

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

WL	Cava Brut Nature von Loxarel - Penedes	11,50€
	Harmonischer und eleganter Cava aus Katalunien, richtig trocken!	
25375	Spumante Pinot Grigio Rosé 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	Malvasia Spumante,,La Belle“ Lunaria Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	16,00€
-v	12% - 15 Z – 6,5 S 110/30	DEMETER
27738	Moscato Spumante,,La Pirale“ Lunaria Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	16,00€
-v	(noch keine Werte)	DEMETER
25250	Franciacorta Brut DOCG 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	Champagne Brut „Réserve 4 Cépages“ 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

Crémant de Limoux	Crémant de Loire blanc / rosé	ca. 14 bis 18€
Crémant d'Alsace	Crémant de Bourgogne AOC	ca. 10 bis 20€
Champagner von Leclerc Briant		ab 41€ bis 62€
Verschiedene Sekte und Seccos in Piccolo-Flaschen		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	Camino Blanco	0,25 l	2,00€
	Frischer , duftiger Weißwein aus Zentralspanien		
20010	Allegría Bianco	1l Pfand	4,50€
	Leicht und frisch		
VIVO	Garganega „Tifoglio“ 2018 IGP Bianco del Veneto	1l Pfand	4,50€
	Italienische Rebsorte mit schöner Fruchtigkeit, Marke mit Produzentenangabe		
65005	Sauvignon-BI. / Chenin Blanc UKUVA von Stellar Organics	1l kein Pfand	5,00€
	Fair trade aus Südafrika, mehr unter www.good-grapes.org		
N3910	Bianco di Sicilia IGT Marchesi di Gregorio - Sizilien	1l kein Pfand	5,50€
	Rebsorte Cataratto, ein trockener, säurearmer Wein		
V447	Vinello Bianco	1l Pfand	5,50€
-v	Chardonnay in demeter-Qualität, schickes Etikett von Karikaturist Till Mette		
22880	Chardonnay „Becco“ Vogelserie	1l Pfand	5,50€
-v	fruchtiger Chardonnay		
25100	Soave DOC von Fasoli / Icaro – Veneto	1l Pfand	5,60€
vegan	Hinter Icaro stehen die Ökoweinpioniere Amadio und Natalino Fasoli,		
KN	Silvaner trocken Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,00€
vegan	Zarte Frucht, guter Essensbegleiter		
KN	Müller-Thurgau trocken Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,00€
vegan	30ha, gute Lagen, auch die „einfachen“ Weine haben ein erstaunliches Niveau		
V176	Fleur Sauvage Blanc, IGP Pays D'oc	1l Pfand	6,00€
	Frischer, fruchtiger Sauvignon Blanc, nur 0,3 g/l Restzucker		
WN	Weißburgunder GW – Weingut Weinmann/Neumer – Rhess.	1l kein Pfand	6,00€
vegan	feinfruchtig, elegant, schöne Frische		
AS	Riesling trocken Axel Schmitt – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,20€
	„Auftakt“, kommt sehr gut an		
N5200	Riesling von Faust – Rheingau	1l kein Pfand	6,50€
	Typischer trockener Rheingau-Riesling mit Mineralität und Säure		
KN	Riesling trocken Knobloch – Rheinhessen	1l kein Pfand	6,80€
vegan	kein säurebetonter Riesling		
MB	Riesling QbA trocken Hirt-Albrecht – Rheingau	1l Pfand	7,00€
	aus der Lage „Winkeler Dachsberg“		
SEE	Kerner QW trocken vom Weingut Seeber – Pfalz	1l kein Pfand	7,50€
	Kerner ist eine sehr aromatische Rebsorte, ganz neu im Sortiment !		
N	Grüner Veltliner Salomon – Österreich	1l kein Pfand	8,00€
	Fruchtig, leicht und elegant		
BR	Riesling trocken QbA Frank Brohl - Mosel	1l kein Pfand	8,50€
vegan	aus der Lage „Reiler vom heißen Stein“		
30050	Flor Natural Blanco – Händlerfüllung aus Spanien		4,20€
	2016 mit 12,8% - 3,5g/l Restzucker – 4,8g/l wenig Säure, sehr angenehme Aromatik, schöner Sommerwein		
20080	Fiori Naturali Bianco – Händlerfüllung aus Italien		4,50€
-v	2017 mit 11,7% - 9,2g/l Restzucker – 4,4g/l wenig Säure, sehr fruchtiges Cuvee		
49500	Retsina „Greca Terra“ von Tsantali – Chalkidiki - Griechenland		4,70€
	Die Zugabe frischen Pinienharzes gibt diesem Wein das typische Aroma		
72000	Muscat sec „Life...“ aus Frankreich		5,00€

