

Unsere Getränkeliste

Wie der geneigte Gast sicherlich bald bemerken wird, haben wir unsere Getränke in mehrere Sektionen eingeteilt. Da wir in einem Wein-Paradies leben ist diese natürlich zwangsläufig ein wenig weinlastig geworden. Aber deswegen nicht minder genüsslich.

So listen wir in der ersten Abteilung unsere **Schoppenweine**, wie es nun mal in der Pfalz so üblich ist. Weine, schnörkellos, aber qualitativ einwandfrei und zum Teil von hohem Niveau, warten hier auf den geneigten Zecher.

Im folgenden Abschnitt haben wir die einzelnen Partner- Weingüter mit ihren kleinen aber **feinen Spezialitäten , die normalerweise nur in der Flasche angeboten werden**. Hier können Sie genussvoll mal diverse Tropfen auch im Achtel-Glas probieren und für sich einen Favoriten wählen. Natürlich sind alle unsere Weine in unserer Vinothek käuflich zu erwerben als Wegzehrung für den Nach-Hause-Weg oder als Geschenk für die Lieben daheim und in der Ferne.

Für alle diejenigen unter uns, bei denen es sich immer noch nicht festgesetzt hat, dass wir in Gottes Weinland leben und der Wein, speziell der Schoppen Riesling-Schorle, rechtlich dem Brot gleich gestellt sein sollte, haben wir diesen Abschnitt creiert. Hier findet der engagierte **Hopfen-Fan** ein etwas **bierigeres** Angebot.

Wenn es dem zechfreudigen Gast nach all dem deftigen Zeugs nach einem **Digestif** gelüftet, so kann er hier getrost die Suche nach einem Gedankenbeschleuniger oder Peristaltikstarter (Verdauerli *schwyz*, Verrisserli *allem.*, Zerhacker *nordd.* oder wie auch immer) aufnehmen. Eine ausführliche Liste dieser Naschereien nach dem Mahle liegt auf dem Tisch oder überreichen wir gerne.

Für alle diejenigen, die etwas „**Promillefreies**“ bevorzugen oder nur nach dem vielen „trockenen“ Wein etwas durstig geworden sind, halten wir etliche Getränke parat, die diesem Anspruch gerecht werden sollten.

Natürlich wird diese Liste ständig erneuert, geändert, überarbeitet oder was sonst auch immer. Kurz es lohnt sich immer mal wieder genauer nachzulesen und dann fündig zu werden. Getreu dem ebay-Motto 3,2,1 ... meins!

## Secco und Sekt

<b>Rizetti Cuvée Secco</b>	0,1 l	2,20 €
trocken, spritzig-frisch	0,7 Fl	14,00 €
Weingut Seiberth, Hambach		
<b>Rizetti rosée</b>	0,1 l	2,20 €
elegant, spritzig-frisch	0,7 Fl	14,00 €
Weingut Seiberth, Hambach		
<b>Riesling Sekt</b>	0,1 l	3,00 €
extra trocken, Flaschengärung	0,7 Fl	21,00 €
Weingut Seiberth, Hambach		
<b>Chardonnay Sekt</b>	0,1 l	3,70 €
trocken, Flaschengärung	0,7 Fl	25,00 €
Weingut Seiberth, Hambach		

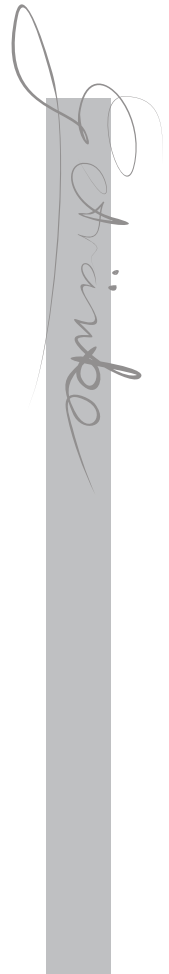
## und als „alkoholfreie“ Alternative

### Traubensecco aus

100 % Muskatellertrauben	0,1 l	2,30 €
Weingut Schäffer Hambach	0,7 Fl	16,50 €

## Aperitivo

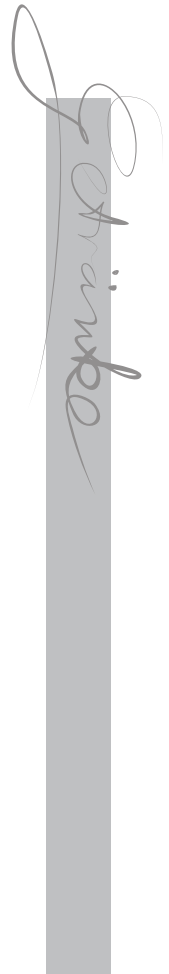
<b>Beschwipste Kirsche</b>	0,2 l	6,50 €
Weichsel-Sauerkirsch Likör mit Secco		
<b>Apfelbäckchen</b>	0,2 l	6,50 €
Granatapfel Likör mit Secco		
<b>Winzerstochter</b>	0,2 l	6,50 €
Weinbergpfirsich Likör mit Secco		
<b>Witwe Bolte</b>	0,2 l	5,50 €
Garantiert Alkoholfrei!		
Traubensecco mit einem Schuss Limette		



