

# WEINKARTE



GE-WÖLBE  
DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST



# SCHAUMWEIN

## PINOT BRUT PRIVAT CUVÉE, KÖBELIN WINZERSEKT, BADEN

Eine herrliche Burgunderfrucht in der Nase.  
Im Geschmack eine perfekte feinperlige Mischung  
zwischen einem edlen Champagner und einem rassig,  
frischen deutschen Winzersekt.

7,00€ - 0,1l

25,90€ - 0,7l

Perfekter Aperitif

## ROSÉ BRUT, PRIVAT-SEKTKELLEREI REINECKER, BADEN

In der Nase zeigen sich rote Früchte, Hagebutte, Rote Beeren,  
rosa Pfeffer. Im Mund saftig offen, beinahe fröhlich, dabei  
gute Struktur.

Angenehme Cremigkeit am Gaumen, hält die Balance  
zwischen Freude und Anspruch perfekt. Sehr sauberes,  
erfrischendes Finish.

29,90€ - 0,7l

Empfehlenswert zu z. B. Cous Cous Salat

# WEISSWEIN

*Baden, Kaiserstuhl*

**2022 WEISSER BURGUNDER, KABINETT TROCKEN, KÖBELIN**

Zartes Strohgelb mit silbernen Reflexen. Super Balance zwischen Saftigkeit und Cremigkeit mit herrlicher Dichte und saftig, rassisger Säure.

6,00€ - 0,2l

19,90€ - 0,7l

Allrounder, auch bei vegetarischen und veganen Speisen schmeckt dieser Wein hervorragend

**2021 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY,  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN, JOHNER**

Moderater und vielschichtiger Duft nach reifen Birnen, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Dazu dezente Vanille und Holzaromen. Am Gaumen schöner Schmelz und Cremigkeit, angenehme Säure, gute Fülle und ein schöner langer Abgang.

8,00€ - 0,2l

29,90€ - 0,7l

Kerbelcreme, Hähnchenbrust oder Graupenrisotto schmecken hierzu immer

# WEISSWEIN

2022 SCHEUREBE & CHENIN BLANC, BERCHER,  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN -SE-

Goldgelbe Farbe. Starke Frucht von der Scheurebein, dezente Säure, Eleganz und Würze vom Chenin Blanc, sehr exotisch.

39,90€ - 0,7l

Kombinierbar mit einer leckeren Frikadelle oder toll zu Fisch

*Mosel, Kinheim*

2021 RIVANER „LIKE A VIRGIN“, TROCKEN, STAIRS ´N ROSES

Im Glas zeigt sich ein unberührter, präsenter aber dennoch harmonisch-trockener Rivaner mit ausgeprägtem Trinkfluss – in diesem Jahr mit einem Hauch von natürlicher Restsüße. Weingenuss für Werk- und Sonntage!

6,00€ - 0,2l

19,90€ - 0,7l

Empfehlenswert zu Cesars Salat oder Rahmsuppe

# WEISSWEIN

## 2020 OHRENSCHWEIN, TROCKEN, STAIRS ´ N ROSES

Maischegärung in offener Bütte, natürlicher biologischer Säureabbau und 18-monatige Reifung im kleinen Barrique-Fass – Rotwein-typischer Ausbau, jedoch mit weißen Trauben. „Irgendwie anders“ ist auch das Resultat, der würzige Stairs n’ Roses Orange Wine „Ohrenschwein“.

27,90€ - 0,7l

Passend zu Wildkräutersalat oder einfach mit Pommes & Currywurst

## 2020 RIESLING SWEETEST DEVOTION – PRICKELNDE HINGABE, FEINHERB, STAIRS ´ N ROSES

Hochreife Rieslingtrauben gepaart mit beginnender Edelfäule – ideales Lesegut für eine Mosel-typische Auslese oder Beerenauslese. Oder: perfektes Ausgangsmaterial für ein Stairs n’ Roses-Experiment: Sweetest devotion – unser edelsüßer, hingebungsvoller Perlwein der ganz besonderen Art!

8,00€ - 0,2l

29,90€ - 0,7l

Zu Nachspeisen passe ich immer

# ROSÉ

*Baden, Kaiserstuhl*

**2022 BACAT, FEINHERB, QUALITÄTSWEIN  
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU, STAATSWEINGUT FREIBURG**

Lachsfarben mit Geruch von jungen und fruchtigen Aromen,  
wie Himbeere und Waldbeere.

Im Geschmack feinherbe Anklänge, schöne Balance zwischen  
der frischen Säure und der Süße.

6,00€ - 0,1l

19,90€ - 0,7l

Erfrischend zu Salaten oder einfach nur so als Cocktail

**2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ SASBACHER LIMBURG,  
TROCKEN VDP ERSTE LAGE, BERCHER**

Kräftige Rosé-Farbe, elegante Fruchtnoten von Hagebutte,  
Himbeere und Johannisbeere. Zupackend am Gaumen mit  
herrlicher Struktur und Länge.

34,90€ - 0,7l

Zu Fleisch immer eine gute Wahl –  
wenn es kein Rotwein sein soll

# ROSÉ

2022 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, AUSLESE EDELSÜSS, KÖBELIN

Dezente Süße, betört mit saftiger Beerenfrucht und klarer Eleganz.

Leicht und frisch, mit dem feinen Duft von Erdbeeren und Vanille, ein besonderer Begleiter zu fruchtigen Desserts oder zur frischgebackenen Biskuitrolle.

6,00€ - 0,1l  
27,90€ - 0,5l

Gut zu kombinieren mit Nachspeisen



# ROTWEIN

*Baden, Kaiserstuhl*

**2022 SPÄTBURGUNDER, TROCKEN,  
IM HOLZFASS AUSGEBAUT, KÖBELIN**

So ein Spätburgunder hat's vor 20 Jahren am Kaiserstuhl nicht gegeben. Dunkles Rubinrot in der Farbe, kraftvoll in der Burgunderfrucht und saftig im Tannin. Spätburgunder mit Frische, Saft und Struktur.

7,00€ - 0,2l

24,90€ - 0,7l

Passt zu allen Fleischgerichten

**2019 CUVÉE MAXIMILIAN, ROTWEIN TROCKEN, JOHNER  
Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Sauvignon**

Komplexer Duft nach dunklen Kirschen, Holunder, Brombeeren, Cassis, Pflaumen und etwas Zimt. Am Gaumen gute Fülle. Die Tannine sind nur noch sehr leicht trocknend und sehr schön zu trinken. Die Säure ist dezent und passt genau.

9,00€ - 0,2l

27,90€ - 0,7l

Schmeckt vorzüglich zu Rumpsteak oder Ochsenbäckchen

# ROTWEIN

2018 LIMBERG XVIII ROTWEIN-CUVÉE – SE,  
TROCKEN, BERCHER

Cuveé aus Cabernet-Sauvignon, Merlot,  
Lemberger & Spätburgunder

18 Monate im Barrique gereift. Kleine rote Beeren, ein voller Kirschduft, Noten von roten und schwarzen Beeren. Im Mund überzeugt er durch seine saftige, präsenste Frucht und dem integrierten Holz angenehm ausgeglichen. Herzhaft, saftige Länge, mit bereits sich rundenden Taninen.

49,90€ - 0,7l

Ein Highlight zu Wildschweinragout oder wenn es einfach besonders sein soll

(können Sulfat enthalten)





# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Turfstraße 21 · 45899 Gelsenkirchen · 0209 177 178 55

Sie planen ein Event? Sprechen sie uns gerne an.