

Lahnerstüb'n

WEINMENU

WEISS

Unser Hauswein

Grüner Veltliner (#GVLAT)

von Helenental Kellerei (Röschitz)
aus Österreich/Weinviertel

Charakteristik: verlockende Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Birne bis hin zu exotischen Noten, am Gaumen deutlich würzig mit weißem Pfeffer, eine lebendige Säure und ein Hauch von Süße geben dem Wein Harmonie

Passt zu: hellem Fleisch, Fisch und vielen Vorspeisen, ein vielseitiger Speisebegleiter

Rebsorte: Grüner Veltliner, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 6,2 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

Liter	Euro
0,1	2,50
0,2	4,20
0,5	8,40

Chardonnay Vallagarina IGT

von Cantina Valdadige (Brentino Belluno)
aus Italien/Trentino

Charakteristik: erfrischend, leicht, zart-duftig nach Apfel und Pfirsich, unkompliziert, ansprechend

Passt zu: Aperitif, Vorspeisen wie „Antipasti Misti“ und „Tapas“, Nudelgerichten mit hellen Soßen, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), Weichkäse, Hartkäse

Rebsorte: Chardonnay 100 %, Alkoholgehalt: 12 %vol., Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 3 g/l

Liter	Euro
0,1	3,00
0,2	5,00
0,5	10,00

Weißburgunder Qualitätswein trocken

von Weingut Kilian Hunn (Gottenheim) aus Deutschland/Baden

Charakteristik: typische, frische Burgundernote mit feinen Aromen Aromen von grünem Apfel und Birne, am Gaumen fein mit einem leichtem Körper, saftiger Frucht und einem Hauch Mineralität

Passt zu: gut zu Spargel, Geflügel und Fischgerichten

Rebsorte: Weißburgunder, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 5,7 g/l

Liter	Euro
0,1	3,00
0,2	5,00
0,5	10,00

Lahnerstüb'n

WEINMENU

WEISS

Riesling QbA trocken 2017

von Weingut Siener - Dr. Wettstein (Siebeldingen) aus Deutschland/Pfalz

Charakteristik: Die Struktur ist sehr filigran und in toller Balance. Es offenbaren sich Noten von gelbem Steinobst, Apfelschale, Zitrus und Mandelblüte. Das Süße-Säure-Verhältnis ist ausgewogen und belebend.

Passt zu: zu Fischgerichten, Spargel, gegrilltem hellem Fleisch und geräucherter Wurst

Rebsorte: Riesling, Alkoholgehalt: 13 %vol., Gesamtsäure: 7,7 g/l, Restzucker: 8,7 g/l

Liter	Euro
0,1	3,50
0,2	6,00
0,5	12,00
0,75	17,00

Matile Pinot Grigio IGP

von Cardeto (Cardeto) aus Italien/Umbrien

Charakteristik: ein leichter und süffiger Wein mit Aromen von frischen Birnen, Honigmelone und Heu, im Nachhall mineralische Anklänge

Passt zu: mediterrane Vorspeisen wie Antipasti und Tapas. Würzige Gerichte mit Fisch oder hellen Fleischsorten. Kremige Käsesorten

Rebsorte: Pinot Grigio, Alkoholgehalt: 12 %vol., Gesamtsäure: 5,5 g/l, Restzucker: 5,75 g/l

Liter	Euro
0,1	3,50
0,2	6,00
0,5	12,00
0,75	17,00

Soave DOC 2017

von Ilatium Morini (Mezzane Di Sotto VR) aus Italien/Venetien

Charakteristik: duftig-feine Noten von Apfel und Pfirsich vereint mit einer tollen Mineralität. Ein ausgewogenes, frisches und außerordentlich saftiges Genusserlebnis

Passt zu: Vorspeisen, Pasta, Risotti, Fischgerichten und jungem Käse

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser (Jg. 2016), Weinwirtschaft Top 100 des Jahres 2016 (Jg. 2015), Weinwirtschaft 3. Platz Weißwein Italien (Jg. 2015), Wine Spectator 85 Punkte (Jg. 2012)

Rebsorte: Garganega 80%, Trebbiano Soave 20%, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 5,54 g/l, Restzucker: 4,11 g/l

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

Lahnerstüb'n

WEINMENU

WEISS

Sauvignon Blanc IGT 2017

von Di Lenardo (Ontagnano) aus Italien/Friaul

Charakteristik: würzig aromatisch mit Aromen von Melone, Pfirsich, Salbei und gelber Peperoni, wunderbar frisch durch eine lebhaft Säure, der Abgang weich mit einem Hauch Feige und tropischer Frucht.

