



Zur Traube

B A D E N

Die Winzergenossenschaft - Bischoffingen

Im Jahre 1924 gründeten 26 Winzer die Winzergenossenschaft in Bischoffingen. Der Weinbau erlebte dadurch eine neue Blüte, die bis heute mit Stolz getragen wird. Fast ausschließlich von Weinbergen umgeben, ist am Kaiserstuhl die Präsenz der Weinkultur hautnah. Naturbelassen und qualitätsorientiert lautet die Betriebsphilosophie in der Winzergenossenschaft Bischoffingen. Gastlichkeit und eine Vielfalt an Weinsorten bestimmt den Charakter der Winzergemeinde.

*

Weißburgunder BB 2007 18,50 €

Gelb mit grünen Reflexen, reines, fruchtbetontes Bukett und eine angenehme Säure. Der Weißer Burgunder (Pinot blanc) ist eine „rassige“ Alternative zum Grauen Burgunder präsentiert ein duftiges, weiniges Aroma mit eleganten bis kräftiger Körper.

Grauburgunder BB 2007 19,50 €

Sehr fruchtig und frisch, apart im Bukett, samtig und ausgewogen. Grauer Burgunder werden die Weine aus der Ruländertraube genannt, wenn sie alternativ zum klassischem Geschmacksbild, früher gelesen, durchgegoren, trocken mit viel Frucht und säurebetont vinifiziert werden.

*

Spätburgunder BB 2007 20,50 €

Dunkles Rubin, kräftiges, pikantes Tannin, wirkt sehr charaktervoll + füllig. samtig, weiche Fruchtaromatik mit anhaltendem, wärmenden Abgang, im Bukett kräftige und würzige, Kirsch sowie dezente Vanillearomen



Zur Traube

B A D E N

Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG

Der Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil wurde 1935 ins Leben gerufen, um den Winzern eine Existenzsicherung mit Zukunftsperspektive zu geben. 66 couragierte Gründer legten damals den Grundstein für den heutigen Betrieb. Heute sind es gut 220 Winzerfamilien, die mit viel Engagement und Motivation hinter ihrem Winzerverein stehen.

*

Spätburgunder 2005 trocken 19,50 €

Der Spätburgunder ist der König der Rotweine. Er zeichnet sich durch eine samtige, elegante und doch vollmundige Art mit feinem Gerbstoff aus. Seine Farbe ist rubin- bis dunkelrot, sein feiner Geruch erinnert an Brombeeren. Er gedeiht besonders in den Vulkanverwitterungsböden Oberrotweils.

*

Pinot Rosé Sekt Käsleberg 2004 extra trocken 32,50 €

Grauer Burgunder Sekt Käsleberg 2006 32,50 €

R H E I N G A U

Weingut Robert Weil

Seit 1868, dem ersten Weinjahrgang des Weingutes Robert Weil, wird der "Kiedricher Gräfenberg" als Spitzenlage besonders herausgestellt. Seit vier Generationen werden auf Weingut Robert Weil Rieslingreben angebaut und bewirtschaftet. Die Rieslingrebe ist untrennbar mit dem Rheingau und seinem Weinbau verbunden, und zählt daher zu den Spitzenweinen Europas.

*

Riesling QbA trocken 2007 32,50 €



Zur Traube

R H E I N H E S S E N

Weingut Paul Rainer Gillot

Seit mehr als 200 Jahren wird in seiner Familie Weinbau betrieben. 1987 wurde in der Lage Oppenheimer Herrengarten ein neues Weingut erbaut. Wir besitzen ca. 13 ha Weinberge in den besten und bekanntesten Lagen von Oppenheim und Dienheim. Dazu zählen Lagen wie: Oppenheimer Sackträger, Herrenberg, Schloss, Herrengarten und Kreuz sowie Dienheimer Tafelstein und Siliusbrunnen.

