

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### WEISS

	<b>Euro</b>
Unser Hauswein: Grüner Veltliner (#GVLAT) 0,1 / 0,2 / 0,5 l	2,50 / 4,20 / 8,40
Chardonnay Vallagarina IGT 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,00 / 5,00 / 10,00
Weißburgunder Qualitätswein trocken 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,00 / 5,00 / 10,00
Riesling QbA trocken 2017 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,50 / 6,00 / 12,00 / 17,00
Matile Pinot Grigio IGP 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,50 / 6,00 / 12,00 / 17,00
Soave DOC 2017 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50
Sauvignon Blanc IGT 2017 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,50 / 8,00 / 16,00 / 23,00
Grüner Veltliner „Zöbinger“ Kamptal DAC 2017 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,50 / 8,00 / 16,00 / 23,00
Haus Klosterberg Riesling - weiße Kapsel 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	5,00 / 9,00 / 18,00 / 26,00
Lugana DOC 2017 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	5,00 / 9,00 / 18,00 / 26,00
BIO Les Cépages Viognier VdF 2018 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,50 / 8,00 / 16,00 / 23,00
Le Petit Béret Blanc Elegance - Alkoholfrei - HALAL 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50

### ROSÉ

Tapas Club Rosado DOP 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,50 / 6,00 / 12,00 / 17,0
La vie est belle Rosé VdF 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,50 / 6,00 / 12,00 / 17,0
Rosé feinherb 2017 Rheingau 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50

### ROT

Unser Hauswein Classique Rouge IGP Pays d'Oc 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	2,50 / 4,20 / 8,40 / 12,00
Rupestro Merlot Sangiovese IGP 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,50 / 6,00 / 12,00 / 17,00
Chianti „Renzo M.“ DOCG 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,80 / 7,00 / 14,00 / 20,00
Terre Siciliane Nero d'Avola „Et. Bianca“ IGT 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	3,80 / 7,00 / 14,00 / 20,00
Azagador Crianza DO 2015 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50
Merlot IGT 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50
Poggio delle Faine Rosso IGT 2012 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	5,00 / 9,00 / 18,00 / 26,00
BIO Les Cépages Syrah AOP Costières de Nîmes 2016 0,1 / 0,2 / 0,5 l / 0,75 l	4,50 / 8,00 / 16,00 / 23,00
Le Petit Béret Rouge Intense - Alkoholfrei - HALAL	4,00 / 7,50 / 15,00 / 21,50

### WINZERSEKT & CREMANT

Pinot brut - Sekt Klassische Flaschengärung 0,1 / 0,75 l	5,80 / 28,00
Crémant de Loire „Louis Vernant“ Brut - Klassische Flaschengärung 0,1 / 0,75 l	5,80 / 28,00
Crémant de Loire Rosé „Louis Vernant“ Brut - Klassische Flaschengärung 0,1 / 0,75 l	5,80 / 28,00

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### WEISS

Liter Euro

#### Riesling QbA trocken 2017

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

0,1 3,50

0,2 6,00

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.

0,5 12,00

0,75 17,00

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

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

---

#### Matile Pinot Grigio IGP

von Cardeto (Cardeto) aus Italien/Umbrien

0,1 3,50

0,2 6,00

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

0,5 12,00

0,75 17,00

Passt zu: mediterranen Vorspeisen wie Antipasti und Tapas, würzigen Gerichten mit Fisch oder hellen Fleischsorten, cremigen Käsesorten

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

---

#### Soave DOC 2017

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

0,1 4,00

0,2 7,50

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

0,5 15,00

0,75 21,50

Passt zu: Spargel, Geflügel und Fischgerichten

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

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

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### WEISS

Liter Euro

#### **Sauvignon Blanc IGT 2017**

von Di Lenardo (Ontagnano) aus Italien/Friaul

0,1 4,50

0,2 8,00

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

0,5 16,00

0,75 23,00

Passt zu: Aperitif, Vorspeisen wie „Antipasti Misti“ oder „Tapas“, Fisch und Schalentieren, Gemüsegerichten wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und hellem 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