Passt zu: Aperitif, Vorspeisen wie „Antipasti Misti“ oder „Tapas“, Fisch und Schalentiere, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und helles Fleisch

Auszeichnungen: Gambero Rosso 1 Glas (Jg. 2016), Luca Maroni 95 Punkte (Jg. 2017), Wine Spectator 90 Punkte (Jg. 2012)

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 6,7 g/l, Restzucker: 4 g/l

Liter	Euro
0,1	4,50
0,2	8,00
0,5	16,00
0,75	23,00

Grüner Veltliner „Zöbinger“ Kamptal DAC 2017

von Weingut Peter Schweiger (Zöbing) aus Österreich/Kamptal

Charakteristik: klare Aromen von grünen und gelben Früchten, knackigen Äpfeln und frischen Zitrus-Noten. Eine erfrischende Säure verleiht Lebendigkeit, leichte Würze, typischer, feinfruchtiger Veltliner

Passt zu: zu Salaten, Vorspeisen oder leichten Sommergerichten

Rebsorte: Grüner Veltliner, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 4,9 g, Restzucker: 1 g/l

Liter	Euro
0,1	4,50
0,2	8,00
0,5	16,00
0,75	23,00

Labnerstüb'n

WEINMENU

WEISS

Haus Klosterberg Riesling - weiße Kapsel 2016

von Weingut Markus Molitor (Zeltingen) aus Deutschland/Mosel

Charakteristik: typische Riesling-Aromatik, kühl und klar mit feinen Noten von weißem Steinobst, am Gaumen überraschend dicht und intensiv, ein milder Riesling mit deutlichen mineralischen Finessen im Abgang

Passt zu: Gegrilltes Lammfilet an Thymian-Ofenkartoffeln mit Sommersalat, Kross gebratener Bachsaibling mit Meerrettich-Kartoffelpüree und wildem Spargel

Auszeichnungen: Robert Parker / The Wine Advocate 90 Punkte (Jg. 2016)

Rebsorte: Riesling, Alkoholgehalt: 11,5 %vol.

Liter	Euro
0,1	5,00
0,2	9,00
0,5	18,00
0,75	26,00

Lugana DOC 2017

von Azienda Agricola Pilandro (De Senzano del Garda) aus Italien/Lombardei

Charakteristik: knackig und frisch und trinkfreudig mit herrlichen Aromen von frischem Apfel, saftiger Birne und Blüten. Eine feine Fruchtsüße und moderate Säure runden den Genuss ab

Passt zu: als Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten, hellem Fleisch, Risotto oder Pasta mit leichter Sauce

Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 4,8 g/l

Liter	Euro
0,1	5,00
0,2	9,00
0,5	18,00
0,75	26,00

Lahnerstüb'n

WEINMENU

ROSÉ

Tapas Club Rosado DOP

von Tapas Club aus Spanien/Regionalweine Spanien

Charakteristik: im Bouquet süße Fruchtaromen von Himbeeren, dazu der Duft von Blüten, am Gaumen leicht und harmonisch, saftige, reife Früchte im Abgang

Passt zu: spanischen Tapas, besonders wenn diese aus Thunfisch oder Lachs bestehen, zu sommerlichen Salaten mit Weichkäse oder Gambas, zum Barbecue und zu Gegrilltem

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2016)

Rebsorte: Monastrell, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 5,6 g/l, Restzucker: ,6 g/l

Liter	Euro
0,1	3,80
0,2	7,00
0,5	14,00
0,75	20,00

La vie est belle Rosé VdF

von La vie est belle aus Frankreich/Süd-West

Charakteristik: knackig, frische Aromen, Zitrusfrüchte und Holunderblütenduft, am Gaumen findet sich eine tolle Saftigkeit, die süffige Restsüße steht einer lebendigen Säure & frischen Noten gegenüber, verführt mit Leichtigkeit zum nächsten Schluck

