Chopstick

Feine asiatische Küche

Sake

Arten von Sake:

Junmai: Reiner Reis-Sake ohne Zusatz von Alkohol.

Honjozo: Sake mit einer kleinen Menge hinzugefügtem Alkohol, um die Aromen zu verstärken.

Ginjo und Daiginjo: Hochwertige Sake, bei denen der Reis in höherem Maße poliert wurde, was zu einem feineren Geschmack führt.

Nigori: Ungefilterter Sake, der eine trübe Erscheinung hat.

Sparkling Sake: Perlender Sake, der wie Champagner sprudelt.

Herstellungsprozess:

Reinigung und Polieren des Reises: Der Reis wird gereinigt und poliert, um die äußeren Schichten zu entfernen und den stärkehaltigen Kern freizulegen. Der Poliergrad (wie viel vom äußeren Teil des Reises entfernt wird) beeinflusst die Qualität des Sake.

Waschen und Einweichen: Nach dem Polieren wird der Reis gewaschen und für eine bestimmte Zeit eingeweicht.

Dämpfen: Der eingeweichte Reis wird dann gedämpft, um ihn weich zu machen.

Koji-Herstellung: Ein Teil des gedämpften Reises wird mit einem Schimmelpilz namens Koji-Kin (Aspergillus oryzae) beimpft. Dieser Schimmel wandelt die Stärke im Reis in Zucker um.

Hauptfermentation: Der mit Koji beimpfte Reis wird mit zusätzlichem gedämpften Reis, Wasser und Hefe in einen Fermentationsbehälter gegeben. Die Mischung wird mehrere Wochen fermentiert, während die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt.

Pressen und Filtern: Nach der Fermentation wird die Flüssigkeit von den Feststoffen getrennt, oft durch Pressen. Der resultierende Sake kann weiter gefiltert und pasteurisiert werden.

Lagerung und Abfüllung: Der Sake wird für eine bestimmte Zeit gelagert, um den Geschmack zu entwickeln, und dann in Flaschen abgefüllt.

Takara Sho Chiku Bai Shirakabegura - Mio Sparkling Sake 300ml 5% vol. Acl.

0,30 l./ Fl.	25 €

Empfohlene Serviertemperaturen: 0-5°C

Subtile Süße
aus Reis und
weiche Säure

Im Japanischen bedeutet "mio" den Fluss von flachem Wasser oder die Spuren von Schaum, die sanft im Gefolge eines Schiffes auftauchen. Wir haben den Namen MIO gewählt, um unsere Begeisterung darzustellen, neue Wellen in der Welt des Sake zu erzeugen. Dabei haben wir die Bedeutung "flachen" mit ihrem niedrigen Alkoholgehalt und den Spuren von Schaum zu funkelndem Alkohol in Verbindung gebracht. Und auf Italienisch bedeutet "mio" "mein".
Der Name MIO repräsentiert auch unseren Wunsch, dass MIO für viele Menschen "mein" Lieblingss willen wird.
Es hat einen Geschmack, der an Muskat-Trauben erinnert, mit subtiler Süße und weicher Säure, die sich im Mund ausbreitet.

Takara Sho Chiku Bai Taruzake 300ml
15.1% vol. Acl. Kalt

0,30 l./ Fl.	25 €

Zedernholz- und Pinienkernnoten in der Nase. Das frische Aroma von Petersilie vermischt sich mit einem Schuss Fenchelsamen am Gaumen mit einer cremigen und seidigen Textur. Sauberes Finish mit großem Umami und einem Hauch Süße von Bananenchips. Das ist Taru Sake – im Holzfass gereift.

Junmaishu Yamada Nishiki 300 ml

0,30 l./ Fl.	25 €

Alkohol, der den guten Braureis "Yamadanishiki" und die Güte seiner Zutaten verwendet
Hergestellt nur mit Reis und Reiskoji. Ein Likör aus 100 % Reiskörnern ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Darüber hinaus verwenden wir Reis und Yamadanishiki, die sich am besten für das Sake-Brauen eignen. (Verwendung von 55 % von Yamadanishiki)

Wir verwenden Nada miyamizu (natürliches Wasser aus dem Mt.Rokko-System), das als eines der 100 besten Gewässer ausgewählt wurde, als unser Brauwasser.

