HOFGUT Lilienhof

Exklusiv. Naturnah. Besonders.

Weinkarte

2024

www.hofgut-lilienhof.de | info@hofgut-lilienhof.de

Liebe Gäste,

wir sind stolz darauf, Ihnen unsere Weinkarte und unsere erlesenen Weinpartner präsentieren zu dürfen. Im Anschluss an die Weine, als runder Abschluss in zweierlei Hinsicht, stellen wir Ihnen 3 ganz besondere Spirituosenhersteller vor.

Unter einer Vielzahl an Weingütern am Kaiserstuhl haben wir für Sie fünf ausgewählt, die unter Weinkennern renommiert sind und bei Prämierungen stets vordere Plätze erreichen.

In Zusammenarbeit mit unseren Partnern haben wir eine unverbindliche Auswahl an Weinen getroffen, die zu Ihnen, Ihrem Anlass und zum Hofgut Lilienhof passen. Mit unserer Karte wünschen wir, dass Sie nicht allein die Weine, sondern auch die Weingüter selbst, ihre Philosophie, ihre Passion und vor allem ihre Liebe zum Detail kennenlernen - alles Dinge, die für einen guten Wein ausschlaggebend sind.
Unsere exquisiten Weinpartner laden Sie gerne zu einer Weinprobe und Beratung in ihr Weingut ein. Lassen Sie sich das nicht entgehen – es ist ein Besuch wert! Selbstverständlich stehen Ihnen alle weiteren Weine der Weingüter ebenso zur Auswahl. Beachten Sie auch unser bestsortiertes Angebot an inländischen und ausländischen Weinen.

Ihr Vorteil: *Sie zahlen kein Korkgeld, keine Weinausfallpauschale. Dafür bestellen Sie alle Weine bequem bei uns in Ihrem persönlichen Hochzeitskonfigurator. Wir kümmern uns um den Rest und sorgen für rechtzeitige Lieferung, Kühlung und Abholung danach. Ob volle Kartons als Kommissionsware zurückgehen können, entnehmen Sie stets der Information auf der jeweiligen Seite des Weinguts. Die Rechnungsstellung erfolgt durch uns.*

Unser Service: *Wollen Sie es ganz unkompliziert und einfach? Möglich!*
Dafür haben wir für Sie eine immer passende Hofgut Lilienhof Edition zusammengestellt. Genießen Sie unsere - mit Sorgfalt ausgesuchte - Edition!

Sollten Sie dennoch Weine von anderen Weingütern wünschen, haben Sie Verständnis dafür, dass Ihnen dafür eine Weinpauschale berechnet wird.

Stoßen wir an – auf Ihren großen Tag mit großen Weinen!

Mit den besten Empfehlungen
Ihr Hofgut Lilienhof Team

Änderungen vorbehalten – Jahrgänge nach Verfügbarkeit

Unsere Partner im Überblick

BIO WEINGUT ABRIL

SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF EDITION

VDP WEINGUT SALWEY

VDP WEINGUT DR. HEGER | WEINHAUS HEGER

VPD WEINGUT FRANZ KELLER

WEINHANDLUNG FRANZ KELLER – INTERNATIONALE WEINE

STAATSWEINGUT FREIBURG

FAUDE FEINE BRÄNDE

BOAR DISTILLERY IM SCHWARZWALD

MUNDART DESTILLERIE

WEINGUT ABRIL – Bio but more

Info: auf Kommission möglich

Im Weingut Abril, dem größten Öko-Weingut im südbadischen Kaiserstuhl, herrscht Aufbruchstimmung. Seit 2015 lenken die jungen Weinexperten Eva-Maria Köpfer und Daniel Hank die Geschicke des über 270 Jahre alten Weingutes.

Ihr Kapital ist beachtlich: 33 Hektar streng ökologisch bewirtschaftete Rebfläche in Spitzenlagen, sowie ein neues Gutsgebäude mit mehrfach prämierter Architektur und modernster Kellertechnik.

Nur „bio" zu sein, ist den jungen Weinmachern jedoch zu wenig. Alle Weine im Sortiment sind vegan. Das Weingut legt den Fokus auf die weißen und roten Burgundersorten, die Terroir betont ausgebaut werden. Kellermeister Hank setzt dabei auf die alte Weinhefe 1895, auch Dornröschenhefe genannt.

Sie bringt authentische Weine mit einer klaren Linie und den typischen Aromen der jeweiligen Sorte hervor. Auch bei der Klassifizierung der Weine geht Abril einen eigenen Weg und unterscheidet nach den verschiedenen Ausbaustilen in „Frucht, Stein, Zeit".

KONTAKT

Weingut Abril

DE-79235 Vogtsburg-Bischoffingen im Kaiserstuhl | Am Enselberg 1Tele-fon: +49 (07662-949 323-0 | Fax: +49 (07662-949 323-99

www.weingut-abril.de | weingut@weingut-abril.de

BADEN CRÉMANT, MÉTHODE TRADITIONELLE | BRUT | 14,00 €

Verkostungsnotiz – Hochfeine Sektkultur dank traditioneller Flaschengärung und langem Hefelager. Der Crémant zeigt sehr feine Perlage im Glas, sahniger Duft, etwas Zitronenschale und Duft von reifen Reinetten. Im Mund bringt dieser Schaumwein ein sahniges Mousseux mit ausgewogener Fruchtsäure und verabschiedet sich mit einem eleganten und anhaltenden Finale.
Speiseempfehlung – Ein köstlicher Aperitif.

FRUCHT AUXERROIS | TROCKEN | 9,70 €

Verkostungsnotiz – Deutliche Aromen von Apfel, Mango und Maracuja, hinzu kommen dezente kräutrige Nuancen sowie ein Hauch Zitronengras. Im Abgang herrlich frisch.
Speiseempfehlung – Vorspeisen und leichte Mahlzeiten.

FRUCHT WEISSER BURGUNDER | TROCKEN | 9,70 €

Verkostungsnotiz – Frischer, animierender Weißburgunder.
Deutliche Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Weinbergpfirsich. Im Geschmack lebendig mit rassiger Säure.
Speiseempfehlung – Vorspeisen und Fischgerichte.

FRUCHT GRAUER BURGUNDER | TROCKEN | 9,70 €

Verkostungsnotiz – Aromen von frischem, heimischem Obst wie gelbem Apfel und Williams Birne. Im Geschmack eine klare Frucht mit angenehmer Säurekultur.
Speiseempfehlung – gebratener Fisch, weißes Ragout und zu mildem Käse.

FRUCHT MUS(S) (MUSKATELLER & MUSCARIS) | FEINHERB | 9,70 €

Verkostungsnotiz – Erfrischender Muskatduft, ein Strauß gelber Rosen, Litschi und Holunderblüten. Feinfruchtige Süße und duftendes Fruchtspiel.
Speiseempfehlung – Ein moderner Wein auch als Begleiter für asiatische Speisen in der Küche oder als Aperitif.

