

# Gludimai Thai- Cuisine

*Original thailändische Spezialitäten*

Restaurant | Café | SB-Restaurant | Catering

## WEINKARTE

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

die Welt der guten Weine wird immer größer. Zusammen mit unserem Freund Henry von „Bernies Weinkeller“ stellen wir Ihnen eine Auswahl von erstklassigen Weinen und Champagnern vor. Den Aspekt eines guten Preis-/ Leistungs-Verhältnisses haben wir nicht außer Acht gelassen.

Das Resultat ist eine tiefgründige Weinauswahl, die zu unserer Küche passt und von der wir überzeugt sind, dass Sie Ihnen gefallen wird.

Viel Freude beim Entdecken und Genießen!

Vielen Dank für die nachfolgenden Verkostungsnotizen an unseren Freund Henry!  
Diese hervorragenden Weine erhalten wir exklusiv von „Bernies Weinkeller“ in Weil (Tel 08195 – 932899), die österreichischen Weine von Schöller importieren wir direkt.

# Unsere Übersichtskarte

## Weine aus Deutschland, Rheinessen, Pfalz, Mosel

Weingut Espenhof/ Rheinessen/ Riesling Kabinett 2020/ Einzellage „La Roche“/ halbtrocken/ Alkohol 8,5 %/ Empf. Trinktemperatur 9-10 °C #440 / 476	Flasche 0,75 l 14,90 €	Glas 0,2 l 3,90 €
--	------------------------------	-------------------------

Weingut Espenhof/ Nico Espenschied/ Deutschland-Rheinessen/ "Grauburgunder Herz + Hand 2019"/ trocken/ Alkohol: 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C #442 / 475	Flasche 0,75 l 19,90 €	Glas 0,2 l 5,90 €
---	------------------------------	-------------------------

Gehrig/ Deutschland/ Rosé Pfalz 2019 / Feinherb QbA/ Halbtrocken/ Alkohol 10,5 %/ Empf. Trinktemperatur 7-10 °C/ Rebsorten: St. Laurent/Portugieser #448 / 480	Flasche 1,00 l 14,50 €	Glas 0,2 l 3,10 €
---	------------------------------	-------------------------

Weingut Gehrig/ Deutschland-Pfalz/ Pinot Blanc de Noir/ Bio/ trocken/ Alkohol 13 %/ Empf. Trinktemperatur 9-11 °C/ Rebsorte Spätburgunder #401	Flasche 0,75 l 22,95 €	
---	------------------------------	--

Weingut Espenhof/ Deutschland/ Rheinessen/ Spätburgunder 2017 Gutswein/ trocken/ Alkohol 13,5 %/ Empf. Trinktemperatur 15-18 °C #441/ 471	Flasche 0,75 l 14,90 €	Glas 0,2 l 4,40 €
--	------------------------------	-------------------------

Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel / 2019 Ürziger Würzgarten <u>Auslese</u> / Süßwein / Alkohol 7 % /Empf. Trinktemperatur 9-12 °C / Rebsorte: Riesling #725/ 726	Flasche 0,75 l 38,95€	Glas 0,2 l 13,50€
---	-----------------------------	-------------------------

Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel/ 2018 Ürziger Würzgarten <u>Spätlese</u> / Süßwein/ Alkohol 8 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorte: Riesling #720/ 721	Flasche 0,75 l 21,--€	Glas 0,2 l 7,50€
---	-----------------------------	------------------------

Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel/ 2019 Erdener Prälat/ Süßwein/ Alkohol 7 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C / Rebsorte: Riesling  2019: #728/ 729 2015: #722/ 723	Flasche 2019 0,75 l 48,50 €	Glas 2019 0,2 l 11,50 €
	Flasche 2015 0,75 l 54,50 €	Glas 2015 0,2 l 18,50 €

Weingut F&F Peters / Deutschland- Rheinessen / 2019 Hillary Step /trocken / Alkohol 12,5 % / Empf. Trinktemperatur 9-12 °C / Rebsorte: Weißer Burgunder #760/ 761	Flasche 0,75 l 16,50 €	Glas 0,2 l 5,30 €
--	------------------------------	-------------------------

## Weine aus Österreich

Schöller Grüner Veltliner Rosengarten/ DAC / 2019, trocken/ Österreich/ Traisental/ 13 % Alkohol # 410/ 470	Flasche 0,75 l 12,90 €	Glas 0,2 l 3,60 €
--	------------------------------	-------------------------

Schöller Gelber Muskateller/ 2019 Qualitätswein, trocken/ Österreich/ Traisental /12,5 % Alkohol # 412/ 472	Flasche 0,75 l 13,90 €	Glas 0,2 l 3,70 €
--	------------------------------	-------------------------

Schöller Merlot /2019 Qualitätswein, trocken/ Österreich Traisental/ 13,5 % Alkohol # 414/ 474	Flasche 0,75 l 13,90 €	Glas 0,2 l 3,70 €
---	------------------------------	-------------------------

Schöller Chardonnay /2019 /lieblich/ Österreich Traisental/ 12,5 % Alkohol Idealer Dessertwein, nicht zu süß, mit ausgeprägter Burgundernase. # 411 / 473	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
Weingut Josef Fritz / Österreich/ Wagram / 2018 Roter Veltliner "Ried Steinberg Privat" / trocken / Alkohol 14 % / Empf. Trinktemperatur 10-13 °C /Rebsorte: Roter Veltliner #403/ 404	13,90 € Flasche 0,75 l	3,70 € Glas 0,2 l
	37,50 €	13,50 €

Weingut Josef Fritz / Österreich/ Wagram / trocken/ Chardonnay Löss 2020/ Alkohol 13 % / Empf. Trinktemperatur 8-11 °C /Rebsorte: Chardonnay #730/ 731	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	15,90 €	4,90 €

Weingut Josef Fritz/ Österreich/ Wagram/ 2020/ trocken / Roter Veltliner Wagram Terrassen/ Alkohol 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 10-13 °C/Rebsorte: Roter Veltliner #732/ 733	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	16,90 €	5,20 €

Weingut Hoffmann/ Österreich/ Burgenland/ Neusiedler See/ 2020/ Gemischter Satz 2020/ trocken/ Alkohol 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 10-13 °C #750/ 751	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	14,90 €	4,90 €

Weingut Hoffmann/ Österreich/ Burgenland/ Neusiedler See/ Black Pearl Merlot 2015/ trocken/ Alkohol 13,5 %/ Empf. Trinktemperatur 17-20 °C #753/ 754	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	26,50 €	9,00 €

### Weine aus Italien

2017 Vito Chardonnay IGT/ Italien/ Sizilien/ trocken/ Alkohol 12 %/ Empf. Trinktemperatur 10 – 12 °C # 444		Glas 0,2 l
		3,50 €

Gorgo/ Italien-Lago di Garda/ Custoza 2018 DOC/ Bio/ trocken/ Alkohol 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 8-10 °C Rebsorten: Trebbiano Toscano, Cortese, Garganega, Tocai Friulano #449 / 481	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	14,50 €	3,90 €

Sopra Sasso „2017 Appassite“, trocken/ Italien/ Venetien/ Alkohol 13,5 %/ Empf. Trinktemperatur 15-18 °C # 443		Glas 0,2 l
		3,60 €

Pietra Pura/ Italien/ 2019 „Mandus DOC Primitivo“ di Manduria/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empfohlene Trinktemperatur: 16-18 °C #445 / 477	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	15,50 €	4,40 €

Tenuta Il Poggione/ Italien/ Toscana/ 2012 Il Poggione Brunello di Montalcino/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 16-20 °C/ Rebsorte: Sangiovese # 415 / 418	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
	57,95 €	18,50 €

Collezione Il Mio/ Italien/ Veneto/ Chardonnay 2019 IGT/ trocken/ Alkohol: 12 %/ Empf. Trinktemperatur: 7-10 °C # 770 / 771	Flasche 1,0 l	Glas 0,2 l
	14,50 €	3,20 €

Collezione Il Mio/ Italien-Apulien/ Pinot Grigio Venezia 2019 IGT/ trocken/ Alkohol: 12 %/ Empf. Trinktemperatur: 7-10 °C/ 1 Liter Flasche # 772/ 773	Flasche 1,00 l	Glas 0,2 l
	14,50 €	3,20 €

Collezione Il Mio/ Italien/ Sizilien/ Merlot Terre Siciliane 2018 IGT/ trocken/ Alkohol: 13 %/ Empf. Trinktemperatur: 15-19 °C/ 1 Liter Flasche # 774/ 775	Flasche 1,00 l 14,50 €	Glas 0,2 l 3,20 €
--	------------------------------	-------------------------

Weingut Castle of Dracula/Italien/ Venetien/"Marsecco Red IGT"/ halbtrocken/ Alkohol: 10,5 %/ Empf. Trinktemp.: 7-10 °C/ Rebsorte: Marzemino # 416 / 417	Flasche 0,75L 17,90 €	Glas 0,2 l 5,40 €
---	-----------------------------	-------------------------

### Weine aus Frankreich

Guigal "Cote du Rhone Rouge 2015" *)/2016 /trocken/ Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvedre/ Alkohol 14 %/Empf. Trinktemperatur 15-18 °C *) Jahrgang 2015 fast ausgetrunken, nur noch wenige Flaschen auf Lager #446 / 478	Flasche 0,75l 17,50 €	Glas 0,2 l 5,50 €
---	-----------------------------	-------------------------

Weingut Guigal/ Frankreich/ Nordrhône/"Châteauneuf du Pape 2015" *) 2016/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 16-19 °C/ Rebsorten: 70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourverde *) Jahrgang 2015 fast ausgetrunken, nur noch wenige Flaschen auf Lager #452 / 447	Flasche 0,75 l 55,90 €	Glas 0,2 l 18,60 €
---	------------------------------	--------------------------

Weingut Chateau Villars/ Frankreich/ Fronsac/ "Villars 2011"/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empf. Trinktemperatur 17-20 °C/ Rebsorten: 72 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 3 % Cabernet Sauvignon # 453 / 454	Flasche 0,75 l 33,90 €	Glas 0,2 l 12,50 €
---	------------------------------	--------------------------

### Weine aus Spanien

Costers del Sio/ Costers del Segra/ La Boscana Tinto 2017 DO/ Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah/ trocken/ Alkohol 13,5 % Empf. Trinktemperatur 15-18 °C #450 / 482	Flasche 0,75 l 15,50 €	Glas 0,2 l 4,70 €
---	------------------------------	-------------------------

Weingut Indigo Manso, Vinos y Vinedos/ Spanien-Rioja/ 2009 Conde de Hervias/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empf. Trinktemperatur 16-20 °C/ Rebsorten: 90 % Tempranillo, 10 % Graciano #451 / 419	Flasche 0,75 l 59,95 €	Glas 0,2 l 19,90 €
--	------------------------------	--------------------------

### Weine aus Portugal

Noval/ Black Port/ Alkohol 19,5 %, Empf. Trinktemperatur 12-18 °C #423 / 424	Flasche 0,75 l 29,00 €	Glas 0,1 l 4,50 €
---	------------------------------	-------------------------

