

CUX

RESTAURANT. BAR. BISTRO.

OFFENE WEINE | WINE BY THE GLASS

Alle Weine sind auch als Flaschenweine erhältlich.

All wines also available as bottled wines.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€), inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All stated prices are to be understood in Euro (€), including VAT.

Die mit * gekennzeichneten Weine enthalten Sulfite und Schwefeloxid.

*The wines marked with * contain sulfites and sulfur oxide.*



Die Ende 2021 gegründete Bewegung „Zukunftsweine“ setzt sich für mehr Klimaschutz im Weinbau ein. Der Anbau von Wein benötigt sehr viel Pflanzenschutz, bei dessen Anwendung viel CO₂ ausgestoßen wird, etwa durch Fahrten mit dem Traktor. Es gibt neue, nachhaltige Rebsorten, die von Natur aus widerstandsfähiger sind, also weniger Pflanzenschutz brauchen. Damit wird die Umwelt geschont. Die „Zukunftsweine“-Bewegung steht dafür, möglichst viele dieser Reben in den Anbau zu bringen und so die Weinwelt nachhaltiger zu machen. Mit den Reben sparen Winzer unter anderem bis zu 80 Prozent Spritzmittel und CO₂. Darüber hinaus wird weniger Wasser verbraucht, die Böden geschont und die Biodiversität im Weinberg verbessert.

The „Zukunftsweine“ movement, founded at the end of 2021, is committed to more climate protection in viticulture. The cultivation of wine requires a great deal of crop protection, the use of which emits a lot of CO₂, for example when driving a tractor. There are new, sustainable grape varieties that are naturally more resilient, so they need less crop protection. This protects the environment. „Zukunftsweine“ stands for cultivating as many of these vines as possible and thus making the wine world more sustainable. With the vines, winegrowers save up to 80 percent of pesticides and CO₂, among other things. In addition, less water is used, the soil is protected and biodiversity in the vineyard is improved.



FAIR'N GREEN ist das Siegel für nachhaltigen Weinbau. Es hilft Winzern dabei, Nachhaltigkeitsziele objektiv mess- und überprüfbar zu machen und integrativ zu erreichen. Der FAIR'N GREEN-Standard für nachhaltigen Weinbau schreibt vor, dass jedes Weingut Prozesse etabliert, um seine gesamte Betriebsführung, die Arbeit im Weinberg, die Kellerwirtschaft und die Vermarktung im Rahmen einer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsbetrachtung stetig zu verbessern. Um dies zu vereinfachen, werden alle Betriebe kontinuierlich beraten, für jedes Weingut wird im Rahmen der Zertifizierung ein individueller Entwicklungsplan erstellt und weitere Analysen wie z.B. eine Ökobilanz oder ein CO₂-Fussabdruck durchgeführt.

FAIR'N GREEN is the seal for sustainable viticulture. It helps winegrowers to make sustainability goals objectively measurable and verifiable and to achieve them in an integrated manner. The FAIR'N GREEN standard for sustainable viticulture stipulates that every winery establishes processes in order to constantly improve its entire operational management, work in the vineyard, cellar management and marketing as part of a holistic sustainability assessment. In order to simplify this, all companies are continuously advised, an individual development plan is drawn up for each winery as part of the certification and further analyzes such as an ecological balance or a CO₂ footprint are carried out.

CUXX

DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

SOUVIGNIER GRIS*

Qualitätswein trocken | Weingut Eva Vollmer
Rebsorte: Sauvignier Gris | Alkohol: 13,0 % vol

Strohgelbe, goldene Farbe. Duftendes und überzeugendes Aroma, einladend durch intensive fruchtige und blumige Noten, aber immer elegant.

Speisenempfehlung: Gegrilltes | Fisch | Parmaschinken | Spargelgerichte u.v.m.

Straw yellow, golden color. Pleasant and convincing flavour, welcoming by intensive fruity and flowery note, at every time elegant.

Food pairing recommendation: grilled dishes | fish | Parma ham | asparagus dishes and much more

DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

GUTSRIESLING*

Qualitätswein trocken | Weingut Ökonomierat Geil
Rebsorte: Riesling | Alkohol: 13,0 % vol

Mineralische Noten in der Nase gepaart mit Nuancen von Zitrus.
Herrliche Frische, gut zugänglich mit einer typischen Rieslingsäure.

