

bottled.

SEIT  2017

DOCK N° 8
CAFÉ RESTAURANT GENUSS-SHOP



#echtergenuss #mitvielliebe

Jahrgänge und Vorrätigkeit ohne Gewähr.



Schaumwein.

deutschland.

EURO/ 0,75 l



- 1. 2008, Rheinhessen, VIII Triumvirat Grand Cuvée, Raumland, Brut, 12% Degorgiert 06/2014, traditionelle Flaschengärung** **69**
Handgelesene Trauben, handgerüttelter Genuss! Sanftes goldgelb, verspielte Perlage, in der Nase deutliche Hefearomen vom langen Hefelager auf der Flasche, Brioche, am Gaumen feine Säure, Reifenoten, eignet sich auch als Begleiter zum Fisch-Hauptgang.
- 2. Norder Riesling Sekt, Kontor-Edition, Brut, 12,5 %** **24**
Grüngelb, wilde Perlage, fruchtige Aromen in der Nase, grüner Apfel, gemähtes Gras, deutliche aber gut eingebundene Säure. Perfekt als Aperitif.

österreich.

- 3. 2015, Loimer, Extra Brut, Niederösterreich, 42% grüner Veltliner, 33% Zweigelt und 25% Pinot Noir, BIO, 12 %** **48**
Leichtgelb mit grünen Reflexen, feine Perlage, in der Nase leicht pfeffrig, krautig und gelbe Frucht. Am Gaumen verspielt, würzig mit feiner Säure. Besonders zu unserer Naschplatte!



Schaumwein.

italien.

4. **2014, Moscato d´Asti Cagno, Vino Frizzante, demi sec, 12,5 %** **29**
Fast goldgelb im Glas, ein süßer Schaumwein mit cremigem Mundgefühl,
feine Mousseux, sehr fruchtige Nase.
5. **Venetien, Rosé di Pinot, Ruggeri, Brut, 12 %** **26**
Ein feiner Schaumwein aus der Feder eines Top-Prosecco Winzers!
Knalliges Rosé im Glas. Unkompliziert, mit einer Nase von roten reifen Früchten
und gefälligem Gaumen.
Sehr gut auch zu unseren Desserts.

spanien.

6. **Torre Blanca, Cava Olèrdola, Brut** **29**
Ein spanischer Qualitäts-Schaumwein mit hellem gelb und wilder Perlage,
fruchtig leichter Nase und dezenter Säure. Leichter Genuss!



Schaumwein.

frankreich.

7. **2013 Cremant, Loire AOC, Bouvet, Brut Vintage** **29**
Gereifter Schaumwein aus dem Loire, typisch mineralisch mit feiner Frucht.
Am Gaumen deutliche Säure, dezente Reifetöne von getrockneten Aprikosen.
8. **Champagner, premier cru AOC, Henriët-Bazin, Brut** **59**
100% Chardonnay
Ein klassischer blanc de blanc aus den besten Lagen von einem kleinen Privatwinzer.
Nur weiße Trauben wurden für diesen feinen Champagner genutzt. Typische Hefenoten, aber nicht zu dominierend. In der Nase zarte Schale vom Kalkstein, Ananas und Pfirsich. Am Gaumen ein zarter Schmelz und ein langer Abgang.
9. **Champagner, rosé grand cru AOC, Henriët-Bazin, Brut** **74**
50% Chardonnay / 50% Pinot Noir
Nur wenige Flaschen finden ihren Weg nach Deutschland und noch weniger nach Ostfriesland. Wir haben diesen überdurchschnittlich guten rosé Schaumwein aus der Champagne für Sie auf Lager! Eine Nase von Erdbeeren, Brombeeren, schwarzer Johannisbeere, eine feine tanzende Perlage, dezente Säure und ein ganz leichte Süße machen diesen Champagner zu einem unserer Geheimtipps!
10. **2009, Champagner, Jaquesson N°740, Famille Chiquet, Extra Brut,** **89**
Degorgiert im April 2017
Ein Hefelager von fast 8 Jahren! Spontanvergärung! Dieses Champagnerhaus ist berühmt für moderne, frische Champagner! Soll es etwas besonderes sein? Gönnen euch dieses Highlight um diesen Abend zu etwas unvergesslichem zu machen. Hier kommt feinstes Lesegut aus den besten Lagen der Champagne ins Glas.
Kühl, klar, rauchig, unverblümt.



weiß.

deutschland.