Noval/ Tawny Port/ Alkohol 19,5 %/ Empf. Trinktemperatur 12- 18 °C # 420 / 425	Flasche 0,75 l 23,50 €	Glas 0,1 l 3,90 €
---	------------------------------	-------------------------

Noval/ Tawny Reserve Port/ Alkohol 19,5 %/ Empf. Trinktemperatur 12-18 °C # 421 / 426	Flasche 0,75 l 27,50 €	Glas 0,1 l 4,90 €
--	------------------------------	-------------------------

Noval/ "Silval Vintage Port 1998"/ Alkohol 20 %/ Empf. Trinktemperatur 12-18 °C # 429 /422	Flasche 0,75 l 49,95	Glas 0,1 l 7,30 €
--	----------------------------	-------------------------

### Weine aus Südafrika

Weingut Simonsig/ Südafrika/ Stellenbosch/ 2016 Red Hill Pinotage/ trocken/ Alkohol 15 %/ Empf. Trinktemperatur 16-19 °C/ Rebsorte: Pinotage #427 / 428	Flasche 0,75 l 33,95 €	Glas 0,2 l 10,90 €
---	------------------------------	--------------------------

### Weine aus Australien

Weingut Kalleske/ Süd-Australien/ Barossa Valley/ "Merchant Cabernet Sauvignon 2017"/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 17-19 °C/ Rebsorte: Cabernet Sauvignon #479 / 483	Flasche 0,75 l 42,90 €	Glas 0,2 l 13,90 €
---	------------------------------	--------------------------

### Champagner

Devaux/ Frankreich/ Champagne/ Grande Reserve/ trocken/ Alkohol 12 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorten: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay # 437	Flasche 0,75 l 45,90 €
--	------------------------------

Devaux/ Frankreich/ Champagne/ "Cuvee D" Brut/ trocken/ Alkohol 12 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorten: 55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay # 438	Flasche 0,75 l 59,90 €
---	------------------------------

Devaux/ Frankreich/ Champagne/ "Le Millesime 2008" Jahrhundertjahr- gang!/ trocken/ Alkohol 12 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorten: 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay #439	Flasche 0,75 l 98,90 €
--	------------------------------

Heidsieck RedTop 0,7 l Champagner # 435	Flasche 0,75 l 35,00 €
--	------------------------------

Moet & Chandon Moet Imperial Brut 0,7 l Champagner # 436	Flasche 0,75 l 64,00 €
---	------------------------------

### Prosecco

Valdo Prosecco DOC Extra Dry/ 0,7 l # 431	Flasche 0,75 l 19,40 €
--	------------------------------

Valdo Prosecco DOC Extra Dry/ 200 ml Piccolo # 430	Flasche 0,2 l 5,90 €
---	-------------------------

Prosecco DOC Extra Dry/ Hausmarke/ 0,7 l # 432	Flasche 0,75 l 12,90 €
---	------------------------------

## Weine aus Deutschland, Rheinhessen, Pfalz, Mosel

### **Weingut Espenhof/ Rheinhessen/ Riesling Kabinett 2020/ Einzellage „La Roche“, halbtrocken, Alkohol 8,5 %/ Trinktemperatur 9-10 °C**

So und nur so schmeckt der Sommer, Frühling, Herbst und der Winter. Ein absoluter Geheimtipp (neben unseren exquisiten Portweinen) zu allen unseren scharfen und exotisch gewürzten Speisen!

Passt auch hervorragend zu Gegrilltem und Geschmortem. Herrliche, exotische Fruchtnoten mit Mineralik, Finesse und verführerischer Restsüße. Das alles lecker eingepackt in schlanke 8,5% Alkohol. Von diesem Wein gehören immer 2 Flaschen in den Kühlschrank! Macht an jedem Damen- und Herrenabend richtig Spaß und gute Laune.

Ein kleiner Lagenwein ganz groß, hält sich im Kühlschrank geöffnet problemlos 3-4 Wochen.

#440 / 476

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
14,90 €	3,90 €

### **Weingut Espenhof/ Nico Espenschied/ Deutschland-Rheinhessen/ "Grauburgunder Herz + Hand 2019" /trocken/ Alkohol: 12,5 %/ Empf. Trinktemp.: 9-12 °C**

Mit einem satten Strohgelb steht er im Glas und verströmt sofort feine exotische Aromen. Hier zeigt er viel gelbe Früchte wie, Aprikose, Birne, Mirabelle, eine Spur Banane, etwas Kokos und feine nussige und hefige Noten.

Im Mund und am Gaumen dann sehr dicht, schmelzig, buttrig und druckvoll, wieder mit der tollen Frucht, einer schönen Würze von Heu und Wiesenkräutern, eine feine Mineralik (Feuerstein) gesellt sich auch noch dazu. Mit mehr Luft, Zeit und Temperatur zeigt er noch eine elegante erdige Burgundernote.

Der Abgang ist sehr lang, frisch, druckvoll, animierend mit viel Finesse und wieder mit diesem feinen Schmelz.

Das ist und so schmeckt Grauburgunder auf sehr sehr hohem Niveau! Jetzt schon ein grandioser Wein, aber wer ein wenig geduldig ist und ihm noch 2-5 Jahre Reife schenkt, der wird von ihm richtig belohnt!

Ein idealer Begleiter zu Garnelen, Fisch, veganen und vegetarischen Gerichten, aber auch solo herrlich zu genießen. So richtig scharf (Thai-Scharf!) verträgt er allerdings nicht!

#442 / 475

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
19,90 €	5,90 €

**Weingut Gehrig/ Deutschland/ Rosé Pfalz 2019/ Feinherb QbA/  
Halbtrocken / Alkohol 10,5 % / Trinktemperatur 7-10 °C/  
Rebsorten: St. Laurent/ Portugieser**

Hier kommt der Wein für alle, denen unsere weißen und roten Weine zu trocken sind! (Außer unser "LaRoche Kabinett" und die Portweine)

Mit einem dunklen, glänzenden Roséton steht er im Glas und verströmt sofort ein verführerisches Bouquet von reifen roten Früchten wie Himbeeren, Waldbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Die leichte Säure und ein wenig Mineralik, die mit den reifen restsüßen Noten der Früchte spielen, machen diesen Wein zu einem sehr harmonischen sowie sehr wenig Trinkwiderstand bietenden Sommer- und Alltagswein zu allen Gelegenheiten.

Flasche	Glas
1,00 l	0,2 l
14,50 €	3,10 €

Er bleibt mit seinen fruchtigen Noten überraschend lange im Mund und am Gaumen stehen.

Bei Temperaturen über 25 °C macht er, mit ein paar gefrorenen roten Weintrauben und etwas frischer Minze im Glas, noch viel mehr Spaß!

#448 / 480

**Weingut Gehrig/ Deutschland-Pfalz/ Pinot Blanc de Noir/ Bio/  
trocken/ Alkohol 13 %/ Empf. Trinktemperatur: 9-11 °C/ Reb-  
sorte: Spätburgunder**

Mit einem tollen, eleganten, zarten Lachsrosa, fast ein wenig Orange und sehr feiner Perlage, steht er richtig animierend im großen Weißweinglas. Sofort steigt ein rotbeeriger und gelb-fruchtiger Duft in die Nase. Noten von roten Johannisbeeren, Himbeeren und süßen Erdbeeren sowie reife Physalis und kandierte Orangenscheiben sorgen für einen tollen Auftritt.

Im Mund und am Gaumen wieder das feine Fruchtspiel, das jetzt von einer schönen, reifen Steinobstnote mit feiner Mineralik sowie einer leichten Würze untermalt wird. Herrlich cremige, fruchtige, mineralische und mit einer tollen im gesamten Körper eingebundenen Säurestruktur. Feinnerviger, langer Abgang mit viel Druck und Finesse. Wird mit der Zeit immer eleganter und vielschichtiger.

Flasche
0,75 l
22,95 €

Dieser wunderbare Schäumler, der nach der "Methode champenoise" hergestellt wird, liegt zwischen 15 und 18 Monaten auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Dies verleiht ihm nicht nur seine Finesse und den Druck, sondern gibt ihm auch ein tolles Alterungspotenzial mit. Nach 2-5 Jahren geduldiger Reife im eigenen Keller zeigt er erst so richtig, was er kann, und macht mit viel mehr Finesse und Komplexität gleich noch viel mehr Spaß.

Dieser Wein ist ein toller Begleiter zu allen unseren Gerichten und kommt auch mit sehr scharfen Speisen hervorragend zurecht.

#401

**Weingut Espenhof/ Deutschland/ Rheinhessen/ Spätburgunder  
2017 Gutswein/ trocken/ Alkohol 13,5 %/ Trinktemperatur 15-18  
°C**

Was hier aus Deutschland/Rheinhessen ins Glas kommt, verdient ein Wouwww! Mit einem brillanten, glänzenden Karminrot steht er dicht und vielversprechend im Glas. Und die Nase hält dies auch. Ein Pot-pourri an dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und saftigen Süßkirschen.

Dann kommen die würzigen, etwas ätherisch pfeffrigen und erdig- pilzigen Noten. Ein Hauch von Eukalyptus/ Menthol schwingt auch noch mit. Das Ganze wunderbar eingebunden in eine edle Holznote.

Am Gaumen dann mit viel Frucht, kräuteriger Würze, Röstaromatik und ätherischer Frische. Sehr kompakter, gradliniger Stil mit präsentem leicht mürben Tannin und straffer, in den Früchten sowie der pfeffrigen Würze eingebundener Säure.

Im Abgang wieder die Früchte, Würze, leicht rauchig mit herrlicher Finesse, Tiefe, eleganter Struktur, er bleibt sehr druckvoll und lange im Mund sowie am Gaumen stehen.

Ein weiteres Highlight dieses Weines ist, dass Sie ihn problemlos mehrere Tage (mind. 5 und dann bitte kühl sowie dunkel) stehen lassen können, und er wird von Tag zu Tag besser!

Wir bieten Ihnen hier einen sensationellen gereiften Weinwert für, verzeihen sie uns den Ausdruck, lächerliches Geld. Spätburgunder- Fans, die diese vielschichtigen und komplexen Weine lieben, wissen, was wir meinen. Und wir versprechen, in weiteren 3-5 Jahren werden diejenigen glücklich sein, die dann noch ein paar Flaschen oder Kisterl von diesem Wein im Keller haben!

Wir empfehlen diesen Wein zu allen unseren geschmorten Gerichten mit viel Röstaromatik und ätherischen Gewürzen.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
14,90 €	4,40 €

#441/ 471

**Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel/ 2019 Ürziger Würz-  
garten Auslese/ Süßwein/ Alkohol 7 %/ Empf. Trinktemperatur 9-  
12 °C/ Rebsorte: Riesling**

Wowwwww, was für ein Monument von Weißwein! Kein Wunder, dass die restliche Welt vor diesen Weinen "niederkniet" und teilweise irrwitzige Preise bezahlt, vor allem für gereifte Jahrgänge. Diese gehören zu den teuersten Weinen der Welt! Und unsere Top-Weingüter, zu denen auch Karl Erbes zählt, werden regelrecht leergekauft.