Speisenempfehlung: Geflügelgerichte | Blattsalate mit Vinaigrette u.v.m.

Mineral nose paired with hints of citrus. Delightfully fresh and welcoming with acidity typical for Riesling.

Food pairing recommendation: poultry dishes | lettuces with vinaigrette and much more.

DEUTSCHLAND | BADEN

GRAUER BURGUNDER*

Qualitätswein trocken | Weingut Freiherr von Gleichenstein
Rebsorte: Grauburgunder | Alkohol: 13,0 % vol

Honigartig im Geschmack ist der Grauburgunder von heute trocken-fruchtig. Spitzenweine bestechen mit einem Hauch von Honig, mineralischen Aromen, sowie Geschmacksnoten von Melone und exotischen Früchten.

Speisenempfehlung: würzige Gerichte von hellem Geflügel | Fisch | Spargel | Weichkäsesorten u.v.m.

Golden-colored, partly honey-like in taste, the Grauburgunder of today is dry-fruity. Top wines impress with a touch of honey, mineral aromas as well as aromas of melon and exotic fruits.

Food pairing recommendation: spicy dishes of light poultry | fish | asparagus | soft cheeses and much more.

WEISSWEINE | WHITE WINES



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



ITALIEN | FRIAUL

CHARDONNAY*

DOC Friuli | Villa Chiòpris

Rebsorte: Chardonnay | Alkohol: 13,0 % vol

Fruchtig-blumiges Bouquet mit feiner Eleganz und einem Hauch von Vanille. Frisch, ausgewogen und charaktervoll.
Speisenempfehlung: Meeresfrüchte | helle Fleischgerichte | Risotto | junger Käse u.v.m.

Fruity-floral bouquet with delicate elegance and a hint of vanilla. Fresh, balanced and full of character.

Food pairing recommendation: seafood | white meat dishes | risotto | young cheese and much more

ITALIEN | FRIAUL

SAUVIGNON BLANC*

DOC Friuli | Villa Chiòpris

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Alkohol: 13,0 % vol

Helles Strohgelb. Frisch und aromatisch mit Noten von Zitrus, Holunderblüte und grünem Apfel. Lebendig und elegant im Geschmack.

Speisenempfehlung: Fisch | Spargel | Ziegenkäse | Gemüsegerichte u.v.m.

Light straw yellow. Fresh and aromatic with notes of citrus, elderflower and green apple. Lively and elegant in taste.

Food pairing recommendation: fish | asparagus | goat cheese | vegetable dishes and much more

ITALIEN | SÜDTIROL

PINOT GRIGIO*

Alto Adige DOC | Kellerei Kaltern

Rebsorte: Pinot Grigio | Alkohol: 14,0 % vol

Leuchtendes Gelb, fruchtbetont nach Ananas, Banane und reifer Birne, füllig und mit Schmelz, saftig und mit reifen Früchten im Nachhall.

Speisenempfehlung: Pilzgerichte | Fisch und Meeresfrüchte u.v.m.

Bright yellow, fruity with notes of pineapple, banana and ripe pear, full-bodied and creamy, juicy and with an aftertaste of ripe fruit.

Food pairing recommendation: mushroom dishes | fish and seafood and much more

WEISSWEINE | WHITE WINES

0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



CUXX

ITALIEN | VENETIEN

LUGANA*

DOC | Ottella

Rebsorte: Turbiana (Trebiano di Lugana) | Alkohol: 13,0 % vol

Zartes Strohgelb. Feinfruchtig mit Noten von Pfirsich, Zitrus und weißen Blüten. Am Gaumen frisch, rund und harmonisch.

Speisenempfehlung: Antipasti | Fisch | Pasta mit Gemüse | mild gereifter Käse u.v.m.

Pale straw yellow. Delicately fruity with notes of peach, citrus and white flowers. Fresh, smooth and harmonious in taste.

