



GLASWEISE FREUDE FÜR FREUNDE

Wein verführt zum Genießen. Ganz gleich, ob es der Augenblick, das Essen, die Umgebung ist oder die Menschen, welche mit uns den Wein trinken. Abhängig von der Rebsorte, der Zusammensetzung, dem verwendeten Glas und der Temperatur, alles beeinflusst unseren Geschmack und die Wahrnehmung auf den Augenblick. Erstaunlich, was Handwerk und Region in der Flasche bewirken können.

Jedoch wissen wir auch, der leckerste und schönste Wein im Leben, wurde selten allein getrunken.
Hier unsere kleine Auswahl in der Ruderei.

NÜCHTERN ZU SCHÜCHTERN, BESOFFEN ZU

OFFEN.

0,2l / 0,75l

**INGELHEIM WEISSBURGUNDER
(ADAMS-RHEINHESSEN) € 8,00 / € 31,00**
Klassisches zurückhaltendes Geschmacksprofil aus Zitrus und Steinfrucht, für den zarten Gaumen auch Heu und Melone.

FLASCHENWEISE SPASS!

**FYERST GLASS VDP GUTSWEIN
(SCHLÖR-TAUBERFRANKEN) € 39,00**
Nur hier, nur bei uns in der Ruderei! Monika und Konrad Schlör bewirtschaften 4 Hektar ausschließlich von Hand, und zählen somit den Spitzenbetrieben in ganz Baden. Die Lage First welche diesem Tropfen auch seinen Namen verleiht, ist bereits im Jahre 1476 urkundlich erwähnt. Frisch fruchtiger Trinkspaß auch für gehobene Gemüter, welche die alten Reben nicht außer Acht lassen wollen. Generell werden jährlich nur 1800 Flaschen hiervon erzeugt. Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling und Silvaner kommen wirklich perfekt zur Geltung.

**PAULINE GRAUBURGUNDER QBA „RÉSERVE“
(MARKUS PFAFFMANN-PFALZ) € 59,00**
Konsequente Ertragsreduzierung und lange Rebstockreife verhelfen zu einem vielfältigem und tiefgründigem Grauburgunder Erlebnis, von Blüte bis Holz ist alles dabei. Für alle die sich für eine hochwertige Burgunderqualität interessieren.

**CHARDONNAY „VOM KALKMERGEL“
(PHILIPP KUHN-PFALZ) € 56,00**
Philipp Kuhn beweist mittlerweile auch seit über 20 Jahren was es heißt, umweltschonend Spitzenweine zu erzeugen. Sein Geheimnis sind seine Lagen um Laumersheim herum, welche er gekonnt bewirtschaftet. Hier kommt ein samtiger Chardonnay mit gelber Frucht und Brioche Hefe -Noten auf die Zunge. Mit nur 2 Gramm Restzucker kickt er im Abgang den frankophilen Genusstypen und macht vom Anfang bis zum Ende Spaß.

**HERR DOKTOR (KOEHLER-RHEINHESSEN)
SAUVIGNON BLANC/WEISSBURGUNDER/
RIESLING € 7,50 / € 29,00**
Wunderbarer Konzeptwein mit einer feinen Mineralität, strahlende Leuchtkraft, Äpfel, Birnen und einen Hauch Haselnuss lassen den Alltag vergessen.

**VON WINNING SAUVIGNON BLANC II
(VON WINNING-PFALZ) € 46,00**
Aus verschiedenen Lagen um Deidesheim kommt hier ein wunderbar trinkfertiger Sauvignon Blanc ins Glas, oder besser in den Hals. Wir haben uns hier für den Sauvignon II entschieden, da wir selten einen so vielschichtigen und schmeichelnden Tropfen im Glas hatten, der trotzdem noch trocken mit 6 Gramm Restzucker ausgebaut ist.

**KALIBER21 WHITE WEDDING
(ADAMS-RHEINHESSEN) € 52,00**
Weißburgunder, Viogener, Chardonnay, Riesling Supermineralisch, schöne Steinschlag Nase umhüllt vom Duft weißfleischiger Früchte, erwachsenes Weinerlebnis ohne Verschnörkelung, straight und trocken bis ins Mark.