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

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

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

Weißweine mit Barrique

35110	Rebellia Blanco DOP von Familie Valiente Garcia – Utiel Requena	6,60€
vegan	Chardonnay und Sauvignon Blanc, 3 Monate Barriqueausbau, gelungen und sehr preiswert	
35012	Blanco Selección DO 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	Chardonnay „Gens et Pierres“ – Landweine von Mas de Quernes	8,00€
	Bei diesem Chardonnay kommen Cremigkeit und Schmelz in den Vordergrund, RZ 0!	
35252	„Las Tres Gracias Blanco“ von Parra Jimenez-La Mancha	8,50€
vegan	Viura, Verdejo und Airen, Ausbau im großen Holzfaß, harmonisch und elegant, Demeter	
49538	„Agathon“ Weiß Mount Athos ggA von Tsantali – Griechenland	8,50€
vegan	Assyrtiko und Chardonnay, schöne Aromatik mit ganz zartem Holz, Teilbarrique 2016: 12,2% – 2Z – 4,9S Jhgg 2016 GOLD BIOFACH 2018	
57255	„ACHAT“ Weißburgunder QW WG Knobloch – Rheinh. ECOVIN	10,50€
vegan	rigorose Ertragsreduzierung, dichter, konzentrierter Wein Jhgg 2016 GOLD BIOFACH 2018	
57250	„FEUEROPAL“ Grauer Burgunder QW WG Knobloch–Rheinh. ECOVIN	10,50€
vegan	rigorose Ertragsreduzierung, dichter, konzentrierter Wein Jhgg 2016 Silber BIOFACH 2018	
38150	Lignum Blanco DO von Albet i Noya – Penedés	11,00€
	Chardonnay und Sauvignon Blanc, behutsam im neuen Barrique vergoren	
KN	„Edeltopas“ Auxerrois trocken Weingut Knobloch - Rheinhessen	11,00€
vegan	Ein ganz feiner Barriqueweißwein mit viel Frucht, Fülle und cremigem Schmelz	
65139	Chardonnay „Grande Réserve“ 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	Müller-Thurgau mild - Weingut Knobloch - Rheinhessen	1l Pfand	6,00€
vegan	Ökoweine in 2ter Generation		
KN	Riesling feinherb - Weingut Knobloch - Rheinhessen		6,60€
vegan	Das Weingut Knobloch wird schon in 2ter Generation biologisch betrieben		
58035	Muskateller feinherb QbA Kesselring - Pfalz		7,50€
vegan	Hier kommen 17 g/l Restzucker mit üppiger Muskatellerfrucht zur Geltung, elegant und aromatisch		
	Jhgg 2017 SILBER intern. Bioweinpreis 2018		
N5601	Weißburgunder Classic halbtrocken von Weingut Huster – Rheinhessen		8,00€
	Frisch und fruchtig, leichte Zitrusaromen, Limette, blumig –schlank, mit 11 g/l dezente Restsüsse		
57707	Riesling feinherb - Weingut Brohl - Mosel		9,00€
	Pündericher Nonnengarten, schönes Spiel von Frucht, Mineralik, Säure und Süsse		

Weißweine mit Restsüße ab 20g/l

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

Süßweine weiss (Aperitif / Dessert)

