



# 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>Acham Magin – Blanc de Noir</b></p> <p>2022 - Pfalz - trocken - weiß Unkomplizierter weiß gekelteter Wein aus Spätburgunder und Portugieser. Feine Frucht, trocken, trotzdem rund und ausgewogen.</p>	<b>4,00 €</b>	<b>19,00 €</b>
<p><b>Von Winning – Sauvignon Blanc I</b></p> <p>2022 - Pfalz - trocken - weiß Das Herzstück des Sauvignon Blanc I kommt aus einer Dichtpflanzung in Deidesheims Paradiesgarten. Er gärt komplett im Holz und reift für ein Jahr auf der Hefe. Ein Füllhorn exotischer Früchte trifft auf noble Reduktion, brillante Säure und die Struktur und Dichte großer Weißweine.</p>	<b>6,00 €</b>	<b>29,50 €</b>
<p><b>Wagner Stempel – Riesling Siefersheim</b></p> <p>2020 - Rheinhessen - trocken - weiß Klare, hellgelbe Farbe. Intensiver und komplexer Duft von Weinbergspfirsich und Aprikose unterlegt mit vegetativen Noten von Minze und Zitronenmelisse. Trocken, frische und lebendige Säure, überaus mineralischer Körper, mittleres Volumen bei erstaunlicher Länge und mittlerer Balance.</p>	<b>5,50 €</b>	<b>27,50 €</b>
<p><b>Ott – Grüner Veltliner „Fass4“</b></p> <p>2022 - Österreich (Niederösterreich) - trocken - weiß Im Jahrgang 2022 duftet Bernhard Otts legendärer Veltliner wunderbar aromatisch nach gelbem Apfel, Ringlotten und Weingartenpfirsich. Am Gaumen sorgen saftige Frucht sowie ein besonders straffer und kompakter Stil für betörende Trinkfreude. Der feine Tanninzug und die große Spannung lassen ihn sehr lang nachklingen. Vor 33 Jahren wurde das vierte Veltliner-Fass als das beste aus einer Serie ausgewählt und dient seither als Benchmark für vielschichtigen, glockenklaren Veltliner voll Eleganz, mit tollem Trinkfluss, schöner Würze und langem Nachhall.</p>	<b>6,00 €</b>	<b>29,50 €</b>
<p><b>Famille Négrel – 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.

**Vietti – Barbera d'Alba TreVigne**      **6,00 €**      **29,50 €**

2020 - Italien (Piemont) - trocken - rot

Intensive rubinrote Farbe. Ausladendes, intensives Fruchtaroma mit Noten von reifer roter Kirsche, schwarzen Beeren und feinen floralen Nuancen (Veilchen). Mittelkräftiger Ansatz, am Gaumen intensiver Fruchtgeschmack in ausgewogener Harmonie mit einer frischen Säure und mildem Gerbstoff, feiner Holzton. Mittellange anhaltendes fruchtbetontes Finale.

**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, welchen großen Charme und welchen 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 Salsa di Pomodoro e guarnizione** **10,00 €**

Zubereitet mit Mutti „San Marzano“ Tomaten. Diese Tomate wird ausschließlich in der Region Agro-Sarnese Nocerino angebaut wird. Sie besitzt einen frischen, intensiven Geschmack und hat eine charakteristische leuchtende rote Farbe. Die San Marzano Tomate hat eine geschützte Ursprungsbezeichnung von der EU bekommen (D.O.P), die diese Lebensmittel und deren Anbau schützt, sowie deren besondere qualitativen Merkmale. Diese herrlich frische Sauce könnt Ihr mit verschiedenen Toppings pimpen.

