Speisen

VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta, Trüffelbutter[A,F]	7,00 €
Edamame, Meersalz und Sichuan[A]	8,00 €

BLISS SHARING PLATES

Vegetarisch

Belugalinsensalat mit Granatapfel, Parmigiano, gebackene Misoaubergine[A,N,F,L]	14,00 €
Rote Bete und Feta in Kräuteröl, Chili-Pilze, Ofenfenchel, Avocado-Limettencréme[F,F]	14,00 €
Frühlingsrolle mit Räuchertofu, Gemüse und Sprossen, Masaman-Currycréme[A,L,]	14.00 €
Gebackener Blumenkohl-Kartoffelstrudel, Parmesan-Trüffel-Sauce, Kräuteröl[A,F,8]	14,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratener Pulpo, pikante weiße Bohnencréme, Safran-Gemüse[B;]	16,00 €
Ceviche vom Label Rouge Lachs, Kokos-Chili-Marinade, Seealgenkaviar[B]	15,00 €
Wildfang Gambas im Tempura, marinierter Thai-Rotkohlsalat, Wasabicreme [B,A, E]	17,00 €
Schwertfisch-Tranchen, marinierte Teriyaki-Shiitake, Auberginen-Miso-Mouse[A,B,K,L]	24,00 €
Gebratenes Thunfisch Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecreme[A,B,E]	25,00 €
Wildfang Gambas und Jakobsmuscheln, Fregola-Pasta, Trüffelrahm[A,B,F,]	36,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

Fleisch

Französische Entenbrust, cremige Curry-Erdnuss-Linsen, Broccoli[N,H,]	22,00 €
Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamom-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce[A,L]	22,00 €
Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Trüffelhollandaise, Togarashi[,F]	28,00 €
Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce, heißes Sesamöl [A, G]	18,00 €

DESSERTS

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Karamell[A, F]	14,00 €
Mango-Yuzu-Panna Cotta, gerösteste Kokosraspeln und Kokoscreme[F]	12,00 €
Lauwarme französische Crêpe-Torte, Sorbet [AF]	13,00 €
Dessert-Variation[AF]	20,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

BLISS OMAKASE MENU

Amuse Bouche

Gebratenes Thunfisch Tataki, Koriander-Chimichuri, Teriyaki, Selleriecréme [A,B]

Schwertfisch-Tranchen, marinierte Teriyaki-Shiitake, Auberginen-Miso-Mouse[A,B,K,L]

Krosser Duroc-Schweinebauch, Apfel-Kardamon-Chutney, Miso-Yuzu-Sauce[A]

Bliss Sashimi und Nigiri Mix

Sorbet, Crémant

Rinderfilet-Tranchen, Kartoffel-Lauchsalat, Trüffelhollandaise, Togarashi[A,F]

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell[A, F]

Menü 7-Gänge	85,00 €
Menü ohne Schweinebauch und Sashimi und Nigiri	75,00 €

VEGGIE MENU

Amuse Bouche

Belugalinsensalat mit Granatapfel, Parmigiano, gebackene Misoaubergine[A,N]

Gebackener Blumenkohl-Kartoffelstrudel, Parmesan-Trüffel-Sauce, Kräuteröl[A,F,8]

Rote Bete und Feta in Kräuteröl, Chili-Pilze, Ofenfenchel, Avocado-Limettencréme[F]

Vegetarische Nigiri, Seealgen Kaviar

Sorbet, Crémant Rose

Frühlingsrolle mit Räuchertofu, Gemüse und Sprossen, Masaman-Currycréme[A,]

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade, Praline, Orangen-Ingwer-Karamell[A, F]

Menü 7-Gänge	70,00 €
Menü ohne Rote-Bete-Tatar und Nigiri	60,00 €
Begleitende Weine, 4 Gänge	38,00 €
Begleitende Weine, 6 Gänge	48,00 €

Liebe Gäste, wir bieten unsere Menus ausschließlich tischweise an.
Menübestellung bis 20:30 Uhr

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

Bliss Sushi & Sashimi

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder

BLISS SUSHI & SASHIMI

Chef´s Choice Mix

Sushi Maki 6 Stück, Inside Out Roll 6 Stück, Sasha´s Signature Tower 4 Stück, Gambas Tempura 5 Stück[B,A,E] 45,00 €

Maki Rolls, 6 Stück

Tuna[B]	8,00 €
Lachs Label Rouge[B]	8,00 €
Gurke	7,00 €
Avocado-Shiso	7,00 €
Spicy Tuna[B]	8,00 €

Inside Out Rolls, 6 Stück

Avocado Tempura, Wasabicréme[E]	12,00 €
Crispy Duck Roll mit Jalapenos[AE]	15,00 €
California, Gambas, Avocado[B]	12,00 €
Lachs Tempura[BE]	11,00 €
Gambas-Avocado Tempura Roll[EB]	15,00 €

Nigiri, 3 Stück

Label Rouge Salmon[B]	10,00 €
Tuna[B]	11,00 €
Hamachi[B]	11,00 €
Geflämmtes Rinderfilet, Trüffelöl	14,00 €

Sashimi, 3 Stück

Label Rouge Salmon[B]	10,00 €
Tuna[B]	11,00 €
Hamachi[B]	11,00 €

Tuna Tataki mit Wakame, Ingwer und Teriyaki Sauce[A,B] 22,00 €

Japanische Wakame	6,00 €
Frisch geriebener Wasabi	6,00 €
Sushi-Reis	7,00 €

BLISS SIGNATURE TOWERS

Tim’s Signature Tower, Crispy Rice, geflämmte Jakobsmuscheln, Trüffelcreme und Teriyaki[B] 20,00 €

Shayan’s Signature Tower, Crispy Rice, Lachs-Label-Rouge, Chili-Koriander-Créme[A,B] 18,00 €

Sasha’s Signature Tower, Crispy Rice, Beef-Tatar, Parmesan-Trüffelcreme [F] 18,00 €

Eva´s Signatur Tower, Crispy Rice, gebratene Shiitake, Soja-Ingwer-Sauce[A] 15,00 €

Unsere Sushi- & Sashimi-Kreationen bieten wir Ihnen von Dienstag bis Samstag an.

