

# Flaschenweine

## Deutschland



### A. Diehl Merlot Rosé "eins zu eins" ObA feinherb

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE Merlot

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der absolut perfekte Sommerwein! Sein sensationell fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte weckt Erinnerungen an den letzten Urlaub. Saftig am Gaumen, süffig, unverschämt lecker, unkompliziert, rund & schmatzig

SERVIEREMPFEHLUNG Terrassenwein, geeignet zum Apéro  
Passend zu Spareribs, Ingwer und Chili, Garnelen mit würzigen Aromen

0,75 l / 21,00 € in Haus

0,75 l / 9,00 € außer Haus



### A. Diehl Grauer Burgunder "eins zu eins" Kabinett trocken

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE Grauer Burgunder

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Dicht und konzentriert, begeisternde Frucht. Macht am Gaumen ordentlich Druck. Viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Abgang

SERVIEREMPFEHLUNG Spargel mit Buttersaucen,  
Kalbfleischterrine, Tafelspitz

0,75 l / 20,50 € in Haus

0,75 l / 8,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



### A. Diehl Riesling "eins zu eins" Kabinett trocken

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE Riesling

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Appetitliche Nase mit viel Frucht. Apfel, Mirabelle und weißen Blüten, schöne Mineralität. Saftig und schmatzig. Am Gaumen, feines Säurespiel mit einem Hauch Limette, wieder mineralische Adern. Charmant, fröhlich und süffig.

SERVIEREMPFEHLUNG Flammkuchen, Grüner Spargel, Zander

0,75 l / 20,50 € in Haus

0,75 l / 8,50 € außer Haus



### A. Diehl Spätburgunder "eins zu eins" QbA trocken

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE Spätburgunder

AUSBAU großes Holzfass

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase viel Kirsche, etwas Kaffee, Mokka und eine Spur Karamell. Am Gaumen wirkt er fein ausgereift. Wieder Kirsche und ein wenig Pflaume, vollfruchtig und in unverkennbarer Pfälzer Machart: herzhaft und kräftig. Sehr feine Säure, nur wenig Gerbstoff.

SERVIEREMPFEHLUNG kurz gebratenes Fleisch, Fisch mit Beurre Rouge, Wurstplatten und regionale, Pfälzer Küche

0,75 l / 20,50 € in Haus

0,75 l / 8,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Metzger "Prachtstück" Weißburgunder Chardonnay ObA trocken

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTEN Weißburgunder, Chardonnay

AUSBAU Stahltank

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase.

Gelbes Steinobst und ein Hauch Würzigkeit unterstreichen die

Charakteristik. Saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch

Mineralität, dabei unkompliziert. Exemplarisch frisch und charmant.

SERVIEREMPFEHLUNG Terrassenwein, Apéro, zu Vitello Tonnato,

0,75 l / 22,50 € in Haus

0,75 l / 10,50 € außer Haus

## Österreich

### 3 Haberer Grüner Veltliner Kremstal DAC



ANBAUGEBIET Österreich / Kremstal

REBSORTE Grüner Veltliner

AUSBAU Die Trauben werden Mitte Oktober selektiv handverlesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergibt einen sehr fruchtig-frischen

Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgt im Stahltank. Im

Dezember wird der Wein abgezogen und nach einiger Lagerzeit abgefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG helles grüngelb, in der Nase charakteristische Aromen

von gelbem Apfel und Birne, am Gaumen schöne Frucht mit einer

raffinierten Würze und Finesse.

SERVIEREMPFEHLUNG perfekt zur klassischen österreichischen Küche, aber auch zu würzigen internationalen Speisen, Wok-Gerichten und Sushi

0,75 l / 19,50 € in Haus

0,75 l / 7,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Italien



## Doppio Passo Primitivo Salento IGT

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE Primitivo

AUSBAU Tank

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße

SERVIEREMPFEHLUNG zu dunklem Fleisch und Gegrilltem

0,75 l / 22,50 € in Haus

0,75 l / 10,50 € außer Haus



## Marchese di Borghese Salice Salentino DOC Riserva

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTEN Negroamaro, Malvasia

AUSBAU Holz - 6 Monate

VERSCHLUSS Naturkork mit Kordel

BESCHREIBUNG dichtes Rubinrot, dem Glas entströmt ein wunderbar volles Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch Tabak und Schokolade. Am Gaumen saftig weich, sehr harmonisch, mit fein eingebundenen Holznoten und einem beinahe lasziven Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG solo, zum BBQ oder Fondue, Entenbrust

0,75 l / 20,50 € in Haus

0,75 l / 8,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Villa Pillo Borgoforte Rosso Toscana IGT

ANBAUGEBIET Italien / Toscana

REBSORTEN Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

AUSBAU 12 Monate französisches Barrique; Zweitbelegung

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG In der Nase viel frische Frucht; Kirsche und Kräuter

(Thymian und Oregano), dezentes Holz. Am Gaumen offenbart er eine

wunderbare Eleganz, Säure und Tannine sind sehr gut eingebunden. Gut

strukturiert und ausbalanciert. Im Finish kühle Dichte gepaart mit Würze und

Kraft.

