

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Weißwein

Deutschland

Sachsen

Der kleine Schwarz trocken – Weingut Martin Schwarz 0,75 l Flasche 39,50 €
Cuvée aus Riesling / Weißburgunder und Müller-Thurgau
(frisch, beschwingt und elegant, am Gaumen eine feine Holzwürze, perfekt zum pur Genießen oder zu Fisch und Meeresfrüchten)

Saale-Unstrut

Silvaner Edition 1893 trocken – Weingut Lützkendorf 0,75 l Flasche 30,00 €
(hellgrün mit zarten Reflexen, frisch im Duft, gute Fruchtfülle nach Limette, Melone und Apfel, gut eingebundene Süße mit viel Eleganz, idealer Begleiter zu Spargel und leichten Speisen)

Pfalz

Der Weiße Bender trocken – Weingut Andreas Bender 0,75 l Flasche 28,00 €
Cuvée aus Riesling / Sauvignon Blanc / Weißburgunder
(helles, leuchtendes Strohgelb, leicht, fruchtig und frisch mit dezenter Säure und saftigen Fruchtaromen, zart und angenehm aromatisch – der pure Trinkgenuss für jeden Tag!)

Grauer Burgunder trocken – Weingut Lergenmüller 0,75 l Flasche 28,00 €
(angenehm elegante Säure verbunden mit animierender Frische, typische Frucht nach reifen Birnen, Mango und auch etwas Papaya spiegeln den Pinot-Charakter wieder, langer Nachhall)

Franken

Schloss Castell Müller-Thurgau trocken – 28,00 €
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,75 l Flasche
(selektive Handlese, temperaturgesteuerte Vergärung, Feinhefelager für vier Monate, Ausbau im Edelstahltank, saftig, frisch, lebendige, fruchtige Art und authentischer Casteller Charakter, leicht und weich mit milder Säure, würziger Abgang)

Rheingau

Riesling Terra Montosa trocken – Weingut Georg Breuer 0,75 l Flasche 52,00 €
(saftige Frucht am Gaumen, animierendes Frucht-Säure-Spiel, die Trauben kommen aus den zweitbesten Partien der Cru-Steillagen in Rüdesheim (Berg Roseneck, Berg Schlossberg und Berg Rottland) und Raumenthal (Nonnenberg), die von tiefgründigen Böden geprägt sind, der Name „Terra Montosa“ beschreibt die Herkunft des Weines: von der „steilen/gebirgigen Erde“)

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Italien

Alto Adige / Südtirol

Chardonnay DOC trocken – Weingut Alois Lageder 0,75 l Flasche 32,00 €
(feinfruchtiges, sortentypisches, duftendes Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten, ausgewogener, mittelkräftiger Körper und ganz sauberer Geschmack, biologisch-dynamisch bewirtschaftetes Weingut in sechster Generation, perfekt zum pur Genießen oder zu Vorspeisen mit Fisch, Geflügel und Teigwaren)

Piemont

Gavi di Gavi DOCG trocken – Villa Sparina 0,75 l Flasche 45,00 €
(ein großer Klassiker aus Cortese Trauben, ein Weißwein, der Authentizität, einen kraftvollen Boden und eine einzigartige Frische ausdrückt – vital, frisch und fruchtig, überzeugt mit harmonischen Aromen, die angenehme Säure gibt dem Wein Lebhaftigkeit und Finesse, elegante Struktur mit Aromen nach reifen Birnen, weißen Pfirsichen und gerösteten Mandeln)

Frankreich

Loire / Sancerre

Sancerre AOC trocken – Domaine Fournier 0,75 l Flasche 52,00 €
(anfangs voll und kräftig, nach einigen Minuten im Glas entfaltet sich sein lebhafter, junger Charakter mit Noten von Stachelbeere, Grapefruit und Mineralien, fruchtiges Aroma, das an schwarze Johannisbeeren erinnert, dieser Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten)

Burgund / Chablis

Chablis Montmain Premier Cru AC trocken 55,00 €
– Domaine Jean-Marc Brocard 0,75 l Flasche
(gerader und präziser Wein mit Orangenaromen, elegant und kräftig, starke Mineralität, Jean-Marc Brocard erzeugt Spitzenweine aus den Chardonnay-Trauben unter Regularien des biodynamischen Weinbaus, Montmain ist eine Spitzenlage innerhalb der Chablis AC, besonders fein zu Geflügel und hellem Fleisch mit kräftigen, cremigen Saucen)

