



IM ZEICHEN DES GENUSSES...

„GENUSS BEGINNT DORT, WO NEUGIER AUF HANDWERKSKUNST TRIFFT.“

(UNBEKANNT)

Liebe Leser,

willkommen in der Welt der NoWeinList.

Hier beginnt eine Entdeckungsreise durch die Welt außergewöhnlicher alkoholfreier Kompositionen – für alle, die das Besondere schätzen.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit und tauchen Sie mit uns in diese Welt ein. Hinter jeder Seite verbirgt sich eine neue Stilwelt, hinter jedem Glas eine eigene Geschichte. Manche beginnt vertraut, andere überrascht bereits mit dem ersten Schluck – doch alle laden dazu ein, mit Neugier erlebt zu werden.

Sie erzählt von Menschen, die mit Leidenschaft, Kreativität und handwerklicher Präzision neue Maßstäbe für alkoholfreie Kulinarik setzen. Von Winzern, Fermentationskünstlern, Tee-Sommeliers und Manufakturen, die zeigen, dass große Speisenbegleitung nicht vom Alkohol, sondern von Charakter, Balance und Herkunft lebt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Entdecken und Genießen.

Ihr Gastgeber-Team



SOMMELIER'S SELECTION

AUSGEWÄHLTE KOMPOSITIONEN MIT AUßERGEWÖHNLICHER HANDSCHRIFT. PRÄZISE
KURATIERT FÜR BESONDERE GENUSSMOMENTE UND KULINARISCHE ENTDECKUNGEN.

1797 C.-Bratbirne

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

Drei Jahre traditionelle Flaschengärung auf der Hefe verleihen dieser außergewöhnlichen Rarität ihre unverwechselbare Tiefe. Feine Brioche, kernige Gerbstoffe der alten Champagner-Bratbirne und eine präzise, trockene Struktur schaffen ein Geschmackserlebnis, das weit über klassische Erwartungen an alkoholfreie Begleiter hinausgeht.

Ein exklusiver Begleiter zu Kaviar, Hummer, Trüffel, gereiftem Käse und den anspruchsvollsten Menükompositionen.

75

Gelblack

Riesling

Kolonne Null x Domäne Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland / 0,5%

93 Falstaff-Punkten

Grüner Apfel, weißer Pfirsich und feine Kräuter verschmelzen mit prägnanter Schiefermineralität zu einem außergewöhnlich präzisen Riesling mit bemerkenswerter Tiefe.

Empfiehlt sich zu Steinbutt, Ceviche, Austern oder feinen Krustentieren.

57

Yamilé

MURI / Kopenhagen / Dänemark

Stachelbeere, Himbeere und geräucherter Rhabarber verschmelzen mit ausgewählten Botanicals zu einer vielschichtigen Assemblage. Feines Mousseux, dezente Rauchigkeit und rotfruchtige Aromatik verleihen Yamilé einen unverwechselbaren Charakter.

Komponiert für gegrilltes Geflügel, Meeresfrüchte und mediterran inspirierte Gemüsegerichte.

67

Cuvée Rouge N°03

Merlot / Cabernet Sauvignon

Kolonne Null / Bordeaux / Frankreich

Schwarze Johannisbeere, reife Pflaume und feine Tannine verschmelzen zu einer kraftvollen Komposition mit bemerkenswerter Tiefe und eleganter Struktur.

Empfohlen zu geschmortem Rind, Lamm und kräftigen Schmorgerichten.

49

THE OPENING

DER ERSTE SCHLUCK PRÄGT DEN ERSTEN EINDRUCK. ENTDECKEN SIE FEIN PERLENDE
BEGLEITER, DIE GENUSS, ELEGANZ UND LEICHTIGKEIT AUF BESONDERE WEISE VEREINEN.

SPARKLING ORIGINS

KLASSISCH INSPIRIERTE SCHAUMWEINE MIT ELEGANTER FRISCHE, PRÄZISER STRUKTUR UND
AUTHENTISCHER WEIN-DNA. DER STILVOLLE AUFTAKT FÜR BESONDERE GENUSSMOMENTE.

