

Grands Produits und Ethical Vegan Cuisine mit Schatzkammer Weinen

Unsere Sommelière Valerie Poulter präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller mit über 1500 Positionen unsere Schatzkammer Offerte. Großartige Weine perfekt abgestimmt auf das Menü aus der Küche von Andreas Krolík. Selbstverständlich ausgeschenkt mit dem Coravin System, mit dem wir die Weine behutsam behandeln und die Struktur der Weine bewahren.

2020 Riesling, Ganz Horn Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz, Deutschland 0,1l 59 €

Weißer Pfirsich, reife Zitrusfrüchte. Typische Rebholz-Stilistik: puristisch, salzig-mineralisch. Komplexe Eleganz. Seit fast 20 Jahren biodynamisch bewirtschaftet; „Natur-Wein“ seit über 50 Jahren. Die Familie kann bis auf das Jahr 1632 zurückblicken. Mittlerweile wird das Weingut von den Zwillingen Hans und Valentin geführt. Sie setzen, wie schon ihre Vorgänger, auf möglichst wenig Eingriff im Keller und lassen die vielfältigen Böden den Charakter der Weine prägen.

2008 Château Smith-Haut-Lafitte

Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankreich 0,1l 99 €

Sauvignon Blanc, Sémillon. Honigmelone, Stachelbeere, weißer Pfeffer. Druckvoll und komplex. Château Smith-Haut-Lafitte ist als Cru Classé eines der glänzendsten Erfolgsbeispiele der jüngeren Bordeaux-Geschichte. Der Weißwein des Hauses gehört zu den allerbesten in Bordeaux. Ein entscheidender Schritt hierbei war die komplette Umstellung auf biologische Weinbewirtschaftung.

2002 Clos Ste. Hune, Maison F.E. Trimbach

Elsass, Frankreich 0,1l 69 €

Riesling. Honig, Wachs, reife Zitrusfrüchte, Petrol. Maison Trimbach ist eines der berühmtesten Weingüter im Elsass und Familienbetrieb seit 1626. Die Weine haben enormes Reifepotenzial und werden im Gegensatz zur Arbeitsweise vieler anderer Elsässer Produzenten konsequent trocken ausgebaut. Clos Ste. Hune ist die Prestige-Cuvée des Hauses und gilt weltweit als einer der größten trockensten Rieslinge überhaupt.

1996 Côte Rôtie La Mouline, Domaine Etienne Guigal

Rhône, Frankreich 0,1l 103 €

Syrah, Viognier. Cassis, Brombeer, samtig, weich. Die Parzelle La Mouline, in der Terrassenform eines römischen Amphitheaters, misst kaum einen Hektar und ist mit 75 Jahren bemerkenswert alt. Der Wein reift 40 Monate in neuen Fässern. Der Jahrgang 1996 hat mit 18% den höchsten Viognier-Anteil, den es je bei Guigals Rotweinen gab. Der Hauptsitz des Weinguts befindet sich im Château d' Ampuis, ein denkmalgeschütztes Juwel aus der Renaissance. Das Haus Guigal ist eines der bedeutendsten Weingüter des Rhône-tals.

1983 Château Lafleur

Pomerol, Bordeaux, Frankreich 0,1l 260 €

Merlot, Cabernet Franc. Frische Feigen, Veilchen, Zedernholz. Ein legendärer Rotwein aus dem weltberühmten Besitz der Familie Guinaudeau, tiefgründig und hochelegant. Das Weingut hat mit dem Jahrgang 1983 ein echtes Meisterwerk geschaffen, das heute seine absolute Bestform erreicht hat und dem Jahrhundertjahrgang 1982 das Wasser reichen kann. Mit 4,5 Hektar hat das Château Lafleur eine extrem kleine Produktion, so dass die Weine weltweit rar und gesucht sind.

2018 Riesling Auslese, Wiltinger Braune Kupp, Weingut Egon Müller

Mosel, Deutschland 0,1l 65 €

Apfel, Birne. Saftig mit der sehr präsenten eleganten, frischen Frucht. Das Weingut wird seit 1797 in Wiltingen an der Saar, heute in 7. Generation von Egon Müller IV betrieben und ist legendär für seine fruchtigen Rieslinge. Das Weingut wird als das deutsche Château Petrus für Rieslinge bezeichnet, dessen ausdrucksstarke Weine durch ihre überwältigende Finesse und Langlebigkeit bestechen und weltweit gefragt sind.

Schatzkammermenüs

3-Gang Menü

Grand Produits

445,-

Ethical Vegan Cuisine

445,-

Rebholz

Guigal

Egon Müller

4-Gang Menü

Grand Produits

565,-

Ethical Vegan Cuisine

565,-

Rebholz

Smith-Haut-Lafitte

Guigal

Egon Müller

5-Gang Menü

Grand Produits

690,-

Ethical Vegan Cuisine

675,-

Rebholz

Smith-Haut-Lafitte

Trimbach

Guigal

Egon Müller

6-Gang Menü

Grand Produits

750,-

Ethical Vegan Cuisine

735,-

Rebholz

Smith-Haut-Lafitte

Trimbach

Guigal zwei 0,1 l

Egon Müller

7-Gang Menü

Grand Produits

830,-

Ethical Vegan Cuisine

815,-

7-Gang Menü

Alle Weine