

WEIN

a guads Gfui



WEISSWEIN

a frischer Gefährte

01 **SILVANER WÜRZBURGER STEIN** 2022

Juliusspital, Franken

Feinwürzig – Birne & Apfel – Ausbau im großen Holzfass

0,75 l **36,00**

02 **SCHEUREBE** 2024

Juliusspital, Franken

Exotisch – Stachelbeere & Kräuter – milde Säure

0,75 l **27,00**

03 **RIESLING** 2023

Markus Molitor, Mosel

Harmonisch – mineralisch – Fruchtnoten

0,75 l **34,00**

04 **PINOT BLANC HAUS KLOSTERBERG** 2023

Markus Molitor, Mosel

Frisch – Zitrus & Steinobst – milde Säure

0,75 l **29,00**

05 **RIESLING** 2022

Robert Weil, Rheingau

Elegant – gelbe Früchte – mineralisch – präsenre Säure

0,75 l **42,00**

06 **RIESLING GELBLACK FEINHERB** 2022

Schloss Johannisberg, Rheingau

Dezent fruchtsüß – Pfirsich & Zitrusfrucht – mildere Säurestruktur

0,75 l **37,00**

07 **RIESLING BRONZELACK** 2022

Schloss Johannisberg, Rheingau

Volle Frucht – starker Geschmack – Trinkfluss per excellence

0,75 l **59,00**

08 **RIESLING SILBERLACK GG** 2021

Schloss Johannisberg, Rheingau

Ausdrucksstark – feingeschliffen – komplex

0,75 l **79,00**



09 **SAUVIGNON BLANC** 2023

Emil Bauer, Pfalz

Stachelbeere – Cassis – Holunder

0,75 l **32,00**

10 **WEISSBURGUNDER** 2022

Abel, Rheingau

Unkompliziert – Apfel & Birne – angenehme Säure

0,75 l **27,00**

11 **RIESLING ÖLBERG** 2022

Von Winning, Pfalz

Elegant – cremig & würzig – gut eingebundene Säure

0,75 l **49,00**

12 **RIESLING AUF DER MAUER** 2022

Bassermann Jordan, Pfalz

Riesling Langencuvée – kräutrig & dezente
Holznoten – packende Säure

0,75 l **39,00**

13 **SAUVIGNON BLANC KAITUI** 2022

Markus Schneider, Pfalz

Aromatisch – frisch – knackige Säure

0,75 l **35,00**

14 **STEINSCHLEUDER** 2022

David Spies, Rheinhessen

Chardonnay & Weissburgunder – kräftig & cremig
Ausbau im Holzfass

0,75 l **32,00**

15 **GRAUER BURGUNDER VOM KALKSTEIN** 2023

Milch, Rheinhessen

Füllig – herbe Frucht – weiche Säure

0,75 l **29,00**

16 **CHARDONNAY VOM KALKSTEIN** 2023

Milch, Rheinhessen

Eleganz & Kraft – gelbe Früchte – feine Säure

0,75 l **29,00**

17 **CHARDONNAY UNPLUGGED** 2020

Johannes Reeh, Burgenland

Exotisch – feiner Vanilletouch – Fruchtschmelz

0,75 l **39,00**



18 **SAUVIGNON BLANC** 2023

Leo Hillinger, Burgenland

Elegant – Pfirsich & Apfelblüte – feine Säure

0,75 l | **43,00**

19 **GRÜNER VELTLINER STEIGER** 2023

Frischengruber, Wachau

Mineralisch – feine Säure – typisches Wachauer Federspiel

0,75 l | **34,00**

20 **CHARDONNAY BARRIQUE** 2020

Türk, Kremstal

Üppig – Vanille & Röstaromen – milde Säure

0,75 l | **45,00**

21 **GELBER MUSKATELLER TERRASSEN** 2023

Eitzinger, Kamptal

Leicht & unkompliziert – aromatisch würzig – feine Säure

0,75 l | **27,00**

22 **THE KRISPEL** 2022

Krispel, Südsteiermark

Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Grauburgunder
Holzfass gereift – zarte Fruchtsäure – weiches Gaumengefühl