Tränke

<b>Unsere Schoppenweine</b>	<b>0,25 l</b>	<b>1 Fl</b>
<b>2015 Riesling</b> , trocken, QbA kräftig, feine Töne Weingut Johann Müller, Hambach A 12,0   S 8,0   Z 4,0	3,90 €	15,00 €
<b>2015 Silvaner</b> , trocken, QbA pikant und ausgewogen Weingut Ullrich, Pleisweiler A 12,5   S 7,2   Z 6	3,90 €	15,00 €
<b>2015 Müller-Thurgau</b> , QbA Weingut Müller, Hambach A 12   S 7,1   Z 4,7	3,10 €	12,20 €
<b>2015 Riesling trocken</b> , QbA leicht und frisch Weingut Weegmüller, Haardt A 12,0   S 8,7   Z 8,0	4,70 €	18,80 €
<b>2015 Kerner-Riesling</b> , feinherb, QbA feinfruchtig mit einer markanten Säure Weingut Weegmüller, Haardt A 12,5   S 6,5   Z 16	3,80 €	15,10 €

Unsere Schoppenweine	0,25 l	1 Fl
<b>Rotweine</b>		
<b>2015 Portugieser Weißherbst</b> mild leicht und frisch Weingut Hans Seiberth, Hambach A   S   Z	3,00 €	12,00 €
<b>2015 Portugieser Rotwein</b> trocken Weingut Friedrich, Hambach A 12,5   S 4,6   Z 5	3,30 €	13,90 €
		<b>0,75l Fl</b>
<b>2015 „Rotwein</b> feinherb“ Weingut Schäffer A 12,5   S 4,5   Z 15,3	3,50 €	13,10 €
<b>Rieslingschorle</b>	2,00 €	4,00 €
<b>Schorle</b> vom Riesling (Weegmüller)	2,50 €	5,00 €
<b>Weißherbstschorle</b>	2,10 €	4,10 €
<b>Trollschoppen</b>		11,00 €



## Die Spezialitäten

Hier präsentieren wir Ihnen die wertigeren Weine aller Weingüter, deren Weine wir ausschänken. Normalerweise werden diese Weine nur in der Flasche verkauft.. Bei uns können Sie diese Weine **auch im Achtel-Glas** probieren. So können Sie in aller Ruhe Ihren persönlichen Favoriten raus schmecken und vielleicht neue Kandidaten für Ihren persönlichen Weinkel-ler finden.

Natürlich führen wir auch hier ein paar Weine auf, die wir nur in der Flasche verkaufen. Aber diese höhere „Wertigkeit“ ist der excellenten Qualität der Weine geschuldet.

Unsere Spezialitäten 0,125 l | 0,25 l | FL 0,75l

## Weingut Corbet, Diedesfeld

**2015 Weißer Burgunder, QbA trocken** 3,70 € 6,00 € 17,50 €

Gutswein  
Apricosenduft,  
saftig, elegante Frucht,  
A 12,5 | S 7,3 | Z 2,9

**2015 Sauvignon Blanc QbA trocken** 3,70 € 7,60 € 21,60 €

vom Kieselstein  
exotische Früchte, stoffig und lang  
A 13 | S 6,7 | Z 1,9

**2015 Riesling trocken** 3,50 € 6,90 € 19,70 €

vom Buntsandstein  
gelber Pfirsich und Aprikose,  
saftige Frucht und Mineralität  
A 11,4 | S 8,4 | Z 7,2



## Rotweine

---

**2015 Cuvée Rosé trocken** 3,50 € 6,90 € 20,20 €

fruchtiger, würziger Roséwein  
aus Cabernet-Sauvignon und Spätburgunder  
A 12 | S 6,42 | Z 4,7

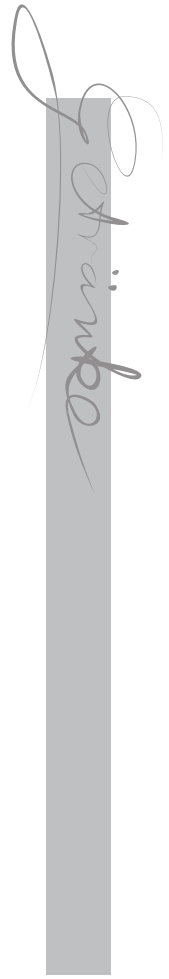
Fl. 1,0 l

**2014 Spätburgunder QbA trocken** 3,20 € 6,00 € 23,40 €

dunkle Beerenfrucht, voll und kräftig  
A 12,3 | S 5,1 | Z 0,2

**2014 Sankt Laurent trocken** 3,90 € 8,00 € 21,80 €

dunkler, weicher Rotwein mit Anklängen von  
Brombeeren und Holunder,  
A 13,0 | S 4,7 | Z 0,0



