



WEIN GARAGE

	Glas 0,15l.	Flasche
<p>Grauburgunder – „Edition Weingarage“</p> <p>2022 - Nahe - trocken - weiß einfach nur wunderbarer Stoff ☺ den Anette Closheim für uns kreiert hat.</p>	4,00 €	20,00 €
<p>Milch – Grauburgunder</p> <p>2023 - Rheinhessen - trocken – weiß Sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Honigmelone, Brioche, Mandeln, Wiesenräuter und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, schöner Saft, toller Zug, feines Spiel, wunderschöne Frucht, zarte Würze, finessenreich, elegant und lange anhaltend.</p>	4,00 €	20,00 €
<p>Wegeler - Bernkastel Riesling</p> <p>2020 - Mosel - trocken – weiß Helles Strohgelb. Herber gebündelter Duft nach reifer Zitrone, Limettenschale, Matcha, grüner Apfel und Apfelblüte. Kraftvoll straff salzig und trocken im Geschmack ohne dabei weh zu tun. Weicher saftiger im Nachhall am Gaumen. Zitroniger, leicht scharfer Ausklang. Gute Länge.</p>	5,00 €	23,50 €
<p>Cantina Terlan – Terlaner</p> <p>2022 - Italien (Südtirol) - trocken – weiß Der „Terlaner“ ist eine Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Im Glas strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase grüner Apfel, weißer Pfirsich mit einem Anklang von tropischen Früchten. Feine Nuancen von Zitronenmelisse sowie Blütendüfte unterlegen die Frucht. Am Gaumen ist das Aroma von Pfirsich bemerkenswert. Der Wein hat eine gute Balance, Frische, viel Finesse und eine schöne Länge.</p>	6,00 €	29,50 €
<p>Attis Bodegas y Viñedos - Attis Lias Finas</p> <p>2021 - Spanien (Galicien) - trocken – weiß Beim Attis Lias Finas ist der Name Programm. Der Kontakt mit der Feinhefe sorgt für einen Eindruck von Brioche und Hefezopf mit Mandeln und Rosinen. Dahinter offenbaren sich reife, gelbe Äpfel, Quittenkompott, gedörrte Aprikosen, Salzmandeln und etwas Popcorn. Am Gaumen, volle Fruchtkonzentration, Eleganz und Intensität. Herbale Aromen sowie die Zitrusnoten bestimmen das Aromenbild. Die Hefe sorgt für einen sanften Schmelz, wird aber deutlich von der perfekt tarierten Säure geführt. Saftig, rassig und kühl.</p>	6,00 €	30,00 €
<p>Famille Négrel – Nuit Blanche Rosé</p> <p>2022 - Frankreich (Provence) - trocken - rosé Nuit Blanche, sinngemäß „schlaflose Nacht“, nimmt es bereits vorweg: Die Trauben für diesen Rosé werden durchgehend in der Nacht gelesen. Aus Cinsault und Syrah gemacht, betört der Wein mit feiner Frucht, herrlicher Frische und würziger Eleganz.</p>	4,50 €	22,50 €
<p>Maximin Grünhaus – Riesling „Abtsberg“ GG</p> <p>2022 - Mosel - trocken Riesling in Perfektion !!!</p>		50,00 €
<p>Albert Mann – Pinot Gris „Furstentum Grand Cru“</p> <p>2017 - Frankreich (Elsass) - trocken ohne Worte 😊</p>		47,50 €

Glas 0,15l. Flasche

Binigrau – „Obac“

6,00 € 29,50 €

2018 – Spanien (Mallorca) - trocken - rot

Im Glas ein dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase betörende Aromen nach reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschkompott, aber auch nach Nüssen, Trockenfrüchten und Lakritze. Am Gaumen ist der erste Eindruck wunderbar samtig. Ausgeglichene Tannine, gut eingebundene Säure, und ein sehr kräftiger Körper sind harmonisch aufeinander abgestimmt.