Lebensmittelpaarung:

Hervorragend zu feinen Meeresfrüchten (Sashimi, gegrillter Fisch, Garnelen), feinem Rindfleisch (Kobe-Rindfleisch und Wagyu-Steak, Teppanyaki, Shabu Shabu), Suppe und gedünsteten Gerichten (Nabe Hot Pot, Meeresfrüchtesuppe, gedünstetes Gemüse in Brühe).

Alcohol quality :	Junmai	Alkoholgehalt in vol.:	14,5 %
Süße :	Leicht trocken	Sake Meter Wert (SMV) :	3,0
Geschmack:	Mit Reichtum typieren	Säuregehalt :	1,4
Poliertes Reisverhältnis :	Koji-Reis 65 % / Kake rie 75 %	Aminosäure :	1,4
Rohstoffe :	Reis, Reis Koji,		

OTOKOYAMA Tsumami TsuTus
(Premium Sake)

0,72 l./ Fl.	7 8 €

Otokoyama aus lokalem Sake, der in Quellwasser in Asahikawa, Hokkaido, gebraut wird. 1977 gewann es zum ersten Mal in der Welt den Monde Selection Award for Sake. Das geht schon seit 40 Jahren so. Darüber hinaus gewann er viele Goldmedaillen bei in- und ausländischen Alkoholwettbewerben und bei NRIB (National Research Institute of Brewing). Otokoyamas Sake ist in Hokkaido verwurzelt.

Alcohol quality :	Tokubetsu Junmai	Alkoholgehalt in vol.:	15 %
Süße :	Leicht trocken	Sake Meter Wert (SMV) :	2.0
Geschmack:	Mit Reichtum typieren	Säuregehalt :	1,5
Poliertes Reisverhältnis :	55 %	Aminosäure :	1,3
Rohstoffe :	Reis, Reis Koji		

Hakushika Yamadanishiki Junmai Silk

0,72 l./ Fl.	7 8 €

Geschmacksprofil:

Der Hakushika Yamadanishiki Junmai Silk besticht durch seine sanfte, seidige Textur und seinen harmonischen Geschmack. In der Nase entfalten sich feine Aromen von Reis und subtilen Fruchtnoten. Am Gaumen zeigt sich eine perfekte Balance zwischen der natürlichen Süße des Yamadanishiki-Reises und einem Hauch von Umami. Der Abgang ist glatt und elegant, mit einer anhaltenden, seidigen Note, die den Namen "Silk" perfekt widerspiegelt.

Wie trinkt man den Hakushika Yamadanishiki Junmai Silk?

Der Yamadanishiki Junmai Silk von der Brauerei Hakushika ist ein hochwertiger Sake, der sehr vielseitig ist. Er kann mit Zimmertemperatur oder aber auch gekühlt mit einer Temperatur zwischen 10 und 15 Grad Celsius getrunken werden. In seinem Heimatland Japan trinkt man ihn auch gern leicht erwärmt mit einer Temperatur von etwa 40 Grad Celsius. Er passt gut zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, hochwertigem Rindfleisch und geschmorten Gemüsegerichten.

Präfektur:	Hyōgo (兵庫)	Alkoholgehalt in vol.:	14.5 %
Reissorte :	Yamada Nishiki (山田錦)	Sake Meter Wert (SMV) :	5
Geschmack:	Leicht trocken	Säuregehalt :	1,5
Poliertes Reisverhältnis :	Kōjikome 65%, kakemai 75%	Aminosäure :	1,3
Rohstoffe :	Reis, Reis Koji,		

HAKUSHIKA Kuromatsu Yondanjikomi

15% vol. Acl. Kalt

0,67 l./ Fl.	70 €

Josen Honjozo 1.8L

Warm oder Kalt

0,1 L	8 €
1,8 L./ Fl.	95 €

Alcohol quality :	Honjozo Shu	Alkoholgehalt in vol.:	15,5 %
Süße :	Mitte	Sake Meter Wert (SMV) :	2,0 %
Geschmack:	Leichter und glatter	Säuregehalt :	1,5
Poliertes Reisverhältnis :	70 %	Aminosäure :	1,6
Rohstoffe :	Reis, Reis Koji,	gebrauter Alkohol	

Chopstick

Feine asiatische Küche

Champagner

Sekt

Prosecco

Champagne ‚Leonard Rosé‘ Grand Cru Brut
HENRIET-BAZIN Champagne

0,75 l./ Fl. 140 €

Perfekter Ausdruck der fruchtigen und eleganten Aromen unserer Pinot Noir Grand-Cru-Parzellen in Verzenay und Verzy. Dieser Rosé d’Assemblage nimmt 19% Rotwein auf, der in unseren Kellern vinifiziert wurde, für eine farbenfrohe Cuvée, die reich an Aromen von roten Früchten ist, die von der Eleganz der Chardonnay Grand Cru-Weine auf reinem Kreideboden unterstützt werden.

