gutscheine

bekommen Sie direkt hier  
im Restaurant oder über  
das Bestellformular auf  
unserer Homepage

### Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag von 10-15 Uhr  
**in der WeinGalerie**  
**für 26,50 Euro pro Person**

### Erster Mai

Brunch von 10-15 Uhr  
**in der WeinGalerie**  
**für 26,50 Euro pro Person**

### Weinseminar Neues Griechenland

Der Weinbau in Griechenland hat sich v.a. qualitativ rasant entwickelt und verteilt sich über das gesamte Festland mit Schwerpunkten in Makedonien (Norden) und dem Peloponnes (Süden). Auch auf den Inseln wird viel Wein produziert, der nicht mehr nur ausschließlich vor Ort getrunken wird. Neben den internationalen Rebsorten haben vor allem autochthone Sorten einen wichtigen Stellenwert : Assyrtiko, Mavroudi, Savatiano und Moschofilero sowie Xinomavro, Agiorgitiko, Bekaro und Kotsifali

**Sonntag 30. Juni 2019 von 16-18 Uhr**  
**WeinGalerie in Pulheim**  
**35 Euro p.P.**

### Catering

Seien Sie Gast auf ihrer eigenen Feier  
und überlassen Sie uns die Versorgung  
und den Service

[info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de)  
**Fon 02238 4785914**

### American Weeks

Typisch amerikanisch im Juni  
Burger, Fries und mehr  
**in der WeinGalerie**

# Apéritif-Empfehlungen

## Spumante Blanc de Blancs Millesimato 2018

### Borgo Molino – Terre Nardin

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€6,00

€25,00

€12,50

€67,50

Italienischer Schaumwein aus den besten Glera-Trauben der Colli Trevigiani. Strohgelb in der Farbe mit feiner Perlage, leicht fruchtig und blumig, harmonisch und erfrischend. Als Apéritif und zum Weitertrinken ...

## Spumante Rose Pink Cuvée Extra Dry

### Borgo Molino – Terre Nardin

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€6,00

€25,00

€12,50

€67,50

Hergestellt aus den Rebsorten Glera, Pinot Nero und Raboso, zart rosé, feinste Erdbeere und Himbeere mit floralem Spiel in der Nase. Dezentler Rosenduft. Wunderbar klar geschnitten und balanciert. Vielschichtig im Mund, aber immer fein und frisch bleibend.

## Lillet blanc mit

### Schweppes Wildberry

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...

## Aperol Spritz mit

### Spumante Blanc de Blancs

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Der Klassiker aus Italien : immer erfrischend und lecker fruchtigbitter. Bei uns mit Orange, Prosecco bzw. Spumante Blanc de Blancs, Sprudel und Eiswürfeln ...

## Vermouth de Forcalquier mit Tonic, Zitrone, Eis

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Vermouth de Forcalquier ist ein traditioneller Wermut auf Weißweinbasis, der mit einem Auszug aus mehr als fünfzehn in hochprozentigem, klarem Alkohol mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen aromatisiert wurde; darunter als namensgebende Hauptzutat natürlich das Wermutkraut, lat. Artemisia absinthium. Wein und Kräuterauszug werden behutsam vermählt und eine Weile zur Ruhe gelegt, damit sich alle Komponenten harmonisch miteinander verbinden. In der Nase vielschichtig und subtil zugleich, mit den typischen kräuterfrischen Aromen von Wermutkraut, Enzian und Gewürzen. Der Gaumen ist zunächst von den charakteristischen Wermutnoten bestimmt, erst nach und nach werden grasige und auch fruchtige Anklänge spürbar, sehr elegant, perfekte Balance von zarter Süße und den feinen Bitternoten der Kräuter mit delikatem Nachhall von Enzian und Gewürzen. Schmeckt sowohl pur als auch mit Tonic, Zitrone und Eis.

## Apéritif

Das Wort Apéritif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

Aperol Sprizz ohne Alkohol (0,2 l) <sup>4</sup>	€4,50
Hugo ohne Alkohol (0,2 l) <sup>6</sup>	€4,50
Aperol Sprizz mit Alkohol (0,2 l) <sup>4</sup>	€6,50
Hugo mit Alkohol (0,2 l) <sup>6</sup>	€6,50
Lillet Wildberry (0,2 l) <sup>3</sup>	€6,50
Vermouth mit Tonic (0,2 l) <sup>3</sup>	€6,50

Glas Spumante Blanc de Blancs (0,15 l)	€6,00
Glas Spumante Rosé Pink Cuvée (0,15 l)	€6,00
Glas Schloss Vaux Sekt Brut (0,1 l)	€5,00

Glas Sekt mit Pfirsichlikör (0,1 l)	€5,50
Glas Sekt mit Cassislikör (0,1 l)	€5,50
Glas Sekt mit Brombeerlikör (0,1 l)	€5,50
Weißburgunder mit Cassislikör (0,15 l) <sup>4</sup>	€6,00