Food pairing recommendation: antipasti | fish | pasta with vegetables | mildly aged cheese and much more

WEISSWEINE | WHITE WINES

0,2 l 9,50 €

0,75 l 30,00 €



CUXX

DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

ROSÉUS CUVÉE*

Qualitätswein – trocken | Weingut Wohlgemut Schnürr

Rebsorte: Spätburgunder, Acolon, Saint Laurent | Alkohol: 12,0 % vol

Duftet nach roten Früchten wie Kirsche, Him- und Erdbeere und hat eine dezente mineralische Note. Am Gaumen Waldbeeren und reife Kirsche. Saftig mit frischer Säure, Mineralität und einem herrlichen Schmelz.

Speisenempfehlung: Meeresfrüchten | Fisch | Pasta | Salat u.v.m.

Aromas of red fruits such as cherry, raspberry and strawberry with a subtle mineral note. On the palate, forest berries and ripe cherry. Juicy with fresh acidity, minerality and a delightful melt.

Food pairing recommendation: sea food | fish | pasta | salads and much more

ITALIEN | VENETIEN

ROSES ROSES*

Vino Rosato | Ottella

Rebsorte: Corvina Veronese, Lagrein, Rondinella | Alkohol: 13,0 % vol

Helles Rosa mit zarten Kupferreflexen. Frische Aromen von roten Beeren, Blutorange und Rosenblättern. Elegant, leicht und ausgewogen.

Speisenempfehlung: Sommergerichte | Fisch | leichte Pasta | Salate u.v.m.

Light pink with delicate copper hues. Fresh aromas of red berries, blood orange and rose petals. Elegant, light and well-balanced.

Food pairing recommendation: summer dishes | fish | light pasta | salads and much more

FRANKREICH | PROVENCE

FLEUR DE MER*

Côtes de Provence Rosé | Les Maîtres Vignerons de St. Tropez

Rebsorte: Grenache, Cinsault, Carignan | Alkohol: 13,0 % vol

Zartes Lachsrosa. Duft nach Erdbeeren, Zitrus und Lavendel. Frisch, mineralisch und feinwürzig am Gaumen.

Speisenempfehlung: Meeresfrüchte | mediterrane Küche | gegrilltes Gemüse | Salate u.v.m.

Delicate salmon pink. Aromas of strawberries, citrus and lavender. Fresh, mineral and subtly spicy on the palate.

Food pairing recommendation: seafood | Mediterranean cuisine | grilled vegetables | salads and much more

ROSÉ | ROSÉ WINES

0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



CUXX

DEUTSCHLAND | WÜRTTEMBERG

SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN*

Qualitätswein trocken | Weingut Graf Neipperg

Rebsorte: Spätburgunder | Alkohol: 12,0 % vol

Klares Rubinrot. Duft nach roten Beeren, Kirsche und einem Hauch von Kräutern. Fein, elegant und samtig im Abgang.

Speisenempfehlung: Geflügel | Kalb | Pilzgerichte | mild gereifter Käse u.v.m.

Clear ruby red. Aromas of red berries, cherry and a hint of herbs. Fine, elegant and velvety on the finish.

Food pairing recommendation: poultry | veal | mushroom dishes | mildly aged cheese and much more

DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

DER SALM ROT*

Rotwein trocken | Weingut Prinz Salm

Rebsorte: Spätburgunder, Merlot | Alkohol: 12,0 % vol

Tiefes Rubinrot. Würzig-fruchtiges Bouquet mit dunklen Beeren, Pflaume und feinen Röstaromen.

Kraftvoll, rund und anhaltend.

Speisenempfehlung: Rind | Lamm | Wildgerichte | kräftiger Käse u.v.m.

Deep ruby red. Spicy-fruity bouquet with dark berries, plum and subtle roasted notes. Powerful, smooth and persistent.

Food pairing recommendation: beef | lamb | game dishes | strong cheese and much more

ITALIEN | UMBRIEN

RUBESCO ROSSO DI TORGIANO*

Rosso di Torgiano DOC | Lungarotti

Rebsorte: Sangiovese, Colorino | Alkohol: 15,0 % vol

Kräftiges Rubinrot. Aromen von Kirsche, Veilchen und etwas Leder. Vollmundig, strukturiert und elegant im Abgang.

Speisenempfehlung: Pasta mit Ragù | Schmorgerichte | gereifter Käse | Wild u.v.m.

