

premium weine



# LEHMGRUBE

restaurant & weinstube

## weißwein

### Grauburgunder Großes Gewächs trocken, Weingut Dr. Heger, Baden

Noten von reifen Mirabellen, Bananen und Birnen balancieren dieses Große Gewächs mit feinwürzigen Anklängen nach Kerbel, gerösteten Nüssen, hellem Blütenhonig und einer Vanillespur. Das blitzende Säurespiel ist perfekt verwoben, nimmt dem dichten Fruchtkörper jedoch jegliche Schwere. Er ist ein hervorragender Wein zu gebratenem oder gegrilltem Fisch, zu kräftigem Braten, Steaks und Wild, sowie zu mediterraner Küche.

0,75l • 49,00

### Grauburgunder -S- trocken, Weingut Keller, Rheinhessen

Dieser Grauburgunder kommt mit strohgelber Farbe und platingelben Reflexen ins Glas. In der Nase offenbart er feine und filigrane Noten von Rosenholz, Honigmelone und Gartenkräutern. Am Gaumen ist dieser Wein sehr elegant, geschliffen, kraftvoll und gleichermaßen sehr balanciert. Zartcremige Noten und frische Nuancen halten perfekt die Waage. Er passt toll zu Fisch, Schwein- und Rindgerichten.

0,75l • 49,00

### Riesling Erstes Gewächs trocken, Weingut Schloss Schönborn, Rheingau

Das Bukett zeigt eindrucksvoll, was diese Lage bietet: Quitte, Apfel, Aprikosen und Orangenschale mischen sich mit einem Hauch tropischer Früchte, bevor mineralische Aspekte mit würzig-erdigen Noten hinzukommen. Am Gaumen mit brillanter Fruchtsüße-Weinsäure-Balance, alles untermalt mit ebenjener dezenten Mineralik. Der Nachhall sehr individuell mit herber Frische. Passt zu Fisch, leichten Speisen oder als Solist.

0,75l • 45,00

### Riesling Steinbuckel Großes Gewächs trocken, Weingut Knipser, Pfalz

Das Bukett wird dominiert von Pfirsich, Limetten, Zitronengras, Honigmelone, Stachelbeeren, grünes frisches Gras, Karamell und Vanille. Auf der Zunge ob wiegt eine Brillanz der gelben und grünen Früchte. Eine schmeichelnde aber von Fruchtsäure geprägte Eleganz schwebt über Allem. Die leichte Bitterkeit im Abgang macht diesen Wein spannungsgeladen. Passt hervorragend zu Fischgerichten, Lamm und Kalb.

0,75l • 47,00

### Sauvignon Blanc Grosse Reserve trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Aromen von reifen Stachelbeeren, Quitte, Mandarinen, würziger Grapefruit, Physalis, Cassis und Brennnesseln steigen in die Nase. Man findet eine Kombination aus Würze, Mineralität und angenehmer Frucht. Geschmacklich präsentiert er sich sehr kraftvoll und tiefgründig. Durch knackige Säure bei einer kräftigen Struktur zeigt er einen langen Nachhall. Ideal zu Fisch- und Kalbgerichten.

0,75l • 45,00

### Weißburgunder -S- trocken, Weingut Dautel, Württemberg

Er funkelt im Glas in grünelber Farbe. Sein Duft ist wundervoll und erinnert an Aromen frischer Zitronen mit kräutrigen Anklängen. Geschmacklich präsentiert er sich mit seiner weichen, schönen und cremigen Art. Das Säurespiel und die klare Fruchtnote flankieren die kraftvollen und fitnessreichen Holznoten überaus elegant. Er eignet sich toll zu Geflügel und Fisch.

0,75l • 43,00

## rotwein

### Lemberger Großes Gewächs trocken, Weingut Dautel, Württemberg

Was für ein Duftspiel! Besonders intensiv zeigen sich Noten von Kirschen und dunklen Waldbeeren. Dazu kommen Holunder, Cassis, Mokka, Vanille, Gewürznelken, Süßholz, cremige Bitterschokolade und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen startet er sehr kraftvoll und dicht mit Cassis und pfeffriger Würze. Mit rauchig-würziger Art und feinkörnigem Gerbstoff überzeugt er letztendlich Jeden. Hervorragend zu Rind- und Wildgerichten.

0,75l • 49,00

### Sessantanni Primitivo di Manduria trocken, Weingut Feudi di San Marzano, Italien

Die Nase begeistert mit einem fruchtigen Bukett nach Kirschkonfitüre, Pflaumen, Cassis mit Nuancen von Zedernholz, Zimt, Mokka, schwarzer Schokolade, erdigen Aromen und einem Duft nach Tabakblättern. Im Geschmack ist er eine Wucht, extrem weich, betörend, körperreich und vollmundig. Ein sehr edler Wein mit einer Tiefe, die einfach nicht endet. Er passt hervorragend zu Rind- und Lammgerichten.

0,75l • 39,00

### Constantia Glen Five trocken, Weingut Constantia Glen, Südafrika

Die Nase zeigt Aromen von Süßkirschen, Pflaumen, roter Stachelbeere, roter Paprika, schwarzem Tee, Lorbeer und einem Hauch Gewürznelke. Ergänzt wird er von hölzernen Röstnoten, geröstetem Brot und Zedernaromen. Am Gaumen zeigt er sich mild, weich, harmonisch, rund und elegant. Trocken, aber mit viel Fruchtfülle und saftigem Tannin macht der Wein richtig Laune und ist ein guter Begleiter zu vielen Fleischgerichten.

0,75l • 47,00

### Propiedad trocken, Weingut Palacios Remondo, Spanien

Ein Bukett von roter und schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Waldhimbeere, eingelegter und getrockneter Kirsche, Feige, Creme de Cassis, Gewürze, Vanille und Schokolade. Am Gaumen eine vielschichtige, konzentrierte Frucht mit bestens strukturierten Tanninen und den wunderbar integrierten Barriquenoten.

Passt zu allen Fleischgerichten.

0,75l • 45,00

### Grand Enclos trocken, Weingut Château de Cerons, Frankreich

Er wurde zu gleichen Teilen aus Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt. Der Wein zeigt eine explosive und facettenreiche Nase von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Vanille, Bitterschokolade, Lakritz, Zeder, Feuerstein, Tabak, Pfeffer, Thymian, Minze und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, eine enorm dichte und saftige Frucht, tief mineralisch, würzig mit feinmaschigen Tanninen. Ideal zu Rind-, Lamm- und Wildgerichten.

0,75l • 43,00

### Eremo San Quirico trocken Weingut Societa Agricola Nativ, Italien

Elegantes, fruchtbetontes Bukett mit feinen Toastnoten und Gewürzanklängen. Kraftvoll, körperreich, vollmundig. Delikat geschliffene Frucht nach frischen Waldbeeren, Kirschen und Cassis. Feine Mineralik und exzellente Holzaromen. Die Tannine sind präsent. Begeisternde Harmonie. Im Abgang mit vielschichtigen Anklängen an Frucht und Kräutern. Das Finale ist extrem lang und nachhallend. Er eignet sich toll zu Rindfleisch.

0,75l • 45,00

**adresse**

Lehmgrube  
Restaurant & Weinstube  
Pforzheimer Straße 26  
74321 Bietigheim-Bissingen  
Telefon 0 71 42 / 78 83 11  
service@lehmgrube.eu

[www.lehmgrube.eu](http://www.lehmgrube.eu)