

Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingsalat

gemischte Blattsalate der Saison
mit hausgemachter Vinaigrette, Croutons
und Sonnenblumenkernen 4,70 €
(vegetarisch)

Marinierter Spargel

mit Ricotta-Avocado-Bällchen
dazu Mandeln und Radicchio 8,90 €
(vegetarisch)

Räucherlachs-Crêpe

mit Rucola, Erdbeeren
und gehobeltem Parmesan 9,60 €

Suppen

Spargelrahmsuppe

mit Croutons und frischen Kräutern 5,80 €
(vegetarisch)

Hühnereintopf

mit Gerstengraupen
Kräftige Hühnerbrühe mit jungem Gemüse,
Hühnerklein und Schnittlauch 7,60 €

Hauptgerichte

Spargelragout mit Semmelknödel

weißer und grüner Spargel in Weißwein-Sahne-Soße
dazu Semmelknödel 14,90 €
(vegetarisch)

Spinat-Käsespätzle

mit getrockneten Tomaten, geschmälzten Zwiebeln
dazu grüner Salat 10,80 €

Boeuf Bourguignon – BÖF –

mit Weißbrot

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben 14,90 € | 16,70 €

Portion Spätzle oder neue Kartoffeln 4,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Orangen-Zitronengras-Sud,
Kurkuma, Paprika und Rotem Reis 16,60 €

Schweinefilet

mit Tomatenjus dazu Zuckerschoten
und Bärlauch-Risotto 15,80 €

Zwiebelrostbraten

(Roastbeef aus Süddeutschland)
dazu Bratensoße, Röstzwiebeln und Spätzle 24,50 €

Dessert

Crème Brûlée

„klassisch“ 4,60 €

Bayrisch Creme

mit Rhabarberkompott 6,70 €

Traditionelles & Vesper

Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebeln & Brot 7,40 € | 9,80 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln & Brot 7,70 € | 9,90 €

Saurer Käse²

Limburger in Essig & Öl mit reichlich Zwiebeln und Essiggurken 7,80 €

gibt's natürlich auch als **Halb/Halb** 7,70 € | 9,90 €

Flammkuchen

belegt mit Speck⁹ & Zwiebeln 9,80 €

oder

Hirtenkäse, Tomaten & schwarze Oliven 9,90 €

Rauchforellenfilet

aus der Forellenzucht Hochspessart im Hafenlohrtal
mit frischem Meerrettich, Butter,
Zwiebeln & schwäbischem Kartoffelsalat 14,20 €

Ein Paar geschlagene Bratwürste

mit Bratensoße, dazu Kartoffel- & Blattsalat 9,90 €

Bunte Blattsalate Saison an Hausdressing

serviert mit Brot und Schmand
dazu gebratene Putenbruststreifen 12,90 €

oder

Kartoffel-Gemüse-Omelette 9,80 €

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf 4,90 €

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Robin Kaiser

& das ganze Küchenteam

Getränkekarte

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco "GLERA" Venetie IGT	0,1l	3,00 €
Prosecco bianco	0,75l	19,00 €
Veuve Devienne Brut	0,1l	3,50 €
	0,75l	21,00 €

Prosecco „weißduftig“

Alkoholfreier Schaumwein aus den Früchten alter Streuobstwiesen von der Manufaktur Geiger. Apfel, Birne, Holunderblüten und Gewürze. Herrlich erfrischend & edel.

0,75l 21,00 €

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Champagnergenuss mit feiner Perlage und kraftvollem und zugleich elegantem Charakter begleitet von einem Bouquet reifer Früchte.

