

### Weinseminare 2019

**31. März** = Pazifischer Nordwesten

**30. Juni** = Griechenland

**29. September** = Griechenland

### Catering-Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet zu jedem Anlass zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

[www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

### 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 USA Pazifischer Nordwesten

Vorgestellt werden Weine aus den Staaten Oregon und Washington State, gelegen im pazifischen Nordwesten der USA. Die Breitengrade und damit die Entfernung zum Äquator sind vergleichbar mit bekannten europäischen Weinbauregionen. Hier entstehen in kühlerem Klima großartige Pinot Noirs, sehr gut trinkbarer Riesling und natürlich Mainstream-Rebsortenweine.

Wir konzentrieren uns in dieser Verkostung auf alles, was nicht Mainstream ist ...

**Sonntag 31. März 2019 von 16-18 Uhr  
WeinGalerie in Pulheim  
45 Euro p.P.**

# Apéritif-Empfehlungen

## Rheingau Schloss Vaux Sekt

### Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€30,00</u>
Flasche 0,75L außer Haus	€12,50
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€67,50

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte.



Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher Frische und zartem Schmelz. Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.

### Frankreich Champagne Le Brun de Neuville Grande Sélection Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€9,50
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€55,00</u>
Flasche 0,75L außer Haus	€30,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€162,00

Das Champagnerhaus Le Brun de Neuville hat seine Wurzeln im Jahr 1845, als die große Madame La Brun das Haus gründete. Im Herzen der Appellation Champagne in Bethon rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Wie bei allen Champagnerhäusern ist das Portfolio auf verschiedenen Qualitätsstufen verteilt, wobei erstaunlicherweise die Basis-Champagner bisweilen besser bewertet werden als die Vintage. Apropos Bewertung... Le Brun de Neuville ist eines der höchst bewerteten Champagnerhäuser seiner Klasse (25 Medaillen schmücken die Jahrgänge 2012 und 2013). In Frankreich gilt Le Brun de Neuville deshalb schon fast als Synonym für einen Preis-Qualitäts-Champagner.



Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinerlicher Kohlensäure.

### Lillet Wildberry

<u>Glas 0,2L im Restaurant</u>	<u>€6,50</u>
--------------------------------	--------------

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



## 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.

Pimm's Cup (0,2 l) <sup>4</sup> (Pimms, Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Minze)	€6,00
Aperol Sprizz (0,2 l) <sup>4</sup> (Aperol, Sekt, Sprudel, Eis, Orange)	€6,50
Hugo (0,2 l) <sup>6</sup> (Holunderblütensirup, Sekt, Sprudel, Minze, Eis, Limette)	€6,50
Lillet Wildberry (0,2 l) <sup>3</sup> (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette, Eiswürfel)	€6,50
Glas Schloss Vaux Sekt (0,1 l) (Schloss Vaux Riesling Sekt brut)	€5,00
Glas Champagner (0,1 l) (Hausmarke = Le Brun de Neuville)	€9,50
Pêcher Royal (0,1 l) (Sekt mit Pfirsichlikör)	€5,50
Kir Royal (0,1 l) <sup>4</sup> (Sekt mit Cassislikör)	€5,50
Kir (0,2 l) <sup>4</sup> (Weißburgunder mit Cassislikör)	€5,00
Pastis 51 mit Eiswasser (5 cl) <sup>4</sup> (Aufgesetzter/mazerierter Anis-Kräuterschnaps)	€5,00
Pernod mit Eiswasser (5 cl) <sup>4</sup> (Aus destillierten Kräuteresenzen hergestellt : u.a. Anis, Minze, Fenchel und Koriander)	€5,00
Martini (4 cl) <sup>1</sup> (dry, bianco, rosso)	€3,50
Sherry Hausmarke (4 cl) (fino, amontillado, cream)	€3,50
Tawny Portwein (4 cl) (weiß & rot)	€3,50
Campari Orange (4 cl +) <sup>4</sup>	€5,50
Campari Orange mit Sekt (4 cl +) <sup>4</sup>	€6,50

## Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30
Radeberger Pilsner (0,33 l)	€3,50
Alkoholfreies 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 6</sup> vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinenensaft	€3,80
fritz-mischmasch (0,33 l) <sup>3 6 8</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
Schweppes Ginger Ale (0,2 l) <sup>4</sup>	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) <sup>3 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
Twinings Tee (diverse Sorten)	€2,00

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

**ACHTUNG ALLERGIKER** Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**  
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

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 :  
5x 0,15L = 0,75L = 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

## Deutschland Weiß Mosel

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



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 Apfel 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

- 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 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 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

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



Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edeltank 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, feinwürzig, 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 Baden

- 17). Bis in die Puppen  
**Weisser Burgunder** 2017  
 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 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 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

## 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

## Spanien Weiß

- 33). Rueda Valdecuevas DO  
**Verdejo Rueda** 2017  
 Cruz de San Martin



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

## 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

## Frankreich Weiß

### 41). Burgund

**Chardonnay** 2015

Domaine Doudet-Naudin



Goldgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, duftet nach Birne, Ananas und Zitrusfrüchten, im Mund wunderbar ausbalanciert mit reichlich Frucht, Mineralität und etwas Toast und Butter. Hier sind Chardonnay-Profis am Werk, die seit Generationen nur das Beste aus dieser Traube herstellen.

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

## 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



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
<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

0,75L Flasche im Restaurant €40,00

0,75L Flasche außer Haus €22,50

6er Karton außer Haus €121,50

## 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

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30

## 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

0,75L Flasche im Restaurant €18,50

0,75L Flasche außer Haus €6,50

6er Karton außer Haus €35,10



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

## Italien Rotwein

### Venetien

- 89). **Merlot** 2016  
Corte delle Rose IGT  
Borgo Molino



Die Nase wird dominiert durch konzentrierte Waldhimbeere und Erdbeere. Darunter liegen feine Gewürze, Koriander, Veilchen, Fruchtkaltschale. Extrem charmanter, feinfruchtiger Mund mit dezenter Süße. Zum Trinken gemacht ...

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

### 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
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€29,50</u>
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
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
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, Abadia Retuerta und Finca Villareces (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 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 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