Rucola **1,00 €**

Mozzarellakugeln **1,00 €**

Parmaschinken **1,50 €**

Hähnchenbrust **1,50 €**

## **Mittwoch 22.05**

Herzhafter Erbseneintopf mit Liebe von Holger zubereitet 😊

## **PASTA Mancini**

Die Pasta für diese Woche kommt von der **Manufaktur Mancini** aus den Marken. Auf einem freien Hügel in den Marken, inmitten wogender Weizenfelder steht das Pastificio von Massimo Mancini. Hier produziert er die einzige Pasta Italiens, deren Rohstoff, der Hartweizen, quasi vor der Haustür angebaut wird. Der Weizen wächst auf 170 Hektar, zum Teil Felder der Familie. Levante und San Carlo sind die Sorten, die dort stehen. Levante besitzt einen besonders hohen Glutenanteil, der bindet, und San Carlo sorgt für die Elastizität der Pasta. Außerdem probiert Massimo Mancini auch immer wieder andere Varietäten und alte Sorten aus. Der diplomierte Agronom arbeitet außerdem mit Fruchtfolgen, um die Qualität des Bodens zu erhalten. Mit viel Überlegung und in Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Pastameister Cesare Moretoni ist Mancini auf der Suche nach den optimalen Bedingungen für gute Pasta. Was ihn dazu bewog, sein Pastificio hinein in die Felder zu bauen, war nicht nur die Nähe zum Weizen, sondern auch die gute Luft, die in der Herstellung zur Belüftung und beim Trocknen eine so große Rolle spielt. Nach der Ernte kommen die Weizenkörner in luftdichte Schläuche und lagern darin unter ihrem eignen Kohlenstoffdioxid, das ihnen entweicht, bis sie Stück für Stück alle zwei Wochen zur Mühle im Nachbardorf gefahren werden. So ist der Weizen am besten und ganz natürlich geschützt. Das frisch gemahlene Mehl wird so schnell wie möglich verarbeitet und lagert solange unter Stickstoff. Es wird mit Quellwasser aus den Monti Sibellini gemischt (30%) und der Teig langsam durch runde Bronzemodeln gepresst. Bei niedrigerer Temperatur gibt er ihnen dann noch einen Tag Ruhezeit.

Auf unsere Käseplatte kommt nur Käse vom unserem lieben Freund Wolfgang 😊



# WEIN GARAGE SPECIALS

Glas 0,15l. Flasche

## **Champagne Bruyen – „Grande Réserve“**

**8,50 € 42,00 €**

Der Grande Réserve ist eine Assemblage aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay. Die Trauben stammen aus Marne, wurden 2018 geerntet und 2019 abgefüllt. Nach einigen Jahren in den Kellern der Domaine wird dieser Jahrgang mit seiner Frische und seinem brillanten Kleid die Liebhaber von Zitrusfrüchten begeistern.

## **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.

## **A. Chauvet – Champagne Grand Rosé**

**9,00 € 45,00 €**

Der Grand Rosé ist die harmonische Kombination eines weißen Champagners mit dem blumigen, aromatischen Charme des Rotweins von Bouzy. Es ist eine Assemblage aus 70% Chardonnay, 16% Pinot Noir und 14% Bouzy Rouge. Die Dosage liegt zwischen 5 und 6g/l. Im Glas leuchtendes Granatapfelrot mit hellen Reflexen. In der Nase Duft nach Kirschen, Himbeeren und Steinobst. Am Gaumen saftig, frisch, beerenfruchtig mit etwas Gerbstoff, Druck und viel steiniger Würze.

## **A. Chauvet – Carte Blanche**

**42,50 €**

Der Carte Blanche Champagner wird aus drei bis vier Ernten hergestellt. Die Zusammensetzung aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay spiegelt die Auffassung von A. Chauvet wider und verkörpert zugleich das Know-how des Hauses. Die Trauben stammen allesamt aus Grand Cru Lagen östlich von Epernay. Der Pinot Noir sorgt für ein aromatischen Bouquet, Fülle und Komplexität während der Chardonnay dem Champagner seine Feinheit und Frische verleiht. Ein tolles Zusammenspiel.

## **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.

## **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.

