

# Rotweine

## Unsere offenen Hauswein-Empfehlungen einfach & gut

**Spätburgunder Weißherbst**  
Winzergenossenschaft Oberbergen,  
Kaiserstuhl, feinherb

1053 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



**Spätburgunder Rotwein**  
Winzergenossenschaft Oberbergen,  
Kaiserstuhl, trocken

1054 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



### Bordeaux

**Château Gabarey, AOP, trocken**

1055 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



### Chianti

**Colli Fiorentini, DOCG, trocken**

590 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



## Kraftwerk zensiert

**Bioweingut Lorenz,  
Rheinhessen,  
trocken**

907 Flasche 0,75l .. € 28,50

9074 Karaffe 0,25l ... € 9,50



Die Rotweine des Bioweinguts der Familie Lorenz müssen sich keinesfalls hinter den großen Rotweinen aus Bordeaux, Piemont oder Rioja verstecken.

Der Wein strotzt vor Kraft, kombiniert mit Kreativität im Geschmack und Leidenschaft in der Produktion. Er ist ein perfekter Partner zu dunklen Fleischgerichten sowie Käse.

PS: Und warum zensiert? Die Musik-Band Kraftwerk aus Düsseldorf hat gegen den Gebrauch des Namens Einspruch eingelegt.

„Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste“, schrieb der griechische Philosoph Plutarch schon im Jahre 100 nach Christus. Noch einen Schritt weiter ging der römische Schriftsteller Plinius, als er meinte, der Nutzen des Weins könne der Kraft der Götter gleichgesetzt werden. Welch Ode an Bacchus, jener nützlichen Gottheit, die jeden guten Rausch zu rechtfertigen weiß – während sich die Einen dem Vollrausch hingaben, widmeten sich die Anderen bereits mit Vorliebe der Dichtkunst. Bis in etwas jüngerer Zeit Theodor Heuss einen ganz schön harten Schlussstrich zog und sagte: „Wein saufen ist Sünde, Wein trinken ist Beten. Lasset uns also beten.“ ■

## Spätburgunder Winzergenossenschaft Mayschoß-Ahr, trocken

908 Flasche 0,75l .. € 31,50

9084 Karaffe 0,25l .. € 10,50



Spätburgunder ist neben dem Riesling die Vorzeigerebsorte im deutschen Weinbau und die Ahr ist neben dem Kaiserstuhl das Weinanbauggebiet, das die deutschen Spätburgunder berühmt gemacht hat. Ihr Stil ist einzigartig und dieser macht seinem Ruf alle Ehre. Es sind elegante Weine mit samtigen Tanninen. Der Mayschoßer Spätburgunder schmeckt besonders gut zum Schweinelendchen. Die Mayschoßer Winzergenossenschaft kreiert seit 1868 traditionelle Rotweine. Es lohnt sich ihn zu probieren.

## Itinera Primitivo Salento IGT

**Mondo de Vino - Forli,  
Italien-Salento,  
trocken**

909 Flasche 0,75l .. € 34,00

9094 Karaffe 0,25l .. € 12,00



Dieser trockene Primitivo verfügt mit einer explosionsartigen Fülle intensiver Aromen. In der Nase dominieren Noten von Schwarzkirsche und Kardamom, begleitet von einem Hauch dezentem Leder. Am Gaumen entfaltet sich der halbtrockene Rotwein harmonisch, unterstützt durch sanfte Tannine und eine angenehme Würze. Die Region Apulien, bekannt für fruchtbare Böden und sonnige Klimabedingungen, bietet ideale Voraussetzungen für den Anbau dieser Rebsorte. Perfekt zu würzigen Fleischgerichten, Lasagne und gereiften Käsesorten.

## Viña Real Crianza Rioja DOCa

**Bodegas Compañía Vinícola del Norte de España,  
Spanien-Rioja, trocken**

910 Flasche 0,75l .. € 34,00

9104 Karaffe 0,25l .. € 12,00



Bei dieser Crianza erfolgt eine Gärung der Trauben für 10-11 Tage im Edelstahltank. Anschließend reift der Wein 13-14 Monate in alten französischen und amerikanischen Eichenfässern. Im Glas zeigt er eine schöne granatrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeichnen sich frische Aromen von roten Früchten und Lakritze ab. Am Gaumen rund mit weichen Noten von Gebäck und Gewürzen. Seine dezenten Noten aus der Fassreifung machen diesen Wein zu einem hervorragenden Begleiter zu gegrilltem Lamm und gereiftem Käse.

## Barolo DOCG

**Marchesi di Barolo,  
Italien-Piemonte,  
trocken**

911 Flasche 0,75l .. € 92,00



Barolo wird ausschließlich aus der Traube Nebbiolo hergestellt. Nebbiolo leitet sich von dem Wort nebbia – Nebel ab. Wenn die Trauben reif sind, liegt ein weißer Belag auf der Beerenhaut, der an Nebel erinnert. Weil die Reife erst spät im Jahr eintritt, ziehen zudem bei der Ernte schon die ersten Nebelschwaden durch das Land. Dieser Barolo steht für Tradition und spiegelt alle Eigenschaften wieder, die einen Barolo ausmachen. Mit seiner würzigen Tabaknote passt er hervorragend zu roten Fleischgerichten.