

**Öko logischer DiDiVino**  
**Wein handel** Dietmar Cezanne  
 34621 Frielendorf Hauptstr. 16  
 Tel.: 01511-1135754  
 Cezanne-didivino@t-online.de  
 DE 007 Ökokontrollstelle  
 www.oekowein-hessen.de

**Weinseminare u. Verkostungen**  
**Hans-Jürgen Montag**  
 Georg-Spengler Str. 23  
 64291 Darmstadt-Arheilgen  
 Tel.: 06151 - 373784  
 montag@oekowein-rheinmain.de  
 Hofladen jederzeit nach Absprache

## Weinliste **Oktober 2019**

In dieser Liste finden Sie eine Auswahl unserer Weine mit Kurzbeschreibungen.  
 Ein gedruckter Katalog mit ca. 1000 Weinen aus 12 Ländern ist für 5€ erhältlich.  
 Sie können die Weinlisten für einzelne Länder oder Regionen bei uns anfordern.  
 Eine Extra-Liste gibt es für Sekt und Seccos, für schwefelarme Weine und für Riesling-Weine.  
**Bestellen können Sie Weine in jeder gewünschten Menge, auch einzelne Probeflaschen.**  
 Am besten Sie rufen an, aber gerne auch per Email – dann bitte mit Telefonnummer.  
 Im Liefergebiet zwischen Darmstadt und Nordhessen liefern wir (fast) jede Woche aus.  
**Preisänderungen sind jederzeit vorbehalten.**  
 Wenn Sie **Fragen** haben, rufen Sie uns an, täglich von 9 bis 19 Uhr beraten wir Sie gerne.

Dietmar Cezanne Hans-Jürgen Montag

Zum Teil sind bei den Weinen Durchschnitts(!)-Werte angegeben, sie können bei mir die Werte aller Weine erfragen!  
 Z = Restzucker in g/l S = Säure in g/l Schwefel in mg/l (gesamt / frei)  
 Als diabetikergeeignet gelten alle Weine mit weniger als 2g Zucker je Liter Wein  
 Die Kennzeichnung der veganen Weine erfolgt sukzessive und ist noch nicht ganz vollständig !!! - bitte nachfragen  
 Die aktuell verfügbaren Jahrgänge und ihre Analysewerte erfragen Sie bitte bei Interesse bei uns  
**rot – alle Änderungen und Neuheiten im Sortiment seit der letzten mitgeschickten Weinliste**

### Sekt und Secco

N	<b>Prikkler alkoholfrei</b>		<b>8,20€</b>
	Cuvee mit der Frucht der Muskateller-Traube		
19992	<b>Cidre demi-sec</b> von Pitrou – Normandie		5,40€
	Frisch und fruchtig, alkoholararm, für heiße Tage wie für Festessen geeignet!, auch in brut: Artnr. 19990		
71100	<b>Hugo, der Ehrliche</b>		5,50€
	100% feine biologische Zutaten, ohne im Biobereich zugelassene Aromastoffe!, ganz feine Süße, im Mund viel frische Minze, im Abgang Limette, ...		
71105	<b>Hugo</b> jetzt auch in der kleinen Flasche	0,25l	<b>2,30€</b>
AS	<b>„Philipp“ Secco</b> von Axel Schmitt – Rheinhessen	(1Kiste=12FI)	5,50€
	Cuvee aus drei Rebsorten, trocken mit fruchtigem Abgang		
<b>71150</b>	<b>Rosemary</b>		<b>5,50€</b>
	Neuer Aperio mit Rosmarin-Geschmack		
51030	<b>Fruit et Sekt</b>		6,50€
	Aperitif mit Sekt und feinem Fruchtaroma von roten Beeren, 7,3% - 51,5 Z – 6,5 S		
51100	<b>Fleur et Sekt</b>		6,50€
	vegan Aperitif mit Sekt und feinem Holunderblütenaroma, die Süße genau richtig, nur 7% Alkohol		
25300	<b>Prosecco Colli Treviso DOC</b> von Pizzolato – Veneto		7,80€
	vegan Harmonischer Prosecco, tappo spago mit Korken und Faden, Restzucker 13 g/l		
22858	<b>Moscato Frizzante „Osteria“ IGP</b> von Pizzolato – Veneto		7,80€
	Volles Aroma und einen niedrigen Alkoholgehalt mit 7%, lieblich mit 60g/l Restzucker		
N9211	<b>Pino Secco trocken</b> Gustavshof - Rheinhessen		7,90€
	Histamingehalt unter der Nachweisgrenze von 0,25 mg/l		
25350	<b>Prosecco Frizzante „tappo spago“ DOC</b> von La Jara		8,50€
	vegan mit 10,3% - 12,5 Z - 5,8S		
<b>25370</b>	<b>Spumante Bianco Special Cuvee Brut</b> von La Jara		<b>9,50€</b>
	Feine Perlage, frisch und cremig		
AS	<b>Weisser Burgunder Sekt trocken</b> von Axel Schmitt – Rheinh.	ECOVIN	10,00€
	vegan Fruchtig, duftig, feinwürzig, langes Finale (Sekt „trocken“ = dezente Restsüße !!!)		
AS	<b>Riesling Sekt brut</b> von Axel Schmitt – Rheinhessen		10,50€
	vegan Fruchtiger Riesling-Sekt mit festlichem Etikett		
N3490	<b>Marta Spumante Brut</b> von Az. Agr. San Giovanni	Preissenkung	10,50€
	vegan zu 100% aus der alten, regionalen, fast ausgestorbenen Rebsorte Passerina hergestellt, fruchtig		
<b>KN</b>	<b>Riesling brut Winzersekt</b> Weingut Knobloch – Rheinhessen		<b>11,00€</b>
	vegan Flaschengärung		
50000	<b>Frizz brut Winzersekt</b> Weingut Knobloch – Rheinhessen		11,50€
	vegan Flaschengärung, feinfruchtiges Cuvee		
		Piccolo 0,2l	4,20€

WL	<b>Cava Brut Nature</b> von Loxarel - Penedes	11,50€
	Harmonischer und eleganter Cava aus Katalunien, richtig trocken!	
25375	<b>Spumante Pinot Grigio Rosé</b> von La Jara - Veneto (Gold Millesime 2017)	12,00€
Vegan	Farbe durch 20 Std. Kaltmazeration, viel Frucht, ein Hauch Lakritz, hochfeine Noten von würzigem Bonbon	
27735	<b>Malvasia Spumante,,La Belle“ Lunaria</b> Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	16,00€
-v	12% - 15 Z – 6,5 S 110/30	DEMETER
27738	<b>Moscato Spumante,,La Pirale“ Lunaria</b> Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	16,00€
-v	(noch keine Werte)	DEMETER
25250	<b>Franciacorta Brut DOCG</b> von Clarabella Coop. Soc. Agr.	19,00€
-v	Der König unter Italiens Schaumweinen, 18 Monate Flaschenreife, aus Chardonnay mit Aromen nach Heu und kandierten Früchten, für einen Sekt sehr wenig Schwefel !!	
19310	<b>Champagne Brut „Réserve 4 Cépages“</b> Robert Barbichon	40,00€
-v	12,3% - 0,4Z – 4,7S – aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Blanc, eher erdiger Stil	

**Winzersekte** – große Auswahl aus Rheinhessen, Pfalz...bitte nachfragen  
Riesling, Weißer Burgunder, Muskateller, Chardonnay, Pinot Blanc, Scheurebe

<b>Crémant de Limoux</b>	<b>Crémant de Loire blanc / rosé</b>	ca. 14 bis 18€
<b>Crémant d'Alsace</b>	<b>Crémant de Bourgogne AOC</b>	ca. 10 bis 20€
<b>Champagner von Leclerc Briant</b>		ab 41€ bis 62€
Verschiedene Sekte und Seccos in <b>Piccolo-Flaschen</b>		ab 2,80€ bis 4,20€

## Weißwein trocken

Bei Interesse an Flaschen in den Formaten 0,25l oder 0,375l bitte nachfragen !!! z.Bsp.:

