

WEINE
AUF DEM WOLKENMEER



LECKERES ESSEN, LECKERE WEINE, WAS WILLST DU MEHR?
WIR HABEN FÜR DICH DIE WEINE ZUM FUSIONIEREN
AUSGESUCHT, VIEL SPAß! :D

WEISSWEINE

FUSION SUSHI & ANJU

Euro

RIESLING WIN WIN VON WINNING	0.1l	3.5
	0.75l	22

Trocken/Der Wein duftet aromatisch mit Anklängen von Zitrusfrucht, Pfirsich und saftigem Apfel.

Leichter Solo-Wein ideal zum Starten, zu Salate, Gemüse, Sushi und Meeresfrüchten.

BLANC DE NOIRS SIEGBERT BIMMERLE	0.1l	4
	0.75l	27

Trocken/Rebsorte Spätburgunder/Ein belebender Duft nach Apfel-Zitrusaromen. Im Aroma erinnert er an Stachelbeeren und einen sehr leichten Hauch von Erdbeere. Im Geschmack sehr zart, frisch und lebendig.

Ideale Fusion mit Anju und Banchan, zarten bis pikant gewürzten Speisen, hellem Fleisch und Gegrilltem.

GRAUBURGUNDER EMIL BAUER	0.1l	4
	0.75l	24

Trocken/Aromen von Melonen, Steinobst sowie grünen Nüssen verleiten dem Wein einen vollen Körper welcher perfekt durch ein harmonisches Süße-Säure Spiel ergänzt wird.

Ideale Fusion am besten mit Fisch, Meeresfrüchten oder cremigen fusion Soßen.

GRAUBURGUNDER KABINETT SIEGBERT BIMMERLE	0.1l	5
	0.75l	31

Trocken/Die Fruchtnote erinnert an frische, gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte sowie sehr feine exotische Aromen wie Maracuja.

Ideale Fusion mit Salate, Sushi, Fisch sowie zu kalten und warmen Anju.

WEISSER BURGUNDER DR. BASSERMANN JORDAN	0.1l	4.5
	0.75l	27

Trocken/ Der Weisswein aus der Pfalz hat ein schönes Bukett, das an Melone und Apfelmost erinnert. Am Gaumen bestätigt der Weissburgunder von Bassermann Jordan diese fruchtige, frische Art, die den pfälzer Weisswein delikant und animierend macht.

Ideal für Sushi, Fisch

CHARDONNAY SIEGBERT BIMMERLE	0.1l	4.5
	0.75l	28

Trocken/Unser absoluter Chardonnay Favorit. Mit Duft von Melonen, Aprikosen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren.

Ideale Fusion mit kalte und warme Anju.

SAUVIGNON BLANC EMIL BAUER	0.1l	4
	0.75l	24

Trocken/Unser Sauvignon Blanc Favorit/Ein jugendlicher Sauvignon Blanc, welcher mit den klassischen Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Limette überzeugt.

Ein idealer Begleiter zu Asia Fusion Gerichten. Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

SAUVIGNON BLANC SIEGBERT BIMMERLE	0.1l	4.5
	0.75l	27

Trocken/Filigrane Aromen von Gras, Stachelbeeren und grünen Früchten. Eine wunderbar spritzige badische Besonderheit!

Ein idealer Begleiter zu Asia Fusion Gerichten. Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

RIESLING GOLDKAPSEL ELLERMANN-SPIEGEL	0.1l	3.5
	0.75l	21

Trocken/Der zitronengelbe Riesling Gutswein von Ellermann-Spiegel duftet rebsortentypisch nach saftig reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten mit floralen Anklängen. Darüber eine leichte feine Holznote, die sich auch am Gaumen wiederfindet.

Ein idealer Begleiter für hellem Fleisch, Akamifische.

FLASCHEN WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER FRANZ KELLER 0.75l 32

Trocken/ Dieser köstliche Grauburgunder leuchtet klar im Glas mit einem zarten Hauch von Kupfer und duftet animierend nach fruchtig frischen Noten von reifer Birne, saftigem Apfel, fruchtiger Ananas und Trockenobst und einer klaren Struktur von Mineralität.

Ideal für fusion Sushi, Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

GRAUBURGUNDER SIEGBERT BIMMERLE SPÄTLESE 0.75l 42

Trocken/ Die Fruchtnote erinnert an reife Früchte wie Willimas-Christ-Birne und Aprikose sowie leichte exotische Aromen wie z.B. Mango. Auf der Zunge zeigt sich seine kräftige und gehaltvolle Art mit einer ausgeglichen Säurestruktur.

Ideal zu kräftigeren Speisen, wie Wild, Süßwasserfisch, Muscheln sowie zu warmen Anju.

CHARDONNAY RESERVA "ADOBE" 0.75l 22

Trocken/Feiner Chardonnay aus der Cool-Climate-Region Casablanca. Frische Nase mit Grapefruit und Limette. Subtile tropische Fruchtaromen am Gaumen, insbesondere Ananas vermischt mit einem Hauch von Kräutern.

Ideal zu Sushi, Fisch, Meeresfrüchte.

WEISSER BURGUNDER SIEGBERT BIMMERLE 0.75l 28

Trocken/Elegante Fruchtaromen wie Melone und Birne haben sich in diesem Wein vereint.

Passt hervorragend zu Gemüsegerichten, jeglicher Art von hellem Fleisch, Fisch.

SAUVIGNON BLANC FRITZ WAßMER 0.75l 24

Trocken/Maracuja, Zitrusfrüchte und ein Hauch von Grapefruitschale sowie mineralisch salzige Noten.

