

Boden gut machen

Der Boden und sein Wein

Da uns unsere Böden sehr wichtig sind, weil sie ein entscheidender Schlüssel für die Zukunft unserer Kinder sind, widmen wir unsere Weinkarte (fast) ausschließlich Weinen von lebendigen Böden, die regenerativ bewirtschaftet werden. Je lebendiger der Boden, desto gesünder die Beeren, um so weniger muß man in die Weinbereitung eingreifen, um so authentischer riechen und schmecken die Weine. Sie vergären spontan mittels ihrer Wildhefen und bringen so den unverwechselbaren Charakter ihrer Herkunft, ihres Klimas und ihres Bodens Zum Ausdruck: **Je karger der Boden, je weniger Erdaufgabe er besitzt, um so karger, straffer und rassiger schmecken seine Weine. Je fetter der Boden, je mehr Lehm, Ton und Erdanteil er hat, um so runder, weicher und fülliger fühlen sich die Weine im Mund an.**

Im Wein wird gerne der Boden zitiert. Er steht dann auf dem Etikett als »vom Buntsandstein« etc. Tatsächlich spielt der Boden für den Wein und sein Mundgefühl aber nur eine Rolle, wenn dieser mit seinen natürlich wilden Hefen aus dem Weinberg vergoren wurde, wie man das in den letzten 6000 Jahren gemacht hat – bis zur Erfindung der modernen synthetischen Reinzuchtheffe, die eine so schnelle wie sichere Gärung garantiert, egal in welchem Zustand die Trauben gekeltert wurden.

Der Unterschied ist gewaltig: Hier der »fruchtige« Wein, wie man ihn heute gewohnt ist, dort der vielschichtige, weniger fruchtige als würzige Wein, der ein ganz anderes Mundgefühl auslöst als der mit Reinzuchtheffe vergorene Wein. Man könnte auch sagen: Hier das zeitgeistige Geschmacksklischee, dort der unverfälschte Charakter der Herkunft.

So haben wir auch unsere Weinkarte strukturiert:

Sie können wählen zwischen schlanken, frischen, mundwässernd rassigen Weiß- und Rotweinen von Lagen aus der Höhe, in den Bergen oder an steilen Hängen, wo durch Erosion nicht mehr viel Erdaufgabe vorhanden ist (weshalb Weine aus den Bergen anders schmecken als Weine aus der Ebene), und Weinen von tiefgründigen, gut mit Feuchtigkeit und Humus versorgten Sand- oder Lehm-Böden, die sich entsprechend weich, rund und mundfüllend saftig präsentieren.

Die Weine mit * stammen aus biologisch zertifiziertem Anbau. Innerhalb der Listung werden die Weine zunehmend anspruchsvoller und komplexer.



Boden gut machen

Der Einstieg

Schwäbische Alb | **Manufaktur Jörg Geiger**

Jörg Geiger produziert auf der schwäbischen Alb bei Göppingen aus teilweise uralten Mostobstsorten, die er auf diese Weise vor dem endgültigen Vergessen gerettet hat, höchst originelle, hochwertig alkoholfreie Obstschaumweine, die den Alkohol nicht vermissen lassen, fröhlich sprudelnd erfrischen und wie in alten Zeiten mit Eichenlaub, Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt und natürlich konserviert werden. Auch hier spielt lebendiger, pestizidfreier Boden die entscheidende Rolle für die Nährstoff- und Feuchtigkeitsversorgung der Bäume. Einen bekömmlicheren und fröhlicheren Auftakt gibt es kaum.

Herbst & Winter

Cuvee N°11 »Unreifer Apfel | Eichenlaub« (Alkoholfrei) 36,-

Frühling & Sommer

Cuvee N°23 »Rhabarber | Apfel | Blüten« (Alkoholfrei) 36,-

Französische Ostalpen | **Domaine Renardat-Fache, Merignat***

Einer der originellsten, unbekanntesten und rarsten Schaumweine der Alpen: **Cerdon** (gesprochen ganz einfach Serdon). Wird aus Gamay- und Poulsard-Trauben gekeltert, die um das Städtchen Bugey in den französischen Alpen zwischen Lyon und Grenoble auf eindrucksvoll steilen Hängen mit kalkigen Lehmböden wachsen. Sie bringen einen expressiv himbeerfruchtigen, hauchzart restsüßen Rosé-Schaumwein hervor, mit belebend niedrigem Alkohol und erfrischend feiner Perlung. Zu salzigen Vorspeisen und fruchtigen Desserts im Sommer der Knaller!

