



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Weinvorschläge

Weiß

2011er Grauburgunder

QbA, trocken

Markus Pfaffmann, Pfalz

Reife Äpfel und Birnenfrucht. Im Mund klar und straff, feinsaftige Frucht. Elegant mit jugendlicher Frische, tolle Balance und viel reifer Frucht im Nachhall.

Alkoholgehalt 12% Restzucker 6,90g/l Säure 6,60g/l

€ 21,50

2011er Riesling

QbA, trocken

Kloster Eberbach, Rheingau

Sehr fruchtig im Aroma, viel Apfel und Williamsbirne. Noten von Apfelkompott. Sehr schmackhaft und saftig, gute Länge

Alkoholgehalt 12% Restzucker 7,80g/l Säure 8,30g/l

€ 28,50

2011er Riesling

QbA, feinherb

Rosch, Mosel

Verspielte, leicht süßliche Frucht mit ein paar Kräuternoten. Deutliche Saftigkeit, weiche lebendige Art, tolle Balance, feinherbe Fruchtsüße am Gaumen.

Alkoholgehalt 10,4% Restzucker 18,0g/l Säure 7,50g/l

€ 24,50



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

*2011er Pinot Grigio
IGT Villa Calungo, trocken
Eugenio Collavini, Friaul, Italien*

*Erfrischender, geschmacksintensiver und reinsortiger Spitzen Pinot Grigio.
Vollduftiges Bouquet mit Nuancen von gerösteten Mandeln, frischen Heu und
Walnüssen.*

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 3,50g/l Säure 5,40g/l

€ 29,50

*2011er Chardonnay
IGT Del Sassi Cavi, trocken
Eugenio Collavini, Friaul, Italien*

*Dieser reinsortige Weißwein betört durch seine Aromen an Akazienhonig und
Vanille, in Verbindung mit blumigen Noten sowie seinem komplexen Duft.*

Fein-fruchtige Säure und üppige Frucht

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 4,50g/l Säure 6,40g/l

€ 29,50

*2011er Fleur d'Artagnan
VdP blanc, trocken
Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich*

*Hinter dem abenteuerlustigen Namen verbirgt sich eine duftige Cuvée aus
70% Colombard, 20% Ugni Blanc und 10% Listan. Frisch mit weichem
Zitrusfruchtaroma und feiner Balance von lebhafter Säure und delikater*

Restsüße. Ein herrlich unkomplizierter Partner.

Alkoholgehalt 11,5% Restzucker 6,80g/l Säure 4,20g/l

€ 18,50



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Rosé

*2011er Spätburgunder rosé,
Kabinett, feinherb
Martin Wassmer, Baden*

Sehr feine und kühle Nase mit etwas Rosenduft. Klar und feinsaftig, sehr elegant mit feinsten Würze und Fruchtkombination. Etwas Fruchtsüße, lebendig und frisch, tolle Balance.

Alkoholgehalt 12% Restzucker n.n.g/l Säure n.n.g/l

€ 25,50

*2011er Fleur d'Artagnan
VdP rosé, trocken
Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich*

Lachsfarben, intensive Aromen von Waldbeeren und Himbeeren. Der Wein überrascht mit leicht exotischen Nuancen. Rund und ausgewogen mit einem leicht blumig-pfeffrigen Abgang.

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 6,80g/l Säure 4,20g/l

€ 18,50



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Rot

2010er Dornfelder „Pfandturm“

QbA, halbtrocken

Dr. Köhler, Rheinhessen

*Würzige Beerenfrucht mit Kirschen, Orangenhaut und frischem Wildleder.
Warmer, vollmundiger Körper mit etwas süßlicher Frucht. Gute Balance, sehr
rund und nicht allzu tief*

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 12,4g/l Säure 4,40g/l

€ 21,50

2010er Spätburgunder

QbA, trocken

Winzergenossenschaft Jechtingen, Baden

*Würze, feiner Tabak, gekochte Kastanien und reife Pflaumen. Sehr
animierende Art und feine Würzigkeit. Dunkle Waldbeerenfrucht und ein nicht
allzu kräftiger Körper. Am Gaumen ist ein Hauch von Tannin zu spüren.*

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 3,9g/l Säure 5,0g/l

€ 23,50

2010er Fleur d'Artagnan

VdP rouge, trocken

Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich

*Der Wein leuchtet granatrot mit kirschfarbenen Reflexen. Er begeistert mit
fruchtigen Aromen, die an Waldbeeren und Cassis erinnern.*

Am Gaumen präsentiert er sich sehr weich und rund.

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat)

Alkoholgehalt 12,3% Restzucker 9,0g/l Säure 3,2g/l

€ 18,50



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

*2010er Nero d'Avola Carrivali
trocken*

Nino Caruso, Sizilien, Italien

Der Wein ist rubinrot im Glas. In der Nase überzeugt er mit Noten von Muskatnuss und Früchten. Die zartbitteren Schokoladennoten bilden die Sensation zum Schluss.

Alkoholgehalt 14%

Restzucker 3,9g/l

Säure 5,6g/l

€ 25,50

*2009er Rioja Vega Crianza
DOCa, trocken*

Bodegas Rioja Vega S.A, Spanien

In der Nase herrliche Aromen von schwarzer und roter Johannisbeere. Dazu gesellen sich feine Röstaromen von Zimt, Karamell und Butter. Er zeigt sich sehr geschmeidig und im Finale lang anhaltend mit ausgezeichneten Tanninen.

(80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo)

Alkoholgehalt 13,5%

Restzucker 1,7g/l

Säure 5,7g/l

€ 29,50

*Sekt Hausmarke
„Galerie Hammerwerk“*

Riesling Sekt, dry

Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

Dezente Fruchtaromen, würziger Geschmack und floraler Duft. Die harmonische Abstimmung von feiner Säure und Zucker überzeugt.

Alkoholgehalt 11,5%

0,75l Fl. € 19,90

0,20l Fl. € 6,90

(alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Service)