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

Rosé trocken

22885	Rosato “Becco”	1l Pfand	5,50€
	kräftiger, fruchtiger Rosato aus der Sorte Montepulciano		
10020	Le Corbeau Rosé IGP Gard	1l Pfand	6,00€
-v	Cuvee, fruchtig und trocken		
N1305	Le Pavot Rosé VdP Cellier de Segur - Aude	1l kein Pfand	6,00€
vegan	aus Caladoc, Syrah und Grenache, einer der beliebtesten Rosés im Jahr 2018		
	Nicht lieferbar bis Januar 2020, Ersatz ist		
V221	Fleur Sauvage rosé, IGP Monts de la Grage	1l kein Pfand	6,00€
	Syrah und Grenache, nur 0,3 g/l Restzucker		
N5207	Spätburgunder Rosé trocken Weingut Faust - Rheingau	1l kein Pfand	7,50€
	Fruchtig, frisch, süffig	EMPFEHLUNG	
30055	Flor Natural Rosado – 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	Rosado „Caballero de Mesarrubias“ DO von Parra – Mancha		5,00€
vegan	Garnacha und Tempranillo, 2015 nur 1g/l Restzucker, diabetikergerecht		
21010	Rosato “Mezzogiorno” IGT – Sizilien - Händlerfüllung		5,00€
	Rebsorte Frappato 2017: 11,9% – 0,9Z – 5S		
22853	Montepulciano Rosato Cerasuolo „Osteria“ DOC		5,40€
vegan	vollmundig, fruchtig		
40115	Zweigelt Rosé „Paradeiser“ - Österreich		5,50€
	Schöne kräftige Frucht		
37185	„Vermador“ Rosado DO von Bodegas Pinoso – Alicante		5,50€
vegan	aus Monastrell-Trauben, intensive Fruchtigkeit, günstiger Preis		
35003	Rosado DO 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	Garnacha Rosado DO Parra Jimenez – Mancha	DEMETER	6,00€
vegan	fülliger fruchtiger Rosé mit zarten Himbeertönen	SILBER Biofach 2017	
35228	Miluva 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	Rosé trocken von Knobloch – Rheinhessen	6,20€
vegan	Portugieser +Spätburgunder fruchtig und trocken, (genau so gut wie französische Rosés)	
25113	“Tre Piume”Rosato, Fasoli- Veneto	6,20
vegan	fruchtig-frisch	
15607	Armonia Rosé VdP Domaine Bassac – Languedoc/Herault	6,40€
vegan	Cinsault, Syrah und Cabernet 12 – 6,1 – 5,6 89/31	
52510	Rosé Mohr-Gutting – Pfalz	6,40€
	Dornfelder und Cabernet Dorsa	ECOVIN
V1401	Falcata Rosado, Pago Casa Gran, D.O. Valencia	6,50€
-v	Syrah und Monastrell, frischer und trockener Rosé	
KN	“Blanc de Noir” Knobloch – Rheinhessen	6,80€
vegan	fast ein Weißwein aus den roten Trauben Lemberger und St. Laurent	
15637	Rosé „Gens et Pierres“ IGP Mas de Quernes – Okzitanien	7,00€
-v	2016: Grenache und Syrah mit 12,9% - 3,6 Z – 5S 117/30 viele Auszeichnungen!!!	
15715	Rosé AOC von Domaine Soulié – St. Chinian	7,00€
vegan	Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvedre 2016: 13,3% – 0,9Z – 5,5S, wenig Schwefel 38/16 !!!	
15825	Rosé „Venus“ VdPays 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	Cabernet Rosé IGP Domaine Bassac – Languedoc/Herault	8,20€
vegan	2016: 13,5% – 0,9Z – 5,1S Schwefel: 83/29	
N3217	Chiaretto Bardolino DOC von Cantina di Custoza – Veneto	8,20€
	Aus Corvina, Molinara und Rondinella, ein feiner trockener Rosé, fruchtig und aromatisch	
HUS	Blanc de Noir „Q1“ vom Weingut Huster – Rheinhessen	8,50€
vegan	Aus roten Spätburgunder-Trauben gepresst, gehaltvoll	
55020	Spätburgunder Rosé QW 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	Rosé feinherb - Weingut Knobloch/ Rheinhessen	6,20€
vegan	aus Portugieser und Lemberger	
5153	Spätburgunder Rosé halbtrocken 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	„La Fête“ Rouge	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	Armonia Rouge 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	Montepulciano „Coste di Moro“ DOC 2013 Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen		8,50€
vegan	würzig mit Frucht nach dunklen Beeren, DEMETER	NEU im Bag á 3l	24,00€
20000	Allegría Rosso	1l Pfand	4,50€
-v	Sangiovese und Motepulciano, leicht, schöne Frucht, säurearm !		
V446	Vinello Rosso 2018 Terre di Chieti – Coop. Olearia Orsogna	1l Pfand	5,00€
	nur 12,5% Alk, danach muß man im Rotweibereich z. Zt. Lange suchen....		
65000	Pinotage „Ukuva“ Stellar Organics - Südafrika	1l Pfand	5,00€
	Rauchige Noten, von jeder Flasche gehen 13 Cent an soziale Projekte in Südafrika		
10210	Lo Ribauto Rouge IGP	1l Pfand	5,40€
-v	Grenache und Carignan, kraftvoller, fruchtiger und runder Wein		
22870	Merlot „Becco“ IGT (Vogelserie) aus Italien	1l Pfand	5,50€
-v	reiner Merlot, Händlerfüllung		
10000	Le Corbeau Rouge IGP 2016 Mas de Attilon - Rhone	1l Pfand	6,00€
-v	Fruchtig, weich und rund		
N1300	Le Pavot Rouge	1l Pfand	ausgelistet, dafür neu:
	Das Original mit der Mohoblume, damit ging es vor 30 Jahren los....		
VIVO	Fleur Sauvage Rouge IGP Pays d’Oc	1l Pfand	6,00€
	Vom Ehepaar Tari von Domaine de Brau, über 30 Jahre bio...		
N3523	Montepulciano d’Abruzzo “Muschel”	1l kein Pfand	6,00€
	Fruchtig, weich und rund		
KN	Dornfelder Knobloch – Rheinhessen	1l Pfand	6,60€
vegan	auch die Liter-Weine haben ein erstaunliches Niveau		
N3524	Primitivo	1l kein Pfand	7,50€
	Weich und rund, Aromen nach dunklen Beeren		
56020	Trollinger QW trocken Schäfer-Heinrich/Württemberg	1l kein Pfand	8,50€
vegan	fruchtig		
30060	Flor Natural Tinto – Händlerfüllung aus Spanien		4,20€
	2016 mit 12,8% - 3,5g/l Restzucker – 4,8g/l wenig Säure, fruchtig ohne Kanten, frisch		

