



hafenmeisterei

Weinkarte



Die Konstanzer Hafenpromenade ist so vielseitig und lebendig, wie kaum ein anderer Platz hier am Bodensee. Mittendrin liegt die Hafenmeisterei.



Aperitif

691/692	CAVA BRUT RESERVA ^{L/5} Vilarnau	0,1 l / 0,75 l	6,90 € / 45,00 €
726/727	CAVA ROSADO BRUT RESERVA ^{L/5} Vilarnau	0,1 l / 0,75 l	6,90 € / 45,00 €
697	CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT ^{L/5} Réserve Frankreich	0,75 l	99,00 €
697	Moët ICE Impèrial ^{L/5}	0,75 l	150,00 €
728	RUINART BRUT ROSÈ ^{L/5} Réserve Frankreich	0,75 l 1,5 l	150,00 € 350,00 €

Alle Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der letzten Seite in der Legende.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



Flaschen Weißweine (0,75l)

- 231 **Weißburgunder König Schaffhausen** ^{L/5} 29,00 €
Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kichlinsbergen / Deutschland
Feine Aromen von Ananas und Sternfrucht im Duft. Dieser Weißburgunder besticht durch eine helle und strohgelbe Farbe und im Geschmack spürt man Apfel, Banane und einen Hauch von Honigmelone.
- 230 **Müller Thurgau „Olgaberg“** ^{L/5} 39,00 €
Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland
Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein.
- 236 **Weißburgunder & Chardonnay Granit** ^{L/5} 39,00€
Weingut Schloss Ortenberg, Baden / Deutschland
LeichteZweifelsfrei erwartet Sie hier ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Es sind Frucht und Frische des Weißburgunders, sowie Struktur und Eleganz des Chardonnay, die sich durch die Kunst des Kellermeisters in dieser Cuvée zu etwas ganz neuem verbinden. Zu etwas besonderem, das Sie so schnell nicht wieder löst.
- 234 **Spreitzer „Alte Reben“ Riesling** ^{L/5} 46,00€
Oestricher Doosberg Rheingau / Deutschland
Kühle Nase mit Mirabelle, Ananas, Orange und Kräutertee. Dieser Riesling ist klar und feinsaftig. Er hat ein langes Finale mit eindringlicher gelber Frucht und Mineralität.
- 237 **Fritz Haag Riesling Großes Gewächs** ^{L/5} 74,00€
Juffer Brauneberg Mosel / Deutschland
Fester , etwas reduktiver, deutlich nussig-hefiger Duft nach reifen gelben Früchten. Er hat eine klare, reife, saftige Frucht mit feinen kräuterigen und floralen Armoen mit etwas dunklen Beeren und Salz. Im sehr schönen Abgang findet man einen Hauch von Butter und einer gewissen Süße. Ein spitzen Riesling passend für jeden Moment.



Flaschen Weißweine (0,75l)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 252 | Viñas del Vero Chardonnay ^{L/5}
Somontano DO, Viñas del Vero / Spanien
Der Viñas del Vero Chardonnay liegt mit einem strahlendem und klarem goldgelb mit zart grünlichem Schimmer im Glas. Das Bukett zeigt sehr aromatisch-blumige Noten, die an Apfel- und Orangenblüten erinnern. Das duftet wirklich charmant. | 35,00 € |
| 240 | Grüner Veltliner Federspiel ^{L/5}
Domäne Wachau, Wachau / Österreich
Pinke Grapefruit mit würzigen Anklängen von Tabak und frischem Pfeffer dominieren. Geschmacklich überzeugt die rassige Säure mit aromatisch gereifter Frucht und feinem Schmelz. | 38,00 € |
| 242 | Lugana Aristocartico ^{L/5}
Aristocratico / Lombardei, Italien
Der Lugana kommt vom Südufer des Gardasees und die Trauben stammen aus einem historischem Weingarten der eine besonders gute Ausrichtung hat. Dieser Lugana ist strohgelb mit grünlichen Reflexen und hat ein vielfältiges intensives Bouquet mit feine Blumen und Fruchtnoten. Am Gaumen ist er trocken, frisch, ausgewogen mit angenehmer Weichheit jedoch mit guter Struktur und langem fruchtbetontem Geschmack. | 39,00€ |
| 246 | San Giovanni della Sala ^{L/5}
Orvieto DOC Classico / Antinori Umbrien / Italien
Der San Giovanni della Sala ist ein schöner Cuvée mit einem überaus feinem Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er ausgewogen frisch und angenehm nachhaltig. | 42,00€ |
| 241 | Winkl Sauvignon ^{L/5}
Cantina Terlan, DOC, Südtirol / Italien
Ein fruchtiges Bouquet, mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten. Final feine Säure gepaart mit ausgewogener Mineralität | 54,00 € |
| 243 | Chardonnay Weingut Topf ^{L/5}
Ried Hasel / Niederösterreich
Der Chardonnay Hasel stammt aus der Riede Hasel. Tiefgründig kalkreiche Böden bieten ideale Voraussetzungen für seine geballte Eleganz. Der Ausbau erfolgt 12 Meter tief unter dem Gaisberg, in 450 Jahre alten Kellern. | 69,00€ |



Flaschen Roséweine (0,75l)

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 245 | Frati Rosè ^{L/5}
Ca de Frati Trebbia Lombardei / Italien
Dieser Rosè hat eine sehr helle, glänzende Lachsrosa Farbe. Sein Bukett verströmt intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche. Blütenduft und Nuancen von weißer Mandel untermalen den fruchtigen Teil des Aromas. | 0,75 l | 42,00€ |
| 244 | „Minuty“ Cuvèe M Rosè ^{L/5}
Château Minuty / Côte de Provence / Südfrankreich | 0,75 l | 42,00€ |
| 238 | Dieser Rosè hat eine sehr helle, glänzende Lachsrosa Farbe.
Der Duft ist fein und von duftigem Bouquet. Er schmeckt nach süß gereiften roten Beerte, wie Erdbeeren und rote Johnnisbeeren. Am Gaumen trocken, fruchtig, elegant und frisch mit schöner Balance von lebendiger Säure, zarter Beerenfrucht und hauchfeinen Kräuter- und Gewürzaromen. | 1,50 l | 89,00€ |

Flaschen Rotweine (0,75l)

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 250 | Spätburgunder feinherb Staatsweingut ^{L/5}
Weingut Staatsweingut Meersburg
Das helle Kirschrot im Glas und der feine