

# Unsere Weinkarte

# Unsere Getränke

*Glas*

*Flasche*

Wie der geneigte Gast sicherlich bald bemerken wird, haben wir unsere Getränke in mehrere Sektionen eingeteilt. Da wir in einem Wein-Paradies leben ist diese natürlich zwangsläufig ein wenig weinlastig geworden. Aber deswegen nicht minder genüsslich.

Im folgenden Abschnitt listen wir die einzelnen Partner- Weingüter mit ihren kleinen aber feinen Spezialitäten , die man normalerweise in der Flasche findet. Hier können Sie genussvoll mal diverse Tropfen auch im Achtel-Glas probieren und für sich einen Favoriten wählen. Natürlich sind alle unsere Weine in unserer Vinothek käuflich zu erwerben als Wegzehrung für den Nach-Hause-Weg oder als Geschenk für die Lieben daheim und in der Ferne.

Für alle diejenigen unter uns, bei denen es sich immer noch nicht festgesetzt hat, dass wir in Gottes Weinland leben und der Wein, speziell der Schoppen Riesling-Schorle, rechtlich dem Brot gleich gestellt sein sollte, haben wir diesen Abschnitt creiert. Hier findet der engagierte **Hopfen-Fan** ein etwas **bierigeres** Angebot.

Wenn es dem zechfreudigen Gast nach all dem deftigen Zeugs nach einem **Digestif** gelüftet, so kann er hier getrost die Suche nach einem Gedankenbeschleuniger oder Peristaltikstarter (Verdauerli schwyz, Verrisserli allem., Zerhacker nordd. oder wie auch immer) aufnehmen. Die ausführliche Liste aller Naschereien nach dem Mahle liegt auf dem Tisch oder überreichen wir gerne.

Für alle diejenigen, die etwas „Promillefreies“ bevorzugen oder nur nach dem vielen „trockenen“ Wein etwas durstig geworden sind, halten wir etliche Getränke parat, die diesem Anspruch gerecht werden sollten.

Natürlich wird diese Liste ständig erneuert, geändert, überarbeitet oder was sonst auch immer. Kurz es lohnt sich immer mal wieder genauer nachzulesen und dann fündig zu werden. Getreu dem ebay-Motto 3,2,1 ... meins!



# Sekt und Secco

*Glas*

*Flasche*

## **2013 Von Buhl, Reserve, brut**

0,75L 35,00 €

Ein Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay - das sanfte Geschwisterchen des Riesling brut. Betörende Aromatik von Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss. Am Gaumen zart cremige Textur, druckvoll und langes Finale.  
VdP Weingut Reichsrat von Buhl

## **2015 Hambacher Riesling Sekt brut**

0,75L 21,00 €

Klassischer Sekt mit einem reinen Strukturbild  
Weingut Seiberth, Hambach

## **Heim's Excellence Pinot dry rosée**

0,75L 43,00 €

Pfälzer Sonne im Glas! Ein fruchtig leichter Sekt mit Geschmack von reifen Erdbeeren. Der Pinot ist ein Erzeugnis ausgewählter Weine der Pinotfamilie aus der Pfalz.  
Heimsche Sektkellerei, Neustadt

## **Strauchs Rosé pur - die alkohlfreie Alternative!**

0,75L 16,00 €

Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Bio-Wein aus handgelesenen Trauben  
KVD Strauch Sektmanufaktur Osthofen

## **Secco**

### **Rizetti cuvée Secco**

0,1L 2,50€

0,75L 16,00 €

Trocken, mit spritzig, frischer lang anhaltender Perlung.  
Weingut Seiberth, Hambach

### **VdP Weingut Karl Schäfer, Secco**

0,1L 5,00€

0,75L 34,00 €

Wenn irgendwo der Begriff Spassbrause erst wirken soll, dann mit diesem Secco. Leichter Secco mit blumig, frischem Bouquet von Zitronen und Holunder-Blüten, die von einem ordentlichem Touch exotischer Früchte von Ananas und Limette verfeinert werden.  
VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim

