

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Weinkarte



### Aperitif

**Prosecco DOC, extra dry** 0,1l 4,00€

**Italien Treviso, Weingut Le Contesse** Flasche 0,7l 24,00€

Helles goldgelb, angenehmer Duft nach Blüten und Pfirsichen. Am Gaumen frisch und animierend, entfaltet sich mit guter Länge, rund und cremig. Hier werden die Hefen für diesen Prosecco noch aus der Natur selektioniert.

### Cremant:

**Cremant de Loire rosé, brut** Flasche 0,7l 32,00€

**Frankreich Loire, Weingut Bouvet**

In der Nase ein toller Duft nach roten Johannisbeeren, Himbeeren, viel Erdbeeren und dazu vollreifes Steinobst sowie weißer Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen leicht und frisch mit einer feinen Perlage.

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkekarte



### Offene Weine

**Pinot Grigio Cattaratto DOC, trocken, Weißwein** 0,2l - 5,90€

**Italien Sizilien, Linea 7**

Dieser wunderbare Pinot Grigio Cataratto verkörpert ein Zusammenspiel aus zwei sehr interessanten Rebsorten. Ein grandioser fruchtig-spritziger Sommerwein mit Aromen von exotischen Früchten und ansprechenden Noten von Pfirsich und Apfel.

**Lugana DOC, trocken**

**Italien Gardasee, Weingut Brunello, Weißwein** 0,2l - 7,50€

Eine sortentypische vollmundige Lugana. Extrareiche Fülle und eine milde Säure mit Aromen von weißen Blüten und gelben Früchten. Brunello ist ein kleines Weingut im Süden des Gardasees.

Auf nur 6 ha wachsen hier erstklassige Trauben auf besten Böden. Die „Brunello die Lugana“ Weine sind ein echter Genuss und eine Entdeckung jenseits der Massenweine.

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkekarte



**Touraine, Sauvignon Blanc AOC, trocken, Weißwein** 0,2l - 6,50€

**Frankreich Loire, Domaine Bellevue**

Eine Strohgelbe Farbe, mit einem aromatischen Duft nach Stachelbeere, Ananas und Litschi. Ein voller Weißwein mit langem Abgang

**Bodagfährtle Riesling, BIO, trocken, Weißwein** 0,2l - 5,90€

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Ein mineralischer, frischer Riesling gewachsen auf buntem Mergel mit schmeckbarem Terroir „Bodagfährtle“.

**Weinschorle vom Bodagfährtle Riesling** 0,2l - 4,50€

**Pinot Grigio Blush (rosé) DOC, trocken, Rose** 0,2l - 5,90€

**Italien Sizilien, Linea 7**

Der Pinot Grigio Blush bekommt seine Farbe durch die Gärung auf der Schale. Denn diese ist bei der Rebsorte dunkelrot. Im Geschmack überzeugt der Blush mit einem sehr fruchtig-beerigen Anfang und endet mit einem gut strukturierten angenehmen Finale. Sein Bouquet erinnert an frischen Erdbeeren und rote Früchte.

**Weinschorle vom Pinot Grigio Blush (rosé)** 0,2l - 4,50€

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkete Karte



**Pinot Grigio Blush (rosé) DOC, trocken, Rose** 0,2l - 5,90€

**Italien Sizilien, Linea 7**

Der Pinot Grigio Blush bekommt seine Farbe durch die Gärung auf der Schale. Denn diese ist bei der Rebsorte dunkelrot. Im Geschmack überzeugt der Blush mit einem sehr fruchtig-beerigen Anfang und endet mit einem gut strukturierten angenehmen Finale. Sein Bouquet erinnert an frischen Erdbeeren und rote Früchte.

**Weinschorle vom Pinot Grigio Blush (rosé)** 0,2l - 4,50€

**Kerftöpfe Spätburgunder 50% und 50% Zweigelt,  
BIO, trocken, Rotwein**

0,2l - 5,50€

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Ein vollmundiger Rotwein mit einem würzigen Duft, gehaltvoll und aromatisch in Geschmack. Gewachsen auf rotem und grünem Mergel.

**Weinschorle vom Kerftöpfe**

0,2l - 4,50€

# **Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant**

## **Getränkekarte**



**Papale Rosso, Primitivo di Manduria DOC,  
trocken, Rotwein**

**0,2l - 7,00€**

**Italien Apulien, Weingut Varvaglione**

Dieser Primitivo hat eine kräftige rubinrote Farbe. Er verströmt eine unglaubliche Vielfalt an konzentrierten, intensiven Aromen von Waldfrüchten mit Anklängen von Vanille und Gewürzen. Weich und samtig am Gaumen.

Papst Benedikt dem 13ten gehörte einstmals dieses Weingut. Nachdem er in den Vatikan einberufen wurde, hat er sein Weingut an die Familie Varvaglione verkauft.

