Rotweinkarte

Tempranillo[1]

La Mancha, spanisch, trocken

Glas (0,2 l) 5,50 € • Flasche (0,75 l) 19,00 €

Trocken, charakterstark, mit dunkelroter bis violetter Farbe, tiefer Eleganz, einer weichen Struktur am Gaumen und dem Nachgeschmack von roten Beeren.

Primitivo[1, 2]

Zinfandel, italienisch, trocken

Glas (0,2 l) 5,50 € • Flasche (0,75 l) 19,00 €

Trocken und intensiv, mit einem Bouquet aus Waldbeeren und dunklen Kirschen.

Bistrot chic[1]

Merlot/Cabernet/Syrah, frz, trocken

Glas (0,2 l) 5,90 € • Flasche (0,75 l) 19,90 €

Prachtvoll, tiefrot, mit lila Nuancen. Vereint Noten von Cassis und Brombeeren, mit Marmelade, Vanille und Röstaromen von Mokka. Komplex, reichhaltig, stoffig und dicht im Geschmack, mit fleischigem Auftakt und harmonisch-fruchtigem Finale.

„Aktions-Rebe"

Frag uns gern nach unserer aktuellsten Neuentdeckung auf dem Rotweinmarkt.

[1] Sulfite • [2] Eiweiß

Doch eher in Weißwein-Laune? Einfach wenden!

Weißweinkarte

Weisser Burgunder[1, 2]

Nahe, Weingut Zehnthof, trocken

Glas (0,2 l) 5,50 € • Karaffe (0,5 l) 12,50 €

Harmonischer Weissburgunder mit Aromen von Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten.

Sauvignon Blanc[1, 2]

Pfalz, Weingut Margarathenhof, bio, trocken

Glas (0,2 l) 6,50 € • Flasche (0,75 l) 21,00 €

Wunderbar aromatisch! Erinnert an Mango und Maracuja – erfrischend, fruchtig und dabei elegant am Gaumen.

Pfälzer Landwein[1, 2]

Pfalz, Weingut Isegrim, bio, trocken

Glas (0,2 l) 5,90 € • Karaffe (0,5 l) 13,90 €

Frisch, mild und unkompliziert – harmonisch im Geschmack und doch mit Nachhall.

Scheurebe[1, 2]

Pfalz, Weingut Margarethenhof, bio, fruchtig

Glas (0,2 l) 5,50 € • Karaffe (0,5 l) 12,50 €

Duftet nach reifen Pfirsichen und weißen Blüten – schmeckt angenehm leicht und saftig, mit einer feinen Restsüße.

Weißweinschorle[1, 2]

Glas (0,2 l) 4,20 €

& Rosé

Bobal[1, 2]

Valencia, Spanien, trocken

Glas (0,2 l) 5,50 € • Flasche (0,75 l) 19,00 €

Trockener, frischer Rosado mit lebendiger Himbeerfarbe. Feine Aromen erinnern an Erdbeeren und zarte Blütennuancen.

Mehr der Rotwein-Typ? Dann einfach wenden! :)