Unsere Spezialitäten 0,125 | 0,25 | FL. 0,75l

## WEINKLANG - Zwei Weingüter eine Familie

### Weingut Friedrich, Hambach

#### Rotweine

---

**2015 Spätburgunder Rotwein trocken** 2,80 € 5,50 € 15,50 €

goldener Kammerpreis

schönes Fruchtspiel, nachhaltig feine Tannine

A 12,0 | S 4,7 | Z 3,2

**2015 Dornfelder Rotwein trocken** 2,50 € 4,90 € 13,80 €

vollmundig, ausdrucksstark

A 12,0 | S 5,4 | Z 6,1

### Weingut Müller-Kern, Hambach-Andergasse

**2014 Gewürztraminer, lieblich,** 2,70 € 5,30 € 15,70 €

**Qualitätswein Hambacher Schloßberg**

feines Rosenduftaroma

A 11,5 | S 6,5 | Z 3,2

**2014 Blanc de Noir „1832“** 3,30 € 6,50 € 19,00 €

A 12,5 | S 7,3 | Z 4,6

Unsere Spezialitäten 0,125 l | 0,25 l | FL. 0,75 l

## Weingut Johann Müller, Hambach

### 2015 Sauvignon blanc QbA, Gutsabfüllung,

Holunder und Duft von  
schwarzen Johannisbeerblättern  
A 12,0 | S 7,1 | Z 9,0

3,70 € 6,50 € 19,00 €

### 2015 „Steinreich“

**Riesling** Kabinett trocken  
kräftige Struktur, Zitrus und Apfel  
A 12,5 | S 8,3 | RZ4,0

3,70 € 6,50 € 19,00 €

### 2015 Blanc de noir, QbA

bringt die Eleganz des Spätburgunders  
A 12,0 | S 7,0 | Z 9,5

3,70 € 6,50 € 19,00 €

### 2014 Rieslaner QbA, lieblich „Fass 25“

unser „Sweetheart“ für die besonders  
süßen Momente im Leben  
A 11 | S 7,8 | Z 37

2,80 € 5,50 € 16,00 €

Flaschenweine

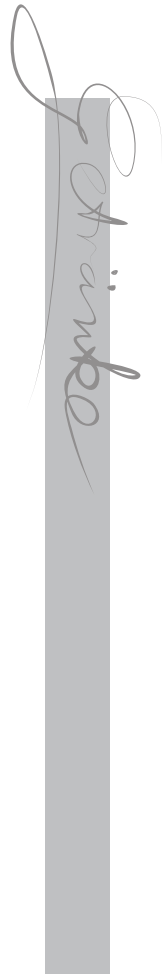
## Rotweine

---

### 2011 „Cuvée 1710“

eine Liaison aus Merlot und Syrah  
silberner Kammerpreis  
A 14,5 | S 4,8 | Z 0,7

33,00 €





Unsere Spezialitäten 0,125 l 0,25 l FL 0,75l

## Weingut Naegele, Hambach

**2015 Riesling trocken** 2,80 € 5,50 € 15,50 €

Cuvée Alfred Bonnet  
Best of Riesling: Top 100  
A 12,2 | S 7,8 | Z 6,2

**2015 Gewürztraminer, trocken** 3,00 € 5,90 € 17,50 €

Gutsabfüllung  
aromatisch-intensiv mit einem feinen Duft  
nach Rosenblüten und einem herb-würzigen Fruchtgeschmack  
A 13 | S 5,7 | Z 5,4

**2015 Grauburgunder, QbA, trocken** 3,00 € 5,90 € 17,50 €

saftig und kraftvoll mit feinen Aromen von  
gerösteten Nüssen, Mandeln und Birnen  
A 13,0 | S 6,9 | Z 5,1

## Rotweine

---

**2015 Merlot, QbA, trocken** 2,90 € 5,80 € 16,30 €

samtig und fruchtig mit feinen Anklängen  
von Pflaumen und würzigen Kräuteraromen  
„WEIN-PLUS“: sehr gut!  
A 12,5 | S 5,3 | Z 0,4

Unsere Spezialitäten 0,125 l | 0,25 l | FL. 0,75l

## Weingut Schäffer, Hambach

**2014 Muskateller trocken** 3,60 € 6,90 € 19,50 €  
Z 6,5 | S 6,9 | A 10,5

**2015 Weißburgunder Kabinett trocken** 2,40 € 4,70 € 13,80 €  
Z 5,7 | S 6,8 | A 12,0

**2015 Cuvée „Ajooh“ trocken** 2,50 € 4,90 € 14,10 €

konsequent und klar wie die semantische  
Bedeutung des Wortes im Pfälzischen, aber  
genauso vielschichtig!

Kurz - Pfälzisch für Beginner und Fortgeschrittene!