Florane – „Je ne souffre plus“ Côtes-du-Rhône

5,00 € 23,50 €

2022 - Frankreich (Rhône) - trocken – rot

Kontrolliertes Nichtstun at its best. Ein leichter Côtes-du-Rhône Villages, der gekonnt mit seinen zwei Gesichtern spielt und stets zwischen opulenten rot- und dunkelfruchtigen Aromen und kräutrig-würzigen, fast fleischigen Noten changiert. Ein Wein, der heraussticht und unser Herz mit seiner charmanten Eigenwilligkeit im Sturm erobert hat.

Prunotto – "Bansella" Nizza DOCG

6,50 € 32,50 €

2019 – Italien (Piemont) – trocken – rot

Sie gehören zu den heimlichen Stars des Piemont: die Barbera der Denominazione di Origine Controllata e Garantita Nizza! Kommt dann noch ein renommierter Erzeuger wie Prunotto dazu, freut man sich auf ein Barbera-Festival vom Feinsten. Der Bansella - mit zwölf Monaten Ausbau in gebrauchten Fässern geadelt - fließt Rubinrot ins Glas. Das subtile Bouquet duftet einerseits nach roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, andererseits tauchen florale Noten nach Veilchen auf und Aromen wie Süßholz und Koriander. Am Gaumen üppig, saftig, gaumenfüllend, um dann im Nachhall mit einer überraschend frischen Weinsäure und großer Harmonie zu überzeugen.

Für alle anderen Weine gilt VK-Preis + 10,00 € Korkgeld.

Wir stellen euch auch gerne euren Wein kalt 😊

.... oder fragt was Holger in seiner Schatzkiste hat :-)

WEIN GARAGE BISTROKARTE

Viererlei Käse mit Brot, Butter und Oliven & Feigensenf **15,00 €**

Pasta con Pesto Verde **10,00 €**
Nach dem original ligurischen Rezept (sechs Zutaten)

Pasta con Aglio e Olio **10,00 €**

Pasta con Ragu Bolognese **12,50 €**
Nach dem Original Rezept welches in der Accademia Italiana della Cucina in Mailand hinterlegt ist. Zubereitet mit „Mutti“ San Marzano Tomaten, würzigem Pancetta, ohne Schnickschnack aber mit viel Liebe :-)

Mittwoch 08.05

Kartoffelsalat mit Würstchen von Janbernd und Elisabeth zubereitet 😊

PASTA LATINI

Die Pasta für diese Woche kommt von der Manufaktur Latini. Bei Carlo und Carla Latini besteht Pasta nicht nur aus Mehl und Wasser. Bei Latini kommt noch Genie und Leidenschaft dazu. Seit 1990 fertigen Carla und Carlo Latini in den italienischen Marken handwerklich hergestellte Pasta erster Güte. Ein ausgeprägtes Gespür für die Verarbeitung der traditionellen Hartweizensorten und kurze Lieferketten sind dabei der Garant für die Qualität. So entstehen beste Nudeln, die in Farbe, Geschmack, Aroma und Textur überzeugen. Der Name der Produktlinie 600.27 stammt übrigens ursprünglich daher, dass die Latinis mehr als 27 Arten von Spaghetti aus sage und schreibe 600 Hartweizensorten hergestellt haben – mit dem Ziel, die optimale Kombination für die perfekte Pasta zu finden. Sorgfältig wird Wasser in das Mehl eingearbeitet, durch das Kneten bei max. 35 °C wird aus den Proteinen des Getreides das für das Gelieren der Teigware beim Kochen entscheidende Glutin. Der Teig wird langsam durch Bronzematrizen gepresst, was zu einer rauen Oberfläche führt, durch die sich die Nudeln besser mit der Sauce verbinden. Schließlich werden die Nudeln getrocknet, was bei handwerklich arbeitenden Produzenten mehrere Tage dauert – bei Temperaturen, die niemals über 60 °C liegen. Buon appetito :-)

Unseren Käse beziehen wir vom unserem lieben Freund Wolfgang 😊



WEIN GARAGE SPECIALS

Glas 0,15l. Flasche

Dauby – Champagne Grande Réserve Extra Brut **9,00 €** **45,00 €**

Tradition und Frische! Dominiert von Pinot Noir (60%), der ein perfektes Gleichgewicht mit der Eleganz, des ebenfalls vertretenen Chardonnay (40%) gefunden hat. Dieser Champagner überrascht gleich zu Beginn mit seinen lebhaften, im Glas tanzenden Bläschenkettchen. Ein angenehm blumiges Aroma weicht einem intensiven Geschmack mit saftigen Noten von gelben Früchten, Brombeeren, warmen Brioche und Lebkuchengewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, frisch und reif mit einem Hauch von Mineralität. Ein Champagner mit einem erstaunlich langen Abgang.

