

OFFENE WEINE (0,2 l)

Wir beziehen unsere Weine vom Weingut Weber in Ettenheim.

Ein Familienbetrieb mit Weingut, Restaurant und Walnussanbau.

Die Weine des Weinguts wachsen alle auf tiefgründigen lehmhaltigen Lößboden am Ettenheimer Kaiserberg.

Weißweine

Müller Thurgau, trocken vom Fass	0,2	6.50
Müller Thurgau, halbtrocken	0,2	7.50
Grauer Burgunder, trocken	0,2	7.90
Weißer Burgunder, trocken	0,2	7.90
Riesling SE, trocken	0,2	8.50
Sauvignon blanc SE, trocken	0,2	9.50
Scheurebe SE, lieblich	0,2	8.50

Rosé

Rosé SE, trocken	0,2	8.50
------------------	-----	------

Rotweine

Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,2	8.50
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2	8.50
Forest Rot, trocken	0,2	9.90

Weinschorle

Weißweinschorle (mit Müller Thurgau)	0,2	4.60
Rotweinschorle (mit Spätburgunder trocken)	0,2	5.50

Sonstige Weine

Gutedel, trocken	0,2	6.90
------------------	-----	------

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Rotweine

Spätburgunder Rotwein SE trocken 28.00

»ANGENHEME FRUCHTIGKEIT«

Der Spätburgunder begeistert durch seine angenehme Fruchtigkeit. Es lassen sich Duftnoten von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen ausmachen. Auch Nuancen von Mandeln sind vorhanden.

Passt zu Schmorgerichten, Coq au vin, Täubchen, Ente, Wildgeflügel, Brotzeit, kräftigeren Fischgerichten und Käse.

Forest Rot 32.00

Entdecke die Tiefe des Schwarzwaldes!

Dunkel und geheimnisvoll fließt der Forest Rot ins Glas. Kraftvoll, pfeffrig, rassig und dicht gepackt von Anfang bis zum Ende! Grüne Paprika, weißer Pfeffer, kräftige dunkle Beeren sind nur eine kleine Auswahl an Aromen dieses Rotwein-Cuvées. Es folgen Extrakt, kraftvolles, Tannin und langer intensiver nachhallender Geschmack. Passt zu Schwarzwälder Schinken, gegrilltem Fleisch, Carpaccio und milden Käsesorten.

Cuvée Noir PREMIUM Barrique trocken 34.00

Das Bukett ist voll dunklen, süß-herben Noten. Aromen von Schwarzkirsche, Dörrpflaume, Sanddorn und gut verpackte Tannine präsentieren sich. Ein wundervolles Spiel zwischen Unbeschwertheit und Ernsthaftigkeit, das kaum enden will: ein echtes Geschmackserlebnis. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

Spätburgunder Rotwein PREMIUM Barrique trocken 39.00

Geschliffen klare Kirschfrucht in der Nase, feine Gewürznoten mit Bachminze im Obertonbereich nebst Herenschokolade und Sandelholz. Entgegen badischer Opulenz, ist er am Gaumen straff, mit leuchtendem Säurenerve, frischem Trinkzug und jugendlichem Holz. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Weißweine

Weißer Burgunder SE trocken	26.00
------------------------------------	-------

»GESELLIGER TYP«

Animierender Blütenduft, ein Aromenstrauß von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten, Anklänge an Nüsse und Feuerstein, erfrischende Säure – so einfach ist das Rezept für den perfekten Feierabend- und Partywein. Passt zu Spargelgerichten, hellem Fleisch und Fisch.

Riesling SE trocken	26.00
----------------------------	-------

Grüne Äpfel, Zitruszesten, grüne Aprikosen und Pfirsichblüten in der Nase. Geradlinig und klar im Antrunk, mit definierter Frucht und kühler Mineralik. Saftig, mit klarem Säurezug und guter Länge, hält der Gaumen mehr, als die Nase verspricht. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Austern, Jakobsmuscheln, asiatischen Gerichten und Geflügel.

Grauer Burgunder SE trocken	28.00
------------------------------------	-------

»GAUMEN-PARAGLIDING«

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, der einfach alles in sich vereint, was Liebhaber der Rebsorte anmacht, und allen anderen trotzdem ein Lächeln auf die Lippen zaubert: Kraftvoll, aber nicht schwerfällig, harmonisch, aber nicht langweilig. Eine fast schon salzige, überraschende Mineralität macht aus diesem höchst angenehmen Wein einen echten Hinschmecker. Passt zu deftigeren Gerichten wie Eintöpfen und zu kräftigem Vesper.

Sauvignon blanc SE trocken	31.00
-----------------------------------	-------

»NOCH WÜNSCHE?«

Ein wahrhaftes Aromenfest aus Ananas, Brennnessel, Efeu und Feuerstein! Seine vielschichtige, dichte, kraftvolle, geradlinige und intensive Art lässt am Gaumen ein echtes Geschmacksfeuerwerk entstehen. Passt zu Salaten, Gemüsegerichten, Fisch, Muscheln, Krustentieren und frischem Ziegenkäse.