SERVIEREMPFEHLUNG zu geschmortem, dunklem Fleisch und

Pastagerichten

0,75 l / 24,00 € in Haus

0,75 l / 12,00 € außer Haus

# Frankreich



## Domaine de Pellehaut "Harmonie de Gascogne" Blanc Côtes de Gascogne IGP

ANBAUGEBIET Frankreich / Gascogne

REBSORTEN Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Colombard, Chardonnay, Gros et Petit Manseng

AUSBAU Stahltank

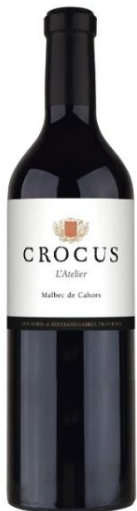
VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG heller Messington, vielfältiger, animierender Duft (Zitrusfrüchte, Blüten), frisch am Gaumen mit großartiger, säuregestützter Frucht und Aromatik

SERVIEREMPFEHLUNG Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Geflügel

0,75 l / 19,00 € in Haus

0,75 l / 7,00 € außer Haus



## Crocus L'Atelier Malbec Cahors AOC

ANBAUGEBIET Frankreich / Cahors

REBSORTE Malbec

AUSBAU 22 Tage Maischegärung in kleinen Edelstahltanks. 3 Tage Kaltmazeration und regelmäßiges überpumpen und unterstoßen des Tresterkuchens. 18 Monate Reifung in französischer Eiche.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dieser Wein hat eine schwarzviolette Farbe mit amethystfarbenem Schimmer am Rand. Sehr blumige Aromen von Rosenblüten, Heidelbeere, schwarzer Pflaumenschale und frisch gemahlenem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, fruchtig, mit Noten von Heidelbeere, Himbeere, Schwarzkirsche und einer schieferartigen Mineralität

SERVIEREMPFEHLUNG zu gebratenem Fleisch & Käse

0,75 l / 31,00 € in Haus

0,75 l / 19,00 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Château Saint-Ahon Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

**ANBAUGEBIET** Frankreich / Bordeaux / Haut-Médoc

**REBSORTEN** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**AUSBAU** 12 Monate im französischen Barrique

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Eine dichte rubinrote Farbe, animierende Duftnoten von Waldbeeren sowie Nuancen von Schokolade und Holz, ergänzt von feinen Kräuternaromen, schöner Fülle und Saftigkeit am Gaumen, die in einen würzigen Abgang mit perfekt integrierten, sanften Tanninen mündet

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu Fleisch- und Wildgerichten

0,75 l / 33,00 € in Haus

0,75 l / 21,00 € außer Haus



## Domaine de l'Ostal Grand Vin Minervois La Livinière AOC

**ANBAUGEBIET** Südfrankreich / Languedoc / Minervois

**REBSORTEN** Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre

**AUSBAU** Nach der selektiven Lese werden die Trauben temperatur-gesteuert mazeriert und vergoren und anschließend 15 Monate in französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Der Grand Vin besticht mit reifen Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren, die von Röstnoten und mediterranen Kräutern begleitet werden. Am Gaumen kraftvoll und elegant mit reifen, eingebundenen Tanninen und einem komplexen Nachhall.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu kurzgebratenes Fleisch

0,75 l / 34,00 € in Haus

0,75 l / 22,00 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Chile



## MontGras "Quatro" Valle de Colchagua

**ANBAUGEBIET** Chile / Valle de Colchagua / Estate Abfüllung

**REBSORTEN** Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère  
Malbec

**AUSBAU** Barrique (90% franz., 10% amerik.) - 5 Monate

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Cabernet Sauvignon zeichnet sich für Rückgrat und Komplexität aus, Syrah für Tiefe und Harmonie, Carmenère für volle Frucht und Malbec für feine Würze. Der Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche verleiht dem Wein delikate Aromen von Gewürzen, Zedernholz und Vanille. Ein tiefgründiger, ausgewogener Rotwein.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Ragouts & Käse

