# Offene Weine

## Weisswein

Geisser-Schweigen Blanc de Noir	0,2   / 6,20
trocken- Pfalz/Deutschland	0,5   / 15,30
*grüner Apfel*Frühlingsblüten* gute Säure	0,75   / 23.00
Geisser-Schweigen Grauer Burgunder	0,2   / 6,50
trocken - Pfalz / Deutschland	0,5   / 16,00
*begeisternde Frucht*mineralisch*frisch*	0,75   / 24,00
Geisser-Schweigen Weißburgunder trocken-Pfalz / Deutschland *duftige Frische*gelbes Steinobst*Mineralität*charmant	0,21 / 7,00 0,51 / 17,00 0,75 I / 25,50
Geisser-Schweigen Riesling	0,21/6,20
trocken-Pfalz / Deutschland	0,51/15,30
*Apfel*Mirabelle*weisse Blüten* charmant*süffig*	0,751/23,00

## Roséwein

## Geisser-Schweigen Rosé

Spätburgunder Rosé trocken – Pfalz / Deutschland

0.21/6.20

\*fruchtiges Bukett\*rote Früchte\*spritzig

0,51/15.30 0,75 I / 23,00

<sup>\*</sup>alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Rotwein

Le Grand Réve Réserve	0,21/6,50
Frankreich/ Grenache,Syrah,Mourvédre	0,5 1 / 16,00
*Kakao*Vanille*schwarze Früchte*schöne Länge	0,75   / 24,00
Geisser-Schweigen Cuvée Wildwechsel	0,21/6,20
Deutschland/Acolon,Spätburgunder,Merlot,Cabernet	0,5   / 15,30
*Kirsche & Brombeeren*Holz*passt perfekt zu Wild	0,75   / 23,00
A.Diehl Spätburgunder " eins zu eins"	
QbA trocken – Pfalz /Deutschland	0,21/6,20
*Kirsche*Kaffee*Mokka*eine Spur Karamell*	0,5 1 / 15,30
	0,75   / 23,00
Primitivo	0,21/7,00
Apulien /Italien	0,5   / 17,50
*schwarze Beeren*konzentrierte Aromen*Fruchtsüße	0,751/26,00

## Prosecco

0,11/4,50

## Champagner/ Champagner rosé

0,375 | Flasche / 48.00 0,75 | Flasche / 70.00

<sup>\*</sup>alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Flaschenweine Deutschland

#### Geisser-Schweigen Spätburgunder Rosé

ANBAUGEBIET 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

0.751 / 23.00 in Haus

0.75 I / 11.00 außer Haus

#### Geisser-Schweigen Riesling trocken

ANBAUGEBIET 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

0,751 / 23,00 in Haus

0,75 I / 11,00 außer Haus

#### Geisser- Schweigen Weißburgunder trocken

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz
REBSORTEN Weißburgunder
VERSCHLUSS Schraubverschluss
BESCHREIBUNG Vielschichtiges Bukett mit Geschmack nach Nüssen, Mandarinenschalen, getrockneten Feigen, Datteln & weißer Schokolade
SERVIEREMPFEHLUNG zu würzigen Gerichten, hellem Fleisch & Fisch

0,75 I/ 25,50 in Haus

0.75 I/ 13.50 außer Haus

#### Geisser Schweigen Grauer Burgunder

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz
REBSORTE Grauburgunder
AUSBAU Stahltank
VERSCHLUSS Schraubverschluss
BESCHREIBUNG In der Nase grüne Banane, Granatapfel und rote Früchte.
Elegant und ausgewogen. Sehr feine Säure.
SERVIEREMPFEHLUNG Zu Grillspezialitäten, Wurstplatten und regionale, Pfälzer Küche.
Passt auch zu leichten Sommergerichten.

0,75 I / 24,00 in Haus

0,75 I / 12,00 außer Haus

## Italien

#### Altopiano Primitivo

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

0.751/ 26.00 in Haus

0,75 I/ 14,00 außer Haus

#### Marchese di Borgosole Salice Salentino DOC Riserva

ANBAUGEBIET 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 I/ 23,50 in Haus

0,75 I/ 11,50 außer Haus

#### Governo Toscano Rosso Toscana IGT

ANBAUGEBIET 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 I/ 26.00 in Haus

0,75 I/ 14,00 außer Haus

## Frankreich

#### Domaine de l'Ostal Estibals Minervois AOC

ANBAUGEBIET 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 I/ 26,00 in Haus

0.75 I/ 14.00 außer Haus

#### Château Bel Air de Perigal

ANBAUGEBIET 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 I/ 22.00 in Haus

0,75 I/ 10,00 außer Haus

## Chile

#### MontGras "Quatro" Valle de Colchagua

ANBAUGEBIET Chile / Valle de Colchagua/ Estate Abfüllung REBSORTEN Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère Malhec

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 I / 26.00 in Haus

0.75 I / 14.00 außer Haus

## Spanien

#### Conde Valdemar Crianza Rioja Reserva

ANBAUGEBIET Spanien / Rioja
REBSORTEN Tempranillo, Graciano
AUSBAU 20Monate 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.

 ${f SERVIEREMPFEHLUNG}$  Zu gereiftem Käse und Wildgerichten.

0,751/37,00 in Haus

0,75 I / 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 I/ 23,50 in Haus

0.75 I / 11.50 außer Haus