



Gasthaus

Landauer

Genuss seit 1987

Landauer Straße 8 - 14197 Berlin

Telefon: 030-8217615 - email: Gasthaus-Landauer@web.de

www.Gasthaus-Landauer.de

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir neben
Bargeld nur die EC-Karte mit Geheimzahl.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

We accept no credit cards! We ask for your understanding.

All prices get on in euro.

Aperitif, Sherry, Port und Vermouth

„Spritz-Aperol“ 0,2 l 6,50
Aperol mit Prosecco und Soda auf Eis

„Rosato Royale“ 0,1 l 5,50
Rosé Prosecco mit Waldmeister und Minze auf Eis

„Mon Pêche“ Royale 0,1 l 5,00
Likör von weißen Pfirsichen aufgefüllt mit Prosecco auf Eis

„Green Royale“ 0,1 l 4,50
Alkoholfreier Sekt mit Waldmeister und Minze auf Eis

Campari (5) 4 cl 4,50

Cynar (5) 4 cl 4,00

Pernod (5) / Ricard (5) 4 cl 4,00

Portwein weiß / rot 5 cl 4,00

Sherry 5 cl 3,50
Mendez-dry, medium, sweet,

Martini 5 cl 3,50
weiß, rot, dry, d'oro und rosé

Longdrinks

Whisky - Ginger-Ale 7,50
4 cl Tullamore (5) mit Schweppes 0,2 l Ginger-Ale auf Eis

Rum - Cola 7,50
4 cl Bacardi (5) mit Cola und Limette auf Eis

Gin Tonic 7,50
4 cl Bombay Gin Saphir mit 0,2 l Schweppes Tonic (9)

Wodka Lemon 6,50
4 cl Moskovskaja Wodka mit 0,2 l Schweppes Bitter Lemon (9)

Campari Orange 6,50
4 cl Campari (5) mit 0,2 l Orangensaft

Campari Soda 5,50
4 cl Campari (5) mit 0,2 l Sodawasser

Perlweine - "halbschäumender" Wein

Prosecco Frizzante Glas 0,1 l 3,50
Fl. 0,75 l 21,00

Weingut Casa Gheller. 100% Glera. Sehr helle strohgelbe Farbe und feine, delikate Perlage. Fruchtig, blumiges Aroma mit einem Hauch von Quitte und Apfel - leicht moussierend.

Rosato Frizzante Glas 0,1 l 3,90
Fl. 0,75 l 24,00

Weingut Villa Sandi. 100% Pinot Noir. Schönes fruchtiges Bukett nach Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren, mit zart blumiger Note nach Rosen. - leicht moussierend

Sekt Fl. 0,75 l

Wein wird durch eine zweite Gärung zu Sekt.

Pfälzer Winzer-Sekt

Weingut Bernhard Koch - Hainfelden in der Pfalz

- Riesling Sekt „brut“ 24,50
100 % Riesling - frisch und fruchtig mit feinem Restzucker

- Rosé-Sekt

Pinot Meunier Rosé „brut“ 26,50
köstlicher Duft von Erdbeeren und Gartenfrüchten

Heilbronner Staufenberg Riesling-Sekt

-Württemberg „brut“ Piccolo 0,2 l 8,00
trocken, fruchtig und frisch

Alkoholfreier Sekt

Rotkäppchen Sekt Piccolo 0,2 l 6,00
Aus alkoholfreiem Wein, für Genuss voller Leichtigkeit.

Schaumweine

Wein, dem Kohlensäure hinzugesetzt wird.

„Kaapse Vonkel Brut“ 21,90
Simonsig Estate -

Stellenbosch/Südafrika
1.Platz „best sparkling wine“ beim Champagne & Sparkling Wine Awards Holland 2004 - **** John Platter

Brut Rosato - Spumante 26,90

„Il Fresco“ Villa Sandi/Veneto
Der il Fresco Rosato zeigt sich im zarten Lachston mit feinem Duft nach kleinen roten Blüten, etwas Himbeere mit leicht würzigen Anklängen. Am Gaumen verspielt mit pikanter Restsüße.

Champagner Fl. 0,75 l

Champagne Devaux 69,00

Grande Réserve Brut
„Landauer - Hausmarke“ aus dem Departement Aube
Der große Anteil an Pinot Noir, 70%, birgt Stärke und einen langen Abgang. Der Chardonnay, 30%, verleiht Frische und Freiheit.

Veuve Clicquot Brut 89,00
Ponsardin >>Brut<<

Moët & Chandon 79,00
>>Brut Imperial<<

(5) m. Farbstoff
(9) chininhaltig

Qualität Quality

Wir bieten Lebensmittel, denen Sie vertrauen können.

Wir wollen qualitativ hochwertige Lebensmittel preiswert anbieten.

Lebensmittel - denen Sie vertrauen können, weil sie verantwortungsvoll hergestellt werden. Sie als unsere Gäste können sicher sein, dass die im Gasthaus Landauer verwendeten Lebensmittel immer frisch und von bester Qualität sind.

We offer food which you can trust.

We want to offer qualitatively high-quality food reasonably. The food-which you can trust because they are produced responsibly. They as our guests can be sure that in the Gasthaus Landauer to used food always freshly and of the best quality are.