Die südlich gelegenen Pinot Noirs, die hier zu Rotwein verarbeitet werden, werden bei perfekter Reife von Hand geerntet und bieten eine breite Palette an

Jahrgang:	2019 + 30% Solera-Reserveweine von 1968-2018	Rebsorte:	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Herkunftsland (aus:):	Frankreich	Allergiehinweis:	enthält Sulfite
Produktart:	3 Jahre Hefelager	Alkoholgehalt in vol.:	12,5 %
Cru Klassifikation:	Grand Cru Verzy, Verzenay	Stilistik:	harmonisch & unkompliziert

Champagne Taittinger Prestige Rosé

Brut, Champagne AC

0,75 l./ Fl. 160 €

Mit dem Prestige Rosé präsentiert das renommierte Champagnerhaus Taittinger einen eleganten wie kraftvollen Schaumwein der Extraklasse! Die Nase wird von getrockneten roten Beeren, etwas Brioche und Anklängen zarter Blüten verwöhnt. Am Gaumen dominieren kräftige Noten von dunkler Kirsche und saftiger Himbeere. Die Balance aus erfrischender Säure und intensiver Frucht krönt das Genusserlebnis. Feine, schnell aufsteigende Perlage.

Weinregion:	Champagne	Rebsorte:	70% Pinot Noir 30% Chardonnay
Herkunftsland:	Frankreich	Alkoholgehalt in vol.:	12,5 %
Weinart:	Schaumwein	Restsüße :	11,4 g/L
Geschmack:	Brut/trocken	Säuregehalt:	3,9 g/L

Veuve Clicquot Brut Yellow Label

0,75 l./ Fl. 160 €

Die emblematische Cuvée von Veuve Clicquot. Clicquot Yellow Label ist wahrhaftig das Aushängeschild des Hauses. Er vereint alle 4 Dimensionen, die den Stil von Veuve Clicquot ausmachen: Frische, Kraft, aromatische Fülle und Geschmeidigkeit.

Weinregion:	Champagne	Rebsorte:	50% Pinot Noir 20% Meunier 30% Chardonnay
Herkunftsland:	Frankreich	Alkoholgehalt in vol.:	12 %
Weinart:	Schaumwein	Brut :	9 g/L
Geschmack:	Brut/trocken		

Brut de Selztal (Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen)

0,75 l./ Fl. 6 0 €

Der Brut de Selztal ist so etwas wie die „Stammmarke“ eines Champagnerhauses, bei der man seine ganze Erfahrung nutzt um mit unterschiedlichen Rebsorten eine gelungene Cuvée zu kreieren, die von Jahr zu Jahr hohes Niveau besitzt. Das Selztal mit seinen kalkreichen Böden ist der ideale Standort für Burgunderreben; Grau- Weiß-, Spätburgunder und Schwarzriesling (Pinot Meunier). Das kühle Klima bedingt eine sehr späte Traubenreife mit

Jahrgang:	2017	Laune:	Als Aperetif Zum festlichen Anlass
Herkunftsland (aus:):	Deutschland	Allergiehinweis:	enthält Sulfite
Produktart:	Méthode traditionnelle	Alkoholgehalt in vol.:	12,5 %
Rebsorte:	Cuvée	Geschmacksrichtung:	herb

Taittinger Champagner Brut Réserve

0,75 l./ Fl.	16 0 €

Assemblage: 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25% Meunier

Dosage: 12 Gramm

Flaschengärung: Drei bis vier Jahre.

Farbe: Helles Strohgold.

Perlage: Geordnet, diskret, hartnäckig.

Nase: Ausdrucksstark, offen, fruchtig, Brioche, Pfirsich, weiße Blüten (Weißdorn, Akazie), Vanilleschote.

Geschmack: Lebhaft, frisch, harmonisch, Aromen von Obst und Honig.

Nachklang: Seidig, schöne Länge.

Trinktemperatur: 8 °C.