30138	<b>Camino Blanco</b>	0,25 l	2,00€
	Frischer , duftiger Weißwein aus Zentralspanien		
20010	<b>Allegría Bianco</b>	1l Pfand	4,50€
	Leicht und frisch		
VIVO	<b>Garganega „Tifoglio“ 2018 IGP Bianco del Veneto</b>	1l Pfand	4,50€
	Italienische Rebsorte mit schöner Fruchtigkeit, Marke mit Produzentenangabe		
65005	<b>Sauvignon-BI. / Chenin Blanc UKUVA</b> von Stellar Organics	1l kein Pfand	5,00€
	Fair trade aus Südafrika, mehr unter <a href="http://www.good-grapes.org">www.good-grapes.org</a>		
N3910	<b>Bianco di Sicilia IGT</b> Marchesi di Gregorio - Sizilien	1l kein Pfand	5,50€
	Rebsorte Cataratto, ein trockener, säurearmer Wein		
V447	<b>Vinello Bianco</b>	1l Pfand	5,50€
-v	Chardonnay in demeter-Qualität, schickes Etikett von Karikaturist Till Mette		
22880	<b>Chardonnay „Becco“</b> Vogelserie	1l Pfand	5,50€
-v	fruchtiger Chardonnay		
25100	<b>Soave DOC</b> von Fasoli / Icaro – Veneto	1l Pfand	5,60€
vegan	Hinter Icaro stehen die Ökoweinpioniere Amadio und Natalino Fasoli,		
KN	<b>Silvaner trocken</b> Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,00€
vegan	Zarte Frucht, guter Essensbegleiter		
KN	<b>Müller-Thurgau trocken</b> Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,00€
vegan	30ha, gute Lagen, auch die „einfachen“ Weine haben ein erstaunliches Niveau		
V176	<b>Fleur Sauvage Blanc, IGP Pays D'oc</b>	1l Pfand	6,00€
	Frischer, fruchtiger Sauvignon Blanc, nur 0,3 g/l Restzucker		
WN	<b>Weißburgunder GW</b> – Weingut Weinmann/Neumer – Rhess.	1l kein Pfand	6,00€
vegan	feinfruchtig, elegant, schöne Frische		
AS	<b>Riesling trocken</b> Axel Schmitt – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,20€
	„Auftakt“, kommt sehr gut an		
N5200	<b>Riesling</b> von Faust – Rheingau	1l kein Pfand	6,50€
	Typischer trockener Rheingau-Riesling mit Mineralität und Säure		
KN	<b>Riesling trocken</b> Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,80€
vegan	kein säurebetonter Riesling		
MB	<b>Riesling QbA trocken</b> Hirt-Albrecht – Rheingau	1l Pfand	7,00€
	aus der Lage „Winkeler Dachsberg“		
SEE	<b>Kerner QW trocken</b> vom Weingut Seeber – Pfalz	1l kein Pfand	7,50€
	Kerner ist eine sehr aromatische Rebsorte, ganz neu im Sortiment !		
N	<b>Grüner Veltliner</b> Salomon – Österreich	1l kein Pfand	8,00€
	Fruchtig, leicht und elegant		
BR	<b>Riesling trocken QbA</b> Frank Brohl - Mosel	1l kein Pfand	8,50€
vegan	aus der Lage "Reiler vom heißen Stein"		
30050	<b>Flor Natural Blanco</b> – Händlerfüllung aus Spanien		4,20€
	2016 mit 12,8% - 3,5g/l Restzucker – 4,8g/l wenig Säure, sehr angenehme Aromatik, schöner Sommerwein		
20080	<b>Fiori Naturali Bianco</b> – Händlerfüllung aus Italien		4,50€
-v	2017 mit 11,7% - 9,2g/l Restzucker – 4,4g/l wenig Säure, sehr fruchtiges Cuvee		
49500	<b>Retsina "Greca Terra"</b> von Tsantali – Chalkidiki - Griechenland		4,70€
	Die Zugabe frischen Pinienharzes gibt diesem Wein das typische Aroma		
72000	<b>Muscat sec „Life...“</b> aus Frankreich		5,00€

-v	ein trocken ausgebauter Muscateller mit typischer Frucht, ein schöner Sommerwein		
21000	<b>Grillo "Mezzogiorno" IGT</b> aus Sizilien - Händlerfüllung Riegel		5,00€
	Grillo (= Riddu) wird ausschließlich in Sizilien angebaut, fruchtig, mit einem Hauch Birne		
22842	<b>Pinot Grigio „Osteria“ IGT</b> Coop. Ol. Orsogna	DEMETER	5,40€
vegan	Schöne Frucht, die gesamte Osteria Serie nun in Demeter-Qualität ! 2017: 11,6% - 5,7Z – 6,6S		
22845	<b>Chardonnay „Osteria“ IGT</b>	DEMETER	5,40€
vegan	die fruchtige Chardonnay-Variante mit schöner Frische		
37180	<b>„Vermador“ Blanco DO</b> von Bodegas Pinoso – Alicante		5,50€
vegan	Aus Airen und Macabeo, fruchtig und füllig, viel Dichte 12,9% - 3,8Z – 4,8S		
11200	<b>Chardonnay „Bistrotheque“ IGT</b>		5,60€
vegan	gehaltvoll und frisch, wenig Säure und nur 0,9g/l Restzucker		
52000	<b>Rivaner Kabinett LO%</b> Weingut Knobloch – Rheinhessen		5,80€
vegan	frühest mögliche Ernte, immer unter 10% Alkohol !!!!, toller Duft und schöne Fruchtaromen		
40100	<b>Grüner Veltliner „Paradeiser“</b> - Österreich		5,80€
	Fruchtig-leicht und frisch		
65105	<b>Chenin Blanc – Sauvignon „Moonlight“</b> von Stellar Organics – Südafrika		6,00€
vegan	Cuvee mit der saftigen Frucht des Sauvignons, fair gehandelt		
35239	<b>Sauvignon Blanc DO</b> von Parra – Mancha	DEMETER	6,00€
vegan	fruchtige Eleganz vom Sauvignon Blanc 12,2%-1,5Z-6,1S <b>Jhgg 2017 GOLD BIOFACH 2018</b> <b>unser Favorit der diesjährigen Messe:</b> bestes Preis-Leistungsverhältnis ! Schon letztes Jahr ein Renner ist mit dem Generationswechsel im Hause Parra der Sauvignon des neuen Jahrgangs noch feiner und eleganter geworden, toller Duft, elegante Frucht mit Grapefruit-Noten, langer Nachklang		
35244	<b>Verdejo Parra – Mancha</b>	DEMETER	6,00€
vegan	ausdrucksstarke Frucht, dicht und frisch <b>Jhgg 2016 GOLD Mundus Vini 2017</b>		
35244	<b>Verdejo</b> - gibt es auch in der kleinen Flasche !	0,25l	2,50€
25110	<b>“Tre Piume” Bianco IGP</b> Fasoli – Veneto		6,20€
vegan	erfrischend und aromatisch aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay		
49510	<b>„Kali Gi“ Weiß ggA</b> von Tsantali – Chalkidiki – Griechenland		6,20€
vegan	Rebsorten Muskat und Sauvignon Blanc, fruchtig und vielschichtig 12,6% – 2Z – 5,4S Schwefel 100/40		
N5260	<b>Riesling Kabinett tr.</b> Weingut Asbach-Kretschmar - Rheingau		6,50€
	Rüdesheimer Magdalenenkreuz, viel Duft, feinfruchtig, frisch, Zitrusaromen, rassig, elegant		
V1207	<b>Falcatá Blanco, Pago Casa Gran, D.O. Valencia</b>		6,50€
-v	trockenes Cuvee aus Moscatel und Gewürztraminer, sehr aromatisch		
57140	<b>Grauer Burgunder QW</b> von Knobloch – Rheinhessen	ECOVIN	6,80€
vegan+	trocken, aber mit eleganter Frucht, unser meistverkaufter Weißwein Empfehlung für Feste!		
57130	<b>Weißburgunder Gutswein QW</b> von Knobloch – Rheinhessen	ECOVIN	6,80€
vegan	trocken, aber mit prägnanter Frucht		
HUS	<b>Grauer Burgunder von Weingut Huster – Rheinhessen</b>		6,80€
	Elegant und cremig,		
HUS	<b>Grüner Silvaner</b> von Weingut Huster – Rheinhessen		6,80€
	fruchtig und trocken, idealer Speisenbegleiter		
N9223	<b>„Sinnvoll“ trocken</b> - Gustavshof - Rheinhessen		6,80€
	Rebsorte: Johanniter (Piwi), Burgundertyp, <b>Histamingehalt unter der Nachweisgrenze von 0,25 mg/l</b>		
N9212	<b>Cuvee Regional trocken</b> - Gustavshof - Rheinhessen		6,80€
	Rebsorten: Würzer, Scheurebe, Silvaner und Riesling		
15638	<b>Blanc Nord-Sud</b> Gens et Pierres – Landweine Mas de Quernes		7,00€
-v	Schöner Duft, fruchtig und füllig <b>Jhgg 2016 Silber BIOFACH 2018</b> 2016 mit 12,1% – 2,7Z – 5,3S aus Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne und Sauvignon Blanc		
58010	<b>Grauburgunder QW</b> von Kesselring – Pfalz		7,20€
vegan	Bouquet nach reifen Quitten, gehaltvoll und dicht, cremig mit kräftiger Aromatik		
57118	<b>Riesling Kabinett trocken</b> Knobloch – Rheinhessen		7,50€
vegan	gehaltvoller Riesling von besten Lagen, feine Frucht mit zartem Säurespiel 2016: 11,4% - 7,3Z – 7,7S		
N9211	<b>Würzer trocken</b> Gustavshof – Rheinhessen		7,50€
	Seltene, aber spannende Rebsorte...		
57030	<b>Weißer Burgunder „Vom Muschelkalk“ QbA</b> Axel Kreichgauer – Rheinhessen		8,00€
vegan	Goldgelbe Farbe, intensive Aromen, würzig, mineralisch		
57020	<b>Sauvignon Blanc QW</b> – Weingut Keth – Rheinhessen.		8,00€
vegan	fruchtige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, schöne Frische, passt gut zu Fisch Jhgg 2017 Goldmedaille		
N5140	<b>Sauvignon Blanc GW</b> – Weingut Weinmann/Neumer – Rhess.		8,00€
vegan	fruchtig, üppige Aromen		
N4877	<b>Chardonnay Res. Adobe</b> Emiliana Organico–Valle Colchagua/Chile		8,00€
	füllig, zarte Noten von Mango und Pfirsich, Frucht und Schmelz Fairtrade		
N9220	<b>Gelber Muskateller trocken</b> Gustavshof - Rheinhessen		8,20€
	Eine Rebsorte mit niedrigen Erträge und intensiven Fruchtaromen		
15620	<b>Sauvignon Blanc “La Circulade” IGP 2018, Domaine Bassac</b>		8,50€
vegan	fruchtig, üppige Aromen <b>Gold Millesime 2019</b>		
N1681	<b>Le Chant de Grive Blanc AOP Entre deux Mers</b> Vignobles Piva-Bordeaux		8,50€
	Sauvignon und Semillion, feinfruchtig und frisch mit Zitrone und Grapefruit		
57705	<b>Riesling Hochgewächs „Heartbreak“ QW</b> - Weingut Brohl – Mosel		9,00€

