



GASTHOF ZUM HIRSCH

# Weinkarte

## Einige Worte zum Wein und zur Weinauswahl

In der ganzen bunten Welt der Getränke, die wirklich aufregend ist, gibt es nichts Faszinierenderes als den Wein. Das Wissen um den Wein, seine Herkunft, seine individuelle Geschichte, kann den Genuß noch steigern.

Viele Faktoren spielen für den Gedeih der Rebe, der Qualität der Trauben und den Geschmack des Weines eine wesentliche Rolle. Gestatten Sie mir nur einige, die mir am wichtigsten erscheinen, zu erwähnen.

Die Rebe ist eine Kletterpflanze – will man ihre Kraft in die Früchte lenken, so muß man optimale Bedingungen dafür schaffen und sie mit einer Reihe von Maßnahmen überlisten. (Das Heranwachsen in der Rebschule, der sorgfältige Rebschnitt zu Beginn des Jahres, ständige Bodenpflegearbeiten, aufmerksame Beobachtung des Austriebes und der Blüte, rechtzeitige Bekämpfung der Schädlinge.)

Der Boden – Über den Einfluß des Bodens auf den Geschmack des Weines, streiten sich die Gelehrten. Einig ist man sich lediglich darüber, daß sandige Böden eher leichte, rasch reifende Weine, kalkreiche Böden geschmeidige, sortentypische Weine und Lehm schwere Weine hervorbringen, während Kies und verwitterter Schiefer dem Wein Finesse geben.

Das Klima ist für den Wein von ausschlaggebender Bedeutung. So sehr er Wärme und gleichmäßige Temperaturen liebt, so wenig dankt es der Wein, wenn man sie ihm gibt. Wo es das ganze Jahr über warm und sonnig ist, wird der Wein zwar voll und alkoholreich, läßt aber sortentypische Feinheiten, Säure und Klasse vermissen. Anders an den nördlichen Rändern der Weinbauzonen, wo es in den Nächten kalt ist und am Tag um jeden Sonnenstrahl gekämpft werden muß. Reicht in guten Jahren die Sonnenscheindauer aus, so können die Trauben bis zur Ernte eine Fülle von Geschmacksstoffen aufnehmen, reife Säuren und genügend Zucker ausbilden und schließlich sortentypische Weine von höchster Vollendung hervorbringen.

Die Lage eines Weinberges spielt immer dann eine große Rolle, wenn die klimatische Bedingungen ihre eben noch akzeptablen Grenzwerte erreichen.

Die Weinlese beginnt in der Regel 100 Tage nach der Blüte, wenn Zucker- und Säurewerte in der Traube sich in optimalen Verhältnis zueinander befinden. Das ist aber von Sorte zu Sorte und von Lage zu Lage unterschiedlich zu beurteilen.

Die Kellertechnik – „Wein wird im Weinberg gemacht“, sagen die einen. „Typ und Eigenschaften eines Weins hängen von der Kellertechnik ab“, sagen sie anderen. Beide haben



## GASTHOF ZUM HIRSCH

recht. Aus fehlerhaftem Traubenmaterial kann auch der beste Önologe keinen guten Wein machen, wie umgekehrt selbst die makellosesten Trauben von einem unsensiblen Kellermeister zu einem charakterlosen Allerweltswein „verarbeitet“ werden können.

Die Rebsorten – Von rund 800 Rebsorten, die man heute für anbaufähig hält, sind vielleicht 50 von mehr als nur regionaler Bedeutung. Für den Weinfreund wirklich wichtig sind wenig mehr als ein Dutzend Namen. Sie prägen fast alle großen Weine der Welt. Nicht immer treten sie sortenrein in Erscheinung. Manchmal werden sie auch mit anderen zu Cuvées verschnitten (Bordeaux) oder, seltener, im Mischsatz angebaut und vinifiziert (Chateauf-neuf-du-Pape). Aber selbst sortenrein angebaut, schmecken sie nicht überall gleich. Jedes Land, jedes Weinbaugebiet gibt seinen Weinen einen gebietstypischen Charakter.

