

## Weinkarte

---

### Grundsätzliches über Biowein

Konventionellen Weinbau, der auf flächendeckendem Einsatz von Pestiziden basiert, lehnen wir aus Überzeugung ab. Wir führen deshalb keinen einzigen Wein aus »klassisch konventionellem« Anbau.

Kaum jemand scheint zu wissen, dass es »Biowein« bislang nicht gab. Er durfte sich so nicht nennen, weil zwar der Anbau im Weinberg geregelt war, für den Ausbau im Keller aber fehlten verbindliche Richtlinien. Deshalb musste sich biologisch produzierter Wein als »Wein aus biologisch angebauten Trauben« bezeichnen. Erst im März 2012 erließ die EU überraschend eine Durchführungsverordnung EU 203/2012 zur biologischen Kellerwirtschaft, nach der sich Wein, der entsprechend dieser Verordnung produziert wird, erst jetzt offiziell »Biowein« nennen darf.

Die konventionelle Kellerwirtschaft nutzt alle möglichen Zusatzstoffe und physikalische Verfahren, um Wein den »Anforderungen des Marktes geschmacklich anpassen zu können«. Dass das im »Biowein« seit März 2012 durch besagte Durchführungsverordnung EU 203/2012 nicht sehr viel anders ist, finden wir bedenklich. Die neue Verordnung schreibt für Bioweine maximale Schwefeldioxidgehalte vor und verbietet den Zusatz von Sorbinsäure, einem umstrittenen Stabilisator gegen Nachgärungen. Sie erlaubt aber die Auf- und Entsäuerung und lässt aus der langen Liste chemischer Zusätze z. B. Ascorbin- und Zitronensäure als Stabilisatoren ebenso zu, wie Aktivkohle und zahlreiche Zusätze zur Schönung und »sicheren« Verarbeitung wie Reinzuchthefen und Enzyme. Selbst das umstrittene Kupfercitrat zur Bockserbeseitigung ist zugelassen. Was wir vehement ablehnen sind die ebenfalls genehmigten geschmacksverändernden Zusatzstoffe Tannin, Gummi arabicum und Eichenchips. Sogar die Umkehrosmose ist als Verfahren »zur Beerprüfung« im Biowein zugelassen!

Die bisher von großen Abfüllern unverfroren ausgenutzte Grauzone der Kellerwirtschaft im Biowein wird somit durch eine industriefreundliche EU-Verordnung ersetzt, die Bio-Großkellereien und Bio-Abfüllern legal gestattet, aus der konventionellen Weinwirtschaft stammende Verfahren und Zusatzstoffe für preiswert produzierte Bioweine einzusetzen, wie sie in den Regalen von Bioläden und Supermärkten stehen. Die lang ersehnte EU-Verordnung zur Kellerwirtschaft fordert damit jetzt die seriösen Bioverbände wie Bioland, Ecovin, Demeter etc. heraus, weil sie »Bio« im Wein zu merkantiler Makulatur zu machen droht.

Zudem hat sich die Gesetzeslage entscheidend geändert: Nur wer das neue EU-Bio-Logo mit der Nummer seiner Prüfstelle auf dem Etikett führt und alle Begleitpapiere mit der Nummer des Zertifikates und der Bioprüfstelle versieht, darf sich in Zukunft »Bio« nennen. Dagegen laufen immer mehr biologisch zertifizierte Winzer Sturm. Weil das neue »Bio« im Wein keine Garantie für Qualität in ihrem Sinne ist, möchten sie mit dem offiziellen Biowein neuer Definition nichts zu tun haben. Sie sind und bleiben zertifiziert, schreiben dies aber nicht auf ihre Etiketten. So ist ein zweiter Markt für Bioweine entstanden, die sich nicht so nennen dürfen, nur zu oft aber sogar Demeter®-zertifiziert sind und sehr viel hochwertigere Weine produzieren als die meisten Biowinzer, die groß »Bio« auf ihre Flaschen schreiben. Der Biowein befindet sich in dynamischem Wandel und man darf gespannt sein, wie er sich aus dieser unklaren Situation heraus weiterentwickelt. Unsere zertifizierten Bioweine sind garantiert »mehr als nur EU-Bio« und schmecken nicht besser als konventionelle Weine, aber garantiert »anders«.

**Viel Spaß damit!**

## Schaumweine

---

Hier präsentieren wir Ihnen eine kleine aber wohl überlegte Auswahl avantgardistischer Bioweine, die weit mehr sind als »nur Bio«. Sie stammen aus kompromisslos handwerklichem An- und Ausbau, wurden im Keller also wie früher auf ihrer natürlichen Hefe vergoren und durften lange auf selbiger reifen, um schließlich unmanipuliert auf Flasche gefüllt zu werden. Es sind Weine, die exemplarisch für ihre Herkunft stehen und Persönlichkeit und Charakter wagen. Unsere Weine enthalten teilweise Sulfite.