Cerdon Rosé Ancestrale De Bugey (Demi Sec)* 47,-

Französische Ostalpen | **Coté Cairn**

Ein fröhlich restsüßer (Demi sec = halbtrocken), aromatisch animierend würziger Schaumwein von den höchsten Weinbergen Frankreichs im alpinen Naturschutzgebiet des Vercors. Ihn produziert dort Coté Cairn, Frankreichs kleinste Genossenschaft mit nur 3 Mitgliedern. Seine kristalline Brillanz steht für die klare Bergluft der Höhenlage und das alpine Klima, entsprechend frisch wirkt er, schlank und kühl, expressiv duftig und currywürzig, auf der Zunge raffiniert feinerlig und aromatisch nobel. Ein »Petillant Naturel«, ein Naturschaumwein ohne Zusatz von Zucker, Hefe oder Schwefel. Eine kleine Sensation (Demeter®).

Clairette De Die »Tradition« Demi Sec* 47,-

Kalkmergel und schwerer Ton oder Lehm in tiefgründiger Erdauflage

für saftig weiche, runde und fruchtbetonte Weine

*Weine der Ebene, des Schwemmlandes,
der Sedimentation uralter Meere und des Fußes von Hängen*

Weiß

Domaine Petit Roubie, Languedoc, Südfrankreich

Viognier IGP L' Herault*

36,-

»Wioni-e« gesprochen. Die säureärmste weiße Rebsorte der Welt. Weich, rund, duftig, spannend aromatisch und knochentrocken, was man kaum glauben will. Aus Bioanbau, für den günstigen Preis aber mit Maschine geerntet und mit Reinzuchthefer im Edelstahltank vergoren. Jung und frisch, füllt er den Mund mit saftig würziger Substanz. Der schmeckt nach mehr und paßt zu fast allem aus unserer Küche.

Picpoul de Pinet *

37,-

Der bekannteste unbekannteste Weißwein des französischen Südens. Wird gesprochen, wie er geschrieben wird: Pikpul. Picpoul ist DER weiße Sommerwein Südfrankreichs, dort kennt ihn jeder, hier kennt ihn kaum jemand, weil er dort so schnell verdunstet. Kein Wunder: Mundwässernd frisch, knackig trocken, hinreißend süffig in der Säure, die den aromatisch fast neutralen Weißwein zum Riesen-Vergnügen macht. Lugana brauchts da keinen mehr ...

Famiglia Olivini, Desenzano, Gardasee, Italien

Lugana »Olivini«

39,-

... »wenn schon Lugana, dann einen gescheiten«. Familie Olivini produziert ihren Lugana aus der autochthonen lokalen Rebsorte Trebbiano di Lugana, die in Italien auch Verdicchio heißt. Mit der Maschine in der Ebene südlich des Gardasees geerntet, mit selektionierter Reinzuchthefer im Edelstahltank für Frucht und stahlige Frische mit allen technischen Raffinessen der modernen Kellerwirtschaft vergoren und ausgebaut. Genau das, was sich der Italo-Trinker wünscht, weil er es so kennt. Sauberer Weißwein. Nicht mehr, nicht weniger.

Zehnthof Luckert, Sulzfeld, Franken

Sulzfelder Silvaner*

37,-

Im großen Riesling-Rausch geht eine anspruchsvolle heimische Rebsorte leider etwas unter: Silvaner. Einer der besten kommt aus diesem Familienbetrieb in Sulzfeld in der Nähe von Kitzingen. Bio, Handlese, spontan vergoren, auf der Naturhefe lange im Holzfaß ausgebaut, mehr Handwerk geht kaum und das schmeckt man. Knochentrocken, man spürt den Muschelkalkboden oben auf der Zunge, süffig füllt er den Mund, fast weich und cremig und anspruchsvoll würzig in Duft und Geschmack. Der fränkische Referenz-Silvaner.

Weiß

Szent Donat, Balaton, Ungarn

Olaszriesling/Welschriesling »Hematit«*

37,-

Ja, Ungarn! Da macht eine neue junge Winzergeneration von sich reden, deren Weine begeistern. Dieser Welschriesling von tiefgründigen vulkanischen Verwitterungsböden am Plattensee ist so ziemlich das Beste, was man sich an Weißwein fürs Geld antun kann. Bio und ungeschwefelter Naturwein, der richtig gut schmeckt. Angenehm würzig und weich und süffig mild in der Säure, richtig potent und hochwertig im Geschmack. Irre viel Wein fürs Geld. Einfach ausprobieren. Paßt zu fast allem, was aus unserer Küche kommt.

