

Alexandre Dupont de Ligonnès

Auf Teilen des königlichen Weinbergs zu **Wachwitz in Dresden, Sachsen** bewirtschaftet Alexandre seit 2016 knapp einen Hektar Weinberg in terrassierter Steillage, ausnahmslos naturnah und manuell bewirtschaftet. Auf synthetische Dünger und Pflanzenschutzstoffe wird vollständig verzichtet, im Keller wird ausschließlich spontan vergoren. Beim Ausbau zeigt sich dann die ganz persönliche Note des Winzers: Im Holzfass, Edelstahl, Amphore sowie Ton-Ei werden seine Weine zu sächsischen Unikaten.

Weißwein „Tausendsassa“

Sächsischer Landwein, trocken

Reife Birne, Thymian & Rosmarin
Sanftes Steinobst, dezente florale Akzente

Alexandre beweist mit seinem Tausendsassa Geschick sowie Händchen beim Ausbau von Cuvées. In ihm sind 60% Gewürztraminer und 40% Riesling vereint. Nach der Spontangärung erfolgt ein 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe in der Ton-Amphore. So begeistert der Wein mit aromatischer Lässigkeit.

Glas (0,1l)
10.30 Euro

Flasche (0,75l)
62.00 Euro

Rotwein „Sacre Bleu“

Sächsischer Landwein, trocken

Reife Himbeere, rote Pflaume
Tiefrot im Glas, viele Tanninen

Mit diesem Wein *ausgetrunken* „blaues Wunder“. Denn neben Spätburgunder führt die Cuvée die in Österreich auch richtig wohl. Spontangärung und Ausbau auf Feinhefe ausgebaut. Jeder Schluck ist ein Genuss!

Glas (0,1l)
10.30 Euro

Flasche (0,75l)
62.00 Euro

Weingut Böhme & Töchter

Alles begann 1986. Das Jahr, in dem Frank Böhmes erste Tochter zur Welt kam und in dem er zusammen mit seinem Vater Werner einen kleinen Weinberg pflanzte. Über 35 Jahre später ist jetzt die nächste Generation am Drücker: Marika und ihr Mann Sandro lenken die Geschicke des kleinen Weinguts in Gleina, das heute einige der schönsten Weine der Region keltert. Seit Sommer 2022 ist das Weingut im VDP gelistet.

Weißwein „Chardonnay“

VDP, Ortswein, Ortslage Freyburg, QbA, trocken

Fleischige Textur, mineralische Salzigkeit
straffe Säure und Würze

Ein Wein, der mit einer spannenden Hefereduktion überzeugt und den Charakter von feuchtem Kalkgestein wunderbar einfängt. Im Bouquet entfalten sich lebendige Aromen von Ananas, reifer Birne und Stachelbeere, die sich harmonisch mit nussigen Noten und subtilen Kräuteranklängen verbinden. Ein echtes Geschmackserlebnis, das Mineralität und Frucht elegant vereint.

Glas (0.1l)
9.80 Euro

Flasche (0,75l)
58.80 Euro

Rotwein „Blauer Zweigelt“

VDP, Ortswein, Ortslage Zscheiplitz, QbA-trocken

Süßkirsche, Waldbeere, Pflaume
weiches Tannin, kräftiger Körper

Ein charaktvoller Wein mit einer kühlen, rotfruchtigen Aromatik, der am Gaumen durch seine saftige Textur und würzige Anklänge begeistert. Das weiche Tannin sorgt für eine angenehme Struktur, während der kräftige Körper und die jugendliche Säure dem Wein Frische und Lebendigkeit verleihen. Perfekt für Liebhaber von eleganten, zugleich kraftvollen Rotweinen.

Glas (0.1l)
8.30 Euro

Flasche (0,75l)
49.80 Euro

Cambium Compagnie

Cambium Compagnie ist eine Gemeinschaft, verbunden durch den Wunsch, besonders hochwertige, fürsorglich produzierte Lebensmittel herzustellen und zu vertreiben. Mit ihren Erzeugnissen möchte Cambium Compagnie Teil einer sinnlichen Erfahrung werden. Wenn eines ihrer Produkte ihr Haus verlässt, dann trennen sie sich bedenkenlos, aber in der Hoffnung zu einem schönen Moment, einem besonderen Tag und fortwährender Erinnerungen zu werden.

