



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## **Offene Weißweine**

### **Summertime • Gaul's Eleven**

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

0,2l 9,00€    0,75l 33,00€

### **Anleger 1870 Edition • Pinot Grigio • Matthias Gaul**

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

0,2l 9,90€    0,75l 36,00€

### **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. Ein leichtfüßiger, eleganter Riesling mit guter Länge.*

0,2l 10,90€    0,75l 40,00€

## **Offene Rotweine**

### **Primitivo • Imprint Appassito**

*In der Nase entfaltet dieser Primitivo einen sehr fruchtig- intensiven Aromen Teppich mit Noten von dunklen Waldbeeren, Pflaumen und vielsichtigen Gewürznuancen.*

0,2l 9,90€    0,75l 36,00€

### **Valpolicella Ripasso • Campagnola • Venetien**

*Intensives rubinrote Cuvée (Corvina/Rondinella) mit frischem Bouquet. Am Gaumen Noten von Holunder, roten Beeren und Holz, sowie feine Ripasso süße.*

0,2l 11,00€    0,75l 39,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

## *Weissweine*

### ***Sauvignon Blanc • Bio • Balthasar Ress***

*Der Bio Sauvignon Blanc hat einen feinen, eleganten Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und Holunderblüten. Zusammen mit der Sortentypischen Aromatik nach tropischen Früchten und seiner feinen Mineralität ist es ein erfrischender und Ausdruckstarker Speisenbegleiter.*

0,75l 38,00€

### ***Lugana DOC • Masi – Venetien • Beldosso***

*In der Nase werden die frischen Düfte von Passions- & Zitrusfrüchten durch eine feine Vanille-Note abgerundet. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure, die von feinen Mandelaromen im Abgang ausbalanciert wird.*

0,75l 43,00€

### ***Chardonnay • Chateau Ste. Michelle • Columbia Valley***

*In Nase und Mund erscheint er frisch und sehr zugänglich. Wir finden schöne Aromen von reifen Zitrusfrüchten und knackig frischem Apfel. Diese frische Fruchtigkeit wird mit dezenten Eichenholznuancen der Fasslagerung unterstrichen und ein langanhaltender zarter Schmelz breitet sich auf der Zunge aus.*

0,75l 46,00€

### ***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.*

0,75l 47,00€

### ***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.*

0,75l 89,00€

### ***Invitare • Condrieu AOC • M. Chapoutier Rhône • Frankreich***

*Das Bouquet dieses Vioniers zeichnet sich durch exotische Aromen von Ananas, Litschi und Akazienblüte mit dezenten Röstnoten aus. Am Gaumen rund und kraftvoll mit einer eleganten Frische und einem intensiven, lange anhaltenden Nachhall.*

0,75l 99,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## *Rotweine*

### ***Bordeaux • Agneau Rouge • Rothschild***

*Sein fruchtiges Bukett ist von Aromen, die an Erdbeeren und Johannisbeeren erinnern geprägt. Am Gaumen ist er fruchtig wie in der Nase. Auch hier dominieren Aromen roter Früchte wie wilde Erdbeere, Johannisbeere und ein zusätzlicher Hauch Kirsche.*

0,75l 38,00€

### ***Valpolicella Classico Superiore • Caterina Zardini • 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.*

0,75l 42,00€

### ***Bordeaux AOP • Heritage • Baron Philippe de Rothschild***

*In seinem vielschichtigen und aromareichen Bukett sind verführerische Nuancen von roter sowie schwarzer Johannisbeere, Kirschen und auch Blaubeeren auszumachen.*

*Begleitet und unterlegt werden die Fruchtaromen von warmwürzigen Röstnoten sowie einem Hauch von Safran und Vanille.*

0,75l 49,00€

### ***St. Emelion • Grand Cru 2018 - Chateau La Rose Brisson***

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

0,75l 51,00€

### ***Amarone 2018 • Campagnola***

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

0,75l 67,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## ***Ausgewählter Weiswein***

### ***Rheingau Riesling 1992 • Oestrich Doosberg • Balthasar Röss***

*Die Farbe glänzt, wie Bernstein im Glas - diese Riesling Auslese besticht mit intensiven Noten nach kandierten Südfrüchten und Waldhonig. Opulent und elegant präsentiert sich der Oestrich Doosberg und bereitet eine große Trinkfreude, wobei der Restzucker nicht vordergründig ist, sondern den Trinkfluss nur noch steigert.*

