

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

Prickelnd

NORMANDIE

„BRUT“

Cidre, 70 Apfelsorten, Normandie, Cyril Zangs 2016 27,00
Schwerpunkt auf bitter-süßen Äpfeln, toller Aperitif!

„THIS SIDE UP“

Cidre, 30 Apfelsorten aus einem Garten am Ärmelkanal
Schwerpunkt auf roten Sorten. (a la Boskopp), vollmundig, fruchtig, Klasse!
2016 28,00

DEUTSCHLAND

PET NAT *SILVANER, der Fruchtige*, Franken, 2Naturkinder 27,00

PET NAT *BACCHUS, der Würzige*, Franken, 2Naturkinder 26,00

PET NAT *BLANC*, Weissburgunder, Pfalz, Weingut Brand 2016 30,00
Holunder, Bergamotte, furztrocken, mineralisch.

~~PET NAT *ROSÉ*, Spätburgunder, Portugieser, Pfalz, Brand 2016 30,00
Helle rote Sommerfrüchte, lebendig, erfrischend.~~

ALSACE

~~PET NAT *„OBI WINE KENO BULLES“*, Auxerrois, Weingut Geschickt 29,00~~

CATALUNYA

PET NAT *„GR“* Monastrell, Penedés, Bonastre, Partida Creus 37,00

PET NAT *„AA“* Macabeo, Penedés, Bonastre, Partida Creus 37,00

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

Weiss

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER, Baden, Enderle & Moll	2016	32,00
WEISSBURGUNDER „Muschelkalk“, Baden, Enderle & Moll	2016	32,00
MÜLLER THURGAU „Buntsandstein“, Baden, Enderle & Moll	2016	32,00
PINOT BLANC Pfalz, Weingut Brand, Bockenheim	2016	30,00
Feine Bergamotte-Noten. Mineralisch und erfrischend.		
Magnum	2016	59,00
RIESLING Pfalz, Weingut Brand	Magnum 2016	59,00
RIESLING Rheinhessen, Weingut Schmitt	Magnum 2015	59,00
RIESLING NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
GRÜNER SYLVANER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
BLAUER SYLVANER NAIV „AUF DER SCHALE“ Weingut Teschke	2016	32,00
GRAUBURGUNDER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
WEISSBURGUNDER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
„FRONHOF“, Riesling, Pfalz		
Bad Dürkheim, Daniel Aßmuth, Restsüß	0,5 L 2014	29,00

ALSACE

„LE SCHLOUK“

85% Gewürztraminer, 15% (un-schlouk) Sylvaner, Domaine Geschickt

Quitte, Birne, weisse Johannisbeere, Muskat, feine Fruchtsüsse.

Sehr aromatisch, der perfekte Begleiter zu Entenleber & Consorten!

~~2015~~ ~~32,00~~

„KAEFFERKOPF GRAND CRU“

60% Gewürztraminer, 30% Riesling, 10% Pinot Gris

Domaine Geschickt, Mirabelle, Quitte, Muskat, Rose

2014 34,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

BOURGOGNE

~~„LOVE AND PIF“ Aligoté, Yann Durieux 2014 44,00~~

~~„BOURGOGNE BLANC“ Aligoté, Sextant, Julien Altaber 2014 44,00~~

ARDÈCHE

„NEDJMA“ Antoine Azzoni 2015 28,00
Holunder, Limette, reifer Pfirsich. Halbtrocken, Süsse-Säure-Spiel.
Sehr schön zur Entenleber.

LOIRE

„POUSSIÈRE DE LUNE“
Sauvignon blanc, Touraine, Les Maisons Brulées
Orangefarben. Birne, Quitte, Honig, Karamel. Reif, trotzdem erfrischend.
2013 35,00

„CAME“
Sauvignon blanc, Touraine, Les Maisons Brulées
2016 35,00

„SILÈNE“
Sauvignon blanc, Touraine, Les Maisons Brulées
2014 32,00

LANGUEDOC/ROUSSILLON

„PERDU DANS LES DUNES“
Chardonnay, Languedoc, Wim Wagemans
Apfel, Würze, Aprikose, Karamel, Brioche – toller Orange-Wein.
2016 28,00

„TIR À BLANC“
Grenache blanc, Grenache gris, Chardonnay, Muscat,
Alain Castex, Les Casot des Mailloles, Roussillon
2014 43,00

„BLANC DE CASOT“
Grenache blanc, Grenache gris, Vermentino, Muscat
Alain Castex, Les Casot des Mailloles, Roussillon
2014 63,00

CATALUNYA

~~„CHARDONNAY“, Costers del Segre, Casa Paredet 2014 38,00~~
Maischegärung und Lagerung im Holzfass. Orangefarben, Frucht, Karamel,
Kräuter, Gewürze, Holz – aromatisch, kräftig und komplex.
Der Wein für Naturwein-Liebhaber.

