feine weine

Weiß, Rosé und Rot | Weine

Unser Weinregal ist unsere Flaschenweinkarte. Sie können sich eine Weinflasche Ihrer Wahl am Tisch servieren lassen, dafür berechnen wir ein Korkgeld von 10 EUR.

0,1l / 0,2l

Weißwein

SAUVIGNON BLANC NOOVI / WEINKONTOR FREUND / Deutschland *** **alkoholfrei** *** 4,0 / 7,5
Der Wein zeigt sich im Glas in brillant schimmerndem Hellgelb. Er offenbart Aromen von Stachelbeeren, grünem Apfel und Zitronen, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen. Er kann als außergewöhnlich fruchtbetont und samtig bezeichnet werden.

WEISSBURGUNDER[5] / CLAUSS / Baden, Deutschland 4,3 / 8,0
Im südbadischen Grenzgebiet zwischen Schaffhausen und Zürich entstehen im Weingut Clauss in Nack auf gut 20ha Rebfläche Weine in bester Lage und stimmigen Terroirs. Die Reben lieben hier das milde Klima von Rhein und Bodensee und profitieren von der naturnahen Lagenbewirtschaftung in geschützter Steillage mit Südwestausrichtung. So auch im Weißburgunder, einem frischen und fruchtigen Wein. Die 10-15 % Tonneau Anteil, verleihen ihm eine besondere Note.

GRAUBURGUNDER[5] ✶✶ / ALEXANDER LAIBLE / Ortenau ➢ Baden, Deutschland 4,4 / 8,2
Bei Laibles 2-Sterne-Weinen gibt die Natur den Takt an. Sie sind von besonderer Qualität, pro Hektar werden maximal 65 Hektoliter geerntet. Der Rebsortencharakter zeigt sich deutlich im Glas:
In der Nase duftend nach Birne, Boskopapfel und Jonagold. Ansprechender Körper, eleganter Schmelz, viel Saft und schöner Abgang - macht einfach Spaß

SCHLOSS RIESLING[5] / MAXIMIN GRÜNHAUS / Mosel 5,0 / 9,5
Weinbau mit über 1000-jähriger Geschichte. Auf dem VDP-zertifizierten Gut keltert die Familie von Schubert Weine erster Güte. Aromen der Spontangärung mit natürlichen Hefen, begleitet von grünem Apfel, reifer Kiwi und Stachelbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr ausgewogen, mit einem harmonischen Zusammenspiel aus Frucht, Mineralität, Säure und Schmelz.

Roséwein

PRIMITIVO ROSATO „TREFILARI“[5] / SAMPIETRANA / Salento IGT ♦ Apulien, Italien 3,8 / 7,2
Das Bukett ist geprägt von Aromen roter Beeren, Kirschen und einem feinen Hauch von Rosenblüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein weich und saftig, mit einer ausgewogenen Frische und einer harmonischen Struktur. Hier verbindet sich die markante Fruchtigkeit der Rebsorte mit der lebendigen Leichtigkeit eines Rosés.

Rotwein

CÔTES DU RHÔNE[5] / E. GUIGAL / Côtes du Rhône, Frankreich 4,5 / 8,5
Beständigkeit und Exzellenz der großen Appellation des Rhône-Tals stehen beim Traditionshaus Guigal ganz im Vordergrund: die Kombination aus Syrah und Grenache glänzt tiefrot im Glas und verströmt ein Aroma von frischen Früchten mit roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen dann vollmundig, reichhaltig und intensiv.

NARDELLI 1976[5] / MAREDIVINO / Apulien, Italien 4,6 / 8,6
Mit Primitivo und Negroamaro vereint diese Cuvée die Vorzüge der beiden Rebsorten aus Apulien zu einem unwiderstehlichen Rotweinerlebnis. Im Geschmack eine intensive Beeren-, Kirsch- und Pflaumenfrucht, die von harmonischer Würze verfeinert wird. Geschmeidiges Tannin und ein eleganter Abgang ergänzen den samtig vollmundigen Eindruck.

TEMPRANILLO[5] / ARINZANO / D.O.P. Vino de Pago ➢ Navarra, Spanien 5,3 / 9,8
Tempranillo mit einem Hauch von Merlot und Cabernet Sauvignon. Die lange Alterung und Qualität der Trauben sind die Grundlage für diesen runden, eleganten Rotwein. Dank der extrem niedrigen Erträge von 22hl/ha aber auch gut konzentriert. 14 Monate lang reift der Wein auf französischer Eiche. Das Anwesen von Arínzano ist einer der beeindruckendsten Bauernhöfe, der dem Weinbau gewidmet ist, und befindet sich im Norden von Navarra, am Fuße der Pyrenäen. Von den 355 Hektar des Grundstücks sind 128 ausschließlich dem Weinberg gewidmet, welcher die höchste Weinklassifizierung in Spanien genießt.
Nur vierzehn weitere Weingüter in Spanien können da mithalten!

Villinger feinekost | bistrot