

# Rotweine

## Frankreich

### Bordeaux

	0,75l
<b>2004 Château Poujeaux</b> <b>Moulis-en Medoc</b> <i>Aromen von roten Beeren, kräftige Tannine</i>	<b>69,--</b>
<b>2003 Château La Croix Meunier</b> <b>Saint-Émilion Grand Cru</b> <i>Aromen von roten Beeren, kräftige Tannine</i>	<b>43,--</b>
<b>2003 Château de Cruzeau</b> <b>Pessac-Léognan, Graves</b> <i>Deutliche Fruchtnoten, und weiche Tannine prägen den Charakter dieses Weines</i>	<b>42,--</b>
<b>2003 Château Mazyeres</b> <b>Pomerol – Alain Moieux</b> <i>Intensives Buquet von würzigem Merlot, Süssholz, einladend und rund im Geschmack, Anflug von Kirschwasser</i>	<b>65,--</b>
<b>2001 Château de Malleret</b> <b>Cru Bourgeois, Haut-Médoc</b> <i>Kräftige Tanninstruktur, konzentrierte Beerenfrucht, Gewürz und Sandelholznoten</i>	<b>42,--</b>
<b>2001 Château de Pressac</b> <b>Saint-Émillion Grand Cru</b> <i>Kräftig und elegant, die Aromen reifer und getrockneter Früchte, konzentriert, fleischig und nachhaltig</i>	<b>65,--</b>
<b>2000 Château Colombier Monpelou</b> <b>Cru Bourgeois, Pauillac</b> <i>Aromen eingemachter roter Waldfrucht, mit Noten Von Wildbrett und Gewürzen, gut eingebundene Tannine</i>	<b>50,--</b>
<b>2000 Château de la Grenière</b> <b>Cuvée de la Chartreuse/Lussac-St. Emilion</b> <i>Kräftige Struktur, elegantes vom Holz geprägtes Bukett, vollmundig</i>	<b>42,--</b>

	0,75l
<b>1998 Château Angelique de Monbousquet Grand Cru St. Emilion</b> Brombeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Eichentrost	<b>48,--</b>
<b>1996 Château Durfort Vivens Grand Cru Classée Margaux</b> Aromen von Mokka und eingelegten Früchten, konzentriert Mit geschmeidigen Tanninen	<b>75,--</b>
<b>1995 Château Brane Cantenac Grand Cru Classée Margaux</b> <i>Aromen von Cassissée, Schokolade und Tabak, Reich und elegant</i>	<b>98,--</b>
<b>1993 Château Talbot Grand Cru Classé, St. Julien</b> <i>Sein komplexes Bukett vereint Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Paprika. Durch seine guten Tannine verschmilzt er zu einem angenehmen eleganten Gesamteindruck</i>	<b>102,--</b>
<b>1993 Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac</b> <i>Samtig, verführerischer Charakter ,mit Noten von schwarzen Johannesbeeren</i>	<b>198,--</b>
<b>1989 Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac</b> <i>Reich, geschmeidig, tanninbetont, lang und grosszügig Einer der ganz grossen Mouton -Weine</i>	<b>398,--</b>

## Magnumflaschen

	1,50l
<b>1999 Château de Cruzeau Pessac-Léognan, Grave</b>	<b>84,--</b>

## Bourgogne

	0,75l
<b>2004 Bourgogne Pinot Noir</b> <b>Vaudoisey-Creusefond</b> <i>Frisches Aroma, Duft nach dunklen Kirschen nachhaltig</i>	<b>29,--</b>
<b>2005 Ladoix Premiere Cru AC</b> <b>La corvée Jacques Parent</b> <i>Gute Dichte, feine Kirschfrucht</i>	<b>50,--</b>
<b>2003 Pommard</b> <b>Vaudoisey-Creusefond</b> <i>Feine Aromen mit roten Wildfrüchten, tanninbetont und nachhaltig</i>	<b>68,--</b>

## Saumur

<b>2005 Saumur Champigny</b> <b>Bouvet Ladubay</b> <i>Kräftiger Wein mit Aromen von dunklen Früchten</i>	<b>29,--</b>
--	--------------

## Loire

<b>2006 Sancerre Rouge</b> <b>Pascal &amp; Nicolas Reverdy, Sury-en-Vaux</b> <i>Kräftiger Pinot Noir im Barrique gereift, mit wunderbaren Fruchtnoten</i>	<b>32,--</b>
---	--------------