Bei optimaler Temperatur, bitte ein großes Weißweinglas verwenden, steigt ein wunderbarer exotischer Duftkorb in die Nase. Reifer Pfirsich, Mango, Ananas und reifes Steinobst trifft auf fein geröstete Haselnüsse, cremiges Nougat und buttrige Noten. Zeigt mit zunehmender Temperatur auch noch Noten von Tabak, Kaffee, Honig und gedörrten Früchten.

Im Mund und am Gaumen wiederholt sich dieses exotische Feuerwerk und wird von einer mineralischen Frische mit enormem Schmelz und Druck eingewoben. Eine feine, elegante Würze rundet das Geschmackserlebnis ab.

Mit der Zeit (1,5 Stunden) und Luft wird er immer opulenter, vielschichtiger, unglaublich komplex, tief und herrlich cremig und saftig.

Dieser Weißwein ist mit einem enormen Potenzial sowie einem endlos langem Leben ausgestattet. 25-50 Jahre sind für solche Weine kein Problem.

Herzlichen Glückwunsch an diejenigen, die jetzt solche Weine aus den 60er, 70er, 80er oder frühen 90ern trinken können.

Leider macht er ungeheuer viel Spaß, und ehe man sich's versieht, ist das Flascherl leer!

Ein außergewöhnlicher Wein zu all unseren exotisch und scharf gewürzten Gerichten sowie zu unseren Desserts.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
38,95 €	13,50 €

#725/ 726

**Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel/ 2018 Ürziger Würz-  
garten Spätlese/ Süßwein/ Alkohol 8 %/ Empf. Trinktemperatur  
9-12 °C/ Rebsorte: Riesling**

Was für ein Wein! 8,0 % vol explosiv, exotische Fruchtnoten, gepaart mit einer kräutrigen Würze. Am Gaumen Exotik pur, Banane, Aprikose, Ananas, Pfirsich – Süße und Säure wunderbar verwoben, ein Maul voll Wein probieren und dahinschmelzen... ein großartiger Wein! Mächtig Potenzial und 94 Parker Punkte!!!

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
21,-- €	7,50 €

#720/ 721

**Weingut Karl Erbes/ Deutschland-Mosel/ 2019 Erdener Prälat/  
Süßwein/ Alkohol 7 %/ Empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorte:  
Riesling**

Weingut Karl Erbes bringt Ihnen mit dem hier präsentierten Riesling Wein des Jahrgangs 2019 einen Wein ins Glas, wie er nur von der Region Mosel kommen kann. Mit überzeugender Säurestruktur und ausgeprägter Restsüße im feinherben Bereich verspricht der edelsüße Weißwein ein spannendes Finale. Das Exklusive an diesem Wein: seine dichte, komplexe Struktur, welche jeden Weinkenner in Ekstase versetzt. Weinkenner können sich auf ein grandioses Finale freuen.

**2019:** #728/ 729  
**2015:** #722/ 723

Flasche	Glas
<b>2019</b>	<b>2019</b>
0,75 l	0,2 l
48,50 €	11,50 €
<b>2015</b>	<b>2015</b>
0,75 l	0,2 l
54,50 €	18,50 €

**Weingut F&F Peters/ Deutschland- Rheinhessen/ 2019 Hillary  
Step/ trocken/ Alkohol 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 9- 12 °C/  
Rebsorte: Weißer Burgunder**

HILLARY STEP ist der Einstieg, der Start eines großen Abenteuers: Mein eigenes Weingut! Daher auch der Name des Weines: HILLARY STEP ist die Schicksalsstelle bei der Besteigung des Mount Everest: Schaffst du den HILLARY STEP, kommst du an den Gipfel.

Steht hellgelb mit grünen Reflexen und dicht im Glas. In der Nase zuerst noch eine feine nussige Hefenote, dann folgen Noten von Zitrus, grüner Apfel, Pfirsich, weiße Johannisbeere und etwas süßer Aprikose. Sehr angenehme frische Säure mit leicht salziger, kreibiger und steiniger Mineralik. Ein sehr burgundischer Auftritt!

Am Gaumen dann schmelzig mit buttrigen nussigen Noten und wieder die gelben Früchte. Durch die feinen Zitrusnoten wirkt er sehr kühl und elegant, mineralisch am Gaumen. Ein ganz leichter Holzton/Vanille schwingt auch noch mit. Bleibt dennoch richtig saftig mit einem animierenden Trinkfluss.

Im Abgang dann cremig, fruchtig, mit toller Mineralik und frischer, mit dem gesamten Körper harmonisierender und animierender Säure. Ein eleganter und rassischer Weißburgunder auf Top-Niveau, mit Tiefe und viel Finesse, einer wunderbaren Länge sowie einem tollen Potenzial für die nächsten 4-7 Jahre.

Nach ca. 1,5 Stunden und bei einer Temperatur von ca. 13-14° wesentlich mehr Finesse, Bodennoten mit präserterer Mineralik und breiterer Frucht.

Hat sich prächtig entwickelt. Trinktemperatur also eher 10-12 C° als 7-9 C°.

Wir empfehlen Ihnen diesen Wein besonders zu unseren Garnelen- und Fischgerichten. Zu viel Schärfe verträgt er allerdings nicht, denn hier verliert er seine eleganten, mineralischen und feinen fruchtigen Noten.

#760/ 761

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
16,50 €	5,30 €

## Weine aus Österreich

Für unsere klassische Landesküche aus Thailand:

Österreich hat für sämtliche Speisen die passende Weinbegleitung zu bieten.

**Schöller Grüner Veltliner Rosengarten/ DAC , 2019, trocken/  
Österreich/ Traisental/ 13 % Alkohol**

Der kräftige Grüne Veltliner stellt sich als der universellste Speisenbegleiter heraus. Durch seinen vollen, ausgewogenen Körper mit Kraft und Finesse ist er der kongeniale Begleiter zu einer Vielzahl asiatischer Gerichte.

Ob Fisch oder Fleisch, ob Fischvorspeisen oder klassische Frühlingsrolle – perfekte Harmonie. Auch Schärfe steckt dieser Weintyp bestens weg und erfrischt durch die gut eingebundene Säure den Gaumen.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
12,90 €	3,60 €

Wir haben hier einen klassischen "Grüner Veltliner", fruchtbetont, mit einem eleganten Säurespiel im Abgang.

# 410/ 470

**Schöller Gelber Muskateller/ 2019 Qualitätswein, trocken/  
Österreich/ Traisental/ 12,5 % Alkohol**

Typischer Duft von Holunderblüten, am Gaumen Anklänge von Stachelbeeren, frische Säurestruktur, ein idealer Sommerwein.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
13,90 €	3,70 €

# 412/ 472

**Schöller Merlot/2019/ Qualitätswein, trocken/  
Österreich/ Traisental/ 13,5 % Alkohol**

Kräutiger, mit Vanille unterlegter Duft, dunkelbeerig im Aroma und elegant im Abgang

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
13,90 €	3,70 €

# 414/ 474

**Schöller Chardonnay/2019/ Lieblich/  
Österreich/ Traisental/ 12,5 % Alkohol**

Idealer Dessertwein, nicht zu süß, mit ausgeprägter Burgundernase.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
13,90 €	3,70 €

# 411 / 473

**Weingut Josef Fritz/ Österreich- Wagram/ 2018 Roter Veltliner  
"Ried Steinberg Privat"/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empf. Trink-  
temperatur 10- 13 °C/ Rebsorte: Roter Veltliner**

Das nächste Weißwein- Monument auf unserer exklusiven Weinkarte!  
Auch hier heißt es: Bitte anschnallen!

Mit einem dunklen leuchtenden Goldgelb steht er im Glas. Bereits während des Einschenkens steigen einem kräftige reife und exotische Noten in die Nase.

Reife Tropenfrüchte wie Ananas, Banane, Honigmelone, kandierte Orangen, feiner Blütenhonig und Maracuja lassen sich erschmecken. Mit jeder Minute länger im Glas wird er komplexer und vielschichtiger. Zeigt florale Noten (Rosenduft) mit eleganter Würze und einem Hauch von Rauch/Zigarrentabak sowie einer feinen Holz-Vanille- Note.

Im Mund und am Gaumen ungeheuer konzentriert, opulent und dicht mit einer mächtigen Struktur und viel Extrakt. Im Abgang zeigt er sich wieder mächtig, cremig mit einer leichten buttrig-nussigen Note, viel exotischer Frucht, leichter Pfefferwürze, feinem Nougat, wieder etwas Rauch/Tabak, sehr mineralisch und mit einer facettenreichen Säurestruktur.

Trotz seines enormen Drucks und der Wucht ein wunderbarer eleganter sowie außergewöhnlicher Wein.

Nach über 2 Stunden wurde er immer voluminöser, vielschichtiger und finessenreicher. Diesen Wein sollten Sie einmal, mehr sog i ned, über 3 und mehr Tage beobachten. Ein Wein mit enormem Potenzial für die nächsten 15-20 und mehr Jahre.

Ein herausragender Wein zu unseren Gerichten mit viel Kräuter und Röstaromatik. Zu viel Schärfe verträgt er allerdings nicht!

#403/ 404

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
37,50 €	13,50 €

**Weingut Josef Fritz/ Österreich/ Wagram/ trocken/ Chardonnay  
Löss 2020/ Alkohol 13 %/ Empf. Trinktemperatur 8-11 °C/  
Rebsorte: Chardonnay**

Und wieder ein toller Jahrgang für diesen Chardonnay, der sich die letzten Jahre zu einem unserer (Bernies Weinkeller und WeinVilla im Büffelhof) Kundenlieblinge und meistverkauften Weißweine gemauert hat.

Mit einem schönen Sonnengelb und grünen Reflexen steht er überraschend dicht im Glas. In der Nase zeigt sich sofort eine typische Chardonnay Frucht.

Feine Aromen von Zitrusfrüchten, reife Birne, etwas Melone, grüner Apfel, elegante Würze von Haselnuss und Wiesenkräutern, sowie einer feinen, buttrigen Note.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
15,90 €	4,90 €

Am Gaumen wieder die tollen Früchte, die Würze, eine leichte steinige Mineralik und saftiger cremiger Schmelz. Die dezente gut eingebundene Säure, spielt mit den Früchten sowie den nussigen und würzigen Noten.

Im Abgang eine wunderbare Länge, kräftig, mit vielschichtiger Finesse und ordentlich Druck am Gaumen. Toller Wein mit enorm viel Trinkspaß!

Dieser Wein ist ein wunderbarer Begleiter zu allen unseren Gerichten und kommt auch mit etwas schärferen Gerichten hervorragend zu recht.

