

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- Leistungsverhältnisses 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.

Weine aus Deutschland,
Rheinhessen, Pfalz, Mosel

2017 Espenhof /Rheinhessen/Riesling Kabinett/ 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.

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

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

Mitnahmepreis pro Flasche 10,50 €

#440 / 476

St. Antony / Rheinhessen / Chardonnay 2018 / Bio / Trocken / Alkohol 12,5 %/ Trinktemperatur 8-10 °C

Was für eine vielversprechende und feingliedrige Nase. Wunderbar typische Chardonnay Frucht nach Zitrusfrüchten, reifer Ananas, etwas Pfirsich, Haselnuss, Karamell und buttrigen Noten.

Am Gaumen dann vollmundig, dicht, cremig mit einer in der Frucht gut ausbalancierten Säure im Körper. Im Abgang zeigt er wieder viel Frucht, mit leichter trockener Kräuterwürze, buttrigem und cremigem Schmelz, sowie einer leicht salzigen, mineralischen Note.

Flasche 0,75l	Glas 0,2l
14,50 €	4,40 €

Bleibt komplex, vielschichtig, dicht, finessenreich und lang im Mund sowie am Gaumen stehen.

Mitnahmepreis pro Flasche 9,50 €

#447 / 479

**St. Antony / Rheinhessen / Weißburgunder 2018 / Bio / Trocken /
Alkohol 11,5 % /Trinktemperatur 8-10 °C**

Das ist großer Trinkspaß aus Deutschland. Ein feiner Weißburgunder mit dem Duft nach grünen Äpfeln, saftiger Birnenfrucht, etwas nussig, reife süße Mango, Holunderblüten sowie einer leichten, würzigen Kräuternote.

Am Gaumen setzt sich der fruchtige und nussige Charakter fort und es kommt eine dezente, steinige Mineralik sowie eine frische Säure hinzu. Die Säure spielt jetzt schon wunderbar mit dem angenehmen buttrigen und nussigen Schmelz.

Flasche	Glas
0,75l	0,2l
14,50 €	4,40 €

Im Abgang wieder fruchtig, etwas Kräuterwürze, eine leichte Restsüße aus der exotischen Frucht und wieder die feinen, buttrigen und nussigen Noten. Bleibt fruchtig und frisch im Mund sowie am Gaumen stehen.

Mitnahmepreis pro Flasche 9,50 €

#442 / 473

**Gehrig / Deutschland / Rosè Pfalz / 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 Rosé Ton 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	0,2l
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!

Mitnahmepreis pro Flasche 8,00 €

#448 / 480

**Weingut Gehrig / Deutschland-Pfalz / Pinot Blanc de Noir / Bio /
Trocken / Alkohol 13 % / Empf. Trinktemperatur: 9-11 °C /
Rebsorte: 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 cremiger, fruchtiger, mineralischer 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 Schäumer, 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.

Flasche außer Haus 15,95€

#401

**Espenhof / Deutschland /Rheinhessen / Spätburgunder 2016
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 Potpourri 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.

Flasche Glas
0,75l 0,2l

14,50 € 4,40 €

Am Gaumen dann mit viel Frucht, kräuterige 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 und 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.

Mitnahmepreis pro Flasche 9,00 €

#441/ 471

Weingut Karl Erbes / Deutschland-Mosel / 2015 Ürziger Würzgarten 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 enormen Schmelz und Druck eingewoben. Eine feine elegante Würze rundet das Geschmackserlebnis ab.

Flasche
0,75 l

34,95

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 60, 70, 80 oder frühen 90ern trinken können.

Leider macht er halt jetzt auch schon ungeheuer viel Spaß und ehe man sich versieht, ist des Flascherl leer!

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

Flasche außer Haus 24,95€

#402

Weine aus Österreich

Für unsere klassische Landesküche aus Thailand:

Österreich hat für sämtliche Speisen die passende Weinbegleitung zu bieten.

Schöller Grüner Veltliner Rosengarten/ DAC , 2017, 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.

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

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

410/ 470 **Mitnahmepreis pro Flasche 9,00 €**

Schöller Gelber Muskateller 2017/ 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	0,2l
13,90 €	3,70 €

412/ 472 **Mitnahmepreis pro Flasche 9,80 €**

Schöller Merlot 2016/ Qualitätswein, trocken/ Österreich Traisental/ 13,5 % Alkohol

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

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

414/ 474 **Mitnahmepreis pro Flasche 9,80 €**

**Weingut Josef Fritz / Österreich- Wagram / 2016 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 dem Einschenken steigen einem kräftige reife und exotische Noten in die Nase.

Einladende 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-Vanillenote.

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, feines Nougat, wieder etwas Rauch/Tabak, sehr mineralisch und mit einer facettenreichen Säurestruktur.

Trotz seinem enormen Druck 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. Zuviel Schärfe verträgt er allerdings nicht!

Flasche außer Haus 25,50 €,

#403

Flasche

0,75 l

35,50 €

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
0,2l

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

2,90 €

Im Abgang fruchtig, saftig, vollmundig und finessenreich.

Mitnahmepreis pro 3 Liter Bag In Box 19,80 €

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 Kräuterwiese in die Nase.

Flasche
0,75l

Glas
0,2l

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

13,00 €

3,70 €

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, Lugana`s.

Mitnahmepreis pro Flasche 8,50 €

#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
0,2l

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 **Mitnahmepreis pro 3 Liter Bag in Box 23,00 €**

Pietra Pura/ Italien/2016 „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 einer tollen eingebundenen 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
0,75l

Glas
0,2l

14,50 €

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.