Getränke

APERITIF

Crémant Mediterran (Granatapfel-Rosmarin-Sirup, Crémant)	0,1l	8,50 €
Select Aperitivo Orange		6,50 €
Select Spritz		7,00 €
Aperol Spritz[D]		7,00 €
Hugo[D]		7,00 €
Zingba Sprizz [Zitronengras-Ingwer-Likör, Sekt, Minze][D]		7,00 €
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso[D]	5cl	5,50 €

APERITIF, alkoholfrei

Hugo		
[Grauburgunder Alkoholfrei 0,5%, Holunderblüte, Soda, Limette Minze][D]		7,00 €
Gin and Tonic		
Siegfried Wonderleaf Alkoholfrei, Thomas Henrry Tonic Water		10,00 €
San Bitter Orange		
[San Bitter, Orangensaft, Thomas Henry Tonic Water]		6,50 €
San Bitter Mango		
[San Bitter, Thomas Henry Mango]		6,50 €
Van Nahmen Sparkling Juice Tea		
[Weißer Tee, Tahiti Vanille-Quitte Bio]	Flasche	29,00 €
Van Nahmen Sparkling Juice Tea		
[Rose-Darjeeling Rhabarber, Bio]	Flasche	29,00 €
2021er Grauburgunder Alkoholfrei 0,5%	0,1l	4,90 €
Weingut St. Antony | Rheinhessen, Deutschland	0,25 l	11,00 €
	0,5l	20,50€
	Flasche	29,00 €

BIER VOM FASS

Stauder[A]	0,3l	3,50 €
Stauder[A]	0,5l	4,50 €

FLASCHENBIER

Stauder Alkoholfrei [A]	0,33l	3,50 €
Stauder Jabob[A]	0,33l	3,50 €
San Miguel[A]	0,33l	4,00 €
Duckstein[A]	0,5l	4,50 €
Maisel´s Weizen alkoholfrei[A]	0,5l	4,50 €
Maisel´s Weizen[A]	0,5l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schloss Quelle feine Perle, sanfter Genuss (still)	0,25l	3,00 €
Schloss Quelle feine Perle, sanfter Genuss (still)	0,75l	7,50 €
Coca-Cola[1,9], Coca-Cola zero[1,9,11]	0,2l	3,00 €
Fanta[1,2,3], Sprite[2,3]	0,2l	3,00 €
Hausgemachte Maracuja-Chili-Limonade	0,4l	4,70 €
Hausgemachte Rosmarin-Zitronen-Limonade	0,4l	4,70 €
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,4l	4,70 €
Hausgemachte Limetten-Minz-Limonade	0,4l	4,70 €
Van Nahmen Bio Apfelsaft von Streuobstwiesen	0,2l	2,90 €
Van Nahmen Maracujanektar	0,2l	2,90 €
Van Nahmen Rhabarbernektor	0,2l	2,90 €
Van Nahmen Rote Johannisbeere	0,2l	2,90 €
Van Nahmen Apfelquitte	0,2l	2,90 €
Saftschorle	0,2l	2,50 €
Saftschorle	0,4l	4,50 €

LONG DRINKS

Cuba Libre [Havana Club, Coca-Cola[1,9], Limette]	9,00 €
Sir Charles [Earls Grey Infused The Duke Gin, Tonic Water]	9,50 €
Vodka Lemon	9,00 €
Mom Gin Wild Berry	9,00 €
Mom Love Tonic	9,00 €
London No.1 Gin Tonic	9,00 €

Cocktails

Rhubarb Wonder [alkoholfrei]

Siegfried Gin Wonderleaf Alkoholfrei, Rhabarbersaft, Vanille, Tonic 12,00 €

Negroni

Friedrichs Gin, Campari, Noilly Prat Rouge 14,00 €

Litchi Soure

Kwaiten Lychee, Limette, Zucker 12,00 €

Fresh and Spicy

Friedrichs Gin, Mastic Liquer, Limette, Spicy Ginger Minze, Rosa Pfeffer 14,00 €

Pornstar Marini

Absoult Vanilla, Passoa, Vanille, Limette, Maracuja, Cremant 15,00 €

Espresso Martini

Absoult Vodka, Kahlua, Espresso 14,00 €

FILL UP

Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,50 €
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	3,50 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Ultimate Mango	0,2l	3,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50 €

BITTER • LIKÖRE • AQUAVIT

Averna[1]	4cl	5,30 €
Ramazzotti	4cl	5,30 €
Amaro di Angustura	4cl	5,30 €
Jägermeister	4cl	5,30 €
Amaro Montenegro	4cl	5,30 €
Hierbas Tunel secas, dulces	4cl	5,30 €
Licor 43	4cl	5,30 €
Baileys	4cl	5,30 €
Molinari Samucca	4cl	5,30 €
Linie Aquavit	4cl	5,30 €
Limoncello di Capri	4cl	5,30 €

VODKA • GIN • TEQUILA

Absolut Vodka	4cl	5,30 €
Grey Goose	4cl	9,00 €
Tanqueray Gin	4cl	6,30 €
Friedrichs Gin	4cl	5,70 €
London No 1 Gin	4cl	6,50 €
Citrum Gin	4cl	6,70 €
Gin Mare	4cl	6,70 €
Hendrick's Gin	4cl	8,50 €
The Duke	4cl	7,50 €
Monkeys 47	4cl	10,50 €
Tonka Gin	4cl	10,50 €
MOM Gin	4cl	6,00 €
MOM Love Gin	4cl	6,50 €

RUM

Havana Club Añejo 3 Años	4cl	5,50 €
Havana Club Añejo 7 Años	4cl	9,00 €
Bacardi Anejo Black	4cl	7,50 €
Ron Zacapa 23	4cl	12,00 €
Ron Zacapa edtion negra	4cl	14,50 €
Angostura 7 Jahre	4cl	5,00 €
Angostura 1919	4cl	6,00 €

BRANDY • COGNAC

Hennessy V.S.O.P[D]	4cl	13,50 €
Carlos I[D]	4cl	6,00 €
Cardenal Mendoza[D]	4cl	6,50 €
Osborne Veterano[D]	4cl	4,50 €
Gran Duque d'Alba[D]	4cl	7,80 €

