

Jänner 2026 | Freitag & Samstag 17h – 22h

Über den Tellerrand...

Kachetien – Georgien

Weingut	Name	JG	1/16l	1/8l	0,75l
Teliani Valley	Kakhuri No. 8	2022	€ 2,50	€ 5,00	€ 25,00
Guramishvilis Marani	Saguramo	2015	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Papari Valley	Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces	2022	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Guramishvilis Marani	Saguramo	2015	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Teliani Valley	Glekhuri Kisiskhevi Saperavi Qvevri	2019	€ 3,00	€ 5,50	€ 30,00
Papari Valley	Saperavi 3 Qvevri Terraces	2022	€ 3,50	€ 6,50	€ 35,00

Wachauer mit Wildleber

Wachauer Laberl | Wildleber

€ 7,00

Wildplatte

Hirschwürstel | Wildschweinspeck | Chutney | Bergkäse | Nusserl | Cipolline

€ 18,00

mediterrane Platte

Prosciutto | Parmesan | Oliven | Scrocchi

€ 16,00

Regionale Wildspezialitäten

Ab Hof Preis + € 5,00 Berkel Pauschale

Georgien gilt als eines der ältesten Weinbau betreibenden Länder mit ununterbrochener Tradition die 8000 Jahre zurückreicht und wird oft als „Wiege des Weins“ bezeichnet. Kachetien im Osten Georgiens ist die bedeutendste Anbauregion mit etwa 70% der PDO-klassifizierten Gebiete Georgiens. Die Region erstreckt sich rund um Telavi am Fuße des Großen Kaukasus und profitiert von warmen, kontinentalen Sommern und kühlen Wintern. Die extreme Tag-Nacht-Temperaturdifferenz in den Berglagen fördert eine langsame Reife und intensive Aromabildung. Eine Vielfalt an Landschaft und Böden schafft eine Vielzahl von Mikroklimata und Terroirs, die von knackigen, frischen Weißweinen bis zu tiefdunklen, kräftigen Rotweinen reichen. In Kachetien ist jeder Bauer zugleich Winzer, und in jedem Haus befindet sich ein Weinkeller. Besonders berühmt ist die Region für seine traditionelle Qvevri-Herstellungsweise: Wein wird in tonnenförmigen Amphoren vergraben und dort spontan vergoren und gereift. Diese uralte Methode wurde 2013 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt und verleiht den Weinen komplexe, erdige Noten und den Weißweinen eine charakteristische Bernsteinfarbe.

Rebfläche:	ca. 17.000 ha
Weinarten:	Weiß 55% Rot 40% Schaumwein 5%
Rebsorten:	W: Rkatsiteli (35%), Mtsvane (18%), Kisi, Khikhvi, Chardonnay R: Saperavi (30%), Alexandrouli-Mujuretuli, Khundmara, PN

Rkatsiteli: frisch, lebendig, ausgeprägt Säure, grüner Apfel, Zitrus, Quitte
Saperavi: Kräftig, vollmundig, Tannin. Tiefdunkel, teinturier Sorte. Schwarze Beeren, rauchig.