#730/ 731

**Weingut Josef Fritz/ Österreich/ Wagram/ 2020/ Roter Veltliner  
Wagram Terrassen/ trocken/ Alkohol 12,5 %/ Empf. Trinktemperatur 10- 13 °C/ Rebsorte: Roter Veltliner**

Die Trauben für diesen Wein stammen aus 3 Rebgärten mit bis zu 60 Jahre alten Reben. Exotische Fruchtaromen und Birne am Gaumen, zarter Schmelz mit wunderbar harmonischer Säure, fein verwoben und stimmig. Zarte Mineralik und ein Touch Birne im Abgang. Wunderbar zu Fisch und Geflügel, in dieser Preiskategorie: Überragend

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
16,90 €	5,20 €

#732/ 733

**Weingut Hoffmann/ Österreich/ Burgenland/ Neusiedler See/  
2020/ Gemischter Satz 2020/ trocken/ Alkohol 12,5 %/ Empf.  
Trinktemperatur 10- 13 °C**

Seit Jahren einer unserer Lieblinge und auch einer der meistgekauften unserer Kunden. Ein famoser Wein für wenig Geld, der einfach Spaß macht! Verspielte und sehr aromatische Frucht nach gelbem Steinobst mit exotischen (Zitrus, Ananas) Noten. Eine feine kräuterige Würze gesellt sich auch noch dazu. Feine Struktur, tolle Finesse, saftig und ein schöner Schmelz im langen Abgang. Ein runder und vielseitiger Speisenbegleiter und herrlich frischer Sommerwein für die Terrasse oder den Balkon.

#750/ 751

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
14,90 €	4,90 €

**Weingut Hoffmann/ Österreich/ Burgenland/ Neusiedler See/  
Black Pearl Merlot 2015/ trocken/ Alkohol 13,5 %/ Empf. Trink-  
temperatur 17-20 °C**

Tja, was sollen wir sagen? Dieser Wein ist ein absoluter Geheimtipp und unter Kennern eine Granate sowie ein regelrechter Abräumer. Was hier in Österreich in Mönchhof am Neusiedler See/ Burgenland in mühevoller Weinbergs- und Kellerarbeit hergestellt wurde, ist schlichtweg SENSATIONELL!!

Dabei muss man ganz klar das Preis-Genuss- Verhältnis beachten. Dieser Wein trumps in Blindverkostungen, in Kategorien, die weit mehr als das 2- 3- Fache kosten, derartig auf, das sucht schon seinesgleichen. Gott sei Dank, konnten wir, nachdem uns unsere Kunden bei der ersten Bestellung regelrecht geplündert hatten, Hoffmanns Restbestände dieses Weines, darunter auch Magnumflaschen (und ein paar andere seiner Spitzenweine), aufkaufen und sichern.

Doch nun noch mal zum Wein! Was für eine vielversprechende opulente und komplexe Nase. Feiner Duft nach Holunder, Zwetschgen/Pflaumenkompott, etwas Hagebutte mit Kaffee/ Röstaromatik und ätherischer Würze.

Am Gaumen ein Feuerwerk mit süßen Cassisnoten, leicht animalisch (Leder, Tabak), etwas Tertiäraromen (Waldboden), die Würze von getrockneten Tomaten und frischen Kräutern, feines Vanille-Holz-Aroma, perfekt eingebundenes molliges Tannin mit feiner Säurestruktur.

Im Abgang wieder die dunklen Früchte, feine Kräuterwürze und er bleibt sehr lange, elegant und druckvoll am Gaumen kleben.

Ein wunderbar ausbalancierter Wein. Weltklasse und ein Meisterwerk der Hoffmanns.

Bitte unbedingt auf die Trinktemperatur achten. Perfekt bei 17° bis 20°. Er mag auch gerne etwas Luft, also 2-3 Stunden dekantieren in einem schlanken Dekanter.

Jetzt schon eine wahre Trinkfreude mit perfekter und eleganter Harmonie am Gaumen. Lläuft!!

Ein Wein mit viel Potenzial für die nächsten 8-12, wenn nicht sogar 15 Jahre.

Wir empfehlen diesen Wein zu unseren Gerichten mit viel Röstaromatik und ätherisch-kräuterigen Gewürzen. Zu viel Schärfe mag er allerdings nicht! #753/ 754

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
26,50 €	9,00 €

## Weine aus Italien

**2017 Vito Chardonnay IGT/ Italien/ Sizilien/ trocken/  
Alkohol 12 %/ Trinktemperatur 10 – 12 °C**

Ein feiner Weißwein aus Apulien mit dem Duft von reifen Birnen und frischer Zitrusaromatik sowie finessenreicher Kräuterwürze.

Glas  
0,2 l

Am Gaumen wieder die Frucht und buttrig- nussige sowie würzige Noten.

3,50 €

Im Abgang fruchtig, saftig, vollmundig und finessenreich.

# 444

**Gorgo/ Italien/ Lago di Garda/ Custoza 2018 DOC/ Bio/  
trocken/ Alkohol 12,5 %/ Trinktemperatur 8-10 °C  
Rebsorten: Trebbiano Toscano, Cortese, Garganega, Tocai Friulano**

Hier kommt ein ganz ein lieber und höchst genussvoller Gruß vom Gardasee!

Mit einem schönen hellen Sonnengelb steht er im Glas und zeigt sofort wunderschöne Aromen von grünen reifen Äpfeln, Pfirsichen, frischen Zitrusfrüchten, Grapefruit und etwas grüner würziger Peperoni. Mit der Zeit kommen noch Noten von nussiger Hefe, frischem Heu, Mandeln und etwas Kräutertaste in die Nase.

Flasche  
0,75 l

Glas  
0,2 l

Am Gaumen dann herrlich frisch, saftig, vielfruchtig, wieder die hefigen/ nussigen und würzigen Noten sowie der feine, zarte, buttrige Schmelz.

14,50 €

3,90 €

Mit einer leichten mineralischen Note, dem finessenreichen Körper, seiner in der Frucht eingehenden frischen Säure bleibt er sehr ausgewogen, elegant und lange im Mund sowie am Gaumen stehen.

Ein toller, runder und sehr harmonischer Spaßwein zu allen Gelegenheiten und Speisen. Wer braucht hier noch die in unseren Augen vollkommen überbewerteten und großteils völlig überteuerten Luganas.

#449 / 481

**Sopra Sasso „2017 Appassite“/ trocken/ Italien/ Venetien/ Alkohol 13,5 %/ Empfohlene Trinktemperatur 15- 18 °C**

Ein toller Rotwein (nach dem Appassimento/ Amarone- Verfahren gekeltert) mit dem Duft von reifen Kirschen und Brombeeren.

Am Gaumen dann füllig, mit eleganten runden Tanninen und feiner Würze nach getrockneten Wiesenkräutern und Blumen.

Glas  
0,2 l

Bleibt lang, rund mit fruchtiger und würziger Note, sowie guter Balance am Gaumen stehen.

3,60 €

Unsere Empfehlung zu den gebratenen, geschmorten Rind-, Schwein-, Enten- und Hühnerfleischgerichten. (Außer den Gerichten mit süßsaurer Sauce, Kokosmilch und Meeresfrüchten.)

# 443

**Pietra Pura/ Italien/ 2019/ „Mandus DOC Primitivo“ di Manduria/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empfohlene Trinktemperatur: 16-18 °C**

Tiefdunkel, fast schwarz steht er im Glas und zeigt sofort eine opulente Nase von dunklen roten Beeren, Creme de Cassis und Schwarzkirschen. Dann kommt die feine Kräuterwürze mit edlen Röstaromen von Kaffee und Karamell sowie eine tolle eingebundene Holznote.

Am Gaumen dann sehr dicht, wuchtig, mollig, mit feinen reifen süßen Tanninen, wieder viel dunklen Früchten, sowie einer pfeffrig kräuterigen Würze.

Er bleibt unglaublich lang, dicht, mit viel Finesse und sehr druckvoll am Gaumen kleben. Ein toller wuchtiger, dennoch seidig eleganter Wein, der Lust auf "viel mehr" macht.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
15,50 €	4,40 €

Dieser Wein ist ein hervorragender Begleiter zu unseren gebratenen, oder geschmorten Rind-, Schwein-, Enten- oder Hühnerfleischgerichten, mit viel Röstaromatik, ätherischen, scharfen und exotischen Gewürzen. Toll zu unseren knusprigen Geflügelgerichten sowie Wokgerichten.

Aber auch zur Pasta, Pizza oder Gegrilltem, ein Wein der verdammt viel Spaß macht!

Natürlich auch für den alleinigen, meditativen Genuss.

#445 / 477

**Tenuta Il Poggione/ Italien/ Toscana/ 2012 Il Poggione Brunello di Montalcino/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 16-20 °C/ Rebsorte: Sangiovese**

Natürlich darf einer der berühmtesten und besten Weine Italiens auf unserer Weinkarte nicht fehlen. Und dann noch einer der Besten aus dem Jahr 2012!

Monica Larner von Robert Parker`s Wine Advocate spricht von einem Meisterstreich und gab ihm 95+ -Punkte!

Mit einem eleganten, dichten Karminrot/Purpurrot und sehr dunklem Kern steht er dicht schlierend im großen Rotwein-Burgunder-Glas. Zeigt sofort ein feines, expressives Bouquet nach reifen Schwarzkirschen mit etwas süßer, marmeladiger Note, viel kräuteriger Würze mit einer Zigarrennote, feinem gut eingewobenen Holz, etwas Röstaromatik von frischem Kaffee sowie einer leichten floralen (Rosen, Flieder) Note.

Im Mund und am Gaumen dann sehr extraktreich mit noch kräftigem Tannin, mineralisch, reintönig, toller Struktur und Konzentration. Wird sehr komplex mit viel Finesse und seidigem eleganten Druck.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
57,95 €	18,50 €

Im Abgang dann ein tolles Frucht-Säure-Spiel mit Waldbodennoten und etwas pfeffriger Würze. Bleibt vielschichtig und mit großer Länge am Gaumen stehen.

Auch er präsentiert sich nach über 3 Stunden wesentlich komplexer, druckvoller und hat sich phantastisch weiterentwickelt. Bei seinem Genuss sollte er gerne 2-3 Stunden vorher dekantiert werden.

Dieser Wein hat noch ein sehr langes Leben mit einem enormen Reifepotenzial vor sich. Beneidenswert, wer ihn die nächsten 15-25 Jahre genießen darf.

Ein toller Begleiter für unsere Gerichte mit viel Kräutern und Röstaromatik.

Nicht jedoch zu unseren sehr scharfen Suppen und Gerichten. Hier verliert er sofort seine Eleganz und Finesse!

# 415 / 418

**Collezione Il Mio/ Italien/ Veneto/ Chardonnay 2019 IGT/  
trocken/ Alkohol: 12 %/ Empf. Trinktemperatur: 7-10 °C**

Mit einem kräftigen Sonnengold und grünlichen Reflexen steht er richtig dicht im Glas. In der Nase frische grüne Äpfel, reifer Pfirsich, etwas Melone und eine leichte (Rosmarin, Muskatnuss, etwas frisches Heu) Kräuterwürze.

Im Mund und am Gaumen wieder die Frische der grünen Äpfel, etwas Zitrus und die Kräuterwürze sowie Noten von leicht gerösteten Haselnüssen.

Der Abgang wird wieder fruchtig, würzig mit einer feinen Cremigkeit, relativ kraftvoll, einer leichten Restsüße von der Melone und dem reifen Pfirsich sowie der frischen, gut eingebundenen Säure im relativ dichten Körper.