Riesling Sekt

St. Antony / Rheinhessen / Deutschland

Ein moderner, stilvoller Prickler voller Riesling-Charakter. Reife Apfelnoten paaren sich mit lebendiger
Frische und einer harmonischen Restsüße. Leicht, aromatisch und belebend.

41

Chardonnay Sparkling

Cantine Casa Charlize / Italien

Tropische Aromen wie Passionsfrucht gepaart mit mediterranen Zitrusnoten. Ein herrlich spritziges
Geschmackserlebnis mit feiner Fruchtnote

43

Mille Bolle

Sacchetto / Italien / 0,5 % / Gold, Mundus Vini 2026

Ein unbeschwerter Genuss mit einladender Frucht von weißem Pfirsich und Limette, getragen von einer
animierenden, fein abgestimmten Frische.

35

Sangre de Toro Sparkling

Torres Icons / Penedés / Spanien

Animierende Fruchtnoten von spritzigen Zitrusfrüchten, grünem Apfel und reifer Birne, fein unterlegt mit
floralen Akzenten. Am Gaumen unbeschwert, herrlich erfrischend und perfekt ausbalanciert.

39

Traubensecco Weiß

Weingut Schwedhelm / Pfalz / Deutschland

Pur, präzise und authentisch. Ein schonend verperlter Traubenmost, der durch eine frühe Lese mit einer
harmonischen Leichtigkeit und feinen Säure statt schwerer Süße überzeugt.

53

Mademoiselle Sophie Rosé

Grenache

Famille Pugibet / Frankreich / 0,5 %

Zartes Lachsrosa mit feiner Perlung. Frische Aromen von Himbeere, Erdbeere und spritziger Grapefruit. Am
Gaumen saftig, erfrischend und perfekt ausbalanciert mit einem feinfruchtigen Finale.

39

APERITIF COLLECTION

DIE MEDITERRANE APERITIF KULTUR PRÄGT DIESE KREATIONEN, IN DENEN SICH ZITRUSFRISCHE, KRÄUTER UND FEINE BITTERNOTEN ZU EINEM ELEGANTEN AUFTAKT VEREINEN.

Prisecco „Acht Bitter“

Grüne Jagdbirne / Wermut

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

Mit Noten von Grapefruit, Orangenschale, Wermutkraut und feinen Bitternuancen

53

Studio Italiano Spritz

Chardonnay / Pinot Bianco / Glera / natürliche Pflanzenextrakte

Kolonne Null / Italien / 94 Falstaff Punkten

Feinherbe Bitterorange trifft auf spritzige Zitrusnoten und mediterrane Kräuter. Perfekt balanciert, erfrischend und elegant.

45

AECHT [KIMMEL]

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland / 93 Falstaff-Punkten

Ein außergewöhnlicher Aperitif, der bewusst neue Wege geht. Reife gelbe Frucht trifft auf Dill, Gurke und wildes Heu und entwickelt ein faszinierendes Spiel aus Frische, Kräuterwürze und herber Eleganz. Fein perlend, trocken und kompromisslos eigenständig – eine Entdeckung für neugierige Genießer und Liebhaber außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse.

0,375 l

39

SPARKLING BOTANICAL

TEE, KRÄUTER, BLÜTEN UND FERMENTATION VERSCHMELZEN ZU FEIN PERLENDEN EDITIONEN MIT AUßERGEWÖHNLICHER AROMATIK.

Infinitea The Duke of Blacktea

Chardonnay / Schwarzer Tee

ChatO ZerO / Deutschland

Die dezente Gerbstoffstruktur des schwarzen Tees verleiht der Komposition zusätzliche Tiefe und einen langen, feinherben Ausklang

35

Infinitea The Duchess of Rooibos

Chardonnay / Rooibos Tee

ChatO ZerO / Deutschland / 0,5 %

Chardonnay, Rooibos und feine Perlage verbinden sich mit Pfirsichblüte zu einer eleganten Komposition mit sanft würziger Tiefe.