- 11. 2011, Riesling Kabinett, Immich Batterieberg, Enkirch, Mosel, 11,5 % 24**
Helles gelb mit grünen Reflexen, Apfel, Quitte, etwas Bienenwachs in der Nase, saftige Säure, zarte Restsüße
- 12. 2015, Riesling Spätlese trocken, Zeltinger Sonnenuhr, Bernkastel-Wehlen, Mosel, Markus Molitor, 11,5 % 42**
Leichtes strohgelb, extraktreich, Apfel, Aprikose, grünes Gras und leicht rauchig, zupackende frische Säure. Ein Genuss zu unseren Fischgerichten!
- 13. 2015, Scheurebe, Kalkstein, Weinolsheim, Rheinhessen, Manz, trocken, 12 % 28**
Hellgrün, eine Nase von frischem Cassis und Eisbonbon. Cremig am Gaumen, typisch Kalkstein. Wenig Säure. Unbeschwerter Genuss!
- 14. 2012, Gutedel, Steingruble, Badischer Landwein, Efringen-Kirchen, Baden, Ziereisen, trocken, 12,5 % 29**
Saftiges Gelb mit leichtem Rand, In der Nase gereifte Quitte, getrocknetes Obst, Vanille vom Holz, leichter Rauch. Am Gaumen kräftig mit langem Abgang. Ein guter Partner auch für unsere Pastagerichte! Der Weinbauer Ziereisen verzichtet bewusst auf Prädikate und baut großartige Weine an. Meist mit dezentem Holzeinsatz und unfiltriert. Diesen unverwechselbaren Stil muss man probiert haben! Dieser Wein passt prima zu unseren Gerichten mit etwas Schärfe und viel Würze.



weiß.

deutschland.

- 15. 2013, Grauburgunder VDP Erste Lage, 34**
Oberbergener Bassgeige, Oberbergen, Baden, Franz Keller, trocken, 13 %
Blasses goldgelb, gereifte Nase, nussig, leicht laktisch, Mineralischer Gaumen, feine Würze.
Sehr rund und komplex. Ausgewogene leichte Säure. Dieser Winzer ist ein Garant für spitzen Burgunder!
- 16. 2015, Weißburgunder, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz, 19**
Weingut Scheu, trocken, 13,5 %
Helles, blasses gelb. Feine Aromatik von Nüssen, Quitte, Birne. Leichte Säure. Sehr ausgewogen.
Ein dezenter Begleiter für den Abend oder zu unseren Salaten. Die Weinberge dieses Leseguts stehen knapp hinter der deutsch-französischen Grenze. Eine Ausnahmeregelung lässt uns diesen „französischen Wein“ dennoch als deutschen Qualitätswein genießen.
- 17. 2016, Sauvignon Blanc, Laumersheim, Pfalz, Knipser, trocken, 12,5 % 29**
Hellgelb mit deutlich grünen Tönen, in der Nase schwarze Johannisbeere, grüne Paprika, Stachelbeere.
Am Gaumen frisch fruchtig. Unbeschwerter Partner für Hähnchengerichte, Sushi und Asiagerichte
- 18. 2014, Silvaner, Retzstadt, Franken, Rudolf May, 12,5 % 25**
Der Bocksbeutel lebt und kann auch modern und jung sein! Ein typischer Silvaner mit all seiner Leichtigkeit und lebendiger Frucht. Dazu gut eingebundene Säure. Perfekt zur Antipasti oder einfach so in der Leichtigkeit unseres Stadtgartens.



weiß.

österreich.

- 19. 2013, Grüner Veltliner Reserve, Loiserberg, Langenlois, Kamptal, Loimer, 38 trocken, 13 %**
Fein gereifter spitzen Wein aus der klassischen weißen österreichischen Rebe Grüner Veltliner. Leichtes grün im Glas im gelben Reflexen, in der Nase Pfeffer, Petrol und Bienenwachs. Am Gaumen mineralische Würze, herb.
- 20. 2012, Muskateller, Loiserberg, Langenlois, Kamptal, Loimer, 27 trocken, BIO, 12 %**
Es ist nicht einfach, einen trockenen Vertreter dieser bukettreichen Rebsorte zu finden. Floral und sehr fruchtig in der Nase. Mango, Passionsfrucht und etwas cremig. Geschmeidig am Gaumen, kaum Säure. Dieser Weiße ist sehr schön zu unseren leichten Eintöpfen oder zu unserem Caesar-Salad mit Hähnchenbrust.
- 21. 2013, Chardonnay, Leithaberg, Burgenland, Heinrich, 13,5 % 39**
Ein spitzen Chardonnay. Behutsamer Holzeinsatz ein etwas Reifezeit lassen ihn goldgelb mit bräunlichen Reflexen erscheinen. Viel Substanz und Power in der Nase. Typisch cremig, in Butter gebratene Ananas, leicht vanillig. Am Gaumen deutlicher Schmelz und ein langer genialer Abgang. Gönn dir diesen Wein, auch wenn weiß, zu unserem Ribeye-Steak!