vegan	Schieferböden, schönes Spiel von Frucht und Mineralik, ausdrucksvoll und elegant	
38120	<b>Xarello „Curiós“ DO</b> Albet i Noya – Penedes	9,00€
	Xarello ist die Rebsorte, schöner Duft, Frische, Körper und eine interessante pfeffrige Note	
29807	<b>Pinot Grigio „Riff“ Alto Adige DOC 2018, A.Lageder, Südtirol</b>	9,00€
vegan	gehaltvoller Einsteigerwein ins Lageder-Universum	
57280	<b>Riesling „100 Hügel“ QW</b> Weingut Wittmann – Rheinhessen	9,50€
vegan	Elegant und frisch 2016: 12% - 6,1Z – 7,7S	
57283	<b>Weißer Burgunder „100 Hügel“ QW</b> Wittmann–Rheinh. NATURLAND	9,50€
vegan	VDP Weingut mit biol.-dyn. Methoden <b>GOLD Biofach 2017</b>	
57283	<b>Grauburgunder „100 Hügel“ QW</b> Wittmann – Rheinhessen	9,50€
vegan	VDP Weingut mit 25ha in besten Lagen, biol.-dyn. Methoden, gelbe Früchte und Zitruschale	
N2325	<b>Sauvignon Blanc „Jardin des Anges“ AOP</b> Touraine - Loire	9,50€
	Viel Stoff und Struktur, fruchtig und elegant, gut zu Fisch....	
V1549	<b>Chardonnay Terroir 11300, Vin de Pays d'oc, Domaine Begude.</b>	9,50€
-v	mineralischer Chardonnay mit zartem Holzeinsatz, idealer Speisenbegleiter	
KN	<b>Sauvignon Blanc</b> von Knobloch – Rheinhessen	10,00€
vegan	neue Anlage....mit 12,5% schönes Spiel von Frucht und Säure, elegant und frisch	
45015	<b>Grüner Veltliner „Urgestein“ QW</b> Ilse Maier, Geyerhof – Österreich	11,00€
vegan	Intensive Aromen, fruchtig, frisch und eine Prise Mineralität	
29360	<b>Gavi DOCG</b> von Tenuta del Melo - Gavi	10,00€
vegan	Rebsorte Cortese, typische interessante Aromatik, guter Speisenbegleiter 2016 mit 12,7% – 7,4Z – 5,5S und Schwefel 65/0 !!!!	
KN	<b>„JADE“ Riesling QW</b> Weingut Knobloch - Rheinhessen	10,50€
vegan	dicht mit schönem Frucht-Säure-Spiel	
59110	<b>Silvaner „Muschelkalk“ QbA</b> Weingut am Stein - Würzburg/Franken	11,00€
	Von Sandra und Ludwig Knoll: klare Frucht und Finesse, Mineralität, frisch mit schönem Schmelz	
N3230	<b>Lugana DOC</b> Az. Agr. Pratello - Veneto	11,50€
	Rebsorte: Trebbiano di Lugana, der Klassiker vom Gardasee, blumig fruchtig	
28420	<b>Vermentino DOC</b> Società Agricola Olanas - Sardinien	11,50€
	Vergärung zu 70% im Edelstahltank, 20% in normalen Holzfässern und 10% in eingegrabenen Amphoren	
15904	<b>Lirac Blanc AOP Rhone</b> Domaine des Carabiniers	12,00€
vegan	schönes weißes Cuvee... <b>DEMETER</b>	
48110	<b>Chardonnay „Felsenstein“</b> von Birgit Braunstein – Burgenland/A	12,50€
	Ich habe schon viele Chardonnays verkostet, so wie der hat noch keiner geschmeckt, sehr interessant....	
57290	<b>Riesling „Vom Rotliegenden“ QW</b> Weingut Wittmann – Rheinhessen	12,50€
vegan	Mineralisch, elegant, mit Reifepotential <b>Jhgg 2017 GOLD BIOFACH 2018</b>	
35270	<b>Inanna</b> von Parra	13,00€
	Amphorenwein, Demeter	

### hochwertige Weine und Preise von Großen Gewächsen und 1. Lagen --- auf Anfrage

#### Weißweine mit Barrique

35110	<b>Rebellia Blanco DOP</b> von Familie Valiente Garcia – Utiel Requena	6,60€
vegan	Chardonnay und Sauvignon Blanc, 3 Monate Barriqueausbau, gelungen und sehr preiswert	
35012	<b>Blanco Selección DO</b> Finca Enguera - Valencia	7,20€
vegan	Verdill, Viognier und Sauvignon Blanc im Barrique vergoren, extraktreich, intensiv 12,9-1,9-5,5 107/42 für einen spanischen Weißwein wirklich spannend und beeindruckend, trotzdem sehr eingängig für Barriquefreunde ein außergewöhnlicher Weißwein, diese Qualität kostet normalerweise über 10€! diesen Wein kann man solo genießen, zum Aperitiv mit grünen Oliven, aber auch als Speisenbegleiter	
15640	<b>Chardonnay „Gens et Pierres“</b> – Landweine von Mas de Quernes	8,00€
	Bei diesem Chardonnay kommen Cremigkeit und Schmelz in den Vordergrund, RZ 0!	
35252	<b>„Las Tres Gracias Blanco“</b> von Parra Jimenez-La Mancha	8,50€
vegan	Viura, Verdejo und Airen, Ausbau im großen Holzfaß, harmonisch und elegant, Demeter	
49538	<b>„Agathon“ Weiß Mount Athos ggA</b> von Tsantali – Griechenland	8,50€
vegan	Assyrtiko und Chardonnay, schöne Aromatik mit ganz zartem Holz, Teilbarrique 2016: 12,2% – 2Z – 4,9S <b>Jhgg 2016 GOLD BIOFACH 2018</b>	
57255	<b>„ACHAT“ Weißburgunder QW</b> WG Knobloch – Rheinh. ECOVIN	10,50€
vegan	rigorose Ertragsreduzierung, dichter, konzentrierter Wein <b>Jhgg 2016 GOLD BIOFACH 2018</b>	
57250	<b>„FEUEROPAL“ Grauer Burgunder QW</b> WG Knobloch–Rheinh. ECOVIN	10,50€
vegan	rigorose Ertragsreduzierung, dichter, konzentrierter Wein <b>Jhgg 2016 Silber BIOFACH 2018</b>	
38150	<b>Lignum Blanco DO</b> von Albet i Noya – Penedés	11,00€
	Chardonnay und Sauvignon Blanc, behutsam im neuen Barrique vergoren	
KN	<b>„Edeltopas“ Auxerrois trocken</b> Weingut Knobloch - Rheinhessen	11,00€
vegan	Ein ganz feiner Barriqueweißwein mit viel Frucht, Fülle und cremigem Schmelz	
65139	<b>Chardonnay „Grande Réserve“</b> von Stellar Organics – Südafrika	15,00€
vegan	fair trade, Cremigkeit durch gekonnten Barriqueeinatz, Fülle und Länge, ein Wein zum genießen und für besondere Anlässe, nur begrenzte Menge verfügbar, jetzt schon für Weihnachten sichern! 2015: 13,6% – 4,4Z – 5,2S	

