

Mai 2026 | Freitag - Sonntag

Über den Tellerrand...

Ahrtal Deutschland

Weingut	Name	JG	1/16l	1/8l	0,75l
Burggarten	Heimersheimer Blanc de Noir	2024	€ 2,50	€ 4,50	€ 24,00
Sermann	Riesling Eck Spätlese	2023	€ 2,50	€ 4,50	€ 24,00
Deutzhof	Frühburgunder Mönchberg	2022	€ 4,30	€ 8,50	€ 50,00
Mayer-Näkel	Blauschiefer Spätburgunder	2023	€ 3,50	€ 6,00	€ 35,00
Bertram	Dernauer Goldkaul Spätburgunder	2022	€ 6,00	€ 12,00	€ 70,00
Jean Stodden	Herrenberg Spätburgunder	2021	€ 8,00	€ 14,50	€ 85,00

Wachauer mit Wildleber

Wachauer Laberl | Wildleber
€ 7,00

Käse & Oliven

Schnifiser Bergkäse | Taggiasca Oliven in Olivenöl | Nussweckerl
€ 10,00

mediterrane Platte

Prosciutto | Parmesan | Oliven | Scrocchi
€ 16,00

Regionale Wildspezialitäten

Ab Hof Preis + € 5,00 Berkel Pauschale

Die Ahr ist das größte zusammenhängende Rotweinanbaugebiet Deutschlands mit über 80 Prozent roten Rebsorten. Gleichzeitig ist die Ahr eines der kleinsten, aber traditionsreichsten Weinbaugebiete Deutschlands. Es liegt im Norden von Rheinland-Pfalz, nur wenige Kilometer südlich von Bonn, und folgt dem engen, windgeschützten Tal der Ahr über rund 25 km Länge.

Die Bedeutung des Anbaugebietes beruht auf der Erzeugung von hervorragenden Rotweinen. Trotz der nördlichen Lage zählt es zu den wärmsten Flusstälern Deutschlands. Die steilen Schieferhänge speichern tagsüber Wärme und geben sie nachts wieder ab, was ideale Bedingungen für spät reifende Sorten schafft.

Mit fast 2/3 der Rebfläche dominiert eine der edelsten Rebsorte - der Spätburgunder, der an der Ahr hervorragende geologische und klimatische Bedingungen vorfindet. Der Frühburgunder, eine frühreifende Mutation des Spätburgunders, hat in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Bei den weißen Rebsorten dominiert der Riesling. Mit dem Blanc de Noir, einem weiß gekelterten Spätburgunder, hat sich die Ahr bei Weißweinen ein anderes neues Markenzeichen gegeben.

90 % der Winzer sind in einem Dutzend Winzergenossenschaften organisiert. Auch die älteste eingetragene Winzergenossenschaft der Welt ist an der Ahr zu Hause; 1868 gegründet, zählt die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr zu den besten in Deutschland. Die Ahr ist ein sehr beliebtes Weintourismus-Gebiet mit vielen Weinstuben und Straußwirtschaften.

Rebfläche:	ca. 570 ha
Weinarten:	Rot 84% Weiß 16%
Rebsorten:	R: Spätburgunder, Frühburgunder, Dornfelder, Portugieser W: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau

Gliederung:

Oberes Ahrtal	„Wildromantischer“ Abschnitt zwischen Altenahr und Mayschoß. Steile Schieferhänge, kühleres Mikroklima, geringe Erträge. Schwerpunkt: Spätburgunder in mineralischer, eleganter Stilistik Frühburgunder als besondere regionale Rarität
Mittleres Ahrtal	Rund um Dernau, Rech, Ahrweiler – das Herzstück des Gebietes. Wärmer, windgeschützt, hohe Hangneigung, Schiefer- und Grauwackeböden. Kräftige, komplexe Spätburgunder. Bedeutende Lagen mit langer Tradition.
Unteres Ahrtal	Richtung Bad Neuenahr und bis zur Mündung in den Rhein. Breiteres Tal, teils Löss- und Vulkanverwitterungsböden. Etwas mildere Bedingungen, auch Weißweine spielen eine größere Rolle. Spätburgunder in weicherer, fruchtbetonter Stilistik. Weißburgunder und Riesling mit zunehmender Bedeutung

Burggarten | Heimersheimer Blanc de Noir 2024

Der Heimersheimer Blanc de Noir VDP.Ortswein besteht zu 100% aus Pinot Noir Trauben aus Schäfers besten Parzellen in Heimersheim, welche auf vulkanischen Gestein und Grauwacke gedeihen. Der goldgelbe Weißwein aus roten Trauben schmeckt nach einem Korb voller reifer, gelber Früchte mit Aprikosen, gelben Äpfeln und Litschis. Extravagant schließt sich dem Fruchttrio ein Hauch von frischer Walnuss an.

Spannung am Gaumen, reife Frucht und herrlich frische, mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent cremigen, feinen Burgunderfrucht.

Sermann | Riesling Eck Spätlese 2023

Eine Spätlese mit dichtem Fruchtaroma, enmaschig strukturiert mit lieblicher Restsüße.