weiß.

italien.

- 22. 2015, Pinot grigio, St. Michael-Eppan, Alto Adige Südtirol DOC, Kellerei Cantina, trocken, 12 % 29**
Helles gelb, grüne Reflexe. Jung und doch bodenständig. Typischer Grauburgunder aus Südtirol. Nussig, leicht balsamisch, kaum Säure! Angenehme Länge und Grip. Sehr gut zu unseren Salaten, kräftige Fischgerichte und Fischragouts. Perfekt zu Falafeln.
- 23. 2015, Tellus Oro, Chardonnay und Weissburgunder, IGP 25**
Eine schöne Cúvee, fast goldgelb im Glas. Perfektes Zusammenspiel von den cremigen und buttrigen Noten des Chardonnay und der frische des Weißburgunders. Floral fruchtiges Erlebnis!
- 24. 2015, Lugana, DOC, ZENI, Viegnealte, trocken 26**
Der Mode-Wein aus Norditalien! Grünlich gelb im Glas. Zarte Nase, leicht mit angenehmer Frucht. Harmonisch am Gaumen. Flexibler Speisenbegleiter. Sehr fein zu unserem Zander mit Risotto.



weiß.

frankreich.

- 25. 2014, Sancerre AOC, Gérard Boulay, 12,5 % 49**
Ein Parade Sauvignon Blanc! Dieser Wein vom Kalkstein hat eine deutliche Nase von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere. Am Gaumen frisch und klar. Perfekt zu unseren asiatisch angehauchten Gerichten.
- 26. 2014, Chablis AOC, Samuel Billaud, 12 % 45**
Grünlich liegt dieser spitzen Chardonnay im Glas. Feingliedrig und klar!
Ein leichter Vertreter seiner Zunft, typisch Chablis!
- 27. 2012, Côtes du Rhône, Blanc AOC, Saint Cosme, 13 % 26**
Fruchtig aromatisches Zusammenspiel von den Rebsorten Viognier und Sauvignon Blanc.
Lebhaftes Bouquet mit typischen Früchten, Melone, Aprikose etwas Lakritz.
Köstliche Frische am Gaumen. Passt super zu gebratenem Zander!



weiß.

frankreich.

- 28. 2010, Chassagne-Montrachet AOC, Gran vin de Bourgogne, Michel Niellon, 13 % 79**
Ein Chardonnay aus dem Burgund. Hell golden im Glas.
In der Nase etwas Wattenmeer, mineralisch salzig. Intensiv und sehr aromatisch,
Butter und weiße Früchte. Am Gaumen kraftvoll, Zitrone und etwas Brioche.
Ein Spitzen Burgunder, sehr gut als Vorspeisen Begleiter oder zu sahnigen Saucen.
- ~~**29. 1993, Pommerol. AOC, Premiere Cru, Jean Mare Beillet, 13 % 89 AUSGETRUNKEN!**~~
- 30. 2011, Pully fumé, Loire, Sauvignon blanc, Domaine Pabiot 37**
Helles Gelb mit grünen Reflexen, feingliedriger Sauvignon blanc, mineralisch rauchig.
Grüne Töne wie grüne Paprika, leicht pfeffrig. Ein MUSS für jeden Weintrinker!



rosé.

deutschland.

31. **2015, Cuvée rosé, Weinolsheim, Rheinhessen, Manz, halbtrocken, 10,5 %** **21**
Knallig rosaner Portugieser und Dornfelder. Leicht süßer Genuss im Glas.
Fruchtige Aromen, perfekt abgestimmt!
32. **2016, Schmättlerling rosé, Efringen-Kirchen, Baden, Ziereisen** **19**
Ein Top-Rosé aus den Reben Regent und Spätburgunder. Sehr ausgewogen, frisch. Leichte Säure.
Erdbeere, wie bei Campino-Erdbeere und Himbeere in der Nase!

italien.