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

Rosé/Rot

„SPÄTI ROSÉ“ Hubert Lay, Baden, Kaiserstuhl	2016	25,00
„SPÄTI ROSÉ“ Enderle & Moll, Baden	2016	28,00
„LA POMMES JETÉE“ Portugieser, Teschke, Rheinhessen	2016	26,00
„MISS PIGGY BLUES“ Muscat, Tempranillo, Le Bouc a trois pattes – Languedoc	2016	28,00

DEUTSCHLAND

„SPÄTBURGUNDER“ Baden, Hubert Lay Rauchig, Dörrobst, rote Früchte, elegant.	2014	26,50
„SPÄTBURGUNDER“ Baden, Enderle & Moll Himbeere, Cassis, Gewürze, fein rauchig.	2015	34,00
„SPÄTBURGUNDER NAIV“ Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
„SPÄTBURGUNDER“ Rheinhessen, Weingut Teschke Dunkle Kirsche, Schokolade, rauchig, mineralisch. Komplex und tief.	2013 Magnum	45,00 75,00
„DORF“ Spätburgunder Pfalz, Andreas Durst	2016	29,00
„PINOT NOIR“ Spätburgunder, Pfalz, Andreas Durst	2014	42,00
„PINOT NOIR S“ Spätburgunder, Pfalz, Andreas Durst	2014	49,00
„MYTHOS“ Cabernet Mitos, Pfalz, Weingut Brand	2016	30,00
„KLEINE FABRIK“ Portugieser, Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
„GROSSE FABRIK“ Portugieser, Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	32,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

BOURGOGNE

„LA MYOTTE“ Pinot Noir, Domaine Guillot-Broux	2012	53,00
„LA FLEUR AU VERRE“ Pinot Noir, Sextant, Julien Altaber	2015	44,00

BEAUJOLAIS

„NOUVEAU“ Gamay, Karim Vionnet, der 1. Rotwein des Jahres	2017	24,00
„VILLAGES“ Gamay, Karim Vionnet Erfrischend und fruchtig, schöner Einstieg ins Beaujolais.	2015	26,00
„DU BEUR DANS LES PINARDS“ Villages, Gamay, Karim Vionnet Rote Früchte, Fruchtsüsse, Schokolade – toller Essensbegleiter open/enjoy/next bottle	2015	29,00
„CHIROUBLES“ Beaujolais Cru, Gamay, Karim Vionnet Rote Grütze-Früchte, knackig, lebendig mit schöner Länge.	2015 Magnum	30,00 64,00
„CHÉNAS“ Beaujolais Cru, Gamay, Karim Vionnet Johannisbeere, Brombeere, frischer Pflaumenkuchen, Bitterschokolade, feine Tannine. Sehr schön und ausgewogen.	2015	32,00
„MOULIN-à-VENT“ Beaujolais Cru, Gamay, Karim Vionnet Himbeere, Kirsche, Johannisbeere, Hauch Vanille. Reif und elegant.	Magnum 2012	62,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

RHÔNE

„CROZES HERMITAGES“ Syrah, Domaine Tardy 2011 39,00

LOIRE

„R2L'O“

Touraine, Pinot Noir, Pinot d'eaunis, Gamay, Maisons Brulès
Kirsche, Pflaume, Schokolade, feine Tannine, eingebundene Säure.
Sehr kompakt mit gutem Grip.

	2016	32,00
Magnum	2015	69,00
Magnum	2016	69,00

„ÉRÈBE“

Touraine, Côt, Cabernet Franc, Maisons Brulès
Brombeere, Johannisbeere, dunkle Kirsche, etwas Süsse,. Grip und Länge.

	2015	30,00
Magnum	2013	65,00

„PINOT NOIR“ Touraine, Maisons Brulès Magnum 2015 75,00
Brombeere, Kirsche, Cassis, etwas Vanille und Holz.
Dabei vollfruchtig und saftig. Toller Wein aus dem Spitzenjahrgang 2015!

„GAMINS“

Gamay, Cabernet franc, Anjou, Domaine de la petit soeur

	2016	32,00
Magnum	2016	65,00

„GLOBULE“

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Anjou, Domaine de la petit soeur

	2016	38,00
Magnum	2016	65,00

„EROGÈNE“ Cabernet sauvignon, Anjou, Domaine de la petit soeur

	2016	35,00
Magnum	2016	69,00

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

ARDÈCHE

„CUVÈE LARMANDE“ Syrah, Le Mazel

Trocken und saftig, Waldfrüchte, Sauerkirsche. Toller, schlanker Syrah, sehr süffig.