Weingut Neumeister, Straden, Steiermark, Österreich

Sauvignon Blanc »Straden«*

40,-

Einer der großen bekannten Weinbaubetriebe der Steiermark. Aber hier ist nichts turbo-fruchtig, sondern alles ist Bio, spontan vergoren, lange auf der Hefe gereift. Richtiges Handwerk. Raffiniert süffig, sehr animierend im Duft, angenehm mild in der Säure und richtig viel Geschmack. Ein echter Allrounder. Zu Vorspeisen, vegetarischer Küche, hellem Fleisch, Fisch und Käse.

Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal, Österreich

Grüner Veltliner »Kamptal«*

42,-

Grüner Veltliner von einem bunten Lagen- und damit auch Bodengemisch. Unheimlich animierend im Trunk, der läuft von ganz allein. Trocken und frisch im Mundgefühl, angenehm süffig in der Säure. Duftet nach weißen Blüten, schmeckt nach mehr und hat den typisch würzigen Nachklang dieser großen weißen Rebsorte. Zu Vorspeisen, Veggie-Küche, hellem Fleisch und Fisch aller Art.

Rot

Zehnthof Luckert, Sulzfeld, Franken

Sulzfelder Frühburgunder*

48,-

Großer Rotwein aus Franken. Frühburgunder. Uralte Rebsorte. Ist tatsächlich bis zu drei Wochen eher reif als Spätburgunder. Ist dunkler, würziger, weil die Beeren kleiner sind und dickere Schale haben. Luckerts wissen, wie man Rotwein macht. Spannender Duft nach Cassis und Gewürznelke. Im Mund wie kühle Seide. Intensiv im beerig würzigen Geschmack, samtig in den Gerbstoffen, geschmeidig trocken im Mundgefühl. Perfekt zu regionaler Fleischküche.

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

»Zerdi« Bresciano Rosso*

45,-

Cristina Inganni gehört zu den engagierten Bio-Winzerinnen Italiens. Ihr kleines Weingut auf der Brescia-Seite des Gardasees produziert hinreißend gute Weiß- und Rotweine aus lokalen Rebsorten. Hier ist es die rote Rebsorte Rebo, die nur noch im Trentino und in der Lombardei auf wenigen Hektar angebaut wird. Ein dunkelwürziger, samtig weicher, den Mund kühl und raffiniert auskleidender Rotwein mit dunklem, an orientalische Gewürze erinnerndem Duft und unverkennbar schwarzblau beerigem Geschmack.

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Nepomuceno Rosso*

68,-

Ein so imponierend körperreicher, prächtiger Muskelprotz von Rotwein kann nur von tiefgründigen Böden kommen. Da kracht es im Glas. Fast schwarz, protzig dicht und samtig opulent kann dieser eindrucksvollste Rotwein des Gardasees vor Kraft, Würze und Potenz kaum laufen. Eine eindrucksvoll dicht gestrickte Monstercuvée aus reifem Merlot, Marzemino und Rebo, jener Neuzüchtung aus dem Trentino, die oben schon im Spiel ist. Bleibt im Gedächtnis, macht Freude und zeigt, was Wein von Moränenboden kann.

Rot

Villa Terlina, Asti, Piemont

Barbera D'Àsti »Gradale«*

68,-

Beeindruckende Biodynamik-Barbera von tiefgründig lehmigem Kalkboden. Dunkles, würziges Bukett mit beerigem Tiefgang, das an Zedernholz und Zigarrenkiste erinnert. Hat Kraft und spielt mit den Muskeln. Richtig potenter Rotwein mit viel Volumen und Körper. Ergießt in warmer Fülle eine Ladung an Gewürzen und samtig dichten Gerbstoffen auf die Zunge. Der Fleischbegleiter.