Suppen Soups

Chili con carne (A7, A12)	5,90
mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und Sahne <i>Mexican bean stew with minced meat</i>	
Zwiebelsuppe "Landauer" (A1, A7, A12)	5,20
mit Croûtons und Käse überbacken <i>Onion soup "Landauer" gratinated with croûton and cheese</i>	
Tomatensuppe (A7, A9)	4,80
mit Basilikum und Sahnehäubchen <i>Tomatoe Soup with fresh basilicum</i>	

Herzhaftes zu Bier und Wein Hearty with beer and wine

Im Bierteig gebackener Camembert (A1, A3, A7) mit Preiselbeeren und gebackenem Rucola <i>Camembert baked in beer batter served with cranberries and baked arugula</i>	6,80
Bayerischer Leberkäs (A1, A3, A6, A7, A10) mit Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Bavarian ground pork loaf served with fried eggs and fried potatoes</i>	7,80
Würzige Hähnchenflügel (A9, A10) knusprig ausgebacken mit einer pikanten Barbeque-Sauce <i>To nibble on: Crispy baked chicken wings with a tasty BBQ-Sauce</i>	6,80
„Landauer-Blutwurstpfännchen“ (A3) Gebratene Scheiben von luftgetrockneter Bauernblutwurst auf Bratkartoffeln mit Speck, Schmalz, Zwiebeln und Majoran; dazu Spiegelei <i>Dried black pudding sausage pan fried with onions, bacon, majoram and grease served on fried potatoes with fried egg</i>	8,50
Tatar (A1, A3, A4) reich garniert mit frischem Landbrot <i>Steak tartar - richly garnished and served with fresh rye bread</i>	13,50
Bratenbrot „Landauer“ (A1, A7) Dünne Scheiben vom kalten Schweinebraten mit geschmolzenen Zwiebeln auf frischem Landbrot; dazu Gewürzgurke und Meerrettich <i>Thin slices of roasted pork on rye bread with glazed onions, pickled cucumber and horsereddish</i>	7,90
„Südtiroler Teller“ (A1, A7) Luftgetrockneter Bauernschinken, würziger Ortlerkäse und herzhafter Weinkäse; dazu Butter und Landbrot <i>Tyrolean plate with farm ham and typical cheese, served butter and special bread</i>	12,50
Käseauswahl (A1, A2) milder Gorgonzola, herzhafter Weinkäse und würziger Parmesan mit Oliven; dazu Weißbrot, Landbrot und Butter <i>Selection of hearty cheeses with herb olives, bread and butter</i>	12,50

Salate Salads

Salat „Korsika“ (A7, A10, A12)	10,50
Bunter Salatteller mit würzigem Schafskäse und Kräuteroliven; dazu French Dressing <i>Salad with hearty sheep's milk cheese, herb olives and French Dressing</i>	
„Chef Salat“ (A7)	13,50
Drei Medaillons vom Schweinefilet auf bunt gemischtem Salat mit Gurke, Paprika, Kirschtomaten, Champignons, Zwiebelringen und Vinaigrette <i>Three medaillons of the pork filet on brightly mixed salad with cucumber, paprika, Cherry tomatoes, champignons, onion struggle and Sauce Vinaigrette</i>	
Salat Scampi (A2, A7)	13,50
Sechs Garnelen vom Grill auf grünen Blattsalaten, angemacht mit Vinaigrette, Kirschtomaten, Oliven und Zwiebeln <i>Six prawns on a plate of tossed salad with Sauce Vinaigrette</i>	
Salat „Knuspermantel“ (A1, A3, A7, A10, A12)	11,80
Zarte Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel gebacken auf bunten Salaten, angemacht mit French Dressing und pikanten Chili-Dip <i>Tender chicken breast strips fried in a crispy jacket served with tossed salad and a piquant chili dip</i>	
Salat „Ochsenfetzen“ (A7)	15,50
Drei dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz gegrillt, auf Rucolasalat mit Strauchtomaten und ländlichem Dressing <i>Three thin slices of Argentine beef-steak, lightly grilled on a hedge mustard salad with bush tomatoes and Country style dressing</i>	
Salat Zander (A1, A3, A4, A7, A10, A12)	14,90
Filet vom Zander, in Limettenbutter gebraten, auf verschiedenen Blattsalaten mit Strauchtomaten und Gurkenraspel; dazu French Dressing <i>Fillet of pike perch in lime butter served on a green salad with bush tomatoes and sliced cucumber and French Dressing</i>	
Kleiner gemischter Salat , Tomatensalat oder Gurkensalat - nur als Beilage	3,80
<i>Small tossed salad - served as a side dish</i>	

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise:

Salads may be served with your choice of:

French-Dressing (A3,A7, A10, A12)	helles, cremiges Dressing aus Pflanzenöl, Eigelb, Weißwein, Sahne und Gewürzen <i>light, creamy dressing made from vegetable oil, egg yolks, white wine and herbs</i>
Sauce Vinaigrette (A7)	Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln, Kräutern, Schafskäse und Gewürzen <i>old balsam vinegar with onions, herbs, milk cheese and spices</i>
Ländliches Dressing (A7) <i>Country style dressing</i>	würziges Dressing aus Schmand, Kräutern, Zitrone und Gewürzen <i>tasty dressing made from sour cream, lemons, herbs and spices</i>

Vegetarische Gerichte Vegetarian

- Schwäbische Gemüse-Maultaschen** (A1, A3, A7, A10, A12) 8,50
mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat mit French-Dressing
Stuffed Swabian pasta squares served with glazed onions and mixed salad with French Dressing
- Zwei große Champignonköpfe** (A3, A7, A10, A12) 8,90
gefüllt mit Blattspinat und mit Mozzarella und Gorgonzola überbacken;
dazu bunt gemischtem Salat mit French-Dressing
Two large mushroom tops filled with spinach leaves and baked with mozzarella and mixed salad with French Dressing
- Würziger Schafskäse** (A7) 9,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräuteroliven und Oregano überbacken
Piquant sheep milk cheese on tomatoes and onions baked with oregano, herb olives
- „Gemüsepfanne“** (A7) 10,50
Mediterranes Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelspalten und einem Kräuter-Dip
Lightly warmed mediterranean vegetable salad served with roasted potato cubes
- Gefüllte Pesto-Gnocchi** (A1, A3, A7) 9,50
mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Kräutern und Mozzarella in der Pfanne gebraten
Full Pesto-Gnocchi with olive oil, red onions, tomato cubes, herbs and mozzarella cheese in the frying pan roasted

