



Eine Weinkartenempfehlung  
von Sommelier Benno Wurster

## Schaumwein

Deutschland

### Hausmarke

#### Sekt trocken

Schloss Schwansee

Glas 0.1l 3,30 € Fl. 0.75l 21,90 €

Belebend für Geist und Seele, erleben Sie hier unsere Sekt-Hausmarke. Im Duft erkennen wir ein üppiges und intensives Bukett an gelbe Früchte erinnernd. Im Mund wirkt er schmeichelnd, weich und wunderbar zugänglich. Auch ein Weineinsteiger wird davon begeistert sein... Ein Sekt ist immer nur so gut wie sein Wein. Deshalb werden hierfür nur hochwertige Grundweine für dieses Verfahren ausgewählt. Er ist eine Komposition aus spritzigen und fruchtigen Grundweinen. Kühle Erfrischung und fruchtiger Geschmack sind genau das Richtige für den Moment zwischendurch, davor und danach. Ein perfekter Begleiter nicht nur an heißen Tagen...

Frankreich

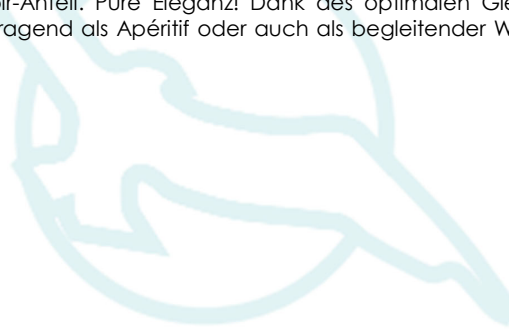
### Champagne

#### Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Yellow Label)

Veuve Clicquot

Fl. 0.375l 39,00 € Fl. 0.75l 59,00 €

Der Champagner Ponsardin brut ist der wohl bekannteste Champagner aus dem Hause Veuve Clicquot Ponsardin. Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay vereinen sich in eine Cuvée, die den Charakter der Weinberge der Champagne zu Ausdruck bringt. Ausgewogen und mit feinem und lebhaftem Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. Pure Eleganz! Dank des optimalen Gleichgewichts zwischen Finesse und Kraft eignet sich der Brut hervorragend als Apéritif oder auch als begleitender Wein zu Meeresfrüchten und Fisch.





Eine Weinkartenempfehlung  
von Sommelier Benno Wurster

## Flaschen Weißweine

Deutschland

### Baden

#### Auggener Schäf Gutedel trocken

Winzer-genossenschaft Auggen

Fl. 0.75l 19,50 €

Der Gutedel, der in der Schweiz und in Frankreich „Chasselas“ genannt wird. Es ist die meist angebaute Rebsorte der Schweiz und des Markgräflerlandes. Er ist ein leichter, frischer Wein mit Goldschimmer. In der Nase zeigen sich Aromen von Orange und Zitronenmelisse mit einer feinen Andeutung von Mandeln. Ein leichter, süffiger, frischer, fruchtbetonter und anregender Weißwein, der überwiegend trocken ausgebaut wird.

### Franken

#### Gutswein Müller-Thurgau trocken

Weingut Klaus Höfling

Fl. 0.75l 24,00 €

Das Weingut Höfling unter der Leitung des Qualitätsenthusiasten und jungen Winzers Klaus Höfling glänzt durch typische und hochwertige Frankenweine. Hier hat er einen wunderschönen Müller-Thurgau vinifiziert aus vollreifen, hellgelben und gesunden Beeren. Übrigens, wussten Sie, dass der Müller-Thurgau, so sagte man, eine Kreuzung der Rebsorten Riesling und Silvaner benannt nach Prof. Dr. Müller aus dem schweizerischen Kanton Thurgau ist? Nein, heute weiss man, dass es eine Kreuzung zwischen Gutedel (Madeleine Royale) und Riesling ist. Dieses Exemplar fasziniert durch ein angenehmes duftiges Bukett und eine vitale Struktur. Trocken ausgebaut ist er ein wunderbarer „Einstiegswein“, zugänglich, weich und bekömmlich. Er eignet sich hervorragend als „Vesperwein“ und zu Vorspeisen, kalten Platten, Fisch und hellem Fleisch oder einfach als leichter und lebendiger Trinkwein, insbesondere in der wärmeren Jahreszeit...

### Pfalz

#### Dürkheimer Feuerberg Gewürztraminer Kabinett lieblich

Fl. 0.75l 29,00 €

Dieser Gewürztraminer bestätigt sich als ein Wein von hoher Individualität. Von intensiv leuchtender strohgelber Farbe, besticht er mit komplexen Aromen von Rosen, Gewürznelken und Litschi. Seine aromatisch-würzige Art ist elegant, wuchtig und lebhaft. Wir empfehlen diesen Wein einige Zeit auf der Flasche zu lagern (6-12 Monate nach der Füllung), damit er seine Aromen voll entwickeln kann. Passt hervorragend zu würzigen Vorspeisen, gebratenem Fisch, Hummer und Krabben bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.