STEIN WEISSER BURGUNDER | TROCKEN | 16,50 €

Verkostungsnotiz – Der Enselberg spielt feinen Blütenduft und Zitrusfrische in die Nase. Öffnet sich im Mund und geht mit voller Kraft voraus: Williamsbirnenaromen, feine, erdige Noten und energische Tiefe machen richtig Druck. Spannendes Wechselspiel aus eleganter Kraft und cremiger Struktur.
Speiseempfehlung – gebratener Fisch, kurzgebratenes Fleisch, Käse.

STEIN GRAUER BURGUNDER | TROCKEN | 16,50 €

Verkostungsnotiz – Schöne Quitte, getrocknete Aprikosen und erdige Aromen. Ein sehr dichter und kompakter Wein mit langem, cremigem Abgang.

Speiseempfehlung – gebratener Fisch, kurzgebratenes Fleisch, Käse.

STEIN SPÄTBURGUNDER MAGMATIT | TROCKEN | 16,50 €

Verkostungsnotiz – Der Duft ist von intensiver, finessenreicher Komplexität geprägt, die in die mineralisch-erdige Richtung geht: Malz, Piment, schwarzer Pfeffer und Thymian sind dabei, aber auch Anklänge an Sauerkirschen, Grapefruit und getrocknete Pflaumen.

Speiseempfehlung – Kurzgebratenes Fleisch, Schmorgerichte.

ZEIT CHARDONNAY Bischoffinger Enselberg | TROCKEN | 25,00 €

Verkostungsnotiz – Geballte Aromenvielfalt - In der Nase helles Obst wie Mirabelle und Honigmelone, dazu eine leichte Zitrusaromatik. Im Mund mineralisch, schmelzig mit einer leichten Salzigkeit und lebendiger Säure.
Ein Wein für Genusstrinker.

Speiseempfehlung – Steaks, Risotto, gereifter Käse.

ZEIT PINOT NOIR Bischoffinger Enselberg | TROCKEN | 29,50 €

Verkostungsnotiz – Vielseitiges Aromen Spiel – bei jedem Mal riechen entdeckt man was Neues. Ganz prägend sind natürlich die typischen Spätburgunder Noten von Brombeeren und Kirschen. Ergänzend kommen rauchige Aromen und Zedernholz dezent zum Vorschein.

Speiseempfehlung – Rinderfilet, Steaks, Gulasch, Wildragout, Käse.

EXKLUSIVE SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF

Info: auf Kommission möglich

Für Ihr Fest haben wir uns etwas Besonderes einfallen lassen - die exklusiv von unserem PREMIUM WEIN PARTNER, dem WEINGUT ABRIL kreierte SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF.

Die Cuvées sind mit viel Liebe und Raffinesse speziell für festliche Anlässe geschaffen worden. Sie bestechen durch ihr exzellentes Weinbouquet und ihre ausgewogene Vielseitigkeit. Passend zu vielen unterschiedlichen Menüs können die Weine auch am Abend ohne begleitende Speisen getrunken werden.

Als Highlight für alle Freunde des Perlweins hat unser PREMIUM PARTNER auf dem Ihringer Blankenhornsberg, das STAATSWEINGUT FREIBURG, das für seine ausgezeichneten Schaumweine bekannt ist, ebenso eine Sonderedition für das Hofgut Lilienhof kreiert.

Ebenso halten wir Ihnen immer einen prickelnden Traubensaft als tolle, alkoholfreie Alternative zum Sekt bereit. Diesen beziehen wir vom WEINGUT SALWEY.

Ihr Vorteil:
Ihnen werden nur angefangene Kartons in Rechnung gestellt. Kein Risiko und wunderbaren Wein! Alkoholfreien Sekt rechnen wir Ihnen auch flaschenweise ab.

Genießen Sie die hohe Qualität der Weine zu einem ausgesprochen günstigen Preis.

SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF WEISS | TROCKEN | 9,50 €

Weißwein Cuvée: Weißer Burgunder & Chardonnay

Verkostungsnotiz – In der Nase sehr duftig und frisch, erinnernd an heimisches Obst. Im Geschmack ausgewogen mit spürbarer Fülle. Der Abgang präsentiert sich sehr angenehm, mit gut ausgewogenem Süße Säure Verhältnis.

Speiseempfehlung – Gebratenem aus Flüssen und Seen sowie zu hellem Fleisch, Spargel und Salaten.

SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF ROT | TROCKEN | 12,00 €

Rotwein Cuvée Pinot Noir & Merlot

Verkostungsnotiz – Der Merlot ist einer der drei Rebsorten des klassischen Bordeaux-Weines. Sehr würzig und aromatisch gibt er der Cuvée ordentlich Finesse. Der Pinot Noir hingegen bringt Samtigkeit und Feingliedrigkeit, eine interessante Paarung für Freunde.

Speiseempfehlung – In Kräuter angebratene Steaks dazu kräftige Saucen.

SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF ROSE | TROCKEN | 9,50 €

Rosé

Verkostungsnotiz – Ein tolles Fruchtspiel in der Nase – Granatapfel und leichte Cassis Noten. Erdbeer- und Himbeer- Aromen verbinden sich.

Man spürt die Frische dieses Weines schon in der Nase. Er wirkt saftig und weich, Im Mund hat man eine Explosion verschiedenster Aromen. Die leichte Säure macht den Wein noch interessanter und gibt ihm diese milde Frische.

Speiseempfehlung – Frühlings- und Sommerküche. Besonders zu empfehlen ist er zu leichteren Spargelgerichten und gegartem Fisch.

SONDEREDITION HOFGUT LILIENHOF SEKT | B.A. CUVEÉ BRUT | 12,00 €

Verkostungsnotiz – Im Geruch elegante Fruchtigkeit, die an Pfirsich und Cassis erinnert. Im Geschmack kräftig, lebendig frisch mit einer eleganten Saftigkeit, die nachverlangt..

Speiseempfehlung – Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood.

PERFEKTE ERGÄNZUNG | Prickelnder Traubensaft - NULL PRMLLE | 7,50 €

Salweys NULL PRMLLE, ist ein verperlter, roséfarbener Saft aus den Trauben des Roten Muskatellers. Eine willkommene Alternative für alkoholfreien Genuss, mit ausschließlich natürlichem Restzucker und erfrischender Kohlensäure.

SALWEY. Immer trocken. Immer Burgunder.

Info: nicht auf Kommission möglich

Das Weingut Salwey aus Oberrotweil im Kaiserstuhl ist eigentlich ein klassischer Familienbetrieb – und irgendwie eben doch nicht.