OBSTBRÄNDE • GRAPPA

Prinz Alte Waldhimbeere[I,D,F]	4cl	5,50 €
Prinz Alte Williams-Christ-Birne[I,D,F]	4cl	5,50 €
Prinz Alte Haselnuss[L,D,F]	4cl	5,50 €
Ziegler Williams-Birne	4cl	9,00 €
Ziegler Alte Zwetschken	4cl	9,00 €
Zielger Haselnuss	4cl	9,00 €
Zielger Wildkirsche No1.	4cl	16,00€
Calvados[D]	4cl	5,30 €
Segnana Grappa Solera Di Solera[D]	4cl	5,50 €
Grappa Sarpa di Poli[D]	4cl	5,00 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso[9]	3,10 €
Espresso Macchiato[8,9,F]	3,30 €
Doppelter Espresso[9]	6,00 €
Doppelter Espresso Macchiato[8,9,F]	6,50 €
Kaffee[9]	3,30 €
Kaffee, entkoffeiniert	3,30 €
Cappuccino[8,9,F]	3,50 €
Latte Macchiato[8,9,F]	4,10 €
Milchkaffee[8,9,F]	4,50 €
Frische Minze	3,50 €
Frischer Ingwer-Tee mit Orange	3,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich.

TEESORTEN VON CHARITEA

BLACK & GREEN

Green Himalaya[9] 3,10 €
Grüner Darjeeling-Tee aus den weiten Tee-Gärten des Himalaya-Gebirges. Traditionell von Hand gepflückt und reich an sekundären Pflanzenstoffen.

Black Darjeeling[9] 3,10 €
Schwarzer Darjeeling-Tee aus dem Tee-Garten Happy Valley – der ältesten Tee-Plantage Darjeeling. Fruchtig, blumig im Geschmack und mit heller Farbe in der Tasse.

African Earl Grey[9] 3,10 €
Feinster afrikanischer Hochlandtee mit Bernadotte und Limette. Neuauflage eines Klassikers.

FUNCTIONAL

Clean Green 3,10 €
Kräftiger Mate und frischem Zitronengras, Nuancen von Holunderblüte, Brennesel und Zitronenmyrte

Happy Belly[9] 3,10 €
Wohltuende Komposition aus Fenchel, Anis, Kümmel und Kamille. Besonders bekömmlich.

HERBAL

Red Rooibos[9] 3,10 €
Roter Rooibos-Tee der Kooperative Heiveld, Südafrika. Fruchtig, mild im Geschmack und koffeinfrei.

Ginger Lemon[9] 3,10 €
Tee-Mischung mit Ingwer aus Sri Lanka und ägyptischem Zitronengras. Kräftiger Kräutertee, wohltuend frisch.

Wild Fruit[9] 3,10 €
Früchtetee-Mischung mit Hibiskus, Hagebutte, Apfel und Gojibeeren. Eine süß-säuerliche Erfrischung.

1: Mit Farbstoff(en)
2: Mit Konservierungsstoff(en)
3: Mit Antioxidationsmittel
4: Mit Geschmacksverstärker(n)
5: Mit Schwefeloxid
6: Mit Schwärzungsmittel
7: Mit Phosphat
8: Mit Milcheiweiß

10: Chininhaltig
11: Mit Süßungsmitteln
12: Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
13: Gewachst
14: Mit Taurin
15: Mit Nitritpökelsalz

A: Getreideprodukte (glutenhaltig)
B: Fisch
C: Krebstiere
D: Schwefeldioxid und Sulfite
E: Sellerie
F: Milch und Laktose
G: Sesamsamen
H: Nüsse

J: Lupinen
K: Senf
L: Soja
M: Weichtiere
N: Erdnüsse

Weine

SCHAUMWEINE

Crémant de Loire

Rebsorte: Chardonnay, Chenin Blanc	0,1l	6,90 €
Weingut Louis Despas | Loire, Frankreich	Flasche	37,00 €

Ein Crémant voller Finesse: fruchtig aromatisches Bouquet mit zarten Anklängen von Honig und duftiger Brioche, am Gaumen frisch und vollmundig mit gutem Körper und schöner Länge im Finale, sehr rassig mit exzellenter Balance

Crémant de Loire Rosé

Rebsorte: Cabernet Franc	0,1l	7,90 €
Weingut Louis Despas | Loire, Frankreich	Flasche	43,00 €

Ein lebendiger, rassig-frischer Rosé mit duftigen Waldbeeraromen und einem feinen, fülligen Mousseux und zart schmelzend-süßem Finale

Taittinger Champagner

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meusnier	0,1l	14,50 €
Weingut Taittinger | Champagne, Frankreich	Flasche	98,00 €
	Magnum	220,00 €

Manchmal muss es eben einfach Champagner sein. Wir haben den Taittinger Brut Reserve gewählt, weil uns seine Eleganz gefällt, die er seinem einzigartig hohen Chardonnay-Anteil verdankt. Kein Holz, keine starken Hefenoten, dafür feine Bläschen, die nicht aufhören wollen zu prickeln. En santé!

Taittinger Champagner Rosé

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Weingut Taittinger | Champagne, Frankreich	Flasche	109,00 €

Eine intensive, lebendig rosa leuchtende Farbe. Feine Perlung. Anhaltender Schaum. Der in der Nase weite und expressive Champagner wirkt frisch und jung. Im weiteren Geruchsverlauf lassen sich Beerenaromen wahrnehmen. Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Die Aromen erinnern an frische und knackige Beeren.