## Rotweine

---

**2015 Cuvée „Ajooh“ trocken** 2,60 € 4,90 € 13,10 €  
der „rote“ Bruder zum weißen Pfälzisch-Kurs

**2014 „Zartbitter“ Rotwein-Cuvée trocken** 3,80 € 7,40 € 21,00 €  
(Cab. Sauv., Merlot, Syrah)  
Z 3,9 | S 4,8 | Alc 13,5

das passende Gegenstück in Schokolade

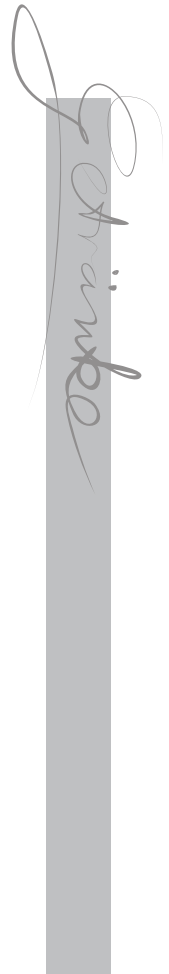
„Black“ Velvet“ 50g Madagaskar Schokolade 5,80 €

## Flaschenweine

### Rotweine

---

**2012 Syrah trocken** 41,00 €  
12 Monate im Holzfass gereift, auf 800 Flaschen limitiert.  
A 13,5 | S 4,8 | Z 3,0





Unsere Spezialitäten 0,125 l | 0,25 l | FL. 0,75l

### **Bio-Weingut Schwarztrauber, Mußbach**

**2015 Chardonnay,** 3,80 € 7,40 € 21,70 €

Edition Papillon, trocken  
Herrlich fruchtig mit Anklängen von  
Aprikose und Honigmelone in perfekter Balance  
zwischen knackiger Frische und  
weicher Harmonie. Toller Essensbegleiter.

A 12,5 | S 5,7 | Z 5,9

**2015 Auxerrois, trocken** 3,60 € 7,10 € 19,90 €

Frisch-fruchtiger Auxerrois verbindet sich  
mit den cremigen Noten von Chardonnay  
zu einem außergewöhnlichen Weingenuss

A. 12,5 | S 5,91 | Z 6,3

Rotweine

---

**2015 Cuvée „RUBINO“** 3,00 € 6,00 € 17,50 €

Rotwein Qualitätswein, trocken  
eine Cuvée aus St. Laurent und Akolon  
Lebendige Frucht umspielt mit feiner Würze  
weckt die Lebensfreude. Schön für jeden Tag.

A. 13 | S 5 | Z 7,3

**2015 Mara Sophie, Edition Papillon** 3,90 € 7,70 € 22,60 €

Rotwein Qualitätswein trocken  
eine Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Merlot

A 13 | S 5,1 | Z 6,9

**2015 Deep & Purple** 3,80 € 6,50 € 19,00 €

Rotwein Qualitätswein trocken  
eine Cuvée aus Regent, Dornfelder

A | S | Z

Unsere Spezialitäten 0,125 l 0,25 l FL 0,75l

**Bio-Weingut Stortz-Nicolaus, Diedesfeld**

**2014 Chardonnay Q.b.A. trocken** 3,50 € 6,80 € 19,50 €  
**11 Monate sur lie** im Barrique vergoren  
 zartes Aroma von Melone und Grapefruit,  
 feine Säure, buttrig-schmelziger Abgang  
 Z 1,4 | S 5,5 | Alc 13,5

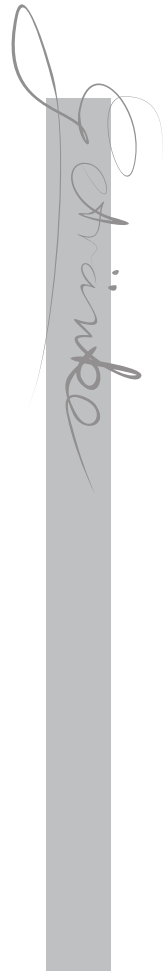
**2015 Sauvignon blanc QbA trocken** 3,40 € 6,50 € 19,00 €  
 frisch, aromatisch, vegetabile Nase,  
 Stachelbeere vereint mit frischen Aromen  
 A 12,5 | S 8,5 | Z 4,7

**2015 Auxerrois QbA** 3,10 € 6,10 € 17,90 €  
 „spontan vergoren“  
 feine Aromen von Williams Birne und Haselnuss,  
 cremig-schmelzig  
 A 13,5 | S 4,7 | Z 5,2

**Weingut Clade, Diedesfeld**

**2014 Weißer Burgunder, halbtrocken** 2,70 € 5,20 € 15,70 €  
 feiner Duft nach Birne mit Quitte  
 und erfrischender Säure  
 A 11,5 | S 6,8 | Z 16,8

**2014 Scheurebe, halbtrocken** 3,10 € 6,00 € 18,10 €  
 Duft nach schwarzer Johannisbeere mit etwas  
 Mandarine, im Geschmack süßliche  
 Johannisbeere mit Honig  
 A 11,5 | S 7,7 | Z 19,7



Unsere Spezialitäten 0,125 l 0,25 l FL. 0,75 l

### Weingut Seiberth, Hambach

**2014 Sauvignon blanc ObA, trocken** 2,30 € 4,10 € 12,00 €  
typische grüne Paprika und Stachelbeere  
A 12,5 | S 7,5 | Z 8,0

**2014 Chardonnay Spätlese trocken** 2,70 € 5,30 € 15,50 €  
reifer, gelber Apfel, großer Körper  
A 12,5 | S 7,2 | Z 6,3

**2014 Gewürztraminer, trocken** 2,50 € 4,60 € 13,40 €  
Spätlese  
Aromen von Blüten und Honig  
A 12,0 | S 7,0 | Z 9,5

**2014 Riesling Hochgewächs"** 2,80 € 4,80 € 14,00 €  
Südfrüchte, kombiniert mit  
harmonischer Säure  
A 12,5 | S 7,0 | Z 6,0

