



## Vins Blanc

### Alsace

		Euro
<b>2011 Riesling Alsace AOP - Willy Geiselbrecht</b> Hellgelb schimmernde Farbe, fruchtig, frisches Bukett, erinnert an Zitrusfrüchte und grünem Apfel	0,75l	26,50
<b>2012 Gewürztraminer Alsace AOP - Willy Geiselbrecht</b> Blumig, aromatischer fülliger Wein	0,75l	26,50

### Bourgogne

<b>2013 Chardonnay - Louis Latour</b> Trocken, elegant und delikat mit Bukett und Honigmelone	0,75l	22,50
<b>2013 Macon Prissé AOP - Domaine de La Feuillarde</b> Kristallklarer Ausdruck der Chardonnaytraube. Grüner Apfel Geschmack mit erfrischender Säure getragen, leicht mineralisch.	0,75l	26,50
<b>2011 Chablis 1er Cru AOP - "Mont de Millieu"</b> <b>Etienne Boileau</b> Niedriger Ertrag im Weinberg, hoher Extrakt im Glas	0,75l	36,00

### Bordeaux

<b>2008 Sauternes AOP – Château Garonnelles</b> Gepresste, am Rebstock rosinierte Trauben Ergeben einen Wein von intensiver, weißgoldener Farbe mit grünen Reflexen	0,75l	46,50
<b>2012 Entre deux Mers AOP Château Tour de Mirambeau –</b> Trocken, intensives Fruchtbukett, Frisch, lebendig, aromatisch	0,75l	22,50
<b>2012 Côtes de Bergerac AOP Château Tourmentine-moelleux Bio</b> Süßer Wein aus dem Südwest. Aromen von heller kandierter Frucht	0,75l	19,50

## Loire

<b>2013 Muscadet sur Lie AOP - Château Haute Carizière</b> Frisch, Leicht, hell in der Farbe mit dezenter zitrischer Frucht	<b>0,75l</b>	<b>20,50</b>
<b>2013 Sancerre AOP - „Les Chailloux“, Domaine Fouassier</b> Die Sauvignon blanc Traube hat die Fähigkeit die Bodenvielfalt im Glas Schmeckbar zu machen.	<b>0,75l</b>	<b>34,50</b>
<b>2013 Pouilly Fumé AOP - „Cuvee Jules“, Domaine Fouassier</b> Vibrierende, Sauvignon blanc typische, exotische Frucht	<b>0,75l</b>	<b>34,50</b>

## Offene Weine

### Blanc

		<b>Euro</b>
<b>2013 Chardonnay Languedoc IGP - Domaine de Mairan</b> Voller Weichheit, exotischer – würziger Geschmack	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>2013 Entre-Deux-Mers AOP, Château Terte de Mont Saint – Pey</b> Sauvignon aus Bordeaux! Weißgoldene Farbe, schöne Balance von Frucht und Frische	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>2013 Muscadet AOP - Domaine du Vieux Chai</b> Stringent und gradlinig, mineralisch und schlank	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>2013 Riesling Alsace AOP - Willy Geiselbrecht</b> Intensive gelbe Aromen, mittlere Körper, Riesling typische Komplexität	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>

### Rouge

<b>2012 Merlot les Hauts de Senaux IGP D'OC</b> <b>Cave de LÓrmanrine</b> Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen, reife Tannine, leichte Süßholzaromen	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>2013 Cabernet Sauvignon, IGP D'OC- Château du Grand Caumont</b> Roter Cassis, grüne Paprika, weißer Pfeffer, Kein Hokzfaß Ausbau	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>2011 Premières Côtes de Bordeaux AOP</b> <b>Château Labatut - Bouchard</b> 40% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 20% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot Ungemein dichter und fleischiger Bordeaux. Reife Tanninstruktur	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>
<b>2013 Côtes du Rhone AOP - Domaine Roger Perrin</b> 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault. Elegant kraftvoller Rotwein Mittleren Körpers, strahlendes Granatrot, saftig erfrischend	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>