Australien

South Australia

Viognier Y-Series trocken – Yalumba Winery 0,75 l Flasche 39,00 €
(zarte Aromen von Quitten und Aprikosen, am Gaumen toller Schmelz mit langanhaltender Fruchtigkeit, die Weine aus der Barossa- und Eden Valley-Linie stehen für handwerklich bereitete Weine mit regionalem Charakter und individueller Persönlichkeit, durch spontane Gärung und das Lagern auf der Feinhefe ist dieser Viognier ein Genuss)

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Roséwein

Deutschland

Sachsen

Rosé Rosarot QbA trocken – Weingut Martin Schwarz 0,75 l Flasche 42,00 €
Cuvée aus Regent / Spätburgunder
*(würzig mit feinen Tanninen, neun Monate im gebrauchten Holzfass
ausgebaut, kräftig in Farbe und Geschmack nach roten Früchten)*

Südafrika

Western Cape / Stellenbosch

Pinotage Rosé Footprint trocken – African Pride Wines 0,75 l Flasche 28,00 €
*(elegant und fruchtig herb, perfekt ergänzt durch die floralen Noten des Muscat
Anteils, im Abgang angenehm mit ansprechender Säurestruktur, fruchtige an-
sprechende Aromen von Erdbeere und Himbeere)*

Rotwein

Deutschland

Sachsen

Spätburgunder & Portugieser QbA trocken 68,00 €
– Weingut Martin Schwarz 0,75 l Flasche
*(charmante Aromen roter Beeren, umspielt von gut integrierter Holzwürze,
präsentiert sich sehr fein und elegant am Gaumen, extraktreicher Abgang,
wurde 18 Monate im Barrique ausgebaut und ist ein idealer Begleiter
zu Wildgerichten)*

Frankreich

Burgund

Pinot Noir Lafôret AOC trocken – Domaine Joseph Drouhin 0,75 l Flasche 45,00 €
*(saftig und geradlinig im Mund mit einer erfrischenden Säure, Aromen
von roten Früchten, wie Walderdbeeren und Unterholz, zarte Anklänge von
Rauch und feinen kräutrigen Noten, besonders zu luftgetrocknetem Schinken,
Wildpasteten und in Rotwein geschmorten Bratengerichten zu empfehlen)*

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Italien

Toskana / Chianti

Chianti Classico Brolio Riserva DOCG trocken – Barone Ricasoli 0,75 l Flasche 58,00 €
(nach reifen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, Kräutern und Tabak, ausgewogen, fruchtig und würzig, die Familie des Barone Ricasoli führt in 32. Generation das älteste Weingut Italiens und hat die Chianti Formel erfunden, dieser zugängliche und von den Tanninen her geschmeidige Rotwein ist bis heute ein absoluter Klassiker der Toskana)

Toskana / Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG trocken – Azienda Altesino 0,75 l Flasche 75,00 €
(intensiv, rein, angenehm und elegant mit einer Nuance von Märzveilchen, Tabak, Schokolade und Vanille, ausgeglichener Ansatz, voller Körper, gute Tannine und bedeutende Stoffe, der Ausbau in französischen Barriquefässern gibt dem Brunello (eine Spielart des Sangiovese) diese Eleganz und Finesse mit, erst nach der Reife im Fass und dann in der Flasche darf dieser besondere Wein – immer aus dem Montalcino stammend – Brunello heißen und von Ihnen genossen werden, harmonisiert sehr gut zu Gerichten mit rotem Fleisch, Braten, edlem Wild und Käsesorten mit mittlerer Reifung)

Südtirol / Alto Adige

Römigberg Kalterersee Classico 0,75 l Flasche 36,00 €
(hellrot mit fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel, stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude)

Toskana

Tignanello IGT trocken – Marchesi Antinori 0,75 l Flasche 135,00 €
(angenehme Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvée und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten, sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen, am Gaumen umhüllend mit – im Rahmen des rassigen nervigen Charakters der Sangiovese-Rebe – weichen Tanninen, hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Tanninen und ein Finale von beachtlicher geschmacklicher Länge, die Ausbauzeit der verschiedenen, auf Basis der Rebsorte separat vinifizierten Partien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung waren, dauerte etwa 12 bis 14 Monate, Tignanello ist ein Meilenstein in der Geschichte des Weins, er wird aus einer Auswahl von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Trauben hergestellt, gut gelüftet oder dekantiert, ergänzt er harmonisch Schmorbraten und Gegrilltes vom Rind oder Lamm sowie reifen Hartkäse)