Weißwein „Cuvée Compagnon“

QbA-trocken

Frucht und Frische

breiter Charakter mit Lebendigkeit und Präsenz

Weißwein nach dem Compagnie Gedanken aus 3 Rebsorten, von 3 Lagen/Winzern: 60% Müller-Thurgau rechtseilig, 20% Weißburgunder, Radebeul, 20% Riesling, Meißen Bonsel. Der Weißburgunder wurde im großen Fass ausgebaut, die anderen beiden im Stahl. Der Müller bildet die Basis und die Frucht/Frische. Der Weißburgunder sorgt für den breiten Charakter und der Riesling bringt die Lebendigkeit und Präsenz. Ein Wein, der Spaß macht.

Glas (0,1l)

8.25 Euro

Flasche (0,75l)

49.50 Euro

Weißwein „Grauburgunder“

QbA-trocken

Vollmundig und kräftig

aus ökologischen Trauben Mauna, Ganztraubenpressung

Die Ganztraubenpressung ist eine schonendere Pressmethode, bei der die Trauben nicht entrappt werden, d. h. die Trauben werden zusammen mit den Rappen gepresst. Sie wird häufig angewandt, um in säurearmen Jahrgängen mehr Säure, Frische und Frucht zu erhalten. Die Ganztraubenpressung gewährleistet vor allem eine höhere Mostqualität (z.B. weniger Bitterstoffe im Most). Lange Lagerung auf der Feinhefe.

Glas (0,1l)

8.50 Euro

Flasche (0,75l)

51.00 Euro

Frédéric Fourré

Auf die richtige Balance kommt es an. Was schon Aristoteles und nach ihm zahlreiche Ratgeber konstatierten, gilt auch für einen guten Wein. Ver-rät Frédéric Fourré. Und der muss es wissen – schließlich ist er seit fast fünf-zehn Jahren Winzer und betreibt gemeinsam mit seiner Frau Amrei Niessen Weinberge im **Radebeuler goldenen Wagen** - der schönsten Lage Sachsens, wenn man den Winzer fragt. Auf verwittertem Syenit wachsen auf 2,5ha ins-gesamt 12 Rebsorten an bis zu 70 Jahre alten Reben.

Weißwein „Chimäre de Saxe“ Deutscher Wein, trocken

Ein spektakuläres Säure-Süße Spiel lassen ihn unglaublich fruchtig wirken
Reife Früchte von Ananas, Pfirsich & Aprikose - gepaart mit Würzigkeit

Mit Sachverstand und Experimentierfreude wird daran gearbeitet, die perfek-ten Kombinationen herauszufinden, mit eben der richtigen Balance aus Rest-süße und Säure. Ein Wein, bei dem das besonders gut gelungen ist, ist der Chimäre de Saxe, eine Cuvée aus 85% Grauburgunder und 15% Blanc de Noir.

Glas (0,1l)
6.60 Euro

Flasche (0,75l)
40.00 Euro

Weißwein „Traminer Sauvage“ Deutscher Wein, trocken

Eine Kombination aus verblühter Rose und intensiver Nuss.
Geschmacklich überraschend trocken, aber schmelzig,

Eine auf 1000 Flaschen limitierte Edition.

Ein "wilder" Traminer nach Art eines Savagnin ausgebaut. Wer süßen Rosen-duft erwartet wird enttäuscht werden! Der Wein hat einen langen minerali-schen Abgang und seine Komplexität erlaubt es, lange am Glas zu riechen und mit jedem Schluck ein paar neue überraschende Facetten zu entdecken.

Glas (0,1l)
7.50 Euro

Flasche (0,75l)
45.00 Euro

Weingut Jan Ulrich

Seit 1992 betreibt das Weingut Jan Ulrich als erfolgreiches Familienunternehmen an der Sächsischen Weinstraße **in Diesbar-Seußlitz** auf rund 16,5 ha Rebfläche Weinbau. Mit moderner Kellertechnik werden pro Jahr rund 150.000 Flaschen Wein produziert. Durch die Vergrößerung der Weinbergflächen kann das Weingut heute eine große Sortenvielfalt präsentieren.