Franz & Florian Gojer, Glögglhof, Bozen

Südtiroler Lagrein »Riserva« DOC

68,-

Lagrein. Die große rote Rebsorte Südtirols. Gelingt auf den tiefgründigen Schwemmlandböden im Südtiroler Unterland am besten. Einmalig schwarze Farbe, opulent würziger Duft, tiefgründig samtig und mächtig voluminös im Mund, auf seine Art aber auch vornehm und fein in der Qualität der Gerbstoffe. Ein Meisterwerk in Stil und Charakter. Lagrein verleiht Südtirol neben dem ungeliebten Vernatsch unverwechselbare Identität. Hier zu erleben. Zu allen dunklen Fleischgerichten.

Weingut Wassmann, Villany, Ungarn

Cabernet Franc*

56,-

Ein deutsches Winzerpaar produziert seit 30 Jahren grandiose Demeter®-Weine im berühmten Süden Ungarns, in Villany. Sie gehen in die besten Restaurants des Landes, sind hierzulande aber nicht vertreten. Das ändern wir mit ihrem besten Wein, diesem großen Cabernet Franc von mächtigen Löß- und Lehmböden. Rotwein für meditative Stunden - oder gute Gespräche am Tisch. Dunkel und potent kraftvoll, opulent und prall in der Würze der Rebsorte, dicht in den Gerbstoffen, die von sensationell samtiger Qualität sind. Ungarn hats drauf und Wassmanns weisen den Weg.

Von Kies, Schotter, Moränen und Sand dominierte Böden

für transparent strukturierte, aromatisch duftige Weiß- und nicht zu schwere Rotweine

Weine des Voralpenlandes, der Flußtäler und des Schwemmlandes

Weiß

Bodegas de Verderrubi, Emilio Pita, Rueda, Spanien

Rueda Verdeja »Pita«

38,-

Spanien produziert mehr Weiß- als Rotwein und dieser wunderbar duftige und fruchtige Verdejo, so heißt seine Rebsorte, aus Rueda gehört zu den bekanntesten Exponenten des Landes. Wächst auf einem riesigen Plateau voller großer runder Kieselsteine, die dem Wein einmalig attraktive Frucht verleihen. Bio, spontan vergoren, Handlese, Handwerk pur. Keine Technik, keine Manipulationen. Knochentrocken, sensationell süffig, animierend mild in der Säure und mundwässernd frisch im Duft. Zu Salaten, Vorspeisen, Fisch.

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Rine' Bianco IGT*

37,-

Cristina Inganni ist unsere Nachbarin auf der anderen Seite der Alpen. Hier ihr frisch fruchtiger Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay, Riesling und Manzone. Er stammt in seiner aromatischen Transparenz und Duftigkeit eindeutig von den steinigen Moränenhügeln westlich des Gardasees. Ist anspruchsvoller als der Lugana aus der Ebene und deshalb längst nicht so bekannt, liefert Spannung im Mundgefühl, ist agil und anspruchsvoll süffig im Trunk, macht Freude und geht zu (fast) allem, was wir anbieten.

Chateau de Roquefort, La Bedoule – Cassis, Provence

»Petit Salé« Blanc*

37,-

Pöti Salee. Französisch für »Der kleine Salzige«. Ist ein knackig frischer, nicht fruchtiger, sondern salzig würziger Weißwein aus der alpinen Provence. Weiße Rebsorten der Region in einer wohltuend entspannten Cuvée aus biodynamischem Anbau. Enorm schmackhaft, mundwässernd saftig, geht zu allem, schmeckt jedem, und ist trotzdem so spannend wie gut.

»Les Genets« Blanc*

46,-

Le Schenee. Weißwein aus der Provence ist nur fruchtig, wenn er mit kalter Technik produziert wird, was viele Weine in der Provence werden. Schnell gemacht, schnell verkauft. Hier geht es um Handwerk und deshalb riecht und schmeckt dieser Weißwein so, wie es in der Provence riecht: Würzig nach Sommerkräutern und Piniennadeln, nach der Gischt des nahen Meeres, nach der Hitze des Tages und der Frische der Nacht. Der perfekte Weißwein zu Gemüse, Salaten und Fisch. Da läuft einem doch gleich das Wasser im Mund zusammen.

Weingut Holger Koch, Bickensohl, Kaiserstuhl, Baden

Weißburgunder

38,-

Auf den tiefgründigen Löß-Terrassen am badischen Kaiserstuhl gedeihen die Burgundersorten besonders gut. Dort hat sich Holger Koch als einer der besten Winzer neuer Generation etabliert. Seinen Weißburgunder vergärt er spontan im Holzfaß. Er präsentiert sich, typisch für die Rebsorte, dezent nussig im Geschmack, im Duft frischer Hefeteig und warmes Brot, frische, aber milde Säure verleiht ihm Länge am Gaumen und guten Trinkfluß.