Valdo Marca Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

0,1l.	8 €
0,75 l./ Fl.	45 €

Kategorie:	Schaumweine
Weingut/Marke:	Valdo Spumanti
Region:	Valdobbiadene
Land:	Italien
Rebsorte:	100% Glera
Geschmack:	extra trocken
Alkoholgehalt:	11 % vol
Gesamtsäure:	5,5 g/l
Restzucker:	15 g/l
Empf. Trinktemperatur:	6-7 °C

Chopstick

Feine asiatische Küche

Rot Wein

Amarone di Valpolicella "Vigneti Vallata di Marano"

0,75 l./ Fl. | 80 €

Ein sehr gelungener "Einstiegs-Amarone" mit sehr guten Bewertungen, z.B. 2 Gläser im Gambero Rosso oder 95 Punkten von James Suckling. Das wollte ich deswegen sagen, da für diesen Preis eigentlich schwer ein großartiger Amarone zu finden ist. Campgnola geht hier sicher einen Kompromiss ein, bringt dafür aber einen sehr angenehmen und wirklich ausgewogenen Wein mit einem Alkoholgehalt am unteren Ende der Amarone-Skala bei 15 Vol. % auf den Tisch. Dazu hat der Wein einen modernen Touch durch einen teilweisen Ausbau in Barriques. Viel dunkele Beerenaromatik (weniger Rosinen-Noten, wie sonst so üblich), sehr viel Gewürzartige Aromen u.a. Vanille, Sternanis und leicht Tellicherry Pfeffer sind die Trümpfe, die so auch fast jeden Weingeniesser glücklich machen. Der 2015er stammt aus einem sehenswerten Jahrgeng

Jahrgang:	2015	Alkoholgehalt in vol.:	15,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Venetien (IT)	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	kraftvoll und trocken - ohne Barrique	Speiseempfehlungen:	Ideal zu Fleischgerichten, Braten, Wild und reifem Käse
Rebsorte:	Corvina Veronese e Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35%. Handlese und Auswahl der Trauben Ende September	Aroma:	Granatrot. Ätherische Duft, Vanille, würzig, mit Noten von Kirsche, Bittermandel und Pflaume. Voll, warm und samtig
Gesamtsäure ca. in g/l:	5,9	Restzucker ca. in g/l:	7,2

Amarone Classico di Valpolicella

0,75 l./ Fl.	9,2 €

Amarone Classico im besten Stil. Zeni produziert schon lange diverse Amarone, wovon der Classico mir am besten gefällt. Kraftvoll und doch elegant, ohne Barrique aber mit viel dichter Frucht und angenehme Gewürznoten. Nicht zu alkoholisch und doch eine Wucht! Besonders gefällt mir die Tatsache, daß der Amarone Classico von Zeni bereits jung große Trinkfreude bereitet. Die Trauben werden in gesundem Zustand gelesen und in der Folge über 2 bis 3 Monate getrocknet. Es folgt die traditionelle Maischegärung mit den Schalen über 15 bis 20 Tage und anschließend der Ausbau im 50 Hl Eichenholzfass für 3 Jahre.

Jahrgang:	2017	Alkoholgehalt in vol.:	15,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Venetien (IT)	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	kraftvoll und saftig im Mund, mit konzentrierter Frucht, Kirschnoten und viel mürbem Tannin, zarter Säurebiss, viel Körper, langer Abgang	Aroma:	Intensiver Duft nach teils getrockneten, teils überreiften Beeren, Amarenakirschen, Pflaumen und Feigen, sowie etwas Bitterschokolade und Kaffee
Rebsorte:	60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara	Speiseempfehlungen:	Ideal zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Käse
Gesamtsäure ca. in g/l:	6.0	Restzucker ca. in g/l:	6.0

Merlot Riserva Siebeneich 2021

0,75 l./ Fl. | 69 €

Die funkelnde, satte rubinrote Farbe dieses Weins zieht sofort die Aufmerksamkeit auf sich. Sein Aroma ist geprägt von der vordergründigen Fruchtigkeit von Brombeeren und Preiselbeeren, die sich harmonisch mit den pflanzlichen Aromen von Minze und Eukalyptus verbinden. Ein Hauch von schwarzem Pfeffer rundet das sehr facettenreiche Bouquet ab. Am Gaumen entfaltet sich der Merlot dank einer stabilen Tanninstruktur und fruchtigen Aromen perfekt. Er hat eine vielschichtige Struktur und eine tiefe Länge, die den Genuss abrundet. - GERARDO [TS10/22]