---

#### **Grüner Veltliner „Zöbinger“ Kamptal DAC 2017**

von Weingut Peter Schweiger (Zöbing) aus Österreich/Kamptal

0,1 4,50

0,2 8,00

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

0,5 16,00

0,75 23,00

Passt zu: Salaten, Vorspeisen und leichten Sommergerichten

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

---

#### **Haus Klosterberg Riesling - weiße Kapsel 2016**

von Weingut Markus Molitor (Zeltingen) aus Deutschland/Mosel

0,1 5,00

0,2 9,00

Charakteristik: ein milder Riesling mit deutlichen mineralischen Finessen im Abgang, mit feinen Noten von weißem Steinobst, am Gaumen dicht und intensiv

0,5 18,00

0,75 26,00

Passt zu: gegrilltem Lammfilet, Thymian-Ofenkartoffeln, kross gebratener Bachsaibling

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

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

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### WEISS

Liter Euro

#### Lugana DOC 2017

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

0,1 5,00

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

0,2 9,00

0,5 18,00

0,75 26,00

Passt zu: Aperitif, 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

### BIO

#### Les Cépages Viognier VdF 2018

von Vignobles Michel Gassier (Caissargues) aus Frankreich/Rhône

0,1 4,50

Charakteristik: expressive Aromen von Aprikose und Mandarine sowie mineralische und vegetative Noten, vollmundig und weich, aber trocken mit einer anregenden Säure, langer, fruchtiger und frischer Abgang

0,2 8,00

0,5 16,00

0,75 23,00

Passt zu: hellem Fleisch wie Huhn oder Pute, Jakobsmuscheln, Seeteufel und Languste, Speisen mit Ingwer oder Curry

Rebsorte: Viognier, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Gesamtsäure: 5,41 g, Restzucker: 0,19 g/l

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### ROSÉ

Liter Euro

#### Tapas Club Rosado DOP

von Tapas Club aus Spanien/Regionalweine Spanien

0,1 3,50

0,2 6,00

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

0,5 12,00

0,75 17,00

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

---

#### La vie est belle Rosé VdF

von La vie est belle aus Frankreich/Süd-West

0,1 3,50

0,2 6,00

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

0,5 12,00

0,75 17,00

Passt zu: Salaten, Vorspeisen oder leichten Sommergerichten

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

---

#### Rosé feinherb 2017

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

0,1 4,00

0,2 7,50

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

0,5 15,00

0,75 21,50

Passt zu: Salaten, Vorspeisen oder leichten Sommergerichten

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

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### ROT

#### **Unser Hauswein Classique Rouge IGP Pays d'Oc 2016**

von La Grange (Gabian) aus Frankreich/Languedoc

**Liter Euro**

0,1 2,50

0,2 4,20

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

0,5 8,40

0,75 12,00

Passt zu: kurzgebratenen Fleischgerichten, Hühnchen in Rotwein, Eintöpfen, Gegrilltem, Pasta und Pizza

Auszeichnungen: International Wine Awards Bronze (Jg. 2016)

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

---

#### **Rupestro Merlot Sangiovese IGP 2016**

von Cardeto (Cardeto) aus Italien/Umbrien

0,1 3,50

0,2 6,00

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

0,5 12,00

0,75 17,00

Passt zu: Antipasti, Nudeln mit Tomatensoße, Geflügel und Kalbfleisch, milden Käsesorten

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

---

#### **Chianti ,Renzo M.' DOCG 2016**

von Renzo Masi (Rufina) aus Italien/Toskana

0,1 3,80

0,2 7,00

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

0,5 14,00

0,75 20,00

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

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

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### ROT

Liter Euro

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

von Corte dei Mori (Verona) aus Italien/Sizilien

0,1 3,80

Charakteristik: saftig, dezente Würze, Aromen von Kirschen und ein Hauch von Eukalyptus

0,2 7,00

Passt zu: Tomatensoße, gekochtem Fleisch, Pfannengerichten, milden Käsesorten

0,5 14,00

0,75 20,00

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

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

---

#### **Azagador Crianza DO 2015**

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

0,1 4,00

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

0,2 7,50

0,5 15,00

0,75 21,50

Passt zu: Nudelgerichten mit Tomatensoße, kräftigen Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltem Fleisch, Lamm und Wild, kräftigem Hartkäse