Weißwein „Cabernet Blanc“

Seußlitzer Heinrichsburg, QbA-trocken

Intensiver Geschmack von Zitrusfrucht & Stachelbeere

Feine Nuancen von grüner Paprika, angenehmer Restzuckergehalt

Der Duft des Cabernet Blanc erinnert an schwarze Johannisbeere, Maracuja, Stachelbeere, Paprika, Kiwi und Zitrusfrüchte, also durchaus ähnlich dem Sauvignon Blanc. Geschmacklich entstehen aus den Trauben des Cabernet Blancs würzige und kraftvolle Weine.

Glas (0,1l)

5.80 Euro

Flasche (0,75l)

32.50 Euro

Rotwein „Domina“

Seußlitzer Heinrichsburg, QbA-trocken

Domina ist eine rote Rotweinsorte, die aus den Sorten Blauer Portugieser und Spätburgunder besteht. Die Trauben sind auffallend blau-schwarz und sehr groß.

Die farbintensiven Domina-Weine sind kräftig. Sie schmecken intensiv nach Waldbeeren, Kirsche und Kaffee und weisen eine weiche Tanninstruktur auf.

Glas (0,1l)

6.30 Euro

Flasche (0,75l)

34.80 Euro

ausgetrunken

Klaus Böhme

In Kirchscheidungen, im malerischen Unstruttal, Sachsen Anhalt ist das Familienweingut Klaus Böhme beheimatet. Die 300-jährige Tradition des Betriebes wurde 1960 im Zuge der Zwangskollektivierung unterbrochen. Beginnend mit dem ersten großen Jahrgang 1994 entwickelte sich das Weingut Klaus Böhme zu einem Vorzeigebetrieb der Saale-Unstrut-Region mit einer Rebfläche von über 12 Hektar. Neben Guts- und Lagenweinen mit Prädikat stellen die "Bergstern-Weine" die Spitze der Qualitätspyramide des Weingutes dar.

Weißwein „Gutedel“

Großjenaer Blütengrund, QbA, trocken

Dezente Aromen von exotischer Ananas und knackigen Äpfeln
begleitet von einer lebendigen Zitrusnote

Als eine der ältesten Kulturreben stellt die Rebsorte Gutedel eine Spezialität des Anbaugbietes Saale Unstrut dar. Dieser feifruchtige Wein mit seiner harmonischen Säure wurde im Weingut Klaus Böhme ausschließlich aus den Trauben der Einzellage Großjenaer Blütengrund gekeltert.

Glas (0,1l)
4.95 Euro

Flasche (0,75l)
29.50 Euro

Weißwein „Riesling Spätlese“

Bergstern Dorndorfer Rappental, QbA-trocken

Konzentriert und gehaltvoll
Sehr intensive Fruchtaromen

Unter der Bezeichnung Bergstern werden ausschließlich Premiumweine vermarktet, welche die Spitze der Qualitätspyramide des Weinguts darstellen. Das vielschichtige Bouquet besticht durch eine enorme Fruchtkonzentration mit Aromen von Grapefruit, reifen Äpfeln und erfrischenden Zitrusfrüchten, die im Kontrast zur packenden Mineralität steht und durch die perfekt eingebundene Säure ergänzt wird.

Glas (0,1l)
8.00 Euro

Flasche (0,75l)
48.00 Euro

Rotwein „Cuvée Veitstanz“

Burgscheidungung Veitsgrube, QbA-trocken

Kräftige Noten von Vanille & Tabak
sehr kräftig mit robuster Eleganz

Veitstanz ist eine Cuvée aus Dornfelder, Pinotin und Frühburgunder. Kein Blockbuster, kein Weichgespülter, kein Allerweltsw Wein, schon was Besonderes. Blicke noch der Name Veitstanz.

Der Veitstanz ist ein Brauch aus dem Mittelalter und soll zur Sommersonnenwende böse Geister vertreiben.

Glas (0,1l)
7.00 Euro

Flasche (0,75l)
42.00 Euro

Marbachs Wolfshügel

Regionaler Wein aus Brandenburg mit Tradition und hoher Qualität. Der Anbau erfolgt mit Naturdünger und ohne Herbizide. Die Weine werden natürlich ausgebaut, sind ausgewogen und harmonisch. Der Weinberg liegt am sonnigen Südhang der Jerischker Endmoräne. Hier wachsen auf 4 ha Rebfläche Riesling, Roter Riesling, Johanniter, Cabernet Cortis und Regent.

