

Weine

Laufener Weine aus dem Markgräflerland

Seit über 75 Jahren werden anspruchsvolle Weine gekeltert. Im milden südlichen Klima von Deutschland, im Laufener Altenberg gedeihen die Reben.

Weinklassiker

Elegante, ausdrucksvolle Qualitätsweine mit hoher Traubenreife und besonderem Charakter.

Gutedel vom Fass – trocken 0,25 l 3,40 €

5.000 Jahre alte Kulturrebe, feinfruchtig. Für den täglichen Genuss. S'Bsundere: leichte Küche, badisches Vesper, zarter Käse

Müller Thurgau – mild 0,25 l 3,50 €

Ein leicht blumiger, dezenter Muskatton verspricht ein unkompliziertes Vergnügen. S'Bsundere: leichte Küche, helles Fleisch

Weißer Burgunder – trocken 0,25 l 4,10 €

„Frauenliebbling“ – feinduftig, anregend. Dezente Aromen erinnern an grüne Nüsse, Äpfel, Birnen und Quitten. S'Bsundere: Fisch- und Nudelgerichte, helles Fleisch, milder Käse

Grauer Burgunder – trocken 0,25 l 4,10 €

„Männersache“ – würzig, kräftig, vollmundig, mit dem Duft nach Birnen und Zitrusfrüchten. S'Bsundere: helle Fleischgerichte, gebratener Fisch, Aufläufe

Spätburgunder Rotwein – trocken 0,25 l 4,20 €

fein herb – Aromen von Wildbeeren und Kirschen. S'Bsundere: Wildgerichte, Rinderfilet, Kalbfleischgerichte und würzige Käsesorten

Spätburgunder Rotwein – mild 0,25 l 4,20 €

Samtig – Aromen von Wildbeeren und Kirschen. S'Bsundere: helles Fleisch, Wildgerichte und zarte Käsesorten

Terroir-Edition

Qualitätsweine in der 0,75l-Flasche. Die Rebsorten, die Böden und das Klima harmonisieren in besonderer Weise.

Sauvignon blanc – Qu. trocken 0,25l

4,60 €

Flasche 0,75l

13,90 €

In der Farbe ein schönes strohgelb mit grünen Reflexen. Cassis, Stachelbeeren und Zitrusfrüchte, Holunder und Akazien bilden den Duft. Unsere S'Bsundere: Ein Wein für Terrinen, Geflügel, Fischgerichte und Salat.

La Pinot Noir Rotwein – Qu. trocken, 0,25l,

6,20€

Flasche 0,75l

18,20 €

Ein Laufener Burgunder, im Fume (Ausbau im gebrauchten Holzfass, dem Barrique-Fass) gereift. In der Farbe leuchtend kirschrot, dunkle Beeren und Süßkirsche als Aroma, die Würze wie Nelke, Sternanis und schwarzer Pfeffer vollenden den Genuss. Der Verzehr mit Zartbitterschokolade verspricht ein Geschmackserlebnis. Unsere Empfehlung: Geflügel, Wildgerichte und Kalbfleisch

Laufener Weine aus dem Markgräflerland

No.5 Edition

Synonym für Premium-Qualität. Edelste, nur von Hand gelesene Trauben von alten Reben werden bouquet schonend vinifiziert. Weine mit brillantem Geschmack auf höchstem Niveau.

Chardonnay – Qu. trocken, Flasche 0,75l

19,60€

„Gaumenfreude“

Schönes Zitrus-Aroma, exotische Früchte und Melone kommen zur Geltung. Unser Empfehlung: Ein Wein für helles Fleisch, gegrillte Fischgerichte und würzige Käsesorten

Spätburgunder Rotwein – Qu. trocken, Flasche 0,75 l

21,60 €

Ein absolutes Geschmackserlebnis in leuchtendem Rubinrot. Die Kirsch- und Brombeeraromen und die Holznote in Verbindung mit Zimt und Vanille runden das Duftbild ab. Unsere Empfehlung: Wildgerichte, Rinderfilet, Kalb und würzige Käsesorten

Qualitätsperlwein

Pro Secco 0,1 l

3,50 €

Flasche 0,75 l

14,00 €

Exotische Früchte (Ananas, Honigmelone und Aprikose) und zarter Schmelz lassen ihn goldgelb erstrahlen. Unsere Empfehlung: ein perfekter Aperitif und unkomplizierter Begleiter für alle Gelegenheiten

Sekt b.A

Cuvee Sekt – trocken 0,1 l

3,80 €

Flasche 0,75 l

18,90 €

Perlend, schönes Strohgelb mit Aromen von Mirabelle und Aprikose. Unsere Empfehlung: der besondere Anlass

Auggener Weine aus dem südlichen Markgräflerland

Gemeinsam mit der WG Laufen werden anspruchsvolle Weine gekeltert. Sowohl der Auggener Schäf, wie auch der Laufener Altenberg sind geeignete Anbaulagen für die Reben.

Weinklassiker

Elegante, ausdrucksvolle Qualitätsweine mit hoher Traubenreife und besonderem Charakter.

Riesling – Kabinett-halbtrocken, 0,25 l

4,40 €

Flasche 0,75 l

13,00 €

König der Weißweine. Herrliche Aromen nach Pfirsich und Apfel - erfrischend fruchtig. Unsere Empfehlung: exotische Gerichte, Fisch und Frischkäse

Spätburgunder Weißherbst – Rosé – Qu. trocken, 0,25 l

4,90 €

Flasche 0,75 l

14,50 €

zartrosa Farbe- gehaltvoll und kräftig im Geschmack. Unsere Empfehlung: leichte Vorspeisen, helles Fleisch und Lachs

Jechtinger Weine aus dem Kaiserstuhl

Seit über 90 Jahren werden hochwertige Weine angebaut. Die Trauben reifen in dem einzigartigen Terroir aus Vulkangestein, Lehmböden und mediterranem Klima.

Ein Schluck badische Sonne...

Spätburgunder Rotwein – Qu. trocken 0,25 l 4,40 €

Rubinrote Farbe – fruchtiges Aroma von Brombeeren, Kirschen und Dörrobst. Unsere Empfehlung: Rind- und Wildgerichte, Geflügel und würziger Käse

Spätburgunder Rotwein – Qu. mild 0,25 l 4,90 €

Rubinrote Farbe - fruchtiges Aroma von Brombeeren, Kirschen und Dörrobst. Unsere Empfehlung: Rind- und Wildgerichte, Geflügel und zartem Käse

Heimischer Wein

Aus den Höhenlagen des Münstertals

Heidelbeerwein

Fruchtig, süßer Beerenwein 4,40 €

Weißweinschorle süß⁴/sauer 2,80 €

Rotweinschorle süß⁴/sauer 3,00 €