

## Weißweine aus Deutschland

### **Pfalz**

#### **Weingut Karl Pfaffmann – Edition Hotel Hohe Wacht**

Grauburgunder 0,75l 26,00 €

*intensives Aroma von Apfel, Birne und Mirabelle, harmonische sowie zurückhaltende Säure, elegant und anhaltend, mit kräftigem Schmelz  
passend zu: kräftigen Fleischgerichten, Pasta und mediterranen Speisen*

### **Mosel**

#### **Weingut Carl Loewen**

„Blauschiefer“, Riesling und Rivaner 0,75l 32,00 €

*Der Wein strahlt Leichtigkeit und Eleganz aus. Empfehlung zu Vorspeisen und Salaten, Fisch und Meeresfrüchten, sowie Geflügel. Perfekt auch zur leichten asiatischen Küche.*

### **Rheingau**

#### **Weingut Kloster Eberbach**

Riesling 0,75l 24,50 €

*kräuterige Noten, saftige Birne, feine Mineralität, charaktervoll und elegant  
passend zu: Fisch, leichten Gemüsegerichten*

### **Rheinhessen**



### **Weingut Dreissigacker**

Weißburgunder, 2014 0,75l 37,50 €

*herb-saftiges Bouquet von gelben Früchten, mineralisch kräuterige Aromen  
passend zu: Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellem Fleisch*

### **Weingut Gustavshof, Demeter**

140° Beerenauslese (Riesling) 0,75l 85,00 €

*Aromen von Honig, Rosinen, Trockenfrüchten, gepaart mit filigraner Säure  
passend zu: Walnusseis, Blauschimmelkäse, Desserts*

### **Saale Unstrut**

#### **Weingut Pawis**

Müller Thurgau 0,75l 40,00 €

*packendes Aroma von frischem Gras, Blütendüften und gelben Früchten,  
harmonisches Süße-Säure Spiel  
passend zu: Spargel, leichter Küche, Fisch, hellem Fleisch*

### Weißweine aus Österreich

#### **Kremstal**

##### **Weingut Stift Göttweig**

Messwein

Grüner Veltliner 0,75l 28,50 €

*mineralisch in der Nase, am Gaumen deutlich Zitrus und viel reife Frucht von Obstblüte und Quitte, trotz Frische wenig Säure, opulentes Erlebnis mit pfeffrigem Abgang  
passend zu: Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Pilzgerichten*

### Weißweine aus Frankreich

#### **Languedoc**

##### **Weingut Gerard Bertrand**

Chardonnay 0,75l 29,00 €

*intensives Bouquet von Zitrus und Nektarine, dazu getrocknete Kräuter und ein zarter  
Anklang von Holznote, kraftvoll, elegant, gute Länge  
passend zu: Fisch und Meeresfrüchten, Risotto, leichten Gemüsegerichten,  
Geflügel in heller Soße*

#### **Gascogne**

##### **Weingut Fleur de d'Artagnan**

Colombard, Ugni Blanc 0,75l 23,50 €

*fruchtiger Stil, feine Säure und saftige Zitrusnoten, delikate Restsüße  
passend zu: knackigem Salat, leichten Fischgerichten und Frühlingsgemüse*

### Weißweine aus Spanien

#### **Rioja**

##### **Weingut El Meson**

Viura 0,75l 26,00 €

*Dieser Weißwein aus dem Rioja empfiehlt sich mit herrlicher Frucht und lebendiger Frische - der ideale Sommerwein. Genießen Sie ihn als Apéritif oder zu sommerlich leichten Speisen, Fisch und Meeresfrüchten.*

### Weißweine aus Italien

#### **Basilikata**

##### **Weingut Vigneti del Vulture**

Greco, Fiano 0,75l 29,00 €

Brillant gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert sich dieser Südtaliener im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Nase und vegetabilen Düften. Mit seinem frischen, ausgewogenen Geschmack und seinem schönen Säurespiel ist er ein perfekter Apéritiv und Essensbegleiter, z.B. zu Fisch und Meeresfrüchten.

#### **Sardinien**

##### **Weingut Nord-Est Vermentino di Sardegna**

Vermentino 0,75l 27,00 €

Intensives Bouquet mit leichten Bittermandelaromen, ein trockener, weicher Wein mit feiner Frucht und einem angenehm langen Nachhall. Ein perfekter Begleiter zu gegrillten Fischgerichten, sommerlichen Salaten und auch solo ein erfrischender Genuss auf der Terrasse.