Wird mit der Zeit und der optimalen Temperatur, 9-10°C, immer druckvoller und finessenreicher!

Bitte nicht zu warm werden lassen! Bei einer Temperatur von über 11-12°C, kommt sein kräftiger Alkohol und er verliert seine Finesse. Auch hier maximal 5cl ins Glas und lieber öfters nachschenken.

Ein toller Sommerwein zu allerlei Salaten, Pizza, Pasta, Burgern, gegrilltem oder gedünstetem Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch solo ein wunderbarer Begleiter. Zu viel Schärfe verträgt er allerdings nicht!

Und wenn es mal eine Weinschorle, ob süß oder sauer sein soll, dann macht er auch hier eine tolle Figur!

Flasche	Glas
1,0 l	0,2 l

14,50 €	3,20 €
---------	--------

# 770 / 771

**Collezione Il Mio/ Italien/ Apulien/ Pinot Grigio Venezia 2019  
IGT/ trocken/ Alkohol: 12 %/ Empf. Trinktemperatur: 7-10 °C/  
1 Liter Flasche**

Dieser Pinot Grigio / Grauburgunder steht mit einem hellen Sonnengelb und grünen Reflexen richtig animierend im Glas. In der Nase zeigt er sofort feine Noten von reifen Birnen, gelben Äpfeln und Honigmelone. Dazu gesellen sich frisch geschnittene italienische Kräuter. Eine tolle und vielschichtige Nase!

Im Mund und am Gaumen das gleiche Frucht-und Kräuterspiel (etwas Florales von einer Sommerblumenwiese schwingt auch noch mit) noch mal und er wird schmelzig, leicht nussig und überraschend kraft- und druckvoll.

Der Abgang präsentiert sich mit viel Frucht, den Kräutern, wieder die Sommerblumenwiese und ein feines ausbalanciertes Säure-Süße-Spiel.

Bleibt überraschend lange und mit Schmelz am Gaumen stehen, hat einen prima Trinkfluß und nicht den geringsten Trinkwiderstand.

Bitte nicht zu warm werden lassen! Bei einer Temperatur von über 11-12°C kommt sein kräftiger Alkohol und er verliert seine Finesse.

Auch hier maximal 5cl ins Glas und lieber öfters nachschenken.

Ein toller Sommerwein zu allerlei Salaten, Pizza, Pasta, Burgern, Fisch, gegrilltem oder gedünstetem Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch solo ein wunderbarer Begleiter. Auch er verträgt nicht zu viel Schärfe!

Und wenn es mal eine Weinschorle, ob süß oder sauer sein soll, dann macht er auch hier eine tolle Figur!

Flasche	Glas
1,00 l	0,2 l

14,50 €	3,20 €
---------	--------

# 772/ 773

**Collezione Il Mio/ Italien/ Sizilien/ Merlot Terre Siciliane 2018**  
**IGT/ trocken/ Alkohol: 13 %/ Empf. Trinktemperatur: 15-19 °C/**  
**1 Liter Flasche**

Lange haben wir gesucht und endlich wieder einen kleinen, aber vollmundigen reinsortigen Merlot mit einem überragenden Preis-Genuss-Verhältnis gefunden!

Ein herrlicher Alltagswein für wahrlich sehr wenig Geld.

Mit einem tiefdunklen leuchtenden Rot und sehr konzentriert steht er im Glas. Sofort nach dem Einschenken zeigt er intensive beerige und fruchtige Aromen von Kirsche, Himbeeren, Holunder und reifer Pflaume/Zwetschge. Eine richtig verspielte, animierende Fruchtnase!

Dann kommen die würzigen, fast exotisch würzigen Noten. Hier zeigt er frisch gemahlene Pfeffer, Rosmarin, Nelken und getrocknete Kräuter. Mit der Zeit und mehr Luft im Glas zeigt er noch ein wenig Bitterschokolade und die Röstaromatik von frischem Kaffee. Etwas erdige Noten (süßer Lehm) kommen auch noch dazu.

Im Mund und am Gaumen wieder die roten Beeren und eingekochte Pflaume/Zwetschge. Die getrockneten Kräuter schmiegen sich an die würzigen frischen Noten. Durch die eingekochte Pflaume/Zwetschge kommt eine zarte Extrakt Süße hinzu, die an Trockenobst erinnert. Seine weichen und zugänglichen Tannine runden ihn im Zusammenhang mit der superb im Körper und in den Früchten eingebundenen Säure, wunderbar ab.

Der Abgang ist für solch einen kleinen Wein beeindruckend! Viel Frucht, Würze, konzentrierte Fülle und Finesse. Klasse gemacht und wir freuen uns, Ihnen diesen Merlot hoffentlich noch lange anbieten zu können. Hoffentlich so lange, wie wir nach so einem kleinen Top-Merlot in dieser Preisklasse gesucht haben!!!

Auch er ist ein toller Sommer- und Alltagswein zu Brotzeit, Pizza, Pasta, Burgern, gegrilltem oder gedünstetem Fleisch und Fisch mit vielen frischen Kräutern und Gemüse, Käse aller Art, aber auch solo ein wunderbarer Begleiter. Aber auch er verträgt nicht zu viel Schärfe!

Flasche	Glas
1,00 l	0,2 l
14,50 €	3,20 €

# 774/ 775

**Weingut Castle of Dracula/ Italien/ Venetien/ "Marsecco Red IGT"/ Halbtrocken/ Alkohol: 10,5 %/ Empf. Trinktemp.: 7-10 °C/  
Rebsorte: Marzemino**

Hier ist der Name Programm! Mit einem satten Dunkelrot (Blutrot) und lila Reflexen steht er im großen Rotweinglas. In der Nase sofort ein überschwängliches dunkles Beerenpotpourri nach Brombeeren, etwas Himbeere, Holunder und reifen Schwarzkirschen. Eine richtig animierende frische Kräuterwürze macht sich auch noch breit.

Im Mund und am Gaumen dann wieder dieses saftige beerige und würzige Feuerwerk mit einer eleganten prickelnden Kohlensäure. Die leichte Restsüße macht ihn herrlich animierend, geschmeidig und bietet einen grandiosen Trinkfluss ohne Trinkwiderstand.

Ein toller kräftiger, frischer und fruchtiger Rotwein mit herrlichem Trinkspaß bei gerade einmal 10,5% Alkohol sowie einem druckvollen, elegant prickelnden und auch überraschend langen Abgang.

Dieser Wein macht zu jeder Jahreszeit Spaß und hebt die Stimmungslage (was wir in unzähligen Selbstversuchen schon des Öfteren bewiesen haben!) ungemein!

Ein vortrefflicher Begleiter zu allen unseren Gerichten mit viel Röstaromatik und ätherischen Gewürzen. Bei ihm darf es auch gerne schärfer (Thai-Scharf) werden.

Flasche 0,75 l Glas 0,2 l

17,90 € 5,40 €

# 416 / 417

## Weine aus Frankreich

**Guigal "Côte du Rhône Rouge 2015" \*)/ 2016 / trocken/  
Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvedre/ Alkohol 14 %/  
Trinktemperatur 15-18 °C**

Tolle weiche, fruchtige und würzige Nase nach dunklen Beeren und pfeffriger Würze. Die frischen verspielten Würz- und Fruchtaromen setzen sich am Gaumen fort. Bleibt intensiv, komplex mit kompaktem Tannin und toll eingebundener frischer Säure. Trotz aller Wucht und Dichte, wunderbar klar und frisch.

Ein herrlich frischer Zug am Gaumen. Zuerst rotbeerig, später dunkle Kirschen, superbe pfeffrig ätherische Würze, feine Mineralik und wieder reife Beeren.

Nach einiger Zeit gleiten die Früchte ins Eingekochte, alles wird dichter, komplexer und bleibt dennoch klar. Syrah Rules! Seit zig Jahren schon ein toller Côte du Rhône Einstiegswein von Guigal.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
17,50 €	5,50 €

Dieser Wein ist ein toller Begleiter zu allen unseren geschmorten oder gedünsteten Fleischgerichten aus dem Wok, mit viel Röstaromatik, ätherischen und exotischen Gewürzen.

Ein kleiner Tipp für zu Hause: Wenn Sie ihn zu dritt oder viert genießen, dann mag er es gerne, wenn Sie ihn 1-2 Stunden vorher dekantieren. Allein oder zu zweit genügt ihm die Luft in der Flasche, da sich diese Weine über die Zeit unglaublich entwickeln und ein herrliches "Mehr an Genuss" bieten.

Und bitte ein großes Bordeauxglas verwenden.

**\*) Jahrgang fast ausgetrunken, nur noch wenige Flaschen auf Lager**

#446 / 478

**Weingut Guigal/ Frankreich/ Nordrhône/ "Châteauneuf- Du-Pape 2015" \*) 2016/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 16-19 °C/ Rebsorten: 70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Mourverde**

Da ist sie wieder, diese betörende Nase von einem Wein, der zu den begehrtesten Weinen der Welt gehört! Wir sind diesen Weinen schon lange verfallen. In der Jugend schon oft toll zu trinken, aber erst mit Ihrer Reife, so nach 10-15 Jahren und mehr, wird Mann und Frau restlos verloren in ihnen versinken.

Mit einem regelrecht funkelnden Rubinrot/Karminrot und herrlich glänzend steht er dicht und fast ölig im Glas. Sofort zeigt er eine sehr tiefe, würzige und beerige Nase nach saftigen und reifen Kirschen, roten reifen Johannisbeeren, Himbeeren, Pflaumen, frisch gemahlenem Pfeffer und ätherischen sowie orientalischen Gewürzen. Die Frucht ist in der Nase am Anfang noch etwas verhalten. Mit der Zeit öffnet er sich und dann zeigt er sehr komplexe Noten von Lakritze, Kaffee, etwas Graphit und Leder.

Am Gaumen dann viel mehr Frucht, auch eine florale Note (Veilchen, Flieder) schwingt mit, die sich in vollen, von Röstaromatik (Kaffee, Tabak und Bacon) und tiefen mineralischen sowie den erdigen (Waldboden), pilzigen und ätherisch wirkenden pfeffrigen Noten, und einem geprägten Körper spiegelt. Wirkt regelrecht fleischig, komplex und saftig. Eine elegante Edelholznote sowie einen Hauch an orientalischen Gewürzen, wie Zimt und Nelken, zeigt er auch noch.

Im Abgang dann unglaublich eleganter Druck, mit herrlichen samtigen Tanninen und einer tollen Säurestruktur, die ihm Kraft und Ausdauer für die nächsten 15-25 Jahre und viel länger gibt. Je länger er im Mund bleibt, desto mehr Spannung und vielschichtige Finesse baut er auf.

Er bleibt ungeheuer lange, mit viel Druck, Finesse, komplex, regelrecht expansiv im Mund und am Gaumen stehen.

Phantastischer Châteauneuf du Pape im klassischen eleganten Stil mit enormem Reifepotenzial. Wohl den Genießern, die ihm die Zeit für die Reife geben.

Dieser Kraftprotz ist aber auch jetzt schon verführerisch und köstlich zu genießen.