## Weißweine mit Restsüße bis 20g/l

KN	<b>Müller-Thurgau mild</b> - Weingut Knobloch - Rheinhessen	1l Pfand	6,00€
vegan	Ökoweine in 2ter Generation		
KN	<b>Riesling feinherb</b> - Weingut Knobloch - Rheinhessen		6,60€
vegan	Das Weingut Knobloch wird schon in 2ter Generation biologisch betrieben		
58035	<b>Muskateller feinherb QbA</b> Kesselring - Pfalz		7,50€
vegan	Hier kommen 17 g/l Restzucker mit üppiger Muskatellerfrucht zur Geltung, elegant und aromatisch		
	<b>Jhgg 2017 SILBER intern. Bioweinpreis 2018</b>		
N5601	<b>Weißburgunder Classic halbtrocken</b> von Weingut Huster – Rheinhessen		8,00€
	Frisch und fruchtig, leichte Zitrusaromen, Limette, blumig –schlank, mit 11 g/l dezente Restsüsse		
57707	<b>Riesling feinherb</b> - Weingut Brohl - Mosel		9,00€
	Pündericher Nonnengarten, schönes Spiel von Frucht, Mineralik, Säure und Süsse		

## Weißweine mit Restsüße ab 20g/l

KN	<b>Bacchus Kabinett mild</b> - Weingut Knobloch/ Rheinhessen		6,50€
vegan	Westhofener Bergkloster, 9,5% - 27,6 Z – 6,6 S		
N5139	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> – Weingut Weinmann/Neumer – Rheinhessen		7,50€
vegan	Fruchtiger saftiger Wein, süß mit ca. 80g/l Zucker		
KN	<b>Siegerrebe Spätlese mild</b> - Weingut Knobloch - Rheinhessen		8,00€
vegan	traubige Süsse mit 43g/l Restzucker		
9808	<b>Riesling Spätlese mild</b> - Weingut Neumer- Rheinhessen		8,50€
vegan	ca. 50g/l Restzucker		
57718	<b>Riesling Auslese</b> von Brohl – Mosel	0,5l	16,00€
vegan	Pündericher Marienburg, edelsüß		

## Süßweine weiss (Aperitif / Dessert)

65150	<b>Muscat „Heaven on Earth“</b> von Stellar Organics – Südafrika	0,375l	8,50€
-v	Auf Roibusch vorgetrocknete Muskattrauben, ein unglaublich intensives Aroma! Fair Trade zertifiziert !		
15630	<b>Muscat Petit Grain VdP</b> von Dom. Bassac - Languedoc	0,75l	10,00€
vegan	fruchtige Fülle, lecker als Aperitif und zum Dessert....	Preissenkung	
WL	<b>Moscatel “Casa de Oro”</b> von Bodegas Aruspide	0,75l	12,00€
	Mit dem typisch spanischen Moscatelgeschmack und sehr angenehmer Süße,		
26240	<b>Vinsanto DOC</b> Az. Agr. Concadoro – Chianti Classico	0,5l	19,50€
	Die Trauben trocknen auf Holzgestellen, lecker zu Mandelkeksen bzw. Cantuccini		

## Rosé trocken

22885	<b>Rosato “Becco”</b>	1l Pfand	5,50€
	kräftiger, fruchtiger Rosato aus der Sorte Montepulciano		
10020	<b>Le Corbeau Rosé IGP Gard</b>	1l Pfand	6,00€
-v	Cuvee, fruchtig und trocken		
N1305	<b>Le Pavot Rosé VdP</b> Cellier de Segur - Aude	1l kein Pfand	6,00€
vegan	aus Caladoc, Syrah und Grenache, einer der beliebtesten Rosés im Jahr 2018		
	<b>Nicht lieferbar bis Januar 2020, Ersatz ist</b>		
V221	<b>Fleur Sauvage rosé, IGP Monts de la Grage</b>	1l kein Pfand	6,00€
	Syrah und Grenache, nur 0,3 g/l Restzucker		
N5207	<b>Spätburgunder Rosé trocken</b> Weingut Faust - Rheingau	1l kein Pfand	7,50€
	Fruchtig, frisch, süffig	EMPFEHLUNG	
30055	<b>Flor Natural Rosado</b> – Händlerfüllung aus Spanien		4,20€
-v	Cuvee 2016 mit 12,6% - 4,5g/l Restzucker – 4,8g/l wenig Säure, angenehme Aromatik, Schwefel 120/43		
32205	<b>Rosado „Caballero de Mesarrubias“ DO</b> von Parra – Mancha		5,00€
vegan	Garnacha und Tempranillo, 2015 nur 1g/l Restzucker, diabetikergerecht		
21010	<b>Rosato “Mezzogiorno” IGT</b> – Sizilien - Händlerfüllung		5,00€
	Rebsorte Frappato 2017: 11,9% – 0,9Z – 5S		
22853	<b>Montepulciano Rosato Cerasuolo „Osteria“ DOC</b>		5,40€
vegan	vollmundig, fruchtig		
40115	<b>Zweigelt Rosé „Paradeiser“</b> - Österreich		5,50€
	Schöne kräftige Frucht		
37185	<b>„Vermador“ Rosado DO</b> von Bodegas Pinoso – Alicante		5,50€
vegan	aus Monastrell-Trauben, intensive Fruchtigkeit, günstiger Preis		
35003	<b>Rosado DO</b> Finca Enguera - Valencia		6,00€
vegan	aus Tempranillo-Trauben, schöne Farbe, im Mund rund und voll, erdbeerige Aromen, harmonische Fruchtaromatik, aber schön trocken, guter Speisenbegleiter 2016: 12,7% – 0,4Z – 5,6S		
35245	<b>Garnacha Rosado DO</b> Parra Jimenez – Mancha	DEMETER	6,00€
vegan	fülliger fruchtiger Rosé mit zarten Himbeertönen	<b>SILBER Biofach 2017</b>	
35228	<b>Miluva</b> von Parra Jimenez - Mancha		6,00€
vegan	Der kräftigste Rosé aller Zeiten, ein Cuvee aus 16 verschiedenen Rebsorten, weisse und rote, ein fruchtiger Sommerwein, kühl als Rosé oder auch als leichter Roter klingt ungewohnt, aber unbedingte Probierempfehlung für den Sommer		

KN	<b>Rosé trocken</b> von Knobloch – Rheinhessen	6,20€
vegan	Portugieser +Spätburgunder fruchtig und trocken, (genau so gut wie französische Rosés)	
25113	<b>“Tre Piume”Rosato, Fasoli- Veneto</b>	6,20
vegan	fruchtig-frisch	
15607	<b>Armonia Rosé VdP</b> Domaine Bassac – Languedoc/Herault	6,40€
vegan	Cinsault, Syrah und Cabernet 12 – 6,1 – 5,6 89/31	
52510	<b>Rosé</b> Mohr-Gutting – Pfalz	6,40€
	Dornfelder und Cabernet Dorsa	ECOVIN
V1401	<b>Falcata Rosado, Pago Casa Gran, D.O. Valencia</b>	6,50€
-v	Syrah und Monastrell, frischer und trockener Rosé	
KN	<b>“Blanc de Noir”</b> Knobloch – Rheinhessen	6,80€
vegan	fast ein Weißwein aus den roten Trauben Lemberger und St. Laurent	
15637	<b>Rosé „Gens et Pierres“ IGP</b> Mas de Quernes – Okzitanien	7,00€
-v	2016: Grenache und Syrah mit 12,9% - 3,6 Z – 5S 117/30 viele Auszeichnungen!!!	
15715	<b>Rosé AOC von Domaine Soulié – St. Chinian</b>	7,00€
vegan	Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvedre 2016: 13,3% – 0,9Z – 5,5S, wenig Schwefel 38/16 !!!	
15825	<b>Rosé „Venus“ VdPays</b> von Domaine de Pinchinat – Provence	7,20€
vegan	aus Grenache, Syrah, Cinsault und Merlot 2017: 13,4% – 1,2Z – 4,7S Schwefel: 89/21	
	Beide nicht lieferbar bis Februar 2020	
15624	<b>Cabernet Rosé IGP</b> Domaine Bassac – Languedoc/Herault	8,20€
vegan	2016: 13,5% – 0,9Z – 5,1S Schwefel: 83/29	
N3217	<b>Chiaretto Bardolino DOC von</b> Cantina di Custoza – Veneto	8,20€
	Aus Corvina, Molinara und Rondinella, ein feiner trockener Rosé, fruchtig und aromatisch	
HUS	<b>Blanc de Noir „Q1“</b> vom Weingut Huster – Rheinhessen	8,50€
vegan	Aus roten Spätburgunder-Trauben gepresst, gehaltvoll	
55020	<b>Spätburgunder Rosé QW</b> vom Weingut Birbauer – Bodensee/Baden	11,00€
vegan+	Die ersten Bioweine vom Bodensee, schöne Frucht mit ganz viel Frische 2016: 11,6% – 5,6Z – 5,7S	

### Roséweine mit Restsüße

KN	<b>Rosé feinherb</b> - Weingut Knobloch/ Rheinhessen	6,20€
vegan	aus Portugieser und Lemberger	
5153	<b>Spätburgunder Rosé halbtrocken</b> Weingut Huster - Rheinhessen	6,80€
V	ca. 16g Restzucker, schöner Erdbeerduft und rote Johannisbeere	