Nudeln und Spätzle Pasta and noodles

- Sechs Garnelen** (A2, A3) 14,90
mit einem Hauch Knoblauch in Olivenöl gebraten
auf frischen, weißen Bandnudeln und mediterranem Gemüse
Six king prawns pan fried with olive oil and a touch of garlic on white ribbon noodles served with mixed mediterranean vegetables
- Streifen von der Hähnchenbrust** (A1, A3, A7) 12,90
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer milden Gorgonzolasauce und Brokkoli-Röschen
Strips of chicken fillet on white ribbon noodles with mild gorgonzola sauce and broccoli
- Hausgemachte Käsespätzle** (A1, A3, A7) 8,90
in Butter angebraten mit Kochschinkenstreifen, Kräutern und Röstzwiebeln
Homemade Swabian cheese pasta "Spätzle" with ham strips, herbs and baked onions
- Streifen vom Schweinefilet** (A1, A3, A7) 13,90
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer Champignon-Sahne-Sauce
Strips of pork fillet on white ribbon noodles with creamy champignons sauce

Vom Grill und aus der Pfanne From the grill and the pan

Landauer Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ (A1, A3, A7) 10,90

mit verschiedenem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Pork Schnitzel "Vienna style" with mixed vegetables, Hollandaise sauce and fried potatoes

Wiener-Schnitzel „XL“ (A1, A3, A7, A10) 17,90

Großes Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten

auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Preiselbeeren

Vienna Schnitzel "XL" Large veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs

Schwein Pork

„Holzfäller-Steak“ (A7) 9,80

Saftig gegrilltes Schweinnackensteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Grilled pork steak with herb butter, glazed onions and fried potatoes

Schweinefilet à la crème (A1, A3, A7, A12) 14,90

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignon und hausgemachten Spätzle

Pork lions filled with creamy champignons and cheese pasta "Spätzle"

Lamm Lamb

Unser Lammfleisch kommt ausschließlich aus Neuseeland, wo die Tiere das ganze Jahr im Freien leben und sich ohne Zugabe von Futtermitteln ausschließlich von Gras ernähren.

Lamm „Mediterran“ (A3, A7, A9, A12) 14,50

Zarter Lambraten mit einer Sauce aus Rotwein, schwarzen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Rosmarin; dazu grüne Bohnen und Gratin-Kartoffeln

Tender roast lamb with a sauce of red wine, black olives, solar-dry tomatoes, garlic, rosemary; in addition French beans and Gratin potatoes

Geflügel Poultry

Wir unterstützen eine Tierhaltung, die immer auf die Bedürfnisse der Nutztiere eingeht da wir nur Tiere von solchen Lieferanten beziehen, die eine artgerechte Haltung nachweisen. Daher verwenden wir beispielsweise nur Eier aus Bodenhaltung und lassen weder das Stopfen noch das Lebendrupfen von Gänsen und Enten zu.

Zarte Hähnchenbrust in einer Mandelhülle (A1, A3, A7, A8) 13,90

Gebraten, mit pikanter Cognac-Sahnesauce, warmen Pfirsichspalten und buntem Basmati-Reis

Tender chicken breast pan fried in almond jacket with a creamy brandy sauce, warm slices of peaches and butter rice

Rind Beef

Unser Rindfleisch kommt schon seit Jahren ausschließlich aus Argentinien. Dort leben sämtliche Zuchtrinder das ganze Jahr über auf den Weiden der fruchtbaren Pampas, die allein in Argentinien dreimal so groß ist wie Deutschland. Die Rinder ernähren sich ausschließlich von natürlichen, saftigen Futtergräsern. In diesem Lebensraum kommen die Tiere ohne Ställe, ohne Futterzusatzstoffe, ohne Tiermehl und ohne die Zugabe von Hormonen aus. Dies prägt den Geschmack des Fleisches.

Herzhaftes Hüftsteak (A7) 17,90

vom argentinischen Angus-Rind mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse

Hearty steak from Argentine Black Angus beef with ground pepper, herb butter, French fries and grilled vegetables

„Ochsenfetzen“ (A3, A6, A7, A9) 15,50

Dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz angebraten, mit Sauce Béarnaise auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Thin slices of hearty steak from Argentine Black Angus beef, lightly grilled with béarnaise sauce and fried potatoes

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind (A3, A7, A10, A12) 21,90

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und einem kleinen, gemischten Salat mit French Dressing

Tender rump steak from Argentine Black Angus beef served with baked potatoes and a small tossed salad

„Berliner Pfanne“ (A3, A6, A7, A9) 16,90

Ein kleines Hüftsteak, ein kleines Schweinerückensteak und ein Filet von der Hähnchenbrust auf Bratkartoffeln mit grünen Bohnen, Grilltomate, Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

A small rump steak, small pork steak and a fillet of chicken breast on fried potatoes with green beans, grilled tomato and herb butter served in a pan

Fisch Fish

Wir sind uns der Bedrohung vieler Fischarten durch Überfischung in unseren Meeren bewusst und versuchen, keine Fische aus bedrohten Beständen einzukaufen. Wir kaufen weder Fisch noch Meeresfrüchte, die von IUCN oder dem WWF auf die rote Liste gesetzt wurden.

Filet vom norwegischen Fjordlachs (A1, A3, A4, A6, A7, A9, A12) 17,50

in Butter gebraten, mit Sauce Béarnaise, Butterkartoffeln und Blattspinat

Fillet of Norwegian fjord salmon fried in butter and served with béarnaise sauce, buttered potatoes and green salad

Filet vom Zander (A1, A4, A7) 15,90

gegrillt, mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln und Gurkensalat

Fillet of pike-perch grilled and served with herb butter dill potatoes and cucumber salad

