



Ein Herzliches Willkommen im Hirschen

Geänderte Öffnungszeiten für das Restaurant und die Rezeption:

Montag bis Freitag ab 16h bis 22h geöffnet (Reservation empfohlen) -

Samstag und Sonntag Ruhetag

Für Gesellschaften sind wir gerne auf Anfrage bereit zu öffnen.

**Ihre Familie Knuth Kuno
und Mitarbeiter**

Landgasthof Hirschen | Rheintalstraße 13 | 79801 Hohentengen – Lienheim

Tel.: +49 (7742) 7635 oder 858 266

E-Mail: info@hirschen-lienheim.de

Online: <http://www.hirschen-lienheim.de>



Speisekarte

Warme Küche

von 17.00 bis 21.00

Öffnungszeiten

Täglich von 16:00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag und Sonntag *Ruhetag*

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen.

Ihre Gastgeberin , Elvira Knuth.

Landgasthof Hirschen | Rheintalstraße 13 | 79801 Hohentengen – Lienheim

Tel.: +49 (7742) 7635 oder 858 266

E-Mail: info@hirschen-lienheim.de

Online: <http://www.hirschen-lienheim.de>

Fragen Sie unseren Service nach der Tagesempfehlung

Tagesempfehlung Vorspeise

täglich wechselnd | unser Service empfiehlt

6,90

Tagesempfehlung Hauptgang

täglich wechselnd | unser Service empfiehlt

Tagespreis

Tagesempfehlung Dessert

täglich wechselnd | unser Service empfiehlt

6,00

Sommertrüffel Vorspeise

Bandnudeln | Trüffelrahm | Parmesan | gehobelter Sommertrüffel

14,50

Sommertrüffel Hauptgang

Bandnudeln | Trüffelrahm | Parmesan | gehobelter Sommertrüffel

22,80

Hausapero

5,90

Juni-Menü:

Vitello tonnato

11,50

Kalbsbratenscheiben | Thunfischkapernsoße | Salatstrauß | Hausdressing | (A2, A7, 3, 5)

Trüffel Nudeln

12,90

Bandnudeln | Trüffelrahm | Parmesan | Lardo | gehobelter Sommertrüffel | (A1, A7, A9, 1,)

Kalbsrückensteak

32,50

Kalbsrücken | Riesengarnele | Champagnersoße | Sommergemüse | gratinierte Kartoffeln | (A1, A3, A5, A7, A9)

Sorbet Teller

8,80

Frucht Sorbets | Beeren | Soßenspiegel

Menüpreis

69,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

Hausdressing | Brot (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2, 3)

5,50

Gemischte Salate der Saison

Gartensalate | Blattsalate | Hausdressing | Brot (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

6,90

Eisbergsalatschiffchen Knoblauchgarnelen

Eisbergsalat | Hausdressing | Knoblauchgarnelen (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

9,50

Rinder Tatar 100gr

Rind | Senfeis | (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

14,50

Tomaten-Salat

Büffel-Mozzarella | Basilikum | Olivenöl-Vinaigrette | Pesto | (A2, A7, 3, 5)

8,90

Rinder-Kraftbrühe

Flädle | Gemüsewürfel | (A1, A3, A5, A7, A9)

6,00

Hauptgerichte

Fischteller

Fischfilets | Riesengarnele | Champagner -Schaum | Blattspinat | Kartoffeln (A1, A2, A3, A7, 5)

29,50

Salat-Schüssel Fisch

Gartensalate | Fischfilets | Garnelen | Hausdressing | Croutons (A1, A2, A3, A7, 5)

19,50

Nudeln mit Lachs

Nudeln | Basilikum | Lachs | (A2, A7, 3, 5)

19,90

Wolfsbarschfilet

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Mandelbutter | Blattspinat | junge Kartoffeln | (A4, A8, A9)

22,50

Gemüse-Vielfalt

Sommern Gemüse | Gratinkartoffeln | sautierte Pilze | (A1, A3, A5, A7, A9)

16,90

Käse-Spätzle

Eierspätzle | Rahm | Bergkäse | Zwiebeln | Semmelbrösel | (A1, A3, A5, A7, A9)