Champagne A.Chauvet – „Cachet Vert“ **9,50 €** **47,50 €**

100% Chardonnay mit einer Dosage von 5-6%. Dem Champagner werden 20-30% Weine aus vorangegangenen Jahren zugefügt. Im Glas hellgolden mit grünen Reflexen und feiner Perlage. In der Nase elegant mit blumigen Anklängen und Duft nach frischem Brioche. Am Gaumen zeigt sich die Frische und Klarheit des Chardonnays unterlegt mit Aromen von reifen Äpfeln, etwas Quitte und eleganter Würze.

Baillette-Prudhomme – Champagne Héritage **11,00 €** **55,00 €**

Ausdrucksvoller Champagner aus 100% Chardonnay. Die Trauben werden von Laureen in einer traditionellen Holzpresse entsaftet. Leuchtende goldgelbe Farbe mit lebhafter Perlage. Im Glas schöne aromatische Intensität mit einem kräftigen Bouquet von weißfleischigen Früchten wie Pfirsich und leichten Aromen von geröstetem Brioche. Am Gaumen ausdrucksstark mit fruchtigen Aromen und Anklängen von feinem Kompott gepaart mit dem dezenten Geschmack nach Haselnuss und Brioche.

Champagne Bruyen – Assemblage Élégant **46,00 €**

Der Champagner wird aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay hergestellt. Der Chardonnay verbrachte 6 Monate in Holzfässern. Die Trauben für diese Assemblage wurden 2020 geerntet und 2021 abgefüllt. In der Nase duftet er blumig mit dezenten Holznoten. Am Gaumen würzig mit feiner Perlage und einem Hauch von Vanille.

Jeuniaux-Robin – Champagner Éclats **11,00 €** **55,00 €**

Der Champagner wird aus 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay hergestellt. Im Glas leuchtendes Strohgelb, strahlend und klar mit feiner Perlage. Am Gaumen saftige Frucht mit cremigem Schmelz, dazu eine feinkörnige Mineralik mit reifer Säure.

Champagne Gaudriller – Blanc de Blanc Grand Cru **47,50 €**

Dieser Blanc de Blancs Grand Cru ist ein Champagner voller Frische und Fruchtigkeit. Er wird zu 100% aus Chardonnay hergestellt. Im Glas schimmert er goldgelb. In der Nase duftende Noten von Weißdorn, fein und zart. Am Gaumen entfaltet er ein belebendes, liebliches Gefühl mit subtilen Noten von Pfirsich, Brombeere und Zitrusfrüchten.

William Saintot – Champagne „Millesime“ 2018 **52,50 €**

Dieser Jahrganschampagner aus 2018 wird aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay hergestellt. 72% der Weine reifen in Eichenfässern, während der Rest in Edeltanks ausgebaut wird. Die Dosage liegt bei 4g/l. Von diesem Champagner werden ca. 4.000 Flaschen produziert. In der Nase ist er sehr ausdrucksstark mit schmeichelnden Blumendüften, Noten von vanillem Apfelkuchen und Birnen. Am Gaumen großzügige Aromen von Trockenfrüchten mit einem reinen und lang anhaltenden Abgang.

Vazart Coquart & Fils – Brut Réserve Blanc de Blancs **57,50 €**

100% Chardonnay aus Reserveweinen die aus einer 1982 eingerichteten Perpetuelle entnommen werden. Im Glas mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage. In der Nase frisch und kreidig mit Duft nach Zitrusfrüchten und etwas Mandarine unterlegt von Kräutern und warmem Blätterteig. Am Gaumen kraftvoll und elegant, saftig mit zitrischen Noten sowie, Stein- und Kernobst. Hinzu kommt wieder der leichte Geschmack nach Blätterteig, kombiniert mit etwas weißem Nougat.