Kleine Portionen für den kleinen Hunger Small dishes

Salat „Korsika“ (A3, A7, A10, A12)	7,90
Bunter Salatteller mit würzigem Schafskäse und Kräuteroliven; dazu French Dressing <i>Salad with hearty sheep's milk cheese, herb olives and French Dressing</i>	
Streifen von der Hähnchenbrust (A3, A7)	9,70
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer milden Gorgonzolasauce und Brokkoli-Röschen <i>Strips of chicken fillet on white ribbon noodles with mild gorgonzola sauce and broccoli</i>	
Streifen vom Schweinefilet (A3, A7)	10,50
auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer Champignon- Sahne-Sauce <i>Strips of pork fillet on white ribbon noodles with creamy champignons sauce</i>	
Wiener-Schnitzel „M“ (A1, A3, A7, A10)	13,20
Kleines Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Ei; dazu Preiselbeeren <i>Vienna Schnitzel "M" Medium veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs</i>	
Lamm „Mediterran“ (A3, A7, A9, A12)	10,90
Zarter Lamnbraten mit einer Sauce aus Rotwein, schwarzen Oliven sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Rosmarin; dazu grüne Bohnen und Gratin-Kartoffeln <i>Tender roast lamb with a sauce of red wine, black olives, solar-dry tomatoes, garlic, rosemary; in addition French beans and Gratin potatoes</i>	
Norddeutscher „Pannfisch“ (A1, A3, A4, A7, A10)	12,50
Paniertes Schollenfilet, in der Butter-Pfanne gebraten, auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln; dazu Remouladensauce <i>Pan fried fish fillet on fried potatoes with bacon and onions, served with salad cream</i>	
Zarte Matjesfilets „Hausfrauen-Art“ (A3, A4, A7, A10)	10,50
Mild marinierte Matjes-Filets mit Butterkartoffeln und einer Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken <i>Young herring fillets, mildly marinated, served with creamy apple, onion and cucumber sauce served with butter potatoes</i>	

Süßspeisen und Eis Sweets and Ice Cream

Drei gebackene Apfelscheiben (A1, A3, A7, A8) mit Zimt, Honig und Vanilleeis <i>Three baked apple slices with cinnamon, honey and vanilla ice cream</i>	5,00
„Schwarzwaldbecher“ (A7, A8) Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten, Kirschwasser, Mandeln, Schokosauce und Sahne <i>Two balls vanilla ice-cream with hot forest fruits, Kirschwasser, almonds, Chocolate sauce and whipped cream</i>	6,50
Crêpe „Alaska“ (A1, A3, A7) Hauchdünner Eierkuchen, gefüllt mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis <i>Thin pancake filled with vanilla ice creme served on hot forest fruits</i>	5,50
Warmer, hausgemachter Apfelstrudel (A1, A3, A7, A8) mit Vanilleeis und Sahne <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	5,00
Kaiserschmarrn (A1, A3, A7, A8) mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis <i>Scrambled pancake with vanilla ice cream, raisins and almond slices</i>	5,90
Zwei hausgemachte Kartoffelpuffer (A1, A3) mit Apfelmus <i>Two home-baked potato fritters with applesauce</i>	4,00
Eierkuchen (A1, A3, A7) mit Zimt und Zucker <i>Pancake with cinnamon and sugar</i>	3,00
Eiskrem (A7) - Cremissimo Ice cream Vanille, Schokolade, Walnuss oder Erdbeere <i>vanilla - chocolate - walnut - strawberry</i>	je Kugel per ball 1,50
Portion Schlagsahne (A7) <i>Whipped cream</i>	1,00

Offene Schoppenweine (weiß)

- Deutschland -

Württemberg - Kellereigenossenschaft Heilbronn

2016 Riesling, trocken - Heilbronner Staufenberg 0,2 l 4,80
feinfruchtig mit dezenter Säure Fl. 1,0 l 22,00

Baden - Winzer-genossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl

2016 „Bischoffingen Grauer Burgunder“ - trocken 0,2 l 4,60
reife Nussaromen, vital und markant, gute Harmonie in Substanz und Säure Fl. 1,0 l 21,00

Franken - Weingut Schmitts Kinder

2015 Randersacker Ewig-Leben Müller Thurgau - trocken 0,2 l 5,20
harmonischer voller Körper Fl. 1,0 l 24,00

Nahe - Weingut Sonnenborner Hof

2016 Scheurebe trocken - „Sommerlocher Steinrossel“ 0,2 l 4,20
trocken und mineralisch - frisch, würzig und fruchtig Fl. 1,0 l 19,00

2016 Weißer Burgunder - Qualitätswein trocken 0,2 l 5,10
Eine wahre Fruchtbombe - spritzig frisch mit wenig Restzucker und dezenter Säure. Fl. 0,75 l 18,50

Pfalz - Weingut Bernhard Koch in Hainfeld

2016 Riesling - halbtrocken 0,2 l 4,50
fruchtig mit feiner Riesling-Blume Fl. 1,0 l 20,50

2016 Sylvaner - trocken 0,2 l 4,80
ein typischer Silvaner - saftig, herzhaft und ganz durchgegoren Fl. 1,0 l 22,00

- Österreich -

Domäne Wachau

2016 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“ 0,2 l 5,90
frisch, fruchtig und bekömmlich mit dem typischen Veltliner-Pfefferl Fl. 0,75 l 20,50

- Italien -

Veneto - Villa Sandi

2016 Chardonnay D.O.C. Piave 0,2 l 5,10
ein typischer Chardonnay - fruchtig und blumig mit feiner Säure Fl. 0,75 l 18,50

- Frankreich -

2015 Sauvignon Blanc « Les Tannes Tradition » 0,2 l 5,10
Domaines Paul Mas - Vin de Pays d'Oc Fl. 0,75 l 18,50
ein junger, lebendiger Sauvignon Blanc mit dem Duft von gelben Früchten und Gräsern

Offene Schoppenweine (rosé)

Baden - Winzergenossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl

2016 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein - trocken 0,2 l 4,80

Dezenter, feiner Duft nach frischen Beeren; Fl. 1,0 l 22,00

im Geschmack eine klare Eleganz, fein-fruchtig die Struktur, feinherb der Nachhall.

Abruzzen/Italien - Codice Citra

2016 "Sistina" Cerasuolo d'Ábruzzo DOC 0,2 l 5,10

100% Montepulciano - Kräftiger Roséwein mit viel Körper. Fl. 0,75 l 18,50

In der Nase fruchtbetont, mit vordergründigen Kirsch- Himbeernoten. Der Geschmack ist weich und harmonisch.