Weißwein „Roter Riesling“

Südhang Jerischker Endmoräne, Brandenburger Landwein-trocken

Spontanvergärung

reife Säure, exotischer Geschmack

Der duftige Mix aus reifen Marillen und einem Hauch von Pfirsichkern verleiht dem roten Riesling eine verlockende Aromatik. Die reife Säure balanciert den Wein perfekt und macht ihn zu einem idealen Begleiter für viele Gerichte.

Glas (0,1l)
7.30 Euro

Flasche (0,75l)
44.00 Euro

Roséwein „Regent Rosé“

Südhang Jerischker Endmoräne, Brandenburger Landwein-trocken

Reife Waldbeeren, Kirsche und Erdbeere

Milde Säure, harmonisch und ausgewogen

Dieser Roséwein, gekeltert aus 100% Regent-Rotweinreben, besticht durch seine tiefe, helle Wildlachsfarbe und eine sanfte Fruchtnote von reifen Waldbeeren, Kirsche und Erdbeere. Mit seiner milden Säure präsentiert er sich harmonisch und ausgewogen, während seine saftige Textur ihn zu einem idealen Essensbegleiter macht. Ein Rosé mit zarter Frucht, perfekt für genussvolle Momente.

Glas (0,1l)
6.80 Euro

Flasche (0,75l)
41.00 Euro

Martin Schwarz

Zwei Perfektionisten, Martin Schwarz und Grit Geißler. Steillagen an diversen Orten entlang der sächsischen Weinstraße, **in Radebeul, Meißen, Diesbar-Seußlitz und Merbitz**. 100% Handarbeit. Liebevoll und akribisch. Der Ausbau der Weine erfolgt seit dem Jahr 2013 im eigenen Weingut, der Weinmanufaktur in Meißen. Schonender Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern mit dem Ziel, individuelle Weine entstehen zu lassen, die durch Komplexität und Finesse überzeugen. Weine, die reifen und sich verändern können.

Weißwein „Weiß & Grau Barrique“

QbA, trocken

Kräftiges Gelb, körperreich, aromatisch, fruchtbetont
Noten von Ananas und Orangenschale

Eine einzigartige Burgunder-Cuvée, die es in sich hat. In ihr sind 60% Weißburgunder und 40% Grauburgunder vereint. Neben der aromatischen Frucht sind auch würzige Anklänge durch den Ausbau im Barrique zu spüren. Körperreich und mit wunderbar präserter Säure ausbalanciert, hat der Wein ein nachhaltiges, von Mineralität geprägtes Finale.

Glas (0,1l)
9.80 Euro

Flasche (0,75l)
59.00 Euro

Weißwein „Weiß von Schwarz“ Spätburgunder Weissherbst, Barrique

QbA-trocken

Mineralische Struktur
Sehr intensive Waldbeeraromen

100% Spätburgunder. 11 Monate im Barrique gereift. Am Gaumen ist er füllig und zeigt den Jahrgang 2022. Die mineralische Struktur vom Friedstein ist spürbar. Die alten Reben von der linken Elbseite bringen die Balance. Das Holz ist sehr eingebunden und bringt die nötige Textur.

Glas (0,1l)
11.60 Euro

Flasche (0,75l)
69.80 Euro

Weingut Matyas

Das Familienweingut Matyas, das Ingeborg und Matyas Probockskai inmitten der **Weinberge am Fuße des Friedewaldes in Coswig** gelegen gründeten, führt seit 2014 Tochter Andrea Leder. Sie setzt mit ihrem jungen Team, Kellermeister Hendrik Weber und Winzer Klaus Mehlig die Tradition und Vision der Eltern fort. Die Liebe zur Natur, zur Rebe und zum Wein, das Wissen und die Kenntnisse aus langjähriger Berufserfahrung in Weinbau und Kellerwirtschaft bilden die Grundlagen für das erfolgreiche Weingut Matyas.

Weißwein „Bacchus“

Radebeuler Johannisberg, QbA-trocken

Blumig, aromatisch und fruchtig
Spritzige Mineralität, erfrischende Komplexität

Die Rebsorte Bacchus, eine Kreuzung aus Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau, verdankt ihre Popularität unter Winzern besonders der Tatsache, dass sie früh reift und somit hohe Reifegrade erreicht.