Jahrgang:	2021	Alkoholgehalt in vol.:	14 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Mittleres Etschtal	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	Vielschichtig,körperreich , fruchtig, präsente Tannine	Geruch:	Getrocknete Pflaumen, Preiselbeeren, Eukalyptus, Kräuter
Trinkreife:	bis 10 Jahre nach Jahrgang	Speiseempfehlungen:	Ideal zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Käse
Gesamtsäure ca. in g/l:	4,9	Restzucker ca. in g/l:	0,5

Ultra Malbec - Viña Kaiken

0,75 l./ Fl.	5 4 €

Die Weinkellerie Kaiken kann auf die große Erfahrung Ihres Mutterkonzerns Montes in Chile bauen. Mit dem nötigen Know-How wurde in Argentinien ein Vorzeigeweingut gegründet, das heute zu den Besten gehört. Dieser Malbec besitz ein vielschichtiges Bouquet mit intensivem Veilchenduft, würzigen, kühle Fruchtaromen von Waldbeeren, Mokka (dunkle Schokolade, Kaffe) und eine fast seidige Textur, exzellente Struktur mit rundem, süßlichem Tannin, am Gaumen perfekt ausgewogen und angenehm intensiv.

Jahrgang:	2018	Alkoholgehalt in vol.:	14 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Argentinien / Mendoza (AR)	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	Rotwein - kraftvoll und trocken + Barrique	Aroma:	Beerenobst , blumig , würzig
Rebsorte:	Malbec	Speiseempfehlungen:	Desserts , Helle und deftige Speisen , Würzig-pikante Speisen
Gesamtsäure ca. in g/l:	4,1	Restzucker ca. in g/l:	2,3

Lagrein DOC - Ansitz Waldgries

Kaum ein Lagrein, auch von noch namhafteren Weingütern, kommt an die Klasse und Fülle dieses „normalen“ Lagreins heran. Großartige, klare und dichte Frucht, kühl nach Heidelbeeren, Zwetschgen, Brombeeren. Zarte Gewürznoten ergänzen und fördern die Vielfalt dieses Rotweins. Stoffig, kernig, super gute Machart und für Empfindliche auch mit runder, milder Säure. Bei Lagrein führt kein Weg an diesem Wein vorbei.

0,75 l./ Fl.	6 4 €

Jahrgang:	2023	Alkoholgehalt in vol.:	13.5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Südtirol	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	Mittelkräftig und trocken	Aroma:	Dichtverwobene füllige Textur, langes elegantes Säurespiel und samtige Tannine
Rebsorte:	Lagrein Dunkel	Speiseempfehlungen:	gereifter Käse, rotes Fleisch und Wild
Lagerempfehlung	3-5 Jahre	Säure:	3 g/l

Domaine Lafage Narassa

Beim Lieu dit Narassa ließ sich Jean-Marc Lafage von der Idee leiten, einen Wein im eleganten Stil eines Ripasso zu kreieren. Dafür greift er auf Trauben von zum Teil über 60 Jahre alten Rebstöcken zurück und lässt die dann fast überreifen Trauben sehr spät lesen, was dem Wein die weiche Textur und das würzig-süßliche Finale verleiht.

Narassa, wie dieser Lafage-Wein seit dem Jahrgang 2015 kurz heißt, legt sich in dichtem Rubinrot ins Glas. Darüber entfaltet sich ein intensives, warmes Bukett mit Aromen nach reifer Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich üppig und dicht, dabei stets elegant und geschmeidig mit präsenten, aber seidigen Tanninen. Im Nachhall ein delikate

0,75 l./ Fl. | 5 4 €

Jahrgang:	2022	Alkoholgehalt in vol.:	15 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Frankreich / Languedoc	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	trocken, fleischig, fruchtig	Aroma:	getoastetes Holz , Brombeere , Sauerkirsche , Dörrpflaume , Vanille
Rebsorte:	Grenache , Syrah	Speiseempfehlungen:	Dunkle Speisen , Helle und deftige Speisen
Gesamtsäure ca. in g/l:	4,7	Lagerpotenzial:	10 Jahre

Kaapzicht Pinotage

Pinotage ist keine einfache Rebsorte. Es gibt Hardcore- und Weichei-Varianten des Pinotage. Die Ersteren machen den Eindruck, im Kuhstall neben einer Pirelli-Fabrik hergestellt worden zu sein, die Zweiten sind dünn, primär und ohne Charakter. Doch Vater und Sohn Steytler sind sozusagen die Pinotage-Flüsterer und ihr Pinotage ist meilenweit von beiden entfernt. Kraftvoll mit lieblichen Aromen wie Himbeere, Banane, zugleich aber würzig, intensiv nach reifen dunklen Beeren. Schön integriertes Holz. Ein Klassiker aus Südafrika, von einem der besten Pinotage-Hersteller überhaupt.

