

# Weine aus Spanien

---

## Macabeo Blanco /weiss

Bodegas Alconde, Lo Nuestro, Navarra  
Macabeotraube- Säurearmer Weisswein mit blumigem Charakter

**Schmeckt zu:** Gemüse, Salaten, Geflügel und Fisch

Flaschenwein 0,75l Euro 22,00

## Tempranillo Crianza / rot

Bodegas Alconde, Lo Nuestro, Navarra  
100% Tempranillo, Barrique – Im Aroma rote Früchte und leichte Röstaromen, körperreich

**Schmeckt zu:** dunklen Fleischgerichten, ideal auch zu gegrilltem Gemüse sowie zum würzigen Käse

Flaschenwein 0,75l Euro 21,00

## Dominio de Ugarte Reserva DOC / rot

Paganos am Jakobsweg, Rioja Alavas  
Rebsorten: Tempranillo und Gracino- Rote Beeren, breite Aromenpalette, ausgezeichnete Verbindung vom Eichenfass und Ausdrucksstarke Frucht

**Schmeckt zu:** gebratenem Lamm, gebratenem rotem Fleisch, gereiftem Käse oder luftgetrocknetem Schinken

Flaschenwein 0,75l Euro 34,80

## Pinot Grigio Garganega delle Venezie IGT (vom Fass) /weiss

„Casal Busol“, Kellerei Lenotti, Venetien

In der Nase blumig und fruchtig, am Gaumen angenehme Apfelnoten, fein und elegant

**Schmeckt zu:** hellem Fleisch, Gemüse, Salaten und Fisch

Flaschenwein 0,75 l Euro 19,00

## Chardonnay delle Venzie IGT /weiss

„Casal Busol“, Kellerei Lenotti, Venetien

In der Nase leichte Bananennoten, am Gaumen sehr leicht und fein, harmonisch und trocken

**Schmeckt zu:** hellem Fleisch, Gemüse, Salaten und Fisch

Flaschenwein 0,75l Euro 22,00

## „Le Vaglie“ Verdicchio Castelli di Jesi DOC / weiss

Santa Barbara, Marken

Feines Bukett das an Herbstblumen erinnert. Am Gaumen voll, frische Säure, grüne Äpfel sind zu schmecken. Die AIS, die italienische Sommelierunion hat den Verdicchio Le Vaglie, zum besten Verdicchio Italien`s gewählt. Burton Anderson zählt Ihn zu den 100 besten Weinen Italien`s.

**Schmeckt zu:** hellem Fleisch, Spargelgerichte, Salaten und Fisch

Flaschenwein 0,75l Euro 28,00

## Riesling trocken (vom Fass)/ weiss

Verrenberger Lindelberg, „Fürstenfass“, Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg  
Duftig fruchtiges Bukett mit Noten von Pfirsich und Citrus. Typischer Riesling mit rassig-frischem Charakter. Nachhaltig und vollmundig mit feiner Mineralität und frischer Frucht.

**Schmeckt zu:** Fisch, gekochtem oder gegrilltem Fleisch, Gemüse

Flaschenwein 1,0 l Euro 28,00

## Flasche Riesling „S“ / weiss

„Brüssele“, Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg  
Helles Grüngold, feinduftige Nase mit Anklängen von Stachelbeeren und Kiwi, feine frische Säure. Ein Wein der Lust auf mehr macht.

**Schmeckt zu:** leichtem Fisch- und Geflügelgerichten, Salate oder einfach nur so!

Flaschenwein 0,75l Euro 27,00

## Flasche Grauburgunder trocken / weiss

„Brüssele“, Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg  
Kristallklares Bouquet mit Anklängen von Birne und Quitte. Dezent, gut strukturiert, Säure gut eingebunden, saftig, frisch am Gaumen  
Schmeckt zu: gegrilltem Fisch, Rohmilchkäse

Flaschenwein 0,75l Euro 26,00

## Schwarzriesling Weißherbst halbtrocken (vom Fass)/rosè

Verrenberger Lindelberg, „Fürstenfass“, Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg  
Sehr fruchtig in der Nase. Aroma erinnert an frische Beerenfrüchte, mundet bei Mittlerem Körper saftig und feingliedrig.

**Schmeckt zu:** gegrilltem Fleisch, Gemüse, Fisch, Salatgerichten

Flaschenwein 1,0 l Euro 28,50

## Trollinger trocken (vom Fass)/ rot

Verrenberger Lindelberg, „Fürstenfass“, Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg  
In der Nase zart duftendes Bukett. Am Gaumen feinrassig, herzhaft kernig mit würzig, frischem Aroma, kräftig, dennoch nicht zu schwer.

**Schmeckt zu:** Rind, gegrilltem Fleisch, Teigwaren, Käse

Flaschenwein Euro 29,00

## Flasche Trollinger mit Lemberger halbtrocken

Weingut Karl Haidle, Kernen, Remstal, Württemberg  
Dunkle Beeren und Gewürze, süffige Frucht

**Schmeckt zu:** gegrilltem Fisch, Fleisch, Gemüse, Gulasch oder Sauerbraten

Flaschenwein 1,0 l Euro 25,00

## Spätburgunder trocken

„Brüssele“, Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar, Württemberg  
Rubinfarben, feinwürziges Bukett, herzhaft-fruchtig, feine Struktur.

**Schmeckt zu:** Wildgeflügel, Rind, Schmorgerichten oder würzige Käsesorten

Flaschenwein 0,75l Euro 24,00

## Kreation NERO trocken

Im Holzfass gereift, Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt Remstal, Württemberg  
In der Nase breit gefächerter und würziger Duft von Beerenfrüchten, am Gaumen füllig und nachhaltig mit feiner Tanninstruktur und langem Abgang, gutes Reifepotential

**Schmeckt zu:** kräftigen Fleischgerichten

Flaschenwein 0,75l Euro 32,00

## **Bardolino Chiaretto Classico DOC (vom Fass)/rose`**

„Casal Busol“, Kellerei Lenotti, Venetien

Feine Sauerkirsche und Johannisbeere, ausgewogener trockener Geschmack, sehr angenehm, frisch und fruchtig

**Schmeckt zu:** gegrilltem Fleisch, Gemüse, Salaten

Flaschenwein 0.75 Euro 22,00

## **Merlot Corvina (vom Fass)/ rot**

Valpantena, Venetien

In der Nase fruchtig. Rubinrot mit intensivem Bukett, voll und ausgeglichener Geschmack

**Schmeckt zu:** Bratengerichten

Flaschenwein 0,75 l Euro 29,00

## **Salento Primitivo IGP /rot**

Due Palme, Apulien

Volle Aromen von Vanille, Waldbeeren und einem Hauch Lakritz. Seine Farbe ist intensiv rubinrot bis violett.

**Schmeckt zu:** rotem, geschmortem Fleisch, Lammfleisch aus dem Ofen und Wildgerichten mit gebratenem Gemüse

Flaschenwein 0,75 Euro 24,00

## **Barolo del Figaretto Amarone delle Valpolicella DOC/rot**

Corte Figaretto, Veneto

Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Intensiv rote Farbe, sehr fruchtiges Bukett, Geschmack würzig, weich sehr elegant.

Amarone sehr gut strukturiert dennoch leicht zu trinken.

**Schmeckt zu:** Fleisch und Wildgerichten

Flaschenwein 0,75l Euro 65,00