11,50

Hauptgerichte

Salat-Schüssel-Geflügel

Gartensalate | gebratenes Geflügelbrüstchen | Hausdressing | Parmesan | Croutons (A1, A2, A3, A7, 5)

16,90

Rahmschnitzel

Qualivo Schnitzel vom Rücken | Gemüse | Eierspätzle (A1, A2, A3, A7, 5)

15,90

Cordon bleu

Qualivo-Schweinerücken | Bergkäse | gekochter Schinken | Semmelbrösel-Panade | Gemüse | Pommes Frites (A1, A3, A7, 1, 5)

16,80

Schweinefilet

Qualivo Medaillons | Morchel Cognacsoße | Gemüse | Zapfenkroketten (A1, A14, 3,1)

23,50

Wiener Schnitzel

Kalbsrückenschnitzel paniert | Gemüse | Pommes frites (A1, A2, A3, A7, 5)

28,90

Zwiebel-Rostbraten

Rumpsteak rosa gebraten | Zwiebeln | Braten-Jus | Gemüse | Pommes (A1, A2, A3, A7, 5)

26,90

Desserts

Kugel Eis

1,90

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Joghurt | Zitrone | Nuss

Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis (fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten)

Portion Sahne

1,10

Affogato

4,50

Espresso | Kugel Vanilleeis |

Coupe Dänemark

7,50

Vanilleeis | heiße Schokoladensoße | Sahne

Schwarzwaldbecher

7,80

Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen | Kirschschnaps | Sahne

Heiße Himbeeren

7,50

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Sorbet mit Sekt/Destilat

6,90

Zitronensorbet | Sekt | Wodka |

Tages/Menü-Dessert im Glas (fragen Sie unseren Service)

Kinderkarte:

Cocktail Asterix	4,00
Orangensaft Wasser Sprite Grenadine Fruchtspiess	
Cocktail Obelix	4,00
Cola Johannisbeersaft Wasser Fruchtspiess	
Karottensalat	3,30
Gemischter Salat	4,00
Flädlesuppe	3,60
Paniertes Schnitzel	8,70
Qualivo Schwein Gemüse Pommes frites Ketchup	
Rahmschnitzel	8,70
Qualivo Schwein Gemüse Spätzle Rahmsoße	
Nudeln/Spätzle mit Soße	6,50
Pommes frites mit Ketchup	4,00
Kinderportion eines Hauptganges	13,00
<hr/>	
Wurstsalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	9,50
Wurstsalat mit Käse garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	9,80
Käsesalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	9,90

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (inkl. Laktoseintoleranz)
- A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

- 1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0
- 2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)
- 3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc)
- 4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats
- 5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)
- 6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)
- 7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)

Weinkarte und Getränke Karte

Biere:

	Liter	Euro
Waldhaus Pils vom Faß / Radler (1,2) (4,9% alkoh.)	0,20	2,60
Waldhaus Pils vom Faß / Radler (1,2) (4,9% alkoh.)	0,30	3,40
Waldhaus Pils vom Faß / Radler (1,2) (4,9% alkoh.)	0,50	4,20
Hirsch Helles vom Faß/ Radler (4,8% alkoh.)	0,30	3,40
Hirsch Helles vom Faß/ Radler (4,8% alkoh.)	0,50	4,20
Flasche Hirsch Hefe Weisse (5,4% alkoh.)	0,50	4,20
Flasche Hirsch Kristall Weisse (5,4% alkoh.)	0,50	4,20
Cola Weizen/ Russ Hefe Weisse mit Cola oder Limonade	0,60	4,70
Hirsch Flasche natürliches Donau Radler (2,7% alkoh.)	0,33	3,50
Flasche Waldhaus alkoholfreies Bier	0,33	3,50
Flasche Hirsch Hefe Weisse alkoholfrei	0,50	4,20

Warme Getränke:

	Euro
Tasse Kaffee	2,80
Milchkaffee	3,20
Tasse Tee	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	3,50
Latte Macchiato	3,80
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Heiße / kalte Milch	3,50
Tee mit Rum	5,50
Grog	4,80

Alkoholfreie Getränke:

