

# Offene Weine

## Weisswein

### Geisser-Schweigen Blanc de Noir

trocken- Pfalz/Deutschland

\*grüner Apfel\*Frühlingsblüten\* gute Säure

0,2l / 6,20

0,5l / 15,30

0,75l / 23,00

### Geisser-Schweigen Grauer Burgunder

trocken - Pfalz /Deutschland

\* begeisternde Frucht\*mineralisch\*frisch\*

0,2l / 6,50

0,5l / 16,00

0,75l / 24,00

### Geisser-Schweigen

#### Weißburgunder

trocken-Pfalz /Deutschland

\*duftige Frische\*gelbes Steinobst\*Mineralität\*charmant

0,2l / 7,00

0,5l / 17,00

0,75l / 25,50

### Geisser-Schweigen Riesling

trocken-Pfalz /Deutschland

\*Apfel\*Mirabelle\*weisse Blüten\* charmant\*süßig\*

0,2l/6,20

0,5l/15,30

0,75l/23,00

## Roséwein

### Geisser-Schweigen Rosé

Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz /Deutschland

0,2l/6,20

0,5l/15,30

0,75l / 23,00

\*fruchtiges Bukett\*rote Früchte\*spritzig\*

## Rotwein

### Geisser-Schweigen Cuvée Wildwechsel

Deutschland/Acolon,Spätburgunder,Merlot,Cabernet

\*Kirsche & Brombeeren\*Holz\* passt perfekt zu Wild

0,2l / 6,20

0,5l / 15,30

0,75l / 23,00

### Primitivo

Apulien /Italien

\* schwarze Beeren\*konzentrierte Aromen\*Fruchtsüße

0,2l / 7,00

0,5l / 17,50

0,75l / 26,00

# Flaschenweine

## Deutschland

### Geisser-Schweigen Spätburgunder Rosé

**ANBAU** GEBIET Deutschland / Pfalz

**REBSORTE** Spätburgunder

**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

**SERVIEREMPFEHLUNG** Terrassenwein, geeignet zum Apéro

Passend zu Spareribs, Ingwer und Chili, Garnelen mit würzigen Aromen

**0,75 l / 23,00 in Haus**

**0,75 l / 11,00 außer Haus**

### Geisser-Schweigen Riesling trocken

**ANBAU** GEBIET Deutschland / Pfalz

**REBSORTE** Riesling

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Appetitliche Nase. Aromen von Kräutern, Grapefruit und Aprikose.

Am Gaumen, feines Säurespiel.

Charmant, fröhlich und süffig.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Fischgerichten, Salaten & Überbackenem

**0,75 l / 23,00 in Haus**

**0,75 l / 11,00 außer Haus**

### Geisser- Schweigen Weißburgunder trocken

**ANBAU** GEBIET Deutschland / Pfalz

**REBSORTEN** Weißburgunder

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Vielschichtiges Bukett mit Geschmack nach Nüssen, Mandarinenschalen, getrockneten Feigen, Datteln & weißer Schokolade

**SERVIEREEMPFEHLUNG** zu würzigen Gerichten, hellem Fleisch & Fisch

**0,75 l / 25,50 in Haus**

**0,75 l / 13,50 außer Haus**

### Geisser Schweigen Grauer Burgunder

**ANBAU** GEBIET Deutschland / Pfalz

**REBSORTEN** Grauburgunder

**AUSBAU** Stahltank

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** In der Nase grüne Banane, Granatapfel und rote Früchte. Elegant und ausgewogen. Sehr feine Säure.

**SERVIEREEMPFEHLUNG** Zu Grillspezialitäten, Wurstplatten und regionale, Pfälzer Küche. Passt auch zu leichten Sommergerichten.

**0,75 l / 24,00 in Haus**

**0,75 l / 12,00 außer Haus**

# Italien

## Altopiano Primitivo

**ANBAU**GEBIET Italien / Apulien

**REBSORTEN** 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 / 26,00 in Haus**

**0,75 l / 14,00 außer Haus**

## Marchese di Borgosole Salice Salentino DOC Riserva

**ANBAU**GEBIET Italien / Apulien

**REBSORTEN** Negro Amaro, 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 / 23,50 in Haus**

**0,75 l / 11,50 außer Haus**

## **Governo Toscano Rosso Toscana IGT**

**ANBAUERGEIET** Italien / Toskana

**REBSORTEN** Sangiovese

**AUSBAU** größtenteils im Edelstahltank

**VERSCHLUSS** Naturkork

**BESCHREIBUNG** Erstaunlich frisch mit Aromen von Sultaninen, reifen Zwetschgen, Sandelholz & mediterranen Kräutern. Weiche Tanninstruktur mit perfekter Balance.

**SERVIEREMPFEHLUNG** ideal zur italienischen Küche wie Pasta. Perfekt zu rotem Fleisch

**0,75 l/ 26,00 in Haus**

**0,75 l/ 14,00 außer Haus**

# Frankreich

## Domaine de l'Ostal Estibals Minervois AOC

**ANBAUERGEIET** Südfrankreich / Languedoc / Minervois

**REBSORTEN** Syrah, Carignan, Grenache

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

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Das Bouquet wird dominiert von einer kräftigen Frucht mit feinen Holztönen.

Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Sauerkirschen und einer leichten Würze.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu kurzgebratenem Fleisch

0,75 l / 26,00 in Haus

0,75 l / 14,00 außer Haus

## Château Bel Air de Perigal

**ANBAUERGEIET** Frankreich/ Bordeaux

**REBSORTEN** Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Merlot

**VERSCHLUSS** Naturkork

**BESCHREIBUNG** Ein Hauch von Kirschen, Cassis und etwas Mokka. Fruchtiger und saftiger Geschmack, der lange im Mund verbleibt.

**SERVIEREMPFEHLUNG** ideal zur italienischen Küche wie Pasta. Perfekt zu rotem Fleisch

0,75 l / 22,00 in Haus

0,75 l / 10,00 außer Haus

# Chile

## MontGras "Quattro" Valle de Colchagua

**ANBAUERGEIET** 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 / 26,00 in Haus**

**0,75 l / 14,00 außer Haus**

# Spanien

## Conde Valdemar Crianza Rioja Reserva

**ANBAUERGEIET** 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 harmonieren.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Zu gereiftem Käse und Wildgerichten.

**0,75 l / 37,00 in Haus**

**0,75 l / 25,00 außer Haus**

# Südafrika

## Lion's Pride Reserve Stellenbosch

**ANBAUGEBIET** Südafrika/ Stellenbosch

**REBSORTE** Cabernet Sauvignon/ Shiraz/ Merlot

**AUSBAU** Barrique - 12 Monate in amerikanischer Eiche

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** Opulenter, trockener & vollmundiger Wein. In der Nase reife Fruchtaromen in Kombination mit Noten von Schokolade & Karamell. Am Gaumen fein würzig mit einem Hauch von Zimt.

0,20 € pro verkaufter Flasche gehen an Tertius Boshoff von Stellenrust zum Erhalt der Lebensräume und den Artenschutz der südafrikanischen Löwen.

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

**0,75 l / 23,50 in Haus**

**0,75 l / 11,50 außer Haus**