

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant und im Saal des Hoftheaters!
Mit Schwung und Freude wollen wir mit Ihnen ins Jahr 2023 durchstarten und Ihnen erholsame und kulinarisch eindrückliche Stunden bescheren.

Wir wollen alle Ihre Sinne aktivieren: Sehen, Hören und Genießen, damit Sie uns in angenehmer Erinnerung behalten und unser Herzensprojekt gerne wieder besuchen.

"Neue Gerichte, alte Klassiker - Hauptsache köstlich"

Das ist unser Motto.

Zum vollendeten Genuss gehören auch die passenden Getränke. Frisch gepresste Säfte vom Mostkombinat, die sich eine alte Bauernregel zum Motto gemacht haben: ***Isches oifach - macht mr's halt au!***
Eines der Ziele im Mostkombinat ist die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen zu vereinfachen und dadurch die Bestände der Apfelbäume zu erhalten. Die Biobiere der Leutkircher Brauerei Härle bieten eine vielfältige Auswahl. Ausgewählte Weine, ein reichhaltiges Biersortiment, frische Säfte und regionales Wasser in bester Qualität, können Sie bei uns genießen.

Und unsere Kaffeebohnen sind nicht nur fair gehandelt, sondern auch eine speziell für das Hoftheater frisch von der "Kaffee Manufaktur am See" geröstete Mischung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen! Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Abend.

Ihr Patrick Eckert & Renate Schwarz mit dem ganzen Hoftheater-Team.

Suppe

Brunnenkresse-Cremesuppe
mit frischen Gartenkräutern & Croûtons
6,80 €

Vorspeise

Spaghetti Carbonara
(als Vorspeise)

12,80 €

Knoblauchgarnele
Fünf Stück mit Brot

7,90 €

Hauptgänge

Spaghetti Carbonara

16,80 €

- Weinempfehlung: Rosso Piceno ⁷ -

vegetarischer Hefekloß

mit Shiitake-Jus & geblähtem Mangold

- Weinempfehlung: Petit Rosé, Friedrich Becker⁷ -

16,80 €

Kleiner Hauptgang:

24 Stunden Ei

mit Rahmspinat

5,80 €

- Weinempfehlung: Meisterstück Grauburgunder⁷ -

Ganze Forelle

mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln

21,90 €

- Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Pfaffenweiler⁷ -

Paprikaputengeschnetzeltes

mit Spätzle und geschmolzenen Zwiebeln

19,90 €

- Weinempfehlung: Souvignier Gris vom Bioweingut Haug, Lindau⁷ -

Gebratenes Rinderrückensteak

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

26,80 €

- Weinempfehlung: Chateau Bel Air Perriere Bordeaux⁷ -

Hoftheater Sandwich

mit mariniertes Pute Zwiebel-Frucht-Chutney und Salat

14,30 €

- Weinempfehlung: La Grange Rosé⁷ -

Beilagen-Änderung 1,60 €

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Dessert

Zitronentarte

9,80 €

New York Cheesecake-Creme im Glas

mit Zwetschge & Vanille-Crumble

6,80 €

Weinempfehlung zum Dessert: Pineau De Charentes

Chateau de la Peraudiere, Frankreich. Eine französische Spezialität aus Traubenmost und Cognac die über Jahre in Eichenholzfässern heranwächst. Das fruchtig blumige Aroma wird gut von einer zarten Säure ergänzt und ist ein Traumpartner für unsere Desserts.

4cl 6,50 €

Vesper

Bunte Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette

serviert mit Kernen, Croûtons & Brot

klein 6,30 € / groß 9,90 €

Großer Salat

mit gebratene Putenbruststreifen & Kräuterquark

14,80 €

oder

Großer Salat

mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark & geriebenen Cheddar

13,20 €

Wurstsalat^{2/3/8}

mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot

9,50 € / 12,00 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/8}

mit Emmentaler, Essiggurken, hausgemachter Sauce, Zwiebeln & Brot

9,80 € / 12,20 €

Saurer Käs^{2,8}

Limburger in Essig & Öl, mit Zwiebeln, Essiggurken & Brot

11,70 €

... gibt es auch als „Halb/Halb“

15,30 €

Portion Bratkartoffeln

mit Zwiebeln & Kräutern

4,40 €

Spiegelei

vom Briacher Bio-Hühnerhof

1,65 €

Flammkuchen

Weizenteig mit Schmand belegt mit Speck² & Zwiebeln

11,90 €

oder

mit Gorgonzola, Walnuss & Birne

12,00 €

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

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Patrick Eckert, Renate Schwarz & das ganze Team des Hoftheaters**