Die weißen Rebsorten – werden angeführt von der Rieslingrebe und dem Chardonnay. Keine andere weiße Rebe konnte ihnen ihre Spitzenstellung auch nur ansatzweise streitig machen.

Riesling: Seine besten Qualitäten werden in Deutschland, im Elsaß und in Österreich geerntet. Die Bandbreite reicht vom ansprechenden, ehrlichen Wein mit rassischer Säure, hochelegante Prädikatsweine bis hin zu überwältigenden Trockenbeerenauslesen. Chardonnay: In Frankreich zu Hause, ist diese Rebe wegen ihrer anspruchslosen Anpassungsfähigkeit inzwischen weltweit verbreitet und zu einer der beliebtesten Weinsorten geworden. Unter allen Weißweinreben ist sie am besten zum Ausbau im kleinen Eichfaß geeignet. Verantwortungsbewußt dosiert, gibt das Holz dem Wein ein fast sahniges Vanillearoma, nussige Fülle und ein nicht unbeträchtliches Alterungspotential.

Gewürztraminer: Hocharomatische, nach Rosen und exotischen Früchten duftende Weinsorte, die im Elsaß, im Badischen und im österreichischen Burgenland die besten Ergebnisse bringt. Grüner Veltiner: Bekannteste Weinsorte Österreichs. Spritzig und lebendig mit feinwürzigem, leicht pfeffrigem Nachgeschmack.

Pinot blanc, Weißburgunder: Neutraler, vollmundiger Wein mit feinem Aroma. Verbreitet in Elsaß, in Baden, in Österreich und in Italien.

Pinot Grigio, Grauburgunder oder Ruländer: Tief goldener, säurearmer, sehr gehaltvoller und extraktreicher Wein, der in Italien und im Elsaß trocken angebaut wird und im Badischen, als Ruländer mit Restsüße ausgestattet, einen deutlichen Honigton aufweist.

Sauvignon blanc: Französische Weißweinsorte mit leicht erkennbaren Aromen von grünen Früchten (Stachelbeere, Holunder), fruchtig und säurebetont. Semillon: Säurearmer, in der Jugend recht schlichter Wein mit leichtem Zitronenduft. Silvaner: Milde und geschmacksneutrale Weine, duftig und geschmeidig, in Franken kräftig und typisch.

Die roten Rebsorten – werden unstrittig vom Cabernet Sauvignon angeführt, obgleich es eine Reihe anderer Roter gibt, die ähnlich gute Weine hervorbringen. Cabernet Sauvign-



## GASTHOF ZUM HIRSCH

non: Er ist anspruchslos und vielseitig. Charakteristisch sind seine tief dunkle Purpurfarbe und der Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Er wird meist mit milderer Rotweinsorten verschnitten, aber auch wie in Oberitalien, sortenrein ausgebaut.

Merlot: Früh reifende Traube, die vor allem in Frankreich und Oberitalien ansprechende, weiche und geschmeidige Weine hervorbringt. Nebbiolo: Eine der edelsten Sorten der Welt, die aber nur in wenigen Lagen rund um die Stadt Alba in Piemont als Barolo und Barbaresco ihr erstaunliches Potential voll zur Geltung bringt. Alkohol- und gerbstoffreich brauchen ihre kraftvollen Weine, die in der Jugend nach Kirschen und Veilchen, im Alter nach Rosen, Rauch und Trüffeln duften, eine lange Reifezeit. Pinot noir, Spätburgunder: Die Traube ist schwierig im Anbau und bringt nur in guten Jahren wirklich edle Tropfen hervor. Südtiroler und deutsche Spätburgunder folgen nur in Ausnahmefällen dem französischen Stil, sind eher duftig, etwas lieblicher und besser jung zu trinken. Sangiovese. In ganz Italien verbreitet, aber besonders typisch für die Toskana, wo sie hauptverantwortlich ist für den Chianti und sortenrein auftritt im Brunello di Montalcino. Tempranillo: ist die Rebe des Rioja-Weins, der aber zur Abrundung immer noch andere Rotweintrauben und viel Eichenholz benötigt.

