

Weinreise im Oversum

Zu jedem Gang der perfekte edle Tropfen

Kleine Weinreise

€ 36

- 1. Marqués de Riscal**
Sauvignon Blanc Rueda
Marqués de Riscal, Rueda, Spanien
Rebsorten: Sauvignon blanc
- 2. Pure Rosé Mirabeau Provence**
Maison Mirabeau, Côtes de Provence
Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault
- 3. Primitivo Zolla**
Vigneti del Salento, Apulien, Italien
Rebsorten: Primitivo
- 4. Riesling Diehl**
Weingut Diehl, Pfalz, Deutschland
Rebsorten: Riesling

Große Weinreise

€ 82

- 1. Riesling Rosengarten Leitz**
Leitz, Mittelrheintal, Deutschland
Rebsorten: Riesling
- 2. Vina Monty Bodegas Montecillo**
Bodegas Montecillo, Sotes, Rioja, Spanien
Rebsorten: Viura
- 3. Marques de Riscal XR**
Maques de Riscal, Álava, Spanien
Rebsorten: Tempranillo, Graciano
- 4. Amarone Classico**
Luigi Righetti & s.r.l., Valpolicella, Italien
Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella



Carte Blanche

0,75l € 40,00

Geldermann, Baden, Deutschland

Rebsorten: Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc

0,20l € 12,00

Filigran-verspielte Süße, von harmonischer Frische eingefangen und vom feinen Mousseux verwirbelt, ergänzt von einer Portion Kernobsts mit Birne und gelbem Apfel, steigt einem dann der frische Duft von Hefengebäck und Brioche in die Nase.

Am Gaumen: feinperlig, körperreich, zart

Passt zu: Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln, Garnelensalat

Piper-Heidsieck Cuvée Brut

0,75l € 125,00

Piper-Heidsieck, Champagne, Frankreich

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

0,20l € 50,00

Lebendig, subtil und leicht samtig, gekennzeichnet von der Reinheit frischer Pfirsiche und Äpfel und einem Hauch von Zitrus. Ein harmonischer Mix aus heller, knackiger Pomelo, gelben Trauben und saftigen weißen Früchten, kreiert ein Spektakel, das die wunderbar ausbalancierte Tiefe des Pinot Noir unterstreicht.

Am Gaumen: klar, golden, feinperlig, fruchtig

Passt zu: sommerlichen Salaten, Geflügelgerichten oder als Aperitif

Flaschenweine

Deutschland

Pfalz

Nussdorf · Ortswein Trocken

0,75l € 37,00

Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Rebsorte: *Chenin Blanc*

In der Nase Aromen von weißen Blüten, Apfel, Birne und Zitrus, dazu Anklänge von Gewürzen. Am Gaumen setzen sich die Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und Birne fort, der Wein wird durch eine feine Säure harmonisch abgerundet.

Am Gaumen: fruchtig, aromatisch

Passt zu: Muscheln, Fischsuppe und traditionellen Fisch-gerichten

One bottle of my Cabernet Sauvignon beats

0,75l € 38,00

23 semesters of philosophy

Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Rebsorte: *Cabernet Sauvignon*

Auf kalkhaltigen Böden gewachsen und in Holzfässern unterschiedlicher Größe ausgebaut, zeigt sich der Cabernet Sauvignon mit einem dunklen, klaren Rot. Der Duft enthüllt eine süßliche Beerennote und grüne vegetabile Aromen, ergänzt durch einen leichten Duft von Zedernholz.

Am Gaumen: würzig, fruchtig, gerbstoffbetont

Passt zu: geschmortem Wild und dunklem Geflügel wie Ente, Gans oder Fasan

**„Meisterstück“ Nussdorf · Ortswein
Trocken**

0,75l € 57,00

Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Rebsorten: *Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Malbec, Nebbiolo, Petit Verdot*

Ein Duft nach tiefer, reifer, beeriger Frucht von Cassis, Kirschen und Granatäpfeln, begleitet von Schokolade, Rauch, Unterholz und Kräutern. Am Gaumen begeistert die dunkle Fruchtfülle ebenso wie die feine Würze, das elegante Holz und die seidige Textur des Tannins.

Am Gaumen: samtig, weich, sinnlich

Passt zu: einer Käsevariation, Rindfleisch und Wildgerichten

Frankreich

Loire

Michel Thomas · Sancerre Blanc AOC

0,75l € 57,00

S.C.E.V. Michel Thomas et Fils, Loire, Frankreich

Rebsorte: *Sauvignon Blanc*

Fruchtiger, feinwürziger Sancerre mit angenehmer Säure und verführerischen Aromen von Grapefruit und Zitrone.

