

MAISON BLANCHE

Weinkarte



Irrtümer vorbehalten

/

Jahrgänge bitte erfragen

/

Auslaufende Jahrgänge werden durch
Folgejahrgänge ersetzt

Frankreich

Rotweine

		l	€
<i>Bergerac</i>	Le Besage Fûts AOC, rouge <i>Traube: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec</i> 6-8 Monate im Holzfass gereift, Aromen von reifer Johannisbeere und Kokosnuss, mit Röstaromen, die aber die Frucht nicht überdecken	0.75	27
<i>Corbière</i>	Corbière Domaine Chris Limouzi, AOP <i>Traube: Syrah, Grenache, Carignan</i> Fruchtige Nase, Brombeerig, Hauch von Barrick und Tannenwäldchen, würzig, kräftig, hat viele Fans	0.1 0.2 0.5 0.75	4 6.50 14.50 22.50
<i>Pays D`Aude Hautrives</i>	Syrah IGP Domaine La Bastide <i>Traube: alte Reben, Vieilles Vignes</i> Anklang von Schwarzkirsche und Holunder, viel Frucht, leichte Schokoladennote	0.1 0.2 0.5 0.75	4 6.50 14.50 22.50
<i>Languedoc</i>	Merlot VdP <i>Traube: Merlot</i> Kräftiger, klassischer Merlot vom Fass	0.1 0.2 0.5 0.75	4 6.50 14.50 28

Frankreich

Rotweine

		l	€
<i>Cotes du Rhône, costieres de Nimes</i>	Cotes du Rhône Domain Du Petit Romain	0.1	4
	<i>Traube: Grenache Syrah cuvée</i>	0.2	7.50
	Kräftiger snfter Wein, fein ausbalancierte Aromen	0.5	17.50
	von dunklen Beeren, schwarzem pfeffer, Vanille und dunkler Schokolade, langer Nachhall	0.75	26.50
<i>Frankreich</i>	Vin de Table	0.1	3.50
	Trinken Franzosen zum Frühstück..., sehr leicht, es gibt auch ein „weißes Pendant“	0.2	5.50
		0.5	12.50
		1.0	25.50
<i>Cahors</i>	Malbec Rigal V.d.P	0.1	4
	<i>Traube: Malbec</i>	0.2	6.50
	Wieder entdeckte Rebsorte, trocken, beerig,	0.5	14.50
	Aromen von roten Früchten, keinerlei störende Säure, Hauch von Leichtigkeit	0.75	22.50
<i>Südliche Rhone</i>	Arnavel Vaqueyras AOC 2016	0.75	35
	<i>Traube: Syrah, Grenache, Mouvedre</i> Purpurrot, kräftig, vollmundig, frische Fruchtaromen von dunklen Beeren...		
<i>Bordeaux</i>	Château Durand – Laplangne	0.75	35
	<i>Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Trockener, Tabninreicher Wein, Aromen roter schwarzer Früchte gepaart mit erdig rauchiger Note		

Italien

Rotweine

		l	€
Apulien	Primitivo Terre Avare IGT	0.1	4
	<i>Traube: Primitivo</i>	0.2	6.50
	Leicht und charakteristisch in der Nase, voll-fruchtig	0.5	14.50
	und sehr harmonisch im Geschmack	0.75	22.50
Sizilien	Corte dei Mori IGT Sicilia Rosso	0.1	4
	<i>Traube: Nero d'Avola</i>	0.2	6.50
	Intensives rubinrot, fruchtbetont in der Nase,	0.5	14.50
	weiche, zarte Tannine, sehr harmonisch im Mund, sehr angenehm auch ohne Speisen	0.75	22.50
Alba	Barbera d'Alba Ceste Sprossabella, Govone	0.75	35
	<i>Traube: Barbera</i>		
	Trocken, vollmundig, Aromen von Kirsche und roten Früchten, zupackende Säure <i>enthält sulfide</i>		

Spanien

Rioja	Rioja Lacrimus Crianza DO Apasionada	0.1	4
	<i>Traube: Tempranillo, Graciano</i>	0.2	6.50
	Rubinot, aromastark, mit Tönen von Trockenfrüchten und Lakritze. Voller Körper von ausgeglichenem Stil, sehr gut	0.5	14.50
	zu Pastagerichten, rotem Fleisch, Braten und mildem Käse	0.75	22.50

Frankreich

Weißweine

		I	€
<i>Val de Loire</i>	Lieubeau QbA	0.1	4.50
	<i>Traube: Chardonnay & Sauvignon</i>	0.2	7.50
	Eine unglaublich, wundervollst runde, gelungene	0.5	17.50
	Abrundung von zwei polarisierenden Rebsorten, unbedingt testen	0.75	26
<i>Languedoc</i>	Chardonnay VdP	0.1	4
	<i>Traube: Chardonnay</i>	0.2	6.50
	Vollmundig, intensiv aromatisch, fruchtiges Finale, vom Fass	0.5	14.50
		0.75	28
<i>Bergerac</i>	Chateau La Besage blanche	0.75	27
	<i>Traube: Sauvignon, Sémillon, blanche</i> Ein sehr angenehmer Aperativ, wunderbar zu Fisch oder Meeresfrüchten		