Grauburgunder »Sonderedition«

38,-

Als Ruländer verrufen, als Pinot Grigio ein Dauerläufer, ist Grauburgunder heute wieder mächtig im Kommen. Vermutlich, weil er den Mund so schön saftig und weich füllt, und das mit milder Säure und allgemein verständlicher Struktur. Im Duft dezent rauchig, im Geschmack würzig und kraftvoll, im Mund rund, saftig weich und trotzdem frisch und nachhaltig im Nachklang. Hat guten Griff und begleitet Räucherfisch, Gemüse, Geflügel und Käse perfekt.

Crealto, Piemonte

2021 Baratuciat Bianco »Anime«

40,-

Eines der großen weißen Mysterien Italiens: Baratuciat. Eine autochthone Rebsorte aus dem piemontesischen Susatal nahe Frankreich. Eigentlich eine Speisetraube, die erst kürzlich von Ampelografen und ein paar Winzern vor dem Verschwinden gerettet wurde. Steht hier für einen trockenen Natur-Weißwein, der an Riesling erinnert, aber auch an Sauvignon Blanc mit dessen typischem Duft nach Holunderblüte und grüner Paprika. Saftig und aromatisch frisch, passt er gut zu Fisch, zu Gemüse, Tartar und Pasta mit hellen Saucen.

Weingut Manincor, Graf Enzenberg, Kaltern, Südtirol (Biodynamik)

Moscato Giallo (Goldmuskateller)*

46,-

Manincors legendärer Goldmuskateller von Sand- und Schotterböden ist so trocken wie explosiv aromatisch. Dabei kommt er weniger fruchtig ins Glas als würzig. Unheimlich attraktiv wirkt er im Duft, macht als Aperitif zum Auftakt Lust auf mehr und begleitet dann viele unserer deftigen Gerichte in fröhlicher Perfektion. Der Wein muß ja nicht immer hundertprozentig passen, er kann zum Essen auch einfach mal nur Spaß machen. Und das kann er, dieser knochentrockene, kristallin-reintönige Muskateller aus Südtirol.

Sophie Chardonnay V.S. Bianco*

69,-

Chardonnay, die Königin der weißen Rebsorten, reagiert auf Boden und Ausbau wie keine andere Rebsorte der Welt. Hier kommt sie von sandigen Schotterböden und wirkt deshalb duftig und körperreich zugleich. Fast schwebend füllt der Wein den Mund wohltuend mit physischer Substanz. Weiche Säure, angenehme Fülle, duftige Transparenz in dichter Packung. Ein anspruchsvoller Weißwein, der wärmer wirkt als er ist und dem 7% Viognier und 5% Sauvignon Blanc einen exotischen Hauch Fruchtigkeit verleihen. Ein anspruchsvoller Tropfen.

Az. Agr. Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino

»Fuoripista« Pinot Grigio (Orange)*

56,-

Fuoripista (abseits des breiten Stromes) ist Pinot Grigio alternativ. Nichts für Schnell- und Fruchttrinker also. Die Beeren für diesen Wein mazerierten über acht Monate hinweg auf ihren Schalen in großen tönernen Tinajas, Amphoren aus Spanien. Orangewein, also maischevergorener Weißwein. Deshalb auch die Rosa-Färbung, weshalb die Rebsorte das »Grau« im Namen trägt, italienisch »Grigio«. Im Mund fordernd komplex. Herb und durchaus etwas bitter, sehr komplex, mundwässernd, aber anders als gewohnt. Perfekt zu frischem Fisch und Räucherfisch. Nur was für Erwachsene und Naturwein-Freunde.

Rosé

Domaine de Montcalm, Camargue, Südfrankreich

ROSÉ Gris des Sables »Prestige« IGP Camargue

35,-

Um diese Rosés schlagen sich die Pariser. Er kommt aus der Camargue im Rhone-Delta und heißt nicht umsonst »Gris des Sables«, der Graue vom Sand. Grau, weil die roten Trauben nur ganz kurz eingemaischt werden, so daß nur eine zart lachsfarbene Tönung entsteht, und Sables, weil seine Reben auf einem Meter Meereshöhe auf dem Schwemmsand der Rhône stehen. In Frankreich gehören diese Sand-Rosés zu den begehrten Sommer-Legenden, weil sie einfach hinreißend gut schmecken und sich so wunderbar leicht trinken.