OFFENE WEISSWEINE

Mainterrasse Hocheimer Riesling trocken VDP. Ortswein[D]	0,1l	5,50 €
Rebsorte: Riesling	0,25l	11,50 €
Weingut Künstler | Rheingau, Deutschland	0,5l	22,00 €
	Flasche	32,00 €

Mit Freunden[D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Weißer Burgunder	0,25l	11,00 €
Weingut Anette Closheim | Nahe, Deutschland	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Savvy[D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Sauvignon Blanc	0,25l	11,00 €
Weingut Anette Closheim | Nahe, Deutschland	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Grauburgunder Vulkanlöss[D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Grauburgunder	0,25l	11,00 €
Weingut Martin Schmidt | Baden, Deutschland	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Lugana DOP[D]	0,1l	5,50 €
Rebsorte: Trebbiano di Lugana	0,25l	11,50 €
Weingut Cà Maiol | Lombardei, Italien	0,5l	22,00 €
	Flasche	32,00 €

Chardonnay »Private Selection«[D]	0,1l	5,50 €
Rebsorte: Chardonnay	0,25l	11,50 €
Weingut Robert Mondavi | Kalifornien, USA	0,5l	22,00 €
	Flasche	32,00 €

ROSÉWEINE

Rosé [D]	0,1l	5,00 €
Rebsorten: Spätburgunder, Portugieser, Merlot	0,25l	11,00 €
Weingut Anette Closheim | Nahe, Deutschland	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Ob solo auf der Terrasse oder als feinfruchtiger Begleiter beim Grillfest-die funkelnd rosa Kombination aus Spätburgunder, Portugieser und Merlot macht Lust auf mehr. Auf der Zunge entfalten sich die Aromen von Kirschen, Rosenblättern und Cassis. Im Nachgeschmack liefern sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien einen spannenden Wettstreit. Die pinke Erfrischung für heiße Sommernachte!

Côte des Roses, Rosé [D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Garnacha, Cinsault, Syrah	0,25l	11,00 €
Weingut Gèrard Bertrand | Norbonne, Frankreich	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Der Languedoc-Rosé steht einem Provance-Rosé in Sachen unbekümmerter Leichtigkeit in nichts nach. Ein angenehmer Duft nach frischen Sommerbeeren und wilden Rosen. Am Gaumen angenehm zart und schlank, passt er zu Salaten, Fisch und Meeresfrüchten.

Lagrein Rosé DOC

Rebsorte: Lagrein

Weingut Terlan | Südtirol, Italien	Flasche	33,00 €

Auf Schotterböden wachsen die Lagrein-Trauben für diesen wunderbar lachsfarbenen Rosé. Sein feines Bouquet erinnert an exotische Früchte. Leichte und frische ist er im Geschmack, präsentiert sich mit einer harmonisch eingebundenen Säure und einem feinherben Abgang.

Lion & Gragon Rosè

Rebsorte: Grenache, Rolle, Mourvèdre

Weingut: Châreau La Roubine | Provence, Frankreich	Flasche	48,00 €

Eine köstliche Rarität, die uns das Cru Classe Château da bereitet. Einer der wenigen Provence Rosés, die kurz im Holzfass reifen, um dann mit roter Beerenfrucht, Zitronengras und leichter Holznote verzaubern. Sehr saftig und lang anhaltend.

OFFENE ROTWEINE

Blason d´Aussières Rouge AOC	0,1l	5,50 €
Rebsorte: Syrah, Grenache, Mouvedre, Carignan	0,25l	11,50 €
Weingut: Domaine d`Aussières | Corbières, Frankreich	0,5 l	22,00 €
	Flasche	32,00 €

Nèprica Primitivo IGT [D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Primitivo	0,25l	11,00 €
Weingut Tormaresca | Apulien, Italien	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Achelo Cortona DOC [D]	0,1l	5,00 €
Rebsorte: Syrah	0,25l	11,00 €
Weingut Antinori-Tenata | Toskana, Italien	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Malbec [D]	0,1l	4,90 €
Rebsorte: Malbec	0,25l	11,00 €
Weingut Kaiken Terrois | Mendoza, Argentinien	0,5l	20,50 €
	Flasche	29,50 €

Carmenére	0,1l	5,50 €
Rebsorte: Carmére, Cabernet Sauvigon	0,25l	11,50 €
Weingut Montes Alpha | Valle Central, Chile	0,5l	22,00 €
	Flasche	32,00 €

WEISSWEIN

Niederberger Heldenstück trocken VDP Gutswein [D]

Rebsorte: Riesling

Weingut Schloss Lieser | Mosel, Deutschland

Flasche 43,00 €

Auch der Niederberger Ortswein ist viel mehr, als sein Name verspricht. Stammen doch alle handselektierten Trauben aus der Toplage Helden. Klar erkennbar ist der einzigartige Lagencharakter in diesem Wein von hoher Dichte und beeindruckender Länge. Ein einzigartiger Riesling zu besonderen Anlässen und kräftigen Speisen.

Wehlener Klosterberg Chardonnay* [D]

Rebsorte: Chardonnay

Weingut Markus Molitor | Mosel, Deutschland

Flasche 48,00 €

Im Bouquet sind neben vielen floralen Noten vor allem weiße Früchte, wie weißer Pfirsich, zu vernehmen. Am Gaumen wirkt der Weißwein unglaublich frisch, im Geschmack diesmal an gelbe Früchte erinnert, üppige Fruchtnoten und eine elegante, nicht aufdringliche Salzigkeit. Dazu ein toller, langer Abgang.

Wehlener Klosterberg Pinot Blanc* [D]

Rebsorte: Pinot Blanc

Weingut Markus Molitor | Mosel, Deutschland

Flasche 38,00 €

Der Pinot Blanc Wehlener Klosterberg öffnet sich mit einem schiefergeprägten, nahezu feurigen und sehr finessenreichen Bouquet von perfekt reifer und konzentrierter Frucht. Am Gaumen ist er vollmundig und üppig. Ein sehr eleganter Pinot mit reichhaltigem Extrakt und einem langen und kräftigen, aber dennoch elegantem Abgang.

Alte Reben Saar Riesling [D]

Rebsorte: Riesling

Weingut Markus Molitor | Mosel, Deutschland

Flasche 38,00 €

Dieser Riesling bietet ein klares, würziges und intensives Bukett mit rauchigem Schiefer und dezenter Hefearomatik. Am Gaumen rund und saftig, ist dies ein komplexer, eleganter, leicht herber Riesling mit enormer Kraft und Fülle.

VV Riesling Qualitätswein VDP. Gutswein [D]

Rebsorte: Riesling

Weingut Van Volxem | Saar, Deutschland

Flasche 30,00 €

Die Visitenkarte des Top-Weingutes an der Saarschleife vereint aromatische Pfirsichfrucht, leichte süße, Struktur und leichte Mineralik zusammen. Wem Weingut und Saar noch unbekannt sind, der sollte diese über diesen Riesling mit hohem Trinkfluss auf jeden Fall kennenlernen. Als Speisebegleiter ein guter Allrounder. Geht auch solo gut.