# Unsere Schorleschoppen

	0,2l	0,5l
<b>Rieslingschorle</b>	2,50 €	4,50 €
<b>„Müller“chorle</b>	2,10 €	4,50 €
<b>Weißherbstschorle</b> (Portugieser Weißherbst)	2,50 €	4,50 €
<b>Schorle „Rot“</b> (Portugieser Rotwein)	2,60 €	4,90 €
<b>Sauvignon-Blanc-Schorle</b> (vgl Sommer-Schorle)	4,00 €	6,50 €
<b>Burgunder</b> Schorle (Weißburgunder/Grauburgunder)	4,50 €	7,00 €
<b>Trollschoppen</b>		11,00 €

# Rieslinge

Glas

Flasche

## **Pfälzer Lebenselixier**

0,25 L 4,20 €

1 L 16,00 €

### **2020 HAMBACHER SCHLOSSBERG, Riesling, trocken**

Weingut Johann Müller, Hambach

A 12,0/S7,2/Z3,4

## **2018 Riesling „Vom Gelben Fels“, trocken**

0,25 L 4,90 €

0,75 L 18,00 €

filigrane Art, schöne Mineralität

Weingut Weegmüller, Haardt

A 12/S7,6/Z5,8

## **2019 Riesling-Kerner, feinherb**

0,25 L 5,10 €

1 L 19,00 €

Feinfruchtig mit einer markanten Säure,

Weingut Weegmüller, Haardt

A 12,5/S6,7/Z13,4

## **2019 Riesling „Steinreich“, halbtrocken**

0,25 L 6,40 €

0,75 L 20,00 €

Kräftige Struktur, Zitrus und Apfel

Weingut Johann Müller, Hambach

A 12/S7,4/Z12,2

## **2019 Haardter Riesling, trocken**

0,25 L 7,60 €

0,75 L 21,00 €

Gelbe Steinfrüchte, mineralisch unterlegter Abgang

VDP-Weingut Müller-Catoir, Haardt

A 12,5/S5,4/Z7,6

**NEU**

## **2020 Riesling Gutswein, trocken**

0,25 L 7,60 €

0,75 L 21,00 €

In der Nase treffen heimische gelbe Früchte wie Birne und Aprikose auf reife Zitronenaromen. Frisch, belebend gepaart mit einer harmonischen Säure. Ein sehr lange Nachhall begleitet die würzigen und fast salzigen Komponenten.

Weingut JJ Berizzi, Edenkoben

A 12,5/S6,7/Z4,8

**NEU**

## **2019 Riesling „Bundsandstein“, Ortswein, trocken**

0,25 L 7,40 €

0,75 L 21,00 €

Feine Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrone

Elegant mit filigran, mineralischer Länge

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 12/S7,6/Z4,1

# Rieslinge

	Glas	Flasche
<b>2019 Riesling „Am Kirchengberg“, trocken</b> Goldene Kammerpreismünze 2020 Fülliger, barocker Rieslingtyp mit intensiver reifer Frucht Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 13,3 / S 7,6 / Z 7,6</i>		0,75 L 36,00 €
<b>2019 Bad Dürkheimer „Fuchsmantel“, trocken</b> VDP ERSTE LAGE, QUETSCHENBAUM Besondere Terrasse in der Lage Wachenheimer Fuchsmantel Im Mund mit sehr präsent mit leichtem Moussieren und einer deutlichen Säure mit leicht adstringenten Noten Spannende gelbe Frucht von reifer Zitronenschale, Pfirsich und getrocknete Ananas VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim <i>A 12,5 / S 6,8 / Z 4,4</i>		0,75 L 41,00 €
<b>Unsere „leichten“ Weißen</b>		
<b>2017 Silvaner, trocken, QbA</b> pikant und ausgewogen, Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5   S 7,2   Z 6</i>	0,25 L 3,90 €	1 L 15,00 €
<b>2017 Müller-Thurgau, QbA</b> Weingut Seiberth, Hambach <i>A 11,0   S 5,7   Z 3,2</i>	0,25 L 3,10 €	1 L 12,20 €
<b>2017 Cuvée „Ajooh“, trocken</b> konsequent und klar wie die semantische Bedeutung des Wortes im Pfälzischen, aber genauso vielschichtig! <i>Kurz - Pfälzisch für Beginner und Fortgeschrittene!</i> Eine Cuvée aus Riesling, Kerner, Scheurebe <i>A 11 / S 6 / Z 5,2</i>	0,25 L 4,90 €	0,75 L 14,40 €
<b>2019 Cuvée „Fleur“, halbtrocken</b> Gemischter Satz aus Riesling, Gewürztraminer und Silvaner. Eine Hommage zum 100. Geburtstag von Großmutter Fleur <i>A 12,5   S 6,8   Z 12,3</i>	0,25 L 8,00 €	0,75 L 23,00 €