Angeführt in dritter Generation von Konrad Salwey, wird mit den klassischen Kaiserstühler Rebsorten Grau-, Weiß- und Spätburgunder gearbeitet. Die besten Lagen - auch sog. Große Lagen - sind Oberrotweiler Henkenberg, Eichberg und Kirchberg. Das Weingut ist Mitglied im VDP, dem Verband der Deutschen Prädikatsweingüter.

Konrad Salwey ist dafür bekannt, vieles auszuprobieren, Neues zu wagen und auch wieder zu verwerfen – immer im Interesse der Weiterentwicklung des Ausbaustiles. Seine ganz besondere Leidenschaft gilt dabei dem Grauburgunder, der zweifelsohne das Flaggschiff des Weingutes ist.

Salweys Weine sind immer vollständig durchgegoren und stets geprägt vom Löß- oder Vulkanboden. Bei der Vinifizierung wird der Natur Raum und Zeit gewährt, ohne dies jedoch dem Zufall zu überlassen.

Wir nehmen Einfluss durch höchste Ansprüche an unsere Arbeit im Weinberg, 100%ige selektive Handlese und durch Vergärung mit natürlichen Hefen im großen Holzfass. Es wird auf Schönung der Weine verzichtet, und die Abfüllung erfolgt möglichst ohne Filtration.

Getreu dem Motto: So wenig wie möglich, so viel wie nötig!

P.S. Konrad Salwey ist bei der Falstaff Wein Trophy zum WINZER DES JAHRES 2017 gewählt worden.

KONTAKT (Stammhaus)

Weingut Salwey | Inh. Konrad Salwey

DE-79235 Oberrotweil am Kaiserstuhl | Hauptstraße 2

Telefon: +49 (0)7662 - 384 | Fax: +49 (0)7662 - 6340

www.salwey.de | weingut@salwey.de

Weinempfehlung

NULL PRMLLE | PRICKELNDER NATURREINER TRAUBENSAFT | 7,50 €
Salweys NULL PRMLLE, ist ein verperlter, roséfarbener Saft aus den Trauben des Roten Muskatellers. Eine willkommene Alternative für alkoholfreien Genuss, mit ausschließlich natürlichem Restzucker und erfrischender Kohlensäure.

VIVE LE 83 ROSE | VERPERLT | 9,90€
Salweys Rosé, verperlt, mit purer französischer Lebensfreude. Chin Chin!

SPÄTBURGUNDER ROSÉ | GUTSWEIN | 9,50 €
Verkostungsnotiz – Ein knackiger und frischer Wein dank seiner frühen Lese und zügigen Verarbeitung.
Speiseempfehlung – z.B. Fischeintopf „Escabeche" mit Knoblauchcroustini; gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchelrisotto.

GRAUBURGUNDER | TROCKEN | GUTSWEIN | 10,50 €
Verkostungsnotiz – Ein sortentypischer, erdiger Vertreter dieser anspruchsvollen Sorte.
Speiseempfehlung – Als Essensbegleiter vielseitig einsetzbar z.B. Rösti mit Pfifferlingen oder Perlhuhnbrust mit Pilzrisotto und Karotte.

WEISSBURGUNDER | TROCKEN | GUTSWEIN | 10,50 €
Verkostungsnotiz – Everybody's Darling. Klare Fruchtaromen, mittleres Volumen und angenehme Säure kennzeichnen den Weißburgunder.
Speiseempfehlung – Vielseitig bei leichten Speisen einsetzbar. Er bereitet sowohl anspruchsvollen Gaumen als auch Genusstrinkern Vergnügen und ist damit ideal beim Bankett geeignet.

KAISERSTUHL WEISS | TROCKEN | GUTSWEIN | 15,00 €
Verkostungsnotiz – Ein Cuvée aus Chardonnay, Grauburgunder & Weißburgunder
Speiseempfehlung – z.B. Weißer Spargel mit Kratzede, Schinken und Sauce Hollandaise. Gebratener Kabeljau mit Speckbutter und Selleripürée, dazu Brokkoli

SPÄTBURGUNDER KAISERSTUHL | TROCKEN | GUTSWEIN | 17,00 €
Verkostungsnotiz – Ein fruchtbetonter, mittelschwerer Spätburgunder für jeden Tag.
Speiseempfehlung – Sehr beliebt z.B. zu Wild oder Kalbfleisch

OBERROTWEIL WEISSBURGUNDER | TROCKEN | VDP ORTSWEIN | 20,00 €
Verkostungsnotiz – Ein eleganter Wein mit mittlerem Volumen - animierender Geruch nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, mit viel Mineralik.
Speiseempfehlung – Gebratener Sepia mit Fenchelrisotto, Tunfischtartar mit Citrusvinaigrette und frischem Weißbrot.

OBERROTWEIL GRAUBURGUNDER | TROCKEN | VDP ORTSWEIN | 19,00 €

Verkostungsnotiz – Ein sortentypischer, animierender Duft und ein durchaus hoher Gerbstoffgehalt, der dem Wein einen sehr langen Nachhall verleiht.

Speiseempfehlung – z.B. zu gebratener Steinbutt mit Citrus Beurre Blanc und Kartoffelpürée, Risotto mit weißem Trüffel.

OBERROTWEIL SPÄTBURGUNDER | TROCKEN | VDP ORTSWEIN | 29,00 €

Verkostungsnotiz – Klassischer Spätburgunder, der neben der reinen Frucht auch Würze und Mineralität aufweist, gepaart mit leichten Raucharomen. Die Fruchtaromen sind von Beerenfrüchten bestimmt.

Speiseempfehlung – z.B. geräucherte Taubenbrust mit Pfifferlingen, Wildragout mit Schupfnudeln und Rahmwirsing.

HENKENBERG SPÄTBURGUNDER | TROCKEN | GROSSES GEWÄCHS | 45,00 €

Verkostungsnotiz – Weine vom HENKENBERG zeigen ein ausgezeichnetes Verhältnis von Säure, Tanninen und Extrakt, gepaart mit fruchtigen und würzigen Aromen. Ein eleganter, fruchtiger und saftiger HENKENBERG Spätburgunder GG.

Speiseempfehlung – Braten mit Jus von Trüffel und Schalotten, Kohlrabi und Bratkartoffeln, Ragout von Fasan, geschmort in Spätburgunder mit Gewürztomaten und Risotto.

Eine herausragende Spezialität des VDP Weinguts Salwey sind seine Großen Gewächse aus besonders abgegrenzten Spitzenlagen mit alten Rebstöcken und handverlesenem Traubengut:

- *Lagenbezogener Ausbau im Großen Holzfass und in Barriques mit spezieller Belegung,*
- *Sanfter Schmelz, begleitet von begeisternder Aromatik, vollmundigem Genuss, Präsenz und Reinheit.*

Mehr kann ein Wein nicht bieten.
UNSER TIPP: Fragen Sie nach diesen Weinen bei Ihrem Besuch des Weingutes.

