

# W E I N E

## WEISS

### Zen Grauburgunder (Rheinhessen, Weingut Hemer)

#### Unser Hauswein

Zarte Aprikosen und Pfirsich Note, mit sehr dezenter Säure. Perfekt ausbalanciert plus Bio, vegan & histamingeprüft.

Glas 0,15l 7,00  
Flasche 22,00

### Riesling (Rheinhessen, Weingut Hemer)

Sehr schönes Süße/Säure Spiel und perfekt zu Sushi. Bio, vegan und histamingeprüft.

Glas 0,15l 7,00  
Flasche 22,00

### Sauvignon Blanc (Touraine, Domaine Bellevue)

Der Touraine von der Loire in Frankreich. Fruchtig mit dezenteren Volumen!

Glas 0,15l 7,00  
Flasche 22,00

### Fj Eifel Riesling Alte Reben 2015 (Mosel)

Bestes Weingut der Mosel 2023: 70 Jahre alte Reben. Pfirsich und Nektarinen-geschmack! Ideal mit Fisch und Fleisch.

Flasche 39,00

### Fj Eifel Riesling die große Leidenschaft (Mosel)

Feinherb. Ca 80-90 Jahre alte Reben. Ein Riesling mit etwas mehr Restsüße. Passt zu Sushi.

Flasche 45,00

### Chardonnay (Tenute Venturini Foschi, Parma)

Voluminös mit dezenterem Holzausbau und perfekter Begleiter zu etwas würzigeren Speisen.

Flasche 39,00

## ROSÉ

### Tramari Rosé di Primitivo (San Marzano, Apulien)

Italiener aus Primitivo Trauben. Schmeckt nach roten Sommerfrüchten.

Glas 0,15l 8,00  
Flasche 24,00

### Rosado (Can Axartell, Mallorca)

Rosé aus Mallorca. Feine Struktur aus Himbeeren, Steinfrüchten mit würzigen Nuancen! Bio, vegan und klimaneutral produziert.

Flasche 35,00

### Aurorum (Can Axartell, Mallorca)

Rose aus Holzausbau und vielschichtiger Aromatik.

Flasche 45,00

## ROT

### Primitivo Appassimento (Minini, Lombardei)

Primitivo mit klassischen Primitivo Aromen. Besonders fruchtbetont!

Glas 0,15l ??,??  
Flasche 24,00

### Nero d'Avola (Cantina Minini, Sizilien)

Klassischer Sizilianer mit würzigen Nero d' Avola Geschmack mit einer extra Portion Frucht.

Glas 0,15l 8,00  
Flasche 24,00

### Primitivo Stilio (Mottura, Manduria)

Im Barriquefass ausgebaute Primitivo.

Flasche 42,00

### Bordeaux: Cabernet Sauvignon /Merlot (Château Le Bourdieu, Bordeaux)

Komplexe Nase, sehr voluminös mit Eleganz, sehr langer Abgang mit Würze und seidigen Tanninen.

Flasche 39,00

## SCHAUMWEINE

### „Excellence“ Cremant de Loire (Bouvet, Loire)

Zitrusaromen und weißer Pfirsich mit reifer Birne mit leichter Brioche-Note.

Glas 0,10l 7,00  
Flasche 39,00

### Cremant Rosé (Bouvet, Loire)

Rote Johannisbeere, Himbeeren und viel Erdbeeren, dazu vollreifes Steinobst wie weißer Pfirsich & Aprikose. Saftig und frisch im Mund.

Flasche 39,00

### Champagner Premier Cru (Blosseville-Marniquet, Cumières)

Champagner für Brioche Aromatik mit reifem Apfel und hellem Steinobst.

Flasche 80,00

### Champagner Rosé Premier Cru (Gabriel Boutet, Cumières)

Rosé mit samtigen Aromen nach roten Sommerfrüchten und saftigem Pfirsich und Aprikose.

Flasche 90,00

## ALKOHOLFREIER SEKT

### „La Petite Reine“ (Bouvet, Loire)

Feinperlige Sektalternative. Frisch, saftig und aromatisch. Ein alkoholfreier Cidre, der nach Champagner anmutet!

Flasche 32,00

Alle Flaschen sind 0,75l