

Weinkarte

Sehr geehrte Gäste,

da die Nachfrage an guten Weinen immer größer wurde, haben wir zusammen mit unserem Sommelier Boris Hemmerle,

für Sie diese Weinkarte zusammengestellt.

Das Ergebnis ist eine Auswahl die zu unsere Küche passt.

Und von der wir glauben das sie Ihnen gefallen wird.

Unsere Weine sollten in erster Linie Spaß machen, genussvoll sein und ein Garant für Geselligkeit.

Viel Freude beim Entdecken und Genießen!

Katja & Christian

Sollten wir ihr Interesse geweckt haben so können Sie gerne ihren Lieblingswein über unseren Webshop bestellen:

www.fine-wining.de/wirtshaus/

Weißweine

Casa Vinicola Bennati, Italien (Veneto)

BIANCO DI CUSTOZA D.O.C

Rebsorte: Garganega, Trebbiano

Der kleine Lugana. Ein leichter, spritziger Weißwein aus den Rebsorten Trebbiano und Garganega. Aromen, die an Birnen, Äpfel und Kräuter erinnern und die fein eingebundene Säure im Hintergrund geben dem Wein seine unbeschwerte Art.

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Kreation, (Pfalz)

RIESLING QBA TROCKEN

Rebsorte: Riesling

Zarter Duft nach Apfel und Pfirsich. Harmonisch eingebundene, feinfruchtige Säure. Idealer Speisenbegleiter zu Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und milden Käsesorten.

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Weißweine

Kreation, (Pfalz)

SCHEUREBE QBA LIEBLICH

Rebsorte: Scheurebe

Anhänger lieblicher Weine mit blumig duftigem Aroma werden von der Scheurebe begeistert sein. Dezente Fruchtsäure, gehaltvolles, aromareiches Spiel.

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Weißweine Flasche oder Karaffe

Weingut Markus Molitor, (Mosel)

URGESTEIN 2015 RIESLING QBA TROCKEN, EDITION MM

Rebsorte: Riesling

Frisch, leicht, feinfruchtig. Aromen von frischen Äpfeln, Limonen und einem Hauch Minze aber mit der Mineralität und Ausgewogenheit, die das Können eines Spitzenwinzers demonstriert!

Wahnsinns Qualität zu günstigem Preis.

0,25 l.

7,50 €

Flasche 0,75 L.

21,50 €

Bodegas Nekeas, Spanien (Navarra)

CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay

In der Nase Vanille und Zitrusfrüchte sowie Nussaromatik und etwas Ananas. Am Gaumen unglaublich gut strukturiert, breit und mundfüllend, fein balanciert, sehr elegant und frisch. 5 Monate im Barrique-Fass gereift

0,25 l.

7,50 €

Flasche 0,75 L.

21,50 €

Weißweine

Weingut Bergdolt-Reif & Nett, (Pfalz)

GRAUBURGUNDER TRADITION QBA TROCKEN

Rebsorte: Grauburgunder

Der Grauburgunder schmeckt traumhaft frisch und mineralisch. Feine Apfel- und Pflaumentöne und die dezente Säure bringt viel Spiel und Finesse. Ein schon jetzt ungemein trinkanimierender und sehr zugänglicher Wein.

0,25 l.

7,00 €

Flasche 0,75 l.

20,50 €

Roseweine

Kreation, (Pfalz)

PORTUGIESER WEISSHERBST QBA FEINHERB

Rebsorte: Blauer Portugieser

Feinfruchtige Aromen, die an Erdbeere und Himbeere erinnern. Durch seine dezente Rest süße ist er ausgewogen im Geschmack. Passt zu Pizza und Pasta. Idealer Sommerwein!

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Rotweine

Kreation, (Pfalz)

DORNFELDER QBA TROCKEN

Rebsorte: Dornfelder

Tiefe, dunkelrote Farbe. Cassis- und Brombeeraromen spiegeln schon im Duft seine Fruchtigkeit wieder. Ideal zu rotem, gebratenem Fleisch, Wild und kräftigerem Käse.

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Casa Vinicola Bennati, Italien (Veneto)

MERLOT VENETO IGT

Rebsorte: Merlot

Tief rubinrote Farbe. Im intensiven Bouquet findet sich üppige Frucht von Beerenfrüchten, glasklar strukturiert.

0,1 l. 2,10 €

0,25 l. 5,10 €

Rotweine Flasche oder Karaffe

Red Fire Wines, Italien (Apulien)

RED FIRE OLD VINE ZINFANDEL

Rebsorte: Zinfandel (Primitivo)

Gewollt anders präsentiert sich dieser Konzeptwein aus dem süditalienischen Apulien. Primitivo wird bewusst umbenannt in die amerikanische Version Zinfandel, auch um den idealen Foodbegleiter „Fleisch vom Grill“ die passende Referenznation zur Seite zu stellen. Der Wein kommt muskulös mit 19g Restzucker daher, was mit guter Säure abgepuffert wurde und somit nicht marmeladig schmeckt. Leicht gekühlt schmeckt diese Pflaumen-Brombeer-Fantasie wirklich jedem.

0,25l

7,00 €

Flasche 0,75 L.

20,50 €

Rotweine

Azienda agricola il Palagione, Italien (Toskana) 5
CAELUM CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G., BIO
Rebsorte: Sangiovese

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase rote Früchte gut ausbalanciert mit Veilchenaromatik. Am Gaumen typische Chianti-Würzigkeit mit einem feinen Finale. Der Wein spiegelt das komplette Terroir der Toskana wieder.

0,25 l.	7,50 €
Flasche 0,75 L.	21,50 €

Rotweine

Bodegas Verema, Spanien (Ríoja)

VEREMA CRIANZA D.O. RIOJA

Rebsorte: Tempranillo

Viva España. Herrliche Johannisbeer- und Himbeeraromen und elegante Nuancen von Eichenholz sind eingebettet in Anklänge von Bitterschokolade, Lakritz und feinen Kräuternoten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und elegant mit tiefer Frucht, dezenter Röstung und feiner Vanillearomatik.

0,25 L.

7,50 €

Flasche 0,75 L.

21,50 €