

## Unsere „offenen“ Weißweine

### Deutschland

Jungspund, halbtrocken

Schloss Affaltrach, Württemberg

Jungspund besticht durch floralen Duft und knackige Frucht.

Traubensorten sind Riesling, Kerner und Gewürztraminer.

**Wir empfehlen diesen Wein zu Fischgerichten, Geflügel und Sommersalate.**

0,2 l 7,50 €

0,5 l 18,00 €

Grauer Burgunder „Bundschuh“ trocken

Emil Bauer, Pfalz

Überzeugt mit Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, wenig Säure, feine Frucht und Balance, Ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

**Wir empfehlen diesen Wein zu Meeresfrüchten, Seefisch, Pasta und Jungwild.**

0,2 l 8,00 €

0,5 l 19,00 €

### Österreich

Schweinerei, trocken

Weingut Gmeinböck

Rebsorten sind Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Muskateller.

Ein leichter und frischer Cuvée. Der Duft ist frisch fruchtig mit einem Hauch gelber

Muskat. Die Säure und Frucht bilden ein harmonisches Zusammenspiel am Gaumen.

0,2 l 7,50 €

0,5 l 18,00 €

Grüner Veltliner Ried Waldberg, trocken

Weingut Gmeinböck

Die Lage Waldberg ist jedes Jahr ein Garant für tiefgründige, kraftvolle Veltliner.

Mineralisch, fest und saftig ist unser Grüne Veltliner Ried Waldberg ein kulinarischer Allrounder, der großes Trinkvergnügen bereitet.

**Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, hellem Fleisch, und Pastagerichten.**

0,2 l 7,50 €

0,5 l 18,00 €

## Unser „offener“ Rosé

### Frankreich

Rose d'Anjou, halbtrocken

Chatelain Desjaques

Helle Himbeerfarbe, viele Fruchtaromen von Erdbeeren und Waldbeeren, ein schönes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische.

Sehr ausgewogen und viel Eleganz..

**Wir empfehlen den Rosé zu hellem Fleisch, Sommersalaten und leichten Pastagerichten.**

0,2 l 7,50 €

0,5 l 18,00 €

**Hotel Rosenburg GmbH | Alles unter einem Dach**

**Boutiquehotel Myn Utspann | 1877 – Restaurant | MynTied – die kleine Wellnessoase**

Schleswiger Chaussee 65 | 25813 Husum | Tel.: 04841 – 96050 | Email: hotel@myn-utspann.de

## Unsere „offenen“ Rotweine

### Österreich

#### **Zweigelt, trocken Weingut Gmeinböck**

Tiefes Rot kennzeichnet diesen Zweigelt. In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren, unterstützt von einem Hauch Zimt. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und vollen Abgang endet

**Wir empfehlen diesen Wein zu leichten Fleischgerichten, sowie Lamm.**

0,2 l            7,50 €  
0,5 l            18,00 €

### Südafrika

#### **Du Toitskloof Pinotage Rawsonville, Western Cape**

Tiefrote Farbe mit Aromen von reifen Pflaumen, Schwarzkirschen, Schokolade und einem Hauch getrockneter Banane. Feine Eichenholznote und seidige Tannine.

**Diesen Wein kannst du zu roten Fleischgerichten, Lamm und kräftigen Pastagerichten genießen.**

0,2 l            8,50 €  
0,5 l            20,00 €

### Italien

#### **Arco dei Giovi Valpolicella Superiore trocken Cuvée, Weingut Sartori di Verona**

Rebsorten sind Corvina Veronese, Vorvinone, Rondinella, Croatina. Das Bukett riecht nach Konfitüre und vollem Geschmack mit leichten Würznoten.

Am Gaumen harmonisch.

**Diesen Wein kannst du zu Pasta und roten Fleischsorten genießen.**

0,2 l            7,50 €  
0,5 l            18,00 €

## Flaschenweine Weiß

### Deutschland

#### Weißer Burgunder vom Löss, trocken Weingut Manz, Rheinhessen

Interessantes Aromenspiel von Apfel und Melone, eingebunden in eine feine Aromatik. Mineralisch, feste Struktur, cremig im Abgang durch vielschichtigen Schmelz

**Unsere Empfehlung zu pikanten- würzigen Gerichten, helles Geflügel und Fisch**

0,75 l      31,00 €

#### SP Chardonnay Weinhaus Schneider Pfaffmann, Pfalz

Der SP Chardonnay zeichnet sich durch seine frischen Nuancen von Zitrus, Apfel und Melone aus. Rebentypischer Geschmack, ein wenig rauchig mit einem Hauch von Walnuss.