### Rotwein

Bei Interesse an Flaschen mit 0,25l, 0,375l, 1,5l und größer oder Bags ab 3l bitte nachfragen

10052	<b>„La Fête“ Rouge</b>	0,25l	2,20€
-v	Weich und rund, neu in der kleinen Flasche (1 VPE = 12 Fl.), natürlich auch als 0,75 l verfügbar		5,20€
15606	<b>Armonia Rouge</b> von Domaine Bassac – Languedoc	0,375l	3,90€
vegan	Bei der Cuvee des Armonia wird die Gärung bei ca. 6 bis 8g Restzucker gestoppt, sehr fruchtig		
27720	<b>Montepulciano „Coste di Moro“ DOC 2013</b> Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen		8,50€
vegan	würzig mit Frucht nach dunklen Beeren, DEMETER	NEU im Bag á 3l	24,00€
20000	<b>Allegría Rosso</b>	1l Pfand	4,50€
-v	Sangiovese und Motepulciano, leicht, schöne Frucht, säurearm !		
V446	<b>Vinello Rosso 2018 Terre di Chieti – Coop. Olearia Orsogna</b>	1l Pfand	5,00€
	nur 12,5% Alk, danach muß man im Rotweibereich z. Zt. Lange suchen....		
65000	<b>Pinotage „Ukuva“</b> Stellar Organics - Südafrika	1l Pfand	5,00€
	Rauchige Noten, von jeder Flasche gehen 13 Cent an soziale Projekte in Südafrika		
10210	<b>Lo Ribauto Rouge IGP</b>	1l Pfand	5,40€
-v	Grenache und Carignan, kraftvoller, fruchtiger und runder Wein		
22870	<b>Merlot „Becco“ IGT</b> (Vogelserie) aus Italien	1l Pfand	5,50€
-v	reiner Merlot, Händlerfüllung		
10000	<b>Le Corbeau Rouge IGP 2016</b> Mas de Attilon - Rhone	1l Pfand	6,00€
-v	Fruchtig, weich und rund		
N1300	<b>Le Pavot Rouge</b>	1l Pfand	ausgelistet, dafür neu:
	Das Original mit der Mohlblume, damit ging es vor 30 Jahren los....		
VIVO	<b>Fleur Sauvage Rouge IGP Pays d’Oc</b>	1l Pfand	6,00€
	Vom Ehepaar Tari von Domaine de Brau, über 30 Jahre bio...		
N3523	<b>Montepulciano d’Abruzzo</b> “Muschel”	1l kein Pfand	6,00€
	Fruchtig, weich und rund		
KN	<b>Dornfelder</b> Knobloch – Rheinhessen	1l Pfand	6,60€
vegan	auch die Liter-Weine haben ein erstaunliches Niveau		
N3524	<b>Primitivo</b>	1l kein Pfand	7,50€
	Weich und rund, Aromen nach dunklen Beeren		
56020	<b>Trollinger QW trocken</b> Schäfer-Heinrich/Württemberg	1l kein Pfand	8,50€
vegan	fruchtig		
30060	<b>Flor Natural Tinto</b> – Händlerfüllung aus Spanien		4,20€
	2016 mit 12,8% - 3,5g/l Restzucker – 4,8g/l wenig Säure, fruchtig ohne Kanten, frisch		

N4024	<b>Tempranillo Biovinum DO</b> von Coop. Jesus del Perdon – Mancha rund und gefällig		4,40€
36050	<b>„Initium“ DO</b> von Quaderna Via – Navarra vegan aus Tempranillo und Merlot		4,70€
35000	<b>Tempranillo DO</b> Finca Enguera - Valencia vegan Frucht und Würze, viel Wein für den Preis !		4,80€
21020	<b>Nero d'Avola „Mezzogiorno“ IGT</b> Diese Rebsorte zählt zu den besten Siziliens, dunkle Farbe, Aromen von dunklen Beeren, Würze		5,00€
22840	<b>Merlot „Osteria“ IGT</b> vegan Die Frucht wirkt auf mich sehr fein und frisch, in Richtung roter Kirschen		5,00€
22844	<b>Sangiovese „Osteria“ IGT</b> -v 2014: mit 12,1% - 6,7Z – 5,4S	DEMETER	5,00€
37190	<b>„Vermador“ Tinto DO</b> von Bodegas Pinoso – Alicante vegan Aus Monastrell und Petit Verdot, weich und rund, keine Ecken 2016 mit 13,7% – 3 Z – 5,2 S		5,50€
35236	<b>Graciano DO</b> Gebrüder Parra – Mancha 2014: 13,4 % - 0,8 Z (diabetikergeeignet) – 4,7 S Schwefel: 57 / 29	DEMETER	5,60€
35238	<b>Syrah DO</b> Gebrüder Parra – Mancha Mit Rezept - Postkarte ...	DEMETER	5,60€
39500	<b>AO Tinto AOC</b> aus dem Alentejo in Portugal -v Aus Trincadeira und Castelao, kräftig, fast wuchtig, gute Aromen mit Ecke und Kante		5,70€
V1450	<b>Caballo de Troya, D.O. Alicante, Bodegas Bocopa Coop. De Alicante</b> -v Tempranillo, Monastrell und Merlot		5,80€
N	<b>Castillo de Alicante DO Gran Selección</b> von Bodegas Bocopa aus Tempranillo, Monastrell und Merlot		5,80€
WL	<b>Il Grappolo DOC</b> von Azienda Arcania – Friaul Unverkennbarer Italiener aus Cabernet und Merlot		5,80€
WL	<b>Garnacha Tintorera DO</b> von Tintoralba – Almansa fruchtig-würzig, weich und rund, meine Empfehlung für Feste ! neu: schöne Schmuckflasche		6,00€
V1370	<b>Monastrell Joven, DOP Jumilla, Spanien, Altamente Vinos S.C.</b> -v vollmundiger Schmeichler mit Ecken und Kanten, Anbau in 700-800m Höhe		6,00€
21040	<b>Primitivo „Mezzogiorno“ IGT</b> Sizilien -v Aromen nach dunklen Beeren mit würzig-rauchigen Noten, verwandt mit dem kalifornischen Zinfandel		6,00€
21050	<b>Nero di Troia „Mezzogiorno“ IGT</b> Sizilien -v autochthone Rebsorte in Apulien, rote Früchte, dezente Gewürznote,, sanfte Tannine		6,00€
WL	<b>Merlot VdP d'Oc</b> Domaine de Brau – Languedoc 100% Merlot von erfahrenen Biowinzern		6,00€
WL	<b>Cuvee Les Compagnons VdP d'Oc</b> Domaine de Brau – Languedoc 60% Cabernet Franc und 40% Cabernet Sauvignon, schöne Fruchtaromen, weich und rund		6,20€
WL	<b>Merlot „Majelus“ VdP d'Oc</b> Domaine de Brau – Languedoc 100% Merlot, schöne Fruchtaromen, weich und rund, von den Biopionieren Wenny und Gabriel Tari		6,50€
25115	<b>„Tre Pieme“ Rosso Veronese IGT</b> Fasoli – Veneto vegan aus Corvina, Cabernet und Merlot, wirkt leicht, schöner Sommerwein		6,20€
V1201	<b>Falcata Tinto, Pago Casa Gran, D.O.Valencia</b> Monastrell, Syrah, Garnacha Tintoreira, kraftvoll		6,50€
15608	<b>Armonia Rouge</b> von Domaine Bassac – Languedoc vegan Cuvee mit ca. 5 bis 8g Restzucker, sehr fruchtig <b>Jhgg 2017 GOLD Millesime 2018</b>		6,50€
57120	<b>Spätburgunder QW</b> Weingut Knobloch – Rheinhessen <b>ECOVIN</b> vegan Feiner Spätburgunder mit zarten Aromen nach Erdbeeren, neu: Ausbau im Holzfass		6,80€
KN	<b>Dornfelder trocken</b> von Knobloch – Rheinhessen vegan Dornfelder von Knobloch auch in der Literflasche erhältlich s.o.		6,80€
36100	<b>Rioja „Noemus“ Tinto DOCa</b> von Navarrsotillo vegan 2016 aus Tempranillo Trauben mit 13,3% - 1,6 Z – 4,5 S und 81/21 Schwefel		6,80€
36052	<b>Quaderna Via „Especial“ DO</b> - Navarra vegan aus Tempranillo und Cabernet-Sauvignon, schöne Fruchtaromen, weich und ausgewogen		6,80€
N3831	<b>Nettare di Abramo Rosso</b> De Luca – DOC Ciró Kalabrien Reiner Gaglioppo, mit viel Frucht		6,80€
15639	<b>Rouge Sud-Sud</b> „Gens et Pierres“ – Landweine von Mas de Quernes vegan sehr fruchtig und elegant aus Merlot, Cabernet S., Syrah und Grenache, 2016 mit 13,7% – 8,7Z – 4,9 S		7,00€
65113	<b>Merlot ohne Schwefelzusatz</b> Stellar Organics – Südafrika Fair Trade zertifiziertes Projekt, wunderschönes Etikett		7,20€
65125	<b>Shiraz</b> Stellar Organics – Südafrika Fair Trade zertifiziertes Projekt		7,50€
39212	<b>„Amoreira da Torre“ Vinho Regional - Alentejo</b> vegan Cabernet Sauvignon ergänzt typische portugiesische Rebsorten <b>Jhgg 2017 Gold Biofach 2019</b>		7,50€
58055	<b>Cabernet Sauvignon u Merlot QW</b> von Kesselring - Pfalz vegan Vollmundig und rund, Aromen nach dunklen Beeren		7,50€
52200	<b>Blauer Portugieser QW</b> Winfried Sander – Rheinhessen -v Fruchtig und frisch (Flyer – Landwirtschaft + Weinbau)	DEMETER	7,50€