35

Drink Pray Love Quitte, Verbene & Chardonnay

von Hammel / Pfalz / Deutschland / 0,5 %

Die Kombination aus reifer Quitte und kühlem Eisenkraut wirkt unbeschwert, modern und elegant. Perfekt für stilvolle Momente

55

Drink-Pray-Love Rhabarber & Lavendel Chardonnay

von Hammel / Pfalz / Deutschland / 0,5% / 91 Falstaff Punkte

Herbe Rhabarbersäure und Chardonnay-Struktur verleihen Tiefgang. Lavendel setzt einen floralen Akzent und begleitet anspruchsvolle Gerichte besonders elegant.

57

TeaSecco Weiss

Grüner Tee / Wiesenobst / Pfirsich

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

Ein meisterhafter Frucht-Tee-Hybrid. Spritzige, zart-süße Frische trifft auf die noble Gerbstoffstruktur von feinstem grünem Tee. Ein charakterstarkes, komplexes Genuss-Statement.

49

Sparkling Juicy Tea

Weisser Tee / Tahiti / Vanille Quitte

Obstkellerei van Nahmen / Nordrhein-Westfalen / Deutschland / 93 Falstaff-Punkten

Der Duft entfaltet ein exotisch-wärmendes Zusammenspiel aus reifen, honigsüßen Quitten und der edlen Würze echter Tahiti-Vanille. Das feine Sprudeln wirkt ungemein belebend und feinfühlig balanciert.

39

Prisecco Cuvée Nr. 23

Rhabarber / Apfel / Blüten

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

Aromen von roter Johannisbeere, Quitte und feinen Blütennoten – lebendig und ausgewogen.

53

WHITE EXPRESSIONS

PRÄZISE, ELEGANT UND VIELSCHICHTIG – MODERNE ALKOHOLFREIE WEIßWEINE MIT
CHARAKTERVOLLER HERKUNFT UND INDIVIDUELLER STILISTIK.

CHARAKTERVOLL & MINERAL

KLARE FRUCHT, LEBENDIGE FRISCHE UND FEINE MINERALITÄT PRÄGEN DIESE ELEGANTE STILISTIK.

PRÄZISE, GERADLINIG UND SIND VIELSEITIGE BEGLEITER ZUR FEINEN KÜCHE.

Dr. Lo

Riesling

Weingut Dr. Loosen / Mosel / Deutschland / 90 Falstaff-Punkten

Reifer Pfirsich, Mirabelle und einen feinen mineralischem Zug verleihen ihm Frische und elegante Präzision.

Ideal zu Süßwasserfisch, Hummer und asiatisch inspirierten Vorspeisen.

45

SpreitZERO

Riesling

Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland / 0,5 %

Limette, grüner Apfel und Orangenzeste prägen einen geradlinigen Riesling mit lebendiger Frische.

Harmoniert mit Meeresfrüchten, asiatischer Küche oder cremigen Pastagerichten.

35

DESERTEUR

Riesling

Weingut Bibo Runge / Rheingau / Deutschland / 0,5 %

Knackiger Apfel, Limette und weißer Pfirsich sorgen für Klarheit und einen mineralischen Nachhall.

Passt hervorragend zu Fisch-Tacos, Focaccia und leichten Vorspeisen.

49

Choose Riesling

Weingut Motzenbäcker / Pfalz / Deutschland

Grapefruit, Apfel und feine Kräuter verleihen diesem Riesling eine ausgewogene Frische und Eleganz.

Ergänzt Geflügel, Ziegenkäse und vegetarische Gerichte besonders schön.

45

Achtsam

Weingut Kloster Eberbach / Rheingau / Deutschland / 0,5 %

Helle Trauben, Limette und feine Kräuter ergeben einen eleganten und harmonischen Charakter.

Ein schöner Begleiter zu Geflügel, mildem Weichkäse und feinen Vorspeisen.

41

Chavin Zero

Sauvignon Blanc

Pierre Chavin / Südfrankreich

Zitrusfrüchte, Cassisblatt und feine Kräuter verleihen ihm Frische und mineralische Präzision.