WEINGUT DR. HEGER & WEINHAUS HEGER

Info: auf Kommission möglich

Nur ein winziger Fleck auf der Landkarte, doch für Weinliebhaber ein Ort mit großer Anziehungskraft: Ihringen am Kaiserstuhl. Hier, im südwestlichsten Zipfel Deutschlands, liegt das Weingut Dr. Heger, Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter, und nicht nur am Kaiserstuhl ein Synonym für große Weine. Joachim Heger führt es heute zusammen mit seiner Frau Silvia.

Untrennbar ist der Name mit dem Ihringer Winklerberg, eine der weltweit berühmtesten Lagen überhaupt, und dem Achkarrer Schlossberg verbunden. Extrem steil, extrem heiß und extrem steinig bieten sie optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von ausdrucksstarken Terroirweinen der Sorten Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling, aber auch Silvaner, Chardonnay und Muskateller. Die Weine prägen eine charaktervolle feingliedrige Mineralität und subtile Finesse.

Um die große Nachfrage an Heger Weinen erfüllen zu können, gründete Joachim Heger 1986 das Weinhaus Heger. Die Anbaufläche wird kontinuierlich sorgfältig und behutsam erweitert: Lagen mit Lößböden, zum Teil eigene, teilweise aber auch Lagen von qualifizierten, ambitionierten Partnern. Im Hegerschen Keller werden die Weine unter der Leitung des bewährten Teams vom Weingut Dr. Heger mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut wie die Dr. Heger-Weine. Das Ergebnis sind leichtere, frische Weine mit viel Frucht, optimal für den täglichen Genuss.

KONTAKT

Weingut Dr. Heger | Weinhaus Heger OHG

DE-79241 Ihringen am Kaiserstuhl | Bachenstr. 19 / 21

Telefon: +49 (0)7668-99511-0 | Fax: +49 (0)7668-9300

www.heger-weine.de | info@heger-weine.de

Weinempfehlung

WEINHAUS HEGER
HEGER PINOT SEKT | EXTRA BRUT | 17,50 €

Verkostungsnotiz – Wunderbar fruchtbetont im Geschmack, cremig mit ausgewogener Säure.
Speiseempfehlung – Ein köstlicher Aperitif.

HEGER „FIDELIUS“ WEISSWEINCUVEÉ | TROCKEN | 8,20 €

Verkostungsnotiz – Voller Spritzigkeit und Finesse auf leichte unkomplizierte Art. Dezenter Duft nach jungem Pfirsich, weißen Johannisbeeren, Tomatengrün mit leichten, floralen Noten.
Speiseempfehlung – Ein köstlicher Aperitif, auch toll mit leichter asiatischer Küche.

SAUVIGNON BLANC EDITION FISCHER | TROCKEN | 10,40 €

Verkostungsnotiz – Duftig in der Nase nach Hibiskusblüte und Stachelbeere mit der typischen Frische dieser Sorte. Ausdrucksstark dennoch leichtgewichtig am Gaumen.
Speiseempfehlung – Zu sommerlichen Salaten und verschiedensten Fischgerichten sehr gut geeignet.

WEINHAUS HEGER
HEGER GRAUBURGUNDER „OKTAV“ | TROCKEN | 10,80 €

Verkostungsnotiz – Frischer Duft nach jungen Mirabellen, knackigen Golden Delicious sowie Anklänge von grüner Banane und Zitronat. Runde, feine und geschmeidige Ansprache am Gaumen.
Speiseempfehlung – Absoluter Allrounder! Zu Fisch, Kalbfleisch, Geflügel und Pasta.

HEGER SPÄTBURGUNDER ROSÉ “OKTAV” | TROCKEN | 10,80 €

Verkostungsnotiz – In der Nase leichter Duft nach Erd- und Himbeeren, am Gaumen ungemein fruchtig und fein strukturiert.
Speiseempfehlung – Passt sehr gut zu verschiedenen Salaten und Suppen, auch zu gegrilltem Fisch hervorragend geeignet.

WEINHAUS HEGER

NIMBURG-BOTTINGER STEINGRUBE CHARDONNAY EDITION FISCHER | TROCKEN | 14,10 €

Verkostungsnotiz – Wunderbar dichter und reifer Duft nach Honigmelonen, vollreifen gelben Pflaumen, gelben Birnen und einem ganz dezenten Anflug von Vanille und Backgewürzen. Saftig-runde Ansprache und seidige Dichte am Gaumen.
Speiseempfehlung – Zu Fisch in allen Variationen und kurz gebratenem Fleisch.

PESCATUS WEISWEINCUVÉE EDITION FISCHER (WB,GB,CHD) | TROCKEN | 11,50 €

Verkostungsnotiz – Duft von gerösteten Haselnüssen, karamellisierten Birnen. Spürbar würzig und stoffig, dabei aber mit guter Frische im Kern.
Speiseempfehlung – Zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und mediterraner Küche.

HEGER ROTWEIN CUVÉE | TROCKEN | 10,00 €

Verkostungsnotiz – Das feinfruchtige, reiche Bukett ist geprägt von einer feinen Cassisnote, die von einer zarten, pfeffrigen Würze untermalt wird.
Speiseempfehlung – Zu dunklem Fleisch, Wild und würzigen Pastagerichten.

WEINGUT DR. HEGER

DR. HEGER | IHRINGER WINKLERBERG | WEISSBURGUNDER | TROCKEN | VDP. ERSTE LAGE | 19,20 €

Verkostungsnotiz – Glockenhelles, kristallines Bukett mit feinmineralischer Kopfnote und Anklängen von kandierten Zitrusfrüchten, weißen Äpfeln und höchst feinen pflanzlichen Noten.
Speiseempfehlung – Zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch und Nudelgerichten.

DR. HEGER | IHRINGER WINKLERBERG | GRAUBURGUNDER | TROCKEN | VDP. ERSTE LAGE | 19,20 €

Verkostungsnotiz – Präsentes, fein-nussig unterlegtes Bukett nach saftigen Reineclaude, reifen Birnen, frischen Weinbeeren, Lemon Curd und weißen Mandeln, sowie einem Anflug Vanille. Angenehm saftige, aber nicht zu füllige Ansprache.
Speiseempfehlung – Gebratenes oder gegrilltes Fleisch, kräftige mediterrane Küche.