	Liter	Euro
Hahnenwasser	0,50	1,50
Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,20	2,00
Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,50	3,50
Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	1,00	6,00
Sinalco Cola (coffeinh.), Orange, Spezi (coffeinh.), Zitrone (1,2)	0,20	2,50
Sinalco Cola (coffeinh.), Orange, Spezi (coffeinh.), Zitrone (1,2)	0,50	5,50
Coca-Cola light, (1, enthält ein Phenylalaninquelle)	0,33	3,50
Coca Cola Zero (1)	0,33	3,50
Apfelsaftschorle	0,20	2,50
Apfelsaftschorle groß	0,50	5,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,20	3,00
Fläschchen Sauer Krisch-Nektar	0,20	3,80
Fläschchen Johannisbeer-Nektar	0,20	3,80
Fläschchen Traubensaft rot	0,20	3,80
Fläschchen Tomatensaft	0,20	4,00
Schweppes Bitter Lemon (chininhaltig)	0,20	3,80
Schweppes Tonic Water (chininhaltig)	0,20	3,80
Eistee Zitrone	0,50	4,50

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff

**Alte Schnäpse im Holzfass gereift- Schnapsbrennerei
Prinz**

		<u>cl</u>	<u>Euro</u>
Prinz „Alte Haus-Zwetschge“	41%	2	4,00
Prinz „Alte Kirsche“	41%	2	4,00
Prinz „Alte Marille“	41%	2	4,00
Prinz „Alte Williams-Christ-Birne“	41%	2	4,00
Prinz „Alter Bodensee-Apfel“	41%	2	4,00
Prinz Saubirnen Schnaps	40%	2	4,00
Prinz Himbeer Schnaps	40%	2	3,80
Prinz Vogelbeer Schnaps	40%	2	3,80
Prinz Zirben-Geist	40%	2	3,80
Prinz Zwetschgerla	34%	2	3,50
Prinz Quitten Schnaps	40%	2	3,80

Grappas

Grappa Brunello	40%	2	7,50
Grappa Nardini Riserva	50%	2	4,50
Grappa di Barolo	40%	2	5,90
Il Grappolino Holzfassgereifter Tresterbrand (Engelhof)		2	4,50

Weinbrände:

Asbach Uralt		2	3,50
La Vieille Prune (Alte Plaume)		2	4,00
Calvados (1)		2	4,00
Remy Martin V.S.O.P.		2	4,90
XO Weinbrand (Weingut Engelhof)		2	4,50
„Marc“ Tresterbrand aus Grauburgunder (Engelhof)		2	4,50

	cl	Euro
Klare Schnäpse:		
Obstwasser, Kartoffelschnaps (Topinambur)	2	3,00
Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Williams Birnen	2	3,00
Hefe Schnaps, Kräuterschnaps	2	3,00
Malteser Kreuz Aquavit	2	3,50
Fernet Branca	2	3,50
Underberg	2	3,50
Ramazotti, Averna (italienischer Kräuterlikör)	4	4,90
Liquöre:		
Amaretto	4	4,90
Baileys (1)	2	3,80
Prinz Liköre Rhabarber/Edel Mohn	2	4,00
Bacardi	4	5,00
Bacardi mit Cola/Orangensaft (1,2)	4	8,50
Vodka	4	5,00
Vodka/Gin mit Lemon/Orangensaft	4	8,50
Aperitif:		
Campari Soda (1)	4	5,00
Campari Orange (1)	4	5,90
Aperol Spritz/Hugo	4	6,50
Martini bianco/weiß	5	4,50
Sherry med. / cream / dry	5	4,50
Kir	1	5,50
Kir Royal mit Geldermann	1	6,20
Pernod	4	4,50

Whisky und Rum

		cl	€
Jack Daniels, No. 1sour mash	40% vol.	4 cl	4,90
Chivas Regal, 12 y.o. blendet Scotch	40% vol.	4 cl	5,50
Glenmorangie, Highland Single Malt Scotch	40% vol.	4 cl	7,50
Maccallan Amber 12 y.o.	40% vol.	4 cl	8,50
Dalwhinni, 15 y.o. Single Malt Scotch	43% vol.	4 cl	7,50
Arbeg Single Malt 10 y.o. Isl. Scotch	48% vol.	4 cl	7,80
Rum Zacapa 23 y.o.	43% vol.	4 cl	8,50
Rum BOTOCAL 12y,o.	40% vol.	4 cl	8,50

