

Café

IM GLOCKENHOF

vorläufige Weinkarte
2021

WEINE

WEISS

ABRIL – GRAUER BURGUNDER 2019 *vg bio*
Baden | Grauburgunder | trocken | 12.5% Vol.

Kräftiger Wein mit erdigen Aromen von Eukalyptus, Maulbeere, schwarze Johannisbeere, Vanille und Mokka.

60/40 Weinschorle Glas	0.2	4.0
Glas	0.2	5.0
Flasche	1.0	22.5

WEINGUT AM STEIN – GUTSSILVANER 2019 *vg bio*
Franken | Silvaner | trocken | 12.5% Vol.

Knackig mit schöner Frucht und Aromen von Birne, Apfel, Melone, Kräuterwiese, Mandeln und weiße Blüten.

60/40 Weinschorle Glas	0.2	5.0
Glas	0.2	6.0
Flasche	0.75	18.0

ABRIL – MU(S) 2020 *vg bio*
Baden | Muskateller, Muscaris | feinherb | 12.5% Vol.

Angenehme Süße mit Aromen wie Banane, Holunderblüte und Pfirsich und Muskat.

ROSÉ

WEINGUT AM STEIN – ROSAMUNDE 2020 *vg bio*
Franken | Spätburgunder, Pinotin, Merlot | trocken | 11.5% Vol.

Duftig mit Aromen von Himbeeren, Kirschdrops und roten Johannisbeeren, dabei saftig frisch und animierend.

Glas	0.2	6.0
Flasche	0.75	18.0

ROT

WEINGUT ZÄHRINGER – SPÄTBURGUNDER 2018 *vg bio*
 Baden | Spätburgunder | trocken | 13.0% Vol.

Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten. Jugendlich-frischer Körper, kräftiger Struktur und feinen Gerbstoffnoten. Dezent, gut eingebundenes Tannin.

Glas	0.2	6.0
Flasche	0.75	18.0

WEINGUT STUDIER – ACOLON 2018 *bio*
 Pfalz | Acolon | lieblich | 11.5% Vol.

Kräftiger und fruchtig-lieblicher, Aroma von vom samtigen Duft der Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Weiche Gerbstoffe und seine fruchtige Restsüße machen ihn zu einem sehr trinkfreudigen und saftigen Genießerwein.

Flasche	0.75	19.5
---------	------	------

WEINGUT VOLKER SCHMITT – CARBERNET SAUVIGNON 2018
 Rheinhessen | Carbernet Sauvignon | trocken | 13.5% Vol.

Duft roter und schwarzer Johannisbeeren, reifer Waldbeeren, zarte und dennoch deutlich spürbare Holznote.

Flasche	0.75	22.0
---------	------	------

SECCO

WEINGUT LUKAS KESSELRING – SECCO BLANC 2020 *vg bio*
 Pfalz | Muskateller | halbtrocken | 12.0% Vol.

Erfrischend, spritzig, Aroma von roten Beerenfrüchten.

Glas	0.1	3.5
Flasche	0.75	19.0

CREMANT

WEINGUT ZÄHRINGER – CRÉMANT 2018 *vg bio*
 Baden | Chardonnay, Spätburgunder | extra brut | 12.5% Vol.

Ein Crémant als klassisches Champagne Cuvée. Von Hand gelesene und schonend verarbeitete Trauben. Sehr feine Perlage, zarter Duft nach frischen Croissant, Zitrusaromen, feine Mineralik, spürbare, elegante Fruchtsäure, leicht salzig.

Flasche	0.75	28.5
---------	------	------

PÉT NAT - VPÉTILLANT NATUREL

Pét Nat ist ein naturtrüber Schaumwein, der mit der eigenen Hefe in der Flasche vergoren wird. Er ist trocken, macht Spaß und ist ein guter Einstieg in die Vielfalt der Naturweine.

MARTO WINES – CRAZY CRAZY 2020 *vg bio*

Rheinhessen | Würzer, Huxelrebe, Müller-Thurgau | trocken | 7.5% Vol.

Super leicht, super fruchtig und ein bisschen wild. Apfel, Birne, Pampelmuse, Quitte, Orangenblüte, erdig, funky.

Flasche 0.75 28.0

GLOW GLOW – FIZZY GLOW GLOW 2020 *vg bio*

Nahe | Bacchus, Muskateller, Riesling | trocken | 11.0% Vol.

Frische Birne, Blumen Jasminblüten, grüner Apfel, Orangenschale, Nelke, leicht und aromatisch.

Flasche 0.75 29.5

vg vegan *bio* bio

Alle Mengenangaben in l; alle Preise in EUR, inkl. 7% USt..

WEISS

WEINGUT WEIGAND – WHITE 2020 *vg bio*

Franken | Bacchus, Müller-Thurgau, Silvaner, Scheurebe | trocken | 12.0% Vol.

Sehr frischer und säurebetonter Wein mit sanften Fruchtaromen.

Flasche 0.75 20.5

GLOW GLOW – WEISS 2020 *vg bio*

Nahe | Bacchus, Müller-Thurgau, Scheurebe | trocken | 10.0% Vol.

Obstsalat, Birne, Maraschino-Kirsche, roter Apfel, leichtes Menthol, Gewürz, weißer Pfeffer, sehr cremig und leicht.

Flasche 0.75 28.0

ROT

BRAND BROS – FLORA NON-VINTAGE *vg bio*

Pfalz | Dornfelder | trocken | 10.5% Vol.

Dunkle Kirschen, Pflaume, Rosine, Brombeermarmelade, Holunderblüte, Kiefer, Kaffee, Cola, Kakao, sehr leicht und saftig.

Flasche 0.75 25.0

GLOW GLOW – SPÄTBURGUNDER 2020 *vg bio*

Nahe | Spätburgunder | trocken | 13.0% vol.

Schwarzkirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere, sehr mineralisch, Toffee, süßes und salziges Popcorn.

Flasche 0.75 29.5

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. bis So., 9 bis 18 Uhr

Café

IM GLOCKENHOF

cafe.imglockenhof.de

Große Bäckerstr. 17a, 21335 Lüneburg, 04131 2676999 , cafe@imglockenhof.de

KONTAKT