Offene Schoppenweine (rot)

- Deutschland -

Württemberg - Genossenschaftskellerei Heilbronn

2015 Trollinger Heilbronner Stiftsberg 0,2 l 4,50

hellrot mit leichtem Rubin, trocken, frisch und, fruchtig, kernig-herzhaft Fl. 1,0 l 20,50

Pfalz - Weingut Bernhard Koch

2015 Spätburgunder Spätlese trocken 0,2 l 7,90

„Hainfelder Ordensgut“ - im Holzfass gereift Fl. 0,75 l 28,50

ein Spitzen-Spätburgunder mit feinem Duft von reifen Süßkirschen und dunklen Waldfrüchten

2016 Dornfelder - halbtrocken 0,2 l 4,80

geschmeidig, filigran und dunkelrot mit großer Aromenvielfalt Fl. 0,75 l 17,00

- Österreich -

Burgenland - Weingut Günter & Regina Triebaumer

2016 Blaufränkisch Qualitätswein 0,2 l 7,20

purpur mit dunkellila Rand, Geruch nach Kirschen und schwarzem Pfeffer , Fl. 0,75 l 26,00

dazu ein Hauch von Veilchen und Enzian, würzig-dicht, trocken, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht

- Frankreich -

Languedoc

2016 Vin de Pays d'Oc „Le Ciel“ 0,2 l 4,20

ein Cuvée aus Mourvèdre, Grenache, Merlot u. Syrah, mit dem Duft von Brombeeren Fl. 1,0 l 19,00

und Kräutern, würzig und rund, feste Tannine - Domaines Paul Mas

Bordeaux

2016 Baron Rothschild - Lafite, Bordeaux Rouge AOC 0,2 l 6,80

ein Cuvée aus Merlot und Cabernet-Sauvignon mit geschmeidigen Fruchtnoten Fl. 0,75 l 24,00

von Cassis und roten Beeren, ein warmer, vollmundiger Bordeaux von fruchtiger Länge

- Italien -

Venetien - Az. Vinicola Villa Sandi, Crocetta del Montello

2015 Merlot Veneto 0,2 l 4,80

Klassisch fruchtiger Merlot mit Kirsch- und Pflaumenduft, zart und zugänglich Fl. 1,0 l 22,00

- Spanien -

2012 Viña Albali tinto - Reserva D.O. Valdepeñas 0,2 l 6,10

sehr zugänglicher Rotwein, der seine Harmonie durch eine 24monatige Reifung Fl. 0,75 l 22,50

im Eichen-Barrique erhält, 100% Tempranillo, absolut trocken mit intensiven Noten von reifen Waldfrüchten

2016 Quebrada tinto - D.O.C. Rioja - trocken 0,2 l 5,50

100% Tempranillo, frischer, unkomplizierter Wein mit deutlichen Aromen nach Fl. 0,75 l 19,50

Kirsche und Waldfrüchten, fruchtig mit ausgeprägten Tanninen, Goldmedaille Mundus Vini - Wein für Profis und Liebhaber

Flaschenweine

0,75 l

- Deutschland -

Rheingau - Schloss Vollrads

Schloss Vollrads, dessen Weinbaugeschichte bis ins Mittelalter reicht, baut auf seinen 55 ha großen Weinbergen ausschließlich Riesling-Reben an, die wohl die edelste Weinsorte Deutschlands ist.

weiß 2015 Schloss Vollrads - Riesling trocken Qualitätswein 29,50
#636 ein rassischer Riesling, trocken und leicht mit wenig Restsüße von einem der wohl bekanntesten Weingüter Deutschlands

Nahe - Weingut Sonnenborner Hof - Wallhausen

ein traditionsreiches Familienweingut in Wallhausen, der größten Winzergemeinde an der Nahe

rosé 2015 Spätburgunder Weißherbst „Wallhäuser Höllenpfad“ - trocken 19,50
#639 ein Rosé-Klassiker mit feiner Burgunder-Frucht, rund, mild und säurearm

Pfalz - Weingut Bernhard Koch - Hainfeld / südliche Weinstraße

der Geheimtipp unter den Pfälzer Winzern

weiß 2014 Riesling Réserve - trocken „Hainfelder Letten“ 36,50
#642 vorzügliche Frucht mit dem Duft von Pfirsich und Aprikose - Prädikatswein

weiß 2016 Grauburgunder - trocken „Vom Löss“ Qualitätswein 27,00
#643 griffiger Burgunder mit Tiefe und Nachhall, abgerundet mit feinem Schmelz am Gaumen und typischer Fruchtaromatik

weiß 2015 Sauvignon Blanc Qualitätswein - trocken „Hainfeld“ 24,50
#644 hinreißende Aromatik von gelben Früchten, Grapefruit, Stachelbeere und reife Birne - Prädikatswein

weiß 2015 Gewürztraminer & Riesling - trocken Qualitätswein 26,50
#646 Die feine Säure des Rieslings und der blumige Duft des Traminers sorgen hier für ein exzellentes Geschmackserlebnis.

weiß 2014 Scheurebe Spätlese - „Flemlinger Vogelsprung“ 26,50
#640 sehr exotisch mit Limone, Grapefruit und schwarzer Johannisbeere im Duft- ein edler Süßwein

rosé 2015 Pink Rosé Qualitätswein - trocken 27,50
#638 Animierender Duft nach Waldhimbeere und -erdbeeren.
Im Geschmack viel Frische und Lebendigkeit. Ein perfekter Rosé für den Sommer und Winter

rot 2014 Merlot - trocken 28,00
#651 Feiner Duft nach Heidelbeeren und roten Waldfrüchten.
Im Abgang leichte Röstaromen und reife Paprika.

Franken - Bürgerspital zum Heiligen Geist / Würzburg VdP -

Verband der Prädikatsweingüter

Diese großartige Stiftung wurde 1319 von Johannes von Steren für die alten Bürger Würzburgs gegründet.

weiß 2012 „Gutswein“ Müller-Thurgau Qualitätswein trocken 21,50
#691 saftig und rund mit dem Duft von Melonen, fruchtig und blumig

weiß 2013 Würzburger Scheurebe - Kabinett feinherb 33,50
692 feinsten Duft von Johannisbeeren, florale Aromen

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten, da gute Weine keine Massenprodukte sind.