Sekt und Champagner

Glas „Hirschen“ Sekt		0,10l	4,90
Glas Prosecco		0,10l	4,90
Prosecco oder Hausmarke		0,75l	33,50
Champagne Brut „LECROCQ-CHOMPRET“ kräftiger Champagne mit feinem Charakter		0,75l	45,00
Champagner “MOET & CHANDON” Brut Impérial		0,75l	63,50

Dessert und Aperoweine

2013er Grauburgunder Auslese Weingut Engelhof	0,1l	4,90
Buquett von exotischen Früchten –passt zu Käse, Gebäck und Dessert		
Bereich Baden-Bodensee	0,75	34,30
2018er SOLARIS Auslese	0,1l	5,50
Edelsüß 0,5l, Weingut Engelhof, Hohentengen, Baden-Bodensee	0,5	27,50
„ Portwein“ imPORTant Ruby Weingut Keller in Erzingen, Klettgau	5 cl	6,50

Weine im Offenausschank aus der 0,75l Flasche

Weißweine	Euro 0,1l	Euro 0,2l	Euro 0,5l	Euro 0,75l Fl.
LC Keller Müller-Thurgau Weingut Lorenz&Corina Keller Deutschland, Bodensee, Erzinger Kapellenberg	4,20	8,40	21,00	31,50
Weingut Claus, Nack Weißer Milan, Weißweincuvée, trocken Weißburgunder, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc Deutschland,	3,90	7,80	19,50	30,00
Hohentenger Striegel Feinherber Chardonnay Weingut Engelhof, Hohentengen	4,40	8,80	22,00	31,00
Weißburgunder- Pinot Bianco Kellerei Kaltern Südtirol	4,60	9,20	23,00	34,50
Dürkheimer Riesling, trocken Weingut Egon Schmitt Deutschland, Pfalz, Dürkheimer Hochbenn	4,50	9,00	22,50	34,00
Weinempfehlung	4,40	8,80	22,00	31,00
Roseweine				
Fortant Merlot Rosé Serigrafiert Roséfarbener Traum aus dem Languedoc Halbtrockener Sommerwein aus Pays d'Oc Weingut Fortant de France, Frankreich	3,10	6,20	15,50	22,50
Campo Maccione Rosato Toscana, Italien, 100% Sangiovese Weingut Rocca Delle Macie S.p.A.	4,50	9,00	22,50	34,00

Rotweine

Euro
0,1l

Euro
0,2l

Euro
0,5l

Euro
0,75l

Ursprung

Cuvée von Cabernet-Sauvignon, (No. 17)
Merlot mit Portugieser und Cabernet Mitos
Deutschland, Pfalz Markus Schneider

3,90

7,80

19,50

29,50

Santa Rita, D.O. Valle Central (No. 23)

Cabernet Sauvignon, Chile

2,60

5,20

13,00

18,50

Salento Primitivo IGT, Due Palme (No. 7)

Apulien, Italien

2,10

4,20

10,50

Hauswein weiß:

Hohentengener Weissburgunder
trocken Weingut Engelhof

2,50

5,00

12,50

Hauswein rot

Hohentengener Spätburgunder Rotwein
trocken, Qualitätsw., Weingut Engelhof

2,60

5,20

13,00

Weinschorle (süss oder sauer)

Weiß mit Markgräfler Faßwein

4,00

Rot/Rose mit Qualitätswein

4,90

Weingut Engelhof

0,75l

Engelhof Südlichstes Weingut Deutschlands, Baden Bodensee
Gutsabfüllung Georg Netzhammer

2020er Hohentengener Oelberg, GRAUBURGUNDER, Qualitätswein trocken

€ 22,80

Besonderes: Eine Mutationsspielart der Natur des Burgunderstockes. Im Gegensatz zum Weissburgunder kleinbeerig, kompakte Trauben. Eher bekannt als Ruländer. International: Pinot Grigio bzw. Pinot Gris

Charakter: Helles, fast grünliches Farbspiel. In der Nase Duft nach Aprikosen und Cassis. Filigran und trotzdem kräftig. Wunderbarer Schmelz im Gaumenauftakt und langanhaltend. Sehr rund und weich

2019er Hohentengener Oelberg, STRIEGEL, trocken,

€ 26,50

Der feinherbe Chardonnay zählt zu den besten Weißweinsorten weltweit.