**AUXERROIS QUALITÄTSWEIN
(WEINGUT KLUMPP-BADEN) € 44,00**
Die Brüder Andi und Markus bringen den Kraichgau durch ihr außergewöhnliches Weingut nach vorne. Moderner Bioanbau ohne Kellerromantik unter der bestmöglichen und schonenden Verarbeitung der Trauben bringen Emotionen ins Glas. Die seit gut 200 Jahren bekannte Auxerrois Rebe ist für alle jene ein purer Genuss, die Bukett- und facettenreichen Weingenuss unter fast vollständig fehlender Säure schätzen.

**RIESLING CHARTA RHEINGAU
(SPREITZER-RHEINGAU) € 59,00**
Pure Rheingau Riesling Liebe! Durch die Charta Vereinigung von 1984 begann sozusagen der Siegeszug des Rheingaus. Eigentlich großes Gewächs für kleines Geld möchte man fast sagen. Der ganze Riesling ist in seiner geschmacklichen Vielfalt von Anfang bis Ende ein vielschichtiger fast unübertroffener Genuss. Gesamtkunstwerk!

Ruderei Loves Rosé Lovers

Wir in der Ruderei lieben Roséwein. Aus unserer Sicht der perfekte Wein für das sogenannte Trinkgelage tagsüber. Perfekter Start in den Abend. Perfekter Abschluss. Eigentlich immer.

OFFEN FÜR SICHTWEISEN IN ROSÉ.

FLASCHEN AUS DEM URLAUB.

**HAMPTON WATER ROSÉ (GERARD BERTRAND
& BON JOVI FAMILY-SÜDFRANKREICH) € 66,00**
Südfranzösisches Savoir-vivre und relaxter US-Ostküsten-Lifestyle vereinen sich in diesem Stoff. Der Urlaubswein der Familie Bon Jovi in ihrem Anwesen in den Hamptons wurde schon immer rosa Saft genannt. So kam die Idee, einen eigenen Wein zu kreieren. Sie fanden im Winzer Gerard Bertrand nicht nur einen Bio Weinbauern, sondern gleich noch die Demeter Richtlinien bei der Herstellung on top. Moderner Südfranzosenstoff mit markanter Mineralität und eine exzellente Frische kommen zum Vorschein. Wenn geleert, eignet sich die Flasche auch ganz toll als Blumen vase.

**DR. KOEHLER „DOKTORSPIELE“
(KOEHLER-RHEINHESSEN) € 7,50 / € 29,00**
Ja, auch Deutschland kann mediterrane Gefühle erwecken! Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot und Spätburgunder macht richtig Spaß. Granatapfel, Kirsche und Himbeeren betonen einen filigranen Körper mit überzeugender Kraft.

ROSA DEI FRATI CÁ DEI FRATI-VENETIEN) € 41,00
Kultstatus seit 1939! Vom südlichen Ufer des Gardasees kommt die kraftvolle Aromenvielfalt durch eine Cuvée von Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera, und erzählen uns von Erdigkeit, Beeren und frischen Äpfeln. Die lebendige Säure schießt einen sofort in den umwindeten Sonnenschein Italiens, viel Spaß im Glas!

**KNIPSER ROSÉ CLARETTE
(LAUMERSHEIM-PFALZ) CABERNET, MERLOT € 42,00**
Laumersheim hätte mit Sicherheit nicht die Bedeutung für Weinliebhaber ohne Familie Knipser. Das Motto der Familie Knipser lautet: "Wir nehmen uns die Zeit, die unsere Weine brauchen. Nehmen Sie sich die Zeit um sie zu genießen". So einfach kann man beschreiben, was andere floral und mit herrlichen Beerenaromen beschreiben.

**NACHTS SIND BURGUNDER GRAU (PFAFFMANN-
PFALZ) GRAUBURGUNDER € 7,50 / € 29,00**
Wunderbarer klassischer Vertreter seiner Zunft. Frische Kräuter mit einer ausgewogenen Mineralität werden dezent von Apfel und Orangennoten begleitet. Sollte er nicht trocken genug sein, können wir gerne noch ein paar Steine hineinlegen.

