

herzstück 

restaurant . weinbar

Glück in Flaschen

Unsere geschlossenen Weine. Fragt uns gerne jederzeit nach Empfehlungen und Beratung!

weiss.

blanc de noirs.

Weingut Geil. 12%.
Frische Himbeeren. Blumig. Frühling im Glas.
0,75: 32,00

weissburgunder s.

Rippstein Sand am Main. 14,5%.
Mango. Birne. Cremiger Abgang.
0,75: 39,00

riesling.

Hofgut Gönheim. 12,5%.
Apfel. Weißer Pfeffer. Raffinierter Abgang.
0,75: 30,00

scheurebe.

Damaszener Stahl. Bodentstoff. 12,5%.
Maracuja. Papaya. Filigran. Feine Säure.
0,75: 32,00

gelber muskateller.

Luckert. 13,5%.
Komplex. Exotische Gewürze.
0,75: 39,00

verdejo rueda.

Montecillo. 13%.
Grapefruit. Bergkräuter. Lavendel.
0,75: 28,00

freiraum silvaner.

Sauer. Silvaner "der keiner ist". 13%.
Frisch. Fruchtig. Trocken.
0,75: 38,50

itinera grillo.

Itynera by Marco Martini. 12%.
Der "neue" Lugana. Zitrone. Spritzig.
0,75: 29,00

rosé.

rosé frizzante.

Colli Vicentini. 11%.
Maracuja. Papaya. Filigran. Feine Säure.
0,75: 22,90

pigoudet rosé.

Coteaux d'Aix en Provence. 13%.
Fruchtig und floral. Weißer Pfirsich.
0,75: 29,50

rot.

blackprint.

Schneider. 14%.
Alle Waldbeeren. Wacholder.
Perfekte Balance. Vanille.
0,75: 48,00

merlot.

Rippstein. Franken.
Trockenpflaume. Würzige Beeren. Kaffee.
Bitterschokolade.
0,75: 32,00

bordeaux superieur

Château David Beaulieu. 13%.
Purpurne Farben. Intensives Bouquet.
Rote Beeren. Langes Finish.
0,75: 32,00