

Preisliste gültig ab 01.03.2026:

Alle hier aufgeführten Weine wurden durch die jeweiligen Landesverbände zertifiziert biologisch bzw. biodynamisch erzeugt oder auf andere Weise biologisch erwirtschaftet.

SCHAUMWEIN

Cantine Riunite, Emilia Romana

Die Cantine Riunite sind ein Zusammenschluss mehrerer Genossenschaften und größerer Weinbaubetriebe, Mitglied im Konsortium zum Schutz des historischen Lambrusco.

IT Lambrusco Fratello Sole Semisecco DOC 0,75 l 7,00 €

Rebsorte: Lambrusco Salamino und Grasperossa, 10 %
Auftritt: charakteristische Frucht mit Erdbeeranklängen, feine Restsüße puffert die Tannine wunderbar ab, halbtrocken, wenig Säure
Essen: leichte Vorspeisen, Gebäck

Venturini Baldini, Emilia-Romagna

Seit den 90er Jahren produziert das Weingut ökologisch und konzentriert sich nun darauf, die Einzigartigkeit und den Charakter der Lambrusco-Weine wiederzuentdecken.

IT Rubino Del Cerro Reggiano Lambrusco DOP Spumante Brut 2023 0,75 l 17,50 €

Rebsorte: Lambrusco Salamino und Grasperossa, 10 %
Auftritt: Intensives Rubinrot, in der Nase feiner Duft von Amarenakirschen, fruchtig mit ganz weichen Gerbstoffen. Die Kohlensäure puffert die dezente Restsäure perfekt ab.
Essen: Parmigiano Reggiano, frittierte Zucchini, Burrata

IT Montelocco Rosso Lambrusco IGP Semisecco 0,75 l 13,50 €

Rebsorte: Lambrusco Salamino und Grasperossa, 10 %
Auftritt: rubinroter Spumante mit angenehmen Noten von dunklen gewürzen, feine Nase von Sauerkirschen, Waldbeeren und reifen Pflaumen, gut eingebundene Perlage, 90/100 Punkte Falstaff
Essen: Parmigiano Reggiano, frittierte Zucchini, Burrata

Azienda Agricola La Jara, Venetien

La Jara ist eine Dialektbezeichnung für die charakteristischen Kieselsteine der Region. Die tags gespeicherte Wärme fördert die Reife der Trauben. Alteingesessene Rebsorten wie Glera und Pinot Nero werden sorgfältig selektiert und vinifiziert.

IT Prosecco Frizzante Bügelverschluss DOC La Jara 0,75 l 9,00 €

Rebsorte: 100 % Glera
Auftritt: Aromen von Birnen und frischem Wiesenheu, feine Perlage
Essen: als Aperitif oder auch einfach nur zum Anstoßen

IT Prosecco Rosato Frizzante Veneto IGT 0,375 l 4,50 €

Rebsorten: Glera, Raboso
Auftritt: Aromen von Birnen und frischem Wiesenheu, feine Perlage
Essen: als Aperitif oder auch einfach nur zum Anstoßen

La Cantina Pizzolato, Villorba, Venetien

V

Seit 1991 bio-zertifiziert gehört der Familienbetrieb zu den BIO-Pionieren in Italien. Auf mittlerweile 85 ha Rebfläche werden die nachhaltig und vegan erzeugten Trauben vorwiegend zu Prosecco und Spumante verarbeitet.

IT Rosé Spumante

0,75 l 10,00 €

Rebsorte: 100 % Glera

Auftritt: harmonisch und fruchtig mit Hauch von Kirsche, Himbeeren und florale Noten, feine Perlage

Essen: als Aperitif oder auch einfach nur zum Anstoßen

André Stentz, Elsass

Als einer der ersten Betriebe im Elsaß, die auf Bio umstellten, produzieren hier Vater und Sohn mit extrem niedrigen Schwefelgaben sehr expressive und haltbare Weine mit großem Reifepotential sowie feine Crémants. Bio seit 1984.

FR Crémant d'Alsace Brut Nature AOP

V 0,75 l 20,00 €

Rebsorten: Chardonnay, Pinot blanc und Pinot gris

Auftritt: gänzlich ohne abrundende Dosage bringt der Brut Nature die Trauben und das Terroir geradlinig zur Entfaltung: cremig, ausdruckstark, extrem wenig Schwefel!

Auszeichnung: 90/100 Punkte Meiningers Sommelier

FR Crémant d'Alsace Brut Nature AOP

V 0,75 l 20,00 €

Rebsorten: 100 % Pinot noir

Auftritt: Mundschmeichelndes Mousseux und rote Beerenaromatik getragen von einer angenehmen Säure und ausgewogenen Dosage.

Essen: hervorragender Aperitif ... oder einfach so!