Passt zu: zu Salaten, Vorspeisen oder leichten Sommergerichten

Rebsorte: Mouvedre und Syrah, Alkoholgehalt: 9,5 % vol., Gesamtsäure: 6,2 g, Restzucker: 19 g/l

Liter	Euro
0,1	3,80
0,2	7,00
0,5	14,00
0,75	20,00

Rosé feinherb 2017

von Weingut Dr. Corvers-Kauter (Assmannshausen) aus Deutschland/Rheingau

Charakteristik: vielfältige Aromen von Mirabellen, frischen Erdbeeren, gelbem Apfel und ein Hauch Grapefruit. Am Gaumen körperreich, dicht und mit zartem Schmelz. Der Nachhall ist bestimmt durch viel süße Frucht und eine dezente Mineralik

Passt zu: zu Salaten, Vorspeisen oder leichten Sommergerichten

Rebsorte: Spätburgunder, Alkoholgehalt: 11,5 % vol., Gesamtsäure: 8 g, Restzucker: 18,7 g/l

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

Lahnerstüb'n

WEINMENU

ROT

Unser Hauswein

Classique Rouge IGP Pays d'Oc 1,0 Ltr. 2016

von La Grange (Gabian) aus Frankreich/Languedoc

Charakteristik: jugendlich, saftig und fruchtbetont mit Aromen von roter Johannisbeere und Sauerkirsche mit einer feinen Nuance von Minze. Sehr gefällig, zugänglich und trinkfreudig – der Rotwein für jeden Tag

Passt zu: kurzgebratene Fleischgerichte, Hühnchen in Rotwein, Eintöpfe, Gegrilltes, Pasta, und Pizza

Auszeichnungen: International Wine Guide Silber (Jg. 2015),
International Wine Awards Bronze (Jg. 2016)

Rebsorte: Syrah, Mourvèdre, Alkoholgehalt: 13 %v ol., Gesamtsäure: 4,45 g/l,
Restzucker: 7 g/l

Liter	Euro
0,1	2,50
0,2	4,20
0,5	8,40
0,75	12,00

Rupestro Merlot Sangiovese IGP 2016

von Cardeto (Cardeto) aus Italien/Umbrien

Charakteristik: süße Frucht, saftige Himbeeren und Schwarzkirschen, dezenter Vanillehauch, elegant und süffig zugleich

Passt zu: Vorspeisen wie „Antipasti Misti“ oder „Tapas“, Nudelgerichte mit Tomatensoßen, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), zarte Gerichte von Schwein und Rind (gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen), milde Käsesorten

Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet, Alkoholgehalt: 13 % vol.,
Gesamtsäure: 4,36 g/l, Restzucker: 3 g/l

Liter	Euro
0,1	3,50
0,2	6,00
0,5	12,00
0,75	17,00

Lahnerstübn

WEINMENU

ROT

Chianti ,Renzo M.' DOCG 2016

von Renzo Masi (Rufina) aus Italien/Toskana

Charakteristik: zugänglich, trinkfreudig, saftige Kirschen mit floralen Anklängen an Veilchen, leicht ätherische Noten, rund

Passt zu: Nudelgerichte mit Tomatensoßen, kräftige Gerichte von Schwein und Rind (Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch), Weichkäse, Hartkäse.

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2011)

Rebsorte: Sangiovese, Colorino, Alkoholgehalt: 13 % vol., Gesamtsäure: 5,01 g/l, Restzucker: 2,8 g/l

Azagador Crianza DO 2015

von Pago de la Jaraba (Villarrobledo) aus Spanien/La Mancha

Charakteristik: feine Würze, intensive Beerenaromen, etwas Eukalyptus-Menthol, eleganter Holzeinsatz, weich, sehr elegant

Passt zu: Nudelgerichte mit Tomatensoße, kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse

Auszeichnungen: Daejeon Wine Trophy Silber (Jg. 2009), Weinwirtschaft Top 100 des Jahres 2011 (Jg. 2008), Guia Penin 84 Punkte (Jg. 2009)

Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alkoholgehalt: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 5,17 g/l, Restzucker: 1,2 g/l

Terre Siciliane Nero d'Avola ,Et. Bianca' IGT 2016

von Corte dei Mori (Verona) aus Italien/Sizilien

Charakteristik: saftig mit einer dunklen Frucht und einer dezenten Würze, Aromen von Kirschen und einem Hauch von Eukalyptus

Passt zu: Nudelgerichte mit Tomatensoße, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Saucen, milde Käsesorten

Auszeichnungen: Mundus Vini Gold (Jg. 2016), Daejeon Wine Trophy Gold (Jg. 2012), Decanter Bronze (Jg. 2010)

Rebsorte: Nero d'Avola, Alkoholgehalt: 13 % vol., Gesamtsäure: 5,75 g/l, Restzucker: 8 g/l

Liter	Euro
0,1	3,80
0,2	7,00
0,5	14,00
0,75	20,00

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

Liter	Euro
0,1	3,80
0,2	7,00
0,5	14,00
0,75	20,00

Lahnerstüb'n

WEINMENU

ROT

Merlot IGT 2016

von Di Lenardo (Ontagnano) aus Italien/Friaul

Charakteristik: typischer Merlot, saftige, rote Früchte, tolles Kirscharoma, sehr klare und kühle Nase, rundes, elegantes Tannin, dezente Paprika- und Würzaromen, schlanker Körper mit einer animierenden Säure

Passt zu: zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser (Jg. 2016), Luca Maroni 93 Punkte (Jg. 2016), Luca Maroni 94 Punkte (Jg. 2017)

Rebsorte: Merlot, Alkoholgehalt: 12,5 % vol., Gesamtsäure: 4,8 g/l, Restzucker: 4 g/l

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

Poggio delle Faine Rosso IGT 2012

von Poggio delle Faine aus Italien/Toskana

Charakteristik: Konzentriertes Bouquet, viel frisches vanilliges Holz vermählt sich mit angenehm warmer und schmeichelnder Frucht, Leder und Anklänge von Schokolade und Kaffee, viel Konzentration, Länge und Potenzial

Passt zu: Nudelgerichte mit Tomatensaucen, kräftige Gerichte von Schwein und Rind (Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch), Lamm, Wild, Weichkäse, Hartkäse

Auszeichnungen: Mundus Vini Gold (Jg. 2011), Berliner Winetrophy Gold (Jg. 2011), Weinwirtschaft 3. Platz bester italienischer Rotwein des Jahres 2012 (Jg. 2007), Mundus Vini: Gold (Jg. 2012)

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Alkoholgehalt: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 6 g/l, Restzucker: 8,3 g/l

Liter	Euro
0,1	5,00
0,2	9,00
0,5	18,00
0,75	26,00

Lahnerstüb'n

WEINMENU

ALKOHOLFREI

Le Petit Béret Blanc Elegance - Alkoholfrei

von Le Petit Béret (Béziers) aus Frankreich/Occitanie

Charakteristik: frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge

Passt zu: Forellenfilets aus dem Ofen Lachsgerichten oder Geflügel an Zitrusaucen, auch ein guter Aperitif

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Restzucker: ,3 g/l

Le Petit Béret Rouge Intense - Alkoholfrei

von Le Petit Béret (Béziers) aus Frankreich/Occitanie

Charakteristik: komplexe Aromen von Cassis, Veilchen, schwarzem Pfeffer, Süßholz, Gewürzen und feinen Vanillenoten, eine schöne, großzügige Struktur, die das Traubenprofil des Syrah wiedergibt, runde, weiche Tannine, bilden einen schönen Rahmen

Passt zu: gebratenem Geflügel, gegrilltem roten Fleisch, Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Entenbrust mit Kirschen oder einfach als Aperitif

Rebsorte: Cabernet Sauvignon und Syrah, Restzucker: 3,3 g/l

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

Liter	Euro
0,1	4,00
0,2	7,50
0,5	15,00
0,75	21,50

INFORMATION ZUM ALKOHOLFREIEN „WEIN“

Die alkoholfreien "Weine" wurden geschaffen von Dominique Laporte, einem der besten Sommeliers in Frankreich. Bei herkömmlichen Produkten wird dem Wein der Alkohol entzogen. Das von Dominique Laporte entwickelte weinähnliche Getränk ist dagegen von vornherein ohne Alkohol.