Charta Riesling [D]

Rebsorte: Riesling

Weingut Spreitzer | Rheingau, Deutschland

Flasche 35,00 €

Kühle, kläterige Mineralität mit etwas herber Zitrusfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig, animierende Frucht von Apfel, Birne aber auch Waldbeeren und sogar Orange. Fester Körper mit Kraft und Rückgrat; lebendig frisch; substanzreich und druckvoll, langer Abgang.

Riesling Kabinett

Rebsorte: Riesling

Weingut Hamm | Rheingau, Deutschland

Flasche 29,50 €

Ein klassisch leichter Rheingau Riesling Kabinett mit facettenreichem Rieslingaroma und spritzig eleganter Fruchtsüße.

Mainterrasse Hocheimer Riesling trocken VDP. Ortswein [D]

Rebsorte: Riesling

Weingut Künstler | Rheingau, Deutschland

Flasche 29,50 €

Ein sehr eleganter Riesling mit eher dezenter Mineralität, dafür expressiver Duft nach Limetten, grünem Apfel und Minze. Dank seiner saftig-frischen Frucht am Gaumen und einer Spur Salzigkeit passt er nahezu perfekt zu Sashimi & Co.

Mit Freunden [D]

Rebsorte: Weißer Burgunder

Weingut Anette Closheim | Nahe, Deutschland

Flasche 29,50 €

Dieser weiße Burgunder kommt mit zartem Strohgelb und grünlichen Reflexen ins Glas. Die Nase duftet wunderbar feinfruchtig nach Wiesen- und Wildblumen, sonnengereiften Citrusfrüchten, gelben und grünen Äpfeln und frischen Kräutern wie Melisse.

Savvy [D]

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weingut Anette Closheim | Nahe, Deutschland

Flasche 29,50 €

Einfach Sauvignon pur, mit Noten von Cassis, Grapefruit und Holunder. Am Gaumen dann eine schöne Mineralität, die vom Lehm-Lössboden stammen, hinzu grüne Noten von Stachelbeere und Kiwi.

Kerner Spätlese [D]

Rebsorte: Kerner

Weingut Konrad Closheim | Nahe, Deutschland

Flasche 29,50 €

Das sehr einladende, feinwürzige Bukett wird geschmacklich mit einer herrlichen Frische und Eleganz fortgesetzt. Als liebliche Spätlese ausgebaut schmeichelt er wunderbar dem Gaumen.

Karthäuser

Rebsorte: Riesling

Weingut Tesch | Nahe, Deutschland

Flasche 54,00 €

Diese herausragende Weinlage oberhalb von Laubenheim bildet einen nach Südwesten geöffneten Talkessel. In dieser einem Amphitheater ähnlichen Szenerie wird die Wärme in verwitterten roten Sandsteinboden gut aufgenommen und gespeichert. Daher präsentiert sich die Weintrauben hier immer mit Reifevorsprung und sorgen für ruhige, kraftvolle, würzig-fruchtige Rieslinge von straffer Struktur mit zurückhaltender Säure.

Krone

Rebsorte: Riesling

Weingut Tesch| Nahe, Deutschland

Flasche 54,00 €

Der steile Südhang ist geprägt durch eine Vielfalt an leichten und groben Böden aus Lösslehm und Sandsteinverwitterung, die dem Riesling einen sehr komplexen Charakter verleiht. Auch sind die Reben hier dem Westwind stärker ausgeprägt, was zu stärkerer nächtlicher Auskühlung der Trauben führt. Diese starken Temperaturschwankungen verhelfen dem Wein wiederrum zu einem kernigen Temperament aus ausgeprägter Zitrusaromatik.

Scheurebe trocken [D]

Rebsorte: Scheurebe

Weingut Hoffmann | Rheinhessen, Deutschland

Flasche 32,00 €

Diese Scheurebe zeigt ein betontes Bukett mit Aromen von Cassis, Grapefruit, Pfirsich und reifer Birne. In Duft und Geschmack einem Sauvignon Blanc ähnlich, jedoch etwas dezenter und daher vielfältig kombinierbar.

„URMEER“ Appenheimer trocken [D]

Rebsorte: Weißer Burgunder, Chardonnay

Weingut Hoffmann | Rheinhessen, Deutschland

Flasche 39,00 €

Die Trauben für diese beschwingte Cuvée stammen vom ältesten Weißburgunder- und Chardonnay Südhang, dem „Appenheimer Eselpfad“. Nach dem ersten Schluck offenbart sich der Wein grazil und dennoch herrlich cremig anmutend mit fruchtig-exotischen Anklängen von Melone und Birne. Durch den Einsatz von Eichenbarriques erhält der Wein seinen letzten Schliff.

Steinberg Chardonnay trocken [D]

Rebsorte: Chardonnay

Weingut Hoffmann | Rheinhessen, Deutschland

Flasche 54,00 €

In der Nase schöne Holznoten, kräutig und würzig im Geschmack. Der Wein hat eine cremige, saftige Struktur, die ihn zu etwas Besonderem macht – kraftvoll, fest und komplex. Am Gaumen monumental, Honig-Vanillenoten, viel mundfülle Schmelz und große Dimension.

Buntsandstein Silvaner QBA, trocken

Rebsorte: Silvaner

Weingut: Bickel-Stumpf | Franken, Deutschland

Flasche 34,00 €

Einen guten Silvaner haben wir lange gesucht und sind schließlich beim VDP. Ortwein von Melanie und Matthias Stumpf fündig geworden. Der verspielt exotisch-fruchtige Weisswein passt einfach top zu unseren Sashimi, Nigiri und anderen leichten Sushi-Spezialitäten.

Twentysix [D]

Rebsorte: Riesling, Silvaner

Weingut Bickel Stumpf | Franken, Deutschland

Flasche 29,50 €

Sehr kühle Erscheinung mit Mineralität und frischer Kernobstfrucht und einem Hauch Rosenduft.

Ein Hauch Mineralität am Gaumen, komplex und lang.

Blanc de Noir

Rebsorte: Spätburgunder

Weingut Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland

Flasche 33,00 €

Der Blanc de Noir zeigt sich hell und klar mit leichten rosa Reflexen. Die Nase offenbart Aromen von Cassis und Blaubeere. Am Gaumen ein saftiger, würziger, mineralischer und eleganter Blanc de Noir mit Druck und einer schönen Balance zwischen Fruchtsüße und Fruchtsäure.

