

Weissweine

Deutschland

UNSER HAUSWEIN

- 2018 Iphöfer Schwanengesang
Weingut Claußen-Wintzheimer, Franken
trocken, fruchtig, süffig
0,1l € 3,20 0,2l € 5,90 0,75l € 20,90
0,5l Fläschchen für zwei € 14,90
- 2018 Chardonnay 'Oberndorfer Aspenberg'
ökologischer Anbau, Weingut Hahnmühle, Nahe
trocken, feinste Pfirsicharomen, nachhaltig
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90
- 2018 Riesling 'Alter Wingert'
ökologischer Anbau, Weingut Hahnmühle, Nahe
Note von gelben Früchten, finessreiche Säurestruktur
0,1l € 4,20 0,2l € 7,90 0,75l € 26,90
- 2018 Blanc de noir Merlot
Weingut Christian Bamberger, Nahe
Weiss gekelterter Merlot, facettenreiches Aroma von Birne und Orange mit Nuancen von Flieder und Minze. Animierende Fruchtsäuren und wunderbar rund im Geschmack.
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90
- 2018 Auxerrois
Qualitätswein trocken, Weingut Norbert Brecht, Pfalz
Der Familienbetrieb umfasst ca. 13 Hektar. Die Reben gedeihen in Weyher und in den umliegenden Ortschaften auf unterschiedlichsten Böden. Begünstigt durch das südländische Klima und die speziellen Bodenarten werden neben traditionellen, regionalen Rebsorten auch international bekannte Rot- und Weißweinsorten angebaut. Auxerrois, eine alte Rebsorte, die von einigen Winzern wieder neu entdeckt wurde, bewegt sich geschmacklich im Bereich Grauer und Weißer Burgunder, fruchtig mit ausgesprochen milder Säure.
0,1l € 3,60 0,2l € 6,90 0,75l € 23,90
- 2019 Weisser Burgunder
QbA, Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen
*Handlese, im Edelstahltank vergoren
Zarte Aromen von gelbem Apfel, Birne und Melone, leicht nussige Noten, im Gaumen füllig, kräftig mit Schmelz, angenehme feine Säure*
0,1l € 3,40 0,2l € 6,50 0,75l € 22,90
- 2018 Grauer Burgunder
QbA, Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen
Handlese, im Edelstahltank vergoren, kräftig, vollmundig, rund und harmonisch, Aromen von Melone, Birne und gelbem Apfel
0,1l € 3,60 0,2l € 6,90 0,75l € 23,90
- 2019 Sauvignon blanc
Qualitätswein trocken, Weingut Bühler, Pfalz
In der Nase Aromen von Flintstein, reifen Stachel-, Holunder- und schwarzen Johannisbeeren. Im Geschmack ausgewogen, feinfruchtig und lebendig. Nuancenreich. Druckvoller, mineralischer Abgang.
0,1l € 4,20 0,2l € 7,90 0,75l € 26,90

Roséwein

Deutschland

- 2018 Saignée rosé, Weingut Bühler, Pfalz
trocken, elegant, leichter und duftiger Wein
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90

Spanien

- 2018 Rosé Hahnmühle Collection,
ökologischer Anbau, Nahe
trocken, frische Frucht, Anmutung von Himbeeren, Brombeeren und wilden Erdbeeren
0,1l € 3,60 0,2l € 6,90 0,75l € 23,90

Rotweine

Italien

EIGENIMPORT AUS DEM PIEMONTE

- 2018 Barbera d'Alba 'Lavai', Weingut Ghiomo
Der Lavai ist ein konzentrierter Barbera mit kraftvoller, sehr weicher Tanninstruktur. Mit seinem hintergründigen Aromenspiel nach reifen, roten Früchten und Wildkräutern begeistert er uns mit jeder Flasche, die wir öffnen aufs Neue. Beim Winzer reift der Wein erst 1 bis 2 Jahre im Eichenfass und dann noch etwa 1 Jahr auf der Flasche.
trocken, fruchtig, kräftig, vollmundig, samtiger Abgang
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90