33. **2016, Rocca di Montegrossi rosato IGT, Toscana,** **26**
bio zertifiziert, 13,5 %
Ein Rosé aus der Heimat großartiger Chianti. Von der Sonne geküßte Frucht,
Erdbeere, Brombeere, Lytschi. Fast Pink im Glas. Am Gaumen harmonisch, feine Säure.



rosé.

frankreich.

- 34. 2014, Vaucluse Rhône, Mourvedre und Grenache, 29**
Domaine de la Crillomme, 10,5 %
„La Lapin endormi“
Fein fruchtiger Rosé. Perfekt als Begleiter für unsere Risottos. Feines rosa im Glas.
Duftig nach roten frischen Früchten. Am Gaumen herb mit Biss!

australien.

- 35. 2018, Footprint the long walk, Pinotage, Western Cape, 12,5 % 20**
Blass rosé im Glas. Würdige, fruchtige Noten. Leicht animalisch.
Herb am Gaumen. Sehr gut an warmen Tagen zu unseren Steaks und Ragouts.



rot.

deutschland.

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 36. | 2012, Spätburgunder, Schulen, Efringen-Kirchen, Baden, Ziereisen, 12,5% | 47 |
| | Ziegelrot mit leichtem Rand. Erdig und leichtes Holz in der Nase.
Erdbeeren und Brombeeren hintergründig. Am Gaumen deutliche Säure, gleiches Tannin.
Unfiltriert, im Holz ausgebaut. Perfekt zu Steak und Wildgerichten. | |
| 37. | 2016, Spätburgunder Bickensohler Herrenstück, Baden, Holger Koch, 13% | 29 |
| | Ziegelrot, klar. Leichte Moosnoten, Laub und Champignon.
Typischer Spätburgunder. Klar, deutlich. Leichte Säure. | |
| 38. | 2015, Dornfelder und Portugieser, Weinolsheim, Rheinhessen, Manz, 13,5% | 18 |
| | lieblich
Eine klassische Cuvée aus Rheinhessen. Dunkles Rot im Glas.
Unkompliziert und fein zu Wildreichen und deftigen Rinderragouts. | |
| 39. | BlackHole Cuvée, Weinolsheim, Rheinhessen, Manz, 13% | 24 |
| | Merlot und Dornfelder, 13%
Dunkles fast schwarzes Rot. Deutliches Holz, Vanille, rote Beeren.
Am Gaumen sanft, leichtes Tannin. Geschmeidig. Super zu unseren Steaks! | |
| 40. | 2009, Trollinger Alte Reben, VDP Gutswein, Kistenmacher + Hengerer, | 23 |
| | Heilbronn, Württemberg, 14%, unfiltriert
Hellrot mit leichtem Brauntönen im Glas. Dieser Wein stammt von alten Reben, die sehr tief wurzeln und viel Mineralität
und Extrakt abgeben. Ein klasse Trollinger mit ledrig animalischen Noten, dunkle Früchte.
Am Gaumen gut eingebundenes Tannin und sanfte Säure. | |



rot.

österreich.

- 41. 2011, blaufränkisch, Leithaberg DAC, Burgenland, Heinrich, 14% 36**
Ein dunkle roter Lemberger. Erfrischende Rotfruchtigkeit aus Cranberries, Kirschen und Preiselbeeren, pikante Würze eines Kräutergartens, ein Hauch Pfeffer, am Gaumen geradliniger und kompakter Körper, Harmonie mit feinkörnigem, weichem Gerbstoff und hauchzart belebendem Säurenerv - ein stolzer und eleganter Vertreter mit Dichte und Fülle im richtigen Maß. Sehr fein zu geschmortem Rind, unseren Wildgerichten oder auch zu einem unserer Schnitzel!
- 42. 2014, Zweigelt, Burgenland, Weingut Heinrich, 12,5% 28**
Rubinrot mit Deutlichen Reflexen im Glas. In der Nase Weichsel bis Herzkirsche, am Gaumen feingliedriges, doch griffiges Tannin, Finesse und schier kühl wirkender Eleganz . Perfekt zu unseren Schweinebäckchen!
- 43. 2012, Schellmann an der Südbahn, Niederösterreich, Pinot Noir und Sankt Laurent, Loimer, 12,5% 29**
Klares Rubinrot mit violetten Reflexen. Kraftvoller Duft nach Schwarzkirschen und Backpflaumen, Nuancen von orientalischen Gewürzen, vollmundig und elegant.
Die Story hinter dem Wein: Gottfried Schellmann - selbst 40 Jahre lang Pionier für den Weinbau in der österreichischen Thermenregion - erkannte als einer der ersten Fred Loimers Talent und Hingabe bei seiner Arbeit im Weinberg. Folgerichtig vertraute Sohn Ossi Schellmann seit dem Tod des Vaters auf das Können des Önologen. Mittlerweile führt Fred Loimer in Eigenregie dieses Lebenswerk respektvoll aber auch sehr kreativ fort. Die Weine haben originelle, regional geprägte Namen und tragen seine unverkennbare Handschrift.
Wir bieten hier im DOCK N°8 auch seine grünen Veltliner und einen Muskateller an!