0,75l 49,80 €

Aperitif

Hof-Drink Cranberry Spritz	0,2l	4,50 €
Aperol Spritz ¹ (Prosecco)	0,2l	4,90 €
Veneto Spritz ¹ (Weißwein)	0,2l	4,90 €
Lillet Russian Wildberry ¹	0,2l	5,40 €
Hugo	0,2l	5,40 €
Campari ¹ Orange/Soda	0,2l	5,40 €
Martini Bianco	5cl	4,20 €
Pernod mit Wasser	5cl	4,50 €
Tio Pepe Fino Muy Seco	5cl	4,20 €

Digestif

Kräuterbitter & Liköre

Ramazotti	4cl	3,80 €
Averna	4cl	3,80 €
Fernet Branca	4cl	3,80 €
Baileys	4cl	3,80 €
Molinari Sambuca	2cl	3,50 €

Hochprozentiges aus der Edelschnapsbrennerei Schleihaut in Eppingen

Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50 €
Trester (Grappa) 24 Monate im Eichenfass gereift	2cl	3,50 €
Williams Christ	2cl	3,50 €
Milder Hopfengeist Für uns gebrannt	2cl	3,50 €
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	3,50 €
NIX für die, die keinen wollen ;-)	2cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,10 €	0,4l	3,10 €
Krumbacher Gourmet (naturell oder medium)	0,2l	2,50 €	0,75l	4,30 €
Seezüngle (Träuble, Birne, Kirsch)			0,33l	2,90 €
Afri Cola ^{1,3,10}			0,33l	2,90 €
Cola light ^{1,3,8,10}			0,33l	2,90 €
Bluna orange ^{1,3}			0,33l	2,90 €
Spezi ^{1,3,10}			0,50l	3,10 €
Schweppes ¹¹ (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)			0,20l	2,50 €

Säfte

Apfel (von der eigenen Streuobstwiese), Apfel – Mango, Orange, Johannisbeernektar, Cranberry	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Saftschorle	0,2l	2,40 €	0,4l	3,40 €

Kaffee, Kakao, Tee

Espresso				2,00 €
Espresso doppelt				3,50 €
Cappuccino				2,90 €
Latte Macchiato				3,20 €
Kaffee				2,50 €
Tasse Milchkaffee				2,90 €
Kakao				2,90 €
Kakao mit Sahne				3,10 €
Tee Eilles-Diamant				2,90 €
Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate); English Select (Schwarztee); Rooibos Vanille; Spicy Black Chai; Bio-Kamillenblüte; Bio-Pfefferminze; Bio-Früchte natur; Kräutergarten				

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	2,90	0,5l	3,50 €
Härle Radler	0,3l	2,90	0,5l	3,50 €
Härle Hefeweizen	0,3l	2,90	0,5l	3,50 €
Landzünge Bio-Bier	0,3l	2,90	0,5l	3,50 €
Landzünge Bio-Bier als „Pfiff“			0,1l	1,20 €

Bier aus der Flasche

Härle Pils			0,3l	2,90 €
Härle Clemens			0,3l	2,90 €
Härle leichtes Hefe			0,5l	3,50 €
Härle Hefe dunkel			0,5l	3,50 €
Farny Kristall			0,5l	3,50 €
Farny leichtes Kristall			0,5l	3,50 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei			0,3l	2,90 €
Maisel's alkoholfrei			0,5l	3,50 €

Longdrinks

Vodka Lemon ¹¹	0,2l	5,40 €
Jack Daniels Cola ^{1,3,10}	0,2l	5,40 €
Cuba Libre ^{1,3,10}	0,2l	5,40 €
Gin Tonic ¹¹	0,2l	5,40 €

Unsere Trinkhalme aus Bioplastik werden aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und bestehen größtenteils aus Stärke auf der Basis von Maisstärke. Sie sind genauso stabil wie konventionelle Halme und außerdem absolut splitterfrei. Nach der Benutzung werden sie ganz einfach über die Biomülltonne entsorgt, denn sie sind zu 100% kompostierbar.