- Italien -

Toscana - Tenuta Il Poggione, Montalcino - Siena

Vergleichbar mit den Städten und Gemeinden im Bordeaux-Gebiet, zieht die Stadt Montalcino Weinfanatiker der ganzen Welt an. Dort, wo der Sangiovese grosso einfach nur Brunello genannt wird, wachsen die besten Rotweine Italiens. Die Weinberge von Il Poggione liegen im südwestlichen Gebiet der D.O.C.G. Region „Brunello di Montalcino“ rund um das Dorf Sant' Angelo in Colle.

Il Poggione ist eines der größten Montalcino-Güter mit beständig guter Qualität.

rot	2008 Brunello di Montalcino D.O.C.G.	59,00
#665	ein tiefdunkler, voller, trockener Rotwein mit mildem Beerenduft, bei dem die lange Fassreife von mindestens drei Jahren und eine lange Flaschenlagerungszeit aus der vollen, kraftstrotzenden Tiefe dieses Weines ein bemerkenswertes Bukett hervorbringt	
rot	2015 Rosso di Montalcino D.O.C.	38,00
#664	ein kleiner „Brunello“, der nach 18 Monaten Reifung eine herzhaft-süffige Süffigkeit bietet, die durch eine gefällige Tanninsträhne noch hervorgehoben wird; 100 % Sangiovese mit 30 %igem Barriqueanteil. Laut Hugh Johnson ist Il Poggione der beste Rosso di Montalcino Erzeuger	

Piemont - Cascina Lo Zoccolao / Barolo

rot	2014 "Baccanera" Langhe Rosso D.O.C.	35,00
#429	eine elegante Komposition aus den autochthonen Rebsorten Barbera und Nebbiolo verbunden mit der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon, geboren in der besten Lagen von Barolo - ein vielfach prämiertes Wein im traditionellen, italienischen Stil mit feinen Holznoten und ausgewogener Struktur	
rot	2010 Barolo »Lo Zoccolao« D.O.C.G.	50,00
#648	eine Wucht - von tiefem Granatrot über das Bouquet aus Holzwürze, Pflaumen und Kirsche bis hin zu dem samtigen Geschmack mit weichen Tanninen und einem denkwürdig langem Abgang	

Veneto - Weingut Sartori, Negra - Verona

Im Jahre 1998 feierte das Haus Sartori sein 100-jähriges Firmenjubiläum. Mit ihrer langen Tradition gehört die Familie Sartori zu den bekanntesten Familienunternehmen der Region. Das Haus Sartori liegt inmitten der besten Lagen des Valpolicella in dem Dorf Negra bei Verona.

rot	2013 "RV" Rosso Veronese I.G.T.	22,50
#656	Lebhaftes Granatrot, intensives und anhaltendes Bukett nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein körperreich, rund, gefällig, leicht trocken und samtig, mit harmonischem sanft-strukturiertem Körper.	
rot	2009 Amarone „Corte Bra“	65,00
#655	trocken, samtig, verführerisch und geschmeidig mit großem Duft, aus dem Recioto des Valpolicella, der aus ausgelesenen Trauben bereitet wird, die halb getrocknet werden, um hochkonzentrierte Frucht zu erreichen, die dann im folgenden Jahr einem langsamen Gärungsprozess unterzogen werden. Wird dieser Gärungsprozess bis zum bitteren Ende betrieben, so entsteht Amarone.	
rot	2015 Bardolino D.O.C. "Vigneti Ruspa"	19,50
#423	ein jugendlicher Rotwein, der auch leicht gekühlt schmeckt, hell rubine Farbe, feine Frucht nach Kirschen und Schattenmorellen mit zartem Bitterton - ein idealer Sommer-Rotwein auch zu leichtem Essen	

Flaschenweine

0,75 l

- Frankreich -

Languedoc

rot 2015 Les Jamelles Sélection Spéciale Cabernet-Merlot Pays d' Oc IPG 35,50
#716
Edles Bouquet von Cassis, Kirsche, Kaffee, Lakritz und Eichen- und Zedernholz.
Gut eingebundenes Tanningerüst. 10 Monate Barrique - Ausbau.
Es ist die Spitzenlinie von Catherine und Laurent Delaunay, vielschichtig, ambitioniert, ausgewogen-
Die Quintessenz von rund 20 Jahren Arbeit und Erfahrung im Languedoc.

Burgund/Bourgogne

weiß 2013 Chablis AOC „Vielles Vignes“ - Domaine Laroche 48,00
#720
kernig mit einem zarten Bukett - Chablis, die Heimat der berühmtesten Chardonnay-Weine der Welt

Bordeaux

rot 2014 Château Peyreau - St. Emilion Grand Crû 44,00
#728
Vignobles Graf von Neipperg
Wurde aus Merlot und Cabernet Franc erzeugt.
Herrliches Bouquet von Cassis, Kirschen, Schokolade, Vanille, Tabak, Minze, Thymian, Pfeffer, Paprika
und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, fleischig, milde Säure, dichte Frucht, kräftig, würzig,
mineralisch, fein gewobene Tannine, vielschichtig, elegant und sehr lange nachhallend.

rot 2012 Château Peyre Lebade - Haut Médoc A.C. Cru Bourgeois 48,00
#717
ein vorzüglicher Cru Bourgeois mit der charakteristischen Bordeaux-Eleganz, äußerst ansprechende Frucht
mit Anklängen von Cassis, Preiselbeeren, Zwetschgen, Minze und etwas Paprika, untermalt von einer dezenten
Eichen-Holznote, 63% Cabernet Sauvignon und 37% Merlot

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

rot 2011 Moulin de Duhart Pauillac A.C.-Château Duhart-Milan Rothschild 65,00
#714
ein großer Bordeaux- das Bouquet ist hochfein, am Gaumen ist der Wein differenziert
und vielschichtig und hat auch ordentlich Kraft zu bieten
51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Cahors

rot 2014 »Pigmentum« rouge - Malbec 19,50
#713
typische, dunkle, purpurrote Farbe, würzige, fruchtige Aromen von Kirsche, Pflaume
und Brombeere gepaart mit Wacholder und Gewürznelken, feine Tannine - 100% Malbec

Cotes du Rhone

rot 2014 Chateauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge 35,00
#725
ein kerniger, fest strukturierte Chateauneuf, 100% Grenache, ein Jahr Barrique
mit feinen Aromen von Johannisbeere und Schwarzkirsche

- Spanien -

Rioja

Schon seit etwa 3000 Jahren wird im Norden Spaniens, in der Region Rioja, Wein angebaut. Der Name der Region ist abgeleitet vom Fluss Rio Oja, einem Nebenfluss des Ebro.