Überzeugt zu Austern, Meeresfisch, Ceviche und Meeresfrüchtesalat.

45

Alle Preise inklusive MwSt. und in Euro
- Jahrgangsänderungen vorbehalten -
- Sulfite enthalten -

FRUCHT & FINESSE

SAFTIGE FRUCHT, ELEGANTE BALANCE UND EINE ANIMIERENDE FRISCHE VERLEIHEN DIESEN WEINEN IHREN ELEGANTEN CHARAKTER.

Ein Tag am Meer

Sauvignon Blanc

Weingut Hammel / Pfalz / Deutschland / 89+ Falstaff-Punkten

Kiwi, Papaya und feine Rhabarbernoten sorgen für lebendige Frische und sommerliche Leichtigkeit.

Ideal zu Dorade, Garnelen oder cremigem Ziegenkäse.

39

Choose Sauvignon Blanc

Weingut Motzenbäcker / Pfalz / Deutschland / 0,5 %

Grapefruit, Passionsfrucht und frische Kräuter verbinden sich mit einer eleganten Säurestruktur.

Passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und sommerlichen Salaten.

45

Sneak Zero Second Flight

Weingut Lukas Schmidt / Franken / Deutschland / 0,5 %

Gelber Apfel, reifer Pfirsich und feine Zitrusnoten verleihen ihm Frische und harmonische Fülle.

Ergänzt Spargelgerichte, Garnelen sowie feine Geflügelgerichte besonders schön.

57

Studio Italiano Pinot Grigio

Kolonne Null / Venetien / Italien

Zitruszeste, weiße Blüten und feine Kräuternoten prägen seinen mediterranen Charakter.

Ein schöner Begleiter zu Antipasti, Fischgerichten und feinen Vorspeisen.

31

Weiss & Wild Zero

Weingut Hirsch / Württemberg / Deutschland / 0,5 %

Ananas, Pfirsich und frische Zitrusnoten verbinden sich zu einem lebendigen Aromenspiel.

Überzeugt zu Antipasti, Fisch-Tacos und sommerlichen Vorspeisen.

45

Born to be free Blanc

Chardonnay

Famille Pugibet / Domaine La Colombette / Spanien

Reifer Apfel und gelber Pfirsich verleihen diesem Chardonnay eine weiche, harmonische Frucht.

Empfohlen zu Seebarsch, Geflügel und milden Käsesorten.

37

Serena

Sauvignon Blanc

Miguel Torres / Central Valley / Chile

Grapefruit, Maracuja und frische Kräuter sorgen für lebendige Frucht und feine Eleganz.

Entfaltet seine Stärken zu Meeresfrüchten, Fisch und knackigen Salaten.

47

AROMATIC MOMENTS

EXOTISCHE FRUCHT, FLORALE NUANCEN UND FEINE WÜRZE PRÄGEN DIESE WEINE MIT IHRER UNVERWECHSELBAREN AROMATIK.

Chapeau Weißwein Cuvée

Weingut Markus Pfaffmann / Pfalz / Deutschland / 0,5 %

Reife Grapefruit, Honigmelone und feine Muskatnoten prägen seinen lebendig-frischen Charakter.

Harmoniert mit Geflügel, asiatischer Küche und feinen Meeresfrüchten.

37

Free your Freitag!

Airén / Moscatel

Weingut Freitag / Rheinhessen / Deutschland

Grapefruit, Apfel und feine Muskatellerwürze verleihen ihm eine duftige, ausdrucksstarke Aromatik.

Passt hervorragend zu Wok-Gerichten, Meeresfrüchten und sommerlichen Salaten.

33

Sangre de Toro Blanco

Moscatel

Torres Icons / Penedés / Spanien

Grüner Apfel, Orangenblüte und dezente Fruchtsüße verbinden sich zu mediterraner Leichtigkeit.

Ergänzt vegetarische Gerichte, Fingerfood und sommerliche Salate.

45

VERDEJO

Kolonnen Null / Spanien

Stachelbeere, Lorbeer und feine Kräuter sorgen für Spannung und einen markanten Charakter.

