



## 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 führte 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-Genussweine 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>für zuhause</b>
<b>H4-Traubensecco-100% alkoholfrei-</b>	0,75l	21.5/9,90*
100 %Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt	0,2	6,9
<b>Prosecco</b>	0,75l	21,5
Italien – Venetien,	0,1l auf Eis	3,5 5,0
<b>Capesecco Rose´</b>	0,75l	21,5/9,50*
Südafrika-Simonsvlei, Western Cape		
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur	Glas	5,0
<b>Rose´Sekt Brut</b>	0,75l	35,0
Rheinhessen-Weingut Georg Julius- Top 10 Rosésekt Deutschland 2021 feinperlig-Aromen von Erdbeeren mit zartem Schmelz.		

## Aperitif

<b>Ballerina</b>	7,9
Lillet Blanc, Spritzer Vermouth, Limette, Minze, Ginger Ale	
<b>Hugo</b>	7,9
Lime, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, frische Minze	
<b>Louise</b>	7,5
Crème de Cassis, Lime, Johannisbeersaft, Prosecco, Soda	
<b>Aperol Spritz</b>	7,5
Aperol, Prosecco, Soda	



## Weißweine/für zuhause\*

<b>Schillernde Diva-Grauburgunder trocken</b>	0,75l	24.9/9.5*
<b>Weingut Georg Julius-Heinrich Genusswein</b>	0,2l	7.5
Zarte Rosétöne-Aromen von Weißem Pfirsich und Birne, saftig-fruchtiger Abgang		
<b>H1- Sauvignon Blanc-Heinrich Genusswein</b>	0,75l	25.5/9.8*
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2l	7.5
Volle Frucht und toller Trinkfluss .Toller Nachhall Saftige Gelbe Früchte und Holunder im Glas.		
<b>H2-Weißburgunder-Heinrich Genusswein</b>	0,75l	25.5/9.8*
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2	7.5
Aromen von weißem Pfirsich und gelber Birne Cremig mit vielschichtigem Schmelz		
<b>H3-Riesling-Heinrich Genusswein</b>	0,75l	25.5/9.8*
<b>Weingut Georg Julius</b>	0,2	7.5
Ausbalanciert , 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>Grüner Veltliner-Muschelkalk</b>	0,75l	26.0/9.9*
<b>Österreich-Weingut Gmeinböck /Weinviertel</b>		
Fruchtaromen nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner-Pfeffer. Trinkfreude pur		
<b>2017 Chardonnay</b>		
<b>!Deutschland Pfalz-Weingut Scheu@Giesel!</b>	0,75 l	39.5
Ca.6 Monate Barrique 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	24,9/9.9*
<b>Du Toitskloof Südafrika- Western Cape</b>	0,2l	7.5
Tropisch vollmundige Frucht, feine Mineralität,		
<b>Lugana</b>		
<b>Perle del Garda ORA D.O.P</b>	0,75l	27.0
	0,2l	7.9
Frische und Frucht zu jeder Gelegenheit Noten von Birne und reifem Apfel machen Lust auf mehr		

## Rosé/für zuhause\*

<b>Domaine LA Croix Belle Languedoc</b>	0,75 l	24.5/9.5*
Lachsrosa mit violetten Highlights. Intensiver Duft nach Rosenblättern und Pfirsichbonbons. Ein idealer Begleiter für alle Gelegenheiten.	0,2	7.5
<b>Blanc de Noir</b>	0,75 l	24.5
<b>Weingut Volker Schmitt Deutschland- Rheinhessen</b>	0,2	7.5
Rotwein weiß gekeltert. Fruchtig,süffig, lecker		
<b>Cantina Tollo-Montepulciano d´Abruzzo</b>	0,75l	24,50
Aromen von kleinen roten Früchten, fruchtig und verführerisch	0,2	7.5

## Rotwein/für zuhause\*

<b>Primitivo di Puglia</b>	0,75l	26.0/9.5*
<b>Italien -Apulien</b>	0,2	8
Tiefrot mit angenehmer Würze. Langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.		
<b>Zweigelt</b>	0,75l	25/9.5*
<b>Österreich-Weingut Gmeinböck/Weinviertel</b>	0,2	7.9
Ein tiefes Rot, saftige Kirscharomen und eine feine Zimtnote.		
<b>Cuvée Rubeo</b>	0,75l	25.5/9.9*
<b>Deutschland Rheinhessen-Weingut Volker Schmitt</b>	0,2	7.5
Beerenaromen und leichter Veilchenduft , gehaltvoll und doch weich im Abgang		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,75 l	28.0/10.5*
<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. Beerige und leicht rauchige Aromen die Lust auf den nächsten Schluck machen	0,75 l	25.5/9.9*
	0,2 l	7.9

## Restposten und besonderes

**Domaine St. Patrice ( 92 Pkt. Wine Advocat)**

**Châteauneuf du Pape 2015**

0,75 l      89.0

Ein Meisterwerk dieser traditionsreichen Appellation der südlichen Rhône. Der 1,8 ha Weinberg im Herzen von Châteauneuf du Pape verfügt über ein erstklassiges Terroir aus Gallet-Flusskiesel, Feuerstein und Lehm auf Kalk-Grundgestein. Die alten Reben von Grenache und Mourvèdre werden von der Familie Jullian sorgfältig und nachhaltig bewirtschaftet. Auch im Keller wird den Trauben höchste Sorgfalt zuteil: Handsortierung und schonender Ausbau im traditionellen Betontank und Nomblot Ei sorgen für Finesse, Balance, Kraft und Mineralität. Ausdrucksvolle Aromen reifer Erdbeeren, Kirschen, süßen Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren. Vollmundiger Wein mit moderater Säure und begeisternd seidig, geschmeidigem Tannin. Finessenreich und vielschichtig im Abgang. Hervorragend lagerfähig.