Der Traubenmost durchläuft einen neunstufigen Herstellungsprozess. Das Geschmacksbild eines echten Weins erhält das Getränk mittels einer Zucker- und Säureregulierung sowie des Aufbaus einer Gerbstoffstruktur. Durch den neuartigen Herstellungsprozess **kann Le Petit Béret auch von Risikogruppen wie Schwangeren und Alkoholikern und auch von Menschen, die sich HALAL oder vegan ernähren, genossen werden.**

Lahnerstüb'n

WEINMENU

WINZERSEKT & CREMANT

Pinot brut - Sekt Klassische Flaschengärung

von Weingut Kilian Hunn (Gottenheim) aus Deutschland/Baden

Charakteristik: ein kräftiges Mousseux mit kleinen Perlen (bedingt durch die traditionelle Flaschengärung), das Bouquet zeigt einen verführerischen Duft nach frischen gelben und saftigen Früchten, im Mund sehr cremig, rein und lebendig, im Abgang lang

Passt zu: herrlicher Aperitif und unverzichtbarer Bestandteil nach einem schönen Essen oder nach einer Weinprobe als Ausklang

Rebsorte: Weißburgunder, Alkoholgehalt: 12,5 % vol., Gesamtsäure: 6,2 g/l, Restzucker: 8 g/l

Liter	Euro
0,1	5,80
0,75	28,00

Crémant de Loire „Louis Vernant“ Brut

von Chapin-Landais (Saint Hilaire Saint Florent) aus Frankreich/Loire

Charakteristik: würzig ausgewogen mit viel Finesse. Die gelbe Farbe mit stroh-goldenen Reflexen ist typisch für diesen feinerlichen Crémant de Loire. Sein Bukett ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert. Er zeigt sich ausdrucksstark und wunderschön fruchtig am Gaumen, versehen mit einer rauchigen Nuance

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, fruchtigen Desserts, Schokoladentrüffel, als Apéritif oder einfach so

Rebsorte: Chenin Blanc, Chardonnay, Alkoholgehalt: 12,5 % vol., Gesamtsäure: 7,65 g/l, Restzucker: 12 g/l

Liter	Euro
0,1	5,80
0,75	28,00

DAS HAUS CHAPIN-LANDAIS

Chapin-Landais ist ein Tochterhaus des renommierten und weltbekannten Produzenten von Crémant de Loire "Bouvet-Ladubay". Mit der Linie Louis Vernant produziert Chapin-Landais in Kooperation mit Bouvet-Ladubay elegante, feinerliche Crémants, die das Terroir der Appellation Loire und die daraus resultierende, einzigartige Typizität besonders gut ausdrückt.

Lahnerstüb'n

WEINMENU

WINZERSEKT & CREMANT

Crémant de Loire Rosé „Louis Vernant“ Brut

von Chapin-Landais (Saint Hilaire Saint Florent) aus Frankreich/Loire

Charakteristik: zart lachsfarbene Nuancen, feine Perlage, duftet nach roten Beerenfrüchten wie rote Johannisbeere und Weinbergpfirsich. Am Gaumen zeigt dieser Schaumwein eine gute aromatische Dichte der Cabernet-Traube und lässt einen Hauch von schwarzer Johannisbeere und Quitte vermuten. Ein ausgezeichneter, ausgewogener Cremant, rassig mit feinen Beerenfrucht aromen dank harmonischer Tannine

Passt zu: Vorspeisen, fruchtigen Desserts, Erdbeeren, Schokoladentrüffel als Apéritif oder einfach so

Rebsorte: Cabernet Franc, Alkoholgehalt: 12,5 % vol., Gesamtsäure: 5,36 g/l, Restzucker: 12 g/l

Liter	Euro
0,1	5,80
0,75	28,00