DR. HEGER SPÄTBURGUNDER IHRINGEN | TROCKEN | VDP. ORTSWEIN | 16,60 €

Verkostungsnotiz – Dezent würzig unterlegte Frucht nach Brombeeren, Cranberries und Amarena Kirschen und mit dezent rauchigem Touch umspielt.
Speiseempfehlung – Zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

DR. HEGER | SPÄTBURGUNDER „MIMUS“ | TROCKEN | VDP. ERSTE LAGE | 28,70 €

Verkostungsnotiz – Wunderbar dicht verwobener, feinmaschiger Duft, komplex und präsent, aber dennoch ungemein fein und nicht aufdringlich. Es entwickeln sich Noten von getrockneten roten Johannisbeeren, Süßkirschen, Schlehdorn, sowie vielschichtige Anklänge an Gewürze und hochfeinem Holz.
Speiseempfehlung – Zur anspruchsvollen Fleischküche, Wild und feinem Geflügel.

VDP WEINGUT FRANZ KELLER

Info: nicht auf Kommission möglich

Das Weingut Franz Keller kam vor mehr als hundert Jahren wieder in Familienbesitz und steht seit Jahrzehnten für durchgegorene Weine. Die Weine dieses Hauses spiegeln das ganze Potential des Kaiserstuhls und seines einzigartigen Mikroklimas wieder.

Fritz Keller leitet das Gut in dritter Generation. Zusammen mit seiner Frau Bettina, Sohn Friedrich und dem ganzen Team setzt er sich kompromisslos für Qualität ein, angefangen beim individuell auf Boden und Mikroklima abgestimmten Pflanzgut über schonende Bearbeitung der Reben bis zur Lese zum optimalen Zeitpunkt. Mit dem neuen Weingutsgebäude wurde auch der Ausbau der Weine in Edelstahl oder in traditionellen Eichenholzfässern und Barriques weiter optimiert.

Keller-Weine sollen ideale Speisenbegleiter sein. Dieser Anspruch ergibt sich schon aus der Geschichte des Hauses, dessen Ursprung das heutige Restaurant Schwarzer Adler ist, seit 1969 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

„Die Aufnahme in den Verband der Deutschen Prädikatsweingüter ist für uns eine wunderbare Bestätigung unserer Arbeit und für die herausragende Qualität unserer Weine – ein fantastischer Start ins neue Jahr" (Fritz Keller)

KONTAKT

Weingut Franz Keller GmbH & Co.KG

Fritz Keller Weine und Gastronomie

DE-79235 Vogtsburg-Oberbergen im Kaiserstuhl | Badbergstrasse 23

Telefon: +49 (0)7662-93 30-0

www.franz-keller.de | keller@franz-keller.de

CHATEAU
POMEROL

Weinempfehlung

PINOT SECT | BRUT | 21,00 €
Verkostungsnotiz – dezente Roséfärbung, mit typischen Spätburgunderaromen nach Kirschen, Beeren und Pflaumen, angenehm eingebundene Säure, milde Gerbstoffe, schöner Abgang
Speiseempfehlung – Ein köstlicher Aperitif.

Pomme-Pure Glockenapfel & Elstar | 8,50 €
Verkostungsnotiz – Voller Spritzigkeit und Finesse auf leichte unkomplizierte Art.
Speiseempfehlung – die alkoholfreie Alternative zu Sekt.

JEDENTAG WEISSWEIN | TROCKEN | 9,50 €
Verkostungsnotiz – Weißweincuvée mit einer frischen, lebendigen Säure, Aromen von Apfel, Litschi, Passions- und Zitrusfrüchten.
Speiseempfehlung – leichte Vorspeisen, gedünsteter Fisch.

GRAUBURGUNDER | TROCKEN | VDP. GUTSWEIN | 12,00 €
Verkostungsnotiz – ausgewogener Weißwein mit Aromen von Banane, Akazie und Heu, florale Note in der Nase mit langem Nachhall.
Speiseempfehlung – Badische Antipasti -, Pasta-Gerichte, Salate, leichte Fleischgerichte.

OBERBERGENER PULVERBUCK | WEISSBURGUNDER | TROCKEN | VDP. ERSTE LAGE | 24,00 €

Verkostungsnotiz – erfrischender Weißburgunder mit rassiger Säure, fruchtig-florale Zitrus-Noten in der Nase, dezente Aromen von Ananas und Flieder.
Speiseempfehlung – Gedämpfte Krustentiere und leichte Fleischgerichte.

OBERBERGENER BASSGEIGE | CHARDONNAY | TROCKEN | VDP. ERSTE LAGE | 18,00 €

Verkostungsnotiz – Aromatisch, würzig mit rundem Körper, charmanter und samtiger Abgang.
Speiseempfehlung – Gebratene Fischgerichte und Meeresfrüchte bzw. Krustentiere mit buttrigen Saucen oder asiatische Küche.

SCHLOSSBERG | „GG“ GRAUBURGUNDER | TROCKEN |
VDP GROSSES GEWÄCHS | 35,00€

Verkostungsnotiz – feiner Zitrusduft mit pflanzlich-herbaler Komponente, nussige und leicht altholzige Aromen, feine, lebendige Säure, Eleganz und Mineralik sowie Nuancen von Feuerstein im Abgang.
Speiseempfehlung – Mediterrane Gerichte, Fisch, Pasta in verschiedenen Variationen.

SPÄTBURGUNDER | TROCKEN | VDP. GUTWSWEIN | 18,00€
Verkostungsnotiz – Rubinrot, ausgewogener Körper, feine Tannine, mit rotbeeriger Frucht
Speiseempfehlung – kurz gebratenes Fleisch, Geflügel, Käse.

OBERBERGENER BASSGEIGE | SPÄTBURGUNDER | TROCKEN |
VDP. ERSTE LAGE | 26,00€

Verkostungsnotiz – Intensive Fruchtnuancen, leichte Säure und gut eingebundene Tannine, weicher, strukturierter Abgang, Aromen von Kirsche und Gewürznelken
Speiseempfehlung – rotes Fleisch (kurz gebraten), Pasta.

ENSELBERG | „GG“ SPÄTBURGUNDER | TROCKEN |
VDP. GROSSES GEWÄCHS | 35,00 € (begrenzt verfügbar)
Verkostungsnotiz – Rund und harmonisch, kräftige Nuancen nach dunklen Beeren, reife Tannine mit kräftiger Frucht, Aromen von Pfeffer und Paprika, großes Lagerpotenzial.
Speiseempfehlung – geschmortes und gebratenes dunkles Fleisch, würzige Saucen.

WEINHANDEL FRANZ KELLER

Info: nicht auf Kommission möglich

Im Weingut arbeiten Friedrich Keller und sein Team zielstrebig und konsequent daran, Weine mit Ausdruck, Finesse und ganz eigener Identität zu schaffen.
Antrieb ist der Ausbau expressiver Burgunderweine und die Pflege der Kleinterrassen und Steillagen, die bis in die Zeit der Römer zurückreichen und für deren Erhalt schon Franz Keller Senior während der Flurbereinigung am Kaiserstuhl kämpfte. Weiße und rote Burgunder besonders geradlinig, als perfekte Begleiter für gutes Essen auszubauen, ist seit jeher eine der zentralen Ideen der Vinifikation gewesen.

