

offene **Weiß-** und **Rotweine** (0,25 l)
(alles echte Schoppen!)

aus Franken:

(alle Frankenweine vom Weingut Reinhold Sauer aus Escherndorf)

Hausschoppen - 2017er **Müller-Thurgau** trocken 3,90 €
von der Lage Escherndorfer Fürstenberg 0,1 l = 2,20 €
würzige Noten von Mirabelle und Muskatblüte

2018er **Bacchus Kabinett** halbtrocken 4,30 €
von der Lage Nordheimer Vögelein 0,1 l = 2,40 €
feinherber Geschmack mit leichten Grapefruitnoten

2018er **Silvaner Kabinett** trocken 4,60 €
von der Top-Lage Escherndorfer Lump 0,1 l = 2,60 €
mit Stachelbeer- und Heuaromen, spritzige Säure

2016er **Riesling Kabinett** trocken 4,50 €
von der Top-Lage Escherndorfer Lump 0,1 l = 2,60 €
perfektes Säurespiel mit Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten

2016er **Domina** halbtrocken 5,20 €
von der Lage Escherndorfer Berg 0,1 l = 2,90 €
Brombeeraroma, leicht pfeffrig, milde und sanfte Tannine

2016er **Spätburgunder** trocken 5,50 €
von der Lage Nordheimer Vögelein 0,1 l = 3,10 €
Geschmack von dunkler Kirsche mit einer feinen,
leicht hopfigen Würze

2017er **Rotling** halbtrocken 4,70, €
Rotling aus Müller-Thurgau und Domina. Fruchtig 0,1 l = 2,70 €
und lecker mit erfrischende Aromen von Himbeeren und Erdbeeren

aus Italien:

2018er Lavis **Merlot** trocken 5,20 €
von der Cantina Sociale Lavis, Trentino 0,1 l = 2,90 €
fruchtig und mild mit Aromen von Schwarzkirschen und Kräutern



Weinkultur

„Weinschmecker“-Karte

auf dieser Seite präsentieren wir Ihnen aktuelle Angebote, Neueinkäufe oder Weine, die anlässlich eines Degustationsmenüs kredenzt wurden – zum probieren, liebhaben & reinschmecken!



Weißweine

2017er Scheurebe vom Muschelkalk trocken vom Weingut Otmar Zang, Sommerach, Franken

Fränkische Spitzen-Scheurebe mit feiner Säure und tollem Bukett von Johannisbeere und feiner Minze
0,1 l = 3,30 € ❖ 0,25 l = 5,90 € ❖ 0,75 l = 16,80 €

2017er Sauvignon Blanc Spätlese trocken von Reinhold Sauer, Escherndorf, Franken

Erinnert an einen saftigen Loire-Sauvignon: feine Aromen von Kiwi und Stachelbeere, dezente Säure und frisch im Mund. Dabei kann er seine Herkunft nicht verleugnen: Man schmeckt den Fränkischen Muschelkalk wie bei einem guten Silvaner!
0,1 l = 3,40 € ❖ 0,25 l = 6,20 € ❖ 0,75 l = 17,90 €

2017er Alter Satz trocken

vom Weingut Otmar Zang, Sommerach, Franken

die Lage Rimbacher Landsknecht ist der älteste Weinberg in Franken, gepflanzt 1835! Eine seltene Vielfalt von 35 alten, wurzelechten Rebsorten. Viele davon sind heute nicht mehr bestimmbar. Bekannt sind: Roter, grüner und gelber Silvaner, Riesling, weißer und roter Traminer, roter und weißer Gutedel, gelber Muskateller, Aligote, Elbling, Heurnisch und Blauburgunder. Sehr komplex und mineralisch, eine Rarität!
0,1 l = 4,70 € ❖ 0,25 l = 9,50 € ❖ 0,75 l = 27,50 €

Rotweine

2016er Coste di Moro, Montepulciano d' Abruzzo von der Olearia Orsogna, Abruzzen, Italien

Kräftiger, rubinroter und süffiger Bio-Montepulciano (Demeter-Qualität) mit etwas Restsüße. Im Geschmack fruchtig, vor allem Brombeere und Vanille. Würziger Duft nach Kräutern, feine sanfte Tannine, angenehm am Gaumen und ein langer Nachhall.
0,1 l = 3,40 € ❖ 0,25 l = 6,20 € ❖ 0,75 l = 17,90 €