### DER PERFEKTE APERITIF

---

<b>Cava »Funambul Equilibri Natural«</b>	0,10l	5,50 €
Brut Nature D.O.	0,75l	35,00 €
Azul y Garanza		
Navarra, Spanien		

Ein rarer Bio-Cava aus dem Penedes ohne jede Dosage, als »Brut Nature« ohne jeden Zucker, trotzdem ultrafein und fast sahnig weich auf der Zunge. Erfrischend im Trunk, ausbalanciert in allen geschmacklichen Komponenten, dass man sein nicht minder feines und nobles Aroma, das an weiße und gelbe Blüten im Frühling erinnert, kaum wahrnimmt, weil einen das irre Mundgefühl dieses Prachtexemplares so in den Bann schlägt, dass man die Welt um sich herum schlicht und ergreifend vergisst.

<b>Pét Nat</b>	0,75l	36,00 €
Rosé Muschelkalk		
Ökologischer Weinbau Krämer		
Auernhofen, Franken		

Pétillant Naturel, kurz: Pet Nat, französisch für „natürlich sprudelnd“, ist ein spontan vergorener, oft ungefilterter Schaumwein. Der noch gärende Traubenmost wird mit Restzucker in die Flasche gefüllt und verkorkt. Diese Rosé Variante hat eine satte Johannisbeerfarbe. Die Nase dicht, stoffig, leicht hefig, teigig. Am Gaumen fruchtig, mit viel Frische & leicht stumpfer Textur wie von Beerenhaut. Johannisbeere, Zwetschge, Erdbeerbowle.

<b>Champagne »Latitude«</b>		
Blanc de Blancs Extra Brut	0,75l	99,00 €
Larmandier-Bernier		
Champagne, Frankreich		

Biodynamischer Winzerchampagner der Spitzenklasse, als »Extra Brut« unter 6 g/L-Restzucker trocken. So kann man Champagner nur bei kleinen Häusern bzw. bei Winzern erleben. Cassis in der Nase, weiße Blütendüfte und florale Aromen, Früchte und frisches Obst; im Mund harmonisch, cremig, subtil, mit zarten Himbeer- und appetitlichen Zitrusnoten; ungemein frisch und ausgewogen. Ein belebendes Vergnügen zu jeder Tages- und Nachtzeit; ein stilistisch kompromisslos mutiger Champagner für die Seele.

## Weißweine

---

<b>Silvaner</b>	0,10l	3,00 €
Weingut Roth	0,25l	7,00 €
Wiesenbronn, Franken	Flasche 0,75l	20,00 €

Knackig, fruchtig, frisch – ein belebender Essensbegleiter.  
Der jugendliche Klassiker aus dem Hause Roth.  
Im ökologischen Weinbau war Senior Roth einer der absoluten Vorreiter.  
Der Entschluss, ausschließlich ökologisch zu arbeiten, fiel bereits 1974.  
Heute führt seine Tochter Nicole das Weingut mit viel Herzblut  
und so naturnah wie möglich weiter.

<b>Johanniter</b>	0,10l	3,00 €
Weingut Roth	0,25l	7,00 €
Wiesenbronn, Franken	Flasche 0,75l	20,00 €

Exotisch, crisp mit pfeffrigen Noten und frischer Frucht.  
Johanniter ist ein sogenannter »Piwi«, eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte,  
die sich vor allem unter Biowinzern guten Ruf erworben hat,  
weil sie sehr widerstandsfähig gegenüber Mehлтаupilzkrankheiten ist.

<b>Sauvignon Blanc »L'echo«</b>	0,10l	3,60 €
Clos Rousselet	0,25l	8,50 €
Loire, Frankreich	Flasche 0,75l	24,00 €

Sauvignon Blanc, wie er nur von der Loire kommen kann: Frisch, animierend  
saftig und mit viel Trinkfluss. Seriöser Bio-Anbau und die spontane Vergärung  
mit weinbergseigenen Hefen machen den Wein zu diesem echten Glücksfall.

<b>Riesling VDP. Gutswein</b>	0,10l	3,80 €
Weingut Jochen Beurer	0,25l	9,00 €
Württemberg, Deutschland	Flasche 0,75l	25,50 €

Demeter-Zertifizierter Riesling von den württembergischen Steillagen des  
Remstals. Überraschend vielschichtig und würzig, ohne dass die Säure im  
Vordergrund steht. Ein Riesling mit Charakter, der feine Fischgerichte, sowie  
die herbstliche Gemüseküche hervorragend begleitet.

