

## Jahgangsrückblick

### **2017 - Kleine Menge, kompromisslose Qualität.**

Es war die kleinste Ernte in der jüngeren Geschichte unseres Weinguts, gleichzeitig aber durften wir einen Jahrgang einlagern, der sehr vielversprechend ist und den phantastischen Jahrgängen 2015 und 2016 in nichts nachgestanden hat. Global und lokal ein neidischer Herbst.

### **2018 - Ein Jahr der Superlative, wahrhaft historisch.**

Bereits vor Erntebeginn wurde der 2018er Jahrgang als hervorragendes Weinjahr in den Medien gelobt. Der perfekte Sommer und die wunderbar ausgereiften, goldgelben Trauben im Weinberg ließen der Euphorie freien Lauf. Selten gab es ein perfekteres Weinjahr für Winzer und Weinliebhaber.

### **2019 - Frost, Sonnenbrand und Trockenheit - Ein Jahr der Extreme.**

Das Jahr 2019 wird uns Winzern in Erinnerung bleiben. Die Natur hat uns wieder einmal gezeigt, dass Sie die großen Stellschrauben bewegt und wir nur kleine Zahnrädchen im Getriebe sind. Während der Weinlese konnten wir kleine, aber hochreife und gesunde Trauben ernten. Alles in allem weisen die Weine eine perfekte Balance zwischen konzentriertem Extrakt, Säure, moderaten Alkoholgehalten und Finesse auf. Die Bouquets reichen von würzig-kräutrig bis hin zu fruchtig-blumigen Aromen. Ein Jahrgang, der aufgrund der kleinen Menge höchste Qualitäten hervorbringt.

## Unsere Qualitätsstufen

### **Klassiker**



Aus typischen Rebsorten von den Lagen in und um Nittel stammen unsere „Klassiker“. Die vielleicht wichtigsten Weine für alle, für die guter Wein der tägliche Essensbegleiter ist. Freuen Sie sich auf feinfruchtige Weine mit Spaßfaktor.

### **Vom Muschelkalk**



Botschafter ihrer Herkunft. Alte Reben, die ihre Wurzeln tief in die Erde gegraben haben. Die wertvollen Mineralien des Muschelkalkbodens und das besondere Mikroklima der südlichen Weinmosel machen diese Weine so individuell und charakterstark.

### **Herzstück**



Die Einladung zum höchsten Weingenuss. Nur die „Herzstücke“ unserer besten Lagen rund um Nittel, stark reduzierte Erträge, mehrfach selektierte Handlese, schonende Verarbeitung, langsame Vergärung und viele weitere Stellschrauben werden bewegt, um diese Weine so besonders zu machen. Individuelle Charakterköpfe, die sich erst mit der Zeit erschließen.








### **Goldstück**



Best Vintage – nur in besonders herausragenden Jahren erreichen die Trauben diese Güte, dass sie für unsere Goldstücke in Frage kommen. In diesen besonderen Jahrgängen werden nur die besten Trauben aus ausgewählten Parzellen für diese Weine verwendet. Strenge Ertragsregulierung, klassische Rebsorten, viel, viel Zeit und mehrere sensorische Prüfungen sind nur einige der Voraussetzungen für unsere „Goldstücke“. Es sind Weine, die das Optimum zeigen, vom Terroir geprägt, einzigartig und nicht kopierbar. Große Weine auf Topniveau, welche die Gerichte aus aller Welt begleiten und über mehrere Jahre ihr Reifepotenzial zeigen.






## Elsecco und Gutssekte – ein schäumendes Vergnügen

Ausgesuchte Weine unseres Gutes versetzen wir nach alter traditioneller Flaschengärung.  
Sie reifen mindestens 24 Monate auf der Hefe und so erzeugen wir  
individuelle Sekte auf höchstem Niveau.

			<u>0,1l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	Elsecco unser "Prosecco"		<u>0,2l/Glas</u> 4,50	16,00
	Elbling	trocken	4,00	20,00
	Elbling	brut	4,00	21,00
	Elbling	extra brut	4,00	21,00
	Roter Elbling	brut	4,50	23,00
	Weisser Burgunder	brut	4,50	23,00
	Sinfonie Crémant	brut	5,50	26,00
	<i>Eine Sinfonie aus Chardonnay, Spätburgunder und Elbling</i>			




## Trockene und feinherbe Elbling-Weine

Elbling gilt als älteste Rebsorte Europas. Er eignet sich als perfekter Essensbegleiter  
sowie als leichter, spritziger Sommerwein.

