



hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Hoftheater! Wir freuen uns, dass Sie da sind und zusammen mit uns einen genussvollen Abend verbringen möchten.

Ganz nach dem Motto: „Marktfrisch auf den Tisch“ beziehen wir unsere Lebensmittel so regional und saisonal wie möglich. In unserer Küche entstehen aus diesen hochwertigen Rohstoffen köstliche Speisen. Dabei sind der Kreativität unserer Köche keine Grenzen gesetzt. Neben alt bekannten Klassikern finden Sie so auch neu interpretierte Gerichte und frische Kreationen auf unserer Karte. Probieren Sie es doch einfach mal aus... wir werden Sie nicht enttäuschen!

Zu einem guten Essen gehört natürlich auch das passende Getränk. Angefangen beim Apfelsaft direkt von den Bäumen unseres Nachbarn und einer Vielzahl an Erfrischungsgetränken über ein reichhaltiges Biersortiment und ausgesuchten Weinen bis hin zum speziell für das Hoftheater gerösteten Kaffee bieten wir eine große Auswahl. Wählen Sie frei nach Ihrem Gusto oder fragen Sie unser Serviceteam nach einer Empfehlung. Dieses begleitet Sie zuvorkommend, aufmerksam, herzlich aber auf unkomplizierte Art und Weise durch den Abend. Fühlen Sie sich einfach wohl!

Nun genug der Worte. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und von unseren frischen, saisonalen Gerichten überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Abend...

Ihr Hoftheater - Team

Speisenkarte

Vorspeisen

bunte Blattsalate der Saison

mit hausgemachter Vinaigrette, Sonnenblumenkernen & Croûtons

5,70 €

(vegan)

hausgebeizter Lachs

mit Zwetschgen-Ketchup, dazu Blinis, Feldsalat & Mais-Pops

10,90 €

lauwarmer Glasnudelsalat

mit Sprossen, Mungobohnen, Gemüsestreifen dazu
vegetarische Frühlingsrollen und süß-saure Sauce

8,40 €

(vegetarisch)

Suppen

Lauchcremesuppe

mit Champignons, Käse- Croûtons & jungem Lauch

5,90 €

(vegetarisch)

Gulaschsuppe „Ungarische Art“

aus Rindfleisch mit Kartoffeln, Wurzelgemüse, Paprika dazu Schmand & Brot

7,40 €

Hauptgerichte

Süßkartoffel-Gnocchis

mit Tomate, Topinambur & Feldsalat, dazu Haselnüsse & Parmesan
14,70 €
(vegetarisch)

Spanferkelkotelett

mit Majoransauce dazu Bayrisches Kraut & Schupfnudeln
15,60 €

Boeuf Bourguignon – BÖF –

mit Weißbrot

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck^o, Zwiebeln & Rüben
kl. Portion: 15,90 € | gr. Portion: 18,70 €

Portion Spätzle oder neue Kartoffeln 4,00 €

geschmorte Putenherzen

in Cognac-Sauce mit Pastinaken, Karotten, Porree dazu Petersilienkartoffeln &
Preiselbeeren
12,90 €

rosa gebratenes Rinderfilet

dazu pochierte Garnelen, Wan-Tans &
lauwarmer Glasnudelsalat mit Sprossen, Mungobohnen & Koriander
29,80 €

gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Kartoffel-Rote Bete-Püree dazu sauer mariniertes Grünkohl und getrocknete
Datteln
18,90 €

Dessert

Mandel-Kürbis-Kuchen

mit eingelegten Kirschen & Haselnüsseis
7,10 €

Crème Brûlée „klassisch“

5,50 €

Traditionelles & Vesper

Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebeln & Brot 8,40 € | 10,80 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln & Brot 8,70 € | 10,90 €

Saurer Käse²

Limburger in Essig & Öl mit reichlich Zwiebeln und Essiggurken 8,90 €

gibt's natürlich auch als **Halb/Halb** 8,90 € | 10,90 €

Flammkuchen

belegt mit Speck⁹ & Zwiebeln 10,80 €

oder

Hirtenkäse, Tomaten & schwarze Oliven 10,90 €

Rauchforellenfilet

aus der Forellenzucht Hochspessart im Hafenlohrtal
mit frischem Meerrettich, Butter,
Zwiebeln & schwäbischem Kartoffelsalat 15,50 €