0,75 l./ Fl. | 58 €

Jahrgang:	2021	Alkoholgehalt in vol.:	14 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Südafrika / Coastal Region (ZA)	Verschlussart:	Naturkorken
Geschmack:	Trocken	Aroma:	Beerenobst , Steinobst , würzig , holzig
Rebsorte:	Pinotage	Speiseempfehlungen:	Dunkle Speisen , Helle und deftige Speisen
Gesamtsäure ca. in g/l:	7,0	Restzucker ca. in g/l:	2,5

Chopstick
Feine asiatische Küche

Cruz de Alba Crianza - Bodegas Ramón Bilbao

0,75 l. / Fl. | 5 4 €

Ein Benchmark Wein aus Ribera-del-Duero, modern und mit edlen Aromen. Als „Crianza“ über ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut und gereift. Eine sehr edle Fruchtaromatik mit Noten von Heidelbeere und Brombeere wird getragen von einem Kräftigen Körper mit würzigen Röstaromen und Vanilletönen vom Holz.

Jahrgang:	2016	Alkoholgehalt in vol.:	14,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Spanien / Kastilien - León (ES)	Aroma:	Beerenobst , Steinobst
Geschmack:	Rotwein - kraftvoll und trocken + Barrique	Speiseempfehlungen:	Dunkle Speisen , Helle und deftige Speisen , Würzig-pikante Speisen
Rebsorten:	Tempranillo	Gesamtsäure ca. in g/l:	5,2
Verschlussart:	Naturkorken	Restzucker ca. in g/l:	1,9

Vinho Tinto Fat Baron - Shiraz made in Portugal

0,1 l	7 €
0,2 l	12 €
0,75 l./ Fl.	42 €

Eigentlich ist der Shiraz in Australien verortet, denn dort hat die Rhône-Rebsorte Syrah mit ihrem englischen Namen Karriere gemacht. Was also denkt sich ein portugiesischer Weinerzeuger dabei, seinen Syrah mal eben Shiraz zu nennen? Ganz einfach! Weil er sich beim Stil von der üppigen Art aus Down Under inspirieren ließ. Das geht schon mit der nachtschwarzen Farbe los, setzt sich fort mit dem wuchtigen Duft nach reifen schwarzen Waldbeeren, Edelschoko und Kokos und findet am Gaumen mit reichlich Körper, reifen Tanninen, einer spürbaren Portion Fruchtsüße und deutlichen Holznoten im Nachhall sein köstliches Finale. Ein Rotwein, den man sogar zu Blauschimmelkäse serviert.

Jahrgang:	2023	Alkoholgehalt in vol.%:	14,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Portugal / Peninsula de Setubal	Aroma:	Körperreicher & vollmundiger Rotwein
Geschmack:	Trocken	Speiseempfehlungen:	Dunkle Speisen , Würzig-pikante Speisen
Rebsorte:	Shiraz	Gesamtsäure ca. in g/l:	5,2
Verschlussart:	Naturkorken	Restzucker ca. in g/l:	12,2

Chopstick

Feine asiatische Küche

Weiss Wein

Carl Loewen Riesling Alte Reben

0,1 l	8 €
0,2 l	14 €
0,75 l./ Fl.	48 €

Bei der "alten Rebe" ist die Frucht brillant, die Säure ausgewogen. Ich liebe diese trockene, aber doch mit geringe Restsüße versehene Art, eben ein Spiel von einer minimalen Restsüße im Mund. So muss ein guter Mosel-Riesling meiner Meinung nach schmecken. Fast explosive Fruchtigkeit (Mirabelle, Pfirsch, Golden Delicious, Melone...) mit runder Mosel-Säure lassen die Geschmacksknospen im Gaumen lechzen und bewirken einen langen Nachhall im Mund - mir läuft das Wasser im Mund zusammen beim Schreiben dieser Zeilen. Es ist mehr als ein Wein für jeden Tag, denn er besitzt erstaunlich viel Komplexität und Tiefe.