rot.

italien.

- 44. 2014, Chianti Classico DOCG, Rocca di Montegrossi, Toskana, 14%** **34**
Helles Rubinrot im Glas. Viel Extrakt. Typisch spitze Frucht in der Nase, Kirsche, Schattenmorelle und etwas Leder und Holz. Am Gaumen typische Frische und zupackendes Tannin. Ganz nach dem Motto: „What grows together goes together“ empfehlen wir ein Gericht mit viel Parmesan, wie unsere Pasta aus dem Parmesanlaib!
- 45. 2015, Primitivo di Manduria DOP, Sangaetano, Due Palme, 14%** **24**
Dunkles bis schwarzes Rot liegt im Glas. In der Nase eingelegte Schwarzkirschen, Schokolade und cremige Noten. Am Gaumen sehr samtig, feine Süße. Dieser Wein verführt einen einfach zu „mehr“!
- 46. 2013, Nero d´Avola DOC, Vendemmia, Sizilien, Morjante, 14,5%** **29**
Eine Rebsorte, typisch für Sizilien! Italien im Glas.
Cassis, Kirsche und Vanillezucker in Kombination mit leicht rauchigen Noten. Im Mund überzeugt er durch seine Leichtigkeit und beerige Frucht.
- 47. 2008, Barolo DOCG, Verduno, Burlotto, 14,5%** **64**
Ein Klassiker aus dem Piemont: „Wein der Könige“. Durch seine lange Maischestandzeit findet sich hier eine fast undurchdringlich schwarze Farbe mit roten Reflexen im Glas. Wie auch andere Weine aus der Traube Nebbiolo begeistert ein Barolo mit intensiven Fruchtaromen nach Cassis, eingekochtem Rhabarber, Brombeeren und anderen dunklen Früchten. Hinzu kommen Anklänge an verschiedenste Edelhölzer, Tabak, Bitterschokolade, Mokka und vielerlei ätherische Kräuter. Perfekt für einen unvergesslichen Abend mit einem saftigen Steak oder unseren Schweinebäckchen.



rot.

italien.

- 48. 2010, Brunello di Montalcino, DOCG, Altesino 59**
Ein rubinroter Wein, sehr körperreicher und intensiver Wein aus der Sangiovese-Traube.
Dunkle Früchte, zupackendes Tannin und Säure. Ein Wein sehr gut zu Anti-Pasti und Parmesan!
- 49. 2012, Amarone DOCG, della Valpolicella, ZENI, 14% 49**
Ein dunkelroter Wein aus getrockneten Trauben überwiegend aus den Sorten Corvina und Rondinella. Ein Wein für die besonderen Momente und zu unseren sahnigen Saucen oder zu Weichkäse! Das schmeckt man natürlich auch im Glas, denn hier wird enorme Vielschichtigkeit und Charakterstärke miteinander vereint. Konzentrierte Frucht, samtige Tannine und eine gute Struktur garantieren ein ausgereiftes Geschmackserlebnis.



rot.

frankreich.