Ein Paar geschlagene Bratwürste

mit Bratensoße, dazu Kartoffel- & Blattsalat 9,90 €

Bunte Blattsalate Saison an Hausdressing

serviert mit Brot und Schmand
dazu gebratene Putenbruststreifen 13,90 €

oder

Kartoffel-Gemüse-Omelette 10,80 €

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf 5,90 €

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Robin Kaiser
& das ganze Küchenteam

Getränkete

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco "GLERA" Venetie IGT		0,1l	3,00 €	
Prosecco bianco		0,75l	19,00 €	
Veuve Devienne Brut	0,1l	3,50 €	0,75l	21,00 €

Champagne Virginie T. Brut

Champagnergenuss aus der Hand der „Champagner-Prinzessin“ Virginie Tattinger. Abseits der Massenproduktionen von Tattinger, Bollinger, Heidsieck usw. produziert sie gemeinsam mit ihrem Sohn diesen Manufaktur-Champagner der Extraklasse. Die Reben stammen größtenteils aus Grand – u. Premier-Cru-Lagen, Pinot Noir gibt den Ton an, Chardonnay unterstützt und das Ganze reift vier Jahre im Keller. Ein großes „WOW“ für einen Champagner, der aus anderen Häusern in dieser geschmacklichen Dichte und feinen Perlage gerne mal das Vierfache kostet.

0,75l 49,80 €

Aperitif

Hof-Drink Cranberry Spritz	0,2l	4,50 €
Aperol Spritz ¹ (Prosecco)	0,2l	4,90 €
Veneto Spritz ¹ (Weißwein)	0,2l	4,90 €
Lillet Russian Wildberry ¹	0,2l	5,40 €
Hugo	0,2l	5,40 €
Campari ¹ Orange/Soda	0,2l	5,40 €
Martini Bianco	5cl	4,20 €
Pernod mit Wasser	5cl	4,50 €
Tio Pepe Fino Muy Seco	5cl	4,20 €

Digestif

Kräuterbitter & Liköre

Ramazotti	4cl	3,80 €
Averna	4cl	3,80 €
Fernet Branca	4cl	3,80 €
Baileys	4cl	3,80 €
Molinari Sambuca	2cl	3,50 €

Hochprozentiges aus der Edelschnapsbrennerei Schleihaut in Eppingen

Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50 €
Trester (Grappa) 24 Monate im Eichenfass gereift	2cl	3,50 €
Williams Christ	2cl	3,50 €
Milder Hopfengeist Für uns gebrannt	2cl	3,50 €
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	3,50 €
NIX für die, die keinen wollen ;-)	2cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	1,60 €	0,4l	2,70 €
Krumbacher Gourmet (naturell oder medium)	0,2l	2,80 €	0,75l	4,80 €
Seezüngle (Träuble, Birne, Kirsch)			0,33l	2,90 €
Afri Cola ^{1,3,10}			0,33l	2,90 €
Cola light ^{1,3,8,10}			0,33l	2,90 €
Bluna orange ^{1,3}			0,33l	2,90 €
Spezi ^{1,3,10}			0,50l	3,10 €
Schweppes ¹¹ (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)			0,20l	2,50 €

Säfte

Apfel (von Nachbars Obstwiese), Apfel – Mango, Orange, Johannisbeernektar, Cranberry	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Saftschorle	0,2l	2,40 €	0,4l	3,40 €

Kaffee, Kakao, Tee

Espresso				2,00 €
Espresso doppelt				3,50 €
Cappuccino				2,90 €
Latte Macchiato				3,20 €
Kaffee				2,50 €
Tasse Milchkaffee				2,90 €
Kakao				2,90 €
Kakao mit Sahne				3,10 €
Tee Eilles-Diamant				2,90 €
Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate); English Select (Schwarztee); Rooibos Vanille; Spicy Black Chai; Bio-Kamillenblüte; Bio-Pfefferminze; Bio-Früchte natur; Kräutergarten				

Most

Apfel-Most	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €
Apfel-Most gespritzt	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €
Härle Radler	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €
Härle Hefeweizen	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €
Landzüngle Bio-Bier	0,3l	2,90	0,5l	3,70 €
Landzüngle Bio-Bier als „Pfiff“			0,1l	1,20 €