# Deutschland

0,75l

## Baden

- 2005 Spätburgunder QbA trocken** **31,--**  
**Steingröble/ Königsschaffhausen**  
*Eleganter, feinfruchtiger, gehaltvoller Rotwein,*
- 2003 Regnum Spätburgunder QbA trocken** **72,--**  
**Steingröble/ Königsschaffhausen**  
*Lang, weich und rund, ein Wein von großer Klasse  
der rund um Freude bereitet*
- 2002 Blauer Spätburgunder S J** **76,--**  
**Karl-Heinz Johner / Bischoffingen**  
*Konzentrierter, ungemein fruchtiger Rotweinstar*

## Franken

- 2006 Spätburgunder QbA trocken** **40,--**  
**Bürgstädter Centgrafenberg/ Rudolf Fürst**  
*Klassisch herber seiner Art, ausdrucksvoll in Farbe und Geschmack*

# Spanien

## Navarra

- 2000 Palacio de la Vega Reserva** **36,--**  
**Cabernet Sauvignon**  
*Von konzentrierter roter Farbigkeit, deutlichen Aromen von dunklen Früchten*

## Rioja

- 2002 Rioja Bagordi D.O. Crianza** **32,--**  
**Bodegas Bagordi**  
*Tiefrot, intensives Aroma mit Tönen von Haselnuss,  
zimt, Frucht und Tabaknoten, kräftig, samtig und abgerundet*

# Italien

0,75l

## Toskana

- 2003 Chianti Classico DOCG** **38,--**  
**San Fabiano Calcinaia**  
*Rassige, charaktervolle Struktur, körperreich,  
Aroma von dunklen Johannesbeeren*
- 2003 Vino Nobile di Montepulciano DOCG** **40,--**  
**Canneto**  
*Von kräftigen und weichen Tanninen geprägter, feuriger Rotwein*
- 2002 Cepparello** **75,--**  
**Isole e Olena Sangiovese-Barrique-**  
*Feine Tabaknote mit samtigem Aroma*
- 2001 Brunello di Montalcino** **78,--**  
**Lisini**  
*Würziges Bukett und weiches, angenehmes Aroma, sehr Komplex, edel*

## Venezien

- 2004 Valpolicella Classico DOC** **27,--**  
**Ripasso**  
*Würzige Aromen von Trockenfrüchten,  
feine Tannine, reich, samtig*
- 2003 Merlot delle Venezie** **32,--**  
**Zenato**  
*Reife Frucht, feinherbe Gerbstoffe,  
relativ ausgeglichen*
- 2003 Amarone della Valpolicella Classico DOC** **69,--**  
**Sartori**  
*Konzentriert, komplexes Aromenspiel, Pflaume,  
Schokolade, rotes Obst, Süssholz, reich und lang*

0,75l

## Kalifornien

### Livermore Valley

**2000 Wente vineyards** 30,--  
**Cabernet Sauvignon**  
*Aromen von Kirschen, Schokolade und Minze*  
*Mit feiner Holznote*

## Australien

### South Eastern

**2004 Kingston Estate** 30,--  
**Shiraz-Merlot**  
*Elegante Holznote, Johannisbeer- und Himbeeraroma*

## Süd Afrika

### Stellenbosch

**2001 Zevenwacht** 42,--  
**Cabernet Sauvignon**  
*Intensive dunkle Frucht, saftig*

## Kleine Flaschen

0,375l

**1998 Château les Tour de Bayard** 15,--  
**Montagae Saint- Émilion**

**2003 Château D´Archambeau** 16,--  
**Graves**

**2005 Spätburgunder QbA trocken** 16,--  
**Steingruble/ Königsschaffhausen**

# Weissweine

## Frankreich

0.75l

### Loire

**2006 Sancerre Blanc** 32,--  
**Pascal & Nicolas Reverdy, Sury-en-Vaux**  
*Intensiven und feinen Geschmack mit  
angenehmer Säurestruktur*

**2006 Pouilly Fumé** 32,--  
**Domaine de Riaux, Jeannot père & fils**  
*Feuerstein und eine intensive Frucht prägen seine Aromen,  
Geschmack nach Pampelmousse und Pfirsich*

### Elsass

**2003 Prälattenberg** 32,--  
**Riesling Grand Cru**  
*Gebietstypischer, leicht erdiger Grand Cru  
Mit deutlich, floraler Note*

### Bourgogne

**2005 Bourgogne blanc les Sétilles** 32--  
**Domaine Oliver Leflaive**  
*Klassische Burgundernoten Citrus, Apfel, Mandel, mineralisch*