Domaine Delmas, Languedoc/Limoux

Familie Delmas führt den Betrieb bereits in 5. Generation, die Umstellung erfolgte 1986. Damit gehört das Weingut zu den Bio-Pionieren Frankreichs. Der Fokus liegt auf der Schaumweinproduktion.

FR Crémant de Limoux Brut AOP

V 0,75 l 18,00 €

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir,

Auftritt: Feine exotische Aromen des Chardonnay, verbunden mit dem Pinot Noir führen im traditionellen Flaschengärverfahren zu Finesse und Eleganz

Essen: es gibt keine Gelegenheit, wo dieser Crémant nicht geeignet wäre!

Weingut Klenert, Kraichgau/Pfalz

Wein zu produzieren bedeutet eng mit der Natur zu arbeiten und diese zu respektieren, um nachhaltig individuelle Weine herstellen zu können. Vitale, ausgeglichene Rebstöcke und die Arbeit mit der Natur ermöglichen es, einzigartige Weine zu erzeugen. Mit diesen Werten produziert die Winzerfamilie Klenert qualitativ hochwertige Weine aus dem Kraichgau.

DE Pinot Rosé Brut Black Label

0,75 l 15,00 €

Rebsorte: 100 % Spätburgunder, 11,5 %

Auftritt: Klassische Flaschengärung; Duft nach roten Beerenfrüchten; erfrischendes Aroma von Brombeeren und ein Hauch von Cassis

Essen: Aperitiv bei jeder Gelegenheit!

Weingut Helde, Kaiserstuhl/Baden

Ökologisch wirtschaftendes Weingut am Kaiserstuhl. Am westlichen Kaiserstuhl dominieren schwere, mineralstoffhaltige Vulkanverwitterungsböden, während am östlichen Kaiserstuhl Löss- und Lehm Böden vorherrschen.

DE Grauburgunder Winzersekt 2017

V 0,75 l 21,00 €

Rebsorte: 100 % Grauburgunder, 11,5 %

Der Kaiserstühler Winzersekt besticht zunächst durch seine hellgelbe Farbe und eine feine, lang anhaltende Perlung. In der Nase brilliert er mit einer feinen Honignote, im Gaumen mit einer vollen weinigen Art, einer schönen Reife und geringen Säure. Für diesen Jahrgangsechten Winzersekt wurden 2018 aus dem Weinberg „Hasloch“ in der Jechtinger Steingrube in einem Extra-Erntedurchgang ausschließlich 100 Prozent reife und gesunde Trauben herausgeschnitten, die schnell und schonend gepresst, kühl vergoren und auf Flaschen abgefüllt wurden. Eine mindestens 2-jährige, besser 3-jährige Flaschenlagerung auf der Hefe schließt sich an. Danach wird der Sekt abgerüttelt und die Hefe entfernt (degorgiert). Die Besonderheit ist die Dossage mit einem feinen Süßwein (Likörwein), der dem Produkt das i-Tüpfelchen aufsetzt.

Essen: Die Krönung jeder Festtafel!

Weingut Porder, Saulheim/Pfalz

Auf dem Porderhof geht es nicht darum, wie lange wir Wein machen – sondern darum, was hier gerade passiert. Zwischen PIWI-Experimenten, fruchtigen Alltagsweinen und fünf Jahre gereiften Sekten gibt es bei uns ständig Neues zu probieren: Weine, die Spaß machen, Zukunftsweine mit Charakter und spontane Fassproben für Neugierige.

DE Bio Riesling Sekt brut

V 0,75 l 17,00 €

Rebsorte: 100 % Riesling, 12,5 %

Auftritt: Geschmacklich treffen hier reife Fruchtnoten von Apfel und Quitte auf herbe Aromen von Blutorange. In der Nase kitzelt eine feine Würzigkeit mit dem Duft eines goldgelben Apfels. Dazu spürst Du auf der Zunge eine Cremigkeit mit briochigen Aromen von der Hefelagerung gepaart mit einer kräftigen, ausdrucksstarken Perlage.

Essen: Verführerisch bis zum letzten Schluck und darüber hinaus. Voll, intensiv, stürmisch und einfach in sich stimmig. Hast Du hier Deinen neuen Liebling entdeckt?

DE Bio Portugieser Rosé Sekt extra trocken

V 0,75 l 15,00 €

Rebsorte: 100 % Portugieser, 12,5 %

Auftritt: Zum ersten Schluck verführt, schmecke ich beerige Aromen von Erdbeere und Brombeere sowie eine leicht kräuterige Note. Dazu kommen Nuancen von Honigmelone, die das fruchtige Geschmackserlebnis zu einem süßen Höhepunkt steigern. Gleichzeitig höre ich das fröhliche Stimmengewirr im Bairro Alto, während ich einen weiteren Schluck nehme. Samtig-weich und gleichzeitig intensiv-prickelnd auf der Zunge regt der Portugieser wirklich jede Sinnesebene an.