52240	<b>Cuvee rot QbA</b> Winfried Sander – Rheinhessen		7,50€
vegan	Regent und Dornfelder, kräftig, aber nicht schwer und mit schöner Frisch	DEMETER	
35249	<b>Tempranillo ohne Schwefelzusatz DO</b> von Parra – Mancha (DEMETER)		7,50€
	Der erste Wein ohne Schwefelzusatz, der mich geschmacklich überzeugt: fruchtig, weich und rund		
N4865	<b>Malbec DO</b> Domaine Jean Bousquet – Mendoza – Argentinien		7,50€
	Ausbau im großen Holzfass	Preissenkung von 8,50€ auf 7,50€	
15626	<b>Merlot IGP</b> Domaine Bassac – Languedoc		8,00€
vegan	schön fruchtig, 2015 mit 13,6 % - 3,2 Z – 5,4 S Schwefel: 76 / 40	SILBER BIOFACH 2016	
15629	<b>Cabernet Franc IGP</b> Domaine Bassac – Languedoc		8,00€
vegan	hier reinsortig, aber auch mit Grenache sehr lecker (s.u. für 8,50€)		
15628	<b>Cabernet Sauvignon VdP</b> Domaine Bassac – Languedoc		8,00€
vegan	2016 mit nur 0,9g Zucker / Liter und ganz wenig Schwefel ges./ frei 38/21 mg/l !!		
15627	<b>Syrah IGP</b> Domaine Bassac – Cotes de Thongue, Languedoc		8,00€
vegan	2016 mit 13% – 0,9 Z – 5,8 S und 83/25 Schwefel		
N9223	<b>„Zero S“ Rotweincuvee</b> Gustavshof - Rheinhessen		8,00€
	Ungeschwefelt, Histamingehalt unter der Nachweisgrenze von 0,25 mg/l		
15930	<b>Ventoux Rouge AOP</b> von Maison Phetisson-Bonnefoy – Provence		8,00€
	aus Grenache, Syrah und Carignan		
15000	<b>„La Belle Vie“ Rouge AOP</b> Cellier de Segur		8,00€
vegan	Syrah, Grenache, Carignan und Mourvedre		
N3216	<b>Bardolino Terre in Fiore DOC</b> von Cantina Custoza - Veneto		8,00€
	das Rebsortencuvee aus Corvina, Molinara u. Rondinella ergibt einen sehr fruchtigen Wein		
N4876	<b>Carmenere Adobe</b> Emiliana Organico–Valle de Colchagua/Chile		8,00€
	ausgebaut in Edelstahl und Holzfass, viel Volumen, würzig, fruchtig, dicht	Fairtrade	
15900	<b>Cotes du Rhone Rouge AOP</b> Domaine des Carabiniers	DEMETER	8,20€
vegan	50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvedre, 10% Cinsault, niedriger Gesamtschwefel !		
N1145	<b>Cuvee Expression Rouge AOP</b> Chateau Beaubois - Costières de Nimes		8,20€
	Syrah und Grenache, weiche Tannine, elegant		
N4875	<b>Cabernet Sauvignon Adobe</b> Emiliana Organico – Chile		8,50€
	Kräftiger Stil	Fairtrade	
15629	<b>Cabernet Franc-Grenache IGP</b> Domaine Bassac – Languedoc		9,00€
vegan	Würze vom Cabernet-Franc und feine Fruchtsüße vom Grenache, sehr fruchtiger Wein		
36500	<b>„Arroyo“ DO</b> Bodegas Herm. Páramo Arroyo S.L. – Ribera del Duero		8,50€
-v	Tempranillo mit Aromen von Brombeere und Bitterschokolade, mineralisch, braucht Luft		
27720	<b>Montepulciano „Coste di Moro“ DOC 2014</b> Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen		8,50€
vegan	würzig mit Frucht nach dunklen Beeren	DEMETER	
27525	<b>Sangiovese Colli Martani DOC</b> di Filippo – Umbrien		8,50€
	reif und rund		
15660	<b>Caracol, Languedoc Rouge AOP</b>		8,50€
	Kraftvoller Wein mit Brombeernoten von der Kooperative Montpeyroux		
35256	<b>„Las Tres Gracias“ Tinto 2017</b> von Parra Jimenez-La Mancha		8,50€
	Tempranillo, Garnacha und Graciano, Ausbau im großen Holzfass, sehr harmonisch, Demeter		
28145	<b>Primitivo Salento IGT</b> von Perrini – Apulien		9,00€
vegan	2015 mit 13,3% - 0 Z !! – 5,6S, würzig mit viel Charakter		
28010	<b>Nero di Troia IGT</b> Duca d’Ascoli aus Apulien		9,00€
-v	6er Holzkiste, vielschichtige Aromen, Empfehlung!	GOLD BIOFACH 2016	
55220	<b>Spätburgunder „Edition Johannes“ QW 2016</b> WG Abril–Kaiserstuhl ECOVIN		9,50€
-v	Duftig nach roten Beeren, eleganter Spätburgunder, Pflaume, Hauch Rauch 2016: 13% – 4,4Z – 5,5S		
N1260	<b>Chateau de Luc AOP 2016 – Corbières</b>		9,50€
	Aus Carignan, Grenache und Syrah, hält die Waage zwischen Kraft und Finesse, Frucht und Würze		
15050	<b>„Les Lanes“ Rouge AOP</b> Chateau La Baronne – Roussillon/Corbières		10,50€
vegan	Grenache und Carignan, reifes Lesegut, die ganzen 90 ha werden in kleine Kisten gelesen und vor der Verarbeitung noch mal von Hand sortiert, Jhgg 2015 nur 30/13 mg/l Schwefel ges./frei		
15642	<b>Le Blaireau IGP 2017</b> Mas de Quernes – Languedoc		11,00€
-v	Alte Carignan-Reben am idealen Standort, der 2017er wurde wegen sehr geringer Erntemengen im Carignan-Weinberg mit 20% Grebache ergänzt, das hat ihn noch duftiger und fruchtiger werden lassen 2017: 12,4% – 8,3Z – 5,2S Schwefel: 88/34		
39000	<b>„Quinta Esteveira“ Reserva DOC Douro</b> Casal dos Jordoos – Portugal		11,50€
vegan	Rebsorte: Touriga Franca, schöne Reife, kein Barrique!		
28425	<b>Cannonau DOC</b> Societá Agricola Olianas - Sardinien		13,00€
	Vergärung zu 50% im Edelstahltank, 30% in gebrauchten Barriques und 20% in eingegrabenen Amphoren		
15906	<b>Lirac AOP Rhone</b> Domaine des Carabiniers		12,00€
vegan	Aus Grenache, Mourvedre und Syrah mit viel Duft und Frucht	DEMETER	
15926	<b>„Les Pius“ Visan Rouge AOP</b> von Domaine La Fourmente – Rhone		12,00€
-v	Kräftiger Cotes du Rhone Village aus Grenache und Syrah, der es mit jedem Cru aufnimmt,		
28425	<b>Cannonau DOC</b> Societá Agricola Olianas - Sardinien		13,00€
	Vergärung zu 50% im Edelstahltank, 30% in gebrauchten Barriques und 20% in eingegrabenen Amphoren		
26280	<b>Chianti Classico „Gabbiola“ DOCG</b> San Michele – Toskana		13,00€
vegan	Ausgebaut im Holzfass, ein eleganter Chianti Classico mit viel Stoff und Charakter		



15850	<b>Chateau La Canorgue Rouge AOC Luberon</b>	Bonnieux, Provence	15,00€
	Viel Syrah aus bio-dynamischem Anbau, viele Auszeichnungen, einfach gut		
15643	<b>“Les Ruches”, Terrasses du Larzac AOC</b>	Mas de Quernes	15,00€
	Cuvee aus Carignan, Mourvedre und Grenache, 2016 Gold Biofach 2019		
35275	<b>Inanna Tinto DO</b>	von Parra	15,00€
vegan	Tempranillo, Amphorenwein, gefällig mit viel Würze	Demeter	
26405	<b>Chianti Classico Casaloste DOCG</b>	Giovanni d’Orsi – Toskana	17,50€
-v	Im großen Holzfass gereift	SILBER Biofach 2017	
16300	<b>Chateau Micalet Haut-Médoc AOC</b>	Bordeaux	18,50€
vegan	viel Frucht und Länge, ausgebaut im großen Holzfass	Jhgg 2015 Silber BIOFACH 2018	
17215	<b>“Le Quart Chapeau” AOP</b>	D’Heilly-Huberdeau – Cote Chalonnaise	21,50€
vegan	Filigran, rote Früchte und Konfit, Anklänge von Toast und grösteten Mandeln, weiche Tannine, komplex, fruchtig		
WL	<b>Gigondas AOC</b>	von Clos du Joncuas	25,00€
	von besten Lagen, auch ältere Jahrgänge sind noch verfügbar !!!		