Getränkete

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco "Glera" Venetien IGT ⁷			0,1l	3,50 €
Prosecco "Rabarosa" Montelvisini ⁷			0,1l	3,50 €
Cavalier Brut Vin Mousseux ⁷	0,1l	3,70 €	0,75l	24,00 €
Schloss Vaux „Träublein“, spritzig, traubig, erfrischend & alkoholfrei -	0,1l	4,00 €	0,75l	30,00 €

Champagne Virginie T. Brut⁷

Champagnergenuss aus der Hand der „Champagner-Prinzessin“ Virginie Tattinger. Abseits der Massenproduktionen von Tattinger, Bollinger, Heidsieck usw. produziert sie gemeinsam mit ihrem Sohn diesen Manufaktur-Champagner der Extraklasse. Die Reben stammen größtenteils aus Grand – u. Premier-Cru-Lagen, Pinot Noir gibt den Ton an, Chardonnay unterstützt und das Ganze reift vier Jahre im Keller. Ein großes „WOW“ für einen Champagner, der aus anderen Häusern in dieser geschmacklichen Dichte und feinen Perlage gerne mal das Vierfache kostet.

0,75l

55,00 €

Aperitif

Hof-Drink Cranberry Spritz ⁷	0,2l	5,60 €
Hof-Drink Apfel-Quitte-Zimt-Spritz ⁷	0,2l	5,60 €
Aperol Spritz ¹ (Prosecco ⁷)	0,2l	6,70 €
Veneto Spritz ¹ (Weißwein ⁷)	0,2l	6,70 €
Lillet Russian Wildberry ^{1,7,8}	0,2l	6,70 €
Hugo ⁷	0,2l	6,70 €
Hibiskus-Vodka-Tonic ^{1,8,10}	0,2l	6,70 €
Campari ¹ Orange/Soda	0,2l	6,70 €
Martini Bianco ⁷	4 cl	5,20 €
Pernod ¹ mit Wasser	4 cl	5,60 €
Tio Pepe Fino Muy Seco ⁷	4 cl	5,20 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	1,80 €	0,4l	3,10 €
Krumbacher Gourmet (naturell oder medium)	0,2l	3,10 €	0,75l	5,30 €
Seezünge (Träuble, Birne, Rhabarber, Kirsch)			0,33l	3,50 €
Afri Cola ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Cola light ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Bluna orange ^{1,3,8}			0,33l	3,50 €
Spezi ^{1,3,5,8,9}			0,50l	4,10 €
Schweppes ^(z.T.1,8,10) (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)			0,20l	3,10 €

Säfte

Orange, Johannisbeer-Nektar, Cranberry

Vom Mostkombinat: Apfel, Apfel-Quitte,
Apfel-Holunder, Apfel – Mango

	0,2l	3,00 €	0,4l	4,10 €
Saftschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	4,00 €

Kaffee & Tee

Espresso ⁹				2,80 €
Espresso doppelt ⁹				4,30 €
Cappuccino ⁹				3,50 €
Latte Macchiato ⁹				3,80 €
Kaffee ⁹				3,20 €
Tasse Milchkaffee ⁹				3,50 €
Teesortiment ^(z.t.9) English Select (Schwarztee); Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate); Spicy Black Chai; Rooibos Vanille; Bio-Kamillenblüte; Bio-Pfefferminze; Bio-Früchte natur				3,30 €

Digestif

Kräuterbitter & Liköre

Ramazotti ¹	4cl	5,20 €
Averna ¹	4cl	5,20 €
Fernet Branca ¹	4cl	5,20 €
Baileys ^{1,9}	4cl	5,20 €
Molinari Sambuca	2cl	3,70 €
Grappa „Destilleria Marzadro“	2cl	4,70 €

Hochprozentiges aus der Edelschnapsbrennerei Schleihaut in Eppingen

Trester (Grappa) 24 Monate im Eichenfass gereift	2cl	4,50 €
Milder Hopfengeist Die letzten Flaschen für uns gebrannt	2cl	4,50 €

Hochprozentiges von der Feinbrennerei Prinz

milder Williams Christ (von Bodenseebirnen)	2cl	4,50 €
Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	4,50 €
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	4,50 €