<b>Grüner Veltliner »Neuland«</b>	0,10l	4,00 €
Weingut Herbert Zillinger	0,25l	9,50 €
Weinviertel, Österreich	Flasche 0,75l	27,00 €

Grüner Veltliner von einem der's kann!  
Herbert Zillinger interpretiert Veltliner neu,  
vergärt die Weine spontan und lässt ihnen Zeit zum Reifen.  
Ein Wein ohne banale Frucht, dafür mit viel Würzigkeit und Frische.  
Passt super zu Fisch und zur Vesperplatte. Ein echter Rebell!

## Weißweine

---

<b>»Popcorn« Naturwein-Cuvée</b>	0,10l	5,00 €
Weingut Herbert Zillinger	0,25l	12,00 €
Weinviertel, Österreich	Flasche 0,75l	34,00 €

Der beste Einstieg in die Welt des Naturweins.  
Eine dezent auf der Maische angegorene Weißweincuvée: 70% Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling und ein Hauch Traminer, der Frische und Dichte im Mund verleiht.

<b>Grauer Burgunder »Handwerk« trocken</b>	0,10l	4,00 €
Weingut Jürgen Leiner	0,25l	9,50 €
Pfalz, Deutschland	Flasche 0,75l	27,00 €

Ein demeter-zertifizierter, untypischer Pfälzer. Nackig, doch süffig und geschmeidig. Von spätreifenden Lehm-Löß-Böden, welche für ungewöhnlich straffe, aber auch harmonische Struktur sorgen. Geprägt von präzise konturierter Frucht, komplexer Würze, reintonigem Rebsortencharakter und herzhafter Saftigkeit. Passend von Gemüse bis zu geräuchertem Fisch.

<b>Chardonnay »Handwerk« trocken</b>	Flasche 0,75l	27,00 €
Weingut Jürgen Leiner		
Pfalz, Deutschland		

Mundfüllend saftig und trocken, seidig im Spiel von Säure und herber Phenolik. Nussig und hefig, wie ehrlicher Chardonnay sein soll.  
Sven Leiner macht »Handwerk« schmeckbar.

<b>Sulzfelder Silvaner VDP. Ortswein</b>	Flasche 0,75l	32,00 €
Zehnthof Luckert		
Sulzfeld am Main, Franken		

Klassischer Frankensilvaner, modern interpretiert: Saftig und mundwässernd, dabei nie aufdringlich, sondern immer ein wenig zurückhaltend. Ein echter Franke eben. Passt wegen seiner Unaufdringlichkeit wunderbar zur Herbstküche und leichten Hauptspeisen. Gelebte fränkische Tradition.

## Roséweine

---

<b>»Raiz« Rosé IGP Côtes de Thongue (vegan)</b>	0,10l	3,80 €
Les Chemins de Bassac	0,25l	9,00 €
Languedoc, Frankreich	Flasche 0,75l	25,50 €

Ein so simpler wie ehrlicher Rosé, angenehm weich und mild, erfrischend und so würzig wie duftig, zur Begleitung unserer mediterran inspirierten Gerichte, vom Gemüse bis zu Fisch und Fleisch; ideal auch zu orientalisch gewürzten Kreationen.

<b>»Spring-Break« Rosé</b>	0,10l	4,00 €
Weingut Herbert Zillinger	0,25l	9,50 €
Weinviertel, Österreich	Flasche 0,75l	27,00 €

Mundwässernd frischer Rosé aus der Rebsorte Zweigelt. Duftet nach frischen Erdbeeren, etwas Minze und begleitet gemüselastige Vorspeisen und leichte Hauptgänge wunderbar.

<b>»Chiar´otto« Rosato ADXVII (vegan)</b>	Flasche 0,75l	42,00 €
Villa Calicantus, Daniele Delaini		
Veneto, Italien		

in gebrauchten Barriques spontan vergoren, den fertigen Wein 6 Monate dort gereift und dann unfiltriert und ungeschönt naturtrüb auf Flasche gefüllt. Im Bukett gibt er sich floral und strahlend frisch, vordergründige »Frucht« verweigert er, mit beeriger Würze prahlt er dafür selbstbewußt. Natur-Rosé der Spitzenklasse. Ungewohnt anders als erwartet, aber unkompliziert verständlich und zugänglich, belebend schlank und unbeschwert, und als Speisenbegleiter ist er ein Traum, den man nicht missen möchte. Weil naturtrüb, hat man dem Wein den »Bardolino« verweigert, weil er nicht der vorgeschriebenen Direktpressung entstammt, auch den »Chiaretto«. EU-Weinrecht. Biowinzer Daniele Delaini nennt seine Version frech »Chiar´otto« und versteckt den Jahrgang in römischer Nomenklatur. Irre Qualität von 52 Jahre alten Pergola-Reben auf dem höchsten Moränenhügel über dem Gardasee. Die Höhe machts. Die klassischen Rebsorten des Bardolino, Corvina, Rondinella und Molinara.