Deep ruby red. Aromas of cherry, violet and a touch of leather. Full-bodied, structured and elegant on the finish.

Food pairing recommendation: pasta with ragù | braised dishes | aged cheese | game and much more

ROTWEINE | RED WINES

0,2 l 7,50 €

0,75 l 28,00 €



0,2 l 9,50 €

0,75 l 33,00 €



0,2 l 9,50 €

0,75 l 33,00 €



CUXX

FRANKREICH | BORDEAUX

CHÂTEAU LE GARDERA*

Appellation d'Origine Contrôlée | Château Le Gardera

Rebsorte: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon | Alkohol: 14,0 % vol

Dunkles Rubinrot. Reife Cassis- und Pflaumenaromen, dazu feine Würze und ein Hauch Eiche. Kraftvoll, harmonisch und lang im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind | Lamm | würzige Aufläufe | gereifter Hartkäse u.v.m.

Dark ruby red. Ripe cassis and plum aromas, with fine spices and a touch of oak. Powerful, harmonious and long on the finish.

Food pairing recommendation: beef | lamb | hearty casseroles | aged hard cheese and much more

SPANIEN | CASTILLA Y LEÓN

DEHESA LA GRANJA*

Castilla y León | Dehesa la Granja

Rebsorte: Tempranillo | Alkohol: 15,0 % vol

Intensives Rubinrot. Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und einem Hauch von Gewürzen. Vollmundig, kräftig und gut strukturiert.

Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch | Lamm | Eintöpfe | kräftige Käsesorten u.v.m.

Intense ruby red. Aromas of dark berries, plum and a touch of spices. Full-bodied, powerful and well-structured.

Food pairing recommendation: grilled meats | lamb | stews | strong cheeses and much more

ROTWEINE | RED WINES

0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,00 €



0,2 l 9,50 €

0,75 l 33,00 €



CUX

RESTAURANT. BAR. BISTRO.

FLASCHENWEINE | BOTTLED WINE

Alle Preise verstehen sich in Euro (€), inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All stated prices are to be understood in Euro (€), including VAT.

Die mit * gekennzeichneten Weine enthalten Sulfite und Schwefeloxid.

*The wines marked with * contain sulfites and sulfur oxide.*

CUX

ITALIEN | SÜDTIROL

STERN SAUVIGNON*

Alto Adige DOC | Kellerei Kaltern

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Alkohol: 14,0 % vol

Leuchtendes Strohgelb. Ausdrucksvolle Nase mit Noten von Stachelbeere, Holunderblüte und einem Hauch von grünem Paprika. Am Gaumen frisch, lebendig und mineralisch, mit klarer Struktur und langem, animierendem Abgang.

Speisenempfehlung: Meeresfrüchte | Ziegenkäse | Spargel | asiatische Küche u.v.m.

Bright straw yellow. Expressive nose with notes of gooseberry, elderflower and a hint of green pepper. On the palate fresh, vibrant and mineral-driven, with a clear structure and a long, lively finish.

Food pairing recommendation: seafood | goat cheese | asparagus | Asian cuisine and much more

FRANKREICH | BURGUND

BOURGOGNE ALIGOTÉ*

Appellation d'Origine Contrôlée | Joseph Drouhin

Rebsorte: Aligoté | Alkohol: 13,0 % vol

Helles Goldgelb. Frisches, duftiges Bukett mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen lebendig und geradlinig mit feiner Säure, zarter Mineralität und einem eleganten, klaren Finale.

Speisenempfehlung: Austern | Fischterrinen | Ziegenkäse | sommerliche Salate u.v.m.

Light golden yellow. Fresh, fragrant bouquet with aromas of green apple, citrus fruits and a hint of white flowers. On the palate, vibrant and focused, with fine acidity, delicate minerality and an elegant, clean finish.

Food pairing recommendation: oysters | fish terrines | goat cheese | summer salads and much more

ITALIEN | FRIAUL

PINOT GRIGIO*

Collio DOC | Livon

Rebsorte: Pinot Grigio | Alkohol: 13,0 % vol

Helles Strohgelb. Fruchtige Noten von Birne und Zitrus, leicht floral. Frisch, trocken und ausgewogen.