Deutschland

- 2017 Macht Lust
QbA, trocken, Weingut Christian Bamberger, Nahe
24 Monate Holzfasslager, duftet nach Brombeeren, reif, kompakt, schmeckbare, gut eingebundene Tannine
0,1l € 3,60 0,2l € 6,90 0,75l € 23,90

Frankreich

EIGENIMPORTE AUS DEM LANGUEDOC

- 2017 Bruno Andreu Prestige du Languedoc
Les Prunelles, Montblanc
*Grand Vin du Languedoc
Appellation Origine Protégée, Elevé en Fût de Chêne
Cuvée Premium : 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvèdre
Mit Leidenschaft erzeugt die Familie erlesene Weine, die sehr durch das Klima und die Böden des Languedoc geprägt sind. Die Weine des Hauses entsprechen dem modernen Zeitgeist, ohne jedoch die Weintradition zu verleugnen. Entscheidend für den Charakter eines Weines ist neben der Rebsorte auch der Boden. Im Keller gibt es daher nur ein Ziel - die im Weinberg entstandenen Qualitäten zu bewahren und die Typizität einer Sorte perfekt herauszuarbeiten. Neun Monate im Barrique. Der Wein beeindruckt mit tiefem Granatrot, würzigem Bouquet und Geschmack nach dunklen Früchten, Pfeffer und Unterholz.*
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90
- 2017 Elixir
*Grand Vin de Pays d'Oc, Bruno Andreu, 'Les Prunelles', Montblanc
Cuvée Premium 84% Syrah, 8% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon
12 Monate in französischen Barriques, Duft nach Cassis, Brombeeren, Schlehen und provençalischen Kräutern. Deutlich präsent, aber feinkörnige Tannine, langer aromatischer Nachhall.*
0,1l € 4,20 0,2l € 7,90 0,75l € 26,90

Spanien

2016 Ercavio Tempranillo Roble (vegan)
Vino de la Tierra de Castilla, Más Que Vinos
*100% Tempranillo, Handlese, 6 Monate im Eichenfass,
intensive Aromen von dunklen Früchten und Beeren,
elegante Mineralität, samtig, vollmundig, komplex im Geschmack*
0,1l € 3,60 0,2l € 6,90 0,75l € 23,90

2018 Rioja Vina Marro Tinto Joven
100% Tempranillo, Rioja Baja, Domeco de Jarauta
ökologischer Anbau
*Intensives Kirschrot, dicht strukturierter Jungwein mit
Waldbeeraromatik. Elegant und langanhaltend.*
0,1l € 3,90 0,2l € 7,50 0,75l € 25,90

Portugal

2017 Plansel, Weingut Quinta da Plansel, Alentejano
vollmundig, gehaltvoll, beerenfruchtig
0,1l € 3,40 0,2l € 6,50 0,75l € 21,90

Leckereien zum Wein

Kalamata-Oliven
mit unserem hausgebackenen Rosmarin-Baguette
(A, vegetarisch)
€ 5,90



Slow Food
Deutschland e.V.

Stand: März 2020

Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung
Kontrollstellencode DE-ÖKO-013

Unsere Weinkarte



Empfehlung als Apéritif

Bio-Prosecco Frizzante Jarasole
in der Bügelflasche
DOC, Azienda Agricola La Jara
*'Jarasole' ist sonnige 'Dolce Vita', perfekt umgesetzt von La Jara.
Apfelige Nase und ein Hauch Melone, cremige Textur,
italienische Lebensfreude im Glas!*
0,1l € 5,50
0,75l € 30,90

BIO-Rieslingsekt ‚BRUT‘
Weingut Hahnmühle, Pfalz
- feinfruchtig, elegant, moussierend -
0,75l € 42,90

EIGENIMPORT AUS DEM ELSASS

Crémant d' Alsace ‚EXTRA BRUT‘
Weingut Schaller & Fils, Elsass
- feinste Fruchtaromen, voller Finesse –
Ein Crémant, der begeistert
0,1l € 6,90 0,375l € 22,90 0,75l € 42,90

Bitte haben Sie Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen

Café im Bauturm

Café Bar Restaurant
Aachener Strasse 24 50674 Köln
Tel.: 0221 - 528984