Dem Papst Benedikt den 13ten zu Ehren, hat dann die Familie Varvaglione diesen Primitivo „Papale“ genannt.

**Anciens Temps Cabernet Sauvignon-Syrah IGP,  
trocken, Rotwein**

**0,2l - 5,90€**

**Frankreich, Languedoc, Weingut Réunis de Cébazan**

Ein Bukett von schwarzen Johannisbeeren, begleitet von feinen Vanille-Aromen und eine dezente Pfeffernote. Ein vollmundiger und konzentrierter Wein, dabei harmonisch und weich mit saftiger Frucht.

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkekarte



### Flaschenweine

#### Weißweine:

**Chablis AOC, trocken** **Flasche 0,7l 49,00€**

**Frankreich Burgund, Domaine des Malandes**

Ein typischer Chablis mit Aromen von Grapefruit und grünem Apfel. Dieser französische Weiße ist rund und harmonisch und weist eine feine Mineralität auf.

**Riesling, trocken** **Flasche 0,7l 27,00€**

**Deutschland Mosel, Weingut Albert Kallfelz**

Dieser Riesling ist mineralisch, erfrischend mit feinen Fruchtaromen. Ein Allrounder aus Top-Steillagen die kaum Wünsche offenlassen. Für diesen Riesling bekam das Weingut Kallfelz den silbernen Kammerpreis der Landesweinprämierung.

**Endersbacher Grauburgunder, BIO, trocken** **Flasche 0,7l 28,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Ein schöner Weißwein mit typischer Burgundernase, gehaltvoll und vollmundig. Gewachsen auf Kieselsandstein. Schonend gepresst und langes Feinhefelager.

# **Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant**

## **Getränkekarte**



**Stettener Pulvermächer Riesling Alte Y Reben,**

**BIO, trocken**

**Flasche 0,7l 32,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Dieser Riesling ist besonders konzentriert durch ertragsreduzierte alte Reben. Ein mineralischer Weißwein mit feiner Struktur am Gaumen. Von den ältesten Riesling Reben gepflanzt 1968 und gewachsen auf Schilfsandstein.

**Plaisir Riesling 55 % und 45% Sauvignon Blanc,**

**BIO, feinherb**

**Flasche 0,7l 26,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Dieser frische, fruchtige Weißwein schmeckt nach Pfirsich und Aprikose und hat eine animierend feine Restsüße. Gewachsen auf Schilfsandstein und grünem Merkel.

**Roséweine:**

**Rosé von den Parzellen, trocken**

**Flasche 0,7l 29,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Albrecht Schwegler**

Eine markant herbe Frucht und florale Akzente erinnern an Hagebutten, Hibiskus und rote Beerenfrüchte. Am Gaumen ist er straff mit athletischem Körper, extrareicher Frucht und harmonisch eingebundener Säure.

# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkekarte



### Rotweine

**Chianti Classico San Jacopo DOCG, trocken** **Flasche 0,7l** **32,00€**

**Toskana, Weingut Castello Vicchiomaggio**

Ein typischer Chianti Classico mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Er reifte 8 Monate in großen Holzfässern. Das Castello Vicchimaggio liegt in der Nähe der Stadt Greve im Herzen der Toskana.

**Barolo DOCG, trocken** **Flasche 0,7l** **69,00€**

**Piemont, Weingut Fratelli Giacosa**

Dieser Barolo besticht durch ein herrliches Bukett von schwarzen Kirschen mit Nuancen von getoasteter Eiche. Ein Wein mit kräftigem Körper, Aromen von Vanille und Waldkräutern, mit einer guten Struktur.

**Korber Lemberger, BIO trocken** **Flasche 0,7l** **28,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Dieser Rotwein schmeckt nach intensiver Frucht, Kirschen und roten Beeren. Er ist vollmundig und harmonisch. Gewachsen auf Gipskeuper Verwitterungsstein.



# Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant

## Getränkekarte



**Stettener Spätburgunder, BIO, trocken** **Flasche 0,7l 29,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Ein kräftiger aber trotzdem fruchtbetonter Spätburgunder mit dezenten Holznoten. Gewachsen auf buntem Mergel.

**Donar Cabernet Dorsa, Zweigelt & Cabernet Sauvignon,**

**BIO, halbtrocken** **Flasche 0,7l 26,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Singer und Bader**

Dieser fruchtbetonte Rotwein ist aromatisch und Beerig. Am Gaumen ist er samtig und weich.

