

WEIßWEINE

Preise je 0,75l/ €

MOSEL

2016 WEINGUT SCHUBERT MAXIMIN GRÜNHAUS/ Riesling feinherb

Ein goldschimmerndes Gelb im Glas. Einladende Aromen von Aprikose, Limette, Holunderblüte und Granny Smith erfreuen die Nase. Der Maxim ist leichtfüßig, ausgesprochen fruchtbeton und mit einer feinen Fruchtsüße ausgestattet, die die Riesling Säure gekonnt abfedert. 28.00

RHEINGAU

2016 WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS / Riesling

In einem hellen Gelb erstrahlt der frische, fruchtbetonte Rheingau-Riesling mit feiner Säurestruktur und einer filigranen, natürlichen Restsüße. 23.00

2016 WEINGUT CRASS / Sauvignon Blanc

Eine goldgelbe Farbe besitzt der Sauvignon Blanc. Tropische Fruchtaromen kommen mit Stachelbeere und feinen Zitrusnoten zusammen und verwöhnen mit Frische und Lebendigkeit. Auch mit würzigen Komponenten umspielt der Rheingau-Leckerbissen den Gaumen. 29.00

2015 WEINGUT CRASS / Erbacher Riesling

Der Wein erstrahlt in einem hellen Gelb. Er bietet ein leichtes, blumiges Bukett mit einer erfrischenden, dezenten Säurestruktur - eine perfekte Erfrischung an warmen Abenden. Einfach öffnen und genießen. 24.00

RHEINHESSEN

2017 WEINMANUFAKTUR VON OVEN/ Grauburgunger „Angeschickert“

Der Wein hat einen Goldgelben Farbton. Er zeigt die Typizität der Traube, er ist duftig, fruchtig mit zartem Schmelz und schmeckt frisch, süffig und unkompliziert. Ein idealer Allroundbegleiter zum Essen oder auch zum Genießen ohne Speisen. 26.00

2017 Riesling „Angetüdert“

In einem hellen Gelb erstrahlt der klassische Riesling, mit feiner Frucht und angenehmer frischen Säure. Hervorragender Begleiter pikanter Gerichte, vieler Fischgerichte und Vorspeisen. 25.00

2015 WEINGUT KNEWITZ / Chardonnay

Der Wein erstrahlt in einem Strohgelb. Im Mund eine klare und geschliffene Frucht von gelbem Steinobst, feine Kräuterwürze gepaart mit einer zarten Mineralität. 26.00

2016 WEINGUT WERNERSBACH / Hesslocher Weißer Burgunder „vom Kalkstein“

Im Glas zeigt er sich in einem zarten Gelb. Der Geruch erinnert an weiße Pfirsiche und Ananas. Am Gaumen eine angenehme Säure, die sich mit dem Geschmack reifer Zitrusfrüchte verbindet. Die kalkreichen Tonböden sorgen bei diesem Wein für eine elegante „Kühle“ und eine salzig-mineralische Art. 24.00

2016 Chardonnay

Ein heller weißgelber Farbton im Glas. In der Nase sanfte Birne und Äpfel. Im Mund entfaltet er sich mit einer kompakten Säurestruktur sowie lebhafter Frische und exotischer Natur. 26.00

FRANKEN

2015 WEINGUT MAX MÜLLER / Grauburgunder & Weißburgunder

Der Wein hat einen goldgelben Farbton. Am Gaumen eine angenehme Mineralität, eine leichte Kräuterwürze gepaart mit reifen Früchten. Eine komplexe Säurestruktur und ein dezenter Holzeinsatz. 28.00

2015 Silvaner

Im Glas ein helles Gelb. In der Nase typisch für einen Silvaner: würzig, leicht blumig und dezente Kräuter. Geschmacklich erleben Sie die Aromenwelt eines schweren Muschelkalk-Bodens verbunden mit der Leichtigkeit eines Schoppenweines –Quitte, frische Säurestruktur, schlanker, fruchtiger Körper. 26.00

2015 Müller-Thurgau

Im Glas ein grünlich schimmerndes Gelb. Geschmacklich zeigt sich der Wein klassisch mit einem floralen Bukett, dazu ein animierender, würziger Körper. Eine frische, milde Säure ergänzt das Aromenspiel von Birnen und gelben Äpfeln. 24.00

„»Freaks«, so heißt es, sind Menschen, die eine ganz bestimmte Sache zu ihrem Lebensinhalt gemacht haben. Genau das ist es, was uns alle eint, die unter dem Dach des Weinguts Max Müller leben und arbeiten. Etwas mit Begeisterung tun, Herausforderungen annehmen, Träume zulassen, Gemeinsamkeit schätzen, offen für Neues sein, neugierig unbekannte Terrains betreten. Das Leben rund um den Wein ist so spannend, so vielfältig, so motivierend, dass es uns täglich aufs Neue glücklich macht. Und das als Familie, über Generationen, mit einem tollen Team – mehr können wir uns nicht wünschen.“

PFALZ

2014 WEINGUT PFAFFMANN / Weißer Burgunder „Ostsee Butscher“

In der Farbe ein helles Strohgelb. Im Geruch frische, fruchtige Aromen von Limonen, Limetten und gelben Früchten. Im Geschmack fruchtig und frisch, ein eleganter Weißburgunder mit feiner Fruchtsäure und typischen Burgunderaromen im Abgang. 27.00