Jahrgang:	2024	Alkoholgehalt in vol.:	12 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Deutschland / Mosel Saar Ruwer	Aroma:	aromatisch, voll, elegant
Geschmack:	mittelkräftig und trocken	Speiseempfehlungen:	Zu leichten Gerichten Salaten, Fisch und in der Saison zu kalten Spargelgerichten.
Rebsorte:	Riesling	Gesamtsäure ca. in g/l:	7,30
Verschlussart:	Naturkork	Restzucker ca. in g/l:	10,40

Limoux Blanc Océanique - Serie Toques & Clochers

0,1 l	7 €
0,2 l	12 €
0,75 l./ Fl.	42 €

Aus der Premium-Terroirserie ist dieser Chardonnay von den Lagen, die im Einflussbereich sowohl des Mittelmeers als auch des Atlantiks liegen. Die klimatischen Vorteile bringen ein sehr ausgeprägtes und vielschichtiges Aroma, mit Noten von tropischen Früchten mit einer Portion Zitrusfrucht. Durch den Ausbau im Barrique kommt noch eine feine Würze mit Noten von Vanille und Butter hinzu. Ein großer Chardonnay!

Jahrgang:	2019	Alkoholgehalt in vol.:	13.5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Frankreich / Languedoc	Aroma:	Beerenobst , Kernobst , blumig
Geschmack:	Weißwein - kräftig/würzig und trocken	Speiseempfehlungen:	Fisch und Meeresfrüchten
Rebsorte:	Chardonnay	Gesamtsäure ca. in g/l:	6,3
Verschlussart:	Naturkork	Restzucker ca. in g/l:	6,0

Lugana"Limne"Tenuta Roveglia

0,1 l	7 €
0,2 l	12 €
0,75 l./ Fl.	42 €

Mal wieder setzt Roveglia mit dem Limne die Messlatte hoch und gehört damit für uns zu den allerbesten Lugana des Jahrgangs. Saubere, klare Frucht mit Noten von Mirabelle, Weinbergspfirsich, Trauben getoppt von einem Hauch Weißdorn und Heu. Die Struktur ist gut, die Säure frisch aber nie störend. Insgesamt ein dichter Lugana mit Rückgrat und feinem Spiel im Mund, dabei wie immer rund und ausgewogen. Lecker!

Jahrgang:	2023	Alkoholgehalt in vol.:	13 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Venetien (IT)	Aroma:	Beerenobst , Kernobst , blumig
Geschmack:	Weißwein - mittelkräftig und trocken	Speiseempfehlungen:	Fisch und Meeresfrüchten
Rebsorte:	Trebbiano	Gesamtsäure ca. in g/l:	6,3
Verschlussart:	Drehverschluss (Stelvin Lux+)	Restzucker ca. in g/l:	6,0

Vecchia Torre Vermentino

0,1 L	7 €
0,2 l	10 €
0,75 l./ Fl.	38 €

Eingebettet in die malerische Landschaft Apuliens liegt die traumhafte Weinstraße Vigna del Sole (Weinberg der Sonne). Bis zu zwölf Stunden am Tag scheint am italienischen Stiefelabsatz die Sonne an Sommertagen. Kein Wunder, dass sich entlang dieser Route viel Touristen tummeln!
Auch die über 40 Winzer des Winzervereins Cantina Vecchia Torre in Leverano schätzen das Klima: Nachts kühlen die umgebenden Meere die Luft, tagsüber verhindern sie starke Hitze. Das sind genau die Bedingungen, die Ennio Cagnazzo und Antonio Tumolo von der Cantina nutzen, um einen herrlich mediterranen Weißwein zu erzeugen.

Jahrgang:	2024	Alkoholgehalt in vol.:	12,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Apulien, Salento	Verschlussart	Naturkorken
Geschmack:	Weißwein - mittelkräftig und trocken	Speiseempfehlungen:	Erfrischt und beschwingt zu Fisch und Meeresfrüchten
Rebsorte:	Vermentino	Gesamtsäure ca. in g/l:	5,9
Verschlussart:	Drehverschluss (Stelvin)	Restzucker ca. in g/l:	5,5

Sauvignon Blanc Kreuznacher Narrenkappe

0,75 l./ Fl.	4 8 €

Die Lage Narrenkappe zeiht sich auf einem kleinen Höhenzug (+/- 200 m ü.M.) nördlich von Bad Kreuznach mit sanft überwiegend nach Süden abfallenden Weinbergen. Hier fängt sich die Sonne in den teils sehr kargen, kieselhaltigen Böden. Die Rebzeilen von GK liegen größtenteils auf dem höchsten Punkt und kommen so in den Vorteil genügend Abkühlung am Abend und über Nacht zu bekommen, um die Eigenart von Sauvignon Blanc bestens einzufangen.