Chateau de Roquefort, La Bedoule – Cassis, Provence

Côtes De Provence Rosé »Corail«*

39,-

Gute Rosés aus der Provence sind derzeit buchstäblich in aller Munde. Sie führen das weltweit am schnellsten wachsende Segment im Wein an. Aus fast alpiner Umgebung hoch über dem Fischerhafen Cassis einer der legendären provençalischen Rosés aus Direktpressung. Hinreißend duftig und transparent, trotzdem potent präsent im Mund, animierend herb im ersten Anflug der Gerbstoffe. Mundwässernd frisch, sommerlich würzig, fröhlich süffig - der läuft.

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Rosanoir Rose*

38,-

Cristina Inganni kann Rosé. Echten Rosé, denn außer dem berühmten Chiacetto sind italienische Rosés in der Regel nicht aus Direktpressung. Hier keltert sie Pinot Noir aus Handlese, der in den kühlen Morgenstunden, kurz bevor die Beere Ihre Vollreife erreicht haben, geerntet und sofort verarbeitet wurde, per Direktpressung zu einem frischen, ungewöhnlich eleganten, weil in den Gerbstoffen nur sehr zart auftretenden Rosé der Extraklasse.

Rot

Azienda Agr. Cantrina, Cristina Inganni, Lombardei

Valtenesi Gropello DOC Garda Classico*

38,-

Bardolino kennt jeder. Die charakteristische rote Rebsorte des Gardasees aber, Gropello, ist kaum bekannt. Cristina Inganni produziert in den Hügeln westlich des Gardasees einen begeisternd guten Gropello, der alles hat, was die Rebsorte kann: Weiche Säure, leicht herbe Gerbstoffe animierender Bitterkeit, würzigen Duft und das alles in fröhliche Trinkfreude verpackt. Ein wunderbarer Begleiter von Brotzeit und deftiger Regionalkost.

Az. Agr. Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino

Teroldego Rotaliano »Foradori«*

69,-

Kein Rotwein für Anfänger oder Primitivo-Trinker. Biodynamik für Naturwein ohne Eingriffe, ohne Schwefel. Aus der autochthonen roten Rebsorte des Trentino: Teroldego Rotaliano. Verblüffend duftig und zart interpretiert in dichtem Samt an Gerbstoffen. Kann Jahrzehnte reifen, ohne alt zu werden. In der Amphore aus Ton spontan vergoren und gereift. Dunkle, aber transparente Farbe, seidige Gerbstoffe, frische Säure, dunkle Aromatik, die an Lorbeer und Wacholder erinnert. Charakter pur, eine der großen Rotweinlegenden Italiens.

Domaine Myrko Tepus, Gorges du Verdon, Provence, Südfrankreich

»Nitchivo« Rouge IGP Coteaux de Verdon*

49,-

Der junge Myrko Tepus gilt in der französischen Naturwein-Szene als Kultwinzer. Hier sein raffinierter Rotwein aus der großen roten Rebsorte des Mittelmeers: Carignan. Überraschend transparent in der Farbe, eher leicht als konzentriert, minimal geschwefelt, ätherisch delikat, raffiniert kühl im Duft, der an frisch gemahlene weißen Pfeffer erinnert. Im Mund sinnlich »schön« wie hochkarätiger Pinot Noir, der hier aber die Würze der Provence atmet. Feiner Rotwein für feine Küche mit dem Mut zum Aroma.

Felsiges Gestein aller Art prägt hier den Charakter der Weine mehr als die dünne Erdauflage. Sie fallen eher schlank und kühl aus, weniger konzentriert und weich als straff, rassig frisch und spürbar lang am Gaumen

Dies sind die Weine der Höhe, der steilen Hanglage, der Plateaus und ihrer jeweiligen Steinformation, des Abtrags durch Wind- und Wasser-Erosion

Weiß

Weingut Herrenhof-Lamprecht, Steiermark

Furmint »Vom Sandstein«*

38,-

Gottfried Lamprecht, einer der originellsten Winzer Österreichs und der Meister des gemischten Satzes, sammelt im Hinterland der Steiermark obskure alte Rebsorten, aus denen er spannend »andere« Weine keltert. Hier präsentiert er seinen Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, die in Zeiten der Klimakrise auch in Österreich zunehmend angebaut wird. Knochentrocken, schlank und präzise auf der Zunge, hefig frisch im Duft und im Mundgefühl griffig in rassischer Säure. Auf seine ganz eigene Art phantastisch süffig. Vorspeisen und Fisch.