### Rotweine

---

**2014 Cabernet Sauvignon** 2,60 € 5,10 € 15,00 €  
tiefdunkel, schwerer Duft  
nach Cassis und Lakritze  
A 12 | S 4,9 | Z 1,0

Unsere Spezialitäten 0,125 l 0,25 l FL. 0,75l

### Weingut Weegmüller, Haardt

**2014 Vom gelben Fels, Riesling trocken** 3,10 € 6,00 € 17,90 €

filigrane Art, schöne Mineralität

exclusiv nur bei uns

A 12 | S 7,3 | Z 7,8

**2015 Riesling „...der Kräftige“** 3,70 € 7,20 € 21,80 €

A 12 | S 6,8 | Z 7,5

**2014 Cuvée „Fleur“** 3,30 € 6,50 € 19,40 €

Gemischter Satz aus Riesling, Gewürztraminer

und Silvaner. Eine Hommage

zum 100. Geburtstag von Großmutter Fleur

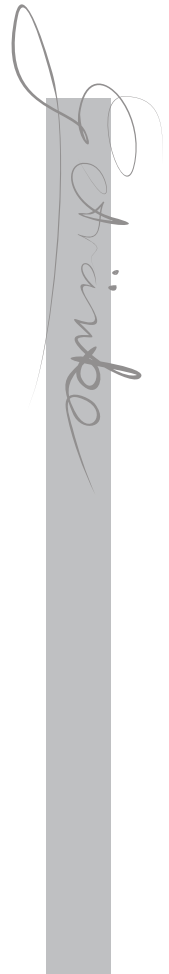
A 12,0 | S 7,6 | Z 13,3

**2015 Weißer Burgunder trocken** 3,30 € 6,40 € 19,00 €

frische Frucht, harmonische Säure

ausgebaut im Holzfass

A 12,5 | S 5,3 | Z 7,3



## Hopfengebrautes aus der Pfalz in der Flasche

**Mayer's Pilsener Premium** 0,33 l 2,30 €

hopfenbetonter Antrunk, frisch, rezent, leicht anhaltende Bittere  
A 4,8% | StW 11,4% | Be 30 | F 6

**Mayer's Pfalzstoff** 0,33 l 2,50 €

herbfrisch, betontes Hopfenaroma, süffig, rund  
A 5% | StW 11,8% | Be 28 | F 6

**Mayer's Kellerbier** 0,33 l 3,00 €

naturtrübes Pilsener, Typ ähnlich,  
etwas vollmundiger, mit leichter Hopfennote  
A 4,8% | StW 11,4% | Be 30 | F 6

**Mayer's Hefeweizen** 0,5 l 3,20 €

hefetrübes Weissbier,  
typisch fruchtiges Weizenaroma, rezent, vollmundig, geringe Hopfung,  
leichte Hefenote  
A 5,3% | StW 12,5% | Be 15 | F 12

**Mayer's Radler** 0,5 l 2,70 €

A 2,5% | StW 7% | Be 12 | F 6

**Weizenradler** 0,5 l 2,90 €

## Für Autofahrer und andere Vorsichtige halten wir auch die „bleifreie“ (alkoholfreie) Version parat:

**Mayer's Hefeweizen** 0,5 l 3,60 €

Weissbier, aber alkoholfrei und schmeckt!!  
A 0,2% | StW 12,54% | Be 12 | F 15

**Mayer's Alkoholfrei Premium** 0,33 l 2,90 €

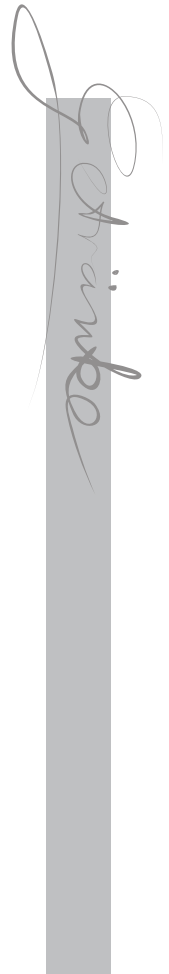
A 0,5% | StW 7% | Be 25 | F 6

**A** - Alkohol | **StW** - Stammwürze | **Be** - Bittereinheit | **F** - Farbe

Alle Biere werden bei uns in der Flasche, aber natürlich mit Trinkglas gereicht.