Teilgebiete

Telavi	Das Herz Kachetiens mit vielen renomierten Weingütern und Zentrum der Qvevri-Tradition. Es entstehen moderne Stahltank-Weißweine, typische Amphoren-Rkatsiteli und kraftvolle Saperavi-Cuvées. Mildes Klima und fruchtbare Böden.
Kvareli	Bekannt für halbtrockene und süße Saperavi-Spezialitäten (z.B. Kindzmarauli), die auf sonnenexponierten Terrassenlagen reifen.
Tsinandali	Ursprungsort des gleichnamigen Weißweins. Europäische Vinifikation mit georgischem Charakter. Frische, Eleganz und feine Kräuternoten.
Gurdschaani	Bekannt für hochwertige Weißweine, insbesondere aus der Rebsorte Rkatsiteli. Schwemmlandböden und gemäßigttes Klima.
Napareuli	Eleganten Rot- und Weißweine mit terroirbetonter Handschrift.
Sagarejo	Experimentelle Rebsorten und starke Kwewri-Tradition. Sekte aus Chardonnay, Rkatsiteli und Pinot Noir nach klassischer Flaschengärung gewinnen an Bedeutung.
Sighnahi	Touristisch geprägt, viele kleine Weingüter mit Fokus auf Amphorenwein.
Akhmeta	Mikrozone mit extrem kühlen Nächten. Traditionelle Weinbereitung in Tonamphoren, oft mit autochthonen Rebsorten.
Lagodechi	Schwerpunkt auf frischen Weißweinen.
Dedoplistskar	Trockene Bedingungen, moderne Techniken und neue Rebsorten.

Kakhuri No. 8 - Teliani Valley Winery

Der Kakhuri No. 8 stammt aus einer sorgfältigen Auswahl von Trauben, die in den malerischen Weinbergen Georgiens wachsen. Die Reben gedeihen in einem günstigen Mikroklima, das ideale Bedingungen für die Traubenreife bietet. Die Ernte erfolgt von Hand, wobei nur die besten Trauben ausgewählt werden, um die hohe Qualität des Weines zu gewährleisten.

Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und der Saft vergoren. Die Vinifikation erfolgt unter kontrollierter Temperatur, um die fruchtigen Aromen und die Farbintensität optimal zu erhalten. Nach der Gärung reift der Wein in edlen Holzfässern, die ihm zusätzliche Komplexität und Tiefe verleihen. Dieser Prozess dauert mehrere Monate und sorgt dafür, dass die verschiedenen Geschmacksnuancen perfekt miteinander verschmelzen.

Alkohol in Vol%:

13

Gesamtsäure ca. in g/l:

2,4

Restzucker ca. in g/l:

6,1

Cuvée:

Rebsortencuvée

Saguramo Oak Weißwein - Winery Guramishvilis Marani

Mit dem Winery Guramishvilis Marani Saguramo Oak Weißwein kommt ein erstklassiger Weißwein ins Weinglas. Darin präsentiert er eine wunderbar brillante, hellgelbe Farbe. Im Glas präsentiert dieser Weißwein von Winery Guramishvilis Marani Aromen von Grüner Apfel, Flieder und Zitronen, ergänzt um weitere fruchtigen Nuancen. Dieser Weißwein von Winery Guramishvilis Marani ist für Menschen, die es absolut trocken mögen. Der Saguramo Oak Weißwein kommt dem bereits recht nah, wurde er doch mit gerade einmal 2 Gramm Restzucker gekeltert. Leichtfüßig und komplex präsentiert sich dieser samtige Weißwein am Gaumen. Im Abgang begeistert dieser gut lagerfähige Wein aus der Weinbauregion Kachetien schließlich mit beachtlicher Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an Flieder und Grüner Apfel. Im Nachhall gesellen sich noch mineralische Noten der von Vulkangestein und Schwarzerde dominierten Böden hinzu. Die Trauben wachsen unter optimalen Bedingungen in Kachetien. Die Reben graben hier ihre Wurzeln tief in Böden aus Vulkangestein und Schwarzerde. Nach der Handlese gelangen die Trauben zügig in die Kellerei. Hier werden sie selektiert und behutsam aufgebrochen. Es folgt die Gärung im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen. Nach dem Abschluss der Gärung kann sich der Saguramo Oak Weißwein für einige Monate auf der Feinhefe weiter harmonisieren.