Nach 2,5 Stunden hat er enorm zugelegt! Er wurde immer tiefer, wuchtiger, finessenreicher und eleganter. Ein großer Wein und schier endlos lang!

Ein hervorragender Begleiter zu allen unseren Gerichten von Rind, Ente, Huhn und Schwein mit viel Röstaromatik. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Hier würde auch er seine elegante Note verlieren.

Ebenso ein phantastischer Wein zu kurzgebratenen Steaks von Rind und Lamm sowie zu allen geschmorten Gerichten mit vielen frischen Gewürzen wie Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano und guten frisch gemahlenem Pfeffer.

**\*) Jahrgang fast ausgetrunken, nur noch wenige Flaschen auf Lager**

#452 / 447

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
55,90 €	18,60 €

**Weingut Château Villars/ Frankreich/ Fronsac/ "Villars 2011"/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empf. Trinktemperatur 17-20 °C/ Rebsorten: 72 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 3 % Cabernet Sauvignon**

Auf diesen Wein haben wir wieder lange gewartet! Dieser Château Villars 2011 wird derzeit als der beste Villars aller Zeiten gehandelt. Wir genießen gerade Villars aus den 90ern (1995 bis 2000) und sind jedes Mal hin und weg von diesem Bordeaux für wahrlich wenig Geld mit einem derartigen Preis-Genuss-Verhältnis und Reifevermögen. Die Rebstöcke für diesen Wein sind zwischen 40 und über 80 Jahre alt.

Mit einem tiefen, dunklen Rubinrot, schwarzem Kern, dicht und konzentriert/ölig, steht er funkelnd im Glas. Sofort ergreift einen die opulente, dunkle Beerennase mit Noten von reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunder, feiner, edler Holzwürze, etwas Gewürznelke und leichten erdigen Bodennoten. Je mehr Zeit er im Glas verbringt, desto fruchtiger, würziger, ätherischer und pfeffriger wird er. Im Mund und am Gaumen dann herrlich voll und rund mit diesen beerigen Noten.

Zu der edlen Holznote gesellen sich jetzt die Röstaromen von frischem Kaffee, etwas Tabak/Rauch sowie ein wenig Speck/Bacon und die orientalischen Gewürze.

Das alles ist eingepackt in dichte, gehaltvolle und mollige Tannine. Die feine, elegante Säure rundet das phänomenale Mundgefühl mit seiner ganzen Finesse und Vielschichtigkeit wunderbar ab.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
33,90 €	12,50 €

Im Abgang dann wieder viel Frucht, orientalische Würze, warme süßliche Bodennoten, ätherisch, minzig, frisch mit tollem Druck. Wuchtig, komplex, seidig und elegant bleibt er am Gaumen beeindruckend lange stehen.

Ein herrlicher Wein mit einem langen Leben und großem Reifepotenzial für die nächsten 15 bis 20 Jahre und mehr.

Nach 2,5 Stunden präsentiert er sich noch mächtiger, komplexer, eleganter und mit noch mehr Finesse. Die Frucht, jetzt kommen reife Pflaumen und Zwetschgen dazu, und die orientalische Würze sowie die ätherischen, frischen Noten bleiben stehen. Selbst nach 5 Stunden legt er immer noch zu!

Ein umwerfender eleganter Schmeichler! Bei seinem Genuss empfehlen wir, ihn 1-2 Stunden (er verträgt auch länger) vorher zu dekantieren.

Ein hervorragender Begleiter zu allen unseren Gerichten von Rind, Ente und Schwein mit viel Röstaromatik. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Hier würde er seine eleganten Noten verlieren.

Ebenso ein phantastischer Wein zu kurzgebratenen Steaks vom Rind und Lamm sowie zu allen geschmorten Gerichten mit vielen frischen Gewürzen wie Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano und gutem frisch gemahlenem Pfeffer.

## Weine aus Spanien

**Costers del Sio/ Costers del Segra / La Boscana Tinto 2017 DO/ Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah/ trocken/ Alkohol 13,5 %/ Trinktemperatur 15-18 °C /**

Mit seinem dunklen leuchtenden Rubinrot steht er kraftvoll und dicht im Glas. Dann öffnet er sich mit einer frischen und saftigen Beeren-nase von roten Johannisbeeren, Cassis und Brombeeren sowie Rhabarber und dunklen Saftkirschen. Gleich dahinter eine vielschichtige Würze mit intensiven Kräutern, gut eingebundenen Röstaromen (getoastetes Holz, Kaffee und etwas Karamell) sowie Gewürzen und einer frischen pfeffrigen, minzigen Note.

Am Gaumen dann wieder viel Frucht, Würze und Röstaromatik sowie ein weich-molliges Tanningerüst mit frischer Säure, das seinen kraftvollen Körper stützt.

Im Abgang dann, trotz des Tannins und der frischen Säure, viel reife Frucht, seidig elegant mit viel Finesse und Druck. Bleibt sehr vielschichtig und lange im Mund sowie am Gaumen stehen.

Ein toller Spanier, der auf hohem Niveau äußerst süffig und mit geringem Trinkwiderstand daherkommt. Bitte nicht über 20°/21° erwärmen lassen (hier helfen wieder 1 oder 2 gefrorene rote Weintrauben im Glas), da sonst sein kräftiger Alkohol und die Säure zu dominant werden.

Er ist halt noch ein junger Kraftprotz, der aber jetzt schon sehr viel Spaß macht. Trotzdem, schnell noch 2 Kisterl von Ihm in den Keller und geduldig noch 3-5 Jahre warten. Und dann aber Hallo!!

Wir empfehlen diesen Wein zu allen unseren geschmorten Gerichten mit viel Röstaromatik und ätherischen Gewürzen.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
15,50 €	4,70 €

#450 / 482

**Weingut Indigo Manso, Vinos y Vinedos/ Spanien/ Rioja/ 2009  
Conde de Hervias/ trocken/ Alkohol 14 %/ Empf. Trinktemperatur 16-20 °C/ Rebsorten: 90 % Tempranillo, 10 % Graciano**

Welch ein Ausnahme-Spanier, den wir Ihnen hier anbieten können. Die Trauben von diesem Wein stammen von Rebstöcken, die teilweise über 120 Jahre alt sind. Die ersten wurden im Jahr 1893 gepflanzt! Und so präsentiert er sich auch.

Wieder ein Wow! Was für ein Auftritt, was für eine Nase! Tiefdunkle glänzende, rubinrote Farbe mit einem schwarzen Kern. Es folgt eine Explosion an umwerfenden Aromen jeder Menge dunkler Beeren, getrockneter und frischer Kräuter, ein ganzer asiatischer Gewürzkorb, gefolgt von eleganten edlen Holznoten, Lakritze/Süßholz, schwarzer Kardamon, frischer schwarzer Pfeffer, Kaffee und eine ätherisch minzige Note.

Im Mund und am Gaumen wieder das gleiche Feuerwerk. Dunkle Beeren (Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren, etwas Kirsche und Holunder), die kräuterige und ätherische minzige und pfeffrige Würze, Leder, Tabak, Kaffee, etwas Mineralik und erdige Bodennoten.

Und Welch ein seidiger, saftiger sowie fleischiger Druck am Gaumen. Die Frucht- und Würzaromen werden von den eleganten, weichen Tanninen umwoben. Die feingliedrige Säure packt diesen herrlichen Körper wunderbar ein und schenkt ihm noch ein langes Leben mit enormem Reifepotenzial.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2 l
59,95 €	19,90 €

Auch er präsentiert sich nach über 3 Stunden immer wuchtiger, finesenreicher. Nun die Aromen von eingekochten Früchten wie Pflaumen, Zwetschgen und Kirschen, und das mit einer endlosen Tiefe. Er bleibt unendlich lang, druckvoll und elegant am Gaumen stehen.

Auch dieser Wein ist auch noch ein Baby, aber jetzt schon herrlich zu genießen. Unwiderstehlich und etwas ganz Besonderes! Auch hier unser Tipp für die geduldigen Genießer unter uns: Kaufen Sie 1 oder 2 Kisterl (sofern Sie noch was von Ihm bekommen!) und schreiben Sie auf die Flaschen/Holzkiste oder ins Kellerbuch: Nicht vor 2029 öffnen. Hach, was werden Sie sich freuen! Und das bestimmt noch weitere 10 und mehr Jahre.

Ein genialer und umwerfender Begleiter zu unseren exotisch gewürzten Gerichten mit viel Röstaromatik. Auch bei ihm gilt, bitte nicht zu scharf nachwürzen! Wie die anderen Weine zuvor eignet er sich natürlich auch für den alleinigen stundenlangen, meditativen Genuss.

#451 / 419

# Weine aus Portugal

## Vorwort

Liebe Gäste!

Wir haben, zusammen mit "Bernies Weinkeller", uns sehr viel Mühe gemacht und Zeit genommen, um Ihnen zu unseren stets frisch und mit viel Liebe zubereiteten Speisen die optimale Weinbegleitung anbieten zu können.

Wir freuen uns, Ihnen nun die absoluten Highlights in unserer Weinkarte vorstellen zu können. Diese vier hier vorgestellten Portweine des Weingutes Noval aus Portugal gehen mit unseren scharfen und exotisch gewürzten Speisen von Rind, Schwein, Ente und Hühnchen eine absolut geniale und genussvolle Verbindung ein. Das sollten Sie unbedingt einmal oder auch gerne mehrmals probieren.

Leider kennen die Meisten Portweine nur als Aperitif/ Digestiv oder zu Blauschimmelkäse wie Roquefort/Blue Stilton, zur Foi Gras (Gänsestopfleber), zur edlen Zigarre oder als Dessertwein zum Eis sowie zum warmen Schokoladenkuchen mit kandierten Früchten.

In der guten Küche werden sie auch zum Verfeinern von raffinierten Saucen verwendet. Diese Weine sind jedoch mit Ihrer Komplexität, Vielschichtigkeit, Finesse sowie ihrem Druck in der Küche, sowie zu den entsprechenden Speisen und Gerichten so derartig vielseitig einsetzbar, dass Sie sich und Ihre Gäste, genauso wie uns, regelrecht begeistern werden.

Des Weiteren können Sie sich mit ihnen zu Gegrilltem, Geschmortem oder gedünsteten Gerichten, mit frischen Kräutern, ätherischen (frisch gemörserter edler Pfeffer, Minze usw.) und exotischen Gewürzen, so richtig austoben.

Auch für den alleinigen meditativen Genuss machen diese Weine ungeheuer viel Spaß. Im Sommer und auf unserer oder Ihrer Terrasse/Balkon, servieren wir ihn Ihnen gerne auch ein wenig gekühlt (12°-15°) mit einer oder zwei gefrorenen Weintrauben im Glas. Bitte keine Eiswürfel in den Wein und unbedingt große Weingläser (Bordeauxglas) verwenden. Und dann auch lieber weniger, also nur ca. 5 bis maximal 10 cl ins Glas und dafür öfter nachschenken. Die Weine danken es Ihnen mit viel mehr Aromafülle.