# Burgunder

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<b>2020 Weißer Burgunder, trocken</b> Birne, Kräuterblume, Ananas, elegant kräftig Weingut Ohler, Gimmeldingen <i>A 13/S 6,2/Z 5,7</i>	0,25 L 7,00 €	0,75 L 20,00 €
<b>2020 Weißburgunder, Gutswein, trocken</b> Saftig und kraftvoll mit feinen Aromen von gerösteten Nüssen, Mandeln und Birnen Weingut JJ Berizzi, Edenkoben <i>A 12/S 6,5/Z 3,1</i>	 0,25 L 7,60 €	0,75 L 21,00 €
<b>2019 Weißer Burgunder Gutswein, trocken</b> Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack weich und kräftig Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 13/S 6/Z 4,4</i>	0,25 L 8,00 €	0,75 L 23,00 €
<b>2019 Grauburgunder, trocken</b> Südfrüchte kombiniert mit harmonischer Säure Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5/S 7/Z 6</i>	0,25 L 4,20 €	0,75 L 12,00 €
<b>2019 Grauburgunder, Kabinett, feinherb</b> Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack Weingut Eugen Müller, Forst <i>A 12/S 6,7/Z 11,5</i>	0,25 L 8,00 €	0,75 L 23,00 €
<b>2019 Chardonnay Spätlese, trocken</b> Reifer, gelber Apfel, großer Körper Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5/S 7,2/Z 6,3</i>	0,25 L 4,50 €	0,75 L 13,00 €
<b>2018 Chardonnay, trocken</b> Sieben Monate sur lie im Barrique vergoren, zartes Aroma von Melone und Grapefruit, feine Säure, butterig-schmelziger Abgang Bio Weingut Stortz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 14/S 4,5/Z 4,6</i>	0,25 L 7,60 €	0,75 L 22,60 €



# Burgunder

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<b>2019 Sauvignon Blanc, trocken</b> Typisch grüne Paprika und Stachelbeere Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5/S 7,5/Z 8</i>	0,25L 4,50 €	0,75L 12,00 €
<b>2019 Sauvignon Blanc „MOONLIGHT“, trocken</b> Holunder und Duft von schwarzen Johannisbeerblättern Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12/S 6,7/Z 7</i>	0,25L 6,50 €	0,75L 21,00 €
<b>2020 Sauvignon Blanc, trocken</b> Strahlender Duft nach Holunderblüte und exotischen Früchten, dichter und voller Geschmack mit animierender frische und Länge Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 12,5/S 7,2/Z 1,8</i>	0,25L 7,90 €	0,75L 22,60 €
<b>2020 Auxerrois, trocken</b> Spontan vergoren, feine Aromen von Willamsbirne Und Haselnuss cremig-schmelzend erfrischender Burgunder Bioweingut Storz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 13/S 5,6/Z 1,9</i>	0,25L 5,60 €	0,75L 18,00 €
<b>2020 Blanc De Noir, trocken</b> Bringt die Eleganz des Spätburgunders mit Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12,5/S 6,8/Z 7,3</i>	0,25L 6,50 €	0,75L 18,00 €
<b>2019 Spätburgunder Blanc de Noir „1832“, trocken</b> Er ist geprägt von klaren Fruchtaromen aus weißem Pfirsich und weißen Johannisbeeren. Eine milde Säure macht ihn zu einem geschmackvollen Sommerwein. Weingut Müller Kern <i>A 12,0/S 7,3/Z 4,5</i>	0,2L 6,50 €	0,75L 19,00 €