Most

Most (rot & weiß)	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Most gespritzt	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Härle Radler	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Härle Hefeweizen	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Landzünge Bio-Bier	0,3l	3,50	0,5l	4,30 €
Landzünge Bio-Bier als „Pfiff“			0,1l	1,70 €

Bier aus der Flasche

Härle Radler naturtrüb			0,3l	3,90 €
Härle Natur Pils (bio)			0,3l	3,90 €
Härle Lager			0,3l	3,90 €
Härle leichtes Hefe			0,5l	4,30 €
Härle Hefe dunkel			0,5l	4,30 €
Farny Kristall			0,5l	4,30 €
Farny leichtes Kristall			0,5l	4,30 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei			0,3l	3,90 €
Maisel's – Hefe alkoholfrei			0,5l	4,30 €

Longdrinks

Vodka Lemon ¹⁰	0,2l	6,70 €
Jack Daniels Cola ^{1,3,5,8,9}	0,2l	6,70 €
Cuba Libre ^{1,3,5,8,9}	0,2l	6,70 €
Gin Tonic ^{8,10}	0,2l	6,70 €
Moscow Mule ^{8,10}	0,2l	6,70 €

Whisky Single Malt

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

2 cl	5,70 €	4cl 10,80 €
------	--------	---------------

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

2 cl	9,20 €	4cl 17,90 €
------	--------	---------------

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
5 mit Phosphat
7 geschwefelt
9 coffeinhaltig
11 gewachst

2 mit Konservierungsstoff
4 mit Geschmacksverstärker
6 geschwärzt
8 mit Süßungsmittel
10 chininhaltig

Wein des Monats

weiß

Meisterstück Grauburgunder trocken⁷

Winzer: Winzergenossenschaft. Wir Winzer, Rheinhessen
Rebe: 100 % Grauburgunder

Der Meisterstück Grauburgunder verspricht burgundische Finesse auf höchstem Niveau. Sie erwartet ein säurearmer und vollmundiger Weißwein, der mit viel Körper, eleganter Cremigkeit und schöner Fruchtfülle zu überzeugen weiß.

Sein frischer, mineralischer Zug am Gaumen sorgt für herrlichen Trinkfluss.

Passt zu: Salaten, Rohkost, Vorspeisen, Fisch, Miesmuscheln, Flammkuchen usw.

0,1l

3,90 €

0,2l

7,60 €

0,75 l 28,50 €

rot

Rosso Piceno, DOC - BIO

Winzer: Saladini Pilastrri, Land: Italien, Marken
Reben: 80 % Sangiovese, 20 % Montepulciano

Hier soll die Frucht ganz im Mittelpunkt stehen. Das heißt gerade genug Holzaufbau, um dem Wein Struktur zu geben und eine zurückhaltende Säure, die Frische garantiert und den Wein damit zu einem perfekten Essenbegleiter macht.

Den unkomplizierten Weingenuss steht also nichts im Weg. Der Rosso Piceno soll einfach Spaß machen, denn auch bei aristokratischer Herkunft geht man in den Marken zum Lachen nicht in den Keller. Aufmachen, trinken und den Abend genießen, dafür wurde dieser Wein geschaffen. Gäbe es einen Beipackzettel, würde darauf wohl „ohne Reue“ stehen!

0,1l 3,10 €

0,2l 6,00 €

0,75 l 22,00 €

Offene Weine

weiß

Hofwein weiß⁷

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay
Trocken & unkompliziert!

0,1l 2,90 € 0,2l 5,30 € 1,0l 24,50 €

Bretz Riesling „Bechtoldsheimer Petersberg“⁷

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 3,00 € 0,2l 5,40 € 0,1l 26,50 €

Weinhaus Pfaffenweiler Sauvignon Blanc⁷

Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Sauvignon Blanc
Stefan Männle übernahm die kurz vor dem Ruin stehende winzige Genossenschaft im badischen Schneckental und hat mit seinem kompromisslosen Qualitätskurs nicht nur die Betriebe seines Heimattals gerettet, sondern auch einige großartige Terroir-Weine kreiert, die zwar „typisch deutsch“ sind, aber mühelos auf dem internationalen Sauvignon Blanc - Parkett mitspielen können. Passt gut zu: Flammkuchen, Salaten, Frischkäseterrine, Fischgerichten

0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 1,0l 26,50 €

Souvignier Gris⁷

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 3,30 € 0,2l 6,50 € 0,75l 24,50 €

rosé

La Grange Classique Rosé⁷

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah
Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 3,00 € 0,2l 5,40 € 0,75l 21,50 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker⁷

