



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

## *Offene Weißweine*

### **Pinot Grigio • Campagnola**

*Dieser Pinot Grigio ist ein frischer und fruchtiger Weißwein mit dem Geschmack und Duft nach frischem Obst. Leicht und angenehm zu trinken.*

0,2 ltr 6,50€    0,75 ltr 22,00€

### **Herz über Kopf • Müller-Thurgau – Josef Ambs**

*Zarte Blütenaromen sowie Noten heimischer Früchte finden sich im Duft dieses Weißweins wieder. Am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frische und brillanter Finesse.*

0,2 ltr 7,50€    0,75 ltr 25,00€

### **Summertime • Gaul's Eleven**

*Erfrischende Sommercuvée aus Scheurebe und Rivaner, leicht und fruchtbetont, erinnert an Frische Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeere und grünem Apfel.*

0,2 ltr 7,50€    0,75 ltr 25,00€

### **2019 Riesling • Von Unserm – Balthasar Röss, Rheingau**

*Brillantes, intensives Strohgelb, in der Nase feiner Duft nach Zitrus, Apfel und Mandarine, unterlegt mit mineralischen Tönen. Am Gaumen fruchtbetont und trocken, mit feinziseliertes Säure und guter Struktur. Ein leichtfüßiger, eleganter Riesling mit guter Länge.*

0,2 ltr 8,00€    0,75 ltr 27,00€

## *Offene Rotweine*

### **2016 Casa Roja • Tempranillo**

*Das klare Bouquet entfaltet Nuancen von reifen Brombeeren, begleitet durch eine dezente Holznote und Trüffel-Aromen. Der Gaumen erfreut sich an seinem mundfüllenden und seidigen Geschmack, mit einem köstlichen Hauch von Vanille und Eiche.*

0,2 ltr 6,00€    0,75 ltr 20,00€

### **Nero d'Avola**

*Trocken, würzig, Geschmack nach dunklen Waldbeeren, weich gehaltvoll verwöhnt von der Sonne Sizillins.*

0,2 ltr 6,50€    0,75 ltr 22,00€

### **Primitivo • Barocco**

*Dieser dunkle konzentrierte Wein enthält Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Er ist feinwürzig, hat ein weiches Tannin und ist anhaltend am Gaumen.*

0,2 ltr 7,50€    0,75 ltr 25,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

## *Weissweine*

### **Matthias Gaul • Grauburgunder aus der Pfalz**

*Jugendlicher Charme und herrliche Frische, fein und fruchtbetont, dieser Grauburgunder ist sehr mineralisch und intensiv zu gleich, im Duft zeigt er frische Pfirsiche und Zitrusfrüchte.*

0,75 ltr 29,00€

### **Sauvignon Blanc • Johannes Thörle aus Rheinhessen**

*Dieser Wein überzeugt mit Aromen von Stachelbeeren und gelben Mirabellen, zart Grasig und duftig, exotisch im Duft.*

0,75 ltr 35,00€

### **Zenato • San Benedetto - Lugana**

*Besonders duftig und grazil, dezente Noten von Blüten und Sommerfrüchten im Bukett, am Gaumen eine bestechende, geschmeidige, feinwürzige Frucht.*

0,75 ltr 39,00€

### **Lugana • Cà dei Frati Weiß oder Rosé**

*Im Glas leuchtet der Wein in blassem Strohgelb. Das delikate Bouquet vereint den dezenten Duft einer Blumen- und Wildkräuterwiese am Monte Baldo mit den Aromen heller Früchte wie Birne und Apfel. Am Gaumen ist der Wein trocken, aber saftig und harmonisch.*

0,75 ltr 39,00€

### **Pouilly Fumé • AC Hubert Brochard - Loire**

*Dieser junge Pouilly Fumé verströmt zarte Noten seiner Mineralität: Kräuter und Johannisbeere sowie Limone sind deutlich erkennbar. Im Mund ist er angenehm saftig und erfrischend. Der kalkhaltige Boden zeichnet sich mit einer intensiven Mineralik im langen Abgang ab.*