## Rotwein aus dem Barrique

37195	<b>„Vermador“ Tinto Barrica DO</b>	von Pinoso – Alicante	6,20€
vegan	Aus Monastrell und Syrah 2016: 14,7% – 2,2 Z – 5,4 S 74/25 Jhgg 2015 GOLD BIOFACH 2018		
35010	<b>Crianza DO</b>	Finca Enguera - Valencia	6,60€
vegan	Tempranillo und Monastrell, Aromen nach dunklen Beeren, kräftig, reif, viel Wein für den Preis ! 2015 mit 14,3% – 0,4 Z – 4,8 S und 85/27 Schwefel		
35100	<b>Rebellia Tinto DOP 2018</b>	von Familie Valiente Garcia – Utiel Requena	6,60€
-v	aus Garnacha, Bobal und Tempranillo, gelungener Barriqueausbau mit viel Frucht Jhgg 2017 GOLD intern. Bioweinpreis 2018		
35520	<b>Monastrell „Talento“ DO</b>	Ego Bodegas – Murcia/Jumilla	7,00€
vegan	nicht zu schwer, vanillig - fruchtiger Wein, schicke Flasche Jhgg 2015/2017 GOLD BIOFACH 2017/2018		
35235	<b>“Parra Jimenez” Crianza DO</b>	von Parra aus der Mancha	7,00€
	Im Holz gereifter Tempranillo, fruchtig, weich und voll im Geschmack		
N4360	<b>Rioja Azabache Semicrianza DOC</b>		7,80€
	Tempranillo, Garnacha und Graciano, 6 Monate Barriqueausbau = Semicrianza		
60040	<b>Odyssee</b>	von Tsantali – Thraki – Griechenland	8,00€
	Rebsorte Mavroudi, 6 Monate Barrique, fruchtbetont, harmonisch		
35630	<b>“Adaras Huella” Tinto Almansa DO 2016</b>	Bodegas Venta La Vega	8,50€
vegan	Monastrell und Garnacha Tintorera, Aromen von Sauerkirschen, Barriqueausbau Silber Biofach 2019		
35015	<b>„Castillo de Enguera“ Reserva DO</b>	Valencia	8,50€
vegan	Ausgebaut in neuer französischer und amerikanischer Eiche Jhgg 2013 Silber BIOFACH 2018 Auch in der MAGNUM-Flasche mit 1,5l in schöner Holzkiste für 24,00€		
WL	<b>Montpeyroux „Le 5“ Coteaux du Languedoc AOP</b>	Dom. de Malavielle	9,00€
	Klassischer Barriqueausbau, kraftvoller Wein mit schöner Frucht in Demeter-Qualität		
28720	<b>Nero d’Avola Riserva “Antura”, Sicilia DOP 2016</b>		9,00€
vegan	Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen Jhgg 2016 Gold Biofach 2019+Silber Millesime 2019		
V1203	<b>Falcata Crianza, Pago Casa Gran, D.O. Valencia</b>		9,00€
-v	Garnacha Tintoreira, Monastrell und Syrah, feurig, Zedernduft		
49535	<b>Pantheon gU</b>	von Tsantali – Rapsani – Griechenland	9,20€
vegan	Rebsorten: Xinomavro, Krasato und Stavratsa, das Anbaugebiet Rapsani liegt an den Hängen des Olymp, duftet nach Rosinen, schmeckt fruchtig und würzig 2013: 13% – 2 Z – 5,1 S		
15631	<b>“Le Manpot” Rouge IGP 2015</b>	Domaine Bassac – Herault/Languedoc	9,40€
vegan	Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, ein Ensemble mit Frucht und Kraft 2015: 13,9% – 0,9Z – 5,5S		
N4362	<b>Rioja Azabache Crianza DOC</b>		9,50€
	Tempranillo, Garnacha und Graciano, 12 Monate Barriqueausbau		
WL	<b>Amaltea Red DO</b>	von Loxarel – Penedes	9,50€
	Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot, fruchtig und kräftig mit witzigem Etikett, schönes Geschenk 10 Monate im Barrique aus ungarischer Eiche		
39215	<b>„Zebro“ Vinho Regional</b>	Agricola da Calha do Grou – Alentejo/Portugal	9,60€
vegan	Umstellung auf bio seit 1997, 2008 komplett biozertifiziert		
49540	<b>„Agathon“ Mount Athos ggA</b>	von Tsantali – Griechenland	10,00€
vegan	Limnio und Cabernet Sauv., 8 Monate in frz. Barriques 2014 mit 13,5% – 2 Z – 5,3 S Jhgg 2017 GOLD intern. Bioweinpreis 2018		
N4872	<b>Carmenere – Cabernet Sauvignon Gran Reserva</b>	von Emiliana, Chile	10,00€
	Bitterschokolade und schöne Süße trotz nur 2 g/l Restsüße		
KN	<b>Spätburgunder „Turmalin“ QW</b>	Knobloch – Rheinhessen	10,50€
vegan	Elegant und harmonisch, funkelt kristallklar, heiß früher „Rubin“		
KN	<b>Regent „Violan“ QW</b>	Knobloch – Rheinhessen	10,50€
vegan	beerig fruchtig, mit Barrique sehr gefällig		
35225	<b>Caballero Reserva DO</b>	– Brüder Parra aus der Mancha	10,50€
	Fortführung der Crianza mit noch längeren Reifezeiten, im roten Stoffbeutel		
N4841	<b>Malbec Reserva DO</b>	Domaine Jean Bousquet – Tupungato – Argentinien	10,50€
	Große Dichte und Komplexität, Aromen von Heidelbeere, Pflaume, Kirsche, dezenter Holzton Preissenkung		