Whisky Single Malt

Laphroaig 10 Jahre
Sanfter Riese mit Meersalz,
Torf und leichtem Duft nach Birne

2 cl	5,10 €	4cl 9,80 €
------	--------	--------------

Lagavulin 16 Jahre
Der wahre Klassiker,
mächtig, würzig und dennoch ausgewogen

2 cl	8,30 €	4cl 16,20 €
------	--------	---------------

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)	2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel	5 geschwefelt
6 geschwärzt	8 mit Säuerungsmittel
9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig
11 chininhaltig	

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!

Offene Weine

weiß

Hofwein weiß 2017

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay

Trocken & unkompliziert!

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l 18,00 €

Bretz Riesling 2017 „Bechtoldsheimer Petersberg“

Deutschland, Rheinhessen, Ernst Bretz, Rebe: 100 % Riesling

Ein sortentypischer Riesling mit angenehmer Säure. Sein pikanter Fruchtgeschmack ist harmonisch eingebunden und zeichnet sich durch vielfältige Aromen aus, darunter Limone & grüner Apfel. Passt prima zu Fisch, Spargel und anderen vegetarischen Gerichten mit Sahnesauce.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,80 € 0,75l 18,00 €

Souvignier Gris 2017

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug. Rebe: Souvignier Gris

Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser Lieblingswein aus Lindau & das in Bio!

0,1l 3,00 € 0,2l 5,90 € 0,75l 22,00 €

rosé

Le Grange Classic Rosé 2017

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah

Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 2,30 € 0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker 2017

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.

Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus. Am Gaumen saftig & spritzig mit einer schönen Frucht. Dabei bleibt er immer locker und leicht.

0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 21,00 €

rot

Hofwein rot 2017 BIO

Spanien, Rebe: Tempranillo.

Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l (Karaffe) 18,00 €

La Grange Classique Rouge 2017

Frankreich, Languedoc, Reben: Syrah & Mourvèdre

Lebhafte, attraktive Fruchtaromen. Am Gaumen Schwarzkirsche & Blaubeere. Saftig, erfrischend, weich und herrlich geradlinig.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,70 € 0,75l 18,00 €

Anarkos 2016

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro

Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Der Duft weckt sofort das Bild von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen und am Gaumen gibt es noch mehr Frucht und Saftigkeit.

Halbtrocken & einfach wow!

0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Doppio Passo 2017

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter, Rebe: 100% Primitivo

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche und feine Töne von Vanille, Schokolade und ein Hauch Pfeffer. Nicht allzu trocken ohne gleich klebrig zu sein, ist er der perfekte Begleiter zu dunklem Geflügel (Ente), gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,20 € 0,75l 23,00 €

Weinschorle

weiß, rot oder rosé

0,2l 3,50 €

Flaschenweine Weiß

Deutschland

„Just Riesling“ (no Sex, no drugs, no Rock'n'Roll) 2016

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Riesling

Prima unkomplizierter, aber kraftvoller Riesling. Die Jungwinzer-Brüder Baur zeigen hier, dass Riesling ein großartiger Gute-Laune-Wein sein kann.

0,75l 24 €

Riesling vom Rotliegenden 2017

Weingut Baumberger, Nahe, Rebe: Riesling

Komplexer Riesling für einen unschlagbaren Preis. Die ganze Spannweite von duftenden Frühlingsblüten bis hin zu einem fast erdigen Kräutertouch. Limette, Mango, Salz – wow!

0,75l 29 €

„Scheu ... aber geil“ 2018

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Scheurebe

Hammer-Wein der Baur-Brüder! Scheurebe, die nicht nach Oma schmeckt, sondern herrlich frisch nach Maracuja, Stachelbeere und Melone. Prima zu asiatischen und vegetarischen Gerichten.

0,75l 29,50 €

Blanc de Noirs 2017

Weingut Zimmer-Mengel, Rheinhessen, Rebe: Spätburgunder

Weißer Wein aus roten Trauben! Mit viel sommerlichen Wumms und feiner Restsüße. Gut zu kräftigen Salaten & hellem Fleisch. Wer Weißweine zu Grillgut mag: gegrilltes Gemüse und sogar ein Stück Kalb oder Schwein (ohne Marinade oder dunkler Sauce) und der Blanc de Noirs passen perfekt!