Wir stehen sowohl für durchgegorene, frische und fruchtige, als auch für komplexe, mineralische und gehaltvolle Weine. Das Terroir, die Herkunft und der Charakter eines Weines müssen zu schmecken sein, dazu gehört ein kompromissloses und konsequentes Qualitätsbewusstsein, das schon im Weinberg einsetzt. Ein umweltgerechter, schonender Weinbau mit organischer Düngung, ausschließlich mechanischer Bodenbearbeitung und die Begrünung der Reben zur natürlichen Humusversorgung zählen bei uns genauso zu den Grundsätzen der Arbeit im Rebberg, wie die Ertragsreduzierung durch Ausdünnen, Grünlese und auch durch Traubenteilung. Aktuell befinden wir uns in der Umstellung auf biologischen Weinbau und sind voraussichtlich 2024 zertifiziert.

Im terrassenförmig, behutsam in die einzigartige Kulturlandschaft eingebetteten Weingut ist es möglich, die Arbeit eines ganzen Jahres schnell und unter besten Voraussetzungen zu verarbeiten.

KONTAKT

Weingut Franz Keller GmbH & Co. KG

Fritz Keller Weine und Gastronomie

DE-79235 Vogtsburg-Oberbergen im Kaiserstuhl | Badbergstrasse 23

Telefon: +49 (0)7662-93 30-0

www.franz-keller.de | keller@franz-keller.de

Weinempfehlung

Weinpreise nur auf Anfrage beim Weingut möglich

CHAMPAGNER LEGRAS GRAND CRU BRUT BLANC DE BLANCS (CHAMPAGNE, FRANKREICH)

Verkostungsnotiz – Nur aus Chardonnay gemacht, Champagner auf eine grazile, leichtfüßige Art.

Speiseempfehlung – Zu Gänseleberterrine oder gedünstetem Hummer an Orangen-Buttersauce.

PINOT GRIGIO D.O.C., ALOIS LAGEDER (SÜDTIROL, ITALIEN)

Verkostungsnotiz – Glanzhell, strohgelb mit grünlichem Schimmer. Ausdruckvolles Aroma mit Geruchsnoten von Pfirsich, Melone und feinen Gewürzen. Voller, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas "rauchiger" Nachgeschmack mit frischem Säurespiel.

Speiseempfehlung – Zu Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, weißen Fleischsorten, Geflügel, Pilzgerichten.

GUTSWEIN RIESLING TROCKEN, WEINGUT KNEWITZ (Rheinhessen)

Verkostungsnotiz – Der Riesling zeigt sich in hellem gelb sehr klar im Glas. Die Nase wird von Aromen von reifem, hellen Steinobst, sowie Zitrus, ergänzt durch florale Noten geprägt. Am Gaumen gibt er sich vital, mit frischer Säure, saftiger Frucht und der typischen Kalk-Mineralität.

Speiseempfehlung – Passt zu einer Vielzahl von Gerichten - von nahöstlichen Mezze bis hin zu hellem Fisch und Fleisch.

SANCERRE BLANC "LA PRINCESSE", HENRI BOURGEOIS (LOIRE, FRANKREICH)

Verkostungsnotiz – Zitrusfrüchte, leichter Ton von Stachelbeeren und Passionsfrucht. Gut eingebundene Säure mit mineralischem Touch.

Speiseempfehlung – Fisch gebraten, Fisch gedünstet, Fisch gegrillt, Geflügel, Meeresfrüchten, Schweinefleisch.

BARBERA D'ALBA D.O.C., ALFREDO PRUNOTTO (PIEMONT, ITALIEN)

Verkostungsnotiz – Präsentiert sich mit einer lebhaften rubinroten Farbe. Das Bukett wird untermalt von kirschfruchtigen und blumigen Noten. Sehr harmonisch und gefällig.

Speiseempfehlung – Zu Antipasti und mittelreifem Käse.

STAATSWEINGUT FREIBURG

Info: auf Kommission möglich

Das Staatsweingut Freiburg kombiniert gelebte Wissenschaft, bevorzugte historische Lagen, beste Bedingungen sowie jahrzehntelange Erfahrung zu einem einzigartigen Weingenuss. Als Einrichtung des Staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg ist es dem Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg angegliedert. Das Staatsweingut bewirtschaftet über 37 Hektar. Davon befinden sich 24 Hektar am Kaiserstuhl in Ihringen-Blankenhornsberg und 13 Hektar in Freiburg und Ebringen.

Doch was bedeutet „gelebte Wissenschaft"?
Mit gelebter Wissenschaft wird die Nähe zum Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (WBI) deutlich. Das Staatsweingut setzt Forschungsergebnisse und Weiterentwicklungen in der Weinwelt in die Praxis um. So werden neue Methoden und Anbauverfahren für Baden getestet und einzigartige Weine angebaut. Vor allem unsere ECOVIN-Weine zeugen von dieser engen Zusammenarbeit, da deren Trauben in optimalen Lagen angepflanzt und nach ökologischen Richtlinien angebaut werden.

Ein Zeichen unserer Qualitätsphilosophie ist die Mitgliedschaft im Verband Deutscher Prädikatsweingüter VDP seit 2003. Der Traubenadler ist das Siegel für Weinkultur und Spitzenweine, die zu den besten der Welt zählen.
Nur wer über die besten Lagen verfügt, im Einklang mit der Natur produziert, die Ernteerträge limitiert und darüber hinaus den Weinen Ruhe zum Reifen gönnt, darf dieses Qualitätssiegel tragen. Diese Qualitätskriterien prüft der Verband alle fünf Jahre auf Herz und Nieren.

Unsere Weine wachsen in zwei der 100 besten Lagen Deutschlands, dem Blankenhornsberger Doktorgarten und dem Freiburger Schloßberg. Der Blankenhornsberger Doktorgarten liegt auf der Südwestspitze des Kaiserstuhls, in Ihringen. Die dunklen Vulkanverwitterungsböden speichern die Wärme wie kein anderer Boden. Im Zusammenspiel mit dem milden Klima bieten sie hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Oberhalb der Freiburger Altstadt nahe dem Münster gelegen, erhebt sich die Einzellage Freiburger Schloßberg. Diese nach Süden gerichtete Steillage auf Gneisverwitterungsböden bietet beste Bedingungen für höchste Weinqualität:

KONTAKT

Staatsweingut Freiburg
Gutsbetrieb Freiburg | DE-79100 Freiburg | Merzhauser Straße 119
Telefon: +49(0)761/40165-4310 | Fax: +49(0)761/40165-4311
Gutsbetrieb Blankenhornsberg | DE-79241 Ihringen | Blankenhornsberg 7
Tel.: +49(0)761/40165-4320 | Fax: +49(0)761/40165-4321
www.staatsweingut-freiburg.de | staatsweingut@wbi.bwl.de

Weinempfehlung

SEKT CUVEÉ ALKOHOLFREI | SCHÄUMENDES GETRÄNK | 10,00 €
Verkostungsnotiz – In der Nase eine feine Aromatik vollreifer Muskatellertrauben, floral und fruchtig. Im Geschmacksbild prickelnd, frisch und feinherb.
Speiseempfehlung – Aperitif/Fingerfood.