Grauburgunder

Rebsorte: Grauburgunder

Weingut Knipser | Pfalz, Deutschland

Flasche 33,00 €

Intensiver Duft, der an Birne, Melone und Banane erinnert. Ein Wein mit Fülle und Schmelz sowie einer gehaltvollen Frucht und ausgeprägten Burgunderart mit langem Nachhall.

Grauburgunder Vulkanlöss [D]

Rebsorte: Grauburgunder

Weingut Martin Schmidt | Baden, Deutschland

Flasche 29,50 €

Kühle Nase mit Apfelschale, Kräutern und etwas Haselnuss im Hintergrund. Klar und feinsaftig: kraftvoll und dicht, belebend frisch.

Aufkommender mineralischer Druck mit nicht enden wollender Apfelfrucht.

Grüner Veltliner Smaragd [D]

Rebsorte Grüner Veltliner

Weingut Domäne Wachau | Wachau, Österreich

Flasche 33,00 €

Unter aktueller Führung von Roman Horvath und Heinz Frischengruber avancierte die Genossenschaftskellerei zu einem der qualitativ führenden Weingüter der Region. Der frische, aber auch kräftige Veltiner mit dem typischen würzigen „Pfefferl“ zeigt dies deutlich. Ein klarer, eleganter Weißwein mit langem Nachhall.

Lugana Maiolo DOP [D]

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Weingut Cà Maiol | Lombardei, Italien

Flasche 29,50 €

Benannt nach dem Hauptsitz des Weingutes, Casina Maiolo, präsentiert sich dieser Trebbinao di Lugana mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

Molin Lugana DOP [D]

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Weingut Cà Maiol | Lombardei, Italien

Flasche 45,00 €

Der Molin steht an der Spitze der Weisswein-Produktion des Traditionswinzers aus der schönsten Ecke des Gardasees. Nur beste, handverlesene Trauben sorgen für einen Duft nach weißen und gelben Früchten, einer tollen Struktur am Gaumen und einem langen Nachhall.

Pinot Grigio [D]

Rebsorte: Pinot Grigio

Weingut Cantina Andrian | Südtirol, Italien

Flasche 33,00 €

In der Farbe ein wunderschönes helles strohgelb. Im Bukett ist er fruchtig, an reifer Honigmelone erinnernd. Der Gaumen ist weich und voll mit ausgewogenem und langem Abgang.

Anthoinette

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weingut Château Castera | Bordeaux, Frankreich

Flasche 44,00 €

Die Nase enthüllt weißes Steinobst. Es dominiert reifer Pfirsich, der zugleich einen Hauch von Säure verströmt. Auf diese Eindrücke folgen Noten von Williamsbirne und weißen Blumen. Der vollmundige Anklang entfaltet sich am Gaumen köstlich und cremig, gefolgt von einer angenehmen Frische mit sortentypischen Noten von Zitronen und Lindenblüte.

Chablies AOC Vielles [D]

Rebsorte: Chardonnay

Weingut: Domaine Louis Michel Et Fils | Burgund, Frankreich

Flasche 55,00 €

Die über 40 Jahre alten Reben verhelfen diesem Paradebeispiel eines Chablis zu einer beeindruckenden Aromenvielfalt und Tiefe. Der duftige grüne Apfel lässt an den Sommer denken – und an die komplexen Genüsse unserer Asian-Fusion-Küche.

Chablies 1er Cru AOC Montèe de Tonnerre

Rebsorte: Chardonnay

Weingut: Domaine Louis Michel Et Fils | Burgund, Frankreich

Flasche 79,00 €

Das Chablies ist wie das gesamte Burgund von der weißen Rebe Chardonnay geprägt. Aber durch den konsequenten Verzicht auf den Holzfassausbau nimmt es eine Sonderstellung ein. Bei diesem 1er Cru glaubt man dies kaum, kommt der Wein doch ungeheuer cremig und dadurch kräftig strukturiert daher. Ein sanfter Riese, der nicht nur zu Meeresfrüchten und Reisgerichten, sondern auch wunderbar zu Geflügel passt.

Les Caillottes Sancerre Blanc AOC [D]

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weingut: Domaine Reverdy Bernard Et Fils | Loire, Frankreich

Flasche 48,00 €

Mit saftiger Zitrusfrucht, leichter Cassisnote und einem Hauch von Minze verzaubert uns dieser Sancerre immer wieder. Sein aromatisch-frischer Gaumen passt ideal zu unserem Sashimi oder auch zu leichten Vorspeisen.

Chardonnay Reserva [D]

Rebsorte: Chardonnay

Weingut Montes | D.O. Valle Central, Chile

Flasche 29,50 €

Der Montes Chardonnay Reserva besitzt den typisch, fruchtigen Stil dieser Rebsorte, bereichert von einem saftigen Pfirsicharoma. Durch die 6-monatige Lagerung in amerikanischen Eichenfässern erhält der Chardonnay seine ausgewogene, dezente Vanillenote und seine cremigen Nuancen.

Earth Garden [D]

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Weingut Villa Maria | Marlborough, Neuseeland

Flasche 38,00 €

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen. In der Nase kraftvolle Aromen von reifen Johannisbeeren, frisch geschnittenem Gras, sowie saftigen Limetten. Im Geschmack vollmundig, mit fleischiger Frucht am Gaumen, dabei geradlinig mit wunderschöner Länge im Finale.

Chardonnay »Private Selection« [D]

Rebsorte: Chardonnay

Weingut Robert Mondavi | Kalifornien, USA

Flasche 32,00 €

Der Wein aus der Central Coast Region glänzt im Glas hellgold, mit einem grünlichen Schimmer. In der Nase verführerisch exotisch, mit Noten von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, wunderbar ergänzt durch unterschwellige Noten von Vanille und Karamell. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, bemerkenswert ausgewogen und saftig, langanhaltendes Finale. Im Eichenfass ausgebaut.