# Weißherbst und Roséweine

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<b>2020 Portugieser Weißherbst</b> Leicht und frisch Weingut Seiberth, Hambach A?????????	0,25L 3,70 €	1L 14,00 €
<b>2019 Cuvée Rosé, trocken</b> Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und St. Laurent Duft nach schwarzer Johannisbeere, cremig dicht und lang im Geschmack, vegan Weingut Corbet, Diedesfeld A 12,5 / S 7,2 / Z 4,4	0,25L 7,00 €	0,75L 20,00 €
<b>2019 Rosé, trocken</b> Sommerbeeren, Erdbeerfrische, lebendiges süße säure Spiel Weingut Ohler, Gimmeldingen A 12,5 / S 5,4 / Z 5,1	0,25L 7,00 €	0,75L 20,00 €
<b>2020 Rosé fumé, trocken</b> Brillant leuchtender lachsfarbener Rosé. Eine ausgewogene Cuvée von Spätburgunder und St. Laurent. Am Gaumen spielen zart beerige Aromen umgeben von angenehmer Säure und einer rauchiger Note. Ein anspruchsvoller Rosé der super zum BBQ passt. Weingut JJ Berizzi, Edenkoben A 12,5 / S 5,4 / Z 2,1	0,25L 7,60 €	0,75L 21,00 €

**NEU**

# Gewürztraminer und Süßweine

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<b>2019 Gewürztraminer, trocken</b>	0,25L 6,50 €	0,75L 18,00 €
Ein typischen Duft nach Rose und Muskat. Im Geschmack feine weisse Blüten und frische Kräuter, wunderbar intensiv und doch harmonisch Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 12,4/S 6,5/Z 6,5</i>		
<b>2019 Gewürztraminer, lieblich</b>	0,25L 6,80 €	0,75L 18,50 €
Feine Rosenduftaromen mit einem Hauch von Ananas und Melone elegant ausgeglichenes Säurespiel Weingut Müller Kern <i>A 10,5/S 6,3/Z 40,2</i>		
<b>2019 Rieslaner-Fass 25, süß</b>	0,25L 5,60 €	0,75L 21,00 €
Für die besonderen süßen Momente im Leben Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 10,5/S 6,8/Z 65</i>		
<b>2020 SONNENTROPFEN Riesling, lieblich</b>	0,25L 9,20 €	0,75L 27,00 €
Klarer Duft nach Grapefruit und Pfirsichnoten, begleitet von exotischer Ananas und einem Hauch Maracuja. Dazu gesellen sich frische Noten von grünen Walnüssen und Ingwer. Im Mund leichtes Moussieren und frisch. Die reife Säure ist präsent. VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim <i>A 11,4/S 6,9/Z 21,2</i>	<b>NEU</b>	
<b>2019 MUSKATELLER, Haardt, trocken</b>		0,75L 30,00 €
Strahlkraft und glasklare Aromen von frischen, grünen Äpfeln und kühlen Muskatnoten prägen den mit einer feinen Säurestruktur und lebendigen Saftigkeit ausgestatteten Haardter Muskateller. VDP Weingut Müller Catoir, Neustadt Haardt <i>A 12,5/S 7,4/Z 4,8</i>	<b>NEU</b>	

# Rotweine

Glas

Flasche

## 2019 Portugieser Rotwein, mild

0,25L 3,00 €

1L 12,00 €

Qualitätswein, leicht und frisch

Weingut Seiberth Hambach

A 12/S 4,6 / Z 4,3

## 2019 Dornfelder, Hambacher Rebstöckel Rotwein, trocken

0,25L 4,50 €

0,75L 16,50 €

Hier funkelt ein kräftiges, dunkles Rot im Glas. Ein wärmender Duft von schwarzer Johannisbeeren.

Am Gaumen ist er würzig mit leichtem Holz und Raucharoma, vollmundig und ausdrucksstark.