**Passend zu Fisch, Huhn oder Solo.**

0,75 l      30,00 €

#### SP Sauvignon Blanc Weinhaus Schneider Pfaffmann, Pfalz

Der SP Sauvignon Blanc löst am Gaumen, durch die exotischen Fruchtnoten, ein Feuerwerk aus. Präsent sind die Noten von Basilikum, Kokos und Stachelbeere.

**Passend zu Salaten, Fischgerichten und Pastagerichten.**

0,75 l      30,00 €

### Österreich

#### Grüner Veltliner Ried Waldberg, trocken Weingut Gmeinböck

Die Lage Waldberg ist jedes Jahr ein Garant für tiefgründige, kraftvolle Veltliner. Mineralisch, fest und saftig ist unser Grüne Veltliner Ried Waldberg ein kulinarischer Allrounder, der großes Trinkvergnügen bereitet.

**Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, hellem Fleisch, und Pastagerichten.**

0,75 l      26,00 €

### Italien

#### Lugana La Vela, trocken Weingut Citari, Lombardei

Glasklare, aromatische Nase mit Noten von Steinobst, Ananas und Limette. Frisch, knackig und animierend, mit aromatischer Frucht, milder Säure und einem mineralischen Kick, der den Gaumen kühlt.

**Passend zu Salaten, Pasta und Fischgerichten.**

0,75 l      34,00 €

## Flaschenwein Rosé

### Deutschland

**Merlot Rosé, trocken**

**Sabrina Becker Weine, Rheinhessen**

Ein ausgezeichneter Rosé, der mit einer schönen Würze und einem Hauch von Paprika aufwartet.

**Wir empfehlen den Rosé zu Lamm und Geflügel.**

0,75 l      27,00 €

## Flaschenweine Rot

### Deutschland

**„Aus dem Herzen“ - Sankt Laurent**

**Weingut Hammel, Pfalz**

Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, ziegelrotes Funkeln, elegantes Aroma nach Waldbeeren mit duftigem Bouquet, zarte Tannine paaren sich mit saftiger Frucht und Fülle.

**Empfehlenswert zu Geflügel, Steak und Wild.**

0,75 l      33,00 €

### Spanien

**Llèpol, Can Rubi**

**Mallorca, halbtrocken**

Rebsorten: Syrah, Mantonegro, Moscatell

Aromen von dunklen Beeren, Rosinen und balsamischen Noten.

Am Gaumen mineralisch frisch mit einer wunderbaren Balance aus Säure und Süße.

**Ein perfekter Begleiter für gesellige Abende.**

0,75 l      29,00 €

**Taron4m**

**Bodegas Taron, D.O.Ca. Rioja**

Zwei Traubensorten: Tempranillo und Mazuelo.

Aroma würzig mit Noten von reifem Obst und rotbeerigen Früchten.

Frisch mit leicht süßlichen Tanninen.

**Passt gut zu Geflügel und Pasta.**

0,75 l      29,00 €

## Flaschenwein Rot

### Südafrika

#### **Malbec**

##### **Neethlingshof, Stellenbosch**

Der Malbec präsentiert sich mit Noten von Veilchen, Eiche und Schokolade sowie feinen Gewürzen.

Außerdem hinterlässt er ein samtiges und weiches Gefühl am Gaumen.

**Dieser Wein passt zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild**

0,75 l      35,00 €

### Italien

#### **Foresta Ombrosa Primitivo, Bio**

Der Wein zeigt sich mit einem dunklem Rot im Glas.

Er duftet herrlich nach reifen, tiefdunklen Früchten und feinen Gewürzen.

Am Gaumen sehr kraftvoll, vollmundig und weich.

**Genießen Sie diesen Wein zu gebratenem Fleisch, WOK-Gerichten und aromatischen Fischgerichten**

0,75 l      32,00 €

### Argentinien

#### **Los Intocables Black Malbec**

*“Der Besondere”*

##### **Finca Las Moras, San Juan**

Dieser Wein wird über 12 Monate in Eichenfässern, in denen zuvor berühmte amerikanische Bourbon- Whiskeys schlummerten, gereift. Ein wahrlich einzigartiger Prozess, der die intensiven Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten des Fasses zu einem außergewöhnlich weichen und von einer dezenten Süße gekrönten Geschmackserlebnis verschmelzen lässt.

**Speisenempfehlung: gebratene Kalbsleber, Steak und Lamm aber auch Pasta.**

0,75 l      34,00 €

#### **Cabernet Sauvignon Andeluna 1300**

##### **Andeluna Cellars, Tupungato Mendoza**

Kräftiges Purpur, Aromen von reifen, schwarzen Früchten, schwarzem Pfeffer und Schokolade; am Gaumen ausgewogen, rund, gut strukturiert, mit süßlichen Tanninen, mit Frische und guter Säure.

**Passend zu Rindfleisch und gebratenem Wild.**

0,75 l      29,00 €