



## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

**2014 Silvaner** ° 1/8l 4€  
trocken 14%  
elegant, blumig, feinfruchtig

**2013 Grüner Veltliner** ° 1/8l 6€  
lieblich 12,5%  
frisch und saftig, wenig Säure

### ROTWEINE

**2013 Blauer Zweigelt** ° 1/8l 5€  
trocken 13,5%  
sehr fruchtig, weich mit  
guter Struktur

**2011 Merlot** ° 1/8l 6€  
halbtrocken 13%  
kirschtig, weicher und  
runder Klassiker

### ROSÉWEINE

**2014 Schillerwein** ° 1/8l 4€  
lieblich 12,5%  
frisch und blumig, Abgang  
nach Himbeere

**2015 Cuvée M Rosé** ° 1/8l 5€  
lieblich 13%  
Süße von Beeren,  
fruchtig elegant

### CHAMPAGNER

**Veuve Clicquot Brut** ° 0,1l 12€  
trocken 12%  
Nuancen von weißen  
Früchten und Vanille

**Ruinart Blanc de Blancs** ° 0,1l 14€  
Brut 12,5%  
zitroniges Bouquet,  
blumige Aromen

# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE

<b>2015 Newton Chardonnay Red Label</b> °	<b>0,75l</b>	<b>50€</b>
trocken, 14,5%		
Für den Chardonnay werden die Trauben aus Napa und Sonoma bezogen. Die vielfältigen Aromen-Komponenten wie Ananas, weißer Pfirsich und Holunderblüte ergänzen sich auf der Nase mit Noten von Sternanis, Vanille und einem Hauch von französischem Barrique.		
<b>2015 Tertiär Cuvée Louise</b> °	<b>0,75l</b>	<b>32€</b>
trocken, 13,5%		
Eine spannende Komposition, die mit tiefer Farbe und einem ausgeprägten Duft nach Brombeeren und Schattenmorellen gefällt.		
<b>2014 Muscadet de Sevre et Maine AC</b> °	<b>0,75l</b>	<b>24€</b>
lieblich, 12%		
Der Wein hat ein fruchtiges Bouquet nach Südfrüchten, frischem Heu. Im Geschmack sehr saftig und neutral, aber dennoch leicht und anregend mit elegantem, stoffigem Abgang.		

## ROTWEINE

<b>2015 Rotspon Sanct Peter</b> °	<b>0,75l</b>	<b>24€</b>
lieblich, 12%		
Unkomplizierter, süffiger Rotwein. Am Gaumen geschmeidig, rund und saftig mit milder Süße und einer dezenten Säure.		
<b>2014 Château Peyreau Grand Cru</b> °	<b>0,75l</b>	<b>42€</b>
trocken, 13,5%		
Der 12-monatige Fassausbau verleiht dem Wein ein herrliches Bouquet, dominiert von kräftigen Brombeer- und Schwarzkirschennoten, am Gaumen fein gewobene Tannine, viel Schmelz und Frucht, dazu Frische und Vitalität, sehr elegant.		
<b>2013 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder</b> °	<b>0,75l</b>	<b>38€</b>
trocken, 13%		
Das Bouquet zeigt kräftige Noten von Tabak und Vanille. Intensive Frucht von Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere, gut eingebundene Tannine und elegante und nussige Aromen am Gaumen.		