

# DIE SEKTSCHAU

## Getränkeauswahl aus dem Weingutskeller

<b>Apéritive</b>		<b>Glas</b>
Weinbergs-Pfirsich Likör mit Sekt	0,1 l	6,50 €
Kir Royale Cassis mit Sekt	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz auf Eis	0,2 l	7,50 €
Campari-Orange	0,2 l	7,50 €
Gin Tonic auf Eis	0,2 l	8,90 €
Grapefruit brush - alkoholfrei	0,2 l	5,50 €
Virgin Sunrise - alkoholfrei	0,2 l	5,50 €
Monin Bitter mit Orange - alkoholfrei	0,2 l	5,50 €

<b>Sorbets</b>		<b>Glas</b>
Schwarze Johannisbeere mit Sekt	0,1 l	6,90 €
Grüner Apfel mit Sekt	0,1 l	6,90 €
Zitrone mit Sekt	0,1 l	6,90 €

<b>Sekte</b>		<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>		
<b>Unsere Sekte sind im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt. Mindestens 12 Monate in der Flasche gereift - Handgerüttelt.</b>					
2020	Elbling Sekt Crémant Brut	0,1 l	4,50 €	0,75 l	27,00 €
2020	Roter Elbling Sekt fruchtig	0,1 l	4,90 €	0,75 l	29,00 €
2019	Muschelkalk Sekt Extra Brut	0,1 l	4,90 €	0,75 l	29,00 €
2020	Blanc de Blancs JJ Brut nature	0,1 l	5,50 €	0,75 l	33,00 €
2019	Saar Riesling Sekt fruchtig	0,1 l	4,90 €	0,75 l	29,00 €

<b>Weißweine</b>		<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>		
<b>Elbling: Die älteste deutsche Rebsorte. Unser Elbling wächst auf Muschelkalk an der südlichen Weinmosel. Pure Trinkfreude!</b>					
2021	Elbling trocken	0,2 l	4,90 €	1,00 l	18,50 €
2021	Elbling Classic	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €
2021	Elbling Filius feinherb	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €

## Weißweine

Glas

Flasche

Muschelkalk: In der Zeit des Trias - vor ca. 220 Mio. Jahren drang das Meer vom Pariser Becken bis in die Trierer Bucht vor. Während abwechselnden Feucht- und Trockenphasen wurden bis zu 200 m mächtige Muschelkalk Lagen gebildet auf denen wir heute unsere Reben kultivieren.

2021	Cuvée Muschelkalk trocken Idealer Speisebegleiter, eine Cuvée aus Elbling, Weissburgunder und Grauburgunder	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------	--------	---------

Burgunder: Unsere Burgunder gedeihen auf dem Muschelkalkboden der südlichen Weinmosel.

2021	Auxerrois trocken	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €
2021	Weissburgunder trocken	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €
2021	Grauburgunder trocken	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €
2021	Grauburgunder Gris de Gris JJ trocken	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,00 €
2020	Grauburgunder Réserve trocken 12 Monate im Holzfass gereift	0,2 l	7,50 €	0,75 l	25,00 €
2021	Sauvignon Blanc trocken	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,00 €
2021	Sauvignon Blanc fumé trocken 4 Monate im Holzfass gereift	0,2 l	7,50 €	0,75 l	25,00 €

Saar Riesling: Unser Riesling wächst auf Devon Schiefer im Wiltinger Klosterberg an der Saar.

2021	Riesling trocken	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €
2021	Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €
2021	Riesling Spätlese „Alte Reben“ edelsüß	0,2 l	7,50 €	0,75 l	25,00 €

## Roséweine

Glas

Flasche

2021	Roter Elbling trocken	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €
2021	Spätburgunder Blanc de Noir trocken	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,50 €

## Rotweine

Glas

Flasche

Unsere Rotweine sind traditionell auf der Maische vergoren.

2021	Dornfelder feinherb	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €
2021	Dornfelder trocken	0,2 l	5,50 €	0,75 l	18,50 €
2020	Spätburgunder trocken	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,00 €

Alle Weine zu Weingutspreisen auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns gerne an.

## Rotweine

Glas

Flasche

Unsere Rotweine sind traditionell auf der Maische vergoren.

2019	Pinot Noir Réserve 12 Monate im Holzfass gereift	0,2 l	8,50 €	0,75 l	29,00 €
2020	Cuvée Jean-Baptiste Eine außergewöhnliche Rotweincuvée von Spätburgunder und Dakapo	0,2 l	9,50 €	0,75 l	33,00 €

## Digestive

Glas

Zilliken Weinbrand Creme Likör	17 % alc.	0,02 l	4,50 €
Zilliken Weinbergs Pfirsich Likör	22 % alc.	0,02 l	4,50 €
Zilliken Trester Marc de Mosselle	39 % alc.	0,02 l	4,50 €
Zilliken Weinhefe	42 % alc.	0,02 l	4,50 €
Zilliken Riesling Weinbrand VSOP 3 J.	38 % alc.	0,02 l	5,50 €
Zilliken Riesling Weinbrand XO 6 J.	38 % alc.	0,02 l	6,50 €
Zilliken Ferdinand Saar Dry Gin	38 % alc.	0,02 l	8,50 €

## Regionale Digestive

Von unserer Nachbarin mit besonders viel Fingerspitzengefühl fürs Brennen.  
Goldprämiert

Williams von Josefine Fochs	42 % alc.	0,02 l	4,50 €
-----------------------------	-----------	--------	--------

Edelbrände von der Destille Hemmerling

Hot Chili Chocolate	18 % alc.	0,02 l	6,50 €
Alter Mirabell	40 % alc.	0,02 l	8,50 €

Edelbrand von Josy Zenner, Günter Hunsiker/Fisch

Mirabelle	45 % alc.	0,02 l	6,50 €
Framboise	45 % alc.	0,02 l	6,50 €

Apfelbrand von natürlichen Streuobstwiesen aus Schwebsingen, Luxemburg

Saargau Calvados 5 Jahre gereift	40 % alc.	0,02 l	6,50 €
----------------------------------	-----------	--------	--------

## Internationale Digestive auf Eis

Buff Luxembourger Maagbitter	40 % alc.	0,04 l	4,50 €
Ramazotti	30 % alc.	0,04 l	4,50 €
Fernet	30 % alc.	0,04 l	4,50 €
Averna	25 % alc.	0,04 l	4,50 €

## Bier

			Flasche
Bitburger Pils		0,33 l	3,90 €
Weizenbier		0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Weizenbier		0,5 l	4,90 €

## Weinschorle

		Glas		Glas
trocken oder fruchtig	0,2 l	3,90 €	0,5 l	7,50 €

## Alkoholfreie Getränke

		Glas		Flasche
Gerolsteiner: Sprudel - Medium - Naturell	0,2 l	2,50 €	0,75 l	5,50 €
2021er Zillikens Traubensaft	0,2 l	3,50 €	0,75 l	9,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €		
Orangensaft	0,2 l	2,90 €		Glas
Soft Schorle	0,2 l	2,90 €	0,5 l	5,50 €
Cola / Cola Zero	0,2 l	2,90 €		
Fanta / Sprite	0,2 l	2,90 €		
Fritz-Limo Orange/Zitrone	0,3 l	3,50 €		



## Heiße Getränke

	Tasse
Kaffee	3,50 €
Espresso	3,50 €
Espresso doppelt	4,50 €
Cappuccino mit Sahne	4,50 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	4,50 €
Cappuccino mit Amaretto oder Grand Marnier	5,50 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Tee	3,50 €