0,75 ltr 45,00€

### **Grand Vin Blanc • Limoux AOC- Domaine de Baronarques - Languedoc**

*In der Nase Birnen-, Litschi-, Holz- und Limettenaromen, die durch Honig verbunden werden. Am Gaumen zeigt er raffinierte Anklänge von Zitrusfrüchten, butterartige Aromen und weiße Blütennoten, wunderbar eingebunden mit leichten Holznoten. Sein langanhaltender und herrlich frischer Abgang wirkt mineralisierend.*

0,75 ltr 89,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

## ***Rotweine***

### ***Campagnola • Valpolicella Ripasso 2016 – Venetien***

*Intensives rubinrotes Cuvée (Corvina/Rondinella) mit frischem Bouquet. Am Gaumen Noten von Holunder, roten beeren und Holz, sowie feine Ripassosüße.*  
0,75 ltr 35,00€

### ***La Rocaille • Côtes du Rhône AOC 2018***

*Unkomplizierter Côtes-du-Rhône, saftig und kühl in seiner Art. Rote Beeren und Lakritze wechseln sich am Gaumen ab. Präzise Fruchtbahnen, unterlegt mit feinen Säurespuren, dominieren und machen ihn zum alltäglichen Vergnügen.*  
0,75 ltr 35,00€

### ***Rosso di Montalcino • Caparzo 2015***

*Wunderschönes Rubinrot, sehr vielfältig und intensiv, duftend nach Veilchen, Himbeere und Granatapfel. Im Geschmack gut ausbalanciert zwischen Tanninen, Holz und Körper. Sehr ausgewogen, rund und harmonisch im Abgang.*  
0,75 ltr 37,00€

### ***Caterina Zardini • Valpolicella Classico Superiore 2017 - D.O.C. Venetien***

*Ein hochklassiger Valpolicella, fein und eindringlich das Gewürzaroma mit einer vollen und fleischigen Fruchtentwicklung von Brombeeren und Kirschen, im langen Abgang eine wunderbar angenehme Bitternote.*  
0,75 ltr 38,00€

### ***CadeiFрати • Ronchedone 2016***

*Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten, Vanille und Karamell, am Gaumen seidige, aromatische Tannine und langer Nachhall. Ausbau reift 14 Monate im Barrique und anschließend für weitere 10 Monate in der Flasche.*  
0,75 ltr 47,00€

### ***Amarone 2015 • Campagnola***

*Das Bouquet duftet fein ätherisch. Der Amarone beeindruckt durch seinen vollen Körper und vermittelt ein samtiges, weiches und warmes Mundgefühl. Der intensiv granatrot leuchtende Wein ist im Abgang angenehm und schmeckt nach Mandeln.*  
0,75 ltr 65,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## **Champagner**

### **Brut Réserve**

#### **Charles Heidsieck**

*Er überzeugt durch komplexe, elegante und voluminöse Aromen von frisch gebackene Brioche, getrocknete Früchte wie Mango, Aprikose und Mirabelle. Die feine Säure wirkt tänzelnd und appetitlich frisch und unterstreicht die Persönlichkeit über die Finessenreichtum.*

0,75 ltr. 130,00€

### **Rosé Réserve**

#### **Charles Heidsieck**

*Die Aromen und der Geschmack erinnern an einen Strauß volle Frühlingsblüten mit Noten von Himbeere, Pflaume und einem Hauch Zimt. Die Frucht bleibt am Gaumen angenehm im Hintergrund. Er beweist seine Klasse in raffinierter Harmonie mit unglaublicher Eleganz und feinsten Perlage.*