**GRÜNER VELTLINER BERG VOGELSANG
(BÜNDELMAYER-KAMPTAL) € 59,00**
Bio zertifizierter Urgesteinveltliner aus dem Bilderbuch. Für wahre Freunde des kernigen, mineralischen und fruchtbetontem Geschmackserlebnisses. Klassischer Ausbau nicht überreifer Trauben, welche nach der ersten Gärung im Stahltank zur weiteren Reifung in großen Holzfässern gelegt werden. Perfekter Wein für ein Schnitzel oder auch mal was mit asiatischer Schärfe.

**WINKL SAUVIGNON BLANC
(TERLAN-SÜDTIROL) € 56,00**
Gipfelstürmer und Bestseller in der Ruderei. Durch die kontrollierte temperaturgeführte Vergärung entsteht ein biologischer Säureabbau. Anschließend findet dieser Wein für 12 Monate Ruhe im großen Eichenholzfass. Kurzum, Tirol im Glas. Grüner Schimmer, Holunderblüten, Kräuter und aromenreicher Abgang.

**MERI DOC VERMENTINO
(ARGIOLAS-SARDINIEN) € 36,00**
Knackige Urlaubsgefühle versprechen ein wenig Säure und leichte Mineralig. Bittermandel und Thymian bilden den Gegenpart. Nach der Lese werden die Vermentino Trauben sofort gekühlt und somit vor Oxidation bewahrt, für ein bestmöglichstes Aroma und ein komplexeres Bukett.

**LUGANA DOP „PRESTIGE“
(CA MAIOL-VENEZIEN) € 38,00**
Ach so schön kann Italien sein! Das Mikroklima des Gardasees im Hinterkopf, lassen sich Äpfel, Limetten und wilder Thymian erschmecken. Aus den meist 30 Jahren alten Rebstöcken wird ein Weisswein mit klarer Identität gekeltert.

**VIÑA ESMERALDA
(TORRES-CATALUNYA) € 8,00 / € 31,00**
Glamouröser Sommerwein für Einsteiger und Fortgeschrittene. Delikates Bouquet nach Rosen, Beeren, Banane und Zitrusfrüchten lassen ganz schnell die Flasche leer werden. Nicht umsonst einer der größten Weinanbauer Spaniens.

**CALAFURIA SALENTO ROSÉ
(TORMARESCA/ANTINORI-APULIEN) € 41,00**
Trocken und dennoch fruchtig verspricht dieser Wein ein perfekter Begleiter für den Sommer zu sein. Die Negroamaro Rebe enthält von Natur aus Fruchtaromen von Johannisbeere und Kirsche. Antinori als Winzer gilt immer als Garant für ausgezeichneten, sauberen Weingenuss. Wunderschöne Flasche für eine wunderschöne Zeit.

Hinweis für Allergiker: unsere Weine enthalten Sulfite.



Perlendes in der Ruderei

Champagner - wenn Du gewinnst, verlangst Du ihn;
wenn Du verlierst, brauchst Du ihn.

GENUSS OHNE REUE:

0,375L
TAITTINGER RÉSERVE..... € 39,00
Eine kleine Flasche Mini Champagner, großer Genuss ganz unkompliziert. Wunderbarer Start in den Abend zu zweit.

0,75l
VILARNAU CAVA BRUT ROSÉ ALKOHOLFREI (PENEDÉS) € 32,00
Für uns nach vielen Verkostungen der beste alkoholfreie Sekt. Zarte Himbeere trifft auf Sprizigkeit und eine hohe Sektaffinität. Mit 0,0% Alkoholgehalt eine wahrliche Alternative den Tag ausklingen zu lassen.

0,1L / 0,75l
MILLE BOLLE EXTRA DRY (VENETIEN) € 5,50 / € 29,00
Klassischer Spumante aus der Kategorie extra trocken. Dieser Prosecco animiert sowohl als Aperitif, aber auch als eleganter Essensbegleiter.

0,75l
LOUIS ROEDERER PREMIER BRUT € 89,00
Nicht umsonst war dieser Champagner bereits vier mal Champagner des Jahres. Auch hier ein Gut im Familienbesitz, welches seine Champagner doppelt so lange wie vorgeschrieben auf der Hefe liegen lässt. Birne, Apfel, Himbeere und geröstetes Brot kurbeln beim Trinken ordentlich den Stoffwechsel im Hirn an.