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 3,10 € 0,2l 5,90 € 0,75l 23,50 €

rot

Hofwein rot BIO⁷

Spanien, Rebe: Monastrell

Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 2,90 € 0,2l 5,30 € 1,0l 24,50 €

Chateau Bel Air Perriere Bordeaux AOC⁷

Winzer: Chateau Bel Air Perriere, Frankreich, Bordeaux

Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Bel Air La Perriere ist ein ausgezeichnetes Beispiel für einen hochwertigen und doch bezahlbaren Bordeaux Superieur und kommt mit einem dynamischen Purpurrot ins Glas. Ein wunderbar körperreicher, schmelziger und fruchtiger Franzose.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75l 28,50 €

„Centine“ Rosso⁷

Castello Banfi, Toskana

Reben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

In seiner Notiz schreibt der Weinpapst James Suckling zum Centine: "Ein köstlicher, fruchtiger Rotwein mit Beeren- und Kirscharomen nebst den dazugehörigen Düften. Der Rosso Toscana besitzt einen mittleren Körper, leichte Tannine und einen frischen Abgang. Unbedingt trinken."

Passt gut zu: Braten, Eintöpfen, Käse, Wildmaultaschen, usw.

0,1l 3,10 € 0,2l 5,90 € 0,75l 23,50 €

Doppio Passo⁷

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, gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75l 28,50 €

Spätburgunder Rotwein QbA⁷

Winzer: Otto & Martin Frey, Land: Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Spätburgunder

„Das Weingut Otto und Martin Frey aus Denzlingen ist das Aushängeschild des Glottertals in Sachen Weinbau“ schreibt der Gault Millau

Und ihr Spätburgunder ist so ziemlich das genaue Gegenteil der „fetten Brummer“, die die letzten Jahre den Supermarktwein-Geschmack dominiert haben. Filigran und feinwürzig betont der Spätburgunder der Familie Frey wieviel besser ein nobler Pinot Noir sich als Speisenbegleiter macht als die so modischen, südlichen Aromagranaten.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,90 € 0,75l 26,00 €

Weinschorle⁷

weiß, rot oder rosé

0,2l 4,30 €

Flaschenweine Weiß

Deutschland

„Just Riesling“ (no Sex, no drugs, no Rock'n'Roll)⁷

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 26,50 €

Riesling vom Rotliegenden⁷

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 € 31

Blanc de Noirs⁷

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 26,50 €

Klaus Meyer Sauvignon Blanc⁷

Weingut Klaus & Marius 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 26,50 €

Kuntz „Leichtsinn“ - histaminarm – vegan - nur 10,2 % Alkohol⁷

Winzer: Stefan Kuntz, Pfalz, Deutschland

Reben: „gemischter Satz“ (Silvaner, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Scheurebe)

Der weiße Leichtsinn ist eine trockene Bioland Cuvée für unkompliziertes Weinvergnügen, auch bei Histaminintoleranz. Dieser vegane Weißwein schmeckt frisch und verführt den Gaumen mit dem Geschmack nach roter Aprikose, Mango und Ananas. Viel Spaß beim Trinkgenuss mit weniger Alkohol.

0,75l 24,00 €

Flaschenweine Rot

Deutschland

Kress Cuvee Noir⁷

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 23 €

Italien

Ascheri Langhe Nebbiolo San Giacomo⁷

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Genauso schön kann ein handwerklich hervorragender Nebbiolo sein! Jugendliche Aromen von herben Sauerkirschen, süßen Himbeeren, Mandeln, Veilchen und getrockneten 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 31 €

Ascheri Barolo DOCG⁷

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 46 €

Anarkos⁷

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!

0,75l 21,50 €

Antinori „Il Bruciato“ Bolgheri Doc⁷

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 43 €

Sessantanni San Marzano Primitivo di Manduria⁷

Weingut: Cantine San Marzano, Italien – Apulien

Der italienische Weinpapst Luca Maroni zückt 99+ Punkte und spricht vom „Besten Rotwein Italiens“ (Jahrgang 2015). Im Mund umwerfend vollmundig mit einem ganzen Marktplatz voller reifer Früchte sowie einer seidigen 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 43 €

Cabernet Sauvignon Eklektós⁷

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 47 €

Spanien

Muga Reserva Rioja DOCa⁷

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 40 €

Frankreich

Syrah-Grenache 'Bastide Miraflores' Côtes Catalanes⁷

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 28,50 €