*

Secco Rosé 2007

18,00 €

Der Secco empfängt Sie mit einem Merlot-typischen Duft nach Beerenfrüchten. Im Vordergrund stehen Erdbeer-, Himbeer- und Johannesbeearomen. Im Mund prickelt die Eleganz von Brommeeren und Sauerkirschen.

W Ü R T T E M B E R G

Genossenschaftskellerei Heilbronn - Erlenbach

Umgeben von einer herrlichen Reblandschaft, rund um die große Weinstadt Heilbronn, erhebt sich die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg e.G. Der Weinbau hat in dieser Region schon eine lange und geschichtsträchtige Tradition und so zählt die Region um die Weinstadt Heilbronn für Wahr zum Herzstück württembergischer Weinkultur.

*

Heilbronner Wartenberg Trollinger 2007

15,90 €

Ein rubinroter (hellrot) Wein welcher mit den Attributen "frisch" und "saftig" beschrieben wird. Trollingerweine benötigen keine langen Lagerzeiten und sind meist innerhalb eines Jahres trinkreif.

Heilbronner Lemberger Heros

20,50 €

Trocken, im Holzfass gereift, von intensiv roter Farbe, kräftig und charaktervoll mit Aromen von Kirschen und Beeren unterstützt von einer schönen Barriquenote.

Familie Kern - Ohrstraße 9-11 - 23769 Fehmarn OT Burg



Zur Traube

N A H E

Weingut Klostermühle - Odernheim

Malerisch im Herzen des Nahetals gelegen, finden Sie dieses Weingut. Schon vor über tausend Jahren bestand die Klostermühle Odernheim als ein Wirtschaftshof des bedeutenden Klosters Disibodenberg. Hildegard von Bingen lebte hier über vierzig Jahre und befasste sich bekanntlich auch mit den Heilkräften von Kräutern und Wein. Das Weingut Klostermühle bewirtschaftet etwa 12 Hektar. Die Weinberge werden umwelt- und naturschonend bewirtschaftet, und es wird versucht die Rebstöcke möglichst alt werden zu lassen, um besonders extraktreiche Weine zu gewinnen. Der Rebbesitz ist vollständig in der Gemeinde Odernheim belegen. Es handelt sich um die besten Lagen der Gemarkung.

*

Riesling feinherb 2007

16,50 €

Feine Säure, zarte Süße. Der Weinberg Odernheimer Kloster Disibodenberg darf als Riesling Grand Cru-Lage gelten. Von Reben, die bis über 80 Jahre alt sind, werden hier auf schiefbrigem Verwitterungsboden edelste Rieslingtrauben geerntet.

Weißburgunder 2007

21,50 €

Elegante Harmonie, charaktervoll mit einer reifen Fruchtnoten, mild in der Säure ausbalanciert

Grauburgunder 2007

23,50 €

Kräftig und ausgeprägt im Geschmack, sehr opulent und kraftvoll, mild in der Säure

*

Spätburgunder Weißherbst 2007

20,50 €

mild und cremig, mit einem Hauch von Erdbeer und Mandel



Zur Traube

FRANKEN

Weingut Zur Schwane

Das Weingut "Zur Schwane" befindet sich im Herzen des fränkischen Reblandes: in Volkach an der Mainschleife. Moderne Oenologie und überlieferte Tradition prägen das Wirken von Eva Pfaff - Düker und Ralph Düker. Idyllisch, zwischen Weinbergen und Wald gelegen, finden sie den Gutshof in Volkach. Klare Linien, heimische Werkstoffe und Eleganz und doch Gemütlichkeit lassen dieses neu erbaute Landgut zu einem architektonischen Glanzlicht werden.

*

Silvaner Kabinett Volkacher Ratsherr 2007

16,50 €

mit einer leicht belebenden Kohlensäure, einem wunderbar erfrischenden „Mouthfeel“ eignet er sich zu zahlreichen Gerichten wie Fisch, hellem Fleisch aber auch zu Spargel, Gemüserisotto oder einer Gemüselasagne mit gerahmter Soße.