

# Weißweine

Unsere offenen Hauswein-Empfehlungen  
einfach & gut

## Riesling

Weinhaus Barth, Rheingau,  
feinherb

1050 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



## Grauburgunder

Winzergen. Oberbergen,  
Kaiserstuhl, trocken

1052 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



## Pinot Grigio

La Marea, Venezien,  
trocken

580 Karaffe 0,25l ..... € 8,30



## Chardonnay

Bioweingut Lorenz,  
Rheinhessen,  
trocken

903 Flasche 0,75l. € 27,00

9034 Karaffe 0,25l... € 9,00



Die Bioweine der Familie Lorenz erwecken nicht nur durch die eigen kreierten Etiketten Aufsehen, sondern vor allem durch ihre Kreativität und ihre Leidenschaft in der Herstellung, die sich in den Weinen widerspiegeln. Es ist es auf jeden Fall Wert diesen Gewinner der ecovin-Preisverleihung beispielsweise zum Rheinischen Sauerbraten oder herzhaften Gerichten mit Pillekuchen zu probieren. Machen Sie sich ein eigenes Bild davon, was heute im modernen Bioweinbau alles möglich ist.

## WEINKARTE *light*

Schänke und Stuben Biergarten

## im NAAFS-HÄUSCHEN

Backhaus und Bankett-Scheune

## Weißburgunder

Werther-Windisch,  
Mommenheim  
Rheinhessen,  
trocken

904 Flasche 0,75l. € 28,50

9044 Karaffe 0,25l... € 9,50



Wer möchte nicht einen Wein probieren, der voller Leidenschaft und Liebe zum Detail strotzt und einfach lecker schmeckt? Jens ist ein junger Winzer aus Rheinhessen, der gewissenhaft die alten Reben pflegt und jedes Jahr auf ein Neues die Herausforderung annimmt, sich den nicht immer so einfachen Bedingungen der Natur zu stellen. Sein Wein überzeugt durch Frische und präsenre Frucht. Er ist ein toller Begleiter für jegliche Pasta und Fischgerichte. Überzeugen Sie sich selbst.

## Sauvignon Blanc

Staatlicher Hofkeller,  
Würzburg,  
trocken

901 Flasche 0,75l. € 29,00

9014 Karaffe 0,25l... € 9,50



Sauvignon Blanc aus Franken wird nur auf einem Prozent der Rebfläche angebaut. Dabei ist es eine Rebsorte mit großer Aromavielfalt in Geruch und Geschmack. Er präsentiert sich hier mit saftiger Säure und einem würzigen, exotischen Bouquet nach frischen Wiesenkräutern und Holunder. Er passt wunderbar zu den sommerlichen Gerichten und auch die Kombination mit Käse, z.B. Ziegenkäse, steht ihm gut. Als idealer Begleiter zeigt er sich auch bei etwas deftigem Essen. Zudem passt er zu Fisch- oder Salatgerichten mit Geflügel.

## Auxerrois Burgunder

Weingut Abril,  
Kaiserstuhl,  
trocken

902 Flasche 0,75l. € 31,50

9024 Karaffe 0,25l. € 10,50



Auxerrois ist eine weiße Rebsorte die auf Löss, Lehm und Vulkangesteinsböden gedeiht und gehört zur Gruppe der Burgunder. Der Name ist wahrscheinlich von dem der französischen Grafschaft Auxerre abgeleitet. In der Nase spüren wir schon die schöne milde Frische, deutliche Aromen von Apfel und Maracuja, hinzu kommen dezente Kräuternuancen sowie ein Hauch Limette. In leichten Noten erinnert er an Holunder und frisch gemähtes Gras. Dieser Genuss ist herrlich frisch! Animierender Wein der Lust auf mehr macht! Lecker zu leichter Frühling- und Sommerküche.

## Riesling Geheimrat J

Weingüter Wegeler,  
Rheingau-VDP,  
Spätlese trocken

906 Flasche 0,75l. € 62,00



Seit 1983 wird der Geheimrat J mit seiner einzigartigen Finesse produziert und jeder Jahrgang ist auf seine Art etwas ganz besonderes und spiegelt Kreativität des Oenologen in Kombination von Tradition und Moderne wieder. Der Vorfahre Julius Wegeler lieferte für den heutigen Senior-Chef Rolf Wegeler die ausschlaggebenden Ideen für die Produktion des Geheimrat J. Probieren Sie selbst und lassen Sie sich von dem trockenen Spitzenriesling verwöhnen, sei es im Alleingang oder auch zum Käse.