ROTWEIN

Hand in Hand [D]

Rebsorte: Spätburgunder

Weingut Meyer-Näkel, Klumpp | Baden, Deutschland

Flasche 32,00 €

Meike Näkel (Meyer-Näkel, Ahr) und Markus Klumpp aus dem nordbadischen Bruchsal sind nicht nur privat liiert, sondern sie eint auch die Liebe zum Spätburgunder. Den Platz auf unserer Karte hatte der angenehme Rotwein in dem Moment sicher, als und beim ersten Schluck unser Rinderfielt einfiel. Eine Kombination die sich zu probieren lohn. Genauso passt er aber auch zu vielen anderen Gerichten.

Das Kreuz Qualitätswein trocken [D]

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurents, Cabernet Franc

Weingut: Rings | Pfalz, Deutschland

Flasche 98,00 €

Der Wein ist ein echtes Highlight. Nicht nur für unsere Weinkarte, sondern für die gesamte deutsche Weinszene. Die beiden Rings-Brüder Andreas und Steffan räumen mit ihren (Rot-) Weinen seit Jahren sämtliche Preise ab und dieser tiefgründige Blend ist ihr Paradestück. Unheimlich dicht mit intensiven Aromen und samtigen Tannin. Ein Wein zum Sinnieren und Verbleiben. Auf einen tollen Abend im Bliss!

Cuvèe X

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Weingut Knipser | Pfalz, Deutschland

Flasche 98,00 €

Ins Glas kommt die Knipser Cuvèe X mit dichter rubinroter Farbe und purpurnen Reflexen. Die Nase offenbart ungeahnte Kraft gepaart mit einer herb dunklen Frucht und Vielzahl an würzigen Aromen wie Zigarrenkisten, Kaffee, Tabak und Gewürzen neben vielerlei roten Früchten.

Laumersheimer „Rèserve“

Rebsorte: Saint Laurent

Weingut Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland

Flasche 52,00 €

Kräftig, dennoch unkompliziert und ausdrucksstark präsentiert sich dieser trockene Rotwein im Mund. Er zeichnet sich durch eine opulente Fruchtnote mit vollreifer Kirsche und Pflaume aus. Anklänge von Weihnachtsgewürz sowie Schokolade. Im Finale besitzt der Wein, durch die vorhandene und rebsortentypische Säure, viel Biss. Dieser Rotwein ergänzt sich wunderbar mit kräftigen, würzigen Speisen.

Kirschgarten GG

Rebsorte: Spätburgunder

Weingut Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland

Flasche 98,00 €

Hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, intensive Fruchtnote erinnert an Cassis, Walderdbeere, schwarze Kirschen und Pflaumen. Anklänge von schwarzer Olive sowie Schokolade findet man in einem sehr vielschichtigen Geschmacksbild. Ein wundervoll eingebundener fester Körper verleiht Dichte und Struktur wird dennoch elegant, nahezu verspielt in das Gesamtbild des Weines eingebunden. Im Finale besitzt der Wein einen süßen Kern, aber dennoch Biss.

Luitmar

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Sangiovese, St. Laurent

Weingut Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland

Flasche 69,00 €

Der Luitmar ist ein brillanter Rotwein mit beeindruckender Eleganz und viel Körper und Struktur. Intensive Waldfrüchte-Aromen werden dezenten Holznoten untermalt. Kraftvolle, aber keine grünen Tannine bringen den nötigen Biss und eine lange Lebensdauer.

Nèprica Primitivo IGT [D]

Rebsorte: Primitivo

Weingut Tormaresca | Apulien, Italien

Flasche 29,50 €

Die wohl bekannteste rote Rebsorte Süditaliens, kommt fruchtig, üppig und mit extra weichen Tanninen daher, weswegen sie besonders unkompliziert zu genießen und vielfältig mit kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten zu kombinieren ist.

Torcicoda Primitivo Salento [D]

Rebsorte: Primitivo

Weingut Tormaresca | Apulien, Italien

Flasche 33,00 €

Sortentypisch bezaubert der aus der frühreifen (=primitivo) Traube gewonnene Wein mit Aromen von Zwetschgen, eingelegten Kirschen, herber Schokolade und Vanille. Die 10-monatige Fassreife rundet das charakteristische Geschmackserlebnis ab. Ein moderner Primitivo, der zu vielem, vor allem aber zu Steak & Co. bestens passt.

Bansella Nizza DOCG

Rebsorte: Barbera

Weingut Prunotto | Piemonte, Italien

Flasche 45,00 €

Das kleine Städtchen in direkter Nähe zu Asto (in der Langhe-Region) genießt den Ruf, den Besten Barbera zu kreieren. Davon zeugt zu einem, dass sich seit einigen Jahren mit DOCG-Status schmücken darf, der höchsten Auszeichnung, die das italienische Weingesetz vorsieht. Zum anderen beweist dies dieser herb-fruchtige und zugleich sehr elegante Wein mit Noten von dunkler Kirsche, Schokolade und Veilchen

Achelo Cortona DOC [D]

Rebsorte: Syrah

Weingut Antinori-Tenata | Toskana, Italien

Flasche 29,50 €

Mit dem Achelo hat der Bramasole einen jungen, reinsortigen Syrah zur Seite bekommen. Nach einer dreimonatigen Reifeperiode im Barrique und zwei bis drei Monaten auf der Flasche präsentiert er sich mit einem intensiv-fruchtigen Aroma, einer guten Struktur und einem langen Nachhall.

Villa Antinori Chianti Classico Riserva [D]

Rebsorte: Sangiovese, Merlot

Weingut Marchesi Antinori | Toskana, Italien

Flasche 48,00 €

Mit Einweihung des neuen Chianti Classico Kellers entstand bei Antinori der Wunsch, das historische Label wieder aufleben zu lassen. Das Ergebnis ist dieser einzigartige Chianti Classico, in welchem eine wunderbare Einheit von roten Beerenfrüchten, Eichenholzanklängen und feiner Würze komponiert wurde. Das Flaggschiff der Familie Antinori – Toskana in flüssiger Form.

Bramasole Cortona DOC

Rebsorte: Syrah

Weingut Antinori | Toskana, Italien

Flasche 89,00 €

Die Weinberge des La Braccesca Bramasole liegen um Cortona und sind prädestiniert für den Anbau von Syrah. Dies lässt der aus Syrah vinifizierte Rotwein der Teuta la Braccesca deutlich erkennen. Er betört durch eine intensive Frucht, gepaart mit zarten Vanillenoten, sowie durch seinen kräftigen, wohlstrukturierten Charakter und das herrlich nachhaltige Finale.