## Rosé

<b>2013 Cabernet Sauvignon – Ardeche IGP, Cave de Lablachere</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
Trocken, Fruchtig herb, gradlinig		
<b>2013 Gascogne IGP, Domaine du Tariquet -</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
Fruchtig, 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Tannat. Wilde Himbeeren. Rote Blüten		

## Cidre

<b>Apfelcidre Kerisac – Breton</b>	<b>0,2l</b>
Frischer trockener Apfelgeschmack, 4,5 Vol %	

## Vins Rosé

		<b>Euro</b>
<b>2013 Bordeaux AOP, Château Tertre de Mont Saint – Pey</b>	<b>0,75l</b>	<b>18,50</b>
Leicht, Merlot und Cabernet Sauvignon, reife dunkelrote Früchte		
<b>2013 Côtes de Provence AOP</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,50</b>
<b>Château du Cengle vieilles vignes</b>		
Trocken, Syrah und Grenache. Aromen von kleinen Aprikosen, pinker Grapefruit und Limone. Sehr heller glänzender Rosé		
<b>2013 Sancerre AOP - Étourneau - Domaine Fouassier</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,50</b>
Fruchtig, Pinot Noir. Duftet nach Himbeeren, Erdbeeren und schwarzer Kirsche		

## Vins Rouges Bordeaux

<b>2012 Bordeaux AOP Château Joinin</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,50</b>
90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Feminin – eleganter Bordeaux. Kühler Charakter		
<b>2010 Médoc AOP Château Sipian</b>	<b>0,75l</b>	<b>29,50</b>
Sehr traditionelles Geschmacksbild eines klassischen Bordeaux		
<b>2009 Moulis – en - Médoc AOP Château Anthonic Cru Bourgeois Superieur</b>	<b>0,75l</b>	<b>34,50</b>
Aristokratisches Gewächs. Hoher Merlotanteil typischer Medoc – Style. Viel Cassis		
<b>2008 Saint – Estephe AOP Château Domeyne</b>	<b>0,75l</b>	<b>42,50</b>
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Trockener Bordeaux Stil der alten Schule und genau der fühlen sich das Winzerpaar Lurton verpflichtet.		
<b>2009 Margaux AOP Château La Tour de Bessan</b>	<b>0,75l</b>	<b>56,50</b>
Feinwürziger Auftakt, Sandelholz, an weißen Cassis und Kirsche erinnernde Frucht. Trockenes aber nicht holziges Finale.		

<b>2008 Saint – Emilion Grand Cru AOP Château Pindefleurs</b>	<b>0,75l</b>	<b>49,50</b>
Durchschnittliches Alter der Reben beträgt 35 Jahre. Der Wein wird 12 Monate in neuen französischen Eichenholz Barrique ausgebaut		
<b>2008 Pesac – Leognan AOP Château Lamothe – Bouscaut</b>	<b>0,75l</b>	<b>54,50</b>
Aus dem südlichen Medoc. Röstaromen : Kaffee, Kakao, Vanille. Leicht im Abgang		
<b>2011 Saint- Emilion Grand Cru AOP Château Pipeau</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,50</b>
Im Glas präsentiert sich der Wein sehr konzentriert und dicht. Pflaume, Schwarzkirsche und Zedernholz in der Nase.		
<b>2009 Lalande de Pomerol AOP Château la Mission</b>	<b>0,75l</b>	<b>39,50</b>
Weiche Tannine die von einem festen Körper getragen werden. Schwarze Johannisbeere, Pflaume und Kirschen prägen den Geschmack		