Speisenempfehlung: Antipasti | Fisch | weißes Fleisch | Pasta u.v.m.

Light straw yellow. Fruity notes of pear and citrus, lightly floral. Fresh, dry and balanced.

Food pairing recommendation: antipasti | fish | white meat | pasta and much more

WEISSWEINE | WHITE WINES



0,75 l 32,00 €



0,75 l 38,00 €



0,75 l 38,00 €



CUXX

DEUTSCHLAND | RHEINHESSEN

GRAUBURGUNDER*

Landwein trocken | Weingut Prinz Salm

Rebsorte: Grauer Burgunder | Alkohol: 12,0 % vol

Aromen von reifem Apfel, Nuss und einem Hauch Zitrus. Saftig, rund und elegant.

Speisenempfehlung: Pasta | geschmortes Fleisch | Wurstwaren | mittelreifer Käse u.v.m.

Aromas of ripe apple, nuts and a hint of citrus. Juicy, smooth and elegant.

Food pairing recommendation: pasta | braised meat | cured meats | medium-aged cheese and much more

DEUTSCHLAND | WÜRTTEMBERG

MUSKATELLER TROCKEN*

VDP.Gutswein · Qualitätswein aus Württemberg | Weingut Graf Neipperg

Rebsorte: Muskateller | Alkohol: 13,0 % vol

Helles Goldgelb. Aromen von Muskatblüte, reifer Birne und feiner Zitrusfrische, untermalt von einem Hauch exotischer Litschi.

Am Gaumen fruchtbetont und elegant, mit zarter Würze und harmonischer Säure, die in einen langen Abgang mündet.

Speisenempfehlung: Thai-Curry | Ceviche | Ziegenfrischkäse | Obstsalat u.v.m.

Light golden yellow. Aromas of muscat blossom, ripe pear and delicate citrus freshness, underscored by a hint of exotic lychee. On the palate, fruit-driven and elegant, with subtle spice and harmonious acidity leading to a long finish.

Food pairing recommendation: Thai curry | ceviche | fresh goat cheese | fruit salad and much more

WEISSWEINE | WHITE WINES



0,75 l 33,00 €



0,75 l 32,00 €



CUXX

DEUTSCHLAND | BADEN

SPÄTBURGUNDER RÉSERVE*

Trocken · Qualitätswein aus Baden | Weingut Freiherr von Gleichenstein

Rebsorte: Spätburgunder | Alkohol: 13,0 % vol

Klares Burgunderrot. Elegante Aromen von Kirsche, Waldbeeren und feiner Würze. Seidig, komplex und lang im Abgang.

Speisenempfehlung: Ente | Kalb | Pilzgerichte | reifer Weichkäse u.v.m.

Clear burgundy red. Elegant aromas of cherry, forest berries and subtle spice. Silky, complex and long-lasting finish.

Food pairing recommendation: duck | veal | mushroom dishes | aged soft cheese and much more

ITALIEN | TOSKANA

FOSSOLUPAIO*

Rosso di Montepulciano DOC | Tenuta Vallocaia

Rebsorten: 85% Sangiovese, 15% Syrah | Alkohol: 14,0 % vol

Kräftiges Rubinrot. Duft nach Kirsche, roten Beeren und einem Hauch Kräuter. Fruchtig, weich und ausgewogen.

Speisenempfehlung: Pasta mit Tomatensauce | Pizza | Grillgerichte | Hartkäse u.v.m.

Deep ruby red. Scents of cherry, red berries and a hint of herbs. Fruity, smooth and well-balanced.

Food pairing recommendation: pasta with tomato sauce | pizza | grilled dishes | hard cheese and much more

ITALIEN | PIEMONTE

VILLA SPARINA*

Piemonte DOC Barbera | Villa Sparina

Rebsorte: Barbera | Alkohol: 14,0 % vol

Intensives Rubinrot. Aromen von dunklen Kirschen, Pflaume und einem Hauch Gewürz.

Saftig, harmonisch und mit feiner Säure.

Speisenempfehlung: Antipasti | Fisch | weißes Fleisch | Pasta u.v.m.