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Piemont / Langhe

Sito Moresco Langhe DOC trocken – Angelo Gaja 0,75 l Flasche 82,00 €
(besitzt ein ansprechendes Bouquet von Kirschen, roten Beeren, Gewürzen und Zedernholz, reift 18 Monate im Barrique und mindestens sechs Monate in der Flasche, Sito Moresco steht für einen eleganten Stil kombiniert mit Kraft und feiner Herbe, die Langlebigkeit und Komplexität des Nebbiolo vereint sich in diesem Wein mit der Eleganz und Geschmeidigkeit des Merlot und Cabernet Sauvignon, gut gelüftet oder dekantiert, ergänzt er harmonisch Schmorbraten und Gegrilltes vom Rind oder Lamm sowie reifen Hartkäse)

Spanien

Jumilla

Castillo de Jumilla Reserva trocken – Bodegas Bleda 0,75 l Flasche 32,00 €
(komplexes Bouquet von roten Früchten, dezente Röstaromen und einer Spur Lakritz, fleischig und körperreich, fein eingebundene Holzaromen und reife Tannine, ideal zu saftigen Fleischgerichten, aber auch zu Suppen und Eintöpfen, Fisch, Pasteten oder Käse)

Ribera del Duero

Condado de Haza Crianza DO trocken – Alejandro Fernández 0,75 l Flasche 48,00 €
(Aromen von Waldfrüchten und Kirschen mit einem feinen Hauch von Zedernholz und Vanille, am Gaumen mit mineralischem Nachhall, feines Tannin, dicht gewoben und komplex, mit frischem Finale, Don Alejandro schafft es wie kein anderer, dem Tempranillo seine saftig-schmelzige Seite zu entlocken – kurz: Condado de Haza macht Spaß und ist dabei ganz und gar seriös, dekantiert sehr fein zu Lamm, Rind und Wild)

Argentinien

Mendoza

Malbec Andeluna 1300 trocken – Andeluna Cellars 0,75 l Flasche 28,00 €
(intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, dunkler Schokolade und einem Hauch von Mokka, am Gaumen voluminös, würzig mit viel Frucht, gut eingebundenes Tannin, dezente Holznote – einfach super gemacht, zu pikanten Speisen, z.B. gebratener Entenbrust, Rindersteak, gegrillten Auberginen oder mittelreifem Käse)

HECK-ART

MEDITERRANE KÜCHE

Chile

Cabernet Sauvignon Reserva trocken – Vina Porta 0,75 l Flasche	28,00 €
<i>(nach reifen Erdbeeren mit einem Hauch Vanille, die Tannine ist sanft eingebunden, empfehlenswert zu kräftigem Fleisch und Eintöpfen, dabei nicht zu kompliziert – ein Rotwein für jede Gelegenheit)</i>	

Südafrika

Paarl

Hawequas Wine of Origin Wellington trocken – Mont du Toit 0,75 l Flasche	48,00 €
<i>(präsentiert sich mit dunkler, rubinroter Farbe, duftet nach Mokka, Vanille, grüner Paprika und getrockneten Datteln, am Gaumen kraftvoll, opulent mit komplexer Frucht und Dichte, wunderbare Harmonie zwischen Frucht und Röstaromen, lang im Nachhall, der Ausbau im Barrique für 24 Monate verleiht dem Wein Struktur und Dichte)</i>	

Australien

South Australia

Merlot Y-Series trocken – Yalumba Winery 0,75 l Flasche	39,00 €
<i>(Duft von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen, die weichen Tannine gehen eine perfekte Symbiose mit den Aromen von roten Beeren, Schokolade und Zedernholz ein, ein rundum stimmiger und süffiger Merlot, sechs Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift)</i>	

Sekt / Prosecco / Champagner

Sekt & Prosecco

Scavi & Ray Prosecco 0,10 l	4,50 €
Sekt trocken/halbtrocken 0,10 l	4,50 €
Scavi & Ray Prosecco Frizzante 0,75 l	27,00 €
Graf von Wackerbarth trocken 0,75 l	25,00 €
Graf von Wackerbarth halbtrocken 0,75 l	29,00 €

Champagner

Deutz Brut classic 0,375 l	39,00 €
Deutz Brut classic 0,75 l	69,00 €
Moët Impérial Piccolo 0,20 l	29,00 €
Moët Impérial 0,75 l	98,00 €
Moët rosé Impérial 0,75 l	105,00 €
Dom Perignon Vintage 2006 0,75 l	210,00 €