Am Gaumen: würzig, fruchtig, verführerisch

Passt zu: Schalentieren, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch

Bordeaux

Héritage · Bordeaux AOC Rouge

0,75l € 47,00

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux,
Frankreich

*Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

In der Nase verführerische Nuancen von schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere sowie schwarze Johannisbeere. Begleitet werden diese Fruchtaromen von würzigen Röstnoten und Spuren von Vanille. Am Gaumen eine harmonische, sanfte und sehr aromatische Fülle.

Am Gaumen: elegant, ausdrucksstark, aromatisch, saftig

Passt zu: gegrilltem Entrecôte, geschmorter Lammschulter, gebratener Entenbrust

Rhône

Les Maysonniers · Crozes Hermitage AOC Rouge

0,75l € 64,00

M.Chapoutier, Rhône, Frankreich

Rebsorte: Syrah

Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren werden von dezenter Veilchennoten begleitet. Am Gaumen vollmundig, dicht und rund mit einem fruchtig-würzigen Finale.

Am Gaumen: rund, fruchtig, elegant

Passt zu: schärferen asiatischen Gerichten, geschmorten Wildgerichten

Côtes de Provence

Pure Rosé · Côtes de Provence

0,75l € 57,00

Maison Mirabeau, Côtes de Provence, Frankreich
Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault

Pure Finesse mit einem Bouquet von Grapefruit, Litschi, roten Beeren, Mandarine und einem Hauch Passionsfrucht. Feinaromatisches Geschmackprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure, salziger Mineralität und elegantem Finish.

Am Gaumen: blumig, frisch, elegant

Passt zu: sommerlichen Salaten, Garnelen, Ceviche

Italien

Venetien

Fresco di Masi Bianco Bio · Verona IGT

0,75l € 42,00

Masi, Venetien, Italien

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Grigio

Üppiges Bouquet von Früchten mit hellem Fruchtfleisch, insbesondere Birnen und floralen Noten. Im Mund ist er sehr gefällig und überraschend voll. Bemerkenswert schön integrierte Frucht mit Noten, die an die Süße und Säure von Ananas erinnern.

Am Gaumen: frisch, fruchtig, ausgewogen

Passt zu: Risotto, Pasta mit würziger Sauce, Fischgerichten

Toscana

Pomino Bianco · Pomino DOC

0,75l € 41,00

Frescobaldi, Toscana, Italien

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Bianco u. andere

In der Nase etwas Honig, getrocknete Aprikosen, Brioche und blumige Noten. Am Gaumen eine cremige und intensive Struktur, ausgewogene Säure und ein Nachklang, der lange in Erinnerung bleibt.

Am Gaumen: blumig, cremig, intensiv

Passt zu: feinen Vorspeisen, mittelaltem Käse oder als Aperitif

Peperino · Toscana IGT

0,75l € 39,00

Teruzzi, Toscana, Italien

Rebsorten: Sangiovese, Merlot

Das Bouquet ist von großer Intensität, anhaltend, eine angenehme Holznote, die gut mit der feinen Fruchtigkeit von Blaubeeren und Cassis verbunden ist. Angenehmer Geschmack, zugleich ausgeprägt und vollmundig, mit gut einverleibten Tanninen.

Am Gaumen: ausgeprägt, vollmundig, mit langem Nachhall

Passt zu: Pizza mit Parmaschinken und gereiftem Käse, Pasta Bolognese

Apulien

Primitivo di Manduria DOP

0,75l € 38,00

Amani, Apulien, Italien

Rebsorte: *Primitivo*

Das Bouquet präsentiert sich als ausladender Duft an reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von feinen Kakao- und Vanillearomen. Am Gaumen besitzt der Wein eine samtig weiche Textur und eine dezente Süße im Finish.

Am Gaumen: intensiv, balanciert, weich

Passt zu: gereiftem Käse, Entrecôte, Lammkotelett

Spanien

Rueda

Sauvignon Blanc Organic Bio · Rueda DOC

0,75l € 40,00

Marqués de Riscal, Rueda, Spanien

Rebsorte: *Sauvignon Blanc*

Aromatisches Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht, die von kräutrigen Noten und frisch geschnittenem Gras ergänzt werden. Im Geschmack fruchtig und saftig mit einer eleganten Säure.

Am Gaumen: fruchtbetont, elegant, finessenreich

Passt zu: Antipasti, Meeresfrüchten oder solo als Aperitif

Übersee

Washington State

Chateau Ste. Michelle Chardonnay 0,75l € 43,00

Chateau Ste. Michelle, Washington State, USA
Rebsorte: Chardonnay

Der Wein wurde frisch und zugänglich ausgebaut und zeigt schöne Aromen von süßer Zitrusfrucht und frischem Apfel, mit subtilen Eichennuancen. Ein komplexer und interessanter Wein.