Ideale Fusion mit Sushi, Sashimi, gegrillten Fisch.

SAUVIGNON BLANC DR. VON BASSERMANN JORDAN 0.75l 36

Trocken/Die Trauben für diesen Sauvignon Blanc wachsen auf Lehm, Sand, Ton, Buntsandstein. In der Nase kitzeln Noten und Nuancen von Cassis, Gräsern, Holunder und Pfeffer.

Idealer Begleiter zu fusion Sushi, Meeresfrüchten.

RIESLING EMIL BAUER 0.75l 22

Trocken/ Saftig, frisch und mineralisch mit Aromen von weißem Apfel und Weinbergspfirsich.

Ein idealer Begleiter für Anju, Sushi.

RIESLING "BLAUSCHIEFER" MARKUS MOLITOR 0.75l 35

Feinherb/ Der Markus Molitor Riesling Haus Klosterberg feinherb bietet im Bouquet sehr klare und würzige Noten von Apfel, Birne, Grapefruit und Aprikose. Dazu kommen schiefermineralische Aromen, die den Riesling von der Mittelmosel wunderbar prägen. Am Gaumen ist dieser Riesling vom Weingut Markus Molitor recht dicht, mit einer feinen Süße.

Idealer Begleiter zu Sushi, Sashimi, Fusion Anju sowie Banchan

RIESLING DR. VON BASSERMANN JORDAN 0.75l 34

Trocken/Feine Frucht und zupackende Mineralität zeigen die Stilistik des Hauses Bassermann-Jordan. Duft und Geschmack lassen an Apfel, Pfirsich und Zitronen denken.

Ein idealer Begleiter für Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY NEUSEELAND 0.75l 80

Trocken/ Fragt man Weinliebhaber nach dem wahrscheinlich bekanntesten Sauvignon blanc der Welt, dann werden sehr viele wohl spontan sagen: Cloudy Bay. Der Sauvignon blanc aus dem neuseeländischen Marlborough hat ab dem ersten Jahrgang 1985 einen einzigartigen Siegeszug angetreten.

Ideal für jeden Gang, Sushi, Sashimi, Fisch, Fleisch. Einfach Probieren!

ROSÉWEINE

FUSION SUSHI & ANJU

ROSÉ SIEGBERT BIMMERLE	0.1l	3.5
	0.75l	21

Trocken/Eine funkelnd lachsfarbene Erfrischung. Frische Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren im Duft die den Körper beleben und zum Trinken anregen.

Ideal zu knackiges fusion Gemüse und Salate sowie leichten Fisch und Sashimi.

ROSÉ LA VIE DR. VON BASSERMANN JORDAN	0.75l	32
--	--------------	-----------

Trocken/In der Nase kann man frische rote Beerenfrüchte und Anflüge von Zitronengras erkennen. Der La Vie ist ein typischer leichter Roséwein mit animierender Säure und einem sehr fruchtigen Bouquet. Der Rosé von Bassermann Jordan ist mit seiner Leichtigkeit ein idealer Sommerwein.

Ideal zu Sashimi, Fisch und Meeresfrüchten.

ROSÉ ALIE SYRAH UND VERMENTINO TOSKANA	0.75l	35
---	--------------	-----------

Trocken/ Eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Ideal für Sashimi, Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

ROTWEINE

FUSION SUSHI & ANJU

TEMPRANILLO LA ESTAFETA BARRICA 0.1l 3.5
0.75l 21

Trocken/ 24 Monate in französische Eiche gelagert. Es schmeckt vollmundig, kraftvoll aber auch fruchtbetont und frisch. Vielschichtiges Aroma nach reifen Beeren und Gewürzen.

Ideal zu dunklem Fleisch.

CHIANTI CLASSICO VILLA VISTARENNI TOSKANA 0.75l 25

Trocken/Im Bourquet saubere feine Frucht mit Wahrnehmungen maßvoller alkoholischer Wärme, danach vordergründig weichte und gewinnend vielschichtige Weichselkirschennoten.

Ideal zu warmen Anju und Gegrilltem.

“BARON DE LEY” RESERVA RIOJA 0.75l 34

Trocken/Beeindruckendes tiefes kirschrot, nahezu unberührt von den Jahren der Reifung. Große aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten vor einem Hintergrund von roten Früchten und zunehmender Komplexität Im Geschmack zeigt sich der Wein seriös, fein am Gaumen, mineralisch und lang, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang.

Idealer Wein für deftig warme Anju. Passt perfekt zum Fleisch.

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES ARGENTINIEN 0.75l 43

Trocken/Voll von Aromen dunkler Beeren, darunter Kirsche und einem leisen Mineralton im Hintergrund. Am Gaumen verteilt sich die sanfte Tanninstruktur gleichermaßen und die komplexen Noten werden von einem würzigen kompakten Finish terminiert.

Ideal für unsere warme Banchan.

PINOT NOIR CLOUDY BAY, MARLBOROUGH 0.75l 75

Trocken/Aroma nach Schattenmorellen, Brombeeren und Zartbitterschokolade Am Gaumen überzeugt der Pinot Noir durch samtige Tannine und frischer Säure zu einer eleganten Struktur. Leichte Holznoten und etwas Holzrauch bilden die weitere Komplexität.

Ideal für Fleisch-Anju und gegrilltem Fleisch.

BRUNELLO DI MONTALCINO 0.75l 90

Trocken/Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig.

Ideal für unsere warm und kalte Fleisch-Anju. Sowie gegrilltem Fleisch.