0,75l 24 €

Marius Meyer Sauvignon Blanc 2017

Weingut Klaus Meyer, Pfalz, Rebe: Sauvignon blanc

Marius Meyer wird als Shootingstar der Jungwinzer-Szene in Deutschland gehandelt – zurecht! Was er im Burgund gelernt hat, bringt er in seinen elterlichen Betrieb ein und hat hier einen sagenhaft leichten und beschwingten Sauvignon blanc geschaffen, der Kultcharakter hat. Mehr Sommer und Frische geht kaum noch. Spargel, Lachs, ein knuspriger Flammkuchen – alles richtig mit diesem Wein.

0,75l 24 €

Halteringer Sauvignon Blanc 2015

Halteringer Winzergenossenschaft, Weil am Rhein, Rebe: Sauvignon blanc

Dieser Sauvignon spielt lässig in einer Liga mit seinen Brüdern aus Frankreich oder Neuseeland. Sortentypische Aromen von Stachelbeere, Zuckerschote und Estragon, aber auch eigenwillige Noten von Kastanienhonig und frischen Brot, die von Ferne an Champagner erinnern. Nicht umsonst der Sieger beim Superwein-Wettbewerb des Stern-Magazins.

0,75l 26 €

Deep Roots Grauburgunder 2017

3 Winner, Rheinhessen, Rebe: Grauburgunder

„3Winner“ ist der Zusammenschluss von drei höchstdekorierten Jungwinzer in Rheinhessen (Jochen Dreissigacker, Stefan Winter, Philipp Wittmann). Der Deep Roots Grauburgunder zeigt reife, volle Frucht von Granny Smith Äpfeln und Marillen, Kalkboden gibt ihm mineralische Struktur und Tiefe und das Aroma ist so wunderbar intensiv, dass er mit ganz wenig Säure auskommt. Ein milder Geniestreich!

0,75l 32,50 €

Österreich

Grüner Veltliner Altweingarten 2017

Weingut Eschenhof-Holzer, Wagram, Rebe: grüner Veltliner

Kellermeister Arnold Holzer holt hier richtig Gutes aus der sonst eher bescheidenen Rebe hervor. Grüner Apfel, Birne und Zitrus mit dem typischen Pfefferl. Die Frische kommt von den feinen Aromen und nicht von zu viel Säure her. Prima zu Schnitzel, Backendl, Flammkuchen.

0,75l 29 €

Italien

Lugana Limne 2017

Tenuta Rovaglia, Lombardei, Rebe: Trebbiano di Lugana

Deutschlands Lieblings-Sommerwein kommt hier in einer der besten Versionen. Duftige Fruchtaromen von weißem Pfirsich & herben Birnen und feinnervige mineralische Noten heben ihn weit über den Gardasee-Mainstream. Sehr schön zu Spargel, Risotti, kräftigem, weißen Fisch oder einfach zum Sonne genießen.

0,75l 31 €

Spanien

José Pariente 2016

Bodegas José Pariente, Rueda. Rebe: Verdejo

Dieser leuchtend strohgelbe Weißwein besticht durch explosive Frucht, Komplexität & Eleganz. Erstaunlich kraftvoll für einen Verdejo.

0,75l 28 €

Flaschenweine Rot

Deutschland

Kress Cuvee Noir 2014

Deutschland, Bodensee, Reben: Spätburgunder, z.T. im Holzfass gereift, & Cabernet Sauvignon

Fein-fruchtige, eher französische Anmutung mit tollen und nicht zu schweren Röstaromen am Gaumen. Eine beerig-würzige Rotwein-Cuvée die zu vielen Gerichten passt.