0,75l
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ..... € 139,00
Kult Champagner aus einer der ältesten Champagner Dynastien. Rote Beeren, Orange, Mandeln, Apfel... soviel auf der Zunge und im Kopf

RUINART ROSÉ € 149,00
Hier der erste Rosé Champagner, der je hergestellt wurde. Mit einer fruchtigen Frische, einem umwerfenden Granata Rosa im Glas und einer lebendigen Perlage ist dieser Champagner für Momente geschaffen, die in Erinnerung bleiben sollen.

Alles im roten Bereich / les vins rouges

Roter Wein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.
W. Busch

OFFEN FÜR ROTE LIPPEN.

0,2L / 0,75l
PRIMITIVO FANTINI (FARNESE-APULIEN) PRIMITIVO € 7,00 / € 28,00
Ein Charmeur für alle Sinne. Perfekt zum reinschütten oder genießen, je nachdem es der Tag verlangt. Alles was man von einem klassischem italienischen Rotwein erwartet. Nicht mehr, nicht weniger. Feurig, intensiv fruchtig und geschmeidige Tannine

0,2L / 0,75l
BERONIA CRIANZA (BERONIA-RIOJA) TEMPRANILLO € 7,50 / € 29,00
Spanien im Glas heißt immer zuallererst ein Wein aus der Rioja! Die Rebenzusammensetzung aus Tempranillo, Granacha und Graciano sind, wie eigentlich immer, Garanten für fruchtig-holzigen Beerengenuß mit Vanille und frischem Brot im Hinterkopf. Ordentlich Spaß in den Backen!

UNSERE ROTEN FLASCHEN.

T REX CUVÉE (LERGENMÜLLER-PFALZ) ST. LAURENT, DORNFELDER UND MERLOT € 39,00
Hier ist der Stoff für wahrhaftige carnivore Genießer. Großes handwerkliches Können des Kellermeisters Jürgen Legemüller sorgen für eine intensive Extraktion der Aromen. Die leichten Böden der Südpfalz erbringen hier eine meisterhaften Stoff der mit Fleischbrocken und deftigen Saucen wunderbar umgehen kann, ohne dabei zu viel anstrengenden Platz einzunehmen.

BLACK OX (LERGEMÜLLER-PFALZ) CABERNET SAUVIGNON, DORNFELDER & TEMPRANILLO AUS EIGENEM ANBAU..... € 59,00
Ja, auch sowas kann aus der Pfalz kommen... Klassische Feiertagsflasche (geht auch perfekt als Deko-Element mit nach Hause) kommt mit einer umwerfenden komplexen Symbiose daher: Wilde Kirsche, Schoki und grüne Paprika halten einen anmutenden Nachhall. Weingenuss in der 15. Generation, seit 1538!

MANO NEGRA (PHILIPP KUHN-PFALZ) BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON € 59,00
Anfang der Neunziger das Weingut der Eltern übernommen, erlebt Philipp Kuhn seitdem, was es heißt Garanten hochqualitativer Weine herzustellen und hierfür auch die Beachtung zu erhalten. Angenehm frische Cuvée, die dank des Blaufränkischen Rebensaftes einen kräuterwürzigen Räucherduft verbreitet. Gepaart mit fast schon marmeladigen Beerendaromen kommt hier was Großes in der Flasche an den Tisch, was wirklich Spaß macht und hängen bleibt.

ADAMS KALIBER 48 (ADAMS-RHEINHESSEN) SPÄTBURGUNDER € 76,00
Für Freunde und wahre Fans des Spätburgunders kommt hier pure Terroirs Trinkfreude vom Ingelheimer Sonnenhang. Zärtliche Fruchtsüße und knochentrockenes Gebälk stützen diese Geschmacksgerüst. Simone Adam bewegt die Maische nur von Hand, somit bleibt dem Wein jeglicher Pumpenvorgang erspart.

CROZES HERMITAGE LES JALETS (P. JABOULET-RHONE) SYRAH € 49,00
100 prozentiger Syrah aus großartigem Hause. Rote und schwarze Früchte spielen mit würzigen Aromen. Am besten dekantieren lassen bei der Vorspeise und zum Hauptgang schön trinken.