Glas (0,1l)
6.00 Euro

Flasche (0,75l)
36.00 Euro

Weißwein „Grauburgunder“ im Eichenholzfass gereift

Radebeuler Johannisberg, QbA-trocken

Fein und vollmundig, zarte Holznoten
Begleitet von Aromen von Birne, Quitte und Trockenobst

Am Gaumen begeistert dieser Weiße aus dem sächsischen Elbtal durch eleganten Schmelz, sanfte Kraft und sattes Gold im Glas. Der Nachhall ist lang und gefällig. Dieser weiße Barrique-Wein wird aus 100% Grauburgundertrauben gekeltert. Nach der manuellen Lese und Gärung erfolgt der Ausbau über fünf Monate in Barrique-Fässern.

Glas (0,1l)
8.50 Euro

Flasche (0,75l)
51.00 Euro

Rotwein „Regent Barrique“

Radebeuler Lößnitz, QbA-trocken

Intensiv fruchtig

Granatrot, gehaltvoll, leichte Säure

Feine Tannine im Nachklang

Der Regent ist eine Neuzüchtung und erhielt erst 1995 die deutsche und im Jahr darauf die europäische Sortenzulassung (Klassifizierung).

Etwas Popcorn, Schokoladenkeks, feines Gewürz und intensive Frucht.

Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, dezente Kirschenfrucht und leichte Würze, belebend, feines Tannin, gute Balance, ruhig und gelassen, feines Finale.

Glas (0,1l)

6.50 Euro

Flasche (0,75l)

39.00 Euro

Weingut Schuh

Den Familienbetrieb Weingut Schuh in Sörnewitz führen seit 2016 mit viel Liebe & Leidenschaft die Winzerkinder Matthias und Katharina. Vor den Toren Meißen gelegen bewirten sie rund 5 ha Steillagen Rebfläche und bauen dort auf den **Einzellagen Kapitelberg und Klausenberg** 11 Rebsorten an.

Als Winzer und Weinbautechniker widmet sich Matthias der Weinherstellung und Pflege der Rebstöcke mit viel Sorgfalt und seiner ganzen Liebe zum Wein.

Katharina leitet den Verkauf, erfüllt die Events mit Leben und hat auch das Büro unter sich.

Roséwein „Rosa Schuh“

QbA, trocken

Aromen von weißer Stachelbeere, Eisbonbon, Himbeeren und Erdbeeren

Angenehmer Restsüße mit einem Hauch von Vanillenoten

Gepaart mit einer frischen, verspielten Säure

Der Rosa Schuh ist ein roséfarbener Wein, den wir Sachsen gerne Schieler nennen. Die Trauben entstammen den Rebsorten Dornfelder und Kerner und werden gemeinsam gepresst. Dadurch erhält der Wein seine rosarote Farbe.

Glas (0,1l)

6.50 Euro

Flasche (0,75l)

39.00 Euro

Dessertwein „Riesling Kabinett“

Prädikatswein

Leicht, erfrischend und finessenreich

Angenehmer Restzuckeranteil, gepaart mit einer frischen Säure

Riesling ist eine der ältesten Rebsorten und gilt als die Königin unter den Weinreben. Die Sorte überrascht zusätzlich als leichter Einstiegswein oder als elegante Spätlese. Mit nur 8,5 Volumenprozent Alkohol und 34 Gramm Restzucker je Liter gibt der nur limitiert erhältliche Wein einen erfrischenden Begleiter ab.

Glas (0,1l)

9.35 Euro

Flasche (0,75l)

56.00 Euro

Rotwein „Dunkelfelder“

Meißner Klausenberg, QbA-trocken

markant fruchtig-herb, dunkle Waldbeeren, vollreife schwarze
Johannisbeeren, Bitterschokolade und Rumtopf
vollmundig, ein anhaltender Wein mit weichem Tannin und moderater
Säure

Die eigenständige Rebsorte Dunkelfelder wird in Deutschland zurzeit nur auf
ca. 290 ha angebaut. In Sachsen ist das Weingut Schuh der einzige Betrieb,
der diese Rebsorte im Anbau hat.

