

## 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.

LANDERER KAISERSTUHL VOM LÖSS  
WEISSBURGUNDER (JOHANNES  
LANDERER-BADEN)..... € 8,50 / € 32,00  
Die vulkanischen Lagen am Kaiserstuhl in der wärmsten  
Region Deutschlands, schaffen eine feine nuancierte Süße mit  
eingebundener Mineralität. Knackig frisches Kernobstnoten mit  
feiner Kräuternote machen Spaß.

0,2l / 0,75l

### FLASCHENWEISE SPASS!

MAIKAMMER KAPELLENBERG WEISSBURGUNDER  
(WEINGUT FAUBEL – MAIKAMMER)..... € 48,00  
„Tradition zu bewahren, bedeutet nicht ohne Innovation  
auskommen zu müssen“, lautet der Leitsatz von Gerd Faubel  
dessen Familienbetrieb eine Weintradition bis ins  
17. Jahrhundert aufweisen kann. Wunderbarer Burgunder  
von der südlichen Weinstraße, geprägt von Kalk-, Löss- und  
Lehmböden, erzeugt auf der Zunge Anklänge von Litschi,  
Mirabelle und Zitrusfrüchten. Top Stoff für eine Top Zeit!

PAULINE GRAUBURGUNDER QBA „RÉSERVE“  
(MARKUS PFAFFMANN-PFALZ) ..... € 65,00  
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 ..... € 8,00 / € 31,00  
Wunderbarer Konzeptwein mit einer feinen Mineralität,  
strahlende Leuchtkraft, Äpfel, Birnen und einen Hauch  
Haselnuss lassen den Alltag vergessen.

0,2l / 0,75l

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) ..... € 54,00  
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!

NACHTS SIND BURGUNDER GRAU (PFAFFMANN-  
PFALZ) GRAUBURGUNDER..... € 8,00 / € 31,00  
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.

0,2l / 0,75l

GRÜNER VELTLINER BERG VOGELSANG  
(BRÜNDLMAYER-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)..... € 59,00  
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) ..... € 39,00  
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.

0,2l / 0,75l

VIÑA ESMERALDA  
(TORRES-CATALUNYA)..... € 8,50 / € 32,00  
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.

## Ruderei Loves RoséLovers

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.

WHISPERING ANGEL ROSÉ..... € 75,00  
(CAVE D'ESCLANS-PROVENCE)  
Den letzten Ibiza Urlaub im Hinterkopf kommt hier eine  
wunderbare Cuveé aus der Provence von Weltruf ins Glas.  
Frisch fruchtiger Duft nach roten Beeren, leichte Zitrusnoten  
kommen am Gaumen mit ausgewogener Mineralität vollends  
zur Geltung. Grenache, Vermentino, Cinsault und Syrah sind  
die Rebsorten, die beim ersten Schluck einen die Engel flüstern  
hören lassen.

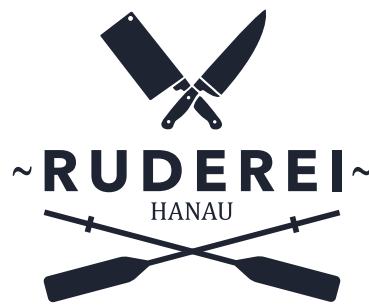
0,2l / 0,75l

DR. KOEHLER „DOKTORSPIELE“  
(KOEHLER-RHEINHESSEN) ..... € 8,00 / € 31,00  
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.

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:

**TAITTINGER RÉSERVE**..... 0,375L € 45,00  
Eine kleine Flasche Mini Champagner, großer Genuss ganz unkompliziert. Wunderbarer Start in den Abend zu zweit.

**VILARNAU CAVA BRUT ROSÉ** 0,75L € 32,00  
**ALKOHOLFREI (PENEDÉS)** ..... € 32,00  
Für uns nach vielen Verkostigungen 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.

**MILLE BOLLE EXTRA DRY (VENETIEN)** .... 0,1L / 0,75L € 5,50 / € 30,00  
Klassischer Spumante aus der Kategorie extra trocken. Dieser Prosecco animiert sowohl als Aperitif, aber auch als eleganter Essensbegleiter.

**LOUIS ROEDERER PREMIER BRUT** ..... 0,75L € 99,00  
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.

**BILLECART SALMON BRUT ROSÉ**..... 0,75L € 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 Granat 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.**

**PRIMITIVO FANTINI (FARNESE-APULIEN) PRIMITIVO** ..... 0,2L / 0,75L € 8,00 / € 31,00  
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

**BERONIA CRIANZA (BERONIA-RIOJA) TEMPRANILLO** ..... 0,2L / 0,75L € 8,50 / € 32,00  
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.

**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.

**MONTESU 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.

**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 CORVINA VERONESE UND RONDINELLA**... € 69,00  
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.

**QUATER VITIS ROSSO IGT (FIRRIATO-SIZILIEN) NERO DÁVOLA** ..... € 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 Anbaugebietes, 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.

**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 beindruckender Geschmacksvielfalt. Eine vitale und strukturierte Säure sowie samtige Tannine bleiben in Erinnerung.

**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.

**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.

LANGeweile im Mund?  
KOMMT VORBEI  
IN DER **RUDEREI.**