Weingut Friedrich, Hambach

A 12,5 / S 4,8 / Z 4,8

## 2020 Spätburgunder Hambacher Schlossberg, trocken

0,25L 6,40 €

0,75L 23,60 €

Schönes Fruchtspiel, ausgewogene Tannine. Dieser Wein hat eine feinen,

aber dichten Körper mit seidigen und weichen Tannine. Sehr schön ausgewogenes Spiel zwischen

Frucht und Gerbstoffen. Hauptaromen: Schwarze Johannisbeeren, Tabak und Kirsche

Weingut Friedrich, Hambach

A 13/S 4,6 / Z 5

## 2019 Spätburgunder Rotwein, trocken Qualitätswein

0,25L 7,50 €

0,75L 22,00 €

Leuchtendes Ziegelrot weckt die Vorfreude auf den samtigen und kraftvollen Trinkgenuss. Dezente

Röstaromen ergänzen die fruchtige Frische..

Weingut Schwarztrauber, Mußbach

A 13,5/S 5,1 / Z 0,3

## 2019 Spätburgunder-S-, trocken, Diedesfelder Johanniskirchel

0,75L 30,00 €

Dieser samtige Spätburgunder stammt aus unseren besten Lagen.

Er zeigt in der Nase subtile Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirschen.

Würzige Noten und im Geschmack ist er stoffig, lang mit einer seidigen Struktur. Vegan

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 13,5/S 4,4 / Z 0,3

## 2018 Herzog Spätburgunder, trocken

**NEU**

0,75L 30,00 €

VDP Erste Lage

Der Spätburgunder aus dem Haardter Herzog zeigt in der Nase einen feinen Duft von dunklen Wald-

früchten, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, sein gehaltvoller Körper wird bis

zum vielschichtigen Abgang von einer eleganten Tanninstruktur getragen.

VDP Weingut Müller Catoir, Neustadt Haardt

A 13,0/S 5,3 / Z 0,1

# Sankt Laurent, Merlot, Syrah

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
<b>2019 Merlot, trocken</b> Goldene Kammerpreismünze 2020 Anklänge von Pflaume, Pfeffer und frischen Kräutern. Samtig, fruchtig und weich. Weingut Georg Naegele, Hambach A 12,9 / S 6,1 / Z 3,5	0,25 L 6,60 €	0,75 L 19,00 €
<b>2020 Sankt Laurent, trocken</b> Ein Wein wie ein Waldspaziergang. Fruchtige Waldbeeren, würzige Kräuter und ein Hauch von Süßholz und Walnuss machen Lust auf einen vielseitigen Essens- und Wanderbegleiter. Weingut Schwarztrauber, Mußbach A 13,5 / S 5,1 / Z 0,3	0,25 L 7,50 €	0,75 L 22,00 €
<b>2017 Syrah, trocken</b> 23 Monate im Barrique gereift. Kräftig würzige Aromen gepaart mit fruchtigem Cassis, leicht pfeffrig, intensive Holznote, gut stukturierter Rotwein, mit viel Potenzial. Bio Weingut Storz-Nicolaus, Diedesfeld A 14,0 / S 6,2 / Z 7,0		0,75 L 37,00 €
<b>2018 Fuchsteufelsrot Samtrot, trocken</b> Dunkles Rot. In der Nase reife, schwarze, Kirschen, Holunderbeeren und getrocknete Pflaumen. Im Mund überraschend weich mit süßlich würzigen Noten von Anis, Vanille, die von herbem Kakao abgerundet werden. Im Gaumen fruchtige Beeren, etwas Tabak und schokoladige Röstaromen. VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim A 12 / S 5,4 / Z 0,2		0,75 L 51,00 €

**NEU**

# Rotcuvées

*Glas*

*Flasche*

## **2019 Ajooh Rot, trocken**

0,25L 4,10 €

0,75L 15,00 €

Merlot, Syhra, Cabernet Sauvignon

Konsequent und klar wie die semantische Bedeutung des Wortes im pfälzischen, aber genauso vielseitig. Ajooh ist urpfälzisch, na klar!, -selbstverständlich.

100%.....Spass im Glas AJOOH!