**Bolgheri DOC Sassicaia 2016, (100 Parker Punkte) Flasche 0,7l 490,00€**

**Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, trocken**

**Italien Toskana, Tenuta San Guido**

Der Sassicaia ist ohne Zweifel einer der berühmtesten italienischen Weine der Welt, der jedem Wein-Liebhaber bekannt ist. **Der 2016er ist ein First Class Rotwein der die sensationelle Punktzahl von 100 abgeräumt hat. (Parker's Wine Advokat & Falstaff).** In einem tiefen Rubinrot kommt er ins Weinglas und verströmt feinste Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren. Zarte Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, getrockneten Wacholderbeeren und Bergkräutern stimmen mit ein in die exakt ausbalancierte Choreographie. Das Bukett betört durch nachhaltige Intensität, unvergleichliche Eleganz und Tiefe. An Gaumen dann mit unglaublicher Kraft, perfekter Struktur und sehr seidigen Tanninen. Ein unfassbarer Charakterwein das ein ganz besonderen Erlebnisses für besondere Weinliebhaber und Weinkenner ist.

# **Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant**

## **Getränkekarte**



**Papale „oro“, Primitivo di Manduria DOC, trocken      Flasche 0,7l      39,00€**

### **Italien Apulien, Weingut Varvaglione**

Der handverlesene Papale Linea Oro ist noch ein Tickchen größer, dichter und konzentrierter als sein kleiner Bruder - der klassische Papale Rosso Primitivo. Dieser komplexe Rotwein zeigt sich mit dichtem Rubinrot und beinahe schwarzem, purpurrotem Kern im Glas. Das Bouquet des Papale Linea Oro wird dominiert von reifen Beerenfrüchten wie Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Würzige Nuancen von Pflaumenmus, Cassis und Johannisbeer-Konfitüre sowie Eichenholz, dunkler Kakao und Vanille sowie etwas Zimtstange. Am Gaumen präsentiert sich der Papale Linea Oro (die goldene Linie des päpstlichen Weines) herrlich rund, füllig und seidig. Eine feine Fruchtsüße mit weichen Tanninen sorgt für einen Rotwein-Genuss der ganz besonderen Art.

**Côtes de Rhone AOC, trocken      Flasche 0,7l      26,00€**

### **Frankreich, Côtes de Rhône, Domaine André Aubert**

Tiefdunkelrot, Aromen von roten Waldfrüchten und Brombeeren. Würzige Anklänge von schwarzem und weißem Pfeffer. Am Gaumen sehr weiche, runde Tannine, die dem Wein eine angenehme Struktur verleihen - kombiniert mit Eleganz und Balance.

# **Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant**

## **Getränkekarte**



**Chateneuf-du-Pape AOC, trocken**

**Flasche 0,7l 69,00€**

**Frankreich Rhône, Domaine du Vieux Lazaret**

Der im Fass ausgebaute Rouge Châteauneuf-du-Pape zeigt sich im Glas in dichtem Purpurrot. Im Weinglas offenbart dieser Rotwein eine hohe Dichte und Fülle. Feine Aromen von Maulbeere, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und Brombeere, abgerundet von Bitterschokolade, Zimt und schwarzem Tee. Samtige Textur. Am Gaumen überzeugt er mit einem gigantischen Nachhall. Ein Hochgenuss für jeden Weinliebhaber.

**Médoc – Cru Bourgeois AOC, trocken**

**Flasche 0,7l 35,00€**

**Frankreich Bordeaux, Château Le Bourdieu**

Das Bouquet ist fruchtbetont, rassig und kraftvoll. Es bietet reichlich dunkle Fruchtaromen, ein Hauch von Eiche, Tabak, Unterholz und Vanille. Am Gaumen ist der Wein fruchtig, fein, geschmeidig und ausgewogen mit seidigen Tanninen. Feine Noten von Brombeeren, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und Sauerkirsche, dazu etwas Pflaume und Himbeere bis zu angenehm unterlegten Vanillenoten vom Eichenholz, dunkler Schokolade und würzigen Pfeffernoten. Lang und vollmundig im Abgang.

# **Kulinarischer Genuss im Schwaben Hotel Restaurant**

## **Getränkekarte**



**Saphir Grande Cuvée, trocken** **Flasche 0,7l 79,00€**

**Deutschland Remstal, Weingut Albrecht Schwegler**

Intensiver Duft nach reifen schwarzen Beeren und Kirschen mit ein wenig Trockenkräutern, floralen Nuancen, viel dunkler Holzwürze, Schokolade, Rauch, Speck und ein wenig Wurzelgemüse. Reife, dunkle Frucht mit viel bitterschokoladigem und rauchig-röstigem Holz, mürb-sandiges Tannin, ein wenig ätherische Anklänge im Hintergrund. Langer Nachhall.

**900 Series Cabernet Sauvignon, trocken**

**- stark limitiert -**

**Flasche 0,7l 99,00€**

**Südafrika Stellenbosch, Weingut Idiom**

Nur 900 Flaschen im Jahr werden aus drei neuen französischen Barriques gefüllt. 24 Monate im Fass gereift. Im Glas zeigt er sich in einem tiefdunklen violett. Ein körperreicher, vollmundiger Rotwein mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Kräutern. Im Nachklang feine Schokonoten mit runden Tanninen. Etwas ganz Besonderes für die Weinliebhaber.