Bodenart: äußerst skelettreicher Lößboden mit hohem Muschelkalkanteil, vom Jura gebirge geprägt.

Charakter: in der Nase Duft frischer tropischer Früchte – begleitet von leichten Birnenanklängen. Im Gaumen weich und rund, mit präsentem Körper und ausgewogene Säure.

2015er Hohentengener Oelberg Spätburgunder Rotwein „S“, Qualitätswein trocken

€ 21,90

Charakter: Leuchtendes helles Rot; aus bestem Gaumen; sehr fruchtiger duftiger Burgunder leichter Art

2015er Hohentengener Oelberg, Pinot Noir Qualitätswein, trocken „Barrique“

€ 34,50

Besonderes: Die Königin; der Rotweinsorten wird sie genannt. Aus dem Burgund stammend wurde sie 884 von Karl 3. an den Bodensee gebracht. Heute ist sie der Grundstock für viele grosse Weine der Welt und die Rotweinsorte Badens.

Charakter: In der Nase Buttercaramel, Cassis und Waldaromen. Im Vordergrund aber vor allem Vanille und die Toast-Holzaromatik. Sehr duftintensiv nach dem Dekantieren. Im Gaumen setzt sich die Frucht fort und liegt angenehm auf der Zunge. Ausgewogener Gerbstoff und langer Beerennachgeschmack. Mit nachhaltendem typischen Sortencharakter. 15 Monate vorwiegend in den neuen Eichenholzfässern mit 225 Liter Inhalt (=Barriques) gereift.

2015er „PINOT NOIR“ Barrique; Qualitätswein, trocken, – RESERVE –

€ 44,90

Besonderes: Mit diesem internationalen Namen für die Rebsorte Spätburgunder bezeichnen wir die Spitze der Engelhof Qualitätspyramide. Es wird ihn nur in aussergewöhnlichen Jahren geben. Schon während der Ernte wurde das Spitzenlesegut nochmals im Keller selktiert.

Charakter: In der Nase Buttercaramel, Cassis und Waldaromen. Im Vordergrund aber vor allem Vanille und die Toast- Holzaromatik. Sehr duftintensiv nach dem Dekantieren. Im Gaumen setzt sich die Frucht fort und liegt angenehm auf der Zunge. Ausgewogener Gerbstoff und langer Beerennachgeschmack. Mit nachhaltendem typischen Sortencharakter. 20 Monate vorwiegend in neuen Eichenholzfässern aus französischer und portugiesischer Herkunft gereift. Nach der langen Reifezeit erfolgt eine Assemblage der besten Fässer.

Rotweine Italien

0,75l

2013/14er BRUNELLO di MONTALCINO, Fanti, DOCG (No. 8)

€ 59,50

Rebsorte: Sangiovese-Grosso

Charakter: aristokratisch, edelherb, trotzdem weich und vollmundig, samtig im Abgang, würzreiche Bukett-Vielfalt, leuchtendes Rubinrot

Bereich: Toscana

2017/18/19er Rosso die Montepulciano, Dei (No. 20)

€ 32,50

Rebsorten: Rebesorten 90% Sangiovese 5% Canaiolo 5% Merlot

Der kleine Bruder des Vino Nobile.

Farbe lebhaftes Rubinrot - Duft frisches Bukett von Sauerkirschen, Kräuternoten - Geschmack feinherbe Kirschfrucht, elegante Zitrusäure, mittlere Fülle, stützende Tannine, ein Wein für jede Gelegenheit

Bereich: Toscana

2018er CA`DI PIAN, Barbera d`Asti, DOC (No. 6)

€ 38,50

Rebsorte: 100% Barbera

Charakter: Funkelndes Rubin, im Geschmack wenig, frisch und sehr fruchtig, mittlerer Körper, weiche Tannine, im Mund sehr fruchtig

Bereich: Piemont

2018er "PARUSSO" Langhe, DOC (No. 9)

€ 39,90

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Ein junger Nebbiolo aus Bussia bei Monteforte, wo sehr edle Barolos beheimatet sind. im Jugendalter als Nebbiolo Langhe zu benennen (Barolo mindestens 3 Jahre Reifezeit)

Charakter: im Duft intensiv, erinnert an Rosen und Veilchen, voll, frische Säure, tolle Struktur und viel Frucht.