Empfohlen zu Steinbutt, Spargel und feinen Meeresfrüchten.

49

GENTLE SWEETNESS

FEIN ABGESTIMMTE FRUCHTSÜßE UND HARMONISCHE FRISCHE VEREINEN SICH ZU EINEM WEICHEN, AUSGEWOGENEN GENUSS.

Schloss Kronsburg Weißwein lieblich

Weingut Schneekloth & Söhne / Spanien

Gelber Apfel, feine Grapefruit und dezente Kräuter verbinden sich mit einer harmonischen Fruchtsüße.

Überzeugt zu Fingerfood, hellem Fisch und fruchtigen Vorspeisen.

35

ROSÉ REFLECTIONS

FEINE NUANCEN ZWISCHEN FRISCHE, FRUCHT UND ELEGANZ – LEICHT,
AUSDRUCKSSTARK UND VIELSEITIG.

ELEGANT & DRY

KLARE BEERENFRUCHT, PRÄZISE SÄURE UND FEINE FINESSE BESTIMMEN DEN CHARAKTER DIESER STILVOLLEN
ROSÉWEINE.

Eins-Zwei-Zero Rosé

Pinot Noir / Merlot / Portugieser

Weingut Leitz / Rheingau / Deutschland

Rhabarber, rote Johannisbeere und frische Himbeere sorgen für klare Frucht und vitale Frische.

Harmoniert mit Lachs-Tatar, Rote-Bete-Carpaccio und würzigen Geflügelgerichten.

49

Born to be free Rosé

Grenache

Famille Pugibet / Domaine La Colombette / Frankreich

Rote Beeren, feine Zitrusnoten und mediterrane Leichtigkeit prägen seinen trockenen, klaren Charakter.

Ideal zu Antipasti, gegrilltem Gemüse und leichten Fischgerichten.

39

Kolonne Null Rosé

Grenache / Syrah / Cinsault

Kolonne Null / Provence / Frankreich

Zarte Beerenfrucht, feine Kräuter und frische Zitrusnoten verleihen ihm provenzalische Eleganz.

Empfohlen zu Garnelen, Ziegenkäse, Ratatouille oder sommerlichen Vorspeisen.

57

Serena Rosé

Cinsault

Miguel Torres / Central Valley / Chile

Klare rote Frucht, dezente Kräuter und lebendige Frische sorgen für einen trockenen, geradlinigen Stil.

Passt hervorragend zu Ceviche, Meeresfrüchten und knackigen Sommersalaten.

47

FRUIT & HARMONY

SAFTIGE BEERENFRUCHT, FEINE FRISCHE UND HARMONISCHE BALANCE PRÄGEN DIESE ROSÉWEINE MIT
BESONDERER LEICHTIGKEIT.

Rosé MP

Merlot

Weingut Markus Pfaffmann / Pfalz / Deutschland / 0,5 %

Reife Erdbeeren, Kirschen und feine Zitrusnoten verleihen ihm einen saftigen, ausgewogenen Charakter.

Harmoniert mit Antipasti, Garnelen, Pasta und sommerlichen Salaten.

39

Studio Italiano Rosato

Pinot Nero

Kolonne Null / Venetien / Italien

Rote Beeren, zarte Blüten und feine Frische sorgen für mediterrane Leichtigkeit und Eleganz.

Passt hervorragend zu Antipasti, Vitello Tonnato und feinen Fischgerichten.

37

Chavin Zero Rosé

Pierre Chavin / Südfrankreich

Erdbeeren, Grapefruit und feine Blütennoten entfalten einen fruchtbetonten und lebendigen Rosé.

Empfiehl sich zu Garnelen, Lachs-Carpaccio und sommerlichen Vorspeisen.

53

SOFT & FRUITY

FEIN ABGESTIMMTE FRUCHTSÜßE UND SANFTE LEBENDIGKEIT VEREINEN SICH ZU EINEM WEICHEN,
AUSGEWOGENEN GENUSS.

Sangre de Toro Rosado halbtrocken

Torres Icons / Rioja / Spanien

Granatapfel, rote Beeren und sanfte Fruchtsüße prägen seinen weichen, ausgewogenen Charakter.