Bier aus der Flasche

Härle Pils			0,3l	3,10 €
Härle Clemens			0,3l	3,10 €
Härle leichtes Hefe			0,5l	3,70 €
Härle Hefe dunkel			0,5l	3,70 €
Farny Kristall			0,5l	3,70 €
Farny leichtes Kristall			0,5l	3,70 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei			0,3l	3,10 €
Maisel's alkoholfrei			0,5l	3,70 €

Longdrinks

Vodka Lemon ¹¹	0,2l	5,40 €
Jack Daniels Cola ^{1,3,10}	0,2l	5,40 €
Cuba Libre ^{1,3,10}	0,2l	5,40 €
Gin Tonic ¹¹	0,2l	5,40 €

Unsere Trinkhalme aus Bioplastik werden aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und bestehen größtenteils aus Stärke auf der Basis von Maisstärke. Sie sind genauso stabil wie konventionelle Halme und außerdem absolut splitterfrei. Sie sind zu 100% kompostierbar.

Whisky Single Malt

Laphroaig 10 Jahre
Sanfter Riese mit Meersalz,
Torf und leichtem Duft nach Birne

2 cl	5,10 €	4cl 9,80 €
------	--------	--------------

Lagavulin 16 Jahre
Der wahre Klassiker,
mächtig, würzig und dennoch ausgewogen

2 cl	8,30 €	4cl 16,20 €
------	--------	---------------

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)	2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel	5 geschwefelt
6 geschwärzt	8 mit Säuerungsmittel
9 mit Phosphat	10 coffeinhaltig
11 chininhaltig	

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!

Offene Weine

weiß

Hofwein weiß

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay
Trocken & unkompliziert!

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l 18,00 €

Bretz Riesling 2017 „Bechtoldsheimer Petersberg“

Deutschland, Rheinhessen, Ernst Bretz, Rebe: 100 % Riesling
Ein sortentypischer Riesling mit angenehmer Säure. Sein pikanter Fruchtgeschmack ist harmonisch eingebunden und zeichnet sich durch vielfältige Aromen aus, darunter Limone & grüner Apfel. Passt prima zu Fisch, Spargel und anderen vegetarischen Gerichten mit Sahnesauce.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,80 € 0,75l 18,00 €

Weinhaus Pfaffenweiler Sauvignon Blanc

Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Sauvignon Blanc
Stefan Männle übernahm die kurz vor dem Ruin stehende winzige Genossenschaft im badischen Schneckental und hat mit seinem kompromisslosen Qualitätskurs nicht nur die Betriebe seines Heimattals gerettet, sondern auch einige großartige Terroir-Weine kreiert, die zwar „typisch deutsch“ sind, aber mühelos auf dem internationalen Sauvignon Blanc - Parkett mitspielen können. Passt gut zu: Flammkuchen, Salaten, Frischkäseterrine, Kässpätzle, Fischgerichten

0,1l 2,50 € 0,2l 4,80 € 1,0l 23,00 €

Souvignier Gris

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug. Rebe: Souvignier Gris
Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser Lieblingswein aus Lindau & das in Bio!

0,1l 3,00 € 0,2l 5,90 € 0,75l 22,00 €

rosé

La Grange Classique Rosé

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah
Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 2,30 € 0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.
Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus. Am Gaumen saftig & spritzig mit einer schönen Frucht. Dabei bleibt er immer locker und leicht.

0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 21,00 €

rot

Hofwein rot BIO

Spanien, Rebe: Monastrell

Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l (Karaffe) 18,00 €

La Grange Classique Rouge

Frankreich, Languedoc, Reben: Syrah & Mourvèdre

Lebhafte, attraktive Fruchtaromen. Am Gaumen Schwarzkirsche & Blaubeere. Saftig, erfrischend, weich und herrlich geradlinig.

0,1l 2,40 € 0,2l 4,70 € 0,75l 18,00 €

Anarkos

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro

Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Der Duft weckt sofort das Bild von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen und am Gaumen gibt es noch mehr Frucht und Saftigkeit. Halbtrocken & einfach wow!