FREIBURGER PINOT ROSÉ SEKT | B.A. BRUT | 15,00 €
Verkostungsnotiz – Im Geruch feine Fruchtnoten mit Anklängen von Quitte und Erdbeeren. Im Geschmack erfrischend, feinperlig und belebend und mit einem sehr prickelnden Abgang.
Speiseempfehlung – Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood, asiatische Küche (scharf).

BLANKENHORNSBERGER MUSKATELLER | TROCKEN | VDP.ORTSWEIN | 12,00 €
Verkostungsnotiz – Im Geruch herrlich blumig und fruchtig nach Weinbergspfirsich und Mango. Untermalt von einer leichten Muskataromatik. Im Geschmack zeichnet er sich durch ein tolle Extraktsüße und eine rassige Säure aus.
Speiseempfehlung – Salat, Vegetarisch, Aperitif/Fingerfood.

BLANKENHORNSBERGER MUSKAT-OTTONEL | FEINHERB | VDP.ORTSWEIN | 10,40 €
Verkostungsnotiz – Im Geruch tropische Früchte sowie feine Muskat- und Citrusaromen. Im Geschmack aromatisch und köstlichen, fruchtigen Körpers und einer milden Säure im Nachhall.
Speiseempfehlung – Salat, Dessert, Hartkäse (kräftig), Hartkäse (mild), Weichkäse, Schimmelkäse, Aperitif/Fingerfood.

BLANKENHORNSBERGER WEISSBURGUNDER | TROCKEN | VDP.ORTSWEIN | 9,80 €
Verkostungsnotiz – Im Geruch dezente, verspielte und feine Aromen von gelbfleischigen Früchten, Mirabellen. Im Geschmacksbild trocken, am Gaumen gehaltvoll, frisch und elegant, feingliedrige, markante Säure, mineralisch im Abgang.
Speiseempfehlung – Kalb, Geflügel, Fisch (mager), Meeresfrüchte/Krustentiere, Pasta (sahnebasierte Soßen), Vegetarisch, Spargel, Hartkäse (mild).

STAATSWEINGUT BACAT ROSÉ BIOWEIN | FEINHERB | 9,80 €

Verkostungsnotiz – Im Geruch junge und fruchtige Aromen, wie Himbeere und Walderdbeere. Im Geschmack feinherbe Anklänge, schöne Balance zwischen der frischen Säure und der Süße.
Speiseempfehlung – Salat, Pasta (tomatenbasierte Soßen), Pizza, Vegetarisch, Aperitif/ Fingerfood, asiatische Küche (scharf).

STAATSWEINGUT TAMINO ROT BIOWEIN | TROCKEN | 9,80 €

Verkostungsnotiz – Im Geruch fruchtig, dunkle Früchte wie Pflaumen und Brombeeren. Im Geschmack gehaltvoll und kräftig, angenehme Herbe, nachhaltiger Abgang.
Speiseempfehlung – Rind (kurzgebraten), Wild, Lamm, Pasta (tomatenbasierte Soßen), Pizza, Hartkäse (mild), Weichkäse

FREIBURGER SCHLOSSBERG CHARDONNAY | TROCKEN | VDP. GROSSES GEWÄCHS | 29,00 €

Verkostungsnotiz – Im Geruch würzige und fruchtige Aromen von Weinbergpfirsich, Apfel und Honigmelone. Im Geschmack kräftig und komplex mit schönem Schmelz und präsenter, erfrischender Säure sowie der Mineralität des Gneissverwitterungsbodens.
Speiseempfehlung – Kalb, Fisch (fett), Meeresfrüchte/Krustentiere, Pasta (sahnebasierte Soßen).

BLANKENHORNSBERGER DOKTORGARTEN WEISSBURGUNDER | TROCKEN | VDP.GROSSES GEWÄCHS | 20,00 €

Verkostungsnotiz – In der Nase fruchtige Aromen von Weinbergpfirsich und Apfel sowie nussige und würzige Noten. Im Geschmack cremiger Schmelz, mundfüllend, mit einer schön eingebundenen Säure und einem langanhaltenden Finale.
Speiseempfehlung – Kalb, Geflügel, Fisch (fett), Pasta (sahnebasierte Soßen), Hartkäse (kräftig), asiatische Küche (scharf).

BLANKENHORNSBERGER DOKTORGARTEN SPÄTBURGUNDER | TROCKEN | VDP.GROSSES GEWÄCHS | 25,00 €

Verkostungsnotiz – In der Nase intensive Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere sowie rauchige und würzige Noten und Vanille. Im Geschmack kräftig und vollmundig mit feiner Gerbstoffstruktur und filigraner Säure. Dieser lagerfähige Wein sollte vor dem Genuss dekantiert werden.
Speiseempfehlung – Rind (geschmort), Wild, Lamm.

FAUDE FEINE BRÄNDE

Der Mann brennt.

Bötzingen – am südöstlichen Rand des Kaiserstuhls – hat etwas über fünftausend Einwohner, einen FC und Florian Faude.

In der Brennerei von 1836, die Florian Faude 2006 übernahm, entstehen seitdem "Faudes feine Brände".

Innerhalb kürzester Zeit wurden seine Brände international prämiert und Faude selbst zu einem der besten deutschen Obstbrenner, denn in der kleinen Manufaktur wird nur eigenes und regionales Obst erst handverlesen und dann sortenrein und überaus sorgfältig mit viel Liebe destilliert.

So entstehen dann Spezialitäten wie Zibärtle, Blutorange, Zwetschge - oder sortenreiner Apfelbrand und feinste Liköre wie Sauerkirsche und Rhabarber.

Auf diese Weise hat Faude es auch mit seinen limitierten Bränden in die Top-Gastronomie geschafft.

Denn der Mann brennt – vor Leidenschaft mit Leidenschaft.
(Text: Uli Lion, Hamburg)

KONTAKT
FAUDE feine BRÄNDE // HAUSBRENNEREI KAISERSTUHL/BADEN
Florian Faude
DE-79268 Bötzingen | Schlossmattenstr. 25
Telefon: +49 (0)7663-60 75 255 | Fax: +49 (0)7663-60 75 256
www.faude-feine-braende.com | flo@faude-feine-braende.com

FAUDE feine BRÄNDE

Aus der Vielzahl seiner Edelbrände/-geiste und -liköre bieten wir Ihnen an, je 2 cl zu 3,90 €:

BRÄNDE

KIRSCHE

Mit der Kirsche beginnt bei uns die Brennsaison. Dafür verwenden wir ausschließlich die Sorten „Dollenseppler" oder „Schwarze Königin", welche auf Hochstammbäumen im Markgräfler Land gedeihen. Allein ihre kräftigen Aromen gewährleisten den unverwechselbaren Charakter dieses modernen Kirschbrandes. Nur leichte Steinaromen und Aromen von dunkler Schokolade.