0,75 ltr 140,00€

## **Roséweine**

### **Herz über Kopf • Rosé – Josef Ambs**

*Aromen roter Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren vereinen sich zu einem fruchtbetonten, feinen Duft. Am Gaumen überzeugt der Herz über Kopf Rosé mit erfrischender Frucht und angenehmer Frische.*

0,2 ltr 7,50€    0,75 ltr 25,00€

### **Rose Pey Blanc No 1 • Aix-en- Provence von Gabriel Giusiano**

*Der Perfekt Repräsentant der eleganten Provence – Roses. Auf Aromen von zarten weißen Pfirsichblüten folgt ein Hauch Exotik, im landes Nachhall würzige rosa Grapefruit- Zieste. Ein facettenreicher, dichter Wein mit einem mineralischen Schmelz.*

0,75 ltr 40,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## ***Ausgewählte Rotweine***

### ***Crianza 2015 • Ribera del Duero DO-Fincas Valdemacuco***

*Im Glas ein typisches dunkles Kirschrot, im Bouquet präsentieren sich reife rote Beeren mit leichten floralen Rosennoten. Am Gaumen trocken-fruchtig, schön ausbalanciert mit samtigen Tanninen und einem lang ausklingenden Finish.*

*0,75 ltr 49,00€*

### ***St. Emelion • Grand Cru 2011 - Chateau La Rose Brisson***

*Ein zarter Merlot betonter Grand Cru mit Nuancen von dunklen Waldbeeren und reifen Kirschen elegant und zart würzig.*

*0,75 ltr 49,00€*

### ***Beaune du Château • Cru Rouge AOC 2001***

#### ***Bouchard Père & Fils - Burgund***

*Im Bouquet überzeugt dieser Pinot Noir mit Aromen von frischen, reifen roten Früchten und süßlichen Gewürzen. Er präsentiert sich sanft am Gaumen mit gut eingewobenen Tanninen.*

*0,75 ltr 79,00€*

### ***Grand Vin Rouge • Limoux AOC-Domaine de Baronarques 2016 - Languedoc***

*In der Nase duftende, frische Früchte. Aromatische Anklänge von Gewürzen und Schokolade verleihen ihm Kraft und Intensität. Am Gaumen trumpft er mit raffinierten und seidig weichen Tanninen auf. Er überzeugt mit einem bemerkenswert langen, harmonischen und ausgewogenen Abgang.*

*0,75 ltr 89,00€*

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

**Castel Giocondo • Brunello di Montalcino DOCG 2014  
Frescobaldi Toskana**

*In der Nase beeindruckt er mit einem komplexen Bouquet aus intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke, Tabak und Leder. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen.*

0,75 ltr 99,00€

**Château Mont-Redon 2014 • Vignoble Abeille Châteauneuf du Pape**  
*Welch grandioses, delikates Bouquet, faszinieren sehr feine aber komplexe Kirsch- und Beerendaromen sowie mineralische Noten (Graphit), schwarze Oliven und würzige Kräuter. Am Gaumen ungemein verführerisch, kompakt und dicht, dabei im Nachhall sehr lang und mineralisch. Aromatis Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration.*

0,75 ltr 99,00€

**Osar • Rosso del Veronese IGT 2012 - Masi - Venetien**

*Mit seiner sehr dunkel roten Farbe überzeugt dieser Oseleta-Wein in der Nase mit intensiven Aromen von Wildfrüchten und Gewürzen wie Lakritz. Am Gaumen weist er eine gewichtige Struktur auf und deutlichen Tanninen, die von einer lebhaften Säure und dem konzentrierten Geschmack roter Früchte ausbalanciert werden.*

0,75 ltr 140,00€

**Mormoreto • Toskana IGT Frescobaldi 2016 - Toskana**

*In der Nase dominieren Aromen von Waldfrüchte, Brombeere und Himbeere gefolgt von Vanille, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vielschichtig, und überzeugt durch seine zarten, gut eingebundenen Tannine. Im Finale intensiv und enorm lang.*

0,75 ltr 140,00€

---