0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Doppio Passo

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter, Rebe: 100% Primitivo

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche und feine Töne von Vanille, Schokolade und ein Hauch Pfeffer. Nicht allzu trocken ohne gleich klebrig zu sein, ist er der perfekte Begleiter zu dunklem Geflügel (Ente), gebratenen Fleisch mit würzigem Jus,

Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,20 € 0,75l 23,00 €

Weinschorle

weiß, rot oder rosé

0,2l 3,50 €

Flaschenweine Weiß

Deutschland

„Just Riesling“ (no Sex, no drugs, no Rock'n'Roll) 2016

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Riesling

Prima unkomplizierter, aber kraftvoller Riesling. Die Jungwinzer-Brüder Baur zeigen hier, dass Riesling ein großartiger Gute-Laune-Wein sein kann.

0,75l 24 €

Riesling vom Rotliegenden 2017

Weingut Baumberger, Nahe, Rebe: Riesling

Komplexer Riesling für einen unschlagbaren Preis. Die ganze Spannbreite von duftenden Frühlingsblüten bis hin zu einem fast erdigen Kräutertouch. Limette, Mango, Salz – wow!

0,75l 29 €

„Scheu ... aber geil“ 2018

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Scheurebe

Hammer-Wein der Baur-Brüder! Scheurebe, die nicht nach Oma schmeckt, sondern herrlich frisch nach Maracuja, Stachelbeere und Melone. Prima zu asiatischen und vegetarischen Gerichten.

0,75l 29,50 €

Blanc de Noirs 2017

Weingut Zimmer-Mengel, Rheinhessen, Rebe: Spätburgunder

Weißer Wein aus roten Trauben! Mit viel sommerlichen Wumms und feiner Restsüße.

Gut zu kräftigen Salaten & hellem Fleisch. Wer Weißweine zu Grillgut mag: gegrilltes Gemüse und sogar ein Stück Kalb oder Schwein (ohne Marinade oder dunkler Sauce) und der Blanc de Noirs passen perfekt!

0,75l 24 €

Marius Meyer Sauvignon Blanc 2017

Weingut Klaus Meyer, Pfalz, Rebe: Sauvignon blanc

Marius Meyer wird als Shootingstar der Jungwinzer-Szene in Deutschland gehandelt – zurecht! Was er im Burgund gelernt hat, bringt er in seinen elterlichen Betrieb ein und hat hier einen sagenhaft leichten und beschwingten Sauvignon blanc geschaffen, der Kultcharakter hat.

Mehr Sommer und Frische geht kaum noch. Spargel, Lachs, ein knuspriger Flammkuchen – alles richtig mit diesem Wein.

0,75l 24 €

Haltinger Sauvignon Blanc 2015

Haltinger Winzergenossenschaft, Weil am Rhein, Rebe: Sauvignon blanc

Dieser Sauvignon spielt lässig in einer Liga mit seinen Brüdern aus Frankreich oder Neuseeland. Sortentypische Aromen von Stachelbeere, Zuckerschote und Estragon, aber auch eigenwillige Noten von Kastanienhonig und frischen Brot, die von Ferne an Champagner erinnern. Nicht umsonst der Sieger beim Superwein-Wettbewerb des Stern-Magazins.

0,75l 26 €

Deep Roots Grauburgunder 2017

3 Winner, Rheinhessen, Rebe: Grauburgunder

„3Winner“ ist der Zusammenschluss von drei höchstdekorierten Jungwinzer in Rheinhessen (Jochen Dreissigacker, Stefan Winter, Philipp Wittmann). Der Deep Roots Grauburgunder zeigt reife, volle Frucht von Granny Smith Äpfeln und Marillen, Kalkboden gibt ihm mineralische Struktur und Tiefe und das Aroma ist so wunderbar intensiv, dass er mit ganz wenig Säure auskommt. Ein milder Geniestreich!

0,75l 32,50 €

Österreich

Grüner Veltliner Altweingarten 2017

Weingut Eschenhof-Holzer, Wagram, Rebe: grüner Veltliner

Kellermeister Arnold Holzer holt hier richtig Gutes aus der sonst eher bescheidenen Rebe hervor. Grüner Apfel, Birne und Zitrus mit dem typischen Pfefferl. Die Frische kommt von den feinen Aromen und nicht von zu viel Säure her. Prima zu Schnitzel, Backhendl, Flammkuchen.

0,75l 29 €

Italien

Lugana Limne 2017

Tenuta Roveglia, Lombardei, Rebe: Trebbiano di Lugana

Deutschlands Lieblings-Sommerwein kommt hier in einer der besten Versionen. Duftige Fruchtaromen von weißem Pfirsich & herben Birnen und feinnervige mineralische Noten heben ihn weit über den Gardasee-Mainstream. Sehr schön zu Spargel, Risotti, kräftigem, weißen Fisch oder einfach zum Sonne genießen.