„Ein Balanceakt zwischen Emotionalität, Körpereinsatz, Ausdauer, Schnelligkeit Gefühl und Herzklopfen. Am Ende steht schließlich viel mehr als ein Produkt: Ein Lebensgefühl. Das Lebensgefühl von Tina Pfaffmann. Schon mit 16 wollte Sie Winzerin werden. Besonders die Qualität wird groß geschrieben, auch wenn das bedeutet, dass der Beruf der Winzerin nicht immer einfach ist.“

2012 WEINGUT PFAFFMANN / Gelber Muskateller

Dieser Gelbe Muskateller vom Weingut Tina Pfaffmann ist die „Zicke unter den Weißweinen“. Der schlanke, aber trotzdem charakterstarke Weißwein überzeugt mit seinen dezenten Aromen von Litschi und Holunder. Sein unverkennbarer Muskatgeschmack ist dezent ausgebaut. 24.90

2015 WEINGUT STEFAN MEYER / Chardonnay & Weißer Burgunder

Im Glas ein saftiges Geld. Fruchtig frischer Wein mit sehr elegantem Körper. Cremiger, harmonischer Abgang. Die beiden Rebsorten ergänzen sich perfekt und machen diesen Wein zu einem Allrounder. 23.00

BADEN

2014 WEINGUT SALWEY / Grauer Burgunder

Ein kräftiges Gelb im Glas. Die Nase ist für einen einfachen Wein bereits sehr komplex und bringt etwas Quitte, reife Birne und auch etwas Orangenzeste mit. Am Gaumen merkt man gleich die Würze, die leicht herbe Struktur klemmt sich auf der Zunge fest, die saftige Säure macht ihn Rund. 25.00

ÖSTERREICH-WAGRAM

2013 WEINGUT OTT / Grüner Veltliner „Am Berg“

Der Wein erstrahlt in einem sanften Gelb. Frisches Steinobst dominiert die Nase, eine feine Tabaknote und dunkle Würze ergänzen. Diese geben den Takt auf der Zunge vor. 24.90

ROSÉWEINE

PFALZ

2014 WEINGUT TINA PFAFFMANN / St. Laurent „Ostsee Deern“

Er erstrahlt in einem kräftigen Roséton. Ein trockener Rosé von der St. Laurenttraube, einer wenig bekannten roten Traube. Er ist eine beerenstarke Erfrischung mit einem Hauch herber Kirsche. 23.50

RHEINHESSEN

2015 WEINGUT KNEWITZ / St. Laurent & Spätburgunder

Im Glas ein zartes Rosé. In der Nase Würze und knackige Fruchtaromen, die an rote Beerenfrüchte erinnern. Im Mund zunächst sehr feine Kräuternoten, dann kommt das köstliche Wildfrucht- und Kirscharoma durch. 26.00

2017 WEINMANUFAKTUR VON OVEN/ „Angezwitschert“

Er erstrahlt in einem kräftigen Roséton. Der harmonische Rebsorten- Cuvée besteht zu je einem Drittel aus Spätburgunder, Sankt Laurent und Merlot - ein Schuss Dornfelder rundet Farbe und Geschmack wunderbar ab. Ein fruchtiger und nicht zu trockener Rose der die klassischen Aromen roter Beeren zeigt. Ein perfekter Terrassenwein. 23,00

ROTWEINE

FRANKREICH

2013 WEINMANUFAKTUR VON OVEN / Lübecker Rotspou

Der Rotspou stammt von Weinbergen der Côtes Catalanes im Süden Frankreichs. Das Cuvée aus Grenache & Mourvedre reift bis zur Abfüllung in französischen Barriquefässern im historischen Weinkeller der Villa Mare. Der Wein besticht durch sein kräftiges Rot. 25.00

„Lübecker Rotspou ist die Bezeichnung für französische Rotweine aus Bordeaux oder Südfrankreich, die nach Lübeck gebracht, anschließend in Eichenfässern gelagert und dort abgefüllt werden. Der Name findet seinen Ursprung im plattdeutschen Wort „Spon“, zu hochdeutsch Span/ Holz und ist auf die intensive Rotfärbung des Inneren der Holzfässer in denen es gelagert wird, zurückzuführen.“
Weinmanufaktur von Oven

2014 TERRE DES ANGES / Pays d'O / Merlot

Im Glas ein saftiges Rot. Der Wein stammt aus Frankreich ist ein fruchtiger, eleganter Merlot. In der Nase werden Aromen von Kirsche und glasiertem Obst wahrgenommen. 24.00

2013 Château Lalande Cabardés / Château Lalande / Languedoc

Ein Cuvée aus typisch mediterranen Rebsorten Syrah und Grenache, sowie Rebsorten der Atlantik-Küste Cabernet Sauvignon und Merlot. Diese gekonnte Kombination verschiedener Weine lässt einen sehr eleganten und bekömmlichen 29.00

PFALZ

2012 WEINGUT M.SCHNEIDER & T. HENSEL / Rotweincuvée „Hensel & Gretel“

Dieser Wein präsentiert sich blutrot im Glas. Die Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon ist würzig-fruchtig und begeistert mit ihrem beerigen Charakter. Feine Tannine führen in einen fruchtbetonten Abgang. 28.00

SPANIEN

2013 WEINGUT BODEGAS PALACIOS REMONDO / Garnacha & Tempranillo

Ein kräftiges Rot hat der ungefilterte, bio-dynamische Rioja mit Granacha als Hauptteil. Angenehme Würze und mit einer großen Harmonie von Tanninen, Säure und Aromen. 24.50



Genießen Sie Ihren persönlichen Lieblingswein auch zu Hause...



www.luebeckerrotspon.de