

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

Prickelnd

NORMANDIE

„BRUT“

Cidre, 70 Apfelsorten, Normandie, Cyril Zangs 2016* 28,00
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 34,00
Holunder, Bergamotte, furztrocken, mineralisch.

PET NAT *ROSÉ*, Spätburgunder, Portugieser, Pfalz, Brand 2016 34,00
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 * 39,00

ZUEHLKE

WEIN | BISTRO | HANDEL

Weiss

DEUTSCHLAND

WEISSBURGUNDER „Muschelkalk“, Baden, Enderle & Moll	2016*	32,00
MÜLLER THURGAU „Buntsandstein“, Baden, Enderle & Moll	2016*	32,00
MÜLLER THURGAU „Muschelkalk“, Baden, Enderle & Moll	2016*	32,00
PINOT BLANC Pfalz, Weingut Brand, Bockenheim Feine Bergamotte-Noten. Mineralisch und erfrischend.	2016	36,00
GEMISCHTER SATZ Pfalz, Weingut Brand Chardonnay, Silvaner, Rivaner, Scheurebe	2017	28,00
RIESLING Pfalz, Weingut Brand Magnum	2016	59,00
RIESLING NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,00
GRÜNER SYLVANER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	28,00
BLAUER SYLVANER NAIV „AUF DER SCHALE“ Weingut Teschke	2016	32,00
GRAUBURGUNDER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	27,50
WEISSBURGUNDER NAIV Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	28,00
WEISSBURGUNDER , Hubert Lay, Kaiserstuhl	2016	29,00
„FRONHOF“, Riesling, Pfalz Bad Dürkheim, Daniel Aßmuth, Restsüß 0,5 L	2014	29,00

ALSACE

„RIESLING“ Domaine Geschickt, Ammerschwih	2015	30,00
„PINO“ Domaine Geschickt, Ammerschwih Pinot auxerrois, Pinot gris	2014	34,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

JURA

„CÔTES DE JURA“ Clos de Jerminy, Chardonnay 2015* 39,00

ARDÈCHE

„NEDJMA“ Antoine Azzoni, Chardonnay 2015* 29,00
Holunder, Limette, reifer Pfirsich. Halbtrocken, Süsse-Säure-Spiel.
Sehr schön zur Entenleber.

„LA CHASSE AUX PAPILLONS“ Jerome Jouret, Sauvignon 2016* 32,00

„LES FLEURS SAUVAGES“, Jerome Jouret, Viognier 2016* 32,00

LOIRE

„POUSSIÈRE DE LUNE“
Sauvignon blanc, Touraine, Les Maisons Brulées
Orangefarben. Birne, Quitte, Honig, Karamel. Reif, trotzdem erfrischend. 2013* 39,00

„CAME“
Sauvignon blanc, Touraine, Les Maisons Brulées 2016* 36,00

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

LANGUEDOC/ROUSSILLON

„NOR“ Domaine Absourdegeniesdesfleurs, Clairette 2017* 34,00

„TIR À BLANC“
Grenache blanc, Grenache gris, Chardonnay, Muscat,
Alain Castex, Les Casot des Mailloles, Roussillon 2014* 45,00

„BLANC DE CASOT“
Grenache blanc, Grenache gris, Vermentino, Muscat
Alain Castex, Les Casot des Mailloles, Roussillon 2014* 65,00

CATALUNYA

„BLAN 5.7“, Callar Jordi Llorenz, Macabeu 2016** 36,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

Rosé/Rot

„SPÄTI ROSÉ“ Hubert Lay, Baden, Kaiserstuhl	2016*	27,00
„SPÄTI ROSÉ“ Enderle & Moll, Baden	2016	29,00
„LA POMMES JETEÉ“ Portugieser, Teschke, Rheinhessen	2016*	27,00
„MISS PIGGY BLUES“ Muscat, Tempranillo, Le Bouc a trois pattes – Languedoc	2016	29,00

DEUTSCHLAND

„SPÄTBURGUNDER“ Baden, Hubert Lay	2014	30,00
	2015	28,00
„SPÄTBURGUNDER“ Baden, Enderle & Moll Himbeere, Cassis, Gewürze, fein rauchig.	2015	34,00
„SPÄTBURGUNDER TOCHTER“ Rheinhessen, Weingut Teschke	2016	29,00
„SPÄTBURGUNDER“ Rheinhessen, Weingut Teschke	2013*	45,00
Dunkle Kirsche, Schokolade, rauchig, mineralisch. Komplex und tief.	Magnum	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	34,00
„FRÜHBURGUNDER“ Rheinhessen, Weingut Teschke	2009	39,00

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 45,00

BEAUJOLAIS

„VILLAGES“ Gamay, Karim Vionnet 2015 27,00
Erfrischend und fruchtig, schöner Einstieg ins Beaujolais.

