

*Herzlich willkommen im Gasthof zum Bad,*

*auf den folgenden Seiten finden Sie unser Weinangebot. Wir hoffen, der passende Tropfen ist auch für Sie dabei.*

*Sie möchten einen gemütlichen Abend beginnen oder auf einen besonderen Anlass anstoßen? Bei uns können Sie das mit*

## **Schaumwein**

<b>einem Glas Sekt</b>	0,1l	Euro 5
Hausmarke, halbtrocken		
oder warum nicht gleich mit einer Flasche	0,75l	Euro 33
<b>2018 Winzersekt Weingut Klumpp</b>		
Rieslingsekt, trocken	0,1l	Euro 7
	0,75l	Euro 47
<b>Prosecco DOC Spumante Extra Dry</b>		
Live Brune S, zartes Bouquet von Apfel und Pfirsich	0,1 l	Euro 5
oder Flasche	0,75 l	Euro 33
<b>Crémant blanc brut, Weingut Jülg</b>		
Ausdrucksvoll. Aprikose, Pfirsich, weiße Blüten und etwas	0,1l	Euro 6
Brioche. Fast schmeichlerisch durch die cremige Perlage.	0,75l	Euro 40
<b>Crémant de Loire rosé brut</b>		
oder Flasche	0,1l	Euro 6
	0,75l	Euro 40
<b>etwas Besonderem</b>		
<b>Zweigelt rosé- Weingut Johannes Topf, extra brut</b>	0,1l	Euro 9,50
Flasche	0,75l	Euro 66

## **Champagner**

<b>Vve Fourny &amp; Fils</b>	0,1l	Euro 10
Grande Réserve, Brut	0,75l	Euro 68
Cuvée aus handgelesenen Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben aus Vertus. Nach 36 monatiger Flaschenreife entsteht ein eleganter Champagner mit feinsten Perlage und belebender Frische.		
<b>Andre Clouet Rosé brut</b>		
Zart und filigran, trotz viel Kraft und sattem Tannin,	0,75l	Euro 81
Erdbeernote, Cassis, Zwetschge und Kirsche. Ungeheuer ausdrucksstark und intensiv.		
<b>Laurent-Perrier</b>	0,75l	Euro 90
Cuvée Rosé brut		
frisch mit weinigem Charakter, Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere, schwarze Kirsche		
<b>Dom Pérignon 2008 brut</b>	0,75l	Euro 290
Nach 28 Jahren übergibt Kellermeister Richard Geoffroy das Amt des Kellermeisters an Vincent Chaperon, mit dem er bereits seit 2005 zusammenarbeitet. Da Geoffroy dem Jahrgang zusätzliche Reife zugestehen wollte, erscheint 2008 nach 2009 und stellt damit gleichzeitig den Abschluss und einen Höhepunkt seines Schaffens dar. Dom Pérignon Vintage 2008 trägt dem Beitrag der beiden ikonischen Kellermeister Rechnung.		
Der Sommer 2008 war in der Champagne bestimmt von grauen Tagen und der Sehnsucht nach Sonne. Pünktlich zum Beginn der Ernte im September klarte der Himmel auf und führte diesen Jahrgang zu seiner Vollkommenheit. Um diese perfekten Bedingungen optimal zu nutzen, wurde die Ernte über den längst möglichen Zeitraum erstreckt. Das Ergebnis waren Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben von herausragender Güte – reifer, als wir je zu hoffen gewagt hätten.		

*Wir haben noch weitere Champagnermarken für Sie da, bitte fragen Sie nach.*

*Gerne machen wir Ihnen auch einen*

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis		Euro 7
<b>Black Hugo</b> Minze, Schwarze Johannisbeere, Sekt, Soda		Euro 7
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Sekt, Soda		Euro 7
<b>Lillet Berry</b> Lillet mit Schweppes Russian wild berry		Euro 7

## *Alkoholfreie Varianten*

<b>oder mit alkoholfreiem Sekt für die Fahrer</b> trocken aus der Sektkellerei Henkel	0,1l	Euro 4
<b>PriSecco aus der Manufaktur Jörg Geiger –alkoholfrei-</b> Bio Weiss Apfel/Quitte/Akazienblüte Voll reif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.	0,1l	Euro 5

## *Süßwein*

<b>2017 Kracher Beerenauslese, Cuvée</b> Welschriesling, Chardonnay Helles Gelb, Silberreflexe. Intensiver Honigtuch, Aromen von reifem Steinobst, zarte Kräuterwürze, mineralische Nuancen. Saftige gelbe Frucht nuances, lebendige Säure, elegant und ausgewogen, salzig, Mandarinen im Abgang, sehr gutes Zukunftspotenzial.	0,1l	Euro 11,50
<b>2013 Carmes de Rieussec, Sauternes</b> Zweitwein vom Château de Rieussec Sémillon   Sauvignon Blanc   Muscadelle In diesem Jahr zeigt der Les Carmes de Rieussec deutliche Karamellaromen und ein reifes Honigbouquet, sowie einen Hauch von getrockneten Orangenschalen, Aprikose und Zitrus. Am Gaumen dominieren Aromen von Aprikose und Pfirsich. Ein fülliger, üppiger Wein, der dennoch spielerisch elegant und voller Finesse ist.	0,1l	Euro 10