

Unser Wein des Monats: 2019er Quvinum weiss

Beim Kauf eines Kartons
Erhalten Sie 10 % Rabatt
Preis pro Karton 58,00 €

Diese Rabattaktion ist von andere Aktionen
ausgeschlossen



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide



750 Jahren Tradition ...

Rheintal oberhalb von Baden-Baden. Dank des umliegenden Gebirges bildet das Klima die perfekte Grundlage für den Anbau von hochwertigen Weinen. Dieses Potenzial erkannten die Zisterzienserinnen der Abtei Lichtenthal bereits 1268: Sie pflanzten auf dem Klosterbergfelsen erstmals Pinot Noir Reben an, die sie aus dem Mutterkloster aus Cîteaux mitgebracht hatten. Mit dieser Erstpflanzung war der Grundstein für den Weinbau in der Region gesetzt und NÄGELSFÖRST wurde Vorreiter. Im Laufe der letzten 750 Jahren sicherte sich Weingut NÄGELSFÖRST Spitzen-Terroirs wie den „Varnhalter Klosterbergfelsen“, „Umweger Stich-den-Buben“, „Neuweierer Mauerberg“ und den „Bühlertaler Engelsfelsen“, um für die Weinproduktion die beste Ausgangslage zu schaffen.

Der Name leitet sich übrigens von einem Forstbetrieb mit „negelsbraunen“ Farben ab. Die mittelalterliche Bezeichnung für „rot-grün schimmernd“ scheint der Beweis für ein Mischwald der hier oberhalb vom Klosterbergfelsen auf fruchtbaren vulkanischen Böden gedeiht. Es war damals der „Näggel- oder Negelsfürst“. Später findet sich in der Geschichte des Guts auch Eintragungen von einem Förster

Stro

S

:

Bei schlechter Witterung schli

ALLES WAS EIN WEIN I

Vom unkomplizierten Gutswein
großen Gewächs für besondere I
das Richtige für Sie!

Weingut NÄGELSFÖRST, hoch
historischen Charme, einzigartig
wunderbares Panorama. Umgeb
Lagen, bietet es einen sagenhaft
Hektar der Top-Rebflächen des
gehören zu dem Fundame
Weinerzeugung. Unsere Rebsc
Riesling, Weißburgunder, Gr
Sauvignon Blanc, Gewürztrami
Cabernet Sauvignon und Tempra



1. Der Klassiker (Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse _{1,2,3,A,C})	8,90 €
2. Nemo's Bruder (Crème fraîche, Räucherlachs, Frühlingzwiebeln und Käse _{1,2,3,A,C,D})	9,90 €
3. Kräutergarten (Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Oliven, Kräuter der Provence und Käse _{1,2,3,A,C})	9,90 €
4. Der kleine Stinker (Crème fraîche, Camembert und Preiselbeeren _{1,2,3,A,C})	9,90 €
5. Der süße Verführer (Crème fraîche süß, Apfelscheiben, Zimt und Zucker _{1,2,3,A,C})	9,90 €
6. FLAMMTASTIC (Crème fraîche, Rinderstreifen, Champignons, Parmesanhobel, rosa Beeren g _{1,2,3,A,C})	12,90 €
<u>Vesper:</u>	
„Handvesper“ 1 Bauernbrot mit Griebenschmalz _(1,2,4,A)	3,50 €
Wurstsalat mit „ohne“ Käse und frischem Bauernbrot _(1,3,7,A)	9,50 €
Wurstsalat mit Käse und frischem Bauernbrot _(1,2,3,7,A) (mit Käse)	9,90 €
Schwarzwälder Vesperteller _(1,3,7,A,J) (verschiedene Wurstsorten mit frischem Bauernbrot & Butter)	10,90 €
Käseteller nach Art des Hauses _(1,2,3,4;A,G) (verschiedene Käsesorten mit frischem Bauernbrot & Butter)	11,90 €

Säfte (Orange, Apfel, Traube
Weinschorle – weiß, rosé ur
Neuer Wein-rot

Crémant und Sparkling

ROSA BERYLL – brut
FREIER BERYLL – alkoholfri

Weißweine -aus der 0,75L

2020er **BERGLIEBE** – Riesli
2020er **NESTWÄRME** – Rie:
2020er **VORFREUDE** – Gra
2020er **TAUTÄNZER** – Weiß
2019er **UMWEG ZUM GLÜC**
2018er **ROSENGOLD** – Gew

Roséwein -aus der 0,75L F

2019er **TRINKSTORCH** – R

Rotweine -aus der 0,75L F

2018er **QUANTUM ROT** – ti
2018er **TALBLICK** – Spätbu