## Alles „Bleifrei“ (Alkoholfrei)!!

Elisabethen Quelle Flasche 0,25 l	2,00 €
Elisabethen Quelle Flasche 0,7 l	4,00 €
Glas Sprudel 0,2 l	1,10 €
Glas Sprudel 0,5 l	2,70 €
Coca Cola Flasche 0,33 l	2,40 €
Orangina Flasche 0,25l	2,90 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,2 l	2,10 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,25 l	1,80 €
oder 0,5 l	3,60 €
Apfelschorle	
0,25 l	1,70 €
0,5 l	3,40 €
1 Fl. 0,75l	4,60 €
Traubensaft rot,weiss 0,25 l	2,40 €
Traubensaft rot,weiss 0,5 l	4,80 €
davon Schorle 0,25 l	1,80 €
oder 0,5 l	3,60 €





**Digestifs etc.**

**Edelbrände Brennerei Scheibel**

**„Premium“ Linie**

Williams-Christ Birne 40% vol.	2 cl	3,20 €
Altes Pflümle 40% vol.	2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand 40% vol.	2 cl	3,20 €

**„Finess“ Linie**

Himbeere 40% vol.	2 cl	3,90 €
Rosen-Apfel 40% vol.	2 cl	3,90 €

**„Edles Fass 350“ Linie**

Williams 40% vol.	2 cl	5,10 €
Gold Marille 40% vol.	2 cl	5,10 €
Nussler 40% vol.	2 cl	5,10 €

**„Paradies“ Linie (fast ein Likörchen)**

Weichsel-Sauerkirsch 22% vol.	2 cl	4,10 €
Weinberg-Pfirsich 22% vol.	2 cl	4,10 €
Grenadine Granatapfel 22% vol.	2 cl	4,10 €

**OriGINal** 40% vol. 2 cl 5,90 €

**Ginnie** *die Antwort auf Gin Fizz* 2 cl 5,10 €

**Edelbrände Brennerei Ullrich Pleisweiler**

**Feines Obst:**

Williams-Christ-Birne 40% vol. 2 cl 2,30 €

**Feines vom Wein**

Tresterbrand (Gewürztraminer) 42% vol. 2 cl 3,10 €

Hefebrand 40% vol. 2 cl 1,90 €

Weinbrand „Ullrichs Spezialität“ 40% vol. 2 cl 3,90 €

über 24 Monate im Eichenholzfass gereift

## Kaffee, Tee

### Das kleine „dunkle“ nach dem Essen

Wir verwenden ausschließlich die exquisiten Röstsorten von:



#### Kaffee „Sante“

2,20 €

Der Anbau dieses begehrten Naturproduktes erfolgt in den tropischen und subtropischen Gebieten Brasiliens, dem so genannten "Kaffeegürtel". Sante ist nach dem Verschiffungshafen Santos südlich von Rio de Janeiro benannt. Diese Sorte ist ein so genannter naturmilder Kaffee, der in unserem speziellen Rebenholz Röstverfahren sehr behutsam geröstet wird und daher außergewöhnlich bekömmlich, weich und harmonisch ist. Ein weicher Kaffee, naturmild im Geschmack mit leicht fruchtiger Note. Langsames Trocknen in der brasilianischen Sonne zieht das Aroma aus der Kaffeekirsche in die Bohne. Natürliche Süße und fruchtiges Aroma. Nachhaltig vollmundig

#### Kaffee groß „Boule“

3,90 €

#### Espresso „Junge“

1,90 €

Hochwertige Arabica und gewaschene Edel-Robustabohnen werden besonders behutsam geröstet und anschließend vereint. Junge heißt so, weil bei diesem Kaffee ausschließlich Kaffeekirschen von jungen Pflanzen von Hand gepflückt und verlesen werden. Der Unterschied zu älteren Pflanzen findet sich in der Kraft und der Saftigkeit der Kaffeekirschen. Sie werden im Schnitt ein wenig größer als Rohbohnen von älteren Kaffeepflanzen. Junge hat ein angenehm intensives und kräftiges Aroma und enthält warme Gewürznoten mit Anklängen an Ingwer, schmeckt nach viel Körper und gibt eine ausgezeichnete stabile Crema. Wichtig für empfindliche Mägen: die feine, milde Säure ist alles andere als aggressiv und damit sehr bekömmlich.

#### Cappuccino

2,90 €

#### Milchkaffee, groß

3,50 €

#### Latte macchiato

3,70 €

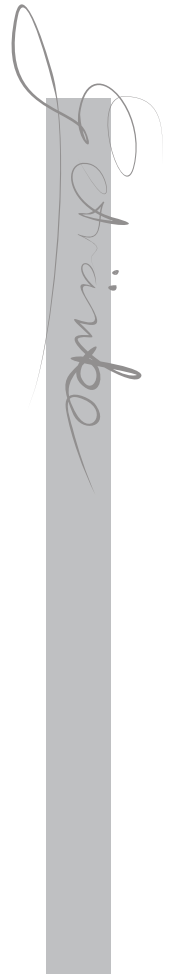
#### Tasse Tee

2,10 €

in den Sorten:

erlesener Assam, Darjeeling,

Pfefferminze, Wildfrüchte, Kamille, Passion of herbs



## Weine degustieren

„Degustieren“ ist das selbe wie probieren, schmecken, testen. Hat nichts mit versalustieren zu tun ( die derbere Form von verlustieren = sich amüsieren, vergnügen) , aber auch nichts mit degoutieren(= verabscheuen etc). Verwandt ist es mit Goutieren (frz. goûter = genießen, kosten) kommt aber von gustare (ital. = kosten, probieren) und das sollte auch ihr Motto sein

**Wein trinken soll in erster Linie Freude machen!** Machen Sie aus alledem bloß keine Wissenschaft. (Es gibt schon genug, die damit ihr Unwesen treiben.)