Essen: Verrucht gut und unverbindlich lecker versetzt er mich in meinen letzten Urlaub zurück. Welche Reise würdest Du mit meinem Sekt „wiederaufschmecken“ lassen?

DE Bio Morio Muskat Sekt halbtrocken

V 0,75 l 15,00 €

Rebsorte: 100 % Morio Muskat PIWI, 13 %

Auftritt: Typisch Bukettsorte umgarnen Dich geschmacklich florale Noten: Aromen von Rosen, Tulpen und einer Fliedernote. Parfumiert, aber nicht zu viel, hat er einen perfekt-abgestimmten Strauß zusammengestellt.

Weißgold leuchtend sprudelt der Morio Muskat im Glas und auf der Zunge schmeckt er mehr als feinperlig.

Intensive Leichtigkeit: Mit einer deutlichen Restsüße und Aromen von Mandarinenzeste und karamelligen Noten verkörpert er insgesamt eine extrovertierte Aromatik.

Essen: Vergessen wirst Du meinen Morio Muskat Sekt garantiert nicht. Lust auf ein zweites Date?

Restzucker: 31,4 g/l, Restsäure: 5,1 g/l

Barcelona Brands, Barcelona

Das Lebensgefühl von Barcelona fängt die Marke Barcelona Brands mit prickelndem Cava und mit Sangria ein. Auf den Cava-Flaschen finden sich Muster des Trottoirs der Stadt am Meer wieder. Zwei Belgier, die diese Stadt lieben, haben in der Umgebung von Barcelona Weingärten erstanden, die besonders hoch liegen und meist bio-zertifiziert sind. Ihr Ziel war es, die besten Bio-Cava, die es gibt, herzustellen. Dafür wurden sie bereits mehrfach prämiert.

ES Cava iHola! Desde Barcelona`, Brut Rosé, Bio

0,75 l 12,00 €

Rebsorte: Xarel-lo, Macabeo und Pinot Noir

Auftritt: 12 Monate Hefelager, verbunden mit dem Pinot Noir führen im traditionellen Flaschengärverfahren zu Finesse und Eleganz, duftet nach frischen Brombeeren, etwas Citrus und frischem Brioche. Im Mund fein-cremige Perlage und knackige Beerenfrucht, wunderbar ausbalanciert.

Essen: Schmeckt als Aperitif, zu Sushi, Salat mit Meeresfrüchten oder Melone mit Parmaschinken.

ES Cava iHola! Desde Barcelona`, Brut, Bio

0,75 l 12,00 €

Rebsorte: Xarel-lo, Macabeo und Pinot Noir

Auftritt: Aromen von grünem Apfel, Zitronenschale und Hefegebäck. Durch das lange Hefelager ist die Perlage sehr fein und langanhaltend und passt perfekt zu der reifen, saftigen Frucht im Mund.

Essen: Schmeckt besonders gut als Aperitif oder zu reifen Hartkäsen oder fruchtig-salzigen Tapas.

Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg

Jörg Geiger ist bekannt für die Kombination von traditionellem Wissen und innovativen Methoden, die zu einzigartigen Kreationen führen. Er setzt sich für den Erhalt von gesunden Böden und alten Obstsorten ein und hat sich zur Mission gemacht, diese Wertschätzung für das WiesenObst auch in der Zukunft zu steigern. Heute bietet die Manufaktur eine große Vielfalt von Spezialitäten an, die Tradition, Nachhaltigkeit, echtes Handwerk und Leidenschaft widerspiegeln. So bietet der Schaumwein aus der Champagner Bratbirne ein exklusives Geschmackserlebnis.

DE Birnenschaumwein - CBB trocken

0,75 l 24,00 €

Obstsorte: aus der Champagner-Bratbirne; Restzucker ca. 18g, alc. 7,5% vol., enthält Sulfit

Auftritt: Strahlendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen, lebendige feine Perlage. Kräftige Birnennase mit vegetabilen Anklängen von Wiesenkräutern und weißen Blüten. Harmonisch trocken mit geradliniger Birnenfrucht und präserter Gerbstoffnote, nussig aromatisch im Nachhall.
Essen: Solo, als Aperitif und zu süß-herben Vorspeisen, z.B. Wildterrinen mit milder Frucht Komponente, kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet.

Alle Preise inkl. 19 % MWSt.

V = vegan erzeugter Wein

Mein Service:

- + Beratung und Verkauf
- + Weinproben in kleiner Runde
- + Kommissionsverkauf, wenn Sie eine Veranstaltung haben
- + Lieferung nach Absprache