ZIBÄRTLE

Die kleine Wildpflaume Zibarte - liebevoll „Zibärtle" genannt - wächst im Badischen schon seit der Jungsteinzeit. Auch Hildegard von Bingen hat sie schon beschrieben. Wir beziehen sie aus Bad Peterstal in der Ortenau. Ihr herber Geschmack in Verbindung mit einer kräftigen Mandelnote macht sie zu einer unverwechselbaren Rarität für Kenner und Liebhaber und alle, die es werden wollen.

WILLIAMS-CHRIST-BIRNE

Zweifelsohne die wohl beliebteste und bekannteste Birne. Die Verwendung von handsortierten, zart schmelzenden Williams Birnen ist für uns das oberste Gebot. Ihr Aroma ist feingliedrig und nicht zu aufdringlich – eine Birne „à point". Die Birnen stammen aus einem kleinen Seitental im südlichen Markgräfler Land.

ZWETSCHGE

Ein Klassiker, welchem man größte Beachtung schenken sollte. Meine Zwetschge ist frisch und fruchtig mit vollem Körper, zimtartigen Nuancen und sanften Steinaromen. Bei der Auswahl der Sorten achten wir auf spätreifende Sorten. Wir beziehen sie aus Sasbach am Rhein, wo nicht nur guter Spätburgunder wächst!

GEISTE

BLUTORANGE
2015 habe ich Giancarlo, den Sizilianer, kennengelernt. Im März 2016 stand ich auf seinem Feld. Unterhalb des Ätna baut er biologisch Mandarinen und Blutorangen an. Für die Blutorange verwende ich die Sorte Tarocco di Catania. Anders als die Moro di Catania ist sie etwas diskreter und spielt mit feinen Vanillenoten.

HIMBEERGEIST
Himbeergeist von der Gartenhimbeere – ein Klassiker mit einer unglaublichen Beliebtheit. Die regional bezogenen und handgepflückten ‚Gartenhimbeeren' vom Kaiserstuhl und aus der Ortenau werden kurz mazeriert, damit die bitteren Noten der Kerne nicht auf den Geschmack des Brandes übergehen. Der Himbeergeist erhält sein sattes Himbeeraroma durch den hohen Beerenanteil – frisch, fruchtig, lecker!

LIKÖRE

RHABARBER
Ein sauer-herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen alten Rhabarbersorte 'Holsteiner Blut' - unfiltriert. Er besticht durch seine rosarote Farbe, das angenehme, erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft. Für feine Apéro bestens geeignet.

Die angegebenen Brände sind verfügbar. Für weitere Köstlichkeiten aus dem Hause FAUDEfeineBRÄNDE bitten wir um vorherige Bestellung im Konfigurator. Abgerechnet wird nach Verbrauch und nach dem Event.

Zusätzlich bestellte Destillate werden nach Verbrauch wie beschrieben abgerechnet. Die angebrochene Flasche wird Ihnen anteilig zum Einkaufspreis berechnet und mitgegeben.

BOAR Distillery im Schwarzwald

Es ist regelrecht eine Sensation! Auf der ganzen Welt wird der BOAR Gin (BOAR, engl. Keiler) aus dem Schwarzwald mit Goldmedaillen überhäuft, wird gar in Las Vegas zum besten Gin und zur besten klaren Spirituose der Welt gekürt und auch die deutsche DLG verleiht Gold und bescheinigt dem edlen Tropfen der beste Gin unter den Deutschen zu sein. Zuletzt erhielt er beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) die Auszeichnung "bester Gin" und wurde mit „Großem Gold" zum „Gin des Jahres" gekürt.

Woher kommt´s? Vielleicht dadurch, dass der Brennmeister Markus Kessler und seine Vorfahren in Familientradition schon seit 1844 edelste Brände herstellen? Vielleicht am berühmten Peterstaler Gebirgsquellwasser? Oder aber an der Zugabe des Schwarzwälder Trüffels, der dem Gin im Herstellungsprozess Bitterstoffe und Schärfe entzieht und ihn so wunderbar mild macht?

Wahrscheinlich ist es eine Mischung aus allem!?! Wir empfehlen jedenfalls eines ganz dringend: Trinken!

Überzeugen Sie sich selbst und schmecken Sie den BOAR Gin an unser Longdrinkbar "Boar und Mundart".
Den Kräuterlikör Caliber bieten wir auf Wunsch mit unseren Obstbränden zusammen an.

KONTAKT
BOAR Distillery im Schwarzwald
Breitsodstraß 44
77740 Bad Peterstal
Tel.: +49 (0) 7806-992 94 66
www.BOARgin.de | www.caliber1844.de

BOAR

MUNDART® DESTILLERIE

Unsere kleine Destillerie liegt im Herzen des malerischen Kaiserstuhls umgeben von zahlreichen Weinbergen. Hier in Deutschlands Genussregion Nummer 1 destillieren wir nach dem Wissen und dem Erfahrungsschatz von Großvater Franz – einfach, bodenständig und mit viel Liebe zum Detail.

Die Verbundenheit zu unserer wunderschönen Region und die Wertschätzung ihrer Rohstoffe hat Großvater Franz uns vorgelebt. Wir leben sie weiter. Die besten Zutaten für unsere Produkte finden wir deshalb direkt vor unserer Haustür und bei den Landwirten unserer Region.

Schmecken sie den hervoragenden Gin von Mundart bei Wahl unserer Longdrinkbar "Boar und Mundart".

KAISERSTUHL DRY GIN

Einer der höchstprämierten Gins im Jahr 2018. Der MUNDART – Kaiserstuhl Dry Gin wirkt nicht nur fruchtig und frech, sondern er ist es auch. Er enthält eine exotische Melange aus insgesamt 17 regionalen Botanicals u. a. aus Wacholder, Anis, Koriander und Orangen- und Zitronenschalen.

KONTAKT

MUNDART DESTILLERIE
Fabian Vögtle
Am Badenberg 19
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl
Mobil: +49 170 77 879 35
info@mundart-destillerie.de | www.mundart-destillerie.de

MU
NDA
RT

MUNDART

HOFGUT Lilienhof

Exklusiv. Naturnah. Besonders.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl für Ihren großen Tag.
Lassen Sie sich vor Ort beraten.

Alle weiteren Weine der Weingüter stehen Ihnen natürlich ebenso zur Verfügung.