



WEINKARTE



WEBSWEILER HOF

RESTAURANT & EVENT'S

OFFENE WEINE

NAHE | „Weingut Schmidt“, Obermoschel

Grauer Burgunder – trocken

Ein frischer und harmonischer Grauer Burgunder mit feinen Nußaromen und einer verhaltenen Fruchtsäure.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

VENETIEN | „Cantina di Custoza“, Custoza

Pinot Grigio IGT

Dieser Pinot Grigio ist ein sehr gutes Beispiel dafür wie diese internationale Rebsorte im Veneto mittlerweile heimisch geworden ist. Gekeltert aus Trauben die von den Winzern der Cantina di Custoza mit Liebe und Hingabe gepflegt wurden, spiegelt er das Terroir hervorragend wieder. Strohgelb mit grünem Schimmer, ausdrucksstark nach grünem Apfel, leicht blumig, harmonisch, ausgewogen und langanhaltend.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

PFALZ | „Weingut Naegele“, Hambach / Weinstrasse

Riesling trocken „Zehntkeller“

Ein trockener Riesling, rassig-frisch mit einer balancierten Säure. Im Geruch dominieren exotische Fruchtnoten wie Maracuja und Pfirsich.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

NAHE | „Weingut Schmidt“, Obermoschel

Portugieser Weissherbst – halbtrocken

Hellroter, vollmundiger Weißherbst mit Anklängen an Erdbeeren und Himbeeren. Harmonisch abgestimmt mit einer leichten Restsüße.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

CORBIÈRES | „Les Domaines Auriol“, Lézignan Corbières

Les Rivages Cuvée Maître Olivier Rosé

Eine brillante Rosé-Farbe. In der Nase zeigt sich der Wein intensiv, anhaltend und frisch. Am Gaumen frisch und harmonisch.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

PROVENCE | Gilardi, Les Arcs sur Argens

Bailli IGP Méditerrané

Leuchtende, zarte rosa Farbe. Frischer, feinwürziger Duft mit einem Hauch von Heidekraut. Schöner Sommer-Sonne-Wein.

0,1 | 3,50 € 0,2 | 6,00 €

OFFENE WEINE

CORBIÈRES | „Les Domaines Auriol“, Lézignan Corbières

Les Rivages Cuvée Maître Olivier Rouge

Rubinrote Farbe mit brillanten, violetten Reflexen. Die Aromen in der Nase werden geprägt durch kleine rote Früchte (Kirsche, Erdbeere) und schwarzen Früchten (Brombeere, schwarze Kirsche). Am Gaumen zeigt sich der Wein rund mit seidigen Tanninen.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

JEREZ | Bodegas Barbadillo

Barbadillo Tinto Vino de Tierra de Cadiz

Der neue Rotwein von Barbadillo wird aus den Sorten Tempranillo, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt. Er verblüfft mit seiner enormen Fruchtigkeit, seinen sanften Gerbstoffen, seinem Schmelz und einer anregenden Aromatik. Toller Trinkwein, sehr animierend.

0,1 | 3,00 € 0,2 | 5,50 €

VENETIEN | APULIEN | SIZILIEN | Collezione „Il Mio“

Primitivo Puglia IGT

Primitivo ist gerade die populärste Rebsorte aus dem Süden Italiens. Sie wird besonders früh reif und deshalb als Erste „primo“ geerntet. Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.

0,1 | 3,50 € 0,2 | 6,00 €

FLASCHENWEIN

PFALZ | Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen

Auxerrois trocken ng.2

Diese Burgunder-Sorte wird in Deutschland eher selten angebaut. Schade eigentlich, denn die Weine besitzen eine feine cremige Art, gestützt von einer dezenten, sehr harmonischen Säure und begleitet von einer attraktiven Apfelfrucht.

21,50 €

SÜDTIROL | Schreckbichl-Colterenzio

Sauvignon Blanc DOC Klassische Linie

Schreckbichl ist weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannt für seine Sauvignon Blanc Weine. Die Höhenlage der Weinberge sorgt für eine kühle, sehr aromatische Stilistik mit animierender Frische. Im Bukett viel Holunderblüten und Stachelbeere, am Gaumen herrlich saftig und lebendig.

36,50 €

PFALZ | Weingut Knipser, Laumersheim

Chardonnay & Weißburgunder trocken

Der Bestseller aus dem Hause Knipser ist ein anspruchsvoller Sommerwein. Schon das nach Frühlingswiese duftende Bukett animiert zum Entdecken des Weines. Am Gaumen ein saftiger Apfel-Maracuja-Auftakt, der von einem zarten Schmelz unterstützt wird. Die dezente Säure ist bestens integriert und trägt das delikate Fruchtfinale.