Chardonnay PREMIUM Barrique trocken	44.00
--	-------

»MIT HERZBLUT«

Herrlich hellgelb schimmernder Premiumwein, der perfekt ausbalanciert ist und von Artischocken, Kräutern und Limetten duftet. Gut geschliffener Weißwein, der über viel Frucht und feine Säure verfügt. Hier steckt viel Emotion drin. Passt zu hellen Fleischgerichten, Terrinen und würzigem Käse.

Grauer Burgunder PREMIUM trocken	44.00
---	-------

Williams Christbirne, Schichtnougat und feine Holzwürze nebst Vanille, Herbstlaub und Heublumen. Jugendlich am Gaumen, mit klarem Säurenerv und gutem Holzeinsatz. Stabil mit geradlinigem Zug und kerniger Statur, oszilliert er zwischen Kraft und Finesse. Passt zu Pasta, Meeresfrüchten, reifem Weichkäse und Rind.

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Weißweine (lieblich)

Scheurebe SE lieblich	27.00
------------------------------	-------

»DIE BELIEBTE«

Die Scheurebe zeichnet sich durch ihr betontes Sortenbukett und ihre harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße aus. Sie betört gerne unseren Gaumen und die Nase, etwa mit Pfirsicharomen, mit Rosenduft oder dem Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Ein Tropfen für die gesellige Runde. Passt zu asiatischer Küche oder Apfeldesserts.

Gewürztraminer PREMIUM süß	34.00
-----------------------------------	-------

Zeigt sich in der Nase umwerfend präsent, nach weißem Rosenblatt und sanftem Muskat, im zweiten Anriechen nach reifer Banane und sattem Pfirsich, im Nachhall nach Käserinde. Breitet sich am Gaumen weit aus, mit klarer gelber Frucht, ausgewogen, ein sehr satter Schluck Wein, lange.

Passt zu Gänseleber, Terrinen und würzigem Käse.

Rosé

Spätburgunder Rosé SE trocken	27.00
--------------------------------------	-------

Hibiskus und Malven in der Nase, mit Bachminze in der Kopfnote, alles unterlegt von Roten Johannisbeeren und Sauerklee. Glockenklar im Antrunk, mit saftiger Frucht, fokussiert und schlank, mit feinem Extrakt und erquickender Säure. Passt zu Gegrilltem, Pasta, hellem Geflügel, Krustentieren, Langusten, zu Knoblauch oder Pizza, Rosé passt fast immer!

WEINBESCHREIBUNG / OFFENE WEINE

Müller-Thurgau

»UNKOMPLIZIERT«

Eignet sich super für gemütliche Stunden oder eine fröhliche Runde – unkompliziert und unbeschwert. Der Müller-Thurgau verwöhnt geschmacklich mit viel Schmelz. Passt zu leichten Sommergerichten.

Grauer Burgunder

»DER ALLROUNDER«

Er überzeugt mit einem vollen Bukett und intensiven Duftaromen der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birnen, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen. Der Allrounder – saftig, fruchtig, lecker. Passt zu deftigeren Gerichten wie Eintöpfen, Gerichte mit Linsen, Vesper und Schweinefleisch.

Weißer Burgunder

»ZART UND WEICH«

Der Weißburgunder riecht im Bukett sehr zart und weich. Teilweise lässt er ein nussiges Aroma erkennen. Aber auch fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und Quitte sind zu erschmecken. Passt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und leichten Nudelgerichten.

Gutedel

»FRISCH UND FILIGRAN«

In der Farbe ein strahlendes helles Gelb. Im Geschmack frisch und filigran mit einer milden Säure. Ein hervorragender Speisenbegleiter zum Vesper oder zu Spargel.

Spätburgunder Rotwein, trocken

»TROCKENES MULTITALENT«

Der Spätburgunder Rotwein trocken betört mit seinen samtigen und fruchtigen Aromen und passt zu allen Gelegenheiten. Im Glas schimmert der rote, aromatische Tropfen und versprüht seinen Charme – ein Multitalent! Passt zu Schmorgerichten, Coq au vin, Täubchen, Ente, Wildgeflügel, Brotzeit, kräftigeren Fischgerichten und Camembert.

DIE QUALITÄTSBEZEICHNUNGEN DES WEINGUTES WEBER

Rotweine

1 Liter

Leichte, frische und unkomplizierte Weine für gemütliche Stunden.

SELEKTION »SE«

Weine für so ziemlich jede Gelegenheit. Schönes Säure-Süße-Frucht-Spiel.

PREMIUM

Unsere besten Weine mit langer Lagerfähigkeit. Für besondere Momente und Genießer.