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

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

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

Rotwein aus dem Barrique

37195	„Vermador“ Tinto Barrica DO	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	Crianza DO	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	Rebellia Tinto DOP 2018	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	Monastrell „Talento“ DO	Ego Bodegas – Murcia/Jumilla	7,00€
vegan	nicht zu schwer, vanillig - fruchtiger Wein, schicke Flasche Jhgg 2015/2017 GOLD BIOFACH 2017/2018		
35235	“Parra Jimenez” Crianza DO	von Parra aus der Mancha	7,00€
	Im Holz gereifter Tempranillo, fruchtig, weich und voll im Geschmack		
N4360	Rioja Azabache Semicrianza DOC		7,80€
	Tempranillo, Garnacha und Graciano, 6 Monate Barriqueausbau = Semicrianza		
60040	Odyssee	von Tsantali – Thraki – Griechenland	8,00€
	Rebsorte Mavroudi, 6 Monate Barrique, fruchtbetont, harmonisch		
35630	“Adaras Huella” Tinto Almansa DO 2016	Bodegas Venta La Vega	8,50€
vegan	Monastrell und Garnacha Tintorera, Aromen von Sauerkirschen, Barriqueausbau Silber Biofach 2019		
35015	„Castillo de Enguera“ Reserva DO	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	Montpeyroux „Le 5“ Coteaux du Languedoc AOP	Dom. de Malavielle	9,00€
	Klassischer Barriqueausbau, kraftvoller Wein mit schöner Frucht in Demeter-Qualität		
28720	Nero d’Avola Riserva “Antura”, Sicilia DOP 2016		9,00€
vegan	Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen Jhgg 2016 Gold Biofach 2019+Silber Millesime 2019		
V1203	Falcata Crianza, Pago Casa Gran, D.O. Valencia		9,00€
-v	Garnacha Tintoreira, Monastrell und Syrah, feurig, Zedernduft		
49535	Pantheon gU	von Tsantali – Rapsani – Griechenland	9,20€
vegan	Rebsorten: Xinomavro, Krasato und Stavro, das Anbaugebiet Rapsani liegt an den Hängen des Olymp, duftet nach Rosinen, schmeckt fruchtig und würzig 2013: 13% – 2 Z – 5,1 S		
15631	“Le Manpot” Rouge IGP 2015	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	Rioja Azabache Crianza DOC		9,50€
	Tempranillo, Garnacha und Graciano, 12 Monate Barriqueausbau		
WL	Amaltea Red DO	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	„Zebro“ Vinho Regional	Agricola da Calha do Grou – Alentejo/Portugal	9,60€
vegan	Umstellung auf bio seit 1997, 2008 komplett biozertifiziert		
49540	„Agathon“ Mount Athos ggA	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	Carmenere – Cabernet Sauvignon Gran Reserva	von Emiliana, Chile	10,00€
	Bitterschokolade und schöne Süße trotz nur 2 g/l Restsüße		
KN	Spätburgunder „Turmalin“ QW	Knobloch – Rheinhessen	10,50€
vegan	Elegant und harmonisch, funkelt kristallklar, heiß früher „Rubin“		
KN	Regent „Violan“ QW	Knobloch – Rheinhessen	10,50€
vegan	beerig fruchtig, mit Barrique sehr gefällig		
35225	Caballero Reserva DO	– Brüder Parra aus der Mancha	10,50€
	Fortführung der Crianza mit noch längeren Reifezeiten, im roten Stoffbeutel		
N4841	Malbec Reserva DO	Domaine Jean Bousquet – Tupungato – Argentinien	10,50€
	Große Dichte und Komplexität, Aromen von Heidelbeere, Pflaume, Kirsche, dezenter Holzton Preissenkung		