0,75l 31 €

Spanien

José Pariente 2016

Bodegas José Pariente, Rueda. Rebe: Verdejo

Dieser leuchtend strohgelbe Weißwein besticht durch explosive Frucht, Komplexität & Eleganz. Erstaunlich kraftvoll für einen Verdejo.

0,75l 28 €

Flaschenweine Rot

Deutschland

Kress Cuvee Noir 2014

Deutschland, Bodensee, Reben: Spätburgunder, z.T. im Holzfass gereift, & Cabernet Sauvignon

Fein-fruchtige, eher französische Anmutung mit tollen und nicht zu schweren Röstaromen am Gaumen. Eine beerig-würzige Rotwein-Cuvée die zu vielen Gerichten passt.

0,75l 21 €

Vinatur Cuvée rot

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug, Bioland-zertifiziert

Reben: Maréchal Foch, Regent & Spätburgunder

Ein harmonisches vollmundiges Cuvée mit intensiven Aromen nach Kirsche und Preiselbeere. Wie ein guter Merlot, rund und tief, ein Wein zum Glücklich sein.

0,75l 22 €

Italien

Ascheri Langhe Nebbiolo San Giacomo 2016

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Genauso schön kann ein handwerklich hervorragender Nebbiolo sein! Jugendliche Aromen von herben Sauerkirschen, süßen Himbeeren, Mandeln, Veilchen und getrockneten Rosenblättern. Im Mund eine volle, lebendige Frucht, sowie eine für die Traube typische Würze. Anregende, weiche Tannine in wunderbarer Balance zur feinen Säure.

0,75l 28 €

Ascheri Barolo DOCG 2013

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Derselbe Winzer, dieselbe Rebe, aber hier in einem würdigen Ausbau zum „König der Weine“, wie der Barolo auch bezeichnet wird. Feine, leuchtenden granatroten Farbe und purpurne Reflexe. Erdbeeren, typische Nuancen von Veilchen und ein Hauch von Brombeere.

Aromen von Gewürznelken, Süßholz und Tabak. Der langsame und komplexe Abgang ist gepaart mit reifen Beeren und feinen Holznoten.

Die barolotypische Mineralität verleiht Eleganz und Finesse.

0,75l 42 €

Antinori „Il Bruciato“ Bolgheri Doc 2016

Weingut: Antinori, Italien, Toskana – Maremma

Mit Preisen überhäuft (u.a. 93+ Parkerpunkte für den 2016!) Dunkle Johannisbeere, rote Beeren, Kakaoschale und Röstaromen wie Vanille. Im Mund sehr konzentriert, fruchtig-würzig. Weiche, aber durchaus kraftvolle Tannine. Ein großer und komplexer Roter in der Tradition der „Super-Tuscans“ aus dem Hause Antinori.

0,75l 39 €

Sessantanni San Marzano Primitivo di Manduria 2015

Weingut: Cantine San Marzano, Italien – Apulien

Der italienische Weinpapst Luca Maroni zückt 99+ Punkte und spricht vom „Besten Rotwein Italiens“ (Jahrgang 2015). Im Mund umwerfend vollmundig mit einem ganzen Marktplatz voller reifer Früchte sowie einer seidiger Textur und schön eingebundenen, reifen Tanninen. Im langen Finale offeriert uns dieser Premium-Primitivo Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Viel weicher und kraftvoller kann ein Rotwein kaum noch werden.

0,75l 39 €

Cabernet Sauvignon Eklektós 2015

Weingut: Corte Medicea, Italien, Toskana – Maremma

Sensationeller Supertuscan aus 100 % Cabernet Sauvignon, der mit 99 Punkten von Luca Maroni auf Augenhöhe mit den großen Namen wie Sassicaia, Masseto oder Ornellaia spielt. Üppige Fruchttiefe mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Holunder, dazu enorm ausdrucksstarke würzige, röstige und rauchige Untertöne mit Espresso, Toast und schwarzem Pfeffer. Im langen Finale wunderbare Fassnoten wie Vanille, Süßholz und Kakao.

Zum Niederknien!