Glas (0,1l)
9.65 Euro

Flasche (0,75l)
58.00 Euro



Stefan Bönsch

Seit 2006 bewirtschaftet Stefan seine eigenen Lagen. 2013 und 2015 kamen
weitere hinzu und auch 2019 konnten wieder neue Reben auf den Terrassen
der Elbhänge gesetzt werden. In zwischen ist er bei 2 ha angekommen.

Weißwein „Riesling“

QbA-trocken

Steinobst, tropische Frucht und Zitrus
Zusammenspiel mit würziger Mineralität

In seine „GesellenStücke“, zu denen auch der Riesling gehört, lässt er
seine Erfahrung, sein Können und viele Ideen einfließen. Im Weinberg
achtet er auf Qualität für bestmögliche Bedingungen für die Rebstöcke. Er
beeinflusst die Bodenqualität, setzt auf sanften Rebschnitt und sorgfältige
Laub- und Bodenarbeit. Die Weine stehen ausnahmslos auf steilen Lagen
und erfordern fast 100% Handarbeit.

Glas (0,1l)
6.85 Euro

Flasche (0,75l)
39.50 Euro

Weißwein „Blanc de Noir“

Radebeuler Lößnitz, QbA-trocken

an der Nase ein delikates Bukett nach reifer Birne und rosa Stachelbeere
schönes Spiel aus Süße und Säure, elegante Frische
vollmundig und körperreich, lang und ansprechend frischer Abgang

Die Besonderheit beim Blanc de Noir besteht darin, dass eine rote Rebsorte weiß gekeltert wird. Das heißt, die Trauben durchlaufen nicht wie eher üblich, eine längere Maischestandzeit, sondern werden abgepresst und nur der Most wird anschließend vergoren. Man erhält einen Wein, der optisch ein Weißwein ist, aber die Aromatik beider Weintypen vereint. Auf den ersten Blick und in der Nase wirkt er wie ein klassischer Weißwein mit einem blumig-frischen Charakter, am Gaumen kommen dann aber die Struktur und Komplexität eines Rotweins zum Vorschein.

Glas (0,1l)
5.50 Euro

Flasche (0,75l)
34.00 Euro

Weißwein „Grüner Veltliner Barrique“

Rauental Meißen, QbA-trocken

Frucht und Frische, die Lust auf mehr macht
Lebendig und würzig zugleich, kernig und nussig

Seine „Meisterklasse“-Weine sind besondere Lieblings-Stücke des Winzers. Im Rauental zu Meißen steht sein dazu zählender Grüner Veltliner. Der schwere Löß-Lehm-Boden, durchzogen von einer Kalksandstein-Ader, verleiht dem Wein seine ausgewogene Kraft. Für einen höheren Extraktgehalt halbiert der Winzer die Trauben im Frühsommer. Die Fülle von Aromen darf sich 9 Monate im Barrique aus französischer Eiche entwickeln, bevor der Wein ohne Filtration in die Flasche kommt.

Glas (0,1l)
7.70 Euro

Flasche (0,75l)
56.50 Euro

Dessertwein „Riesling -S-“

Meißner Goldgrund, Spontangärung

Mineralität und Süße, Saftigkeit und Trinkfluss

Ananas, Zitrusfrüchte, feine Honignote

Der Riesling -S- wächst auf Granitverwitterungsgestein im Meißner Goldgrund. Dieser Boden in Verbindung mit geringen Erträgen lässt die facettenreiche Mineralität des Rieslings zur Geltung kommen. Dieser Wein ist spontan im großen Holzfass vergoren – es wurden keine Hefen zugesetzt.

Nach einem dreiviertel Jahr Reifezeit durfte der Wein in die Flasche. Die natürliche Restsüße harmoniert mit der Riesling-typisch frischen Säure und der Mineralität. Ananas, Zitrusfrüchte und eine feine Honignote bringen Saftigkeit und Trinkfluss.

Glas (0,1l)

8.00 Euro

Flasche (0,75l)

48.00 Euro

Rotwein „Spätburgunder Barrique“

Burgberg Niederwartha & Meißner Goldgrund, QbA-trocken

Mineralischer Charakter

begleitet von Sächsischer Eiche, weiche Tannine

Links der Elbe - auf steilen, felsigen Böden - wächst der Spätburgunder von Stefan Bönsch. In Niederwartha und im Meißner Goldgrund prägen Syenit, Gneis und Porphy den mineralischen Charakter - noch verstärkt durch geringe Erntemengen. Volle 12 Monate im Barrique aus sächsischer Eiche lassen dem unfiltrierten Wein Zeit, seine filigrane aber langanhaltende Struktur zu entwickeln. Die nächste Sonderedition und ein echter Geheimtipp.