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

KN	Portugieser halbtrocken Knobloch - Rheinhessen	1l Pfand	6,00€
vegan	mit 11,9 g/l Restzucker		
20090	Fiori Naturali Rosso – 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	Spätburgunder mild Weingut Knobloch - Rheinhessen		6,60€
vegan	mit 29 g/l Restzucker		
KN	Dornfelder mild Weingut Knobloch/ Rheinhessen		6,60€
vegan	mit 33 g/l Restzucker		
56015	Schwarzriesling halbt. QbA Schäfer-Heinrich – Württemberg		7,00€
vegan	feine Fruchtnoten, wenig Gerbstoff		
27730	Rosso "Bucefalo" Coop. Olearia Vinicola–Abruzzen	DEMETER	10,50€
vegan	Vino da uve appassite – zum Teil aus getrockneten Trauben vinifiziert, angenehme Restsüsse		
27755	Vino Rosso da uve appassite Passi Reali	DEMETER	11,00€
	Montepulciano mit ca. 10g Restzucker		

Rote Süßweine

39004	Portwein Finest Reserve von Casal dos Jordoos –Douro		26,00€
-------	---	--	--------

Glühwein

N	Glühwein Weiss	1 Liter	3,50€
N	Glühwein Rot	1 Liter	3,50€

Liköre – Sherry – Spirituosen ...

10101	Amaretto Mandellikör in Bioqualität, sehr gelungen	0,7l	22,00€
R	Sierra Morena Palido	0,7l	11,50€
R	Sierra Morena Dorado	0,7l	14,50€
73400	Schweizer Kirsch Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
73410	Schweizer Pflümüli Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
73420	Schweizer Williams Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	27,50€
73430	Schweizer Gravensteiner Spezialitätenbrennerei Humbel	0,35l	23,50€
	alle Obstbrände von Humbel sind angenehm weich und edel		
	Grappas von Rovero 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	Calvados	0,7l	41,00€
R	Calvados	0,5l	25,00€
R	Rum	0,35l	17,00€
R	Wodotschka Bio Wodka	0,7l	20,00€

Große Auswahl an Spirituosen, bitte nachfragen

Apfelwein Kelterei Matsch und Brei

	Streuobst	2,50€
	Streuobst Bioland	2,80€

Säfte

	Traubensaft rot vom Brühler Hof	100% Fruchtgehalt, naturtrüb	0,7l	4,00€
	Traubensaft weiß von Knobloch	100% Fruchtgehalt, klar	0,7l	4,00€
	Apfelsaft naturtrüb 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.