Dauby – Champagne Rosé **57,50 €**

Dieser Rosé ist eine Vermählung von 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay mit einer Dosage von 6g/l. Die zugegebenen Weine werden hälftig in Eichenfässern bzw. Stahltanks ausgebaut. Die Assemblage reift danach 6 Jahre in den Kellern des Weinguts. Im Glas lachsfarbenes Rosa mit einer zarten Perlage. Die Nase ist fruchtig und bietet eine feine Cremigkeit. Es offenbaren sich Aromen von Himbeeren, Brombeeren, leichte Noten von kandierten Kirschen verbunden mit einem Hauch von Zitrone und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist er fruchtig, elegant, geradlinig und bietet Spannung. Man schmeckt Noten von Zitrone, Apfel, knackigem weißem Pfirsich, schwarzen Früchten sowie leichten Anklängen von Brioche im Abgang.

Lacourte Godbillon – „Terroirs d'Ecueil“ I 92PP **57,50 €**

Der Champagner wird aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay erzeugt. Im Glas blasses Strohgelb, leuchtend und klar. In der Nase mit üppigem Auftakt. Aromen von saftigen Orangen, roten Apfelschalen, Brioche mit Mandeln und gerösteten Haselnüssen. Über den Gaumen fließt er elegant mit feiner Perle, saftiger Frucht und dezenten Hefenoten.

Petit Clergeot – Chevry Cuvée Cuve **57,50 €**

100% Pinot Noir mit Zero Dosage. Im Glas Strohgelb mit feiner Perlage. In der Nase von Beginn an ein lebendiger und frischer Champagner. Er wirkt kalkig und mineralisch, zitrisch mit roten Beeren, saftigem Apfel, weißen Blüten und ein wenig Wachs im Hintergrund. Am Gaumen frisch, lebendig, mit einer druckvollen Säure, knackiger Frucht, Kernobstnoten mit Apfel und etwas Quitte, roten Beeren, Zitrone und einer Spur Mandarine und Grapefruit.

Larmandier Bernier – Champagne „Latitude“ **72,50 €**

100% Chardonnay aus bis zu sechs Jahrgängen mit vier Gramm Dosage. Im Glas zitronengelb mit lebendigem großperligen Mousseux. In der Nase zeigt er sich von der hellen, klaren und kräuterwürzigen Seite. Er wirkt gänzlich trocken, kreidig, zitrusfrisch und erinnert in seiner Frucht hellgelbe Früchte. Am Gaumen überaus präzise, klar und pur.

Ruinart – Champagne R de Ruinart Brut **77,50 €**

Eine Assemblage aus 40 % aus Chardonnay, zu 50–55 % aus Pinot Noir und zu 5–10 % aus Meunier. Im Glas dezentes Gelb mit Gold-Reflexen und Kristallglanz. In der Nase verbinden sich Aromen von saftigen Birnen, Äpfel und Blütenaromen mit Haselnuss- und Mandel-Noten zu einer perfekten Liaison. Am Gaumen rund, vollmundig und ausgewogen, mit Aromen von Edel-Pflaume und Nektarinen. Im Abgang wirkt der Chardonnay beeindruckend frisch und lange nach.

Albert Mann – Crémant d'Alsac**35,00 €**

Eine Cuvée aus 70 % Pinot Blanc, 15 % Auxerrois und 15 % Riesling von etwa 30 Jahre alten Reben die in Lehm, Kalkstein, Sand und Kies wurzeln. Dem Crémant wurde 1 Gramm Dosage zugefügt. Im Glas platinfarben mit feiner Perlage. In der Nase duftet er nach weißen Blüten, etwas Zitrone und Apfel mit einem Stückchen Pfirsich. Am Gaumen traubige Frucht reifen Rieslings, in die sich gelber Apfel und etwas weißer Pfirsich mischen. Lebendig, intensiv und ausgewogen im Geschmack.