### Jeder kann ohne Vorwissen Wein probieren

Stellen Sie sich vor, Sie werden nach einem Essen gefragt, wie es Ihnen geschmeckt hat. Kein Mensch käme auf die Idee mit „Weiß ich nicht. Dafür kenne ich mich zu wenig mit Essen aus“ zu antworten. Genau so unvoreingenommen, wie Sie äußern, ob Ihnen ein Essen schmeckt oder nicht, können und sollten Sie das auch mit Wein machen. Jeder kann Wein probieren und beurteilen. Warum auch nicht?

Dennoch ist es überaus hilfreich zu wissen, worauf man beim Wein probieren achten kann, um für sich selbst zu erkennen, warum ein Wein schmeckt, sich darüber mit anderen austauschen zu können und das nächste Mal beim Weinhändler zu wissen in welche Richtung man sich weiter durch die weite Welt der Weine probieren möchte. Ob einem ein Wein schmeckt oder nicht, hängt dabei von folgenden Kriterien ab:

### Auge

Klingt erst einmal paradox, dass das Aussehen des Weines mit beeinflusst, ob Ihnen ein Wein schmeckt. In der Tat ist es aber so. Ein schön angeordnetes Essen schmeckt doch auch besser als eine lieblos auf den Teller geworfene Mahlzeit.

**Achten Sie einmal darauf, ob ein Wein klar ist oder eher matt oder sogar trüb.**

Dann beurteilen Sie die Farbintensität. Ein Wein der tiefrot oder kräftig goldgelb ist, macht doch schon im Auge einen besseren Eindruck, als ein Wein mit blasser, unscheinbarer Farbe.

Der Farbton ist ebenfalls wichtig. Er lässt Hinweise zu auf das Alter des Weines (je mehr es in Richtung Brauntöne geht, um so reifer ist z.B. ein Rotwein ) und auch auf die Art des Ausbaus.

Benetzen Sie die Glasinnenwand und schauen Sie sich das Bild an, das entsteht, die Fadenstrukturen nennt man auch Fenster. Je nach Zähigkeit lassen sich die natürlichen Glykole, Glycerine beurteilen.

## Nase

Nachdem Sie sich den Wein bewusst auf Klarheit, Farbtiefe und Farbton angeschaut haben, nehmen Sie einmal eine kräftige Nase. Riechen Sie am Wein. Ist die Nase angenehm und reintonig, oder sind da auch störende Bestandteile drin?

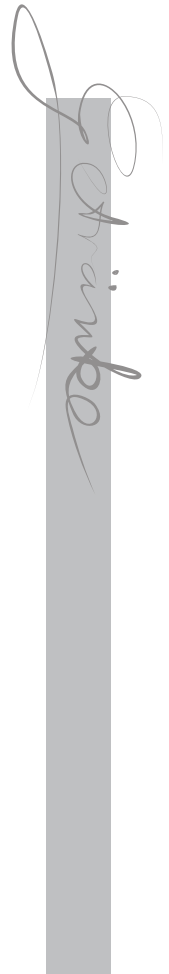
### **Ist die Nase kräftig oder kaum wahrnehmbar?**

Können Sie evtl. sogar bestimmte Früchte oder andere Gerüche assoziieren? erinnert Sie die Nase eher an Früchte, an Blumen, Gemüse, Gewürze, Holz oder an einen Pferdestall (?!?!? kommt aber in der Tat oft vor). Speck oder ledrige Aromen.

### **Ist das Geruchsspektrum eher langweilig oder vielfältig und spannend?**

All das bestimmt, ob der Geruch Ihnen angenehm vorkommt oder eher nicht. Es gibt Weine, die riechen nach nichts, andere sind dermaßen angenehm und vielfältig, dass man ewig nur dran riechen möchte, andere wiederum haben eine geradezu abstoßende Nase.

Um den Geruchseindruck zu verstärken, kann man das Glas in kreisenden Bewegungen bewegen, um die Innenwand des Glases komplett mit Wein zu benetzen. Wenn Sie Angst haben etwas zu verschütten, lassen Sie Ihr Glas einfach auf der Oberfläche der Tischplatte kreisen.



## Im Mund

Nachdem Sie die Nase (hoffentlich) genossen haben, nehmen wir einen Schluck. Ruhig einen großen, damit der Mund ausgefüllt ist. Was empfinden Sie jetzt?

**Welchen Eindruck zwischen nur Wasser (neutral) oder nur Wein haben Sie**

**Können Sie Süße spüren? (Restzucker oder Süße)**

**Prickelt der Wein wie Mineralwasser (Kohlensäure)?**

**Spüren Sie Säure? Ist die Säure sauer oder eher geschmeidig und harmonisch? Ist sie kräftig oder eher flau?**

Insbesondere bei Rotweinen spüren Sie evtl. die Gerbstoffe (Tannine). Bei jungen gerbstoffreichen Rotweinen erleben Sie Tannine dadurch, dass Ihre Zunge und Ihr Gaumen pelzig und taub werden. Gerbstoffe können grob oder fein sein. Vergleichen Sie einmal verschiedene Weine. Ich glaube, recht bald wissen Sie, was ich damit meine.