38,00 €

PFALZ | Tina Pfaffmann

Riesling Herzglück

Eine strenge Selektion der besten Beeren bildet die Grundlage für den Herzglück Riesling, bei dem es laut Tina Pfaffmann mit viel Herz zum Glück kam. Opulenter Pfirsichduft. Herrliche Saftigkeit, mit viel gelbem Pfirsich, Ananas und Maracuja, die durch die dezente Restsüße noch verstärkt werden. Die Mineralität kommt erst mit leichter Verzögerung, überzeugt dann mit Tiefe und Verve.

28,50 €

FLASCHENWEIN

SAAR | „Weingut Karl Petgen“, Nennig-Saar

Grauer Burgunder trocken

Edel, ausdrucksvoll, körperreich und gehaltvoll. Der Graue Burgunder zählt zu den besten Sorten unserer Region und ist der heimische Spitzenreiter.

27,50 €

SÜDTIROL | Schreckbichl-Colterenzio

Pinot Grigio DOC Klassische Linie

Böden aus kalkhaltigen Moränenablagerungen verleihen dem Wein seine mineralische Struktur. Ein saftiger Pinot Grigio, mit feiner Apfelfrucht, gefällig, mit harmonischer, leichter Säure, Schmelz und Biss. Das schiere Trinkvergnügen!

29,50 €

PFALZ | Bassermann-Jordan, Deidesheim

Weisser Burgunder trocken

Bei den Burgunder Sorten gibt das Weingut keine Lagennamen an, denn die Charakteristik der Rebsorten soll im Vordergrund stehen. Der Weißburgunder glänzt mit intensiven Apfel- und Zitrusaromen. Am Gaumen ein verführerischer Schmelz, der die üppige Frucht begleitet, untermalt von mineralischen Noten und floralen Akzenten. Ein vergnüglicher Trinkwein!

28,50 €

LOMBARDEI | Tenuta Rovaglia

Lugana „Limne“ DOC

Die Lugana Weine haben in wenigen Jahren den Weg in die Herzen der deutschen Weinliebhaber gefunden. Kein Wunder, denn die dichte, saftige Apfelfrucht ist rund, weich und geschmeidig. Das attraktive Spiel am Gaumen führt in ein lang anhaltendes, sehr harmonisches Finale.

32,50 €

FLASCHENWEIN

CORBIÈRES | „Cellier des Demoiselles“, Saint-Laurent de la Cabrerisse

Rosé des Demoiselles AOP

Ohne Pressung der Trauben gewonnen (Méthode Saignée) mit einer intensiven Roséfarbe, einer expressiven mineralischen Note nach Feuerstein und einer Explosion von Aromen: Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und exotischen Früchten, wirkt er elegant und angenehm mit einem schönen Gleichgewicht, harmonischem Körper und langanhaltendem Finale.

19,50 €

PROVENCE | Gilardi, Les Arcs sur Argens

Mas des Esperelles Vin de Pays du Var

Schon die funkelnde Farbe von hellem Lachsrosa wirkt attraktiv. Das Etikett zeigt in schwungvoller Zeichnung die so typische Landschaft der Region mit den kleinen, gedrungenen Häusern voller Liebreiz. Im Duft findet man neben der delikaten Beerenfrucht auch eine feine Kräuterwürze, die mit Aromen von Lavendel, Thymian, Lorbeer und Majoran an den Duft der Garrigue erinnert. Am Gaumen begeistert die saftige Frucht von Himbeeren, Erdbeeren und ein wenig Kirsche. Trotzdem bleibt er klassisch trocken, fließt wie feine Seide und vermittelt mit seiner zarten Mineralität den Eindruck von Eleganz und Feinheit. So schafft er den nicht ganz einfachen Spagat, einerseits als unkomplizierter, süffiger und erfrischender Sommer- und Terrassenwein zu begeistern, und andererseits als perfekter Essensbegleiter zu Fisch- und Meeresfrüchten zu glänzen.

22,50 €

PFALZ | Weingut Knipser, Laumersheim

Clarette Rosé trocken

Auf Cabernet-Basis erzeugter Roséwein, der eindrucksvoll belegt, dass man auch charaktervolle Roséweine erzeugen kann. Im Bukett verführerische Himbeer-Aromen, am Gaumen viel saftige Kirschfrucht, mit lebhaftem Spiel, delikates, nachhaltiges Finale. Ein Wein, der garantiert viele Freunde finden wird. Einer der schönsten deutschen Roséweine!

28,50 €

PROVENCE | „Chateau Miraval“, Correns (Weingut von Angelina Jolie und Brad Pitt)

„Miraval“ AOP Côtes de Provence

Dieser blassrosa, zart schimmernde Wein zeigt eine schöne mineralische Frische und enthüllt Aromen von Zitrusfrüchten, roten Beeren und weißen Blüten. Am Gaumen wird das Terroir sehr deutlich, gleichzeitig ist der Wein wunderbar ausgewogen, elegant und mineralisch, mit einer schönen Länge. Die Aromenfülle ist ständig präsent, das Finale besitzt fruchtige und salzige Züge.