Intense ruby red. Aromas of dark cherries, plum and a touch of spice. Juicy, harmonious, with fine acidity.

Food pairing recommendation: antipasti | fish | white meat | pasta and much more

ROTWEINE | RED WINES

0,75 l 45,00 €



0,75 l 45,00 €



0,75 l 45,00 €



CUXX

ITALIEN | VENETIEN

CAPITEL SAN ROCCO RIPASSO*

Valpolicella Superiore DOC | Agricola Fratelli Tedeschi

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella & andere traditionelle Rebsorten | Alkohol: 15,0 % vol

Dunkles Rubinrot. Duft nach reifen Kirschen, Trockenfrüchten und Gewürzen. Vollmundig, samtig und gut strukturiert.

Speisenempfehlung: Wild | Braten | reifer Käse | Pilzgerichte u.v.m.

Dark ruby red. Aromas of ripe cherries, dried fruits and spices. Full-bodied, velvety and well-structured.

Food pairing recommendation: game | roast meats | aged cheese | mushroom dishes and much more

ROTWEINE | RED WINES

0,75 l 48,00 €



ITALIEN | SIZILIEN

LAMÙRI*

Nero d'Avola Sicilia DOC | Tasca - Tenuta Regaleali

Rebsorte: Nero d'Avola | Alkohol: 13,0 % vol

Leuchtendes Rubinrot. Aromen von roten Beeren, Veilchen und einem Hauch Gewürz. Frisch, elegant und feinwürzig.

Speisenempfehlung: Pasta | gegrilltes Fleisch | Gemüsegerichte | mittelreifer Käse u.v.m.

Bright ruby red. Aromas of red berries, violet and a hint of spice. Fresh, elegant and delicately spicy.

Food pairing recommendation: pasta | grilled meats | vegetable dishes | semi-aged cheese and much more

0,75 l 42,00 €



ITALIEN | TOSKANA

1787 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO*

DOCG | Rocca delle Macie

Rebsorten: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alkohol: 15,0 % vol

Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Leder. Kräftig, samtig und ausgewogen.

Speisenempfehlung: gegrilltes Fleisch | Wildgerichte | reifer Käse | Pasta mit Ragù u.v.m.

Aromas of ripe cherries, plums and a hint of leather. Full-bodied, velvety and balanced.

Food pairing recommendation: grilled meats | game dishes | aged cheese | ragù pasta and much more

0,75 l 45,00 €



CUXX

ITALIEN | TOSKANA

CHIANTI CLASSICO SALCETINO*

DOCG | Borgo Salcetino

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo | Alkohol: 14,0 % vol

Kräftiges Rubinrot. Aromen von Kirsche, Veilchen und einem Hauch Tabak. Frisch, ausgewogen und mit feinem Tannin.

Speisenempfehlung: Pasta mit Fleischsauce | gegrilltes Fleisch | Wurstwaren | Pecorino u.v.m.

Deep ruby red. Aromas of cherry, violet and a hint of tobacco. Fresh, balanced, with fine tannins.

Food pairing recommendation: pasta with meat sauce | grilled meats | cured meats | Pecorino cheese and much more

FRANKREICH | BORDEAUX

CHÂTEAU SUAU*

Bordeaux | Château Suau

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot | Alkohol: 14,0 % vol

Klares Rubinrot. Noten von roten Früchten, Cassis und einem Hauch Kräuter. Frisch, ausgewogen und weich im Abgang.

Speisenempfehlung: Rind | Lamm | Aufläufe | milder Käse u.v.m.

Clear ruby red. Notes of red fruits, cassis and a hint of herbs. Fresh, balanced and smooth on the finish.

Food pairing recommendation: beef | lamb | casseroles | mild cheese and much more

SPANIEN | LA MANCHA

RESERVA*

DO La Mancha | El Vinculo

Rebsorte: Tempranillo | Alkohol: 15,0 % vol

Tiefes Granatrot. Aromen von reifen roten Früchten, Leder und Vanille. Elegant, geschmeidig und nachhaltig.

Speisenempfehlung: Lamm | Rindfleisch | Eintopf | gereifter Käse u.v.m.

Deep garnet red. Aromas of ripe red fruits, leather and vanilla. Elegant, smooth, with a lasting finish.