Campari pur (4 cl) <sup>4</sup>	€4,50
Campari Soda (4 cl +) <sup>4</sup>	€5,50
Campari Orange (4 cl +) <sup>4</sup>	€5,50
Campari Orange mit Sekt (4 cl +) <sup>4</sup>	€6,50
Pastis 51 (5 cl) <sup>4</sup>	€5,00
Pastis 51 mit Mandelsirup (5 cl) <sup>4</sup>	€5,50
Pernod (5 cl) <sup>4</sup>	€5,00
Martini trocken (5 cl) <sup>1</sup>	€3,50
Martini bianco (5 cl) <sup>1</sup>	€3,50
Martini rosso (5 cl) <sup>1</sup>	€3,50
Noilly Prat (5 cl)	€4,50

Porto Valdouro White Port (5cl)	€3,50
Porto Valdouro Tawny Red Port (5 cl)	€3,50

**Sherry Fernando de Castillo**  
**Fino Classic Dry (5 cl)** €4,50  
Hellgelbe Farbe, zarter Duft von Nüssen und Zitrusfrüchten, etwas Kirsche, am Gaumen leicht, erfrischend und verspielt, charaktervoll im Nachhall. Ein klassischer Apéritif und ein perfekter Begleiter zu den typischen spanischen Tappas. Ein exquisiter Fino mit Klasse!

**Sherry Emilio Lustau (5 cl)** €4,50

**Amontillado Medium Dry Los Arcos**  
Eines der Aushängeschilder von Lustau, der exzellente Medium Dry Amontillado „Los Arcos“. Im Glas ein schönes Goldbraun, in der Nase ein eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln, Walnüssen, Karamell, Honig; am Gaumen wunderbar ausgewogen, weiche, nussige Geschmacks-Nuancen mit zartwürzigem Nachhall. Ein großartiger, ausdrucksstarker Medium-Sherry mit bemerkenswerten Bewertungen von der Fachpresse. Robert Parker 93 Punkte : "The non-vintage Dry Amontillado Los Arcos Solera Reserva reveals a medium amber hue along with a nutty, honeyed, dry personality with great acid." Für uns einer der besten Medium-Sherrys!

**Sherry Jerez Gonzales Byass (5 cl)** €12,50

**Matusalem Rare Signum 30 Jahre Holz**  
Dunkles Mahagoni, samtig süß mit feinen Holznoten, vielfältige Nuancen von reifen Früchten, Gewürzen, große Intensität und elegante, samtige Süße, perfekt zum Käse und schokoladigem Dessert (Schokosoufflé)

**Grahams Tawny Port 10 Years Old (5 cl)** €7,50  
Farbe : lohfarben, mit orange- bis ziegelroten Glanzlichtern. Duft: elegante, reife Frucht und ein wenig weihnachtlich mit saftigen Aromen von Backpflaumen, Feigen, Quittengelee, auch etwas Honig, Kräutern und braunen Gewürzen Geschmack: überraschend frisch, mit viel Spannung, Kraft und Lebendigkeit, Frucht und Würze des Bouquets sind am Gaumen fast noch deutlicher zu spüren, sehr harmonisch, perfekt ausgewogen und sehr elegant



## Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30
Radeberger Pilsner (0,33 l)	€3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	€4,50
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	€4,50

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l)	€5,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,7 l)	€5,90
fritz-kola (0,33 l) <sup>4 6 7</sup> vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml	€3,80
fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) <sup>4 6 7 10</sup> vegan, glutenfrei, enthält Koffein	€3,80
fritz-orange (0,33 l) <sup>3 4</sup> vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinen-saft	€3,80
fritz-zitrone (0,33 l) <sup>3</sup> vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft	€3,80
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser	€4,00
Apfelsaft 100% (0,2 l)	€2,50
Orangensaft 100% (0,2 l)	€2,50
Schweppes Ginger Ale(0,2 l)	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) <sup>3 4</sup>	€3,80

## Warme Getränke

Kaffee	€2,00
Espresso	€2,00
Doppelter Espresso	€3,00
Cappuccino	€2,50
Milchkaffee	€3,00
Latte Macchiato	€3,00
Tee (diverse Sorten)	€2,00
Tee Pfefferminze frisch	€2,50

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1998 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 WeinGalerie-Team

W  
E  
I  
N  
K  
A  
R  
T  
E

## Weißweine

### Deutschland Weiß Mosel

- 1). Mosel **Riesling** 2016  
 Grans Fassian Mineralschiefer  
 Weingut Grans Fassian, Leiwen



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 Mosel

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

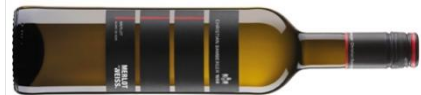


Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau züchtete einst die Rebsorte Müller-Thurgau, die heute in vielen Regionen Rivaner genannt wird. Die Gebrüder Griebeler haben damit den perfekten Sommerwein im Programm : dezent in der Säure, weich und saftig, dazu ein Duft nach Blumenwiese, aromatische Frische, 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