2016/17/18er BARBARESCO, Valgrande DOCG (No. 10)

€ 57,90

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Charakter: Rubinrot, er duftet nach Rosen und Kirschen, Leder und Lakritz; im Geschmack sauberes Fruchtbukett, komplexe Struktur, kräftige, gute Tannine, langer Nachhall.

Bereich: Piemont

2016er AMARONE DELLA VALPOLICELLA (No. 11) Torre del Falasco DOC (3 Flaschen)

€ 43,50

Charakter: Intensives Rubinrot, komplexe Nase von roten Früchten, voller Körper

Speisenzuordnung: Wild und dunklem gegrillten Fleisch, reifem Käse

Bereich: Venetien

2019er Itinera (No.1)

€ 28,90

Rebsorte: 100% Primitivo

Charakter: Die im Barrique ausgebaute» Prima Classe«-Linie mit wunderbarer Struktur und wuchtiger Fülle. Ein orientalisches Erlebnis ist der Primitivo Salento mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen

Bereich: Salento

2018er ROCCA RUBIA, Reserva, DOC (No. 4)

€ 39,90

Rebsorte: Carignano del S.

Charakter: aus speziellen Lagen und im Barrique ausgebaut, rund und anhaltend im Gaumen, von der Art wie ein eleganter Brunello, sehr harmonisch, nicht ganz so blumig

Bereich: Sardinien

Rotweine Spanien

0,75l

2015er COTO DE IMAZ, Gran Reserva (No. 12)

€ 32,70

Rebsorte: 100% Tempranillo aus Rioja Alta

Charakter: Rioja-Abfüllung El Coto – nur für Weine der guten Jahrgänge, die bis zu 3 Jahren im Fass oder in Flaschen gelagert wurden, davon mindestens 1 Jahr im Fass. Duftend, grosse Ausstrahlung, körperreich, samtig.

Bereich: Rioja

2015er ENATE, Tinto Crianza (No. 14)

€ 31,50

Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Charakter: guter Stoff, eleganter Vanilleton, geschmeidige, beerige Fülle, feine Würze, dunkles Bordeauxrot.

Ausbau im Barrique.

Bereich: Somontano

2017/18er PESQUERA, Ribera del Duero D.O. (No. 19)

€ 46,50

Rebsorten: 100% Tempranillo

Charakter: Auberginefarben mit violetter Rand, im Bukett dominiert die Frucht von reifen schwarzen Beeren, vermischt mit Nuancen von Zedernholz und Mineralien (Graphit). Die mundfüllende an reife Brombeeren erinnernde Frucht wird mit Anklängen von dunkler Schokolade und Wacholderbeeren komplettiert. Im langen Nachhall ist das Tanningerüst bereits in die weiche, beinahe süsse Frucht eingebunden. 18 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche gelagert

Bereich: Ribera del Duero

0,75l

Rotweine Portugal

2019er **"FABELHAFT", DOC (No. 21)**

€ 28,50

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Touriga Nacional

Charakter: Dunkles Rot mit Purpur; feminine Nase mit floralen Noten und Aromen von roten und schwarzen Beeren. Ein kompletter Einstiegswein; im Geschmack weich und warmherzig, fruchtig und jung; besitzt eine ausbalancierte Säure, runde, fruchtige Tannine und einen schönen, mittellangen Abgang. 20 % reifte für 12 Monate in französischen Barriques.

Bereich: Douro

Rotweine Argentinien

2018er **KAIKEN, ULTRA (No. 22)**

€ 39,90

Rebsorte: Malbec

Charakter: Bereits das ultratiefe Violett und der Duft nach Veilchen, Kirschen, Beeren, Sahne, Schokolade, feiner Würze lassen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Am Gaumen keine Enttäuschung: vollmundig, verführerisch und sanft mit seidigem Tanin.