0,75l 21 €

Vinatur Cuvée rot

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug, Bioland-zertifiziert
Reben: Maréchal Foch, Regent & Spätburgunder

Ein harmonisches vollmundiges Cuvée mit intensiven Aromen nach Kirsche und Preiselbeere. Wie ein guter Merlot, rund und tief, ein Wein zum Glücklich sein.

0,75l 22 €

Italien

Ascheri Langhe Nebbiolo San Giacomo 2016

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Genauso schön kann ein handwerklich hervorragender Nebbiolo sein! Jugendliche Aromen von herben Sauerkirschen, süßen Himbeeren, Mandeln, Veilchen und getrocknete Rosenblättern. Im Mund eine volle, lebendige Frucht, sowie eine für die Traube typische Würze. Anregende, weiche Tannine in wunderbarer Balance zur feinen Säure.

0,75l 28 €

Ascheri Barolo DOCG 2013

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Derselbe Winzer, dieselbe Rebe, aber hier in einem würdigen Ausbau zum „König der Weine“, wie der Barolo auch bezeichnet wird. Feine, leuchtenden granatroten Farbe und purpurne Reflexe. Erdbeeren, typische Nuancen von Veilchen und ein Hauch von Brombeere. Aromen von Gewürznelken, Süßholz und Tabak. Der langsame und komplexe Abgang ist gepaart mit reifen Beeren und feinen Holznoten.

Die barolotypische Mineralität verleiht Eleganz und Finesse.

0,75l 42 €

Antinori „Il Bruciato“ Bolgheri Doc 2016

Weingut: Antinori, Italien, Toskana – Maremma

Mit Preisen überhäuft (u.a. 93+ Parkerpunkte für den 2016!) Dunkle Johannisbeere, rote Beeren, Kakaoschale und Röstaromen wie Vanille. Im Mund sehr konzentriert, fruchtig-würzig. Weiche, aber durchaus kraftvolle Tannine. Ein großer und komplexer Roter in der Tradition der „Super-Tuscans“ aus dem Hause Antinori.

0,75l 39 €

Sessantinni San Marzano Primitivo di Manduria 2015

Weingut: Cantine San Marzano, Italien – Apulien

Der italienische Weinpapst Luca Maroni zückt 99+ Punkte und spricht vom „Besten Rotwein Italiens“ (Jahrgang 12015). Im Mund umwerfend vollmundig mit einem ganzen Marktplatz voller reifer Früchte sowie einer seidiger Textur und schön eingebundenen, reifen Tanninen. Im langen Finale offeriert uns dieser Premium-Primitivo Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Viel weicher und kraftvoller kann ein Rotwein kaum noch werden.

0,75l 39 €

Cabernet Sauvignon Eklektós 2015

Weingut: Corte Medicea, Italien, Toskana – Maremma

Sensationeller Supertuscan aus 100 % Cabernet Sauvignon, der mit 99 Punkten von Luca Maroni auf Augenhöhe mit den großen Namen wie Sassicaia, Masseto oder Ornellaia spielt. Üppige Fruchttiefe mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Holunder, dazu enorm ausdrucksstarke würzige, röstige und rauchige Untertöne mit Espresso, Toast und schwarzem Pfeffer. Im langen Finale wunderbare Fassnoten wie Vanille, Süßholz und Kakao.
Zum Niederknien!

0,75l 43 €

Spanien

Muga Reserva Rioja DOCa 2015

Weingut: Muga, Spanien, Rioja

So geht Rioja: Im Duft süße Gewürze, reifen dunkle Früchte, Röstaromen, ein Hauch Orangenschale und Lakritz, sowie aromatische Kräuter. Im Mund für einen 5 Sterne-Rioja erstaunlich jugendlich mit straffen, aber exzellent eingebundenen Tanninen, dichter Struktur und mundfüllender Opulenz. Das lange Finale lässt erahnen warum es das Weingut Muga war, dass dem Rioja zu seinem internationalen Ruhm verholfen hat. Weniger ist hier einfach weniger. Muga hat die Spitzenposition unter den Rioja-Produzenten und wird auch heutzutage mit stolzen 94 Wine Spectator-Punkten geadelt.