### Weißweine aus Südafrika

#### **Weingut Buitenverwachting**

Sauvignon Blanc 0,75l 30,00 €

frisch und elegant, klare, zarte Frucht von Apfel, Grapefruit und Stachelbeere  
passend zu: vielen Fischgerichten von Thunfisch Carpaccio bis zu geräucherter Forelle

### Roséweine aus Deutschland

#### **Rheinhessen**

##### **Weingut Weedenborn**

Spätburgunder; Merlot 0,75l 26,50 €

provinzialischer Stil, Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren, exotische Nuancen von Ananas und Kiwi, mineralische Eleganz, erfreuliche Länge  
passend zu: frischen Salaten, Vorspeisen, gegrilltem Fisch und sogar Dessert, perfekter Frühlings- und Sommerwein

### Roséweine aus Chile

**Miguel Torres**

**Santa Digna Rosado**

Cabernet Sauvignon 0,75l 27,00 €

*Bouquet von Erdbeeren und Pflaume, erfrischend mit saftiger Frucht und feiner Säure  
passend zu: mediterranen Vorspeisen, kräftigen Fischgerichten, Gebäck aller Art*

### Roséweine aus Frankreich

**Gascogne**

**Weingut Fleur de d'Artagnan**

Merlot; Cabernet Sauvignon 0,75l 23,50 €

*leicht und frisch, Aromen von Wald- und Himbeeren, fruchtbetont  
passend zu: knackigem Salat, leichten Gerichten, fruchtigen Desserts, toller Sommerwein*

### Rotweine aus Deutschland

**Pfalz**

**Weingut Lergenmüller**

Pinot Noir 0,75l 25,00 €

*elegant und leicht, Aromen von Wildkirsche und Wacholder, ein Hauch helle Schokolade  
passend zu: Gerichten mit feiner Würze, Fleischgerichten*

**Weingut Karl Pfaffmann – Edition Hotel Hohe Wacht**

Merlot, Dunkelfelder, Pinot Noir 0,75l 28,00 €

*komplex und dicht, Aromen von Brombeere, Pflaume, Kirsche, Vanille und Lorbeer, langer Nachhall  
passend zu: kräftigen und gehaltvollen Gerichten*

**Rheinhessen**

**Weingut Weedenborn**

St. Laurent 0,75l 27,50 €

*wiederentdeckte Burgundersorte, elegantes Waldbeerenaroma mit feiner Würze in perfekter Harmonie mit seidiger Tanninstruktur dabei vollmundig und samtig  
passend zu: allen Fleischgerichten, besonders Ente, Gans, Wildgeflügel*

## Baden

### Weingut Klumpp

Cuvee No. 1 0,75l 40,00 €

*in der Nase würzige Note von intensiver Kirsche und Vanille, harmonisch und vollmundig mit langem Abgang  
passend zu: herbstlicher und winterlicher Küche, allen Fleischgerichten*

### Rotweine aus Frankreich

#### Languedoc

### Weingut Gerard Bertrand

Syrah 0,75l 28,00 €

*Bouquet von reifen dunklen Beeren, süße Würze aber auch Pfeffer und Nelken, am Gaumen viel Frucht, Kräuternoten mit elegantem Tannin und guter Länge  
passend zu: besonderem Rind und Lamm, mediterran gewürzten Gerichten, Speisen mit fruchtiger Soße*

## Bordeaux

### Weingut Château Mémoires Malbec

Malbec 0,75l 36,00 €

BIO-zertifiziert

*Dieser angenehm weiche, runde Malbec besticht durch feine Lakritzaromen, gepaart mit floralen Noten von Veilchen und Rosen. Ein unkomplizierter Wein, der einfach Spaß macht und sowohl als Apéritif geeignet ist, wie als harmonischer Begleiter zu hellem Fleisch oder auch Schokolade.*

## Gascogne

### Weingut Fleur de d'Artagnan

Merlot; Cabernet Sauvignon;

Tannat 0,75l 23,50 €

*leicht und frisch, im Bouquet finden sich Cassis und Waldbeeren mit feinem Süßholz, rund und weich  
passend zu: leichten Gerichten, Pasta, Fleisch*