Böden & Sonderlagen:

Schwarzerde

Alkohol in Vol%:

11.5

Restzucker ca. in g/l:

2,0

Cuvée:

Rebsortencuvée

Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces White - Papari Valley

Mit dem Papari Valley Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces White kommt ein erstklassiger Bio-Weißwein ins geschwenkte Glas. Hierin zeigt er eine wunderbar dichte, goldgelber Farbe. Schwenkt man das Glas, dann offenbart dieser Weißwein eine hohe Viskosität, was sich in starken Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. Die Nase dieses Weißweins aus Kachetien begeistert mit Anklängen von reifer Apfel und Zitrone. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen mineralisch und Minze/Melisse hinzu.

Am Gaumen startet der Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces White von Papari Valley angenehm trocken, griffig und aromatisch. Druckvoll und komplex präsentiert sich dieser dichte Weißwein am Gaumen. Durch die balancierte Fruchtsäure schmeichelt der Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces White mit samtigem Gaumengefühl, ohne es gleichzeitig an Frische missen zu lassen. Im Abgang begeistert dieser jugendliche Wein aus der Weinbauregion Kachetien schließlich mit schöner Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an reifer Apfel und Zitrone.

Der kraftvolle Rkatsiteli 3 Qvevri Terraces White aus Georgien ist ein reinsortiger Wein, biologisch gekeltert aus der Rebsorte Rkatsiteli. Nach der Weinlese gelangen die Trauben zügig ins Presshaus. Hier werden sie selektiert und behutsam gemahlen. Es folgt die Gärung im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen. Der Gärung schließt sich eine Reifung für einige Monate auf der Feinhefe an, bevor der Wein schließlich auf Flaschen gezogen wird.

Alkohol in Vol%:

13,8

Gesamtsäure ca. in g/l:

4,8

Restzucker ca. in g/l:

2,8

Rebsorten:

Rkatsiteli

Saguramo Oak Rotwein - Winery Guramishvilis Marani

Der leichtfüßige Saguramo Oak Rotwein aus der Feder von Winery Guramishvilis Marani gleitet mit brillantem Rubinrot ins Glas. Das Bukett dieses Rotweins aus Kachetien begeistert mit Anklängen von Granatapfel und Pflaume. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen Rote Johannisbeere hinzu. Dieser Rotwein von Winery Guramishvilis Marani ist genau das Richtige für WeingenießerInnen, die ihren Wein gerne trocken trinken. Der Saguramo Oak Rotwein kommt dem bereits sehr nahe, wurde er doch mit gerade einmal 2 Gramm Restzucker gekeltert. Auf der Zunge zeichnet sich dieser leichtfüßige Rotwein durch eine ungemein samtige Textur aus. Das Finale dieses gut reifungsfähigen Rotwein aus der Weinbauregion Kachetien begeistert schließlich mit beachtlichem Nachhall. Der Abgang wird zudem von mineralischen Noten der von Schwarzerde und Vulkangestein dominierten Böden begleitet. Die Trauben wachsen unter optimalen Bedingungen in Kachetien. Die Reben graben hier ihre Wurzeln tief in Böden aus Vulkangestein und Schwarzerde. Nach der Handlese gelangen die Weintrauben zügig in die Kellerei. Hier werden sie selektiert und behutsam aufgebrochen. Es folgt die Gärung im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen. Nach ihrem Ende kann sich der Saguramo Oak Rotwein für einige Monate auf der Feinhefe weiter harmonisieren.

Böden & Sonderlagen:

Schwarzerde

Alkohol in Vol%:

11,5

Restzucker ca. in g/l:

2,0

Cuvée:

Rebsortencuvée

Glekhuri Kisiskhevi Saperavi Qvevri - Teliani Valley Winery

Der Glekhuri Kisiskhevi Saperavi Qvevri präsentiert sich in einem tiefen, rubinrot, das die Intensität seiner Aromen bereits vor dem ersten Schluck verspricht. In der Nase entfalten sich einladende Noten von dunklen Beeren, insbesondere reifen Kirschen und saftigem Pflaumenmus. Diese fruchtigen Aromen werden von einer subtilen Gewürznote begleitet, die an Piment und ein Hauch von Zimt erinnert. Am Gaumen zeigt sich die Fülle und Komplexität dieser edlen Spirituose. Der Geschmack ist vollmundig und rund, mit einer angenehmen Tannin-Struktur, die dem Wein eine hervorragende Textur verleiht. Ein fein abgestimmtes Säurespiel bringt Lebendigkeit und Frische in den Nachklang, der an Kirschen und feine Kräuternoten erinnert. Das gesamte Geschmackserlebnis ist ausgewogen und lässt jeden Schluck zu einem besonderen Genuss werden.