Domaine des 13 Lunes, Savoie

Jacquère Vin de Savoie »Apremont«*

45,-

13 Lunes, die dreizehn Monde. »Schakär« spricht man die Rebsorte aus. Aus Savoien in den französischen Ostalpen. Alpenwein, wie er typischer kaum sein kann: Geht wie ein Laserstrahl über die Zunge, kristallklar wie ein Bergbach, fast neutral im Charakter und doch würzig im Duft weißer Blüten, von nassem Stein und getrockneten Kräutern. Am Gaumen salzig und mineralisch straff. Knochentrocken, aber nicht sauer, aufregend klar und präzise im Mundgefühl. Im kleinen Holzfaß spontan vergoren, ohne Zusatz von Schwefel. Demeter® zertifiziert.

Ansgar Clüsserath, Eva Clüsserath, Trittenheim, Mittelmosel

Riesling »vom Schiefer«

46,-

Riesling von der Mittelmosel. Von spektakulär steiler Lage hoch über der Moselschleife, die vor schwarzem Schiefer in der Sonne glänzt. Ihn kann man hier riechen und schmecken. Im komplexen, schwer zu beschreibenden Duft weiße Blüten, frischer Apfel, reife Aprikose, aber auch ein Hauch Chinaböller. Typisch für die Schieferlagen der Mittelmosel. Spontan vergoren, im alten Fuderfaß vergoren und wie früher lange auf der Hefe gereift. Strahlend frisch und straff, aber nicht sauer, sondern saftig und fast cremig im Mundgefühl.

Franz & Florian Gojer, Glögglhof, Bozen, Südtirol

Sauvignon Blanc »Karneid«

48,-

Franz und Sohn Florian Gojer stehen für das handwerklich traditionelle Südtirol. Ihr Sauvignon Blanc kommt von einer spektakulären Steillage in Karneid hoch über dem Etschtal und hat neben expressivem Duft auch viel Schmelz auf der Zunge zu bieten. Saft und Kraft gepaart mit Körper und spannender aromatischer Ausstrahlung.

Weingut Veyder-Malberg, Wachau,

Grüner Veltliner »Liebedich«

47,-

Grüner Veltliner im Wandel. Der harmlose Weißwein mit dem netten Pfefferl mausert sich zum richtig seriösen, großen Weißwein mit profundem Herkunfts-Charakter. Peter Malberg gehört zu den stillen Größen in der Wachau. Seine Reben stehen auf nur von Hand zu bearbeitenden steilen Urgesteins-Terrassen im abgelegenen Spitzer Tal. Er weist dort den Weg aus der Misere der hochalkoholischen, überreif geernteten Veltliner der Vergangenheit. Sein »Liebedich« ist knochentrocken, sensationell süffig im Trunk, begeisternd frisch und raffiniert würzig im Duft. Ein Veltliner neuer Generation, den auch Sie lieben werden.

Stéphane Tissot, Domaine A. & M. Tissot, französischer Jura

Arbois Chardonnay »Patchwork«*

56,-

Der französische Jura ist eine angesagte Region im äußersten Osten Frankreichs, an der Grenze zur Schweiz. Kalkige Böden mit dünner lehmiger Erdaufgabe. Von hier kommen große, äußerst eigenwillige und charaktervolle Chardonnays und höchst eigenständige Rotweine aus alten, vergessenen lokalen Rebsorten. Stéphane Tissots Chardonnay riecht und schmeckt wie kein anderer auf der Welt: Kalkig und straff auf der Zunge, mager und rassig, aber auch körperreich und fordernd komplex, hefig im Duft und mundwässernd frisch.

Az. Agr. Zidarich, Carso, Friaul - Triest, Italien

2018 Malvasia DOC Carso (Karstwein)

58,-

Weißwein für Rotweintrinker. Orangewein, auf den Schalen der Beeren der lokalen Rebsorte Malvasia vergoren. Das ist hier Tradition, nicht Mode. Naturtrüb, exotisch fordernd im Duft, sehr ungewohnt auf der Zunge, weil herb und trocken voller Gerbstoffe wie beim Rotwein. Im ungewohnt komplexen Bukett Sommerwiese, reife Melone und getrocknete Wildkräutern. Viel Pheis im Mund voll herber Fülle. Zu Fisch und hellem Fleisch.