Weingut Schäffer, Hambach

A 13/S6/Z5,2

## **2017 Zartbitter, trocken**

0,25L 8,5,00 €

0,75L 22,00 €

Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas und verströmt einen fruchtigen,

leicht pfeffrigen Duft von roten Beeren mit einem Hauch von Vanille, feine toastig-röstige Aromen verleihen dem Wein eine angenehm kühle Nase. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Weingut Schäffer, Hambach

A 13,5/S4,8/Z4,5

## **2017 Corax, trocken**

0,25L 7,90 €

0,75L 23,00 €

Geschmeidiges Rotweincuvée aus geringen Erträge unseres St. Laurent und Cabernet Sauvignon.

Feine Noten dunkler Beeren und etwas Kakao, samtig, würzig im Geschmack.

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 13,5/S4,6/Z0,3

## **2014 Black Gold Cuvee Nr.3, trocken**

0,2L 7,60 €

0,75L 28,00 €

Komplexer Rotwein aus Cabernet -und Merlot mit einer ausgewogenen Tanninstruktur.

Weingut Hellmer, Mußbach

A 14/S5,3/Z5,3



# Kaffee oder Tee...

## **Das kleine „Schwarze“ nach dem Essen**

**Kaffee** 3,00 €

Unsere Hausmischung ist ein Kaffee, der einfach immer schmeckt. Mittelkräftig und rund im Geschmack und mit würzigem Aroma ist er unser „Crème“

**Kaffee groß in der „Boule“** 4,00 €

**Espresso** 2,50 €

**Cappuccino** 3,50 €

**Milchkaffee, groß** 3,50 €

**Latte macchiato** 3,70 €

**Espresso macchiato** 3,00 €

**Tasse Tee** 3,00 €



# Hopfengebrautes aus der Pfalz in der Flasche

<b>Mayer's Pilsener Premium</b> hopfenbetonter Antrunk, frisch, rezent, leicht anhaltende Bittere <i>A 4,8%   StW 11,4%   Be 30   F 6</i>	0,33 l	3,20 €
<b>Mayer's Pfalzstoff</b> herbfrisch, betontes Hopfenaroma, süffig, rund <i>A 5%   StW 11,8%   Be 28   F 6</i>	0,33 l	3,00 €
<b>Mayer's Kellerbier</b> naturtrübes Pilsener, Typ ähnlich, etwas vollmundiger, mit leichter Hopfennote <i>A 4,8%   StW 11,4%   Be 30   F 6</i>	0,33 l	3,50 €
<b>Mayer's Hefeweizen hefetrübes Weissbier,</b> typisch fruchtiges Weizenaroma, rezent, vollmundig, geringe Hopfung, leichte Hefenote <i>A 5,3%   StW 12,5%   Be 15   F 12</i>	0,5 l	3,50 €
<b>Saisonbier</b> (Frühlings-, Sommer-, Weihnachtsbier)	0,5 l	3,50 €
<b>Mayer's Radler</b> <i>A 2,5%   StW 7%   Be 12   F 6</i>	0,5 l	3,00 €
<b>Weizenradler</b>	0,5 l	4,10 €
<b>Für Autofahrer und andere Vorsichtige halten wir auch die „bleifreie“ (alkoholfreie) Version parat:</b>		
<b>Mayer's Hefeweizen</b> Weissbier, aber alkoholfrei und schmeckt!! <i>A 0,2%   StW 12,54%   Be 12   F 15</i>	0,5 l	3,90 €
<b>Mayer's Alkoholfrei Premium</b> <i>A 0,5%   StW 7%   Be 25   F 6</i>	0,33 l	3,20 €

*A - Alkohol | StW - Stammwürze | Be - Bittereinheit | F - Farbe*

*Alle Biere werden bei uns in der Flasche, aber natürlich mit Trinkglas gereicht.*

## Edelbrände Brennerei Scheibel

### „Premium“ Linie

Williams-Christ Birne 40% vol.	2 cl	3,20 €
Altes Pflümle 40% vol.	2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand 40% vol.	2 cl	3,20 €

### „Finess“ Linie

Himbeere 40% vol.	2 cl	3,90 €
Rosen-Apfel 40% vol.	2 cl	3,90 €

### „Edles Fass 350“ Linie

Williams 40% vol.	2 cl	5,10 €
Gold Marille 40% vol.	2 cl	5,10 €
Nussler 40% vol.	2 cl	5,10 €