## Bourgogne

Rebsorte Pinot Noir

<b>2009 Bourgogne AOP, Maison Pigneret</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,50</b>
In der Nase rauchig und dunkel. Tannine sind schon zu guten Teilen abgeschmolzen, aber immer noch hat der Wein viel Kraft und Druck		
<b>2006 Côtes de Nuits Villages AOP – Domaine Allain Guyard</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,50</b>
Südlich von Dijon. Kirscharomen, Leder, Unterholz, sehr komplexer Wein der sich im Glas entwickelt. Festes Tannin und luftiges Finale		
<b>2007 Gevrey- Chambertin AOP – Domaine Allain Guyard</b>	<b>0,75l</b>	<b>54,50</b>
Robinrotes Gewand. Im Mund harmonisch und elegant. Animierende Fruchtsäure.		

## Loire

<b>2009 Sancerre rouge AOP</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,50</b>
<b>L'Étourneau – Domaine Fouassier</b>		
Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Weich, saftig und elegant. Ausdrucksstarke Nase die an Waldbeerekonfitüre, Vanille und Tabak erinnert.		

## Beaujolais

Rebsorte Gamay

<b>2013 Beaujolais Villages AOP</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,50</b>
<b>Cuvee Nature Didier Desvignes</b>		
Naturwein! Unfiltriert und ohne Schwefel abgefüllter Beaujolais.		
<b>2013 Fleurie AOP</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,50</b>
<b>Domaine du Calvaire de Roche – Grés</b>		
Der auf Granitböden wachsende Fleurie besticht durch Samtigkeit, Eleganz und sein blumig – fruchtiges Aroma, das an Iris, Veilchen, getrocknete Rosen, Pfirsich und rote Früchte erinnert.		

## Côtes du Rhone

		Euro
<b>2013 Vaucluse IGP</b>		<b>0,75l 19,50</b>
<b>Domaine Roger Perrin</b>		
Syrah, Grenache, Cinsault. Kräftig, würzig, dichte dunkle Beerigkeit.		
<b>Côtes du Rhone AOP</b>		<b>0,75l 25,50</b>
<b>Etienne Guigal</b>		
Trocken, brombeerrot, kräftig, intensives Fruchtbukett mit großem Sektrum.		
<b>2011 Châteauneuf du Pape AOP</b>		<b>0,75l 45,50</b>
<b>Domaine Roger Perrin</b>		
Seine verführerischen milden und warmen Aromen entströmen sofort den Weingläsern. Im Mund sehr voluminous, frischer Tabak und Gewürze kommen hinzu.		

## Languedoc

<b>2012 Syrah IGP Pays d'OC</b>		<b>0,75l 19,50</b>
<b>Château de Pennautier</b>		
Mittlere Farbintensität, leicht auf der Zunge. Trinkiges Syrahvergnügen.		
<b>2011 Fitou AOP</b>		<b>0,75l 22,50</b>
<b>Mas La Borde</b>		
Dunkle kaminrote Farbe. Elegant und Karftvoll. In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Leder und Gewürzen, die sich im Mund fortsetzen.		
<b>2012 Corbiers AOP</b>		<b>0,75l 22,50</b>
<b>Château du grand Caumont Cuvee Spéciale</b>		
Syrah, Grenache, Carignan. Saftig volle Aromen von reifen Früchten. Geschmeidig.		
<b>2011 Cabardés AOP</b>	<b>Château de Caunettes</b>	<b>0,75l 24,50</b>
Bordeaux trifft Süd – Rhone. 18 Monate Barriquefaß Ausbau. Intensive dunkle reife Frucht, pfeffrig. Wildes Tannin. Kraftvoll Maskulin.		
<b>2008 Minervois la Livinière AOP</b>		<b>0,75l 29,50</b>
<b>Domaine de la Borie Blanche</b>		
Auf schwarzen Schieferböden wachsen die Trauben für diesen eleganten kraftvollen Wein. Schwarze Früchte, ein bisschen Süßholz und Veilchenaroma. Die feurige Frucht wird von einer rassigen Frische begleitet, die die reifen Aromen beflügelt.		