Glas (0,1l)

12.50 Euro

Flasche (0,75l)

75.00 Euro

Weinhaus Siegmond & Klingbeil

Das vielleicht rebellischste Weinhaus an **Saale-Unstrut**, wo Sören, Sebastian und Daniel die Bühne betreten, um Weintradition neu zu interpretieren. Hier entstehen Weine jenseits des Gewöhnlichen. Hier werden Grenzen nicht gesetzt, sondern bewusst ausgetestet.

Tauchen Sie ein in ein Weinabenteuer, das Tradition und Innovation vereint. In ihrer Welt wird Wein nicht nur getrunken, sondern er erzählt Geschichten. Der Weinkeller liegt im Herzen von **Bad Bibra**, auf über 200 m² unverwechselbare Weine entstehen.

Weißwein „Soulwine“

Saale-Unstrut, QbA, trocken

Reife Birne, herbe Grapefruit, würziger Thymian
Dezente Säure, rauchig

Dieser Cuvée aus Silvaner, Riesling und Sauvignon Blanc hat zum großen Teil zwei Jahre im Holzfass gereift, ein kleinerer Teil im Gär-Ei. Ein Wein für die Seele, ja – aber er ist eigentlich einiges mehr. Er gibt dir den Groove, wie die Soul Musik, im Geschmack und erfüllt so deine Seele mit einem einzigartigen Erlebnis. Der Name macht ihm alle Ehre.

Glas (0,1l)
7.40 Euro

Flasche (0,75l)
46,80 Euro

Rotwein „Cuvée D/P“

Saale-Unstrut, QbA, trocken

Intensive animalische und kräftige Aromen von Rauch, Lakritz und Schärfe
herbe Tannine, Kirsche, dunkle Schokolade, schwarze Johannisbeere

Der Cuvée aus Dornfelder und Portugieser ist 3 Jahre im Eichenholzfass gereift. Doch bevor Sie in den Genuss kommen, lassen Sie ihm Luft!

Glas (0,1l)
10.50 Euro

Flasche (0,75l)
63.00 Euro

Thüringer Weingut Bad Sulza

1992 als erstes Weingut gegründet, und seit 1994 von Andreas Clauß geführt. Er zog 1998 mit dem Betrieb in einen ehemaligen Bauernhof innerhalb Bad Sulzas um. Hier entstand ein Weingut, das im Sinne von Tradition und Moderne gestaltet ist und mit 50 Hektar Rebfläche das größte private Weingut im Anbaugebiet Saale-Unstrut ist.

Weißwein „Auxerrois Excellence“

QbA, trocken

Dichter Weinstiel, feingliedriges, weiches Burgunderbukett
Quitte, Apfel, reife Birnen, Nussaromatik mit fein eingebundener Säure

Ein Saale- Unstrut- Reload (in alten Weinbergen findet man alte Auxerroisstöcke im gemischten Satz mit Weißburgunder und Chardonnay). Die Weinguts-interne Bezeichnung EXCELLENCE steht für Weine, die nicht in jedem Jahr erzeugt werden und sich durch späte Handlese von ausgesuchten Traubenpartien der begünstigten Lagen und besonders schonende Verarbeitung auszeichnen.

Glas (0,1l)
7.60 Euro

Flasche (0,75l)
41.00 Euro

Rotwein „Frühburgunder“

QbA-trocken

Fruchtig leicht, mit einem Anflug an Bittermandel
moderate Tanninstruktur

Dieser exzellente Frühburgunder, wurde 22 Monate im Barrique gelagert. Der Geruch erinnert an leichte rote Früchte wie Erdbeere, Himbeere und Johannisbeeren, auch an Veilchen. Die Weinguts-interne Bezeichnung EXCELLENCE steht für Weine, die nicht in jedem Jahr erzeugt werden und sich durch späte Handlese von ausgesuchten Traubenpartien der begünstigten Lagen und besonders schonende Verarbeitung auszeichnen.

Glas (0,1l)
8.15 Euro

Flasche (0,75l)
49.00 Euro