Ideal zu würzigen Tapas, gereiftem Käse und mediterranen Vorspeisen.

37

Schloss Kronsburg Rosé lieblich

Weinhaus Schneekloth / Spanien

Erdbeeren, Kirschen und eine sanfte Fruchtsüße verleihen ihm einen weichen, fruchtbetonten Charakter.

Überzeugt zu mildem Weichkäse, fruchtigen Desserts und pikanten Snacks.

35

RED HORIZONS

DUNKLE FRUCHT, FEINE WÜRZE UND STRUKTURIERTE TEXTUR PRÄGEN DIESE
AUSDRUCKSSTARKEN ROTWEINE.

PURE & BALANCED

FEINE BEERENFRUCHT UND SANFTE TANNINE PRÄGEN DAS PROFIL DIESER ROTWEINE UND VERLEIHEN IHNEN
EINE BESONDEREN HARMONIE.

Ambrosia Rot Göttertrunk

Weingut Ziereisen / Baden / Deutschland

Rote Waldbeeren, Sauerkirsche und feine Kräuter verleihen ihm eine klare Frucht und harmonische Balance.

Harmoniert mit Kalb, Geflügel, Pilzgerichten und mildem Hartkäse.

43

Born to be free Rouge

Merlot / Cabernet Sauvignon

Famille Pugibet / Domaine La Colombette / Frankreich

Reife Beeren, feine Würze und weiche Tannine prägen seinen ausgewogenen Charakter.

Ideal zu Pasta, geschmortem Gemüse und hellem Fleisch.

39

Chavin Zero

Merlot / Cabernet Sauvignon

Pierre Chavin / Südfrankreich

Schwarze Johannisbeere, Pflaume und feine Würze sorgen für einen runden Charakter.

Empfohlen zu Pasta, Pizza, Grillgemüse und mediterranen Gerichten.

49

Leitz PNR – Reserva Pinot Noir

Weingut Leitz / Baden / Deutschland / 0,5 %

Reife Kirsche, Brombeere und dezente Röstaromen verbinden sich mit feinen Tanninen zu einem
außergewöhnlich strukturierten Pinot Noir.

Passt besonders gut zu Kalb, Wildgeflügel, Waldpilzen und gereiftem Comté.

79

SPICE & STRUCTURE

WÜRZIGE AROMEN, GRIFFIGE STRUKTUR UND DUNKLE FRUCHT UNTERSTREICHEN DIESE ROTWEINE IN TIEFE
UND CHARAKTER.

Hirsch Rot & Wild Zero

Weingut Hirsch / Württemberg / Deutschland / 0,5 %

Dunkle Kirsche, Cassis und feine Röstaromen prägen seinen würzigen Charakter.
Harmoniert mit Wildgeflügel, Rinderfilet und gereiftem Bergkäse.

45

Quercus Rouge

Familie Allendorf / Rheingau / Deutschland

Rote Beeren, feine Röstaromen und dezente Holznoten sorgen für harmonische Tiefe.
Entfaltet seine Stärken zu Rind, Lamm, Pilzgerichten und gereiftem Käse.

61

Tempranillo Rouge

Tempranillo / Syrah

Kolonne Null / Spanien / 0,5 %

Dunkle Beeren, feine Würze und eine dichte Textur prägen seinen kraftvollen Charakter.
Passt hervorragend zu Iberico, Lamm und mediterranen Fleischgerichten.

51

Sangre de Toro Tinto

Tintera Garnacha / Syrah

Torres Icons / Penedés / Spanien

Dunkle Beeren, Holunder und feine Kakaonoten entfalten angenehme Tiefe und Fülle.
Ein schöner Begleiter zu Rind, Wild und gereiftem Hartkäse.

39

ROUND & SMOOTH

FEINE FRUCHTSÜßE UND WEICHE STRUKTUR SORGEN FÜR EINEN HARMONISCHEN, VOLLMUNDIGEN
GENUSS.