- 50. 2014, Crozes-Hermitage AOC, Saint Cosme, Syrah, 13%** **34**
Dunkles Rot im Glas. Ausgebaut wurde der Wein für rund in großen Eichenholzfässern.
Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Cassis, Brombeeren, Holz, etwas Vanille und Pfeffer. Sehr typisch für diese Gegend: Rauchfleisch, Kräuter und Veilchen.
Am Gaumen fleischig, saftig, dichte Frucht, mineralisch, würzig, vielschichtig, samtig, sehr elegant, toller Trinkfluss und ein sehr langer Nachhall. Ein Wein, wie gemacht für gebratenes rotes Fleisch.
- 51. 2005, Côte-Rôtie AOC, Saint Cosme, Syrah, 13%** **89**
Der Wein liegt dunkel rot im Glas. Eine sehr feine deutliche Nase von dunklen Beeren, Holz, Cassis, Vanille, Veilchen und Pfeffer. Deutliches zupackendes Tannin. Wie gemacht für Schmorgerichte und feines aus unserem Damwild aus Lütetsburg.
- 52. 2007, Côte de Ventoux AOC, FLO Kontor Edition, Cascavel, 15%** **19**
Dunkles Rot. Ein Bukett von roten Beeren und etwas Holz und Leder. Am Gaumen sanftes Tannin.
Dieser Wein wurde zu Ehren einer der Söhne unserer GenussKomplizen der Familie Fuchs des Kontors abgefüllt!
- 53. 2014, Vindemio regain, Ventoux AOP, Grenach und Syrah, 14%** **22**
Feines Rot im Glas. Eine tolle Cuveé mit viel Geschmeidigkeit, leichtem Holz. Sehr ausgewogen.
Ein klasse Wein zu einem Top Preis-Leistungsverhältnis.
- 54. 2014, Côte du Rhône AOC, Château de Montfaucon, Grenache und Syrah, 14%** **25**
Geheimtipp! Direkt gegenüber vom Château neuf du Pape
Ein junger Vertreter dieser Gegend. Dennoch ist das Tannin schon geschmeidig.
Der Wein liegt brillant im Glas. Die Cuveé, der Winzer und die Lage versprechen höchsten Genuss.



rot.

frankreich.

- 55. 2010, Château neuf du Pape AOC, Réserve August Favier, 59**
grenache und cinsault, Saint Prefert, 15%
Ein der Spitzenlagen aus dem Rhonetal. Das Tannin schön eingebunden. Sehr ausgewogener Wein. Feine Noten von roten Früchten, Holz, Vanille und Leder. Traditionelle Châteauneuf-du-Pape-Flasche mit dreifacher Papstkrone und Reichsapfel, darunter die Schlüssel Petri. Ein traumhafter intensiver Abgang erwartet dich. Gönn dir!
- 56. 2000, Haut Medóc AOC, Grand cru classe, Château Cantemerle, 59**
Caberner Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, 13%
Der fruchtig, beerige Wein aus dem südlichen Bordeaux ist ein perfekter Partner zu unseren Steaks und Fleischragouts. Feines Holz und schokoladige Noten.
Mittelkräftiger Abgang. Sehr sanftes aber präsenten Tannin und gut eingebundene Säure.



rot.

spanien.

- 57. 2015, Priorat DOC, Las Terasses, Alvaro Palacios, 49**
60% Samsó (Carinena), 30% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon
und Syrah von 50-100 Jahre alten Reben, 14%
Ein traumhafter Jahrgang von präziser Größe! Dieser Klassiker aus dem Priorat bringt ein dunkles, kräftiges Kirschrot mit violetten Reflexen ins Glas. In der Nase ein intensiver Pflaumenduft, roten Kirschen und dem Aroma saftiger Blutorangen. Am Gaumen cremige weisse Schokolade und weisse Holunderblüten, kombiniert mit reifer Granatapfelfrucht.
- 58. 2009, Tempranillo Crianza DO, Pena Tajada, 14,5% 22**
Typisch dunkles Rot. In der Nase hat dieser perfekte Steakbegleiter Blaubeere, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Am Gaumen spiegelt sich die Fruchtigkeit gepaart mit vanilligen Holznoten wider.
- 59. 2013, Rioja Crianza DOC, Finca la Emperatriz, Tempranillo und Garnacha, 14% 23**
Die beiden wichtigsten roten Rebsorten Spaniens in einer Flasche. Im Glas haben wir einen Kirschroten brillanten Wein. In der Nase rote Früchte und süße Gewürze, feines Holz und Vanille. Am Gaumen cremig mit jungem Tannin. Dieser Wein braucht Röststoffe als Partner.
- 60. 2013, Tinto Pesquera Crianza DO, Alejandro Fernández, 14,5% 39**
Der Winzer bringt einen Klassiker ins Glas! Dieser tiefrote Wein mit schönen Reflexen bietet eine Parade von Eindrücken. Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Schokolade, Holz und Leder. Leicht animalisch. Am Gaumen präsent Säure und deutliches Tannin! Ein gehaltvoller, großer Wein! Wir empfehlen einen deftigen Speisenpartner mit deutlichen Röststoffen.



rot.

südafrika.