2015 Malvasia DOC Carso (Karstwein)

68,-

Drei Jahre älter und jetzt allmählich trinkreif. Malvasia, die große weiße Rebsorte der Inselweinkulturen und eine der ältesten der Menschheit, hier aus dem Karst hoch über Triest. Naturtrüb direkt von der Hefe abgefüllt, die Beeren auf der Maische vergoren, deshalb hocharomatisch im Duft, herb und trocken auf der Zunge, kraftvoll ohne schwer zu sein im Mundgefühl. Weißwein, wie er war, bevor in den 1960er Jahren die hydraulische Presse erfunden wurde.

Rot

Franz & Florian Gojer, Glöggelhof, Bozen, Südtiroler

Südtiroler »St Magdalener« DOC

39,-

Der klassische Magdalener aus Bozen. Einer der schönsten seiner Art. Wunderbar weich, duftig und doch lebendig spröde und mundwässernd appetitanregend. Zarte rubinrote Farbe. Harmlos könnte man meinen, wenn der Wein auf die Zunge kommt. Doch dann legen sie sich ins Zeug, die Gerbstoffe, füllen den Mund seidig und würzig, fruchtig und blumig und wirken dabei samtig schmeichelnd. Zur Brotzeit, Wurstwaren, Käse und deftiger Kost.

Villa Calicantus, Calmasino, Gardasee, Veneto

Bardolino Superiore »La Superiora«

49,-

Ein Bardolino, der staunen macht, weil er eher an großen Burgunder erinnert, denn an banalen Bardolino. Kommt von der höchsten Lage dort auf einem Kalksockel mit dünner Erdauflage. Relativ hell in der Farbe, aber mächtig potent in der Struktur. Hat festen Griff auf der Zunge, angenehm frische Säure, viel beerige Frucht und Würze und derart fröhlichen Trinkfluß, daß die Flasche meist schnell geleert ist. Bardolino im Wandel. Hier zu erleben.

Domaine Petit Août, Haute Alpes

Mollard Haute Alpes „Memoire Neuve“*

46,-

»Pöti Ut« wird das Weingut ausgesprochen und »Molar« die Rebsorte. Alpenwein. Hier kann man die dünne Erdauflage auf kalkigem Fels nachvollziehen. Kühler, schlanker, würziger Rotwein von Lagen auf 800m Höhe in den französischen Hochalpen. Gekeltert aus der roten, lokalen Alpen-Rebsorte Mollard, die es nur dort gibt. Ein duftig leichter, charmant delikater Rotwein mit dem Duft von Sauerkirsche, Pfeffer und feuchter Erde. Im Mund pikante Frische und angenehme herbe Struktur. Mehr Körper geht in der Höhe nicht.

Azienda Cavalchina, Veneto, Italien

Torre Dórti Valpolicella Ripasso Superiore

49,-

Ripasso. Da werden Trauben getrocknet, erst dann gekeltert und dieser so gewonnene Most wird dann dem fertigen Grundwein zur erneuten Gärung hinzugefügt. Es entsteht mehr Konzentration, mehr Alkohol, mehr Körper. Der kleine Amarone sozusagen. Hat einen Hauch Restzucker, weshalb Ripasso so beliebt wurde (die Leute lieben ihn halt doch im Wein, den Zucker) und duftet nach Brombeere, Sauerkirsche und Lakritze.

Stéphane Tissot, Domaine A. & M. Tissot, französischer Jura

Trousseau »Singulier«*

68,-

»Trusso« spricht man ihn aus, diesen spannend wilden Natur-Rotwein, den man mögen muß. Einer der eigenwilligsten Rotweine der Welt aus fast vergessener lokaler roter Rebsorte. Helle Farbe, frische Säure, wirkt leichter als er ist, denn kaum kommt er auf die Zunge, spürt man sie, die mächtigen Gerbstoffe, die in spröder Konsistenz den Mund auskleiden. Aber kaum hat der Weine eine Speisenbegleitung, wird er zahm und sanft, gleitet freundlich über die Zunge und macht Freude. So ist das oft mit den alten Rebsorten. Fordernd originell, unbehandelt, ungeschwefelt, unfiltriert.