0,75l 43 €

Spanien

Muga Reserva Rioja DOCa 2015

Weingut: Muga, Spanien, Rioja

So geht Rioja: Im Duft süße Gewürze, reifen dunkle Früchte, Röstaromen, ein Hauch Orangenschale und Lakritz, sowie aromatische Kräuter. Im Mund für einen 5 Sterne-Rioja erstaunlich jugendlich mit straffen, aber exzellent eingebundenen Tanninen, dichter Struktur und mundfüllender Opulenz. Das lange Finale lässt erahnen warum es das Weingut Muga war, dass dem Rioja zu seinem internationalen Ruhm verholfen hat. Weniger ist hier einfach weniger. Muga hat die Spitzenposition unter den Rioja-Produzenten und wird auch heutzutage mit stolzen 94 Wine Spectator-Punkten geadelt.

0,75l 36 €

Frankreich

Syrah-Grenache 'Bastide Miraflores' Côtes Catalanes 2016

Weingut: Domaine Lafage, Frankreich, Roussillon

94 Punkte zückt Parkers Ex-Chefverkoster für Südfrankreich, Jeb Dunnuk. Wir finden: zu recht! Der Miraflores startet üppig und durch und durch mediterran. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen, weiße Blüten gehen über in einen Kräutergarten, um am Ende mit kräftiger Würze (Sternanis, Toast) nochmal richtig aufzudrehen. Im Mund setzt sich dieser verblüffende Eindruck nahtlos fort. Dem saftig- würzigen Tanninkostüm folgt ein balancierter Auftritt von Frucht, Weinsäure und Struktur, dem ein reiches, wohlgeformtes und ellenlanges Finale folgt.

0,75l 26 €

Francois Arnaud Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes AOC 2015

Winzer: Francois Arnaud, Frankreich, Côtes du Rhône-Châteauneuf du Pape
Klassischer CdP aus diesem ältesten, staatlich anerkannten Anbaugebiet Frankreichs. Und wie es sich gehört für diese komplexesten Weine Frankreichs: ein üppiger Reichtum an Aromen wie Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Lakritz, Schokolade, Pfeffer, Nelken, Lavendel, Veilchen, Thymian, Rauchfleisch, Feuerstein, Tabak, Zimt und ein Hauch Orangen zesten. Im Mund druckvoll, vielschichtig, mineralisch, feinwürzig, tiefe Frucht, enorme Spannung, intensive Aromatik, betörender Charme und ein fast endlos langer warmer Nachhall.

0,75l 37 €

'SM' Côtes-du-Rhône Non Vintage!

Winzer: Xavier Vignon, Frankreich, Rhone

Xavier Vignon ist eine Winzer-Legende und ein großer Erneuerer – ziemlich selten im weinkonservativen Frankreich. Umso erstaunlicher, dass dieser Wein-Punk zu den Stars der Châteauneuf-du Pape-Szene zählt. Sein 'SM' Côtes-du-Rhône ist eine Top-Cuvée aus uralten Reben, die besten Syrah der nördlichen Rhône mit feinstem Grenache der südlichen Rhône vermählt. Und weil auf diesen Wein deshalb kein Spitzen-Appellations-Hut wie Châteauneuf-du-Pape und Côte Rôtie passt, kommt der Wein mit einem schlichten Côtes-du-Rhône-Ausweis daher. Und als sei das immer noch nicht genug des Regelbruchs, assembliert er auch noch verschiedene Jahrgänge (wie das eigentlich nur bei hochwertigen Champagner gemacht wird). Als Gipfel der Unverschämtheit gegenüber allen schreckensbleichen Weinpuristen räumt dieser Wein auch noch 94 Parker-Punkte ab! Kurz: sehr viel spannender kann französischer Wein nicht mehr werden.

0,75l 38 €

Portugal

Niepoort Fabelhaft Tinto 2016

Weingut: Niepoort, Portugal, Douro

„Rotwein des Jahres“ 2008, 2010, 2015 im Magazin Weinwirtschaft. Im Duft intensiv dunkel-fruchtig, Himbeere, Brombeere und ein Hauch Balsamessig. Im Mund für den Duft erstaunlich jung; er gefällt durch seine ausbalancierte Säure, die runden fruchtigen Tannine und einen angenehmen Abgang. Ein gerader, in sich ruhender Rotwein, der klar macht, warum Niepoort das Weingut war, das Portugal als Weinland wieder auf das internationale Parkett setzen konnte.

0,75l 26 €