Nun zur Weinauswahl unseres Hauses.

Es war nicht ganz einfach eine Weinauswahl vorzunehmen, die den Erfordernissen einer ländlichen Gastronomie aber auch gehobenen Ansprüchen entspricht und möglichst viele Geschmacksrichtungen umfaßt. Deshalb nahmen wir Empfehlungen unserer Gäste auf, probierten eine Vielzahl von Weine verschiedenster Weinhäuser aus und sind weiterhin bemüht die Weinkarte zu ergänzen. Alle Weine sind durch den Wirt verkostet worden.

Die in der Weinkarte aufgeführten Weine sind zum größten Teils immer vorrätig. Da wir aber nicht von jeder Weinsorte größere Mengen einkaufen, kann es durchaus passieren, daß für einen kurzen Zeitraum diese Sorte nicht vorhanden ist. Wir bitten jetzt schon um Ihr Verständnis.

Die Weine sind in der Weinkarte in Weiß- und Rotwein eingeteilt sowie nach Herkunftsland und Anbaugebiet gegliedert. Die in unserer Einführung beschriebenen Rebsorten werden Sie zum Teil hier wieder finden. Vielleicht können Sie uns, noch einen guten Wein empfehlen.

Wir wünschen Ihnen, daß Sie den Wein Ihres Geschmackes finden.

„Wein ist von Gott“ sagte nicht erst Luther. Das galt bei den Griechen wie bei den Römern. Und selbst Odin, der Chef der mettrinkenden Götter Walhalls, lebte der „Edda“ zufolge von nichts anderem als Wein.

Auf Ihr Wohl



GASTHOF ZUM HIRSCH

# Weißweine

ALLE PREISE IN EURO

## OFFENE WEINE

0,2 L

SAALE UNSTRUT SILVANER, TROCKEN	4,00
WESTHOFENER BERGKLOSTER WEISSER BURGUNDER TROCKEN	4,00
BERMERSHEIMER SEILGARTEN, SILVANER FEINHERB	3,90
BERMERSHEIMER MÜLLER THURGAU MILD	3,90
PORTUGIESER ROSÉWEIN FEINHERB	3,90

## FLASCHENWEINE - DEUTSCHLAND

0,75 L

### SAALE/UNSTRUT

SAALE UNSTRUT SILVANER TROCKEN, QBA	14,80
SAALE UNSTRUT RIESLING/TRAMINER, TROCKEN, QBA	14,80

### SACHSEN

WEINGUT PRINZ ZUR LIPPE	
SCHLOSS PROSCHWITZ ELBING, QBA, TROCKEN	21,50

### REINHESSEN

WESTHOFENER BERGKLOSTER	14,80
GRAUER BURGUNDER TROCKEN, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN	
WESTHOFENER BERGKLOSTER	14,80
WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN	
WESTHOFENER BERGKLOSTER	15,50
SCHUREBE FEINHERB, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN	