Schloss Kronsburg Rotwein lieblich

Weinkellerei P. Schneekloth & Söhne / Spanien

Dunkle Waldbeeren, reife Kirschen und sanfte Fruchtsüße sorgen für weichen Trinkgenuss.
Überzeugt zu mildem Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts und würzigen Tapas.

35

BEYOND WINE

NICHT ALLES, WAS WIE WEIN BEGLEITET,
MUSS WEIN SEIN.

JENSEITS KLASSISCHER WEINWELTEN ENTSTEHEN AUßERGEWÖHNLICHE KOMPOSITIONEN
AUS TEE, BOTANICALS, FERMENTATION UND NATÜRLICHEN ZUTATEN.

FERMENTED ROOTS

GEMÜSE BILDET DIE GRUNDLAGE DIESER AUßERGEWÖHNLICHEN FERMENTE. DURCH NATÜRLICHE REIFUNG
ENTSTEHEN CHARAKTERVOLLE GETRÄNKE MIT MARKANTER TIEFE, FEINER SÄURE
UND BEMERKENSWERTER VIELSCHICHTIGKEIT.

Nr. 3 Rot

Feral Drinks / Dolomiten / Italien

Fermentierte Rote Bete bildet die Grundlage. Wildheidelbeere, schwarzer Pfeffer, Thymian, Eiche und Chili
ergänzen eine säurebetonte, kräuterwürzige Stilistik mit feiner Tanninstruktur und röstigen Nuancen.

*Passt hervorragend zu Rind, Wildgeflügel, Pilzgerichten, geschmortem Wurzelgemüse
und gereiftem Hartkäse.*

53

Nr. 4 Rot – Lavendel, Wacholder & Chili

Feral Drinks / Dolomiten / Italien

Rote Bete in ihrer elegantesten Form. Die natürliche Fermentation bringt Tiefe und Spannung,
Wildheidelbeere und Thymian setzen feine Akzente, Eiche und Chili
sorgen für einen langen, würzigen Ausklang.

Harmoniert mit Lamm, Reh, Ente, Waldpilzen und gereiftem Bergkäse.

61

FERMENTED BLENDS

MEHRERE EIGENSTÄNDIG ENTWICKELTE FERMENTE VERSCHMELZEN ZU EINER HARMONISCHEN EINHEIT. ERST
IHRE PRÄZISE ASSEMBLAGE ERÖFFNET EINE AROMATISCHE TIEFE,
DIE WEIT ÜBER DIE EINZELNEN BESTANDTEILE HINAUSGEHT.

FIELD BLENDS – Ferment Lemon Thyme

Weingut Sven Leiner / Pfalz / Deutschland

Fermentierter Traubenmost bildet die Grundlage dieser außergewöhnlichen Cuvée. Zitronenthymian, Ingwer und ein Hauch Rauchsatz sorgen für Präzision, während weiße Bete und Lorbeer den langen Ausklang unterstreichen.

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Krustentieren, Ziegenkäse und sommerlichem Gemüse.

55

FIELD BLENDS – Ferment Ruby Beet

Weingut Sven Leiner / Pfalz / Deutschland

Fermentierter Traubenmost und milchsauer vergorene Rote Bete bilden das Fundament dieser Cuvée.

Rosmarin, Salbei und Thymian sorgen für würzige Akzente, während Rauchsatz und feine Gerbstoffe lange nachklingen.

Eine ausgezeichnete Wahl zu Wild, Rind, geschmortem Gemüse, Pilzen und kräftigen Saucen.

57

Passing Clouds

MURI / Kopenhagen / Dänemark

Quittenkefir, Jasmintee, Stachelbeere und Waldmeister entstehen aus mehreren separat entwickelten Fermenten und werden zu einem fein abgestimmten Blend vereint. Die lebendige Säure trifft auf florale Leichtigkeit und einen eleganten, mineralischen Ausklang.

Ergänzt hervorragend Austern, Jakobsmuscheln, rohem Fisch, Ziegenkäse und feinen Gemüsegerichten.