				<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	01.	2018	Elbling	feinherb	4,00 -
	02.	2019	Elbling	trocken	4,00 -
	03.	2018	Elbling - vom Kalkfels	trocken	4,50 -
	04.	2019	Elbling - Tradition - vom Muschelkalk	trocken	4,50 15,00
	05.	2018	Elbling - Classic - vom Muschelkalk	classic	4,80 17,00

## Jung und Frech in Weiß - Rosé - Rot

Von der Jugend für die Jugend.  
Auffallend buntes Design, kombiniert mit purer Trinkfreude!

					<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	10.	2018	Helle Freude - Weisswein Cuvée	feinherb	4,50	16,00
	11.	2018	Roter Wahnsinn - Roséwein Cuvée	feinherb	4,50	16,00
	12.	2018	Schwarzer Humor - Rotwein Cuvée	feinherb	4,50	16,00




## Burgunderweine aus Leidenschaft

Unsere Burgunder glänzen durch ihre unvergleichlich feine Mineralität  
sowie eine einzigartige Fruchtaromatik

	20.	2019	Auxerrois	trocken	4,50	16,00
	21.	2019	Auxerrois - vom Muschelkalk	trocken	5,00	18,00
	22.	2018	Auxerrois - vom Muschelkalk	feinherb	5,00	18,00
	23.	2018	Weisser Burgunder	trocken	4,50	16,00
	24.	2019	Weisser Burgunder - vom Muschelk	trocken	5,00	18,00
	25.	2019	Weisser Burgunder - vom Muschelk	feinherb	5,00	18,00
	26.	2018	Grauer Burgunder	trocken	5,00	18,00
	27.	2018	Grauer Burgunder - vom Muschelka	trocken	5,80	20,00
	28.	2019	Grauer Burgunder - Herzstück	trocken	6,80	24,00
	29.	2018	Grauer Burgunder - Goldstück	trocken	4,50	29,50
			<i>Aus der besten Lage der südlichen Weinmosel - dem Nitteler Leiterchen Uralte Reben - In Barriques aus Französischer Eiche (Vogesen) gereift</i>			
	30.	2018	Chardonnay - vom Muschelkalk	trocken	5,80	20,00
	31.	2018	Chardonnay - Herzstück	trocken	7,50	25,00
	32.	2018	Sauvignon blanc - Herzstück	trocken	6,80	24,00






## Riesling von Mosel und Saar

Unser Saar-Riesling wächst auf einer der steilsten und besten Lagen an der Saar

					<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	35.	2018	Riesling - vom Muschelkalk	trocken	5,00	18,00
	36.	2018	Riesling - Saar	feinherb	5,50	20,00
	37.	2018	Riesling - Saar - Ayler Kupp	Spätlese	6,00	22,00
<b>NEU!</b>	38.	2018	<b>"Einmal Ohne" - Riesling Alkoholfrei</b>		5,00	18,00




## Feinherb, Fruchtig, Edelsüß

Für Weinfreunde des feinherben und lieblichen Genusses

	40.	2019	Rivaner	feinherb	4,00	15,00
	41.	2018	Kerner - Kabinett	lieblich	4,50	16,00
	42.	2018	Kerner - Spätlese	lieblich	5,00	18,00
					<u>0,1l/Glas</u>	<u>0,5l/Fl.</u>
	43.	2018	Gewürztraminer - Spätlese	lieblich	4,00	16,00
	44.	2015	Elbling - Beerenauslese - "eine Rarität"		9,00	39,50





## Rosé und Blanc de Noir

Unsere Roséweine liegen voll im Trend und begeistern  
nicht nur im Sommer auf der Terrasse

					<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	45.	2018	Roter Elbling Rosé	feinherb	4,50	17,00
			eine Spezialität vom Elbling			
	46.	2019	Orchideenfels - Rosé	trocken	5,00	19,00
			100 % Blauer Spätburgunder			
	47.	2019	Blanc de Noir	feinherb	5,00	19,00
			weißer Wein aus roten Trauben			
			100% Blauer Spätburgunder			

## Vielfalt in Rot

*Duft, Komplexität, Finesse und Struktur, so erzeugen wir jährlich Rotweine auf höchstem Niveau*

					<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,75l/Fl.</u>
	50.	2018	Dornfelder	trocken	4,80	17,00
	51.	2017	Blauer Spätburgunder vom Muschelkalk	trocken	5,80	20,00
	52.	2018	Cuvée Philippe	trocken	6,00	22,00
			<i>Cuvée aus Blauem Spätburgunder und Regent - 12 Monate im Doppelstück gereift</i>			
	53.	2017	Blauer Spätburgunder - Herzstück	trocken	6,80	24,00
			<i>Alte Reben, doppelt selektioniert, 12 Monate im Barrique</i>			
	54.	2018	Blauer Spätburgunder - Goldstück	trocken	5,00	35,00
			<i>Aus der besten Lage der südlichen Weinmosel - dem Nitteler Leiterchen - Uralte Reben - In Barriques aus Französischer Eiche (Vogesen) gereift - Spontan vergoren - ungeschönt u. unfiltriert abgefüllt</i>			