GASTHOF ZUM HIRSCH

**REINHESSEN**

BERMERSHEIMER SEILGARTEN, SILVANER FEINHERB (1 LITER) 16,50

ALBIGER SCHLOSS HAMMERSTSTEIN, 15,50  
HUXELREBE SPÄTLESE MILD

BECHTOLSHEIMER SONNENBERG (0,375 LITER) 18,00  
TROCKENBEERENAUSLESE, ORTEGA

**PFALZ**

**ROSÉWEIN**

NOLLEN-ERBEN, PORTUGIESER WEISSHERBST 15,50  
HALBTROCKEN

PORTUGIESER ROSÉWEIN FEINHERB 14,50  
WEINGUT NEEF EMMICH  
VIEL FEINE BEERENFRUCHT, EIN BELEBENDES SÜSSE-SÄURE SPIEL

**RHEINHESSEN**

**FLASCHENWEINE - FRANKREICH 0,75 L**

**BURGUND**

CHABLIS JOSEPH DROUHIN, TROCKEN 16,50

**ITALIEN**

VENETIEN/LOMBARDEI  
PINOT GRIGIO, SAN FLORIANO TROCKEN 16,50



GASTHOF ZUM HIRSCH

# Rotweine

ALLE PREISE IN EURO

<b>OFFENE WEINE</b>	<b>0,2 L</b>
DORNFELDER TROCKEN UND FEINHERB	4,00
ROSE DU MIDI, HALBTROCKEN	3,80
CHIANTI RISERVA, DOGG, TROCKEN	4,00
<b>FLASCHENWEINE - DEUTSCHLAND</b>	<b>0,75 L</b>
<b>REINHESSEN</b>	
DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN TROCKEN	14,80
NEEF-EMMICH	
SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN	14,80
NEEF-EMMICH	
<b>NAHE</b>	
DORNFELDER, QBA LIEBLICH	14,80
LANGENLOHNSHEIMER STEINCHEN	
<b>FRANKREICH</b>	
<b>PROVENCE-COTES DU RHONE</b>	
ROSE DU MIDI VIN DE TABLE, HALBTROCKEN	(1 LITER) 16,50
CHATEAUNEUF - DU - PAPE AOC	27,50
<b>BORDEAUX</b>	
CHÂTEAU LA FAGNOUSE SAINT-EMILION GRAND CRU	28,50
LEUCHTENES RUBINROT, FEINER CASSIS- UND NELKENDUFT GESCHMEIDIGE FRUCHTFÜLLE	



GASTHOF ZUM HIRSCH

## ITALIEN

### PUGLIA

TERRE DI MONTELUSA PRIMITIVO TROCKEN 17,50  
WEICH UND AUSGEWOGEN, FEINE FRUCHTAROMEN, EIN HAUCH VON ZIMT

### TOSKANA

CHIANTI CLASSICO, VILLA ANTINORI, RISERVA TROCKEN 22,00  
SEHR EXTRAKTREICH, MIT AUSGEWOGENEN TANNINEN, SAMTIG-ELEGANT  
UND SEHR NACHHALTIG IM GESCHMACK

CHIANTI CLASSICO, LE GINESTRE , TROCKEN 15,50

## SPANIEN

### RIOJA

EL COTO CRIANZA DOC, TROCKEN 15,50  
SCHÖNES DUFTIGES BUKETT, AUSDRUCKSVOLL, WEICH UND MILD

MONTECILLO CRIANZA, TROCKEN 16,50  
KIRSCH- UND BROMBEERAROMEN, VANILLE, VIEL SAFT;  
GOLDMEDAILLE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2005

## SÜD AFRIKA

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN 15,80

## AUSTRALIEN

SHIRAZ YELLOW TAIL TROCKEN 15,80



GASTHOF ZUM HIRSCH

## SEKT

0,75 L

RIESLING BRUT VON NEEF-EMMICH	18,50
ROTKÄPPCHEN TROCKEN	12,80
ROTKÄPPCHEN HALBTROCKEN	12,80
FÜRST VON METTERNICH TROCKEN	16,50
GLAS SEKT HALBTROCKEN ODER TROCKEN	2,80

## CHAMPAGNER

CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE	39,00
TAITTINGER	48,00

## APERITIF

5CL

MARTINI EXTRA DRY	2,50
MARTINI BIANCO	2,50
MARTINI ROSSO	2,50
SANDEMAN SHERRY, TROCKEN UND MEDIUM	3,00
SANDEMAN PORTWEIN	3,00