Der Wein ist voller klarer Frucht, im Vergleich zum „Gutenberg“ trockener und feinsäuerlicher, aber mit einer irren Intensität, die richtig Freude bereitet. Saftig aber doch seriös, leicht herbe Noten ringen mit den süßlichen Fruchtnoten, eine pikante - aber in 2018 definitiv eher milde - Säure bringt Spiel und Frische in den Wein. Die Narrenkappe tendiert vom Typ zu einem Übersee Sauvignon Blanc und schlägt bei weitem im Vergleich den Cloudy Bay.

Jahrgang:	2023	Alkoholgehalt in vol.%:	13,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Deutschland / Nahe	Verschlussart:	Schraubverschluss Stelvin
Geschmack:	Weißwein - mittelkräftig und trocken	Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Laune:	Voll im Trend	zu Fisch und Meeresfrüchten	Zum entspannen und genießen

Gewürztraminer Cantina Tramin

0,1 l	8 €
0,2 l	13 €
0,75 l./ Fl.	48 €

Der Gewürztraminer von Cantina Tramin kommt mit kraftvoller strohgelber Farbe ins Glas, ein Ergebnis der rötlich gefärbte Beeren des Gewürztraminers. Dieser Weißwein aus Südtirol besitzt ein unvergleichliches Duftspektrum. Aromen von Litschi, Nelken, Zimt und Muskatnuss, sowie tropische Früchte erfüllen die Nase.

Prämierungen für den Tramin Gewürztraminer

- Vini Buoni d'Italia: 4 Sterne für 2016
- Jamie Suckling: 92 Punkte für 2015
- Gambero Rosso: 2 Gläser für 2014
- I Vini di Veronelli: 2 Sterne für 2014

Jahrgang:	2023	Alkoholgehalt in vol.:	14 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Südtirol	Verschlussart:	Naturkorken
Produktart:	Weißwein	Säure gr./L:	4,5
Geschmack:	Halbtrocken	Restzucker gr/L:	4.0
Rebsorte:	Gewürztraminer	Speiseempfehlungen:	Geeignet zu asiatischen Gerichten

Jau Or-Ange Vin De France

0,75 l./ Fl.	46 €

Doch was ist eigentlich ein Orange Wine, denn nicht jedem ist bekannt, worum es sich dabei handelt. Kurz gesagt: um einen Weißwein, der wie ein Rotwein erzeugt wird. So unterzieht das Château de Jau den weißen Trauben eine Maischegärung bei dem die Moste einige Tage lang mit den Schalen, Kernen und Stielen in Kontakt bleiben. Das gibt der Cuvée aus Chardonnay, Viognier und Gewürztraminer die typisch orange anmutende Farbe und die außergewöhnlichen Aromen wie Blütenhonig und Mandarinenschalen. Kühl serviert (10-12°C) ist dieser „goldene Engel“ (Or-Ange) ein super Aperitif.

Jahrgang:	2022	Alkoholgehalt in vol.:	12,5 %
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Frankreich	Verschlussart:	Diam
Produktart:	Weißwein	Säure gr./L:	4,5
Geschmack:	Halbtrocken	Restzucker gr/L:	3,4
Rebsorte:	Gewürztraminer	Speiseempfehlungen:	Geeignet zu asiatischen Gerichten

Chopstick

Feine asiatische Küche

Rosé Wein

Rosa dei Frati Riv. D. Garda Bresciano (DOC)

Wie immer ein saftiger, frischer, inspirierender Roséwein. Sein runder, seriös fruchtiger, süffiger und feinaromatischer Stil ist genial als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse-Antipasti und Geflügel.

0,75 l./ Fl.	46 €

Jahrgang:	2024	Alkoholgehalt in vol.%:	12,5
Herkunftsland / Anbaugebiet:	Italien / Gardasee	Allergiehinweis:	enthält Sulfite
Geschmack:	Roséwein	Restzucker gr/L:	7,5
Verschlussart:	Kork, natur	Säure gr./L:	6,5
Rebsorte:	Groppello Marzemino Sangiovese Barbera	Laune:	Als Aperetif, Erfrischt und beschwingt, guter Wein für jeden Tag