



# WEIN GARAGE

	Glas 0,15l.	Flasche
<p><b>Grauburgunder – „Edition Weingarage“</b></p> <p>2022 - Nahe - trocken - weiß einfach nur wunderbarer Stoff ☺ den Anette Closheim für uns kreiert hat.</p>	<b>4,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
<p><b>Livio Felluga – Pinot Grigio</b></p> <p>2022 - Italien (Friaul) - trocken – weiß Der Pinot Grigio war schon immer eins der besonderen Steckenpferde Livio Fellugas. Jahrzehnte bevor der Hype um Grauburgunder aus Italien einsetzte, pflanzte Livio den Grundstock für diesen Wein. Heute treten sein Sohn und seine Enkelin mit dem Pinot Grigio an, um aufzuzeigen, zu welcher edlen Weinen diese sonst oft als schwarzes Schaf der Pinot-Familie behandelte Art fähig ist. Enkelin Laura rät dazu, diesem Wein ein paar Jahre Lager zu gönnen, dann „schält sich die feuersteinige Mineralität heraus“. Toller, komplexer Vertreter der Rebsorte, der wirklich gar nichts mit Pinot Grigio, wie man ihn erwarten würde, gemeinsam hat.</p>	<b>6,50 €</b>	<b>32,50 €</b>
<p><b>Pieropan - Soave Classico "Calvarino"</b></p> <p>2021 - Italien (Venetien) - trocken – weiß Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-elegante Nase mit Noten von Birnen, roten Äpfeln und Früchtejoghurt. Dazu etwas Apfeltart, Trockenkräuter und Sommerblüten. Am Gaumen mittelgewichtig und komplex, mit saftiger Säure. Wieder gelbe Früchte, dazu eine tolle Exotik, sowie mineralische Nuancen. Langes, cremiges und eigenständiges Finale.</p>	<b>6,50 €</b>	<b>31,50 €</b>
<p><b>Mosbacher – Riesling „Forster Musenhang“</b></p> <p>2021 - Pfalz - trocken – weiß Kühl und komplex im Duft. Exotisch paaren sich Physalis- und Grapefruit-Aromen mit einer zarten Rosenwürze und leisen Anklängen von Eukalyptus. Am Gaumen macht sich die kühle Mineralik des Musenhangs sofort bemerkbar. Sie ist der Waldrandnähe der Lage zu verdanken. Der Riesling baut enormen Druck auf und brilliert mit einer klaren Säurestruktur, einer ausdrucksstarken Kräutrigkeit und einem breiten und doch feinen Körper.</p>	<b>5,50 €</b>	<b>27,50 €</b>
<p><b>F.X. Pichler – Grüner Veltliner „Loibner“</b></p> <p>2023 - Österreich (Wachau) - trocken – weiß Ein filigran strukturierter Veltliner mit wunderschönem, feinem Duft nach Grapefruit, Apfel und Fenchel, unterlegt mit zarter Würze. ... alles was man von F.X. Pichler erwartet !</p>	<b>7,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
<p><b>Famille Négre – Nuit Blanche Rosé</b></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>	<b>4,50 €</b>	<b>22,50 €</b>
<p><b>Battenfeld Spanier – Riesling „Hohen-Sülzen“</b></p> <p>2017 – Rheinhessen – trocken Riesling in Perfektion !!!</p>		<b>42,50 €</b>
<p><b>Claude Riffault – Sancerre "Les Boucauds"</b></p> <p>2022 - Frankreich (Loire) - trocken - rosé ohne Worte 😊</p>		<b>42,50 €</b>

Glas 0,15l.      Flasche

**Attis Bodegas y Viñedos – „Sangarida Mencia“**      **4,50 €**      **21,50 €**

2021 – Spanien (Bierzo) - trocken - rot

Im Glas funkeln des Kirschrot mit hellen Reflexen. In der Nase knackige, stahlige Frucht. Es duftet nach Sauerkirsche, roten Beeren, Pflaumen, Schlehe und etwas Mandel. Am Gaumen saftig und mit enorm hohem Trinkfluss versehen. Sauerkirsche pur. Die weiteren roten und blauen Früchte der Nase wirken angenehm knackig und leben von einer perfekt integrierten Säurestruktur. Unkompliziert, voller Nonchalance und im perfekten Verhältnis zwischen Frucht und Säure. Kein Tannin, nur wenige grüne Akzente. Im Nachhall wirkt er von einer etherischen, herbale Frische zusätzlich gepusht.

**Argiano – Rosso di Montalcino**      **7,00 €**      **33,50 €**

2021 - Italien (Toskana) - trocken - rot

Zu 100% aus Sangiovese hergestellt und zunächst 9 Monate in Fässern aus slowenischer Eiche gereift. Anschließend weitere 6 Monate Reifung in der Flasche zur Verfeinerung. Er verströmt ein wunderschönes Bukett von Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren, Rauch, Kakao, Pfeffer, Toast, erdige und kräutrige Noten. Am Gaumen ist der Wein stoffig, mit schöner reifer Frucht, viel Würze, saftigem Biss, samtene Gerbstoffe, er zeigt eine elegante Art und gleichzeitig einen robusten Körper.