## Rotweine aus Italien

### Toskana

#### **Cantina Poggio Stella**

Chianti Colli Senesi DOCG 0,75l 27,00 €

*in der Nase Harmonie von fruchtigen Kirschen, Heidelbeeren und Pflaumen mit Würze und Schokolade, am Gaumen saftige Frucht, mineralische Anklänge, weiche Tannine, 8 Monate Fassreife  
passend zu: Pasta auf mediterrane Art, kräftig gewürztem hellen und dunklen Fleisch, Geflügel, gereiftem Käse.*

### Veneto

#### **Cantina Colli Vicentini**

Torre dei Vescovi DOC

Cabernet Sauvignon 0,75l 19,00 €

*würziges Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, weiche Tanninstruktur, im Abgang feine Kakaonoten, delikates crèmig und vollmundig, beeindruckend elegant  
passend zu: mediterraner Küche mit Pasta, Gemüsevariationen, hellem bis dunklem Fleisch*

### Apulien

#### **Weingut Santo Stefano**

Primitivo 0,75l 27,50 €

*Die Kalk- und silikathaltigen Schwemmböden der Weinberge bieten die besten Voraussetzungen für diesen seidigen und gut strukturierten Primitivo von Conti Zecca. Intensives Rubinrot, reife Frucht. Perfekter Begleiter zu Pasta, zarten Fleischgerichten und mittelreifem Käse.*

## Rotweine aus Spanien

### Rioja

#### **Bodegas Miguel Torres**

Altos Ibéricos, Crianza DOC

Tempranillo 0,75l 32,50 €

*aromatisches Bouquet von reifen Waldbeeren und Gewürzen, leicht erdige Anklänge und feine Röstnoten, am Gaumen seidige Tannine, kraftvoll und elegant mit geschmeidiger Länge  
passend zu: mediterraner Küche, Gemüsegerichten, kräftig gebratenem Fleisch*





### Offene Roséweine aus Deutschland

#### **Baden Kaiserstuhl**

#### **Weingut Graf von Kageneck**

Spätburgunder Weißherbst, 2014                      0,2l                      5,80 €

*weich mit saftiger Frucht, besonders von Erdbeeren, am Gaumen mit elegant verhaltener Süße und zurückhaltender Säure*

### Offene Rotweine aus Deutschland

#### **Baden Kaiserstuhl**

#### **Weingut Graf von Kageneck**

Spätburgunder, 2013                                      0,2l                                      5,90 €

*leicht und rund, Bouquet von zartwürziger dunkler Waldbeere, am Gaumen mild mit rundem Abgang*

#### **Pfalz**

#### **Weingut Karl Pfaffmann – Edition Hotel Hohe Wacht**

Merlot, 2013    0,2l    6,50 €

*komplex und dicht, Aromen von Brombeere, Pflaume, Kirsche, Vanille und Lorbeer, langer Nachhall*

### Offene Rotweine aus Frankreich

#### **Languedoc**

#### **Weingut Cheval d'Or**

Cabernet Sauvignon, 2013                                      0,2l                                      6,80 €

*fruchtbetontes Bouquet von reifen roten Beeren, feiner Würze und etwas Pfeffer, am Gaumen weich, rund und saftig mit schöner Balance und samtiger Textur*

#### **Gascogne**

#### **Weingut Fleur de D'Artagnan**

Cabernet Sauvignon, 2015                                      0,2l                                      5,50 €

*leicht und frisch, im Bouquet finden sich Cassis und Waldbeeren mit feinem Süßholz,                      rund und weich*

### Offene Rotweine aus Spanien

#### **Kastilien**

##### **Casstilla-La Mancha**

Tempranillo 0,2l 5,90 €

*Duft von Pflaume und roten Früchten, am Gaumen Tabak und Vanille, weiche Tannine. Passt wunderbar zu würzigen Fleischgerichten oder Eintöpfen, sowie jungen bis mittelreifen und weichen Käsesorten.*

### Offene Rotweine aus Südafrika

#### **Paarl**

##### **MAN Family Wines**

Shiraz 0,2l 6,00 €

*Ein wunderbarer Shiraz mit Aromen von reifen Pflaume und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren bei ausgewogener Frucht, kräftige Tanninstruktur und ein zartherber Nachklang. Empfehlung zu kräftigen Fleischgerichten aller Art, Pizza, Pasta & Co.*

*„Wer Wein gut trinkt, schläft gut.*

*Wer gut schläft, sündigt nicht.*

*Wer nicht sündigt wird selig.*

*Wer also gut Wein trinkt, wird selig.“*

*William Shakespear*