Bodegas Marques de Cáceres – Cenicero Rioja Alta

Die Bodega, die erst 1970 gegründet wurde, gehört zu den traditionellsten der modernen Bodegas der Rioja. Die Crianza-Rotweine der Bodega reifen ca. 15 bis 18 Monate im kleinen Eichenfass und noch einmal 15 bis 18 Monate in der Flasche, bevor sie in den Ausschank gelangen.

rot 2011 Marques de Cáceres 24,90
#706 Vendimia Seleccionado D.O.Ca.- Crianza, ein ausgewogener, gehaltvoller und aromenreicher Rotwein

Bodegas Marqués de Riscal – Elciego Álava

Die älteste Bodega der Rioja wurde 1860 vom Markgraf von Riscal gegründet. Hier entstanden die ersten in Barriquefässern ausgebauten Weine des Gebietes. Das Weingut arbeitet sehr qualitätsorientiert und baut ausschliesslich Reserva- und Gran Reserva-Qualitäten aus. Das Lesegut stammt nur aus Weingärten, die mindestens 20 Jahre alt sind, und wird in der Bodega nochmals von Hand sortiert.

rot 2011 Herederos del Marqués de Riscal – Reserva 37,50
#705 ein mächtiger, ausdrucksvoller und eleganter Rotwein mit Bordeaux-ähnlichem Charakter, mit filigraner Frucht – ein klassischer Reserva aus dem Rioja – mindestens 24 Monate im Barrique und weitere 12 Monate in der Flasche gereift

Rueda – ein kleines D.O. Anbaugebiet etwas westlich von Ribera del Duero

Rueda – das ist heute ein klingender Name für rassig-fruchtige Weißweine von eigenem Charakter.

weiß 2015 Valdelagunde Verdejo – Rueda blanco Bodegas Pedro Escudero 16,80
#707 ein fruchtiger, frischer Weißwein mit kräutriger Note und mit einem Touch an tropischen Früchten im Gaumen

weiß 2015 Marqués de Riscal –Blanco Rueda 23,80
#708 frisch, fruchtig und elegant, strahlt in einem klaren Strohgelb-
im Bouquet zeigt er eine hocharomatische Intensität mit exotischen Fruchtnoten, dominierende Aromen sind dabei Maracuja und Melone

D.O. Navarra

Ein hauptsächliches Merkmal, das die D.O. Navarra von anderen unterscheidet, ist die große Vielfalt an Landschaften und Klima. Denn sie erstreckt sich über mehr als 100 Kilometer, vom Norden der Region, in der Umgebung von Pamplona, bis zum Süden am Ufer des Ebro.

Bodegas Alconde

Bodegas Alconde ist eines der führenden Qualitätsweingüter und einer der ältesten Flaschenweinerzeuger im spanischen Anbaugebiet Navarra. Das Weingut blickt auf eine lange Tradition zurück. 1956 wurde das Weingut unter dem Genossenschaftsgedanken gegründet und behutsam Stück für Stück erweitert.

rot 2011 „Campo Lavilla“ Crianza Do Navarra 21,90
#709 70% Tempanillo, 30% Merlot - Im Bouquet vereinen sich fruchtige Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, feine Vanilletöne des Holzes. Erdige Noten wie Waldboden und würzige Anklänge. Wunderbar abgerundet durch die Röstnoten zarter Edelschokolade vom Barriqueausbau.

- Südafrika -

Südafrika hat seine Position unter den führenden Weinanbauländern der Welt erst Mitte der siebziger Jahre erlangt. Die Bedingungen für den Rebenanbau am Kap von Afrika sind so gut wie selten auf der Welt. Die natürlichen Voraussetzungen in den Küstenregionen um das Kap sind mehr als ideal. Optimale Hänge sind hier in jeder Himmelsrichtung zu finden. Die Wachstumsperiode umfasst 8 Monate, es gibt nie Frost oder Hagel, keinen Regen im Herbst und nur wenige Krankheiten, die in anderen Anbaugebieten schon eine Plage sind.

Stellenbosch - Simonsig Wine Estate

Simonsig Wine Estate zählt international zu den bekanntesten und meist prämierten Weingütern Südafrikas. Der Privatbesitz der Familie Malan umfaßt 300 ha am Simonsberg in Stellenbosch. Simonsig zeichnet sich durch ein hohes Qualitätsniveau sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen aus und ist Vorreiter für hochwertigen Pinotage ohne Barrique.

weiß	2016 Chenin Blanc	17,90
#767	Der gehaltvolle Chenin Blanc ist der weiße Parade-Wein des Weingutes; intensiver Duft von getrockneten Aprikosen und Honig wird von festem Schmelz und intensiver Mineralität begleitet, ein Ausnahme-Chenin Blanc aus dem Stellenbosch - 100% Chenin Blanc - 13,5 Vol.%	
rot	2013 Pinotage - die Rotweinrebe Südafrikas	24,00
#746	tiefdunkle Farbe, reife Geschmacksnoten nach Pflaume und Himbeere, weiche Tannine; Pinotage-Rebe ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault und wird vorwiegend in Südafrika kultiviert; Wine Spectator: 89 Punkte / Weinwelt 11/2001: 1. Platz der Verkostung Pinotage aus Südafrika	
rot	2014 Cabernet Sauvignon/Shiraz	24,50
#731	Fruchtbetonte Cabernet-Shiraz Cuvée mit deutlicher Röstaromatik, unterlegt mit feiner rotbeeriger Frucht, Zimt und leichte Zartbitterschokolade und zarter ausgewogenen Tanninstruktur. Intensiv und lange im Nachhall, beeindruckend die fein eingebundene natürliche Süße.	