**Portwein ist "Das Glück im Glas"**

### **Noval/ Black Port/ Alkohol 19,5 %/ Trinktemperatur 12-18 °C**

Tiefdunkel, fast schwarz steht er dicht und schwer im Glas. In der Nase regelrecht explodierende Aromen von konzentrierten Trauben, saftigen roten Früchten wie Brombeeren, Holunder und Schwarzkirschen, gefolgt von süßen exotischen Gewürzen, etwas Kaffee und Bitterschokolade.

Am Gaumen wieder die intensiven Früchte, ätherische, pfeffrige Würze mit feiner Röstaromatik und minzigen frischen Noten.

Flasche	Glas
0,75 l	0,1 l

Sehr kraftvoll, dicht, mit viel Finesse, Struktur, weichen eleganten Tanninen und herrlich langem, wiederholt fruchtigem und würzigem Abgang.

29,00 €	4,50 €
---------	--------

Ein Portwein mit neuer moderner Stilistik, die Lust auf viel viel mehr von diesem Wein macht!

#423 / 424

**Noval/ Tawny Port/ Alkohol 19,5 %/ Trinktemperatur 12- 18 °C**

Sehr schöne rubinrote, fast schon in ein dunkles Bernstein gehende Farbe. Die Nase zeigt ein vielschichtiges und feingliedriges Aroma nach getrockneten Weintrauben, Brombeeren, eingelegten marmeladigen Kirschen, getrockneten Früchten, Feigen und Nüssen.

Am Gaumen dann sehr kompakt, dicht und opulent mit viel Frucht und Noten von Kakao und Kaffee.

Flasche 0,75 l Glas 0,1 l

Er bleibt sehr lange mit einem zart feurigem Charakter und feinem eleganten Tannin am Gaumen stehen.

23,50 € 3,90 €

Ein herrlich runder ausgewogener und strukturierter Tawny Port, der nicht übermächtig süß kommt.

# 420 / 425

**Noval/ Tawny Reserve Port/ Alkohol 19,5 %/ Trinktemperatur 12- 18 °C**

Dieser Tawny Reserve Port zeigt nach 60 Monaten Reife im Holzfass eine wunderschöne ziegelrote oder bernsteinrote Farbe.

Im großen Glas zeigt er sofort eine betörende, komplexe und vielschichtige Nase mit einem Korb voller reifer roter Beeren, Kirschen, Feigen, Nüssen, Honig, Vanille und getrockneten Orangenesten.

Nach einer Weile kommen noch balsamische Noten sowie Noten von Bitterschokolade, Kaffee und Kakao zum Vorschein.

Am Gaumen dann wuchtig, dicht und mit einer opulenten, fruchtbetonten sehr geschmeidigen und cremigen Struktur.

Flasche 0,75 l Glas 0,1 l

27,50 € 4,90 €

Unbedingt länger im Mund lassen! Es folgen noch feine würzige sowie frische ätherische Noten, welche die feinen süßen Tannine in einem eleganten langen und komplexen Abgang begleiten.

Ein herrlich kraftvoller und eleganter Wein, der unsere Speisen mit viel Röstaromatik vortrefflich begleitet.

Ebenso ein Geheimitipp zu Steaks, Braten oder sehr aromatisch gewürzten Schmorgerichten.

# 421 / 426

**Noval/ "Silval Vintage Port 1998"/ Alkohol 20 %/  
Trinktemperatur 12-18 °C**

Aber Hallo, mit was für einer tiefen sattroten, nahezu schwarzen purpurroten Farbe er im Glas steht. Dicht und schwer macht er sich breit. In der Nase sofort ein überschwängliches Potpourri an reifen Heidelbeeren, Brombeeren, marmeladigen Kirschen und Backpflaumen.

Die Früchte werden von einer raffinierten ätherischen und kräuterigen Würze umwoben. Sehr konzentrierte, komplexe und vielschichtige Aromen machen sich breit. Und dann erst am Gaumen! Bitte unbedingt lange im Mund lassen. (Min. 10-15 Sekunden, wenn`s geht auch länger!) Was für ein Feuerwerk! Auf gut bayrisch "A riesen Maul voll Wein".

Wieder unglaublich viele dunkle Früchte und Beeren, dann kommt die feine ätherische minzige Würze mit der Röstaromatik von Kaffee, Mokka, etwas Karamell, Bitterschokolade und Vanille sowie mit einem Hauch Süßholz/Lakritze. Hinzu kommen noch leichte ledrige und erdige Noten.

Das alles wunderbar eingewoben in eine seidige, leicht süßliche und mollige Tanninstruktur. Die frische minzige und pfeffrige Note gibt ihm in Verbindung mit dem Tannin und der tollen, mit den Früchten spielenden und noch präsenten Säurestruktur Kraft und Ausdauer für ein noch langes Leben von mindestens 15-20 Jahren, wenn nicht noch länger.

Im Abgang bleibt er mit einer eindrucksvollen Länge, viel Druck, Eleganz, Finesse und äußerst delikat sowie der Lust nach mehr am Gaumen stehen.

Unser absolutes Highlight zu den Rind,- Schwein- und Entenfleischgerichten.

Ein absolut beeindruckender Wein, über den wir uns sehr freuen, vor allem dass wir ihn Ihnen in unserem Restaurant anbieten können!

Herzlichen Glückwunsch an diejenigen, die sich von diesem Vintage Portwein einige Kisterl oder Flaschen gekauft und zurückgelegt haben. Sie werden noch viele viele Jahre mit ihm Spaß haben. Und von der weiteren Wertentwicklung, die diese Weine im Alter erreichen, reden wir gar nicht erst.

# 429 /422

Flasche	Glas
0,75 l	0,1 l
49,95	7,30 €

## Weine aus Südafrika

**Weingut Simonsig/ Südafrika/Stellenbosch/ 2016/ Red Hill Pinotage/ trocken/ Alkohol 15 %/ Empf. Trinktemperatur 16-19 °C/ Rebsorte: Pinotage**

Was für eine Pinotage-Bombe! Tiefdunkel, eigentlich fast schwarz, schwer und ölig fließt und steht er im Glas. Der Korken ist noch gar nicht ganz draußen, schon kommt eine betörende, saftige beerige und würzige Note aus der Flasche.

Im Glas dann sofort ein Feuerwerk an reifen süßen Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Schwarzkirschen und Maulbeeren, gepaart mit einem ätherischen und exotischen Gewürzpotpourri sowie einer feinen Vanillenote.

Neben der delikaten Holznote (Zedernholz) schwingt noch ein Hauch von Lakritze/Süßholz mit. Im Mund und am Gaumen brennt er das gleiche Feuerwerk noch mals ab. Doch nun kommt ein üppiges aber mollig und seidiges Tannin dazu, das diesem Wein in Verbindung mit der frischen minzigen Eukalyptus und Top eingebundener Säure ein ungeheures Rückgrat gibt. Je länger man ihn im Mund lässt, desto exotischer wird seine Gewürzstruktur. Man kommt sich vor wie auf einem Gewürzbasar.

Flasche	Glas
0,75 l	0,2l
33,95 €	10,90 €

Ein endlos langer und komplexer Nachhall, hier zeigt er noch Bitterschokolade und süße Kaffeenoten, macht jeden Schluck zu einem Erlebnis.

Der hervorragend ausbalancierte Körper vermittelt zwischen seiner schieren Kraft, Eleganz, Reife eine vielschichtige Finesse.

Dieser Wein beschert einem einen langen Abend. Er verändert sich von Stunde zu Stunde, wenn man ihm die Chance dazu gibt! Enormes Potenzial, er ist ja noch ein sich entwickelndes Baby, für die nächsten 10-12 Jahre und wahrscheinlich weit, weit darüber hinaus.

Ein genialer Begleiter zu unseren exotisch gewürzten Gerichten mit viel Röstaromatik. Auch bei ihm bitte nicht zu scharf nachwürzen!

#427 / 428

## Weine aus Australien

**Weingut Kalleske/ Süd-Australien - Barossa Valley/ "Merchant Cabernet Sauvignon 2017"/ trocken/ Alkohol 14,5 %/ Empf. Trinktemperatur 17-19 °C / Rebsorte: Cabernet Sauvignon**

Nun geht's weit, weit über Land und die großen Teiche nach Down Under. Diesen Burschen, ein seit Jahren australisches Meisterwerk, haben wir uns erst wieder vor ein paar Wochen zu einem exklusiven Herrenabend gegönnt.

Was für eine Mega-Bombe! Ein sortenreiner Cabernet Sauvignon mit einer Nase, die den oder die, die die Nase in ein Glas mit diesem Monster hängen dürfen, regelrecht in eine andere Dimension des Weingenusses beamt.

In der Nase klassische Cabernet- Aromen von reifen, schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Brombeeren, gefolgt von ätherischen Gewürzen, aber hier gleich ein ganzer orientalischer Gewürzmarkt davon. Dann kommt diese herrlich, frische, minzige (Eukalyptus), würzige und pfeffrige Note, gepaart mit erdigen Noten und Leder. Dazu der Duft von frischem, süßem und nussig- cremigem Espresso.

Über diesem überschwänglichen Bouquet schwebt dann noch der Duft von frisch geriebener Bitterschokolade sowie ein Hauch von edlem Holz, Kaffee und etwas Tabak.

Was für ein Auftritt! Im Mund, am Gaumen (a riesen Maul voll Wein!) und im nicht endend wollenden Abgang das Gleiche noch mal, jedoch kommen hier die kraftvollen, molligen und reifen Tannine hinzu, die diesen Wein so wunderbar wärmend einpacken. Die herrliche Säurestruktur harmoniert wunderbar mit den fruchtigen, würzigen, ätherischen und süßen Noten.

Ein Gigant, ein Schmeichler, ein Kraftprotz mit seidiger Eleganz, Finesse, ungeheurer Komplexität und Druck, der einen nicht mehr loslässt. Im Abgang schier endlos lang und tief.

Dieser Wein ist noch ein Baby, und wer die Möglichkeit hat an Jahrgänge ab 2009 zu kommen, sollte unbedingt zugreifen. Die schönste Belohnung ist immer noch die, mit der man sich selbst belohnt.

Wir persönlich trinken solche opulenten und komplexen Weine immer solo oder mit zwei, drei oder vier anderen gleichwertigen Weinen. Denn sie fordern und belohnen einen über viele Stunden und sogar Tage hinweg.

Auch bei ihm bitte unbedingt auf die Temperatur achten. 17 bis 19 °C sind optimal. 20 °C oder mehr sind bei derartig alkoholstarken und komplexen Weinen oftmals schon zu viel. Dieser Wein hat ein enormes Reifepotenzial und ist für eine Lagerung für die nächsten 12-15 und mehr Jahre absolut geeignet.

Auch er hat nach über 3 Stunden enorm zugelegt und wurde immer breiter, komplexer, wuchtiger und finessenreicher.

Ein hervorragender Begleiter zu allen unseren Gerichten von Rind, Ente, Huhn und Schwein mit viel Röstaromatik und ätherischen Gewürzen. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Auch er würde dadurch seine eleganten und sehr vielschichtigen Noten verlieren.