Deutzhof | Frühburgunder Mönchberg 2022

Die Ried Lores ist mit ihrer Schwarzerdeauflage über urzeitlichem Schottergrund und der vergleichsweise kühlen Gesamtcharakteristik prädestiniert für die Kultivierung edler Weißweinreben. Chardonnay entwickelt gerade hier eine besondere Dichte im Aroma und bietet neben der sortentypischen Kraft auch ein Höchstmaß an vitaler Eleganz.

Nach der Vergärung in Holzfässern verschiedener Größe mit leichtem Toasting reift dieser Wein für weitere acht bis zehn Monate darin.

Zart duftend nach Nüssen und Biskuit, feine Röstaromen und cremige Fruchtnoten am Gaumen, vitaler Säurekern, lang im Nachhall.

Meyer-Näkel | Blauschiefer Spätburgunder 2023

Der Blauschiefer Spätburgunder ist stark durch die Mineralität des Schiefers geprägt. In ihm zeigt sich besonders typisch der Charakter eines auf diesem Terroir gewachsenen Spätburgunders.

Im Vordergrund steht in der Nase eine intensive Frucht von Brombeere, Blaubeere, rote Johannisbeere und dunkler Kirsche. Im Hintergrund erscheinen dezente florale Nuancen und Röstaromen, die den finessenreichen Charakter des Weines nicht überdecken.

Am Gaumen wird dies durch einen langen Abgang mit eleganten Tanninen fortgeführt.

Der Spätburgunder wurde für ca. 12 Monate auf der Feinhefe in 2-4 Jahre alten Barriques ausgebaut.

RZ: 0,2 g/l

Bertram | Dernauer Goldkaul 2022

Die Weinberge des Dernauer Goldkaul liegen in einem kleinen Seitental, sind sehr steil und zum Großteil ausschließlich von Hand zu bearbeiten. Die Böden sind sehr ursprünglich. Hier wurde noch nie flurbereinigt, was zu einer sehr kleinen Parzellierung geführt hat. Durch die Sonne ab Vormittags bis in die späten Abendstunden entstehen hier mineralische und ausdrucksstarke Lagenweine.

So wie er in der Jugend noch recht verschlossen ist, so wird er mit der Zeit aber sehr saftig, seidig mit feinen Tanninen und einer zitronigen Salzigkeit versehen.

Dieser Ausreißer besitzt ausgereifte Gerbstoffe, getragen von einer straffen, kraftvollen Struktur.

Für manche sicherlich an der Grenze des Erwartbaren, doch Ausdruck einer kompromisslos eigenständigen Interpretation eines Spitzenweines.

Der Dernauer Goldkaul wurde traditionell spontan vergoren, nicht angereichert und in Fässern aus heimischem Eichenholz ausgebaut. Schonend und ungeschönt abgefüllt.

Die einzige Zugabe ist eine kleine Menge Schwefel, denn die Weine sollen sehr pur und authentisch auf die Flasche kommen !

Jean Stodden | Spätburgunder Herrenberg 2021

Das Große Gewächs aus dem Herrenberg wächst im nicht flurbereinigten Teil, hier stehen 55 bis 60 Jahre alte Reben. Dunkles Schiefergestein, recht fein verwittert mit Steinen und leichtem Lehmeinfluss. Der nach den alten Reben grandiosesten Wein bei Stodden. Die Vergärung geschieht zu 100 Prozent im Stahl, immer komplett entrappt mit einer Kaltmazeration vorweg. Bei Stodden wird grundsätzlich spontan angegoren. Die Nase ist würzig, deutlich dunkler als der Sonnenberg, hier haben wir den klaren Abdruck des Schiefers schon in der Nase. Die Nase ist weniger würzig als in 2019 oder zumindest steht etwas mehr Frucht entgegen aktuell, der Wein ist nicht reduktiv, auch wenn er sich rauchig-steinig wie immer zeigt. Die Frucht ist duftig, aromatisch und einnehmend, Schlehe, roter Pfirsich, Herzkirsche, Garrigues, gesüßter Schwarztee. Dann kommt der Mund und man wird fast weggeblasen von dieser klirrenden Mineralität, dieser zwingenden Salzigkeit. Wow, sooo rassig und rasiermesserscharf geschliffen war die Ahr lange nicht mehr. Energie, Energie, Energie. Langsam schiebt sich die eisenartige Würze wieder hoch im Nachhall, wild und würzig mit Jod, Blut, Holzkohle. Der Wein ist alles andere als opulent, er ist ein geschliffener Athlet, der dennoch so irre viel Spannung und Mineralität transportiert, dass man sich wundert wie so viel Intensität in einen an sich recht feinen Spätburgunder passt. Hintenraus kommen etwas wärmende Hände im Rücken, die süße Sauerkirsche verbindet sich mit der dunklen Schieferwürze zu einem kanalisierten Strom, der kühl und fein dahingleitet, aber stets von der würzigen Wärme der Ahr unterlegt bleibt.