### „Paradies“ Linie (fast ein Likörchen)

Weichsel-Sauerkirsch 22% vol.	2 cl	4,10 €
Weinberg-Pfirsich 22% vol.	2 cl	4,10 €
Grenadine Granatapfel 22% vol.	2 cl	4,10 €

### „Zibärtele“

eine Wildpflaumenart aus dem Schwarzwald.  
Wie ein Edelstein - selten und köstlich

### Orangen Brandy

ein liebliches Aromengedicht

### Feines vom Wein

Tresterbrand (Gewürztraminer)42% vol.

### 1986 Hefebrand 40% vol.

Rarität aus unserer Schatzkammer

2cl 6,50 €

2cl 7,60 €

2 cl 3,10 €

2 cl 8,10 €

## Alles ohne Alkohol

<b>Elisabethen Quelle</b> Flasche 0,25 l	2,50 €
Elisabethen Quelle Flasche 0,7 l	5,00 €
<i>(beide Größen medium oder still)</i>	
<b>Coca Cola, Fanta, MezzoMix</b> Flasche 0,33 l	3,00 €
<b>Orangina Flasche</b> 0,25l	3,00 €
<b>Saft</b> (Orange, Johannisbeer) Glas 0,2 l	2,10 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,2 l	2,00 €
oder 0,5 l	4,50 €
<b>Apfelschorle von Bizzl,</b>	
Glas 0,2 l	2,00 €
Glas 0,5l	4,50 €
1 Fl. 0,75l	5,50 €
Apfelsaft pur	5,20 €
<b>Traubensaft rot,weiss</b> 0,25 l	2,00 €
Traubensaft rot,weiss 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,25 l	2,00 €
oder 0,5 l	4,50 €

„Degustieren“ ist das selbe wie probieren, schmecken, testen. Hat nichts mit versalustieren zu tun ( die derbere Form von verlustieren = sich amüsieren, vergnügen) , aber auch nichts mit degoutieren(= verabscheuen etc). Verwandt ist es mit Goutieren (frz. goûter = genießen, kosten) kommt aber von gustare (ital. = kosten, probieren) und das sollte auch ihr Motto sein

**Wein trinken soll in erster Linie Freude machen!** Machen Sie aus alledem bloß keine Wissenschaft. (Es gibt schon genug, die damit ihr Unwesen treiben.)

## **Jeder kann ohne Vorwissen Wein probieren**

Stellen Sie sich vor, Sie werden nach einem Essen gefragt, wie es Ihnen geschmeckt hat. Kein Mensch käme auf die Idee mit „Weiß ich nicht. Dafür kenne ich mich zu wenig mit Essen aus“ zu antworten. Genau so unvoreingenommen, wie Sie äußern, ob Ihnen ein Essen schmeckt oder nicht, können und sollten Sie das auch mit Wein machen. Jeder kann Wein probieren und beurteilen. Warum auch nicht?

Dennoch ist es überaus hilfreich zu wissen, worauf man beim Wein probieren achten kann, um für sich selbst zu erkennen, warum ein Wein schmeckt, sich darüber mit anderen austauschen zu können und das nächste Mal beim Weinhändler zu wissen in welche Richtung man sich weiter durch die weite Welt der Weine probieren möchte. Ob einem ein Wein schmeckt oder nicht, hängt dabei von folgenden Kriterien ab:

### **Auge**

Klingt erst einmal paradox, dass das Aussehen des Weines mit beeinflusst, ob Ihnen ein Wein schmeckt. In der Tat ist es aber so. Ein schön angerichtetes Essen schmeckt doch auch besser als eine lieblos auf den Teller geworfene Mahlzeit. **Achten Sie einmal darauf, ob ein Wein klar ist oder eher matt oder sogar trüb.** Dann beurteilen Sie die Farbintensität. Ein Wein der tiefrot oder kräftig goldgelb ist, macht doch schon im Auge einen besseren Eindruck, als ein Wein mit blasser, unscheinbarer Farbe.