## Weinschorle und Traubensaft

*Traubensaft aus unseren Rivaner- & Elblingtrauben, ohne Zuckerzusatz, ohne Konservierungsstoffe - 100 % Fruchtgehalt*

	<u>0,2l/Glas</u>	<u>0,4l/Glas</u>
Trockene, halbtrockene oder liebliche Weinschorle	3,00	5,50
Naturreiner Traubensaft	2,50	4,50
Traubensaft-Schorle	2,50	4,50

## Aperitifs

		<u>0.1l/Glas</u>
<b>Hausaperitif</b>	– Elbling-Sekt mit Pfirsich-Likör	5,50
<b>Sekt-Cocktail</b>	mit Walderdbeeren-Likör	5,50
		<u>0.2l/Glas</u>
<b>Sanbitter - Alkoholfrei</b>		6,50
Ein Aperitif mit Sanbitter, alkoholfreiem Riesling, serviert mit Eis und Orange		
<b>Aperol - Spritz</b>		6,50
Aperol mit Ebling Sekt brut und Soda, serviert mit Eis und Orange		
<b>Hugo / Original oder Alkoholfrei</b>		6,50
Holunderblütensirup, Elbling Sekt Brut oder Riesling alkoholfrei und Soda, serviert mit Eis, Limette & Minze		
<b>Gin Tonic</b>		8,50
Nigra Gin aus Oberemmel und Schweppes Tonic, serviert mit Eis und Limette		

## Edelbrände

		<u>0.02l/Glas</u>
Williams oder Mirabelle	-aus der Nitteler Dorfbrennerei Fochs-	3,00
Marc vom Elbling	-Grappa der südlichen Wein-Mosel-	3,00
Marc vom Burgunder	-Grappa vom Burgunder-Trester-	3,00
Weinbrand – VSOP	-aus alten Weinen unseres Gutes-	3,50
Oma´s Kirsche	- im April 1949 in Oma's Garten gepflanzt, von Hand gepflückt, selektioniert, eingemaischt und in Nittel gebrannt -	4,50

## Digestiv und Dessert Spezialitäten

0,04l/Glas

Roter Weinbergs-Pfirsich-Likör 4,90

Walderdbeeren-Likör mit schwimmenden Früchten 4,90

### Portwein

Ruby Port - Kopke  
Ältester Portweinerzeuger der Welt 4,50

Ruby Port - Niepoort 4,50

Tawny Port - Kopke  
Ältester Portweinerzeuger der Welt 4,50

Tawny Port - Niepoort 4,50

Late Bottled Vintage (LBV) - Kopke  
Ältester Portweinerzeuger der Welt 5,50

Late Bottled Vintage (LBV) - Niepoort 5,50

### Whisky

Die Brennerei Threeland in Bilzingen stellt seit Generationen feinste Whiskys her. Heute gehört Master-Distiller Andreas Vallendar zu den besten seines Fachs.

Threeland Whisky 3 Y - 3 Jahre im Sherryfass gelagert 6,50

Threeland Whisky 3 Y - 3 Jahre im Portweinfass gelagert 6,50

Threeland Whisky 6 Y - 6 Jahre im Weissweinfass gelagert 7,50

Whisky - Jameson - Irish Whiskey 4,50

### **Alkoholfreie Getränke**

		<u>Flasche</u>
Mineralwasser - Gerolsteiner - Sprudel / Naturell	0,25 Fl.	2,50
Mineralwasser - Sprudel	0,70 Fl.	4,50
Mineralwasser - Medium	0,70 Fl.	4,50
Mineralwasser - Naturell	0,70 Fl.	4,90
Fritz - Kola	0,20 Fl.	2,50
Fritz - Kola Zuckerfrei	0,20 Fl.	2,50
Fritz - MischMasch	0,20 Fl.	2,50
Fritz - Limo	0,20 Fl.	2,50

### **Bier und Hefeweizen**

Bitburger Pils	0,33 Fl.	2,90
Bitburger - Radler	0,33 Fl.	2,90
Gründels - alkoholfrei	0,33 Fl.	2,90
Schöfferhofer Hefeweizen - naturtrüb	0,5 Fl.	3,90
Schöfferhofer Hefeweizen - alkoholfrei	0,5 Fl.	3,90

### **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee		2,30
Kännchen Kaffee		3,90
Espresso		2,30
Milchkaffee		2,60
Cappuccino		2,60
Latte Macchiato		2,80
Heiße Schokolade		2,30
Glas Tee - Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz oder Schwarztee		2,30