„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 2015 32,00
Rote Grütze-Früchte, knackig, lebendig mit schöner Länge. Magnum 65,00

„CHÉNAS“
Beaujolais Cru, Gamay, Karim Vionnet 2015 35,00
Johannisbeere, Brombeere, frischer Pflaumenkuchen, Bitterschokolade,
feine Tannine. Sehr schön und ausgewogen.

„MOULIN-à-VENT“
Beaujolais Cru, Gamay, Karim Vionnet
Himbeere, Kirsche, Johannisbeere, Hauch Vanille. Reif und elegant.
Magnum 2012 65,00

ALSACE

„PINOT NOIR“ Domaine Geschickt 2016 34,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

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	35,00
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	32,00
Magnum	2013	65,00

„PINOT NOIR“ Touraine, Maisons Brulès

Brombeere, Kirsche, Cassis, etwas Vanille und Holz.

Dabei vollfruchtig und saftig. Toller Wein aus dem Spitzenjahrgang 2015!

Magnum	2015	75,00
--------	------	-------

„GAMINS“

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

	2016	35,00
Magnum	2016	69,00

„GLOBULE“

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

	2016	39,00
Magnum	2016	75,00

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

	2016	37,00
Magnum	2016	69,00

ARDÈCHE

„CUVÈE LARMANDE“ Syrah, Le Mazel

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

	2013	28,00
--	------	-------

„PAS À PAS“ Carignan, Alicante, Jerome Jouret

	2016	30,00
--	------	-------

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

	2016*	30,00
--	-------	-------

„BRAN“ Cabernet, Syrah, Gilles Azzoni

	2009*	33,00
--	-------	-------

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

LANGUEDOC/ROUSSILLON

„COCON“ Domaine Absourdegeniesdesfleurs, Cinsault, Carignan	2017*	34,00
„QUEL ANE DE COURSE“ Carignan, Grenache, Wim Wagemans, Languedoc, Mons Fruchtig und saftig, noch griffige Tannine, etwas Schokolade.	2016*	30,00
„PERPETUELLE“ Tempranillo Solera, Wim Wagemans, Mons	2012-16	34,00
„SYRAH“ Wim Wagemans, Mons Schwarze Beeren, saftig, stoffig. Schokolade, Tannin, weisser Pfeffer	2013 2016*	34,00 30,00
„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
„LENGEVOULENT“ Cinsault, Grenache Languedoc, Yannick Pelletier, Saint Chinian	2014*	30,00
„P4“ Grenache, Obelix alias John Schmitt, Languedoc	2015*	32,00
„3G“ Grenache blanc, gris, noir Obelix alias John Schmitt, Languedoc	2015*	32,00
„LA LATERNE ROUGE“ Aramon, Cinsault Clos Fantine, Cabrerolles	2015	28,00
„LA VIERGE ROUGE“ Grenache blanc, gris, noir, Carignan Les Foulards Rouges & YoYo, Roussillon Montesquieu-des-Albères, Banyuls	2014*	45,00

Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

„LA TRANCHÈE“ Grenache, Carignan, Banyuls- YoYo	2014*	50,00
„COMAX ETHYLIX“ Syrah Le Casot des Mailloles, Jordi Perez, Banyuls	2015**	45,00
„POUDRE D` ESCAMPETTE“ Grenache, Carignan, Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls	2013** 2014**	45,00 45,00
„EL NINO“ Syrah, Grenache, Carignan, bisschen blanc de casot Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls	2014* 2015*	49,00 55,00
„SOULA“ Carignan, Grenache, Le Casot des Mailloles, Alain Castex, Banyuls	2014* 2015*	65,00 65,00
<u>CATALUNYA</u>		
„TOSUT“ Syrah, Garnacha Cellar Jordi Llorenz, Conca de Barbera	2014*	39,00
„MACANERS“ Sumoll, 60 Jahre alte Reben Cellar La Salada, Penedès	2013**	43,00
„GR“ Monastrell, Penedés, Bonastre, Partida Creus	2014*	34,00
<u>ITALIEN</u>		
„FOGLIA TONDA“ Toscana, Maremma, Sequerciani	2015**	39,00