0,75 l | **45,00**

23 **GELBER MUSKATELLER** 2023

Wohlmuth, Südsteiermark

Frisch & saftig – floral – süße Honignoten

0,75 l | **39,00**

24 **GRÜNER VELTLINER LÖSS & LEHM** 2022

Schödl, Weinviertel

Kühl & elegant – feine Kräuter – milde Säure – BIO

0,75 l | **25,00**

25 **GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL** 2023

Topf, Kamptal

Birne – Marillenblüte – mineralische Nuancen

0,75 l | **36,00**

26 **WEISSBURGUNDER** 2019

Topf, Kamptal

Walnuss – Vanille – klare Struktur

0,75 l | **39,00**

27 **WHITE PINOTAGE** 2021

Swanepoel, Südafrika

Opulent – feine Würznoten – samtig

0,75 l | **55,00**

28 **BIANCO DI CUSTOZA** 2024

Cantina Custoza, Veneto

Zugänglich – fruchtig & floral – milde Säure

0,75 l | **24,00**

29 **LUGANA LIMNE** 2024

Tenuta Roveglia, Lombardei

Sehr fruchtig – mediterran – reifes Steinobst – weiche Säure

0,75 l | **26,00**

30 **LUGANA I FRATI** 2024

Ca dei Frati, Lombardei

Aromatisch – fruchtig – weiche Säure

0,75 l | **35,00**

31 **PINOT GRIGIO** 2022

Jermann, Friaul

Voll & saftig – gelbe Früchte – feine frische Säure

0,75 l | **53,00**

32 **SANCERRE AOC** 2019

D'Antan, Henri Bourgeois

Feuerstein, Stachelbeere-mineralisch

0,75 l | **56,00**

33 **CHABLIS** 2020

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Steinobst – cremig – floral

0,75 l | **47,00**

34 **CONDRIEU AOP BRÉZE** 2020

Domaine Louis Chéze

Fein – aromatisch – saftig

0,75 l | **68,00**



ROSÉ

a rosige Aussicht

01 **BLOOM ROSÉ 2023**

Johannes Reeh, Burgenland

Florale Aromen – vielschichtig – cremig

0,75 l **32,00**

02 **ROSA | FRATI 2023**

Ca di Frati, Lombardei

Gute Länge – schönes, süß-saures Spiel

0,75 l **34,00**

03 **ROSÉ 2023**

Simonsig, Südafrika

Fruchtig – knackige Säure – Geschmackserlebnis

0,75 l **28,00**

ROTWEIN

a süffigs Flascherl

01 **TOHUWABOHU 2020**

Markus Schneider, Pfalz

Merlot – Cabernet – Petit Verdot – fruchtig & würzig – weiches Tannin bei moderater Säure

0,75 l **53,00**

02 **KLEINER GOLIATH 2020**

David Spies, Rheinhessen

St. Laurent – Merlot – Portugieser
vollmundig & weich – milde Säure

0,75 l **29,00**

03 **SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN 2021**

Alexander Laible, Baden

Leicht & elegant – klare feine Frucht – dezentes Holz

0,75 l **35,00**

04 **TRAUMZEIT CUVÉE** 2018

Staatsweingut Weinsberg, Württemberg

Cabernet Sauvignon – Cabernet Dorsa – Cabernet Cubin
sehr kraftvoll & nachhaltig – Waldfrucht – ein Geheimtipp