Am Gaumen: frisch, mit feiner Struktur und leichter Holznuance

Passt zu: Gegrillte Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere

Chateau Ste. Michelle Merlot Columbia Valley 0,75l € 43,00

Chateau Ste. Michelle, Washington State, USA
Rebsorte: Merlot

Ein komplexer, aber zugänglicher Merlot. Der Wein zeigt Aromen von Schwarzkirsche, Leder und Kräutern mit vielschichtiger dunkelroter Frucht und einem langen, süßen Finish. Ein optimaler Begleiter zu Steaks.

Am Gaumen: komplex, zugänglich, intensiv

Passt zu: Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett

Offene Weine

Weißwein

Grauburgunder, QBA, Schneider & Pfaffmann, Pfalz	0,10l	5,50,-
	0,20l	9,00,-
Aromen nach: saftigen Äpfeln, exotischen Früchten	0,75l	29,00,-
Am Gaumen: Kräuter, Hauch von Honig		
Passt zu: Hellem Fleisch, Meeresfrüchte, Pasta, Asiatische Küche		
Weißburgunder, QBA, Schneider & Pfaffmann, Pfalz,	0,10l	5,50,-
	0,20l	9,00,-
Aromen nach: Ananas, Pfirsich, Apfel, Anflug belebender Zitrus	0,75l	29,00,-
Am Gaumen: Verführerisch mit feiner Mineralik, harmonische Kräuter		
Passt zu: Tischwein, opulente Salate, helle Fleischgerichte		
Riesling Diehl, QBA, Diehl, Pfalz, Feinherb	0,10l	6,00,-
	0,20l	9,20,-
Aromen nach: gelbem Steinobst, knackigen Äpfeln, Zitrus	0,75l	31,00,-
Am Gaumen: harmonisch (durch das Spiel aus 9g Zucker und 8g Säure), würzig, säuerlich, Kombination aus Nektarine und Jasmintee		
Passt zu: sommerlichen Gerichten, Reis, Asiatischen Gerichten		

Sauvignon Blanc I.G.P Aimery, Südfrankreich, Vanel	0,10l	6,00,-
	0,20l	9,50,-
Aromen nach: Mango, grünem Apfel, grünem Gras und Buchsbaum	0,75l	34,00,-
Am Gaumen: Frisch, im Nachgang belebend, exotische Früchte		
Passt zu: Sommerlichen Temperaturen, leichte Salate, Fisch, insbesondere Scampi und Krustentiere		

Rotwein

Spätburgunder, QBA, Mayschoss Altenahr, Altenahr, Ahr	0,10l	6,50,-
	0,20l	9,80,-
Aromen nach: deutlicher Würze, fruchtiger Beerigkeit	0,75l	34,00,-
Am Gaumen: Überzeugender Nachhall, ausgeprägtes Bouquet		
Passt zu: milden Bratengerichten		
Primitivo Salento, I.G.P, Lifuli, Apulien, Italien	0,10l	6,00,-
	0,20l	9,00,-
Aromen nach: feine Röstaromen von Tabak, Lakritz und Vanille	0,75l	30,00,-
Am Gaumen: Elegant, Komplex seidige Struktur mit langem Nachhall		
Passt zu: gereiftem Käse und rotem Fleisch		

El Coto Crianza, D.O.P, El Coto De Rioja, Rioja, Tempranillo, Spanien	0,10l	6,00
	0,20l	9,50,-
Aromen nach: roten Beeren, Nuancen von gebackenem Brot und Vanille	0,75l	33,00,-
Am Gaumen: Verhältnis zwischen Frucht und Holz ist ausgewogen; harmonisch und runder Abgang		
Passt zu: Allrounder; Fisch, Pasta, Reis, mildem Käse		

Kaapzicht Estate, Estate Blend (Cuvée), Stellenbosch, Südafrika	0,10l	8,00,-
	0,20l	11,00,-
Aromen nach: Sauerkirschen, Gewürzen (Muskat und Kräuter)	0,75l	51,00,-
Am Gaumen: Sanfte Tannine, mittlere Säure, gut integriertes Holz		
Passt zu: Tischwein, Wildbraten, gereiftem Käse		

Rosé

Spätburgunder Rosé, QBA, Johannes Ohlig, Rheingau	0,10l	6,50,-
	0,20l	9,50,-
Aromen nach: leichte rote Früchte wie Erdbeere und Süßkirsche	0,75l	38,00,-
Am Gaumen: prickelnde Mineralik, integrierte Säure, fruchtiger Körper		
Passt zu: vegetarischen Gerichten		