

WEISSWEIN



WEISSBURGUNDER Thüringer Weingut Bad Sulza Saale Unstrut, 0,2 l 8,40€
regional, trocken. Dieser fruchtige Wein umschmeichelt ihre Nase mit zarten 0,75 l 32,40€
Aromen von Holunderblüten. Harmonisch-milde Säure.

GRAUER BURGUNDER 2018! „GÖTTERSITZ“ Winzerhof GUSSEK, Saale Unst. tr. 0,75 l 37,40€
Dieser prämierte Wein vom Naumburger Göttersitz besticht mit fruchtigen Aromen
von saftiger Birne und zartem Pfirsich mit einer dezenten Note exotischer Ananas.

TERRA M Thüringer Weingut Bad Sulza Saale Unstrut, trocken, kleine Flasche. 0,375 l 18,70€
Hier ist der Muschelkalkboden Programm mit feiner Säure und jeder Menge 0,75 l 29,40€
exotischer Fruchtnoten.

SILVANER AUSLESE 2018 Weingut Lützkendorf, Saale Unstrut, lieblich 0,2 l 8,90€
schöne Frische, Süße & großartige exotische Fruchtaromen mit herrlicher Harmonie 0,75 l 34,70€

ROSÉ



ROSÉ 2022 Thüringer Weingut Bad Sulza Saale Unstrut, regional, trocken, 0,2 l 8,40€
Ein Cuveé aus den Rebsorten Frühburgunder, Regent und Dornfelder sind die Grundlage. 0,75 l 32,40€
Herrlich erfrischend und fruchtiger Rosé.

ROTWEIN



FRÜHBURGUNDER 2023 Thüringer Weingut Bad Sulza Saale Unstrut, regional, tr. 0,2 l 9,90€
Fruchtig mit ein wenig Bittermandel und mit moderater Tanninstruktur, weil... 0,75 l 38,40€
22 Monate im Barrique gelagert. In der Nase rote Früchte wie Erdbeere, Himbeere und Veilchen

BLAUER ZWEIFELT 2018! „GÖTTERSTOFF“ Winzerhof GUSSEK, Saale Unstrut,
Trocken, kräftig, dunkle Farbe, dicht und würzig. Feiner Gerbstoff im Geschmack. 0,75 l 39,90€

REGENT 2021 Thüringer Weingut Bad Sulza Saale Unstrut, regional, halbtrocken. 0,2 l 8,40€
Samtig, mit leichten Tanninen, im Bukett saftige Kirschen und schwarze Johannisbeeren. 0,75 l 32,40€
Angenehm fruchtig mit einer harmonischen Restsüße. Passt gut zu unserem DRY AGED BEEF.

ROTWEIN SÜDAFRIKA



ANTHELIA SHIRAZ, Weingut La Vierge, trocken 0,2 l 9,90€
Leichte Noten von Pflaume, dunkle Kirsche & komplexe Gewürznoten von Pfeffer, 0,75 l 38,40€
Zimt, Nelken und zerstoßenem Koriander. Am Gaumen ist er voll und üppig, im
Geschmack breit und reich an dunklen Früchten. Der „Anthelia“ lagert 15 Monate in
Französischen Barriquefässern – der perfekte Begleiter für unser DRY AGED BEEF.