**Albert de Conti – "La Vigne d'Albert"**      **5,00 €**      **23,50 €**

2022 – Frankreich (Bergerac) – trocken – rot

Manchmal braucht es einfach Zufälle oder sogar kleine Versehen, um etwas Außergewöhnliches in Gang zu bringen. Als Albert de Conti in den 1960er-Jahren einen Weinberg anlegte, besorgte er sich bei lokalen Rebzüchtern Stöcke, von denen er dachte, es handle sich um die großen Klassiker Merlot und Cabernet-Sauvignon. So kann man sich täuschen. Diese beiden Varietäten waren in dem bunten Strauß an Pflanzen zwar auch enthalten, aber ebenso Malbec sowie die lokalen, selten gepflanzten Sorten Fer Servadou, Abouriou und Mérille. Es dauerte freilich einige Zeit, bis Albert bemerkte, dass sich ein paar exotische Sorten in seinen Bestand eingeschlichen haben. Das störte ihn nicht besonders, schließlich schmeckte ihm der überaus süffige, kräftige Rotwein exzellent – und wenn er ihn Freunden und der Familie ausschenkte, war die Begeisterung in der Regel ebenfalls groß. Also beließ er alles so, wie es war. Als seine Nachfahren die Anlagen übernahmen, blieb alles beim Alten. Warum sollte sie auch etwas ändern, was über Jahrzehnte so erfolgreich war? Inzwischen haben viele Winzer und auch viele Weingenießerinnen und -genießer die Bedeutung alter Rebsorten wieder entdeckt. „La Vigne d’Albert“ zeigt, welche großen Charme und welche ursprünglichen Genuss diese Varietäten bieten. Die biologisch bewirtschafteten Reben alten Reben von Albert wachsen auf einem von Lehm geprägten Schluffboden, wie gesagt, die ältesten Reben wurden Mitte der 1960er-Jahre gepflanzt. Nach der Lese werden die Beeren entrappt und spontan vergoren, der Ausbau findet in Stahltanks statt. Abgefüllt wird ohne Filtration und ohne Zugabe von Schwefel. Der tief dunkelrote Wein duftet intensiv nach roten Beeren, Pflaume ist dabei, aber auch Brombeere und Süßkirsche, dazu etwas sehr reife Cassis und dichte Würze. Am Gaumen ist „La Vigne d’Albert“ voller Druck und Saft, erneut rollen rote und schwarze Früchte heran, die Gerbstoffe sind weich und schmelzend, eine feine Säure belebt. Das ist extrem authentischer Trinkspaß, der den Süden Frankreichs an den heimischen Tisch holt.

**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 15.05**

Rotes Linsen Dal mit Liebe von Nicole 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

## **Champagne Gaudriller – „Prestige“**

**8,50 € 42,50 €**

Ein frischer, cremiger Champagner aus 30% Chardonnay und 70% Pinot Noir mit einer Dosage von 2g/l. Im Glas glänzendes Altgold. In der Nase Noten von roten Äpfeln, Zitronenschalen, etwas Orange und Mandarine, Mandeln, Haselnüssen, Brioche und rauchigen Mineralien. Am Gaumen vollmundig, fruchtig, ausgewogen mit knackiger Perlage. Hier zeigen sich wieder die Zitrusfrüchte die im Abgang von einem leichten Touch Honig begleitet werden.

## **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.

## **Lacourte Godbillon – „Terroirs d'Ecueil“ I 92PP**

**11,50 € 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.

## **Champagne Bruyen – Sélection Meunier**

**38,00 €**

Hergestellt aus 100% Pinot Meunier mit einer Dosage von 6g/l. Ein junger, lebendiger Jahrgangschampagner der in der Nase fruchtige, frische Aromen von Zitrusfrüchten entfaltet. Der Duft setzt sich am Gaumen fort. Hier gesellen sich zu den Aromen von Zitronen noch der Geschmack nach grünen Äpfeln und Williamsbirnen hinzu. Ein toller Alltagsbegleiter der sich sich hervorragend als Apéritif eignet.

## **Champagne Gaudriller – La Noir de Chloé Grand Cru**

**47,50 €**

Gaudrillers Blanc de Noirs Grand Cru wird nur in guten Jahren hergestellt. Er ist ein vornehmer und komplexer Champagner. Im Glas zeigt er seine bernsteingelbe Tönung. In der Nase spürt man würzige Noten gepaart mit dunklen Früchten. Dieser Duft spiegelt sich auch im Gaumen wider. Dort zeigen sich die Aromen von süßer Mandel, Kirschkern, Brombeere und Himbeere.

## **Jeunaux-Robin – Champagner Éclats**

**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.

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

100% Chardonnay aus Reserveweinen die aus einer 1982 eingerichteten Perpétuelle 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.

**Petit Clergeot – Chevre 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 großperligem 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.