Ebenso ein phantastischer Wein zu kurzgebratenen Steaks vom Rind und Lamm sowie zu allen geschmorten Gerichten mit vielen frischen Gewürzen wie Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano und gutem frisch gemahlenem Pfeffer.

#479 / 483

Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
42,90 €	13,90 €

# Champagner

## Vorwort

Liebe Gäste,

um Ihnen einen hervorragenden und prägenden Genuss mit diesen Champagnern und Sekten zu unseren Speisen zu bieten, verwenden wir große Weißweingläser. Also ganz bewusst keine Sektgläser oder Schalen!

Diese Weine zeigen im richtigen Glas mit der richtigen Temperatur, also eher 9-12 Grad als viel zu kalt bei 5-8 Grad, viel mehr Frucht, Würze, Tiefe, Eleganz, Finesse, Komplexität und Druck.

Lassen Sie sich überzeugen und Sie werden (auch zu Hause) mit viel viel mehr an Geschmack belohnt und begeistert sein.

Auch bei diesen Weinen gilt, lieber weniger ins Glas (5 cl bis max. 10 cl ) einschenken und dafür öfter nachschenken!

Wir empfehlen Ihnen diese Weine zu allen unseren scharfen und exotisch gewürzten Gerichten mit viel Röstaromatik Ente, Rind, Schwein, Hühnerfleisch sowie den Garnelen und Fischgerichten.

Hervorragende Schäumer passen zu fast allem. Lassen sie sich doch mal prickelnd verführen!

**Devaux/ Frankreich/ Champagne/ Grande Reserve/ trocken/  
Alkohol 12 %/ empf. Trinktemperatur 9-12 °C/  
Rebsorten: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay**

Mit seiner schönen sonnengelben Farbe mit grünen Reflexen sowie der sehr feinen Perlage, steht er richtig animierend im Glas. In der Nase zeigt er sofort herrliche komplexe Noten von Pfirsich, Orangenzesten, reifer Aprikose, Johannisbeeren und einer frischen Kräuterwiese (Heu, frisches Gras).

Mit etwas Luft im großen Glas kommen noch Noten von gerösteten Haselnüssen, getrockneten Früchten sowie eine feine elegante Nougat- und hefig- nussige Brioche- Note hinzu.

Im Mund und am Gaumen dann sehr frisch, fruchtig, nussig, sehr fein und cremig mit einer leichten buttrigen Note sowie wieder der frischen Kräuterwürze. Im Abgang macht er sich richtig breit und zeigt viel Frische, Frucht, etwas Würze, wieder die getrockneten Früchte, die mit ihrer Süße sich an die sehr animierende frische Säure lehnen.

Er bleibt herrlich lange sehr druckvoll, elegant und fein, mit viel Finesse und komplex am Gaumen stehen.

Auch dieser Champagner wird die nächsten 3-6 Jahre einiges an Komplexität und Finesse zulegen.

Flasche  
0,75 l

45,90 €

# 437

**Devaux/ Frankreich/ Champagne/ "Cuvee D" Brut/ trocken/  
Alkohol 12 %/ empf. Trinktemperatur 9- 12 °C/  
Rebsorten: 55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay**

Mit einem herrlichen Sonnengelb, fast schon ein wenig golden und mit grünen Reflexen, steht er mit seiner sehr feinen Perlage im Glas.

In der Nase zeigt er sofort ein überschwängliches Bouquet von exotischen Noten wie reife Bananen, reife Ananas, grüner würziger Apfel, etwas süße Mirabelle und Aprikose, etwas herbe Orangenschale sowie eine elegante florale (Mandelblüten) Blütennote. Dann kommt die frische ätherische Würze, gepaart mit feinen eleganten mineralischen Bodennoten, trockenen Pilzen, etwas Röstaromatik von gerösteten Haselnüssen sowie einer zum Reinbeißen leckeren hefigen und buttrigen Briothenote.

Hier spürt man sehr deutlich die über 5 Jahre auf der Feinhefe, bevor dieser Champagner degorgiert wurde!

Im Mund und am Gaumen dann das gleiche Feuerwerk noch mal. Exotische reife Früchte, Würze, Röstaromatik und die Briothenoten treffen auf einen cremigen seidigen Extrakt, frische ausbalancierte Säure, Mineralik sowie ein balsamisches mit feiner Restsüße hinterlegtes Mundgefühl.

Mit seiner herrlichen eleganten Struktur und vielschichtigen Finesse, seiner Mineralik und dem seidigen Druck bleibt er nicht endend wollend im Mund und am Gaumen stehen.

Flasche  
0,75 l

59,90 €

Mit zunehmender Temperatur von 12°-14° wird er immer vielschichtiger, tiefer und komplexer!

Also unbedingt lange im Mund lassen und auf die Temperatur achten.

Ein großartiger Champagner und ein wahrer Genuss auf höchstem Niveau, der sich über 2,5 bis 3 Stunden unserer Verkostung ständig zu seinem Vorteil veränderte. Er wurde immer wuchtiger, druckvoller, eleganter und finessenreicher. Leider war die Flasche dann leer und wir hatten nur die eine zur Verkostung.

Dieser Champagner wird die nächsten 5-8 Jahre (nach unserer Erfahrung noch wesentlich länger) noch enorm an Druck, Eleganz, Komplexität und Finesse zulegen. Die Geduldigen werden, wie immer bei solchen hochwertigen Weinen, mit einem viel mehr Genuss belohnt.

Unsere Top-Empfehlung zu allen gebratenen (auch scharfen) Enten- und Hühnerfleischgerichten sowie zum gebratenen Rindfleisch mit scharfer Erdnuss-Currysauce.

# 438

**Devaux/ Frankreich/ Champagne/ "Le Millesime 2008" Jahrhundertjahrgang!/ trocken/ Alkohol 12 %/ empf. Trinktemperatur 9-12 °C/ Rebsorten: 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay**

Nur die **besten Trauben aus erstklassigen Parzellen** der Côte des Bar und Côte des Blancs werden für diesen Jahrgangschampagner verwendet. Zu gleichen Teilen werden Pinot Noir und Chardonnay assembliert und dürfen dann während **7 - 8 Jahren in Ruhe im Keller auf der Hefe reifen**.

Mit einer Dosage von 6g/Liter wird der Champagner fertiggestellt und ruht dann noch weitere 6 Monate, bevor er das Champagnerhaus verlässt. In den letzten 15 Jahren wurde dieser exzellente Champagner nur fünfmal erzeugt, nämlich in 1996, 2000, 2002, 2005 und 2006.

Wunderbar, was für ein wunderschönes dunkles, goldenes Sonnen-gelb glitzert hier im Glas. Dicht und schlierig, mit einer intensiven, sehr feinperligen Perlage, macht dieser Champagner aus dem Jahrhundertjahrgang 2008 alle Kenner und die, die es noch werden wollen, sofort an.

Dann folgt eine Explosion an der Nase, die an Vielschichtigkeit nur schwer zu übertreffen ist. Sehr komplexe Noten und Aromen von reifem Pfirsich, Orangenzesten, feiner Aprikose, frische Zitrusfrüchte, rote Johannisbeeren, reife Banane, geröstete Haselnüsse, Vanille und sehr feine florale (Blumenwiese) Noten, überbieten sich regelrecht. Dann folgen mit Druck und ungeheuer viel Finesse die ätherisch- frische und kräuterige Würze, die feinen buttrigen nussigen und hefigen Brioche-noten sowie wieder die gerösteten Haselnüsse und etwas Honig.

Flasche  
0,75 l

98,90 €

Im Mund und am Gaumen dann das Gleiche, schier unglaubliche Aromen Feuerwerk noch mal. Jetzt gesellt sich eine vibrierende, feine elegant steinige Mineralik zu der herrlich belebenden und dynamischen Säure hinzu, die wunderbar mit der schmeichelnden Restsüße der Früchte sowie der eleganten Nougatnote harmoniert. Was für ein eleganter und voller Körper.

Hier passt wieder der Ausdruck: Ein riesen Maul voll Wein!!!

Im Abgang dann wieder mit viel unerwarteter Frucht, hier kommen noch Trockenfrüchte hinzu, enormer Tiefe, Komplexität, Vielschichtigkeit, vornehmer Eleganz und enormen, nicht enden wollendem Druck, Druck und nochmals Druck. Er bleibt einfach stehen und stehen und stehen.

Und nebenbei belebt sein wunderbares erfrischendes Mousseux den Gaumen.

Mit jedem Grad an Temperatur über 12 °C bis zu 15 °C sowie dem Einfluss der Luft in der Flasche (man könnte diesen Wein auch dekantieren!) nach fast 3 Stunden wird er immer voluminöser, komplexer und druckvoller. Das ist vollendete Champagnerkultur.

Ein herrlicher Ausnahmechampagner, der sich vor seinen Vettern mit so klangvollen Namen wie Roederer, Bollinger, Krug, Dom Perignon, Ruinart, Taittinger usw. wahrlich nicht verstecken muss. Hinzu kommt,

dass diese Champagner mitunter das Drei bis Vierfache und mehr von ihm kosten!

Auch er wird die nächsten 10 bis 20 Jahre (und länger!) mit der Reife und seiner Lagerfähigkeit enorm an Komplexität, Vielschichtigkeit, Finesse, Eleganz und Druck zulegen. Von der Wertsteigerung, die diese Weine über die Jahre hinweg erlangen, wollen wir gar nicht erst reden!

Was für ein Glück für diejenigen, die von diesen Champagnern ein paar Flaschen oder vielleicht sogar Kisten im Keller haben und geduldig bis zu ihrer optimalen Genussreife, die erst nach vielen, vielen Jahren (natürlich kann dieser Champagner jetzt auch schon ungeheuren Spaß machen) kommt, warten können.

Welch eine wunderbare Art, sich selbst und seine Gäste zu belohnen.

**"Ein jeder Tag ist ein Tag für den Genuss von Champagner, denn mit ihm ist ein jeder Tag ein Leben erleben"**

#439

Heidsieck RedTop 0,7 l Champagner	Flasche 0,75 l
# 435	35,00 €

Moët & Chandon Moët Imperial Brut 0,7 l Champagner	Flasche 0,75 l
# 436	64,00 €

## Prosecco

Valdo Prosecco DOC Extra Dry 0,7 l	Flasche 0,75 l
# 431	19,40 €

Valdo Prosecco DOC Extra Dry 200 ml Piccolo 0,7 l	Flasche 0,2 l
# 430	5,90 €

Prosecco DOC Extra Dry/ Hausmarke / 0,7 l	Flasche 0,75 l
# 432	12,90 €



Gerne richten wir Ihre Feier für Sie aus.

Unsere Wein- und Getränkekarte lässt keine Wünsche offen. Auch unsere Auswahl an Kaffeespezialitäten und Desserts lädt zum Schlemmen ein.

Schauen Sie schon mal vorab auf unsere Homepage, wir beraten Sie gerne!



Hinweise: Alle Abbildungen: Serviervorschlag

Inhaltsstoffe: Alle Weine enthalten Sulfite

**Liste der Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, liegt zur  
Einsichtnahme am Tresen aus oder auf unserer Homepage.**