- Chile -

Viña Los Vascos - vom Pionier zum Kultwein

Die Verdienste von Los Vascos um den chilenischen Weinbau sind beispiellos. Mit tatkräftiger Unterstützung von Château Lafite Rothschild haben die engagierten Chilenen erheblich dazu beigetragen, ihr Land an die Seite der großen Weinnationen zu stellen.

rot	2013 Los Vascos - Cabernet-Sauvignon	29,50
#761	Domaines Baron de Rothschild (Lafite) - Colchagua Valley ein reinsortiger Cabernet-Sauvignon, der von alten Reben hergestellt wird: intensives dunkel-rubin, weiche, wohlstrukturierte Tannine und elegante Aromen von Zartbitterschokolade und Kräutern bei nachhaltigem Abgang	

Viña Morandé - Maipo Valley

Pablo Morandé ist eine der großen charismatischen Persönlichkeiten, die den Weinbau in Chile maßgeblich beeinflusst haben. Er gilt als Entdecker des kühlen Casablanca Tales. Mit vielen internationalen Auszeichnungen zählt er zu den zehn besten Winzern Chiles. Seine unermüdliche Qualitätsorientierung vom Weinbau bis zur modernen Kellertechnik ermöglicht die Produktion von Weinen, die neue Trends reflektieren und innovative Menschen ansprechen.

rot	2013 Morandé Pionero Carmenère	18,90
#765	Farbe: tief und intensives Rot mit violetten Reflexe. In der Nase frisch und intensive Frucht erinnert an Brombeeren und Heidelbeeren, mit würzige Töne an schwarzer Pfeffer, Zimt und gerösteten Kaffeebohnen. Im Geschmack fruchtig mit Noten von Vanille, Nelken und Schokolade. Feine Tannine, frischer Säure und langem Abgang.	

- Australien -

Als vor mehr als 20 Jahren der australische Wein seinen Siegeszug durch die Weinwelt antrat, hielt man dies zunächst für eine kurze Modeerscheinung. Die Überraschung war groß, Cabernet, Shiraz, Pinot Noir und Chardonnay mit solch intensiver Frucht, Tiefe und Komplexität zu finden, die im Preis deutlich unter vergleichbaren Qualitäten aus Europa liegen. Heute sind die „Australier“ in jedem Weinregal eine willkommene Abwechslung und nicht mehr wegzudenken. Der Shiraz, Synonym für die von der Rhône bekannten Syrah-Rebe, ist Australiens „Gloria“: kräftige, langlebige Weine mit einer bestechenden Würze und Wucht.

Penfolds - Barossa Valley/South Australia

Das 1844 von Christopher Rawson Penfold in der Nähe von Adelaide gegründete Weingut hat unangefochten den ersten Platz in Australien. Seit der Gründung bürgt der Name Penfold für Beständigkeit und Qualität im Weinbau. In den 50er Jahren errangen Penfold's Erben internationale Bedeutung und wurden unter der Leitung des Kellermeisters Max Schubert als das führende Weingut Australiens angesehen. Schubert gelang es, einen Rotwein zu schaffen, der mit den feinsten Weinen aus Bordeaux sowohl in der Qualität als auch in der Langlebigkeit aufnehmen konnte. Seit den 80er Jahren konzentriert sich Penfolds auf die Entwicklung der Weißweine, insbesondere auf Chardonnay.

rot	2013 Coonawarra Bin 128 - Shiraz	58,00
#784	ein herausragender Shiraz mit reichem Duft nach Waldbeeren und Kirschen, feinen Tanninen und langem Abgang - 90 Punkte im Wine Spectator 08/2001	
rot	2012 Winemakers Selection - Shiraz-Cabernet	22,00
#782	ein klassisches Beispiel für australischen Rotwein, körperreich mit ausdrucksvoller Frucht, feinem Duft von Eukalyptus und Schokolade, reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, großartiger Struktur und warmem, würzigem Abgang bei weichen Tanninen	

- Kalifornien -

Esser Vineyards

Manfred Esser ist seit über 30 Jahren unermüdlich in der kalifornischen Weinszene tätig. Bekannt wurde er als Präsident von Cuvaision, einem hochrenommierten Erzeuger im Napa Valley. Der Traum des deutschen Wahl-Kaliforniers und seiner Familie aber war immer der eigene Wein. Mit Esser Vineyards ist dieser in Erfüllung gegangen. Die Weine bieten Genusswert, Qualität und Eleganz.

weiß	2012 Esser Vineyards - Chardonnay	29,00
#744	100% Chardonnay - Hochfeiner und erfrischender Wein, er zeigt reichhaltige Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Vanille und tropischen Früchten. Zur Hälfte wurde er im Barrique vergoren und erwarb dadurch seine sanfte, schmelzige Art. Anschließend reifte er noch etwa 6-8 Monate im Holzfass.	
rot	2012 Esser Vineyards - Merlot	29,00
#432	93%Merlot, 7%Pinot Noir - Geschmeidiger Rotwein mit verlockendem Duft nach roten Früchten, ergänzt um Andeutungen reifer Brombeeren, schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade. Der Nachklang ist glanzvoll und lang. Seinen Feinschliff erhielt der Wein während der 5-monatigen Reife in amerikanischer Eiche.	

Ravenswood Zinfandel

Hier werden Weine erschaffen, die von Weinkritiker Robert Parker als „first class-bold, dramatic and complex“ beurteilt wurden. In harter Arbeit baute Joel Peterson sein Weingut auf.

Zum fünften Mal bereits kürte das Wine&Sperits Magazine 2012 Ravenswood zum Weingut des Jahres! Als „Godfather of Zinfandel“ ist Joel Peterson dessen Produzent Nr. 1 weltweit.

rot	2013 Ravenswood Zinfandel	32,00
#769	deutliche Aromen reifer Himbeeren, Kirschen und Blaubeeren sowie von Eiche im Abgang- sein charakturvoller Körper wird durch die fein würzigen Noten von Nelken, Zimt und Pfeffer unterstützt	