0,75l 36 €

Frankreich

Syrah-Grenache 'Bastide Miraflores' Côtes Catalanes 2016

Weingut: Domaine Lafage, Frankreich, Roussillon

94 Punkte zückt Parkers Ex-Chefverkoster für Südfrankreich, Jeb Dunnuk. Wir finden: zu recht! Der Miraflores startet üppig und durch und durch mediterran. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen, weiße Blüten gehen über in einen Kräutergarten, um am Ende mit kräftiger Würze (Sternanis, Toast) nochmal richtig aufzudrehen. Im Mund setzt sich dieser verblüffende Eindruck nahtlos fort. Dem saftig- würzigen Tanninkostüm folgt ein balancierter Auftritt von Frucht, Weinsäure und Struktur, dem ein reiches, wohlgeformtes und ellenlanges Finale folgt.

0,75l 26 €

Francois Arnaud Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes AOC 2015

Winzer: Francois Arnaud, Frankreich, Côtes du Rhône-Châteauneuf du Pape

Klassischer CdP aus diesem ältesten, staatlich anerkannten Anbaugebiet Frankreichs. Und wie es sich gehört für diese komplexesten Weine Frankreichs: ein üppiger Reichtum an Aromen wie Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Lakritz, Schokolade, Pfeffer, Nelken, Lavendel, Veilchen, Thymian, Rauchfleisch, Feuerstein, Tabak, Zimt und ein Hauch Orangenzesten. Im Mund druckvoll, vielschichtig, mineralisch, feinwürzig, tiefe Frucht, enorme Spannung, intensive Aromatik, betörender Charme und ein fast endlos langer warmer Nachhall.

0,75l 37 €

'SM' Côtes-du-Rhône Non Vintage!

Winzer: Xavier Vignon, Frankreich, Rhone

Xavier Vignon ist eine Winzer-Legende und ein großer Erneuerer – ziemlich selten im weinkonservativen Frankreich. Umso erstaunlicher, dass dieser Wein-Punk zu den Stars der Châteauneuf-du Pape-Szene zählt. Sein 'SM' Côtes-du-Rhône ist eine Top-Cuvée aus uralten Reben, die besten Syrah der nördlichen Rhône mit feinstem Grenache der südlichen Rhône vermählt. Und weil auf diesen Wein deshalb kein Spitzen-Appellations-Hut wie Châteauneuf-du-Pape und Côte Rôtie passt, kommt der Wein mit einem schlichten Côtes-du-Rhône-Ausweis daher. Und als sei das immer noch nicht genug des Regelbruchs, assembliert er auch noch verschiedene Jahrgänge (wie das eigentlich nur bei hochwertigen Champagner gemacht wird). Als Gipfel der Unverschämtheit gegenüber allen schreckensbleichen Weinpuristen räumt dieser Wein auch noch 94 Parker-Punkte ab!

Kurz: sehr viel spannender kann französischer Wein nicht mehr werden

0,75l 38 €

Portugal

Niepoort Fabelhaft Tinto 2016

Weingut: Niepoort, Portugal, Douro

*„Rotwein des Jahres“ 2008, 2010, 2015 im Magazin Weinwirtschaft. Im Duft intensiv dunkel-
fruchtig, Himbeere, Brombeere und ein Hauch Balsamessig. Im Mund für den Duft erstaunlich
jung; er gefällt durch seine ausbalancierte Säure, die runden fruchtigen Tannine und einen
angenehmen Abgang. Ein gerader, in sich ruhender Rotwein, der klar macht, warum Niepoort
das Weingut war, das Portugal als Weinland wieder auf das internationale Parkett setzen
konnte.*

0,75l 26 €