Food pairing recommendation: lamb | beef | stew | aged cheese and much more

ROTWEINE | RED WINES

0,75 l 45,00 €



0,75 l 33,00 €



0,75 l 45,00 €



DEUTSCHLAND | MOSEL

WILTINGER SCHARZBERG BRUT*

Rieslingsekt b.A. von der Mosel | Weingut Villa Huesgen

Rebsorte: Riesling | Alkohol: 12,0 % vol

Der Sekt zeigt feinfruchtige, rieslingtypische Aromen mit angenehmer frischer Säure und feiner Mineralität.

The sparkling wine shows fine fruity aromas typical of riesling with pleasant fresh acidity and fine minerality.

ITALIEN | VENETIEN

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO*

Vino Spumante, Prosecco D.O.C. | Borgo Gritti

Rebsorte: Glera | Alkohol: 11,0 % vol

Sehr harmonischer, fruchtiger Duft nach Aromen von Birnen und Äpfeln. Ausbalanciert am Gaumen, weich und herrlich frisch mit leicht blumigen Noten.

Very harmonious, fruity smell of pears and apples.

Well-balanced at the palate, smooth and wonderful fresh with a slightly flowery note.

FRANKREICH | BURGUND

CREMANT DE BOURGOGNE*

Brut Rosé AC | Cave de Lugny

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Alkohol: 11,0 % vol

Angenehmer Duft, feinherbe Geschmacksnuancen, elegante und feinfruchtige Noten mit frischer Perlage.

Pleasant fragrance, fine tart flavors, elegant touch, with a fine fruity note and fresh perlage.



0,75 l 32,00 €



0,75 l 32,00 €



0,75 l 36,00 €



FRANKREICH | CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN*

Brut | Champagne Veuve Clicquot

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Alkohol: 12,0 % vol

Klare, goldgelbe Farbe, intensiver und komplexer Duft nach weißen Blüten. Zarte Nussaromen.

Clear, golden yellow color, intense and complex scent of white flowers. Delicate nutty flavors.

0,75 l 119,00 €



FRANKREICH | CHAMPAGNE

GOSSET EXCELLENCE*

Brut | Champagne Gosset

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Alkohol: 12,0 % vol

Ausgewogene Noten von Beeren und exotischen Früchten verleihen ihm einen feinen Charakter.

Balanced notes of berries and exotic fruits give him his fine character.

0,75 l 95,00 €



FRANKREICH | CHAMPAGNE

APOLLONIS - BLANC DE NOIRS*

Brut | Champagne Apollonis - Michel Lorient

Rebsorte: Pinot Meunier | Alkohol: 12,0 % vol

Eine fruchtige Entdeckung, geschmeidig und rund, die jeden begeistern wird.

A fruity discovery, supple and round which will delight everybody.

0,75 l 75,00 €



FRANKREICH | CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER COLLECTION*

Brut | Champagne Louis Roederer

Rebsorte: 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Meunier | Alkohol: 13,0 % vol

Im Glas goldgelb mit gleichmäßiger, dynamischer Perlage. In der Nase sehr betörend und frisch mit Aromen von Pfirsich, Zitrone und leicht süßlichen Mandelblüten. Am Gaumen eine wunderbare aromatische Intensität.

In the glass, a golden yellow with a consistent, dynamic perlage. On the nose, highly enchanting and fresh with aromas of peach, lemon and subtly sweet almond blossoms. On the palate, a wonderful aromatic intensity.

0,75 l 110,00 €



FRANKREICH | CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER ROSÉ*

Brut | Champagne Louis Roederer

Rebsorte: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay | Alkohol: 13,0 % vol

Im Glas präsentiert er sich in einem intensiven Lachsrosa mit glänzend-roten Reflexen und einer feine Perlage. Die Cuvée präsentiert sich in der Nase sommerlich frisch und intensiv mit Aromen wie Erdbeere und Himbeere, sowie Zitrusfrüchten.

In the glass, it presents itself in an intense salmon pink with shiny red reflections and a fine perlage. On the nose, the cuvée is summery fresh and intense, with aromas of strawberry and raspberry, as well as citrus fruits.

0,75 l 170,00 €