### Deutschland Weiß Nahe

- 9). **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 meistverkaufte Wein in den Restaurants Fledermaus und WeinGalerie : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feiwürzig 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 Nahe

- 13). **Sauvignon Blanc** 2017  
 Christian Bamberger  
 Bad Sobernheim



Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank ausgebaut und zeigt eine sehr elegante Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen frisch, rassig, saftig, aromatische Frucht, feiwürzig, mineralisch, finessenreich, tolles Spiel, sehr elegant und lange nachhallend.

0,15L Glas im Restaurant	€5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€10,50
6er Karton außer Haus	€56,70

## Deutschland Weiß Pfalz

- 21). 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

## Deutschland Weiß Baden

- 65). Bis in die Puppen 2017  
**Weißburgunder**  
Bettina Schumann



Pfirsich - Saftigkeit- Pfeffer im Hintern  
Die zierliche Schwester des Grauburgunders bringt mit 20 Prozent spontan vergorenem Barrique-Anteil Schmelz und Frucht ins Glas. Er ist ein Selbstläufer, den man „bis in die Puppen“ trinken kann. Der Hauch von Holz, knackiger Säure, und mineralischer Pepp passen zu leichten Gerichten, schweren Parties und selbst nach durchzechten Nächten.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€10,00
6er Karton außer Haus	€54,00

## Deutschland Weiß Baden

- 25). 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 steinigen 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 gelbfleischigen 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

## Spanien Weiß

- 17). Rueda Valdecuevas DO  
**Verdejo Rueda** 2017  
Flor Innata



Die Trauben werden bei Nacht maschinell geerntet und gelangen nach einer kurzen Mazeration auf den Schalen zur temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks. Der Wein ist frisch, schlank, spritzig und würzig : frisches Heu und etwas Pfirsich im Bukett, harmonisch und ausgewogen mit zitrusfruchtigem Finale. Der Wein passt gut zu ...  
Fischgerichten, leichten Vorspeisen und Sonne auf der Terrasse.

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 Weiß

### 33). 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 temperatur-kontrollierte 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**

## Frankreich Weiß

### 37). 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

## Australien Weiß

### 41). South Australia

**Chardonnay** 2018

Koonunga Hill

Penfolds Winery



Frisch, elegant, feinfuchtig, Zitrusfrüchte, Melone und Ananas, trotzdem cremig und weich mit einem Hauch von Gewürzen im Bouquet. Es ist ein typischer Chardonnay und als solcher klar erkennbar. Er bleibt aber

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€10,00
6er Karton außer Haus	€54,00

## Neuseeland Weißwein

**Marlborough**

### 45). Sauvignon blanc 2018

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**

### 49). Chardonnay Grand Reserva 2016

Toro de Piedra Vina Requiringua



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

## Dessertwein glasweise

### 53). 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
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€40,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€22,50
6er Karton außer Haus	€121,50

## Deutschland Roséwein

Deutschland (Baden)

### 61). 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
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

## Roséweine

## Deutschland Roséwein

Deutschland (Nahe)

### 57). Cuvée Lichtblick 2017

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

## Rotweine

## Deutschland Rotwein

Baden Kaiserstuhl

### 73). Ihringer Fohrenberg 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



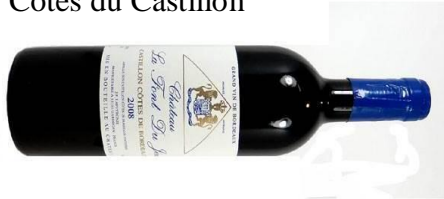
## Frankreich Rotwein

### 77). 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
0,75L Flasche im Restaurant	€26,50
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50

## Frankreich Rotwein

### Languedoc

### 89). 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
0,75L Flasche im Restaurant	€23,50
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

## Frankreich Rotwein

### Rhône

### 81). Côtes-du-Rhône Villages 2015

Les Cassagnes de La Nerthe

**Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre**

Château La Nerthe



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 2015 ist genial.

0,15L Glas im Restaurant	€6,20
0,75L Flasche im Restaurant	€29,50
0,75L Flasche außer Haus	€14,50
6er Karton außer Haus	€78,30

## Italien Rotwein

### Latium

### 85). 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
0,75L Flasche im Restaurant	€23,00
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

## Spanien Rot

### Ribera del Duero

93). 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, Abadía 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

135). Bodegas Juan Gil 4 Meses

### Monastrell Alte Reben



Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeers liegt die Region Jumilla. 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 Tanningerüst 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.

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

## Südafrika Rot

139). Cape Moby Red 2013

### 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

## Australien Rot

### South-Eastern Australia

143). 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
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40