



## Der „Wein“-Heinrich im Wirtshaus

Mit unserer neuen Weinkarte möchte ich Ihnen Lust machen zum Essen, einfach mal so, davor und danach, Wein zu genießen.

In diesem Jahr führt mein Schwerpunkt nach Rheinhessen. Mit z.B. Volker Schmitt habe ich einen Winzer gefunden der Maßstäbe im Vinifizieren von Rotwein setzt. „Mittelmaß ist keine Option „ist sein Credo und doch überzeugt er mit einem tollen Preis-Leistungsverhältnis.

Unserer aktuellen Auswahl sind viele Gespräche, Besuche auf Weingütern (am liebsten), Diskussionen und eine Menge Verkostungen vorausgegangen.

Ich bin davon überzeugt das für jeden etwas dabei ist.

Für unsere eigene Linie habe ich mit unserem Winzer eine Serie kreiert die als Platzhalter für „Easy Drinking“ gedacht sind. Alle diese Weine sind Naturland zertifiziert und vegan. Dies ist kein Muss aber eine logische Konsequenz an dieser tollen Weinidee. Alle Weine in der Auswahl sind von fantastischen Winzern, mit Leidenschaft zu ihrem Handwerk, dem Gespür für die Natur und dem festen Willen 100 % aus der Traube in die Flasche zu bekommen.



Zusätzlich werden ich wieder zeitnah und regelmäßig offene Wein- und Menüabende anbieten, um gemeinsam mit Ihnen unseren Gästen dieses genussvolle Thema weiterzuentwickeln.

Wenn Sie Interesse an solchen Events haben, sprechen Sie meine Gastgeber gerne an.

Diese Veranstaltungen sollen nicht steif und wissenschaftlich, sondern locker und genussvoll sein.

Natürlich können Sie auch alle meine Weine auch für den heimischen Genuss erwerben.

Für Firmen bieten wir auch Weine mit Eigenetikett als besonders Geschenk

Einfach mal aufmachen...

Ihre Gastgeber Im Heinrich  
Thomas Tägtmeyer und das Heinrichteam

## Prickelndes



<b>H4-Traubensecco-100% alkoholfrei-</b>	0,75l	21,5
100 %Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt	0,2	6,9
<b>Prosecco</b>	0,75l	21,5
Italien – Venetien,	0,1l	3,5
	auf Eis	5,0
<b>Capesecco Rose´</b>	0,75l	21,5
Südafrika-Simonsvlei, Western Cape	0,1l	4,0
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur	auf Eis	5,5
<b>Cremant Perle d´Or Rose´</b>	0,75l	35,00 €
Frankreich - Burgund, Louis Bouillot Jahrgangscremant mit Aromen von Rose, Iris und Orangenblüten. Im Mund rote Beeren, Kirschen und Himbeeren.		

## Aperitif

<b>Ballerina</b>	7,90 €
Lillet Blanc, Spritzer Vermouth, Limette, Minze, Ginger Ale	
<b>Hugo</b>	6,90 €
Lime, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, frische Minze	
<b>Louise</b>	6,90 €
Crème de Cassis, Lime, Johannisbeersaft, Prosecco, Soda	
<b>Aperol Spritz</b>	6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda	



## Weißweine

<b>Schillernde Diva-Grauburgunder trocken</b>	0,75l	22,9
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2l	7,0
Zarte Rosétöne-Aromen von Weißem Pfirsich und Birne, saftig-fruchtiger Abgang		
<b>H1- Sauvignon Blanc</b>	0,75l	22,9
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2l	7,0
Volle Frucht und toller Trinkfluss .Toller Nachhall Saftige Gelbe Früchte und Holunder im Glas.		
<b>H2-Weißburgunder</b>	0,75l	23,9
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2	7,2
Aromen von weißem Pfirsich und gelber Birne Cremig mit vielschichtigem Schmelz		
<b>H3-Riesling</b>	0,75l	23,9
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2	7,2
Ausbalanciert mit straffem Biss , Aromen von Pfirsich und Apfel		
<b>Riesling feinherb-Schlabberwein-</b>		
<b>Deutschland-Pfalz-Weingut Ellermann-Spiegel</b>	0,75l	24,5
	0,2l	7,5
am Gaumen saftig mit leichter Restsüße, feiner Schmelz, finessenreich mit wunderbarem Trinkfluss und perfekter Balance zwischen Süße und erfrischender Säure.		
<b>Scheurebe Qualitätswein trocken</b>	0,75l	26,0
<b>Deutschland - Pfalz, Weinhof Scheu</b>		
Feine Mineralik, verspielte Säure, Fruchtaromen wie rote Wildbeeren, schwarze Johannisbeere und Stachelbeere. Eine fruchtige Antwort auf den Sauvignon Blanc.		
<b>2017 Chardonnay</b>		
<b>!Deutschland Pfalz-Weingut Scheu@Giesel!</b>	0,75 l	39,5
Ca.6 Monate Barrigue lassen die feinen Aromen von geröstetem Brioche am Gaumen tänzeln. Cremig mit dezenter und eingebundener Säure, Aromen aus reifen Birnen		
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75l	23,5
<b>Du Toitskloof Südafrika- Western Cape</b>	0,2l	7,2
Tropisch vollmundige Frucht, feine Mineralität,		
<b>Lugana</b>		
<b>Casello Bondani-Lombardei/Gardasee</b>	0,75l	26,0
	0,2l	7,0
Duft von reifen Äpfeln und Bananen Am Gaumen weich, frisch, harmonisch mit Aromen von Honig und kandierten Früchten		

## Rosé

<b>Domaine LA Croix Belle Languedoc</b>	0,75 l	22,9
Lachsrosa mit violetten Highlights. Intensiver Duft nach Rosenblättern und Pfirsichbonbons. Ein idealer Begleiter für alle Gelegenheiten.	0,2	7,0
<b>Blanc de Noir</b>	0,75 l	23,5
<b>Weingut Volker Schmitt Deutschland- Rheinhessen</b>	0,2	7,2
Fruchtig, süffig , lecker		
<b>Casello Bondoni-Lombardei/Gardasee</b>		
<b>Rosaspina</b>		
Zartrosa, frisch, Aromen von kleinen roten Früchten Urlaub pur		

## Rotwein

<b>Primitivo di Manduria „Il Duca“</b>	0,75l	24,9
<b>Italien -Apulien</b>	0,2	7,9
Mehrfach ausgezeichnet. Tiefrot mit angenehmer Würze. Langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.		
<b>Cabernet Sauvignon und Merlot</b>	0,75l	24,9
<b>Arrogant Frog</b> Frankreich-Languedoc -Paul Mas	0,2	7,5
Granatrot im Glas Elegant und komplex -am Gaumen dunkle Beeren, Mokka und etwas Konfitüre.		
<b>Cuvée Rubeo</b>	0,75l	24,5
<b>Deutschland Rheinhessen-Weingut Volker Schmitt</b>	0,2	7,2
Beerenaromen und leichter Veilchenduft , gehaltvoll und doch weich im Abgang		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,75 l	27,9
<b>Deutschland Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt</b>		
Duft roter Johannisbeere, reife Waldbeere und etwas Cassis. Zarte dennoch deutliche Tannine		
<b>Syrah-Toffee Chunk-</b>		
<b>Südafrika/Western Cape</b>		
Komplex, weich mit süßlichen Karamellnoten.	0,75 l	25,5
Beerige und leicht rauchige Aromen die Lust auf den nächsten Schluck machen	0,2 l	7,5