0,75 l **45,00**

05 **PINOT NOIR** 2021

Kolkmann, Niederösterreich

Komplex – zarte Kräuterwürze – präsent & gut integriertes Tannin

0,75 l **36,00**

06 **HILL SIDE CUVÉE** 2019

Leo Hillinger, Burgenland

Syrah – Merlot – Zweigelt – würzige Aromen – geschmeidig – elegant

0,75 l **39,00**

07 **HAIDEBODEN** 2018

Umathum, Burgenland

Zweigelt – Blaufränkisch – Cabernet Sauvignon
ausgewogen – gehaltvoll – fruchtig

0,75 l **59,00**

08 **ZWEIGELT** 2018

Heinrich, Burgenland

Geradlinig – zarte Kräuterwürze – elegante Säure – BIO

0,75 l **35,00**

09 **GABARINZA** 2018

Heinrich, Burgenland

Zweigelt – Blaufränkisch – Merlot
dicht – komplex – präsente Gerbstoffe – BIO

0,75 l **79,00**

10 **LAGREIN** 2023

Tramin, Südtirol

Klassisch – Kirsche – tanninkräftig

0,75 l **35,00**

11 **RONCHEDONE** 2021

Ca dei Frati, Lombardei

Sangiovese – Marzemino – Cabernet Sauvignon
fein duftend – würzig – fruchtig

0,75 l **55,00**



12 **LE CROSARE RIPASSO** 2022

Lenotti, Veneto

Corvina – Rondinella – Molinari
geschmeidig – elegant

0,75 l **36,00**

13 **AMARONE DELLA VALPOLICELLA** 2017

Ca die Frati, Lombardei

Kräftig – vollmundig – rubinrot

0,75 l **99,00**

14 **LE VOLTE** 2022

Ornellaia, Toskana

Merlot – Sangiovese – Cabernet – elegant
komplex – ausgewogen

0,75 l **64,00**

15 **CHIANTI CLASSICO** 2019

Rocca della Macie, Toskana

Sangiovese – Merlot – korrekt – saftig – Kräuterwürze

0,75 l **32,00**

16 **CHIANTI CLASSICO** 2022

Vallepicciola, Toskana

Sangiovese – reife Kirsche – präsent Holz – samtiges Tannin

0,75 l **34,00**

17 **TENUTA FRESCOBALDI** 2019

Marchesi de Frescobaldi, Toskana

Anhaltend – saftig – lebendige Säure

0,75 l **38,00**

18 **MONTEPULCIANO RESERVE** 2020

Cantina Frentana, Abruzzen

Körperreich – vollmundig – viel Frucht – weiche Tannine

0,75 l **31,00**

19 **BAROLO** 2015

Bricco La Gatto, Piemont

Elegant – Veilchen – lebendige Säure – griffige Tannine

0,75 l **62,00**

20 **BAROLO CLASSIC** 2018

Marchesi di Barolo, Piemont

Gereift – gute Frische – rote Frucht

0,75 l **68,00**

21 **PRIMITIVO DI MANDURIA** 2022

Campo Sasso, Apulien

Weich – fruchtbetont – samtige Tannine

0,75 l **32,00**

22 **MIREA PRIMITIVO DI MANDURIA** 2022

Trulli, Apulien

Üppig – intensiv – getrocknete Früchte – 17,5 %

0,75 l **58,00**

23 **MEA CULPA** 2021

Francesco Minini, Lombardei

Primitivo – Merlot – Syrah – satte Frucht – kräftig – samtig

0,75 l **35,00**

24 **NERO D'AVOLA** 2022

Cusumano, Sizilien

Kräuterwürze – frisch – lebendig – präsente Tannine

0,75 l **29,00**

25 **MERLOT APPASSIMENTO TANK 73** 2020

Camivini, Sizilien

Stoffige Textur – angenehme Restsüße – zugänglich

0,75 l **32,00**

26 **LA CRIMUS CRIANZA** 2018

Rodriguez Sanzo, Rioja

Tempranillo – Graciano

kräftig – würzig – mit Temperament

0,75 l **27,00**

27 **BARBAZUL** 2019

Huerta de Albalá, Andalusien

Syrah – Cabernet Sauvignon – Merlot

fruchtbetont – samtige Tannine

0,75 l **32,00**

28 **CABERNET SAUVIGNON** 2022

Los Vascos, Colchagua Valley, Chile

Reife Frucht – Johannisbeere – samtige Tannine

0,75 l **38,00**

29 **CHÂTEAU MEYNEY** 2017

Cru Bourgeois, St-Estéphe AOC

Reifes Tannin – beerig – dunkler Tabak

0,75 l **54,00**

- 30 **CLOS DU MARQUIS** 2009
*St-Julien AOC, Second vin du Château,
Léoville-Las-Cases*
Tiefes Purpur – Schwarzkirsche – gereift
0,75 l | **125,00**
- 31 **CHÂTEAU CERTAN** 2014
De May de Certan, Pomerol AOC
Dicht – kräutrig – sehr komplex
0,75 l | **114,00**
- 32 **CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE** 2017
*Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé
Pauillac AOC*
Schattenmorellen – Cassis – seidig – elegant
0,75 l | **192,00**
- 33 **CHÂTEAU LYNCH-BAGES** 2017
5e Cru Classé, Pauillac AOC
Veilchen – Edelhölzer – konzentriert
0,75 l | **162,00**
- 34 **CHAMBOLLE – MUSIGNY** 2017
*Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes
Frédéric Magnien*
Kraft & Eleganz – Röstaromen
0,75 l | **98,00**
- 35 **GEVREY – CHAMBERTIN** 2018
*Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC,
Frédéric Magnien*
Große Finesse aus kleiner Premier-Cru-Lage – Kirsche
0,75 l | **96,00**
- 36 **VOLNAY AOC** 2017
Domaine Poulleau Père & Fils
Rubinrot – feine Tannine – Würze
0,75 l | **64,00**
- 37 **CHÂTEAUNEUF – DU – PAPE AOP** 2018
Vieilles Vignes, Tardieu Laurent
Fruchtbetont – Waldbeeren – saftig
0,75 l | **79,00**

38 **CÔTE – RÔTIE AOC 2019**

La Viallière, Domaine de Bonserine

Amarenakirsche – Kaffeenoten – seidiges Finale

0,75 l **84,00**

BIG BOTTLE'S

a großes Erlebnis

51 **LUGANA FRATI**

Ca di Frati, Lombardei

Aromatisch – fruchtig – weiche Säure

1,5 l **74,00**

52 **GRAUBURGUNDER BAUER**

Emil Bauer, Pfalz

Fruchtig – Steinobst – nussig mild

1,5 l **69,00**

53 **RONCHEDONE**

Ca dei Frati, Lombardei

Sangiovese – Marzemino – Carbernet Sauvignon

Fein duftend – würzig – fruchtig

1,5 l **120,00**

54 **TOHUWABOHU**

Markus Schneider, Pfalz

Merlot – Carbernet – Petit Verdot

fruchtig & würzig – weiches Tanin bei moderater Säure

1,5 l **115,00**



ASAM^{**S}**

Wittelsbacherhöhe 1 / 94315 Straubing
+49(0)9421 788 68 0 / info@hotelasam.de
www.hotelasam.de