Château Castera Cru Bourgeis Medoc AOC [D]

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Weingut Château Castera | Bordeaux, Frankreich

Flasche 39,00 €

Seine feine Balance und verführerische Geschmeidigkeit verdankt er dem hohen Merlot-Anteil. Auf den kalkreichen Böden seiner Heimat entfaltet die Rebe eine besonders weiche und elegante Frucht. Der Cabernet Sauvignon indes sorgt für die gute Struktur und das spürbare Tannin, die den Wein zu einem langen Finale hintragen.

Blason d´Aussières Rouge AOC

Rebsorte: Syrah, Grenache, Mouvedre, Carignan

Weingut: Domaine d`Aussières | Corbières, Frankreich

Flasche 32,00 €

Der angenehm weiche, aber gleichsam rassige Wein aus dem Corbieères, einer Unterregion des südfranzösischen Languedoc zeigt deutlich, dass er die Wärme des Mittelmeeres genossen hat. Eric De Rothschild, aus dem Lafite Zweig der wohl bekanntesten Winzerfamilie verliebte sich 1999 in die ungezähmte Natur, die einem hier begegnet. Und wir verlieben uns in seinen Wein.

Faustino I Gran Reserva DOCa [D]

Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Weingut: Faustino | Rioja, Spanien

Flasche 48,00 €

Ein Rioja der seiner Herkunft treu bleibt. Im Bouquet stark und komplex. Süße und warme Töne mit reifem Obst, Vanilleeinschlägen sowie einem Hauch von Zimt, hellem Tabak und Kakao. Am Gaumen elegant, strukturiert und mit einer guten Säure. Der Abgang ist süß und für einen Gran Reserva aus La Rioja überraschend. Die Mischung aus reifem Obst, Vanille und Rösttönen wiederholt sich.

Portia Crianza [D]

Rebsorte: Tempranillo

Weingut Bodegas Portia | DO Ribera del Duero, Spanien

Flasche 48,00 €

In bis zu 850 m Höhe bewahren die Trauben den prallen jugendlichen Charme, der diesen Crianza auch nach 12 Monaten Fassreife prägt. Sehr saftig, rund und harmonisch mit weichem Tannin und langem Nachhall von süßer Frucht und Gewürzen.

Malbec [D]

Rebsorte: Malbec

Weingut Kaiken Terrois | Mendoza, Argentinien

Flasche 29,50 €

Das Valle de Uco, südwestlich der Stadt Mendoza, gilt als eines der besten Weingebiete Argentiniens. In 600–900 Meter Höhe entfaltet hier der Malbec seine dicht konzentrierte, dunkle Beerenfrucht und leicht blumige Würze. Kleine Anteile Bonarda und Petit Verdot vollenden den „Corte“ mit mineralischer Frische und Struktur.

Catena Malbec

Rebsorte: Malbec

Weingut: Nicolas Cantena | Mendoza, Argentinien

Flasche 43,00 €

“Brombeere” lautet die erste einstimmige Assoziation, als wir den tiefroten, satten Wein probierten. Brombeerfrucht, zu der sich nach und nach Eindrücke roter Kirsche, Tabak, Pfeffer und Kakao gesellen. Ein voller, weicher Wein, der aber nie plump daherkommt und zu den schweren Gerichten unserer Küche harmoniert.

Carmenére

Rebsorte: Carmenére, Cabernet Sauvignon

Weingut: Montes Alpha | Valle Central, Chile

Flasche 32,00 €

In der Nase ist er intensiv, mit angenehmen Noten von reifen schwarzen und roten Früchten, wie Brombeeren, Feigen und getrockneten Pflaumen. Gewürze, die an Muskatnuss und schwarzen Pfeffer erinnern, ruhen auf einem Hintergrund mit einem Hauch von Tabak und Leder. Im Mund ist er ausgewogen und geschmeidig. Seine Tannine sind weich und verleihen dem Wein süße Empfindungen, die den Weg zu einem verlängerten und sehr eleganten Abgang öffnen.

Merlot [D]

Rebsorte: Merlot, Carmenère

Weingut Montes | Valle Central, Chile

Flasche 39,00 €

Nach 12-monatiger Reife in französischem Barrique wird dem Merlot ein kleiner Teil landestypische Carmenère-Traube hinzugegeben. Das Ergebnis: ein konzentrierter kräftiger Wein mit fruchtigen Aromen von Kirsche, dunkler Schokolade, etwas Tabak, samtweichem Tannin und einem nicht enden wollenden Finale.

Montes Folly

Rebsorte: Syrah

Weingut Montes | Apalta Valley Vineyard, Chile

Flasche 155,00 €

Herausragendes Beispiel für chilenische Weinbaukunst. Der Wein hat eine tiefe, rubinrote Farbe. In der Nase ist der Wein intensive und elegant. Noten von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Toastaromen kommen voll zur Geltung. Hinzu kommen Nuancen von Schokolade.

Cabernet Sauvignon Aged in Bourbon Barrels [D]

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Weingut Robert Mondavi| Kalifornien, USA

Flasche 36,00 €

In der Nase intensive Aromen von reifen Brombeeren, Schwarzkirschen, Beeren-Crumble, braunem Zucker und Milchschokolade, unterlegt mit leicht rauchigen Kaffee- und Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, kraftvoll und vielschichtig mit präsentem, doch sanft gereiften Tanninen, dichte Aromen von dunkeln Beeren, Vanille, Karamell, Nougat und Mokka.

1: Mit Farbstoff(en)	10: Chininhaltig	A: Getreideprodukte (glutenhaltig)	J: Lupinen
2: Mit Konservierungsstoff(en)	11: Mit Süßungsmitteln	B: Fisch	K: Senf
3: Mit Antioxidationsmittel	12: Enthält eine Phenylalaninquelle	C: Krebstiere	L: Soja
4: Mit Geschmacksverstärker(n)	(bei Süßungsmittel Aspartam)	D: Schwefeldioxid und Sulfite	M: Weichtiere
5: Mit Schwefeloxid	13: Gewachst	E: Sellerie	N: Erdnüsse