Eine Weinkartenempfehlung  
von Sommelier Benno Wurster

## Flaschen Rotwein

Deutschland

### Baden

#### Gutswein Spätburgunder trocken

Weingut Bercher-Schmidt

Fl. 0.75l 26,50 €

Spätburgunder, eine Rebsorte, welche nicht glänzt und verführt durch "plakative" Eigenschaften, sondern immer durch Finesse und Eleganz. Gerne wird der Spätburgunder mit dem Diamant unter den Rotweinen verglichen, nicht auffällig, aber wenn man den Geschmack dafür entwickelt hat, dann ist man ihm verfallen. Hier erleben Sie einen eleganten Spätburgunder mit Kraft, Fülle und Konzentration. Geschmeidig und nachhaltig am Gaumen mit einer dichten und weichen Gerbstoffstruktur. Ideal zu Lamm und jungem Wild. Vinifikation: Sofort nach der Handlese (vollreife und gesunde Beeren) werden die Trauben über dem Gärbehälter entrappt. Nach 18 Tagen klassischer Maischegärung mit geringem Druck abgepresst. Ausbau im großen Holzfass, Barrique undahltank... Spätburgunder, Pinot Noir, Pinot Nero die Rebsorte bekannt für elegante und feingliedrige Weine, hier aus dem wärmsten Klima Deutschlands, dem Kaiserstuhl!

### Pfalz

#### Dornfelder halbtrocken

Vier Jahreszeiten Winzer

Fl. 0.75l 25,00 €

Dieser Dornfelder verführt durch ein glänzendes Kirschrot in der Farbe und einen ausgeprägten Duft nach Kirschsafft, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade. Am Gaumen widerspiegelt er das Bukett, gepaart mit einer schmeichelnden Restsüße, welche diesen Wein zu einem hervorragenden Einsteiger-Wein macht. Übrigens, der Dornfelder wurde gezüchtet im Jahre 1955 aus der Kreuzung von Helfensteiner und Herold und ist bekannt durch seine dunkle Farbe und seinen anschiemgsamen und zugängigen Charakter. Genießen Sie den Wein jung, zu Schmorgerichten, zu Grilladen oder einfach als Vesper-Wein.

### Ungarn

### Szekszárd

#### Szekszardi Bikaver

Liszt Winery

Fl. 0.75l 21,00 €

Dieser ungarische Cuvée, der auch über die ungarischen Grenzen hinaus bekannt ist, verkörpert eine Komposition, die aus verschiedenen Rotweinsorten besteht. Der Szekszárder Stierblut enthält, den Traditionen nach, zu großen Teilen hiesige Sorten, wie den Kadarka und den Blaufränkischen. Diesen über einen großen Körper verfügenden, schön strukturierten Wein, der außer dem Kadarka und Blaufränkischen auch die Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon enthält, reift mehr als ein Jahr lang in Holzfässern. Die einzelnen Sorten wurden getrennt ausgebaut, um dann in einer Cuvée vereint zu werden.

## Flaschen Roséwein

Österreich

### Kremstal

#### Rosé vom Zweigelt

Weingut der Stadt Krems

Fl. 0.75l 27,00 €

Der Rosé vom blauen Zweigelt präsentiert sich lachsfarben. Das Aroma erinnert an Weichselkirschen, Pflaumen und Wassermelone. Am Gaumen erfrischend und lebendig mit zartem Abgang.



Eine Weinkartenempfehlung  
von Sommelier Benno Wurster

## Dessertwein

### Ungarn

#### Tokaji-Hegyalja

##### Tokaji Aszu 5 Putt

Château Derezla

Fl. 0,5l 36,00 €

Die ungarischen Süßweine aus dem Anbaugebiet Tokaj sind legendär und waren die ersten Weine, die bewusst aus edelfaulen Trauben bereitet wurden, lange bevor dies in Frankreich und Deutschland gemacht wurde. Das Klima in den Tojaker Bergen (Verlängerung der Karpaten) ist ideal, um den Botrytis-Pilz auf den Trauben entstehen zu lassen. Dieser Edelschimmel bewirkt einen ganz spezifischen Prozess der Überreife. Die Traubenschale wird porös, das Wasser der Trauben verdunstet und der Saft konzentriert sich, der Zuckergehalt steigt und übertrifft den Säuregehalt um einiges. Das Ergebnis sind die Aszú-Beeren, welche nach einem komplizierten Verarbeitungsverfahren mit Grundwein nicht befallener Trauben vermischt werden. Tokaji-Aszú Weine werden nach der Anzahl von Puttonyos (25kg-Behälter) edelfauler Trauben bestimmt, die pro 136l-Eichenholzfass vergoren werden. Je mehr Puttonyos der süßen Trauben ins Fass kommen, desto mehr Restsüße behält später der Wein. Ein 5 Puttonyos ist von der Süße her mit einer Beerenauslese vergleichbar. Die Aszú-Weine müssen mindestens zwei Jahre im Fass und ein Jahr in der Flasche reifen, bevor sie auf den Markt kommen. Ein wunderschönes blasses Goldgelb. In der Nase zunächst eine enorme Frische, dann Vanille und Aprikose. Am Gaumen überraschend glatt mit Pfirsich- und Orangenschale. Dieser Süßwein verbindet den traditionellen Geschmack der ungarischen Aszu-Weine mit Fruchtigkeit und Frische. Extrem ausgewogen dank der bemerkenswert glatten Säure. Sie genießen diese Köstlichkeit am besten bei 10-12° zu Blauschimmelkäse und nicht zu süßen Desserts oder einfach ohne Begleitung. Auszeichnungen: 2005er: 93 Punkte Wine Spectator.

