

# Sommerweine 2019

## Deutschland Mosel **Rivaner** Weingut Heinrichshof

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 Spargelwein 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

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



## Deutschland Rheingau **Riesling** Weingüter Wegeler

Zarte strohgelbe Farbe, feinfruchtige klare Nase nach Stein- und Kernobst, Trauben, Hefe. Der Mund wird von Zitrusaromen bestimmt. Eine feste Säure, eine saftige Mitte, frische angenehm lebhaft Aromen von reifen Pampelmusen im Nachhall. Ein ausdrucksstarker Gutswein. Kollektion des Jahres 2018 für Weingüter Wegeler im Falstaff Magazin : Gratulation an Anja Wegeler-Drieseberg und Tom Drieseberg.

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



## Frankreich Gascogne **Colombard & Ugni blanc** Fézas

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 Loire **Sauvignon-blanc** 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 Spargel, Meeresfrüchten, Fisch, 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



## Italien Piemont **Favorita** 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. Dieser 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



# Craft Beer

## Hawaii **Golden Ale** Kona Big Wave 4,4% Vol.\*

Das Kona Big Wave (große Welle) ist ein leichtes Golden Ale mit goldener Farbe, begleitet von einer cremigen Schaumkrone. Ein unglaublich intensiver Duft nach Maracuja verwöhnt die Nase und lässt die Vorfreude auf den ersten Schluck steigen. Anfänglich zeigt sich ein deutliches Hopfenaroma, welches später durch intensive Noten aus Maracuja und Passionsfrucht unterstützt wird. Im Abgang kommt eine leichte Karamellnote zum Vorschein und unterstreicht das Hopfenaroma. Ein sehr gut ausbalanciertes Zusammenspiel zwischen Aromen aus Hopfen und Früchten.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80  
0,33L Flasche außer Haus €3,50  
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



## Hawaii **Pale Ale** Kona Fire Rock Craft Beer 5,8% Vol.\*

Dunkel amberfarben durch den Röstmalz mit zarter Schaumkrone, duftet malzig süß, röstig mit erfrischendem Zitrus. Im Mund fruchtig erfrischend mit mild malzigen Karamell- und Röstnoten. Sehr zarte florale Hopfennoten machen das Bier einen Hauch exotisch. Im Abgang zeigt es sich herber, trocken und mild bitter mit dezent fruchtiger Basis.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80  
0,33L Flasche außer Haus €3,50  
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



## Kalifornien **Indian Pale Ale Tropical Torpedo** Sierra Nevada Brewing Comp 6,7% Vol.\*

Dieses Indian Pale Ale leuchtet bernsteinfarben und duftet nach tropischen Früchten : Mango, Passionsfrucht, Papaya und Maracuja. Dazu gesellen sich dezent süßliche Malzaromen und Hopfenbitternoten. Ein Bier für den Sommer.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80  
0,33L Flasche außer Haus €3,50  
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



Zur Craft Beer Revolution in den USA führte vor über 20 Jahren v.a. der schlechte Ruf amerikanischer Biere. Denn das Bier aus Übersee schmeckte nicht nur den Deutschen, sondern auch den Amis selbst nicht wirklich. Damit hätte man sich dort vielleicht irgendwann resignierend arrangiert, dann aber kamen geschmacksaffine Hopfen-Nerds in den 90ern darauf, ihr eigenes Garagenbier zu brauen - mit neuen Zutaten, viel Aroma und mehr Wumms. Aus den Garagen wurden kleine Hallen, aus den Hallen wurden Brauhäuser und so zog das handwerklich gebraute Kreativbier in die Brauereien ein. Seither gewinnen die Amis zig Preise für ihre IPAs, ihre Pale Ales und sogar für deutsche Bierstile wie das Weizen. Das Ganze hat natürlich Folgen für den Biermarkt: 2013 lag der US-Marktanteil von Craft Beer bei knapp acht Prozent. Handwerklich gebrautes Bier sorgt für einen derart enormen Umsatz in den USA, dass die ursprünglichen Home Brewer von damals inzwischen für nostalgische Gefühle in der Szene sorgen und wieder einen eigenen Trend prägen. (© www.craftbeerstore.de)

Pale Ale (englisch für blasses Ale-Bier) ist eine Biersorte aus relativ hellem Malz. Sie gehört zur Familie der aus England stammenden Ales. Pale Ales werden in unterschiedlichen Bierstilen gebraut, etwa in der Variante des etwas stärkeren India Pale Ale IPA. Die Begriffsbildung geht auf das frühe 18. Jahrhundert zurück, als man den hellen Charakter durch Trocknen des Malzes mit Koks erreichte. Anfang des 19. Jahrhunderts war das Pale Ale in England breit etabliert, seit Entstehen der US-Craftbeer-Bewegung Mitte der Neunziger wächst der Marktanteil in den USA stetig. American Pale Ale unterscheidet sich v.a. durch intensivere Hopfung und damit intensiveren Geschmack vom englischen Pale Ale.

**\* Wir servieren unser Craft Beer im Weinglas !**