Die Herstellung des Glekhuri Kisiskhevi Saperavi Qvevri ist ein traditioneller Prozess, der in der einzigartigen Weinregion Georgien verwurzelt ist. Die Trauben stammen von sorgfältig ausgewählten Weinbergen, in denen die Saperavi-Traube, eine der ältesten roten Traubensorten, gedeiht. Die Trauben werden von Hand gelesen, um die höchste Qualität zu gewährleisten.

Im nächsten Schritt erfolgt die Gärung in Qvevris, den traditionellen georgischen Tonamphoren. Diese spezielle Methode verleiht dem Wein seine charakteristische Tiefe und Komplexität. Die Trauben werden mitsamt ihrer Schalen vergoren, was zu den intensiven Aromen und der samtigen Textur beiträgt. Nach der Gärung reift der Wein in diesen Qvevris, wodurch er seine einzigartigen Eigenschaften entfaltet und die harmonische Balance zwischen Frucht und Tanninen findet.

Insgesamt sind folgende Schritte Teil des Herstellungsprozesses:

1. Handverlesung der Saperavi-Trauben
2. Gärung in Qvevris
3. Reifung in Tonamphoren
4. Abfüllung und Lagerung

Alkohol in Vol%:

13

Gesamtsäure ca. in g/l:

3

Restzucker ca. in g/l:

5,3

Rebsorten:

Saperavi

Saperavi 3 Qvevri Terraces - Papari Valley

Mit dem 2022 Papari Valley Saperavi 3 Qvevri Terraces kommt ein erstklassiger Bio-Rotwein ins Glas. Hierin offeriert er eine wunderbar dichte, rubinrote Farbe. Gibt man ihm im Weinglas durch Schwenken etwas Luft, so offenbart dieser Rotwein eine hohe Dichte und Fülle, was sich in Kirchenfenstern am Glasrand zeigt. präsentiert im Glas herrlich duftig Noten von Sauerkirschen. Hinzu gesellen sich Anklänge von animalisch und rauchig.

Der 2022 Papari Valley Saperavi 3 Qvevri Terraces präsentiert sich dem Genießer herrlich trocken. Dieser Rotwein zeigt sich dabei nie grobschlächtig oder karg, sondern rund und geschmeidig. Auf der Zunge zeichnet sich dieser druckvolle Rotwein durch eine ungemein dichte Textur aus. Durch seine prägnante Fruchtsäure zeigt sich der Saperavi 3 Qvevri Terraces am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Im Abgang begeistert dieser jugendliche Wein aus der Weinbauregion Kachetien schließlich mit schöner Länge. Erneut zeigen sich Anklänge an Sauerkirsche.

Der kraftvolle Saperavi 3 Qvevri Terraces aus Georgien ist ein reinsortiger Wein, biologisch gekeltert aus der Rebsorte Saperavi. Nach der Handlese gelangen die Weintrauben zügig in die Kellerei. Hier werden sie selektiert und behutsam aufgebrochen. Anschließend erfolgt die Gärung im Edelstahltank

bei kontrollierten Temperaturen. Der Vinifikation schließt sich eine Reifung für einige Monate auf der Feinhefe an, bevor der Wein schließlich abgezogen wird.

Alkohol in Vol%:

14,5

Gesamtsäure ca. in g/l:

7,4

Restzucker ca. in g/l:

4,0

Rebsorten:

Saperavi