**2004 Pouilly Fuissé** 42,--  
**Domaine Roger Luquet**  
*Frisch, fruchtiger Chardonnay mit Mandel-und Nussnote*

### Chablis

**2003 Chablis** 30,--  
**Christian Adine- AOC- , Courgis**  
*Klare und angenehme Frucht*

**2004 Chablis Premier Cru** 36,--  
**Montmain, Christian Adine, Courgis**  
*Pampelmuse und Pfirsich prägen Struktur und Eleganz*

# Italien

## Piemont

**2006 Gavi** **30,--**  
**Del comune di Gavi, Il Pareto**  
*Trotz seiner Leichtigkeit und Milde ein feinfruchtiger Tropfen*

## Friaul

**2004 Pinot Grigio** **Grave del Friuli** **30,--**  
**Spilimbergo / Plozner**  
*Ein Wein mit intensiver, einladender Fruchtigkeit, Finesse und Körper*

## Südtirol

**2005 Chardonnay Coreth** **32,--**  
**Alois Lageder**  
*Frische Säure, anhaltender, eleganter Nachgeschmack*

# Deutschland

## Rheingau

**2006 Riesling QbA trocken** **30,--**  
**Weingut Robert Weil**

**2005 Riesling Erstes Gewächs** **65,--**  
**Kiedrich Gräfenberg, Weingut Robert Weil**

## Baden

**2006 Weißburgunder Kabinett trocken** **30,--**  
**Weingut Bercher**

**2006 Grauer Burgunder QbA trocken** **32,--**  
**Karl-Heinz Johner**

**2005 Weißer Burgunder & Chardonnay** **54,--**  
**Karl-Heinz Johner**



0,75l

## Pfalz

<b>2006 Weißburgunder</b> <b>Weingut Schneider Ellerstadt</b>	<b>29,--</b>
<b>2005 Riesling</b> <b>Weingut Schneider Ellerstadt</b>	<b>29,--</b>

## Nahe

<b>2006 Riesling QbA trocken „Alter Wingert“</b> <b>Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle</b>	<b>29,--</b>
<b>2004 Riesling und Traminer QbA</b> <b>2005 Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle</b>	<b>29,--</b>
<b>2006 Riesling Spätlese trocken „Alisencia“</b> <b>Cöllner Rosenberg, Weingut Hahnmühle</b>	<b>32,--</b>

## Franken

### Bocksbeutel

<b>2005 Riesling pur mineral</b> <b>Bürgstädter Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst</b>	<b>38,--</b>
<b>2006 Silvaner pur mineral</b> <b>Bürgstädter Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst</b>	<b>36,--</b>

# Roséweine

	0,75l
<b>2006 Sancerre Rosé</b> <b>Pascal &amp; Nicolas Reverdy, Sury-en-Vaux</b> <i>Lachsfarben, frisch, mit guter Länge</i>	<b>32,--</b>
<b>2005 La Rosée de Monbousquet</b> <b>Bordeaux Rosé</b> <i>Kräftig, mit wunderbaren Fruchtnoten</i>	<b>27,--</b>
<b>2005 Rosé Luise</b> <b>Weingut Karl-Heinz Johner, Baden</b> <i>Mild, mit dezzenten Erdbeernoten</i>	<b>28,--</b>

# Kleine Flaschen

	0,375l
<b>2006 Sancerre Blanc</b> <b>Pascal &amp; Nicolas Reverdy, Sury-en-Vaux</b>	<b>16,--</b>
<b>2006 Pouilly Fumé</b> <b>Domaine de Riaux, Jeannot père &amp; fils</b>	<b>16,--</b>
<b>2005 Chablis</b> <b>Christian Adine- AOC- , Courgis</b>	<b>15,--</b>
<b>2006 Chablis Premier Cru</b> <b>Montmain, Christian Adine, Courgis</b>	<b>18,--</b>
<b>2005 Pouilly Fuissé</b> <b>Domaine Roger Luquet</b>	<b>21,--</b>
<b>2006 Riesling QbA trocken</b> <b>Weingut Robert Weil</b>	<b>16,--</b>
<b>2005 Weißer Burgunder &amp; Chardonnay</b> <b>Karl-Heinz Johner</b>	<b>27,--</b>

# Crémant

0,75l

## Crémant d'Alsace

Pinot Blanc Brut, Méthode traditionnelle

38,--

# Champagner

## Champagner Serge Mathieu

Cuvée Tradition

55,--

## Champagner Taittinger

Réserve Brut

85,--

## Champagner Veuve Cliquot

Ponsardin Brut

85,--

## Champagner Gosset

Grande Réserve Brut

89,--

## Champagner Ruinart

Rosé Brut

89,--