2018er Annika- „die leichte Süße“ (10,4 % Alkoholgehalt) von Reinhold Sauer, Escherndorf, Franken

Roter Süßwein aus der Domina Traube mit toller Farbe und herrlichem Brombeeraroma. Mit 60 g/l Restzucker zwar süß, wegen der feinen Säure aber trotzdem erfrischend. Schluck für Schluck genossen passt Anika zu Desserts und Käse (auch zum Ziegenfrischkäse)
0,05 l = 2,20 € ❖ 0,1 l = 3,50 € ❖ 0,75 l = 18,90 €

Weißweine in der 0,75 l Flasche

aus Franken:

2017er Escherndorfer Lump -Bocksbeutel- 18,90 €

Riesling Spätlese trocken von Reinhold Sauer, Escherndorf
aus vollreifen Trauben, mineralisch mit feinrassigem
Pfirsich- und Apfelduft sowie fruchtiger Säure

2016er Escherndorfer Lump -Bocksbeutel- 18,90 €

Silvaner Spätlese trocken von Reinhold Sauer, Escherndorf
konzentrierter und vollmundiger Silvaner
mit feinem Birnen-, Holunder und Kräuterbouquet

2018er Sommeracher Katzenkopf -Bocksbeutel- 19,90 €

Weißburgunder Kabinett vom Winzerkeller Sommerach
Frischer, lebendiger Duft von weißen Blüten, Melone und Birne,
etwas Mandel und Zitrus. Saftig, fülliger Körper mit
cremigem Schmelz und langem Nachhall.

aus Italien:

2018er **Lugana** von der Azienda Agricola Frezza 25,00 €

In unmittelbarer Nähe zum Gardasee liegen die Weingärten der
Familie Frezza. Sie keltern aus der Rebsorte Trebbiano einen der
besten Lugana-Weine. Duft von weißen Blüten, Mandeln und Zitronen,
am Gaumen schmeckt man Mandarine, Kräuter und Haselnuss.

aus Frankreich (Burgund):

2018er **Chablis Premier Cru** von Emile Durand 29,90 €

Wein aus der Chardonnay-Traube. Auf den kreidehaltigen Böden
des Chablis gedeihen feinfruchtige Weine mit lebendiger Säure.
Erfrischend mit Aromen von Aprikose und Limette.

Fränkische Rotweine in der 0,75 l Flasche

2015er „Marie“ von Reinhold Sauer, Escherndorf 17,50 €

im großen Holzfass gereifte **Domina** trocken
feine Anklänge von Kirschen und Brombeere,
mild und samtig mit leichten Röstaromen

2016er **Schwarzriesling** trocken 18,50 €

Familiengewächs vom Winzerkeller Sommerach
In der Nase duftet dieser elegante Rotwein nach Herzkirsche und
Vanille. Auf der Zunge versteckt dieser Schwarzriesling seine
Verwandtschaft zur Burgunderfamilie in keinsten Weise

Rotweine in der 0,75 l Flasche

aus Italien:

2017er Primitivo Terre de Chieti „Ruminat“ 25,00 €

Erzeuger: Olearia Orsogna, Abruzzan

Die Bioweine „Ruminat“ von Orsogna werden nach den Richtlinien von Demeter angebaut. Mit seiner warmen, würzigen und fast wuchtigen Art weist der Wein noch eine leichte RestsüÙe auf und schmeckt nach Beerenfrüchten, Backpflaumen, Dörrobst und etwas Schokolade.

2015er Valtenesi Gropello 26,00 €

von der Azienda Agricola Pietta, Valtenesi, Lombardei

Der Wein verkörpert das Mikroklima der Region Valtenesi am Gardasee und wird aus Gropello Rebstöcken erzeugt, welche nur im Valtenesi angebaut werden. Er hat eine milde Säure und einen Geschmack von Waldfrüchten, Gewürzen und leichte Pfeffernoten.

2013er Cabernet Franc, Vigna Petrusa, Friaul 28,00 €

Dieser Cabernet Franc wird sie überzeugen: Fruchtiger und samtiger Geschmack mit dem Duft von Kräutern und Aromen von Wald- und Brombeeren, angenehm weich und mollig im Abgang.

