

Unsere offenen Hauswein-Empfehlungen einfach & gut

Spätburgunder Weißherbst
Winzergenossenschaft Oberbergen,
Kaiserstuhl, feinherb

1053 Karaffe 0,25l € 6,70



Spätburgunder Rotwein

Winzergenossenschaft Oberbergen,
Kaiserstuhl, trocken

1054 Karaffe 0,25l € 6,70



Bordeaux

Capitor, Cuvée, Spéciale, trocken

1055 Karaffe 0,25l € 6,70



Chianti

Tenuta di Ceppaiano, DOCG, trocken

590 Karaffe 0,25l € 6,70



Rotweine

**Kraftwerk
zensiert**

**Bioweingut Lorenz,
Rheinhessen,
trocken**

907 Flasche 0,75l...€ 25

9074 Karaffe 0,25l.....€ 9



LORENZ

— seit 1725 —

Die Rotweine des Bioweinguts der Familie Lorenz müssen sich keinesfalls hinter den großen Rotweinen aus Bordeaux, Piemont oder Rioja verstecken. Der Wein strotzt vor Kraft, kombiniert mit Kreativität im Geschmack und Leidenschaft in der Produktion. Er ist ein perfekter Partner zu dunklen Fleischgerichten sowie Käse.

PS: Und warum zensiert? Die Musik-Gruppe Kraftwerk aus Düsseldorf hat gegen den Gebrauch des Namens Einspruch eingelegt.

„Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste“, schrieb der griechische Philosoph Plutarch schon im Jahre 100 nach Christus. Noch einen Schritt weiter ging der römische Schriftsteller Plinius, als er meinte, der Nutzen des Weins könne der Kraft der Götter gleichgesetzt werden. Welch Ode an Bacchus, jener nützlichen Gottheit, die jeden guten Rausch zu rechtfertigen weiß – während sich die Einen dem Vollrausch hingaben, widmeten sich die Anderen bereits mit Vorliebe der Dichtkunst. Bis in etwas jüngerer Zeit Theodor Heuss einen ganz schön harten Schlussstrich zog und sagte: „Wein saufen ist Sünde, Wein trinken ist Beten. Lasset uns also beten.“ ■

Spätburgunder
Winzergenossenschaft
Mayschoß-Ahr,
trocken

908 Flasche 0,75l...€ 28

9084 Karaffe 0,25l...€ 10

WINZER
GENOSSENSCHAFT

Mayschoß-Altenahr

Spätburgunder ist neben dem Riesling die Vorzeigerebsorte im deutschen Weinbau und die Ahr ist neben dem Kaiserstuhl das Weinanbauggebiet, das die deutschen Spätburgunder berühmt gemacht hat. Ihr Stil ist einzigartig und dieser macht seinem Ruf alle Ehre. Es sind elegante Weine mit samtigen Tanninen. Der Mayschoßer Spätburgunder schmeckt besonders gut zum Schweinelemdchen. Die Mayschoßer Winzergenossenschaft kreiert seit 1868 traditionelle Rotweine. Es lohnt sich ihn zu probieren.

**Rioja Reserva
DOCa**

**Bodegas Ramón Bilbao,
Spanien-Rioja,
trocken**

909 Flasche 0,75l...€ 37

9094 Karaffe 0,25l...€ 13



Die spanischen Rotweine haben Tradition, vor allem das Rioja, das als erste Region in Spanien den DOCa Status erhielt. Deshalb darf dieser Wein auch auf keiner Weinkarte fehlen. Reserva steht für die hohe Qualität und besagt, dass nur die besten Trauben verarbeitet werden und eine Lagerung von mindestens 36 Monaten Pflicht ist. Der samtige Rotwein erinnert an reife rote Früchte und schmeichelt rotem Fleisch wie dem Aberdeen Angus Steak, demmeckt aber auch als Nachtisch zum reifen Käse.

Crianza

**Cruz de Alba,
Spanien-
Ribera del Duero,
trocken**

910 Flasche 0,75l...€ 46

9104 Karaffe 0,25l...€ 16

Cruz
de
Alba
Ribera del Duero

Ribera del Duero liegt 850 Meter hoch und ist umgeben von Bergen. In der Höhe sind die Nächte vergleichsweise kalt. Die Rebsorte Tempranillo, im Anbau Spaniens häufigste Rebsorte, kann so perfekt reifen und die Aromen von roten und schwarzen Früchten vollends zum Vorschein bringen. Der von Natur aus geringe Säuregehalt schmeichelt dem Gaumen und besonders dem Neuseeländischen Lammrückenfilet. Crianza bedeutet, dass der Wein mindestens 24 Monate reifen muss, bevor er in den Verkauf kommt.

Barolo DOCG

**Marchesi di Barolo,
Italien-Piemonte,
trocken**

911 Flasche 0,75l...€ 75



Barolo wird ausschließlich aus der Traube Nebbiolo hergestellt. Nebbiolo leitet sich von dem Wort nebbia – Nebel ab. Wenn die Trauben reif sind, liegt ein weißer Belag auf der Beerenhaut, der an Nebel erinnert. Weil die Reife erst spät im Jahr eintritt, ziehen zudem bei der Ernte schon die ersten Nebelschwaden durch das Land. Dieser Barolo steht für Tradition und spiegelt alle Eigenschaften wieder, die einen Barolo ausmachen. Mit seiner würzigen Tabaknote passt er hervorragend zu roten Fleischgerichten.