42,50 €

FLASCHENWEIN

ABRUZZEN | Cantine Mucci

Montepulciano d'Abruzzo „Valentino“ DOC

Der aus 100% Montepulciano erzeugte Wein erhält seine tiefdunkle, ja fast schwarze Farbe durch eine relativ lange Maischegärung. Das Reifen in großen Holzfässern verleiht ihm seine weichen Tannine, die ihn zusammen mit der milden Säure voll und weich erscheinen lassen. Ein Wein des Südens, fleischig, geschmeidig und voller Saftigkeit.

19,50 €

APULIEN | Vigne&Vini

Dodici Mezzo Primitivo del Salento IGP

Der Name ist Programm: Die Zwölfeinhalb stehen für den ungewöhnlich niedrigen Alkoholgehalt von nur 12,5 %, denn die Primitivo Traube kennt sonst Gradationen von 14 % und mehr. Sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten, herrliche Schoko- und Vanillnoten, sehr weich und balanciert, mit saftigem, fruchtbetonten Finale.

24,50 €

PFALZ | Markus Schneider

Rotwein Ursprung

Aus verschiedenen Rebparzellen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand stammen die Trauben für den Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden. Internationale Rebsorten treffen mit einem Stück Deutschland aufeinander.

28,50 €

VENETIEN | Torre d'Orti

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Ein klassischer Ripasso: Im Januar wird der noch junge Wein über die Trester des erst jetzt gekelterten Amarone geleitet. Er reichert sich so mit den Aromen des gehaltvollen Amarone an und gewinnt an Struktur und Tiefe. Es ist genau diese Kombination aus frischer, saftiger Frucht mit den Aromen der getrockneten Trauben, die den Reiz dieses Weines ausmacht. Wunderbares Bukett nach Amarenakirschen, voll und fleischig am Gaumen, mit intensiver Kirschfrucht. Schöne Textur, mit genau dem richtigen Grip durch die feinkörnigen Tannine. Wunderschön!

38,00 €

TOSKANA | Tenuta Ornellaia

Le Volte dell' Ornellaia IGT

Schon der Einstieg in die Welt des Ornellaia ist entzückend. Denn die Cuvée, die überwiegend in den gebrauchten Fässern des Ornellaia ausgebaut werden, strotzt vor Saftigkeit und Fruchtigkeit, bleibt aber immer elegant dank der reifen rassigen Säure. Der kühle Jahrgang 2014 brachte perfekte Merlot-Trauben hervor, die mit Brombeer- und Pflaumenfrucht verführerisch dem Gaumen schmeichelt. Dank der seidigen Gerbstoffe mit ausreichend Spiel versehen strahlt er Erhabenheit und Harmonie aus. Vielleicht nicht der kraftvollste Le Volte, aber einer der elegantesten.

55,00 €

FLASCHENWEIN

ELSASS | „Emile Boeckel“, Mittelbergheim

Crémant d'Alsace – Blanc de Blancs Brut

Feinperlend, fruchtig und delikates.

0,75 | 28,50 0,1 | 5,50

VENETIEN | Le Contesse

Pinot Rosé Spumante Brut IGT Colli Trevigiani

Aus den Sorten Pinot Noir, Pinot Bianco und Chardonnay erzeugen die Bonottos einen faszinierenden Schaumwein: Schon der intensive Duft nach Himbeere weckt die Lebensgeister. Am Gaumen dann eine Explosion der Fruchtaromen, rote Grütze, enorme Süffigkeit, Eleganz und Finesse. Bereitet großen Trinkspaß!

0,75 | 28,50 0,1 | 5,50

LOIRE | Bouvet Ladubay

Crémant de Loire Rosé Brut

Aus der Sorte Cabernet Franc entsteht im klassischen Flaschengärverfahren (Méthode traditionnelle) ein hoch attraktiver, feinperliger Crémant. Zwiebschalenfarbe mit leicht orangenen Reflexen, feinperlige, lang anhaltende und persistente Perlage. Im Bukett feine Himbeernoten, Heidelbeeren und Zitronenschale. Am Gaumen sehr überzeugend mit satter Himbeerfrucht, zart unterlegt von einer feinen Mineralität. Überzeugend dicht und mit langem Finale. Klasse!

0,75 | 35,00

CHAMPAGNE | Marken Champagner

Moët et Chandon – Brut Impérial

Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon und besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife.

0,75 | 85,00

Restaurant Websweiler Hof · Römerstraße 94, 66424 Homburg
Tel.: +49 (0) 6841 79636 · Mobil:+49 (0) 172 6639344 · E-Mail: websweilerhof@web.de

www.restaurant-websweilerhof.de