2015er Refosco dal Punduncolo Rosso 34,00 €

von Ronco Servero, Friaul

Nach dem Pressen reift der Wein 2 Jahre lang in 20 Hektoliter fassenden slawonischen Eichenfässern. Er wird im abnehmenden Mond von August/September unfiltriert abgefüllt. Intensives Bouquet mit einem Hauch von Veilchen und Hagebutten, eine deutliche Mineralität, begleitet von einem Hauch von Unterholz und nassen Blättern.

aus Österreich:

2015er „Joe“ Blauer Zweigelt Reserve 26,00 €

vom Winzerhof Josef Dockner, Kremstal

Der Zweigelt von der Lage Göttweiger Berg stammt aus einer sehr reifen Traubenselektion und wurde im großen Eichenfass ausgebaut. In der Nase schwarzes Beerenkonfit, reife Zwetschgen und feine Kräuter. Am Gaumen etwas Nougat, saftige Kirschen, dezente FruchtsüÙe und wenig Schokolade

aus Frankreich:

2014er Chateau Charmail 36,00 €

Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Bordeaux

Purpurfarben mit lila und violetten Reflexen. Komplexes Bouquet, zeigt viele schwarze Beeren und auch eine schöne Tiefe. Im Gaumen mit sehr guter Balance, feine Tannine und Pfeffernoten. Geschmeidig im Mund mit guter Säure im raffiniertem, großzügigem Abgang.

aus Argentinien:

2016er Malbec Estate von der Bodega Colomé, Salta 29,00 €

Die Trauben für diesen Malbec stammen von sehr alten Rebstöcken, die zwischen 1700 und 3100 m Höhe angebaut werden! Aromen von Kirschen, Brombeeren, weißem Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen gut strukturiert, elegant, kräftig, reif und samtig mit perfekt eingebundenen Tanninen.

Weine zum Dessert & aus unserer Schatzkammer!

2015er „Wiqem“ (0,375 l)

vom Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken

Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée (Silvaner, Riesling, Weißburgunder) im Sauternes-Stil, analog dem großen Château d'Yquem.

Der Wiqem reift ein halbes Jahr im Holzfass und hat eine perfekte Harmonie in Fülle und Geschmack. Vollmundig mit einer dezenten

cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell, Dörrobst und Honig
0,05 l = 3,90 € ❖ 0,375 l = 26,00 € - 9 % Alkoholgehalt

2010er Riesling Auslese (0,375 l) 19,00 €

von den Vereinigten Hospitien Trier, Mosel

feine Säure und das Aroma von Weinbergpfirsichen ergeben einen leichten und unkomplizierten Wein zum Dessert - 7,5 % Alkoholgehalt

2015er Beerenauslese (0,375 l) 29,50 €

vom Weingut Umathum, Burgenland, Österreich

Cuvée aus Chardonnay, Scheurebe und Welschriesling. Goldgelb in der Farbe, in der Nase tropische Früchte, die an Litschi, Zitrus und Ananas erinnern. Am Gaumen Aromen von reifen Birnen und Quitten, lebendiges Spiel zwischen Süße und Säure - 9,9 % Alkoholgehalt

2011er *After 3* (0,5 l) 26,00 €

Bodegas Los Frailes, Valencia (Spanien)

Roter Bio-Süßwein aus 100% Monastrell. Die Süße ist dosiert und gut eingebunden. Üppige Fruchtaromen von dunklen Beeren, Minze und Schokolade. Langer Abgang. Perfekt zu Mousse au Chocolat oder Kirschen. - 15 % Alkoholgehalt

2009er Sagrantino di Montefalco Passito 0,375 l 42,00 €

von der Azienda Agricola Antonelli, Umbrien, Italien

die Nase schmeckt Brombeeren, Johannisbeeren und Himbeermarmelade. Eine würzige Spur von Zimt öffnet sich zu einem eleganten Geschmack, der zwischen Zucker und einer feinen Tanninstruktur ausgeglichen wird. Ein Meditations-Wein oder wie die Italiener sagen: „Ein Pflaster für die Seele“ - 14 % Alkoholgehalt

Sekt und Prosecco (0,75 l)

Cremant Pinot brut nature 25,00 €

Toller Cremant vom Winzerkeller Sommerach. In der Nase reife Aromen. Im Vordergrund Honig und Quitte, karamellisierte Ananas und Williamsbirnen. Im Geschmack ein Hauch von Brioche.

„Lorenz-Secco“ 18,00 €

(ein spritziger und fruchtiger Fränkischer Rosé-Perlwein)

Frizzante „Valentin“ 18,00 €

(fruchtig-frischer Secco aus Franken)

Prosecco Frassinelli Frizzante 19,50 €