PÈPPOLI CHIANTI (ANTINORI-TENUTA PÈPPOLI) € 52,00
Seit 1985 erstmalig auf dem Markt kommt hier trinkfertiger Sangiovese auf den Tisch, bei dem die Aromen eigentlich alle auf dem Höhepunkt angekommen sind. Freizügig im Duft, elegante Säure, sehr gute Trinkbarkeit – manchmal muss man sich eben keinen Kopf machen müssen. Einfach bestellen und das Leben genießen.

LA GROLETTA AMARONE (CORTE GIARA-VENETIEN) AUS CORINA VERONESE UND RONDINELLA € 59,00
Ein Amarone ist eigentlich immer ein Aushängeschild für die gesamte Önologie Italiens. Das besondere ist der Herstellungsprozess eines Amarone aus dem Valpolicella, da hierfür die Trauben vor dem Pressen erst 3-4 Monate an der Luft getrocknet werden. Knackige Frucht im Glas mit Pfeffer und Tabakaromen sind das Ergebnis eines Weines, welcher zuvor 15 Monate im Holzfass lagert, um anschließend nochmals für 6 Monate in der Flasche ruhen darf. Samtig seidiger Abgang, wünscht man sich ja manchmal des Öfteren im Leben.

MONTESSU ISOLA DEI NURAGHI (AGRICOLA PUNICA-SARDINIEN) CARIGNANO, CABERNET, MERLOT, SYRAH € 49,00
Für Liebhaber sardischer Weine kommt hier die perfekte Cuvée. Gang durch den Beerengarten und geröstete Gewürznoten lassen Sardinien im Kopf und den Alltag draußen.

PLANETA MAROCCOLI (PLANETA-SIZILIEN) SYRAH € 66,00
Kraftvoll und dicht kommt hier das Weingut aus Sizilien in der Flasche daher. Höchste Auszeichnungen und der Beweis, dass die Syrah Reben auf Sizilien ganz hervorragende Weine erbringen können. 14 Monate in kleinen Holzfässern gelagert, wobei ein Drittel immer neue Fässer sind.

QUARTER VITIS ROSSO IGT (FIRRIATO-SIZILIEN) NERO D'ÁVOLA € 49,00
Und nochmals das lebendige Temperament Siziliens in der Flasche. Aus 4 autochthonen Rebsorten und 10 Monaten im Fass kommen Blaubeere mit würziger Schokolade um die Ecke und lassen an der mediterranen Wärme teilhaben. Unter Autochthon versteht man in der Weinsprache all jene Rebsorten, welche dort wachsen wo ebenfalls ihr Ursprung ist. Sozusagen eine geschmackliche DNA eines Anbaugesbietes, versehen mit den Geschmäckern vom Wandel der Zeit und Bodenbeschaffenheit.

VARIETALES MATURANA (BARON DE LEY-RIOJA) MATURANA..... € 48,00
Ein Vertreter des neuen Weinstils im Anbaugebiet. Die Maturana de Finca alegria ist eine wiederentdeckte Traube, welche zugleich eine Anpflanzungsinitiative in La Rioja ausgelöst hat. Tiefes Purpur und eingemachtes Obst kommen daher mit mineralischer Note und Anklang von Minze. Ein Wein, gekommen um zu bleiben – ausgeprägter Nachgeschmack.

PINTIA DO (VEGA SICILIA-TORO) TORO, TEMPRANILLO € 95,00
Besondere Momente schreien nach besonderen Flaschen im Leben! Westlich der Ribera de Duero kommt hier der Tempranillo aus den legendären Bodegas Vega Sicilia. Beeindruckende Geschmacksmomente, samtige Textur und runde Tanine erwecken den Toro-Charakter.

VIÑAS DEL VERO „GRAN VOS“ RESERVA DO (VIÑAS DEL VERO-SOMONTANO DO) CABERNET SAUVIGNON, MERLOT € 55,00
Zu Recht das Aushängeschild des Weingutes! Purer süffiger Trinkspaß mit beeindruckender Geschmacksvielfalt. Eine vitale und strukturierte Säure sowie samtige Tannine bleiben in Erinnerung.

LANGeweile im Mund? KOMMT VORBEI IN DER RUDEREI.