0,75 l / 23,00 € in Haus

0,75 l / ~ 11,00 € außer Haus





## De Gras Reserva Merlot Valle Central

ANBAUGEBIET Chile / Valle Central / Estate Abfüllung

REBSORTE Merlot

AUSBAU Tank & Barrique - 9 Monate

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG in der Nase reife Pflaumen und Schwarzkirscharomen, Minze und Vanille. Ein Eindruck der sich im Mund fortsetzt, bei seidiger Textur, komplex und elegant, gut eingebundene Eichenholznote, sehr lang.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Braten, ebenso wie zu feineren Fleischgerichten

0,75 l / 22,00 € in Haus

0,75 l / 10,00 € außer Haus



## De Gras Reserva Cabernet Sauvignon Valle Central

ANBAUGEBIET Chile / Valle Central / Estate Abfüllung

REBSORTE Cabernet Sauvignon

AUSBAU Barrique - 5 Monate

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Duft von reifen Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten. Geschmack von roten Beerenfrüchten, weich sowie eine gefällig schöne Länge.

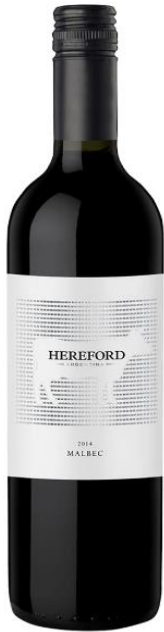
SERVIEREMPFEHLUNG zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Ragouts & Käse

-0,75 l / 21,50 € in Haus

0,75 l / 9,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Argentinien & Portugal



## Hereford Malbec

ANBAUGEBIET Argentinien

REBSORTE Malbec

AUSBAU Edelstahl

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Bukett ein Korb voller Waldfrüchte, frischer Pflaumen und etwas Vollmilchschokolade. Am Gaumen wiederholt sich die Nase, feine Fruchtfülle vermischt sich mit würzigen Noten.

Seine pikant frische Art sorgt für erfreulichen Weingenuss bei Tisch

SERVIEREMPFEHLUNG BBQ, gebratene Entenbrust mit Cranberrys, Minutensteaks mit geschmorten Tomaten

0,75 l / 21,50 € in Haus

0,75 l / 9,50 € außer Haus



## Fincas Las Moras DADÁ No. 1

ANBAUGEBIET Argentinien

REBSORTEN Malbec, Bonarda

AUSBAU Fass – amerikanische Eiche

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Vollmundig, dicht und würzig der Abgang. Feinste und samtige Wonnegerbstoffe sorgen für Rückgrat, die Frucht balanciert super aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf unverschämte Art betörend – ein absoluter Charmeur.

SERVIEREMPFEHLUNG Steak, Gegrilltes

0,75 l / 21,00 € in Haus

0,75 l / 9,00 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Spanien



## Conde Valdemar Gran Reserva Rioja DOC

ANBAUGEBIET Spanien / Rioja

REBSORTEN Tempranillo, Graciano

AUSBAU alte Rebstöcke in der Rioja Alavesa, 30 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Brillante, dunkle kirschrote Farbe, komplexe Aromen reifer Früchte mit Nuancen von Unterholz, Zeder, Trüffel und Gewürzen. Im Abgang geschmeidig, abgerundet und langanhaltend.

SERVIEREMPFEHLUNG ideal zu rotem, gegrilltem Fleisch und Wildgerichten sowie zu Aufschnittplatten und gereiftem Käse

0,75 l / 37,00 € in Haus

0,75 l / 25,00 € außer Haus

## Conde Valdemar Crianza Rioja



ANBAUGEBIET Spanien / Rioja

REBSORTEN Tempranillo, Graciano

AUSBAU 20 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG intensive kirschrote Farbe und Aromen von Gewürznelke und reifem Obst. Im Geschmack ist er sehr präsent, mit reifen Fruchtnoten, welche perfekt mit den feinen Tanninen harmonisieren.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu gereiftem Käse und Wildgerichten.

0,75 l / 23,50 € in Haus

0,75 l / 11,50 € außer Haus

alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Conde Valdemar Blanco Rioja DOCa

**ANBAUGEBIET** Spanien / Rioja

**REBSORTEN** Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura

**AUSBAU** Edeltank

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** intensive gelbe Farbe mit leichten Grüntönen.

Bukett von Akazie, Apfel, Banane und Zitrusfrüchten-

Exzellente Säure.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Zu gegrilltem Fisch, Gemüse und leichten Nudelgerichten

0,75 l / 20,00 € in Haus

0,75 l / 8,00 € außer Haus