Frankreich

Weißweine

		l	€
<i>Languedoc</i>	Picpoul de Pinet AOC	0.1	4
	<i>Traube: Picpoul</i>	0.2	6.50
	Klare Robe, sehr trockener, frischer Sommerwein, sehr gut passend auch zu Fisch, Meeresfrüchten, Flammenkuchen...	0.5	14.50
		0.75	22.50
<i>Loire</i>	Touraine AC	0.1	4.50
	<i>Traube: Sauvignon</i>	0.2	7.50
	Hellgelb, leuchtend, Aromen von Stachelbeere, gute Länge, ideal zu Schalen- Krustentieren, Fisch und Flammkuchen	0.5	17.50
		0.75	26
<i>Loire</i>	Sancerre La Moussière AC	0.75	35
	<i>Traube: Sauvignon</i>		
	Hellgoldene Farbe, mineralischer Duft mit einem Hauch von Frucht, leicht erdig, körperreiches Finale		
<i>Frankreich</i>	Vin de table Sablonette blanche	0.1	4
	sehr leicht, trinken die Franzosen zum Frühstück	0.2	5.50
		0.5	12.50
		1.0	25.50

Deutschland

Weißweine

Pfalz

Grauburgunder QbA

frisch, säurebetont, passend zu Fisch
und Flammenkuchen

	l	€
	0.1	4
	0.2	6.50
	0.5	14.50
	0.75	28.50

Mosel Saar

Weissburgunder Laurentiushof QbA

warmer Gelbton, fruchtig, leicht, frisch, lebendig,
Aromen reifer Birnen

	0.1	4
	0.2	6.50
	0.5	14.50
	0.75	22.50

Mosel Saar

Riesling Laurentiushof QbA

Klassisch, frische Brieze, trocken,
angenehm sanft & mild

	0.1	4
	0.2	6.50
	0.5	14.50
	1.0	28.50

Spanien

Rioja

Rioja Bianco

Ungewöhnlich, kräftig

	0.1	4
	0.2	6.50
	0.5	14.50
	0.75	22.50

Rose

		l	€
<i>Languedoc</i>	Syrah VdP Rosé	0.1	4
	<i>Traube: Syrah</i>	0.2	6.50
	In der Nase entwickelt er Noten von Granatapfel,	0.5	14.50
	unterstrichen von blumigen Nuancen und schwarzer	0.75	22.50
	Johannisbeere, saftig, im Finale rote Früchte		
<i>Loire</i>	Tourraine AC Rosé	0.1	4.50
	<i>Traube: Cabernet Franc</i>	0.2	7.50
	Pendent zum weißen Tourain Sauvignon, gut	0.5	17.50
	strukturiertes Rosé mit würzigen und beerigem Aroma	0.75	26
	Erdbeer aber auch Melone, im Gaumen reif mit etwas Pfeffer, ausgewogene Säure-Schmelz kleidet den Mund schön aus.Aromen reifer Birnen		
<i>Italien</i>	Comaré frizzante Rosato VdT	0.1	4
	<i>Traube: Merlot, Cabernet, Raboso, Marzemino</i>	0.2	6.50
	zartes hellrosa, blumige Nase, mit Tendenzen zu Vanille,	0.5	14.50
	geschmackvoll, mild und würzig, leicht perlend	0.75	22.50
	(ähnlich Sekt)		

Spumante

		l	€
<i>Italien</i>	Prosecco spumante Valdobriadene DOC <i>Traube: Cuvée von Prosecco</i> klar, fruchtig, Apfel und Birne bis Zitrusnoten, geradlinig, hat alles und das in guter Balance.	0.75	28
<i>Italien</i>	Prosecco Piccolo spumante IGT <i>Traube: Prosecco</i> 2 Gläser! Fruchtig, Noten von Apfel, frisch, mit Finesse	0.2	10.50
<i>Italien</i>	Comaré frizzante Bianco VdT <i>Traube: Tocai, Verduzzo</i> Milder, zarter und blumiger Duft, im Geschmack weich und frisch, leicht perlend, (ähnlichkeit mit Sekt)	0.2 0.5 0.75	6.50 14.50 22.50
<i>Frankreich</i>	Crémant Brüt Crémant de Loire 12% vol	0.75	35
<i>Normandie</i>	Cidre französischer Birnen oder Apfelcidre, herb, 4%, ideal zu Flammenkuchen	0.2	5.50

Apéritif

	l	€
Aperol Spritz	0.2	6.50
Weissweinschorle mit Aperol und Eis		
<i>Ohne Alkohol: Sanbitter Soda oder San Bitter Orangensaft</i>		
Prosecco Aperol	0.1	5.50
Prosecco & Aperol		
Prosecco Kir	0.1	5.50
Prosecco / Cassis (süßlich)		
Hugo	0.2	6.50
Prosecco, Holundersirup, frische Minze, Soda		

Dessertwein - süß

Frankreich
Bergerac

Monbazillac Le Briseaux AOC Edelsüß	0.1	5.50
<i>Traube: Sémillon, Muscadelle</i>		
Duft nach eingemachten Früchten, im Mund weitläufig und seidenartig, gute Länge, passend zu Rohmilchkäse, Ente, Gänseleber und Desserts		