2013 28,00

~~„A TOI NOUS“ Syrah, Grenache, Andréa Calek~~

~~2016 29,00~~

~~„BABIOLLE“ Grenache, Syrah, Andréa Calek~~

~~2014 35,00~~

„FABLE“ 80% Syrah, 20% Grenache, Antoine Azzoni

2016 28,00

„BRAN“ Cabernet, Syrah, Gilles Azzoni

2009 31,00

LANGUEDOC/ROUSSILLON

„QUEL ANE DE COURSE“

Carignan, Grenache, Wim Wagemans, Languedoc, Mons
Fruchtig und saftig, noch griffige Tannine, etwas Schokolade.

2016 29,00

„TEMPRANILLO“

Wim Wagemans, Languedoc, Mons
Leicht stallig, dunkle Früchte, Kakao, Leder und schöne Länge.
Letzter Jahrgang, der alte Wingert wurde Bauland, leider!

2015 32,00

„PERPETUELLE“ Tempranillo Solera, Wim Wagemans, Mons

2012-16 29,00

„SYRAH“ Wim Wagemans, Mons

Schwarze Beeren, saftig, stoffig. Schokolade, Tannin, weisser Pfeffer. Toller Syrah.

2013 32,00

2016 29,00

„7, RUE DE LA POMPE“ Syrah, Grenache

Jeff Coutelou, Puimission

2013 28,00

„LA BOUVETTE À PAULETTE“ 75% Mouvedre, 25% Cabernet

Jeff Coutelou, Puimission

2015 26,00

„BRUTAL TOTAL“ Axel Prüfer, Le Temps de Cerises, Bédarieux

Cinsault als blanc de noir, dann über die Maische von Grenache gezogen

2015 39,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

„LENGEVOULENT“ Cinsault, Grenache Languedoc, Yannick Pelletier, Saint Chinian	2014	30,00
„P4“ Grenache, Obelix alias John Schmitt, Languedoc	2015	30,00
„3G“ Grenache blanc, gris, noir Obelix alias John Schmitt, Languedoc	2015	32,00
„LA LATERNE ROUGE“ Aramon, Cinsault Clos Fantine, Cabrerolles	2015	28,00
„FAUGÈRES“ 75% Syrah, 20% Grenache, 5% Mourvèdre Clos Fantine, Cabrerolles	2014	33,00
„LA SOIF DU MAL“ Syrah, Grenache, Les Foulards Rouges Montesquieu-des-Albères, Roussillon	2015	38,00
„FRIDA“ Grenache blanc, gris, noir, Carignan, Les Foulards Rouges Montesquieu-des-Albères, Roussillon	2014	43,00
„LA VIERGE ROUGE“ Grenache blanc, gris, noir, Carignan Les Foulards Rouges & YoYo, Roussillon Montesquieu-des-Albères, Banyuls	2014	43,00
„LA TRANCHÈE“ Grenache, Carignan, Banyuls- YoYo	2014	50,00
„COMAX ETHYLIX“ Syrah Le Casot des Mailloles, Jordi Perez, Banyuls	2015	42,00
„POUDRE D` ESCAMPETTE“ Grenache, Carignan, Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls	2013 2014	39,00 42,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

**„EL NINO“ Syrah, Grenache, Carignan, bisschen blanc de casot
Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls**

2014	49,00
2015	49,00

**„SOULA“ Carignan, Grenache,
Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls**

2014	63,00
2015	63,00

CATALUNYA

**„TOSUT“ Syrah, Garnacha
Cellar Jordi Llorenz, Conca de Barbera**

2014	38,00
-------------	--------------

**„BLANKAFORTI“ Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon
Cellar Jordi Llorenz, Conca de Barbera**

2015	38,00
-------------	--------------

**„MACANERS“ Sumoll, 60 Jahre alte Reben
Cellar La Salada, Penedès**

2013	43,00
-------------	--------------

„GR“ Monastrell, Penedés, Bonastre, Partida Creus

2014	34,00
-------------	--------------

**„TEMPRANILLO RESÉVA“
Costers del Segre, Casa Pardet**

1995!	39,00
--------------	--------------

**Komplexer, reifer Wein. Feine Frucht- und Holznoten, weiche Tannine.
Legt im Glas noch zu, erstaunlich frisch für sein Alter!**