



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Weinvorschläge

Weiß

*2011er Grauburgunder
QbA, trocken
Seebrich, Rheinhessen*

Er duftet nach reifer Birnenfrucht und zeigt sich am Gaumen mit toller Mineralik, leichter Würze, harmonischer Säure und einem fruchtbetonten Abgang

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 6,90g/l Säure 6,60g/l

€ 21,50

*2011er Riesling „Roter Schiefer“
Kabinett, trocken
Seebrich, Rheinhessen*

*Saftig filigrane Frucht vom Roten Schieferboden.
Würzige mineralische Noten und feine lebendige Säure.
Mehrfach prämierter Wein. (2009: bester Riesling Rheinhessen)*

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 7,10g/l Säure 7,0g/l

€ 28,50

*2011er Riesling
QbA, halbtrocken
Seebrich, Rheinhessen*

Ein ehrlicher, spritziger Riesling mit mineralischem Geschmack. Er duftet feinfruchtig nach Pfirsich gepaart mit einer leichten Süße.

Alkoholgehalt 11,4% 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 Terre di Chieti, trocken
Farnese Vini, Abruzzen, Italien*

*Tropische Früchte lässt das Bouquet dieses reinsortigen, in der Farbe
strohgelben Chardonnay von Farnese Vini erkennen. Mit seinem vollen
Körper, seiner schönen Struktur und dem nachhaltigen Finale
ist er ein toller Essensbegleiter*

Alkoholgehalt 13,0% 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
Zitrusfruchtroma 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

2011er Niersteiner Dornfelder

QbA, trocken

Seebrich, Rheinhessen

Fein nach dunklen Beeren duftend. Am Gaumen weich, säurearm mit leichter Süße und schöner Frucht.

Alkoholgehalt 12,5% Restzucker 4,2g/l Säure 4,90g/l

€ 21,50

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



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

*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

*2011er Merlot
QbA, trocken
Seebrich, Rheinhessen*

Ein aromatischer Merlot, üppig im Duft und samtig im Mund. Er präsentiert sich mit vollem Körper und typischen Noten von Pflaumen.

Köstlich, saftig und appetitanregend

Alkoholgehalt 14% Restzucker 3,9g/l Säure 5,6g/l

€ 25,50

*2011er Montepulciano d'Abruzzo
DOC, trocken
Farnese Vini, Abruzzen, Italien*

- Farnese Montepulciano d' Abruzzo ist ein jugendlich frischer Wein mit sehr fruchtbetonten Aromen z.B. nach Sauerkirschen und Pflaumen.*

Daneben hat er noch einen leichten Anklang an Vanille.

Alkoholgehalt 13,0% Restzucker 3,7g/l Säure 5,7g/l

€ 29,50

(alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Service)