- 61. 2015, US DE KAP, by Meyer-Näkel, Coastal region, Südafrika, Shiraz, 14% 29**
Ein tolles Projekt des deutschen Top-Winzers Werner Nägel und dem Südafrikanischem Top-Winzer Neil Ellis (Zwalu).
Eine tolle Cuveé aus den für Stellenbosch typischen Reben Cabernet Sauvignon , Shiraz und Merlot. Weinkompetenz international gedacht. Schokolade und dunkle Beeren in der Nase. Samtig und fein am Gaumen. Ein toller Wein, solo oder zu unseren Fleisch- und deftigen Fischgerichten.
- 62. 2011, Towerkop, Klein Karoo, Pinotage, Ladi Smith cellar, 13,5% 19**
Dunkelrote Schönheit im Glas. Man riecht deutliche Noten von Banane und dunkler Schokolade.
Am Gaumen ein zarter und mittellanger Abgang. Ein toller Wein zu unseren Schweinebäckchen.
- 63. 2014, Stump Jump, Mc Laren Vale, Shiraz, dÁrenberg, 14,3% 22**
Brillantes Purpur-Rot im Glas. Dieser Shiraz überzeugt mit Noten von dunklen Früchten und saftiger Kräutermischung.
Der unkomplizierte Rotwein ist auch am Gaumen fruchtig und mineralisch. Ein echter Renner!



rot.

chile.

64. 2010, Cabernet Sauvignon, Valle central, Cousino Macul, 14%

24

Die weltweit am meisten angebaute rote Rebsorte bringt hier einen feinen Wein aus Chile ins Glas. Typische Noten von schwarzer Johannisbeere, grüner Paprika und Lakritze mit feinen Röstaromen. Ein feiner Abgang am Gaumen, leichte Gerbstoffe.

usa.

65. Coppola Shiraz, Rosso & Bianco, Francis Ford, Coppola winery, 13,5%

36

Der Rosso & Bianco Shiraz 2013 bietet eine saftige Frucht, subtile Tannine und einen glatten, samtigen Gaumen, der durch exotische Gewürze, Erdtöne und geröstetes Holz, reichhaltige Pflaume und Brombeerfarbenen Aromen freigibt. Dieser einfach zu trinkende Wein passt ideal zu gebratenem Fleisch, unserem Röstbrot und Käseplatten.



dessertwein.

deutschland.

- 111. 1999, Sauternes AOC, Bordeaux, Château Rieussec, 59**
1er Grand Cru Classé, Domaines Baron de Rothschild, 14% 0,5 l
Fast goldgelb im Glas, ölige Viskosität. Eine Riesens Bandbreite von Dufteindrücken: getrocknete Aprikosen, Honig, Mandeln, saftige Orangen, Birnen und mehr. Am Gaumen zart schmelzend mit prägnanter Süße und gut eingebundener Säure, aber nicht aufdringlich.
Ein Klassiker, den man getrunken haben muss! Dazu etwas gereiften Hartkäse oder eine schöne Gänsestopfleber aus unserem GenussShop mit fein geröstetem Brioche oder Baguette!
Sprechen Sie unsere Köche an, wir machen Ihnen gerne etwas Feines!

frankreich.

- 222. PIUS, Beerenauslese, VDP Prädikatswein, 49**
Flörsheim-Dahlsheim, Rheinhessen, 7,5% 0,375 l
Fein ölig und grünlich im Glas, Herrlich intensives Aromenspiel, als Folge des genialen Zusammenspiels von Rieslaner, Huxelrebe und Scheurebe. Zum blumigen, exotisch-fruchtigen Duft gesellt sich ein prächtiger Extrakt, dem ein feines Säurespiel lebendige Frische einhaucht. Köstlich auch das lange Finale mit mineralischen Anklängen. Hierzu passt prima ein Hartkäse aus unserer Frischetheke.

Kennt ihr schon unsere GENUSS-WERKSTATT !?

Wein- und Kochschulen als Weihnachtsfeier, Geburtstagsfeier oder nur so unter Freunden! Sprecht uns einfach an.