Auszeichnungen: Weinwirtschaft Top 100 des Jahres 2011 (Jg. 2008)

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

---

#### **Merlot IGT 2016**

von Di Lenardo (Ontagnano) aus Italien/Friaul

0,1 4,00

Charakteristik: rote Früchte, Kirschen, klare und kühle Nase, rundes, elegantes Tannin, dezente Paprika- und Würzaromen, animierende Säure

0,2 7,50

0,5 15,00

0,75 21,50

Passt zu: Gerichten von Schwein und Rind, gekochtem Fleisch, Pfannengerichten, Fleisch in hellen Soßen, milden Käsesorten

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

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

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### ROT

Liter Euro

#### **Poggio delle Faine Rosso IGT 2012**

von Poggio delle Faine aus Italien/Toskana

0,1 5,00

0,2 9,00

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

0,5 18,00

0,75 26,00

Passt zu: Tomatensaucen, kräftigen Gerichte von Schwein und Rind (Braten in dunklen Soßen, gegrilltem 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: 5,7 g/l, Restzucker: 8 g/l

### BIO

#### **Les Cépages Syrah AOP Costières de Nîmes 2016**

von Vignobles Michel Gassier (Caissargues) aus Frankreich/Rhône

0,1 4,50

0,2 8,00

Charakteristik: klassische, ausdrucksstarke Rhône-Cuvée mit kühler Fruchtaromatik, dominiert von dunklen Früchten und dem typischen Duft der Garrigue, intensiv und üppig, zugleich frisch und strukturiert durch die Säure, gepaart mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritz und gut eingebundenen Tanninen

0,5 16,00

0,75 23,00

Passt zu: Fleischgerichten wie Lamm, Ente und Wild und zu kräftigem Käse

Auszeichnungen: Robert Parker / The Wine Advocate: 87-89 Punkte (Jg. 2015), Jeb Dunnock 91 Punkte (Jg. 2016), Wine Spectator 91 Punkte (Jg. 2016)

Rebsorte: Syrah, Alkoholgehalt: 14 %vol., Gesamtsäure: 4,56 g/l, Restzucker: g/l



# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### ALKOHOLFREI – HALAL

Liter Euro

#### Le Petit Béret Blanc Elegance - Alkoholfrei

von Le Petit Béret (Béziers) aus Frankreich/Occitanie

0,1 4,00

0,2 7,50

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

0,5 15,00

0,75 21,50

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

0,1 4,00

0,2 7,50

Charakteristik: Aromen von Cassis, Veilchen, schwarzem Pfeffer, Süßholz, Gewürzen und feinen Vanillenoten, schöne, runde, weiche Tannine

0,5 15,00

0,75 21,50

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

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

---

### 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.**

# Labnerstüb'n

## WEINMENU

### WINZERSEKT & CREMANT

Liter Euro

#### **Pinot brut - Sekt Klassische Flaschengärung**

von Weingut Kilian Hunn (Gottenheim) aus Deutschland/Baden

0,1 5,80

0,75 28,00

Charakteristik: kräftiges Mousseux mit kleinen Perlen, verführerischer 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

---

#### **Crémant de Loire „Louis Vernant“ Brut - Klassische Flaschengärung**

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

0,1 5,80

0,75 28,00

Charakteristik: würzig ausgewogen mit viel Finesse, feinperlig, blumiges Bukett mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert, ausdrucksstark und fruchtig am Gaumen mit einer rauchigen Nuance

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Frucht-Desserts, Schokoladentrüffel, als Apéritif

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

---

#### **Crémant de Loire Rosé „Louis Vernant“ Brut - Klassische Flaschengärung**

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

0,1 5,80

0,2 28,00

Charakteristik: feine Perlage, duftet nach roten Johannisbeeren und Weinbergpfirsich, am Gaumen gute aromatische Dichte der Cabernet-Traube mit einem Hauch von schwarzer Johannisbeere und Quitte

0,5

0,75

Passt zu: Vorspeisen, Frucht-Desserts, Erdbeeren, Schokoladentrüffel, als Apéritif

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