67

The Four Horsemen

MURI / Kopenhagen / Dänemark

Fermentierte Sauerkirschen, eisgeklärte Tomaten, milchsauer vergorene Rote Bete und aromatischer Kefir bilden eine außergewöhnliche Assemblage. Dunkle Frucht, feine Umami-Noten und würzige Kräuter entfalten ein vielschichtiges Geschmacksbild.

Empfohlen zu Dry Aged Beef, Lamm, Wild, Pilzen und gereiften Käsesorten.

69

TEA FERMENTATIONS

GRÜNER TEE, OOLONG ODER PU-ERH BILDEN DEN URSPRUNG DIESER KREATIONEN. DURCH ZEIT, FERMENTATION UND HANDWERKLICHE PRÄZISION ENTSTEHEN EIGENSTÄNDIGE GETRÄNKE MIT FEINER AROMATIK UND BEEINDRUCKENDER TIEFE.

Arensbak White

Arensbak / Kopenhagen / Dänemark

Grüner Tee und Oolong bilden die Grundlage einer natürlichen Doppelgärung. Quitte, Melone, Zitronenthymian und Ringelblume sorgen für florale Eleganz und einen feinwürzigen Ausklang.

Ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Schalentieren, Geflügel, Spargel und mildem Ziegenkäse.

69

Arensbak Red

Arensbak / Kopenhagen / Dänemark

Fermentierter Pu-Erh-Tee verbindet sich mit dunklen Früchten und herzhaften Botanicals. Erdige Noten, feine Würze und dezente Umami-Aromen verleihen diesem Getränk seinen unverwechselbaren Charakter.

Besonders reizvoll zu Wild, Rind, Ente, Pilzgerichten und gereiftem Käse.

71

LAND & MEER

FRUCHT, TEE UND ALGEN VERSCHMELZEN ZU EINER HARMONISCHEN KOMPOSITION. FEINE SALZIGKEIT, FLORALE ELEGANZ UND MINERALISCHE NUANCEN PRÄGEN IHREN UNVERWECHSELBAREN CHARAKTER.

Tempera RIVA

Tempera / Frankreich

Apfel, Jasmin tee und feine Algennoten verbinden sich zu einer außergewöhnlichen Komposition mit salziger Frische und eleganter Mineralität.

Ein außergewöhnlicher Begleiter zu Austern, Jakobsmuscheln, Hummer und nordisch inspirierter Küche.

67

BOTANICAL INFUSIONS

BLÄTTER, BLÜTEN, KRÄUTER, FRÜCHTE UND GEWÜRZE STEHEN IM MITTELPUNKT DIESER KREATIONEN.
DURCH SCHONENDE INFUSION UND PRÄZISE VERARBEITUNG ENTFALTEN SIE IHRE NATÜRLICHE AROMATIK
UND IHREN UNVERWECHSELBAREN CHARAKTER.

Lunar Herbs

Leon Gold / Deutschland

Traubensaft, Holunderblüte, Rosmarin, Lavendel und frische Zitrusnoten ergeben ein fein perlendes Kräuterprofil. Die ausgewogene Balance zwischen Frucht und floralen Aromen wirkt leicht und animierend.

Sehr schön zu Salaten, Gemüse, Ziegenkäse, hellem Fisch und sommerlichen Vorspeisen.

55

Antidote

Domaines des Grottes / Frankreich

Ein fein komponierter Kräuteraufguss bildet gemeinsam mit Apfel und Traube das Fundament dieser außergewöhnlichen Kreation. Würzige Kräuter

und feine Bitternoten sorgen für einen eleganten, anhaltenden Eindruck.

Eine gelungene Ergänzung zu mediterraner Küche, Lamm, Geflügel, Gemüse und Weichkäse.

59

Brombeerblatt & Apfel

Von Wiesen / Deutschland

Schonend extrahierte Brombeerblätter treffen auf Apfel, Ingwer und feine Malznoten. Die ausgewogene Aromatik verbindet Kräuterwürze mit dezenter Frucht und einem überraschend salzigen Finale.

Empfohlen zu geräuchertem Fisch, Schwein, Geflügel, Wurzelgemüse und gereiftem Comté.

49