38150	<b>Lignum Negro DO</b> von Albet i Noya – Penedes 50% Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan, Syrah und Tempranillo, in Barriques zweiter und dritter Belegung ausgebaut	<b>Gold Biofach 2014</b>	11,00€
36120	<b>Rioja Crianza „Magister Bibendi“ DOCa</b> von Navarrsotillo gereifter Jahrgang, schön weich und rund, moderner Rioja aus Tempranillo		11,00€
HST	<b>Spätburgunder Spätlese 2015</b> vom Weingut Huster – Rheinhessen 15 Monate Barrique, außergewöhnliches Aroma	<b>EMPFEHLUNG !!!</b>	12,00€
N	<b>Pinot Noir Reserve</b> Dom. Bousquet – Mendoza/Argentinien 10 Monate in frz. Eiche, Kirsche, Pflaume, Kaffee, Tabak, Röstaromen		12,00€
35020	<b>„Mas Enguera“ DO</b> Enguera – Valencia vegan Monastrell und Tempranillo, 14,3-0,6-4,7 87/29	<b>Jhgg 2012 Silber BIOFACH 2018</b>	12,00€
36500	<b>„Arroyo“ Crianza DO</b> Bod.Herm. Páramo Arroyo S.L.–Ribera del Duero -v sehr gefälliger Barriquewein aus einem besonderen Anbaugebiet		12,00€
36130	<b>Rioja Garnacha Crianza DOC</b> von Navarrsotillo vegan 100 Jahre alter Weinberg, reine Handarbeit, gekonnter Barriqueinsatz	<b>GOLD Millesime Bio 2016</b>	12,00€
16618	<b>Chateau Peybonhomme Les-Tours AOP</b> Blaye / Bordeaux Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc und Malbec, sehr balanciert	<b>GOLD BIOFACH 2015</b>	12,00€
KN	<b>„Trilogie“ QbA</b> Knobloch – Rheinhessen vegan rote Cuvee, kräftig, dunkel, Aromen nach dunklen Beeren	<b>Gold Biofach 2014</b>	13,00€
66160	<b>Carignan „Orzada“ 2010</b> von Odfjell – Chile <b>17,00€ Sonderpreis Abverkauf</b> vegan Carignan von einem 100-jährigen Weinberg, die Trauben zur vollen Reife gebracht, jetzt trinkeif !!!		14,00€
38157	<b>„Ocell de foc“ Negro DO</b> von Albet i Noya - Penedès vegan Caladoc, Marselan und Arinarnoa, seltene Sorten, dezenter Barriqueinsatz, würzig und dicht		15,00€
39218	<b>„Quinta da Amoreira da Torre“ Reserva</b> Calha Grou–Alentejo/Portugal vegan opulente Aromen von dunklen Beeren und Rosinen	<b>Jhgg 2014 GOLD Millesime 2018 + BIOFACH 2017</b>	15,00€
15646	<b>Mourvèdre „Armand“ AOC</b> Mas de Quernes – Languedoc -v Mourvèdre und Carignan, 2014 mit 13,8% – 1,4 Z – 4,2 S und 90/37 Schwefel		15,00€
15070	<b>„Les Chemins“ AOP</b> Chateau La Baronne – Corbières vegan aus Carignan, Grenache und Syrah, Handlese in kleine Kisten, Selektion. 2015 mit 13,8% – 0,9 Z – 5,8 S und nur 18 / 7 mg/l Schwefel gesamt/frei !!!		15,00€
65142	<b>'Grande Réserve' Shiraz</b> Stellar Organics vegan die besten Parzellen ausgewählt, und davon die besten Fässer... <b>GOLD Biofach 2017</b>		16,00€
26110	<b>'Capitozza' Rosso IGT</b> Marcialla vegan Sangiovese, Colorino und Cabernet, Text s. Liste.....		16,00€
DD	<b>Pinot Noir „Tafelstein“</b> vom Weingut Weinmann – Rheinhessen Barrique vom Feinsten.....		16,50€
N4849	<b>Malbec Grande Reserve DO</b> Domaine J. Bousquet – Tupungato – Argentinien Intensive Aromen von reifen roten Früchten, Pflaume, schwarze Johannisbeere, langes Finish...		16,50€
N9281	<b>Bestes Fass</b> Gustavshof - Rheinhessen Braucht noch gut Belüftung...		17,50€
26405	<b>Chianti Classico Casaloste DOCG</b> Giovanni d'Orsi – Toskana -v Sangiovese und 10% Merlot, gr. Holzfass, beerige Aromen	<b>SILBER BIOFACH 2017</b>	17,50€
36127	<b>Graciano Rioja Reserva „Magister Bibendi“ DOCa</b> Navarrsotillo Reife Beeren, vielschichtig, trinkreif	<b>Jhgg 2012 Silber Millesime 2018</b>	18,00€
15635	<b>„XVI“ Rouge IGP 2016, Domaine Bassac, Languedoc</b> Vegan Syrah und Grenache, würzig und kräftig, viel Reifepotential		18,50€
38010	<b>„Fina“ 1270 DOQ</b> Celler Hidalgo – Priorat vegan Garnacha, Merlot und Syrah, saftig, fruchtbetont, facettenreich, reife Tannine 14,7 – 0,2 – 5,6 82/24		19,00€
36128	<b>Rioja Gran Reserva „Magister Bibendi“ DOCa</b> Navarrsotillo Im burgundischen Stil, feine Reife, balsamische Noten, seidige Tannine		20,00€
35278	<b>Garnacha „El Animal“</b> Finca Inanna – Mancha <b>GOLD Biofach 2017</b> vegan ein tiefgründiger Wein von alten Rebstöcken, in Amphoren ausgebaut, saftig mit dunklen würzigen Noten		20,00€
27650	<b>„San Zopito“ DOC</b> von Torre Raone – Abruzzen Spitzen-Montepulciano mit toller Aromenvielfalt, weiche Tannine, feine Länge, kommt dem Amarone nahe		21,00€
38425	<b>Cabernet „Son Roig“ DO</b> Can Majoral – Mallorca <b>21,00€</b> Vegan Cabernet S., Merlot und Syrah, Komplexität, Mineralität und Wärme 15,1 – 0,6 – 5,8 18/15 !!		21,00€
N4870	<b>Coyam 2014</b> DO Colchagua Valley – Chile <b>Preissenkung</b> vegan Cab.-Sauv., Merlot, Carmenere, Syrah, Mourvedre, Biodynamischer Anbau, 12 Monate in neuem französischem Barrique, sehr dicht, gute Reife (Großes Gold Biofach für Jhgg 2009+2010)		21,50€
16538	<b>Cote de Fonroque AOC 2012</b> St. Emilion Grand Cru vegan Spitzenbordeaux zum fairen Preis, Waldfrüchte, feine ledrige Noten		31,00€
26940	<b>Brunello di Montalcino DOCG 2009</b> von Loacker, Corte Pavone vegan Kaff gepaart mit feiner Eleganz, vollmundige komplexe Struktur, langlebig		50,00€

**Weitere (hochwertige) Weine in meiner Gesamtliste oder auf Anfrage**

### Rotwein mit Restsüße

22870	<b>Merlot „Becco“ IGT halbtrocken</b> (Vogelserie) Lieblich ist das richtige Wort für diesen Wein, zarte Süße im fruchtigen Merlot	1l Pfand	5,00€
-------	---	----------	-------

KN	<b>Portugieser halbtrocken</b> Knobloch - Rheinhessen	1l Pfand	6,00€
vegan	mit 11,9 g/l Restzucker		
20090	<b>Fiori Naturali Rosso</b> – Händlerfüllung aus Italien		4,50€
-v	Cuvee 2017: 12,8% - 10,3 Z – 5 S wenig Säure, sehr fruchtig, gefällig und frisch, Schwefel 75/47		
KN	<b>Spätburgunder mild</b> Weingut Knobloch - Rheinhessen		6,60€
vegan	mit 29 g/l Restzucker		
KN	<b>Dornfelder mild</b> Weingut Knobloch/ Rheinhessen		6,60€
vegan	mit 33 g/l Restzucker		
56015	<b>Schwarzriesling halbt. QbA</b> Schäfer-Heinrich – Württemberg		7,00€
vegan	feine Fruchtnoten, wenig Gerbstoff		
27730	<b>Rosso "Bucefalo"</b> Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	DEMETER	10,50€
vegan	Vino da uve appassite – zum Teil aus getrockneten Trauben vinifiziert, angenehme Restsüsse		
27755	<b>Vino Rosso da uve appassite</b> Passi Reali	DEMETER	11,00€
	Montepulciano mit ca. 10g Restzucker		

## Rote Süßweine

39004	<b>Portwein Finest Reserve</b> von Casal dos Jordoos –Douro		26,00€
-------	---	--	--------

## Glühwein

N	<b>Glühwein Weiss</b>	1 Liter	3,50€
N	<b>Glühwein Rot</b>	1 Liter	3,50€

## Liköre – Sherry – Spirituosen ...

10101	<b>Amaretto</b> Mandellikör in Bioqualität, sehr gelungen	0,7l	22,00€
R	<b>Sierra Morena Palido</b>	0,7l	11,50€
R	<b>Sierra Morena Dorado</b>	0,7l	14,50€
73400	<b>Schweizer Kirsch</b> Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
73410	<b>Schweizer Pflümüli</b> Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
73420	<b>Schweizer Williams</b> Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	27,50€
73430	<b>Schweizer Gravensteiner</b> Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
	alle Obstbrände von Humbel sind angenehm weich und edel		
	<b>Grappas von Rovero</b> gehört zu den besten Italiens, alle Sorten	0,5l	
	Moscato d'Asti	mit den subtilen Aromen der Muskattrauben	29,00€
	Nebbiolo,	würzige Noten, langer Abgang	29,00€
	Barbera – Barrique	tief und samtig, Dörrobst, Honig und Brioche	34,00€
	Merlot Riserva	im Holzfass gereift	40,00€
R	<b>Calvados</b>	0,7l	41,00€
R	<b>Calvados</b>	0,5l	25,00€
R	<b>Rum</b>	0,35l	17,00€
R	<b>Wodotschka Bio Wodka</b>	0,7l	20,00€

Große Auswahl an Spirituosen, bitte nachfragen

## Apfelwein Kelterei Matsch und Brei

	Streuobst	2,50€
	Streuobst Bioland	2,80€

## Säfte

	<b>Traubensaft rot</b> vom Brühler Hof	100% Fruchtgehalt, naturtrüb	0,7l	4,00€
	<b>Traubensaft weiß</b> von Knobloch	100% Fruchtgehalt, klar	0,7l	4,00€
	<b>Apfelsaft naturtrüb</b> Streuobst oder Bioland		0,7l	1,90€
	weitere Säfte auf Anfrage			

## Olivenöl

	aus Lesbos – Griechenland : intensives Aroma, schön fruchtig	5l Kanister	75,00€
	Kleine Probeflaschen sind möglich 0,2l - 0,375l - 0,5l	1l	16,00€
	aus Spanien, Finca Enguera	0,5l	10,50€
		1 VPE mit 6 Fl. a 0,5l = 3l	60,00€

Gerne übernehmen wir für Ihre Feste die

**Versorgung mit allen Getränken aus einer Hand:**

Weine, Sekte, auch Bier und Säfte, Bionade und Wasser

**Alle Getränke in Bio-Qualität, Kommission ist möglich.**