0,75l 139,00€

## ***Roséweine***

### ***Anleger 1870 Edition • Pinot Noir Rosé • Balthasar Röss***

*Der Pinot Noir Rosé trocken besticht optisch mit einer hellen, lachsrosa Farbe. Leichte Kräuternuancen in Kombination mit Rhabarberkompott und einem Hauch rotem Apfel betören in der Nase und wecken wohlige Erinnerungen an einen warmen Sommertag.*

0,2l 9,90€ 0,75l 36,00€

### ***Alie • Maremma Toscana DOC • Frescobaldi***

*Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance.*

*Der Abgang ist lang und nachhaltig.*

0,2l 11,90€ 0,75l 43,00€

## ***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.*

0,75l 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.*

0,75l 140,00€

---



---

ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

---

## *Ausgewählte Raritäten Rotweine*

### ***Syrah – Tenet Wines • The Pundit • Columbia Valley – Washington State***

*Ein feiner, filigraner Syrah mit einer verführerischen Nase und im Mund mit einer wunderbaren und überzeugenden Struktur von Früchten.*

0,75l 74,00€

### ***Grand Vin Rouge • Limoux AOC-Domaine de Baronarques 2016 – Langue doc***

*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 langen, harmonischen und ausgewogenen Abgang.*

0,75l 89,00€

### ***Chateauneuf du Pape • Chapoutier La Bernardine***

*Das Bouquet des zeichnet sich durch fruchtige Noten schwarzer Johannisbeeren, reifer Pflaumen und Kirschen, die von feinen Röst- und Pfeffernoten untermalt werden, aus. Am Gaumen ausgewogen, elegant und körperreich mit einem langen feinwürzigen Nachhall. Die Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre ist feinwürzig, elegant und zeigt klare reife Fruchtaromen.*

0,75l 89,00€

### ***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.*

0,75l 99,00€

### ***Stag's Leap • Wine Cellars Artemis • Cabernet Sauvignon • Napa Valley – California***

*Der Wein hat alles was man in einem Cabernet – Sauvignon sucht: konzentrierte Beerenfrucht, dunkle Schokolade in der Nase und eine angenehme Tannin Struktur mit nachhaltigem Abgang.*

0,75l 109,00€

### ***2018 Château d'Armailhac • 5ème Grand Cru Classé Pauillac AOC***

*Ein unglaublich dichter Bordeaux à la Bonheurs mit superfruchtiger Nase, sehr gefällig und harmonisch, am Gaumen zu Cassis und Blaubeer-Aromen schon fast opulente Noten von Lakritz, Kaffee und Kakao, sehr voll, straff und ausbalanciert, dazu frisch und lang.*

0,75l 139,00€

---



---

## ANLEGER 1870

RESTAURANT & EVENTS

### ***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.*

0,75l 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.*

0,75l 140,00€

### ***2018 Château Clerc-Milon • 5ème Grand Cru Classé Pauillac • AOC***

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot auch mit dem 18er Jahrgang als ein perfekter und ebenwürdiger Zweitwein. Er präsentiert dunkle Kirsche, die dem Wein eine schöne, weiche Frucht verleiht, ohne ihn zu blumig zu machen. Dazu eine edle Mineralität, Zedernholz und Anklänge von Lakritze.*

0,75l 179,00€

### ***2018 Château Canon-La-Gaffeliere • 1er Grand Cru Saint Émilion • AOC***

*Der 2018er Jahrgang überzeugt mit einem würzigen Bukett von reifen roten Beeren, Kardamom und feinem Edelholztouch. Seidige Tannine sowie elegante Säure und gute Struktur runden diesen edlen Tropfen ab.*

0,75l 209,00€

### ***2018 M. Chapoutier • Ermitage Le Meal • BIO***

*Der „Lé Meal“ Ermitage wird aus Trauben von 50 Jahre alten Rebstöcken hergestellt, die vom Hang des Méal stammen. Er zeigt ein Bouquet aus reifen Früchten mit rauchigen Aromen. Der Geschmack ist geprägt durch die kräftigen Tannine mit gleichzeitig samtiger Brombeermarmelade. Die Reifung dauert zwischen 14 und 18 Monaten.*

0,75l 290,00€

---