Der Farbton ist ebenfalls wichtig. Er lässt Hinweise zu auf das Alter des Weines (je mehr es in Richtung Brauntöne geht, um so reifer ist z.B. ein Rotwein ) und auch auf die Art des Ausbaus.

# Über das Degustieren

Benetzen Sie die Glasinnenwand und schauen Sie sich das Bild an, das entsteht, die Fadenstrukturen nennt man auch Fenster. Je nach Zähigkeit lassen sich die natürlichen Glykole, Glycerine beurteilen.

## Nase

Nachdem Sie sich den Wein bewusst auf Klarheit, Farbtiefe und Farbton angeschaut haben, nehmen Sie einmal eine kräftige Nase. Riechen Sie am Wein. Ist die Nase angenehm und reintonig, oder sind da auch störende Bestandteile drin?

### **Ist die Nase kräftig oder kaum wahrnehmbar?**

Können Sie evtl. sogar bestimmte Früchte oder andere Gerüche assoziieren? erinnert Sie die Nase eher an Früchte, an Blumen, Gemüse, Gewürze, Holz oder an einen Pferdestall (?!?!? kommt aber in der Tat oft vor). Speck oder ledrige Aromen.

### **Ist das Geruchsspektrum eher langweilig oder vielfältig und spannend?**

All das bestimmt, ob der Geruch Ihnen angenehm vorkommt oder eher nicht. Es gibt Weine, die riechen nach nichts, andere sind dermaßen angenehm und vielfältig, dass man ewig nur dran riechen möchte, andere wiederum haben eine geradezu abstoßende Nase.

Um den Geruchseindruck zu verstärken, kann man das Glas in kreisenden Bewegungen bewegen, um die Innenwand des Glases komplett mit Wein zu benetzen. Wenn Sie Angst haben etwas zu verschütten, lassen Sie Ihr Glas einfach auf der Oberfläche der Tischplatte kreisen.

## Im Mund

Nachdem Sie die Nase (hoffentlich) genossen haben, nehmen wir einen Schluck. Ruhig einen großen, damit der Mund ausgefüllt ist. Was empfinden Sie jetzt? **Welchen Eindruck zwischen nur Wasser (neutral) oder nur Wein haben Sie Können Sie Süße spüren? (Restzucker oder Süße) Prickelt der Wein wie Mineralwasser (Kohlensäure)? Spüren Sie Säure? Ist die Säure sauer oder eher geschmeidig und harmonisch? Ist sie kräftig oder eher flau?**

Insbesondere bei Rotweinen spüren Sie evtl. die Gerbstoffe (Tannine). Bei jungen gerbstoffreichen Rotweinen erleben Sie Tannine dadurch, dass Ihre Zunge und Ihr Gaumen pelzig und taub werden. Gerbstoffe können grob oder fein sein. Vergleichen Sie einmal verschiedene Weine. Ich glaube, recht bald wissen Sie, was ich damit meine.

## **Im Mund können Sie Bitterkeit spüren. Ein Wein kann alkoholisch (wie Branntwein) wirken.**

Ein Wein schmeckt Ihnen dann, wenn alle Komponenten in einem angemessenen Verhältnis zueinander vorhanden sind. Nicht zu viel und nicht zu wenig Säure; nicht zu viel und nicht zu wenig Gerbstoffe usw. Wenn die „Mischung“ stimmt, dann schmeckt Ihnen der Wein. Man spricht dann von einem ausgewogenen oder gut balancierten Wein.

Vom Abgang ist immer wieder die Rede, wenn es um die Beurteilung von Wein geht. Man kann auch sagen „Länge“ oder „Nachhaltigkeit“.

### **Der berühmte Abgang**

Letzteres trifft es meiner Meinung nach am besten. Es geht einfach um die Frage, wie nachhaltig der Wein einen Eindruck im Mund (nicht im Hals) hinterlässt. Wie lange dauert es, bis die Wirkung der Aromen nachlässt und sich der Speichelfluss normalisiert. Den Abgang kann man in Sekunden messen. Die Spanne reicht von nicht vorhanden bis zu 10 oder 20 Sekunden. Je länger, desto bleibender das Erlebnis; um so besser ist der Wein.