**Im Mund können Sie Bitterkeit spüren. Ein Wein kann alkoholisch (wie Branntwein) wirken.**

Ein Wein schmeckt Ihnen dann, wenn alle Komponenten in einem angemessenen Verhältnis zueinander vorhanden sind. Nicht zu viel und nicht zu wenig Säure; nicht zu viel und nicht zu wenig Gerbstoffe usw. Wenn die „Mischung“ stimmt, dann schmeckt Ihnen der Wein. Man spricht dann von einem ausgewogenen oder gut balancierten Wein.

## Der berühmte Abgang

Vom Abgang ist immer wieder die Rede, wenn es um die Beurteilung von Wein geht. Man kann auch sagen „Länge“ oder „Nachhaltigkeit“.

Letzteres trifft es meiner Meinung nach am besten. Es geht einfach um die Frage, wie nachhaltig der Wein einen Eindruck im Mund (nicht im Hals) hinterlässt. Wie lange dauert es, bis die Wirkung der Aromen nachlässt und sich der Speichelfluss normalisiert. Den Abgang kann man in Sekunden messen. Die Spanne reicht von nicht vorhanden bis zu 10 oder 20 Sekunden. Je länger, desto bleibender das Erlebnis; um so besser ist der Wein.

## Inhaltsstoffe:

Alle Weine enthalten mehr oder eher weniger Sulfite. Meines Wissens gibt es kaum oder gar keine erschwinglichen Weine ohne jegliche Sulfitrückstände. Schwefel bzw Sulfit ist bei der Weinproduktion nach wie vor das Konservierungsmittel der ersten Wahl. Es baut sich von alleine ab. Trotzdem müssen wir laut Lebensmittelrecht darauf hinweisen, wie alle Winzer im übrigen auch. Enthält der Wein unter 10 mg pro Liter Schwefel, entfällt die Kennzeichnungspflicht.

Die Mengen Schwefel, die heute verwendet werden dürfen, sind gesundheitlich völlig unbedenklich und können vernachlässigt werden. Selbst wenn Sie jeden Tag einen Liter Wein mit einem Schwefelanteil von 150 mg pro Liter trinken würden, würde selbst dieser hohe Schwefelgehalt kaum ins Gewicht fallen. Der zulässige Schwefelgehalt von 10 bis 30 mg pro Liter macht jedenfalls keine Kopfschmerzen.

Alle unsere Mehlprodukte haben als Hauptbestandteil herkömmliches Weizenmehl und sind nicht glutenfrei. Wenn in dieser Hinsicht Bedarf besteht, nehmen Sie Kontakt mit unserer Küche auf.

Bei einer Gewürz-Überempfindlichkeit zB. Paprika oder Kümmel sagen Sie uns auch bitte Bescheid, damit wir darauf Rücksicht nehmen können.

EWG Nr | Erläuterung

Konservierungsstoffe:

E 202 Kaliumsorbat bei den Oliven

E 224 Kaliumdisulfit bei den getrockneten Tomaten

E 200 Sorbinsäure kommt in Vogelbeeren vor, beim Feigensenf

E 440 Pektin, amidiertes Pektin aus Äpfeln gewonnen, beim Feigensenf als Geliermittel

Zutaten / Inhaltsstoffe bei Coca-Cola (0,33 l):

Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Aroma, Aroma Koffein

Zutaten / Inhaltsstoffe bei Fanta (Orange, 0,33 l):

Wasser, Zucker, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel: Citronensäure, Orangenextrakt, natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Farbstoff Carotine, Stabilisator Guarkernmehl.

Zutaten / Inhaltsstoffe Bellaris Cola-Mix:

Natürliches Mineralwasser, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure und Phosphorsäure, Farbstoff E 150d, Orangenextrakt, natürliche Aromen, Aroma: Koffein, Stabilisatoren Pektin und Johannisbrotkernmehl

Zutaten / Inhaltsstoffe Orangina:

Wasser, 12% Mehrfruchtsaft, (Orange (10%), Zitrone, Mandarine,, Grapefruit) aus Mehrfruchtsaftkonzentrat, Zucker, Orangenfruchtfleisch (2%), Kohlensäure, natürliches Orangenaroma

# Kennzeichnungspflichtige Allergene

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen seit neuestem Allergene nicht nur auf verpackter, sondern auch auf loser Ware gekennzeichnet werden. Damit sind nun auch wir in der Pflicht, Informationen über Allergene an unsere Kunden weiterzugeben.

Das Thema Allergene hat schon längst Einzug in den Küchenalltag somit auch in unseren gehalten. Die Anzahl an Betroffenen, die allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren, steigt stetig. Dabei können allergische Reaktion von einer Vielzahl an Lebensmittel ausgelöst werden. Insgesamt können 14 Hauptallergene festgemacht werden, die für rund 90 Prozent aller allergischen und Überempfindlichkeitsreaktionen verantwortlich sind. Allergische Reaktionen können Reizungen und Schwellungen, Hautausschläge, Atemnot, Magen-Darm- oder Kreislaufbeschwerden sein

**Bei Bedarf fragen Sie unseren Service oder fordern Sie unsere Allergen-Übersicht an**