# **muskat**

BIORESTAURANTCAFECATERING

## **Rotweine**

---

<b>Rosso Piceno DOC</b>	0,10l	3,00 €
Conte Saladini Pilastrì	0,25l	7,00 €
Marken, Italien	Flasche 0,75l	20,00 €

Ein einfacher Rotwein aus den mittelitalienischen Marken. Sangiovese und Montepulciano die Rebsorten. Leicht, nicht zu intensiv, angenehm milde Gerbstoffe in süffig animierender Struktur. Zu dunklem Getreide, aber auch ideal zur Pasta wie zu Fleisch.

<b>Spätburgunder QbA</b>	0,10l	3,60 €
Weingut Thomas Seeger	0,25l	8,50 €
Baden, Deutschland	Flasche 0,75l	24,00 €

Charmant, zugänglich, saftig und weich!  
Thomas Seegers Spätburgunder gehören in seiner Klasse zu den dichtesten und kompaktesten im deutschen Pinot-Kontext.  
Wer zarte Finesse im Spätburgunder sucht, ist hier fehl am Platz.

<b>»Burgenland« Cuvée</b>	0,10l	3,60 €
Hans & Anita Nittnaus	0,25l	8,50 €
Burgenland, Österreich	Flasche 0,75l	24,00 €

Genauso heitere wie intellektuelle Rotweincuvée (Zweigelt & Blaufränkisch) aus dem Osten Österreichs. Ein universeller Alltagswein, der sowohl für sich getrunken den Abend ausklingen lässt, als auch kräftige Hauptspeisen mit links begleitet.

<b>»Mas Clavel« Côteaux du Languedoc</b>	0,10l	4,00 €
Domaine Estelle & Pierre Clavel	0,25l	9,50 €
Languedoc, Frankreich	Flasche 0,75l	27,00 €

Toller Tischwein aus dem Languedoc! Schmeckt genauso herzhaft süffig wie er riecht, nämlich nach dem französischen Süden: Thymian, Rosmarin, dazu dunkle Beerenaromen und viel Trinkfluss. Begleitet mühelos viele dunkle Fleischgerichte und wärmt dabei die Seele.

<b>Cairanne »La Brunote«</b>	Flasche 0,75l	38,00 €
Domaine Denis Alary		
Südrhône, Frankreich		

Authentische Rebsortencuvée (Grenache, Mourvèdre, Syrah) aus dem Süden Frankreichs. Duftet üppig nach mediterranen Kräutern und ist wie gemacht für ein kräftiges Hauptgericht. Dieser Wein reift in großen Holzfässern, ist dadurch schon jetzt zugänglich und vermittelt seriösen und spannenden Rotweingenuss.

<b>Rosso Piceno Superiore</b> (vegan)	Flasche 0,75l	34,00 €
<b>»Terre di Giobbe« DOC</b>		
Azienda Agricola Fiorano		
Marken, Italien		

Manche Weine sind für den Kopf, der hier ist für die Seele: Mollig warm und mundfüllend kommt er daher, strotzt vor Kraft und Saft und transportiert genau die Qualität, die man von richtig gutem, seriösem, italienischen Alltags – Rotwein erwartet. Rückgrat und Volumen durch Montepulciano- und Sangiovesetrauben.

## Dessertweine

---

<b>Maury Vendange</b> Domaine Poudereux Grenache noir AOC	5,00cl	4,50 €
---	--------	--------

Der perfekte Wein zur Schokolade: Maury (gesprochen Mori) die meist angebaute rote Rebsorte der Welt. Sie wächst in Maury auf schwarzem Schiefer, wo die Traube ihre hohe Reife erlangt. Sie fällt aromatisch so intensiv aus, wie nirgendwo sonst. Dieser Most wird vergoren, bis er noch 40 Gramm Restzucker enthält. Durch die Zugabe von reinem Alkohol wird die Gärung gestoppt und die Süße erhalten, ähnlich dem Portwein, bis er zur Füllung im Fass reift. Eine regionale Spezialität aus biologischem Anbau.

<b>Beerenauslese Sämling 88</b> Weingut Angerhof-Tschida Burgenland, Österreich	5,00cl	6,50 €
---	--------	--------

Ein Wunder der Natur, das gut tut und mit dem Ärger des Alltags versöhnt. Ein edelsüßer Wein, der die Sinne belebt, statt sie zu sedieren, der erfrischt und fröhlich erschauern lässt ob so viel tiefgründig süßen Genusses. Hans Tschidas puristische Stilistik kommt in seiner Scheurebe-Beerenauslese exemplarisch zur Geltung. So animierend kann Süßwein sein.