Mitnahmepreis pro Flasche 9,90 €

#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 Lerner 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 kräuterige 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.

Im Abgang dann ein tolles Frucht-Säurespiel 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!

Mitnahmepreis pro Flasche 42,95€,

415

Flasche

0,75 l

54,95 €

Weine aus Frankreich

Guigal "Cote du Rhone Rouge 2015"/ 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 in's Einkochte, alles wird dichter, komplexer und bleibt dennoch klar. Syrah Rules! Seit zig Jahren schon ein toller Cote du Rhone Einstiegswein von Guigal.

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 auch ein großes Bordeauxglas verwenden.

Mitnahmepreis pro Flasche 11,50 €

#446 / 478

Flasche	Glas
0,75l	0,2l
15,00 €	4,50 €

Weingut Guigal / Frankreich - Nordrhone /"Chateau neuf du Pape 2015"/ 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 begehrenswertesten 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 und 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 spielt. 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 Chateau neuf 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 sowas von 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 vom Rind, Ente, Huhn und Schwein mit viel Röstaromatik. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Hier würde auch er seine eleganten Noten 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 gutem frisch gemahlenem Pfeffer.

Flasche
0,75 l

52,90 €

Mitnahmepreis pro Flasche 39,90€

#449

**Weingut Chateau 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 laaaaaaange gewartet! Dieser Chateau 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 leichte, erdige 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 wieder 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
0,75 l

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

33,90 €

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 vom Rind, Ente und Schwein mit viel Röstaromatik. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Hier würde auch er seine eleganten Noten verlieren.

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

Mitnahmepreis pro Flasche 21,90€

453

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 wird.

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, Hallooooooooooooo!!

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

Mitnahmepreis pro Flasche 9,50 €

#450 / 482

Flasche	Glas
0,75l	0,2l
14,50 €	4,40 €

**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 Wowwwwwww! 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, getrocknete und frische 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

0,75 l

59,95 €

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 leider jetzt schon herrlich zu genießen. Unwiderstehlich und etwas ganz besonderes! Auch hier unser Tipp für die geduldigen Genießer unter uns, kaufen sie sich 1 oder 2 Kisterl (sofern sie noch was von ihm bekommen!) und schreiben 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.

Mitnahmepreis pro Flasche 49,95€,

#451

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 4 hier vorgestellten Portweine des Weingutes Noval aus Portugal, gehen mit unseren scharfen und exotisch gewürzten Speisen vom 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 zu 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 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 einem viel mehr an 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
0,75l	0,1l

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!

Mitnahmepreis pro Flasche 22,00 €

#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, getrocknete Früchte, Feigen und Nüssen.

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

Flasche	Glas
0,75l	0,1l

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.

Mitnahmepreis pro Flasche 16,50 €

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, 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 Orangenzesten.

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	Glas
0,75l	0,1l

25,50 €	5,60 €
---------	--------

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

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

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

Mitnahmepreis pro Flasche 18,50 €

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 bitte unbedingt lange im Mund lassen.(min. 10-15 Sekunden, wenn`s geht auch länger!)Was für ein Feuerwerk! Auf gut bairisch "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 und 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.

Flasche	Glas
0,75l	0,1l
-----	7,30 €

422

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, dunkle- 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 nochmal ab. Doch nun kommt ein üppiges aber mollig und seidiges Tannin dazu, dass 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
0,75 l

33,95 €

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 und vielschichtiger 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 jetzt auch 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!

Mitnahmepreis pro Flasche 23,95€,

#427

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, 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 herrliche, frische, minzige (Eukalyptus), würzige und pfeffrige Note, gepaart mit erdigen Noten und Leder. Dazu der Duft von frischem, süßen 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 nochmal, jedoch kommen hier die kraftvollen, molligen und reifen Tannine hinzu, die diesen Wein so wunderbar wärmend einpacken. Die herrliche Säurestruktur spielt sich 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 zuviel. 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 vom Rind, Ente, Huhn und Schwein mit viel Röstaromatik und ätherischen Gewürzen. Bitte nicht zu scharf nachwürzen! Auch er würde hier seine eleganten und sehr vielschichtigen Noten verlieren.

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

Mitnahmepreis pro Flasche 29,90€ #475

Flasche
0,75 l

42,90 €

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 Sektegläser 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 zuhause) 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 von der Ente, Rind, Schwein, Hühnerfleisch, sowie den Garnelen und Fischgerichten.

Hervorragende Schäumern 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 Kräutermiese (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.

Flasche
0,75 l

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.

42,90 €

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.

Mitnahmepreis pro Flasche 37,90 €

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 Briochenote.

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 nochmal. Exotische reife Früchte, Würze, Röstaromatik und die Briochenoten, treffen auf einen cremigen seidigen Extrakt, frische ausbalancierte Säure, Mineralik, sowie ein balsamisches mit feiner Restsüße hinterlegtes Mundgefühl.

Mit seiner herrlichen eleganten Struktur und vielschichtiger Finesse, seiner Mineralik und dem seidigen Druck, bleibt er nicht endend wölend 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 laaaaaaange 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 viel mehr an Genuss belohnt.

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

Mitnahmepreis pro Flasche 49,90 €

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 Sonnengelb glitzert hier im Glas. Dicht und schlierig, mit einer intensiven, sehr feinperligen Perlage, macht dieser Champagner aus dem Jahrhundertjahrgang 2008 einen jeden 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 nochmal. 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 endend 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"

Mitnahmepreis pro Flasche 79,90€

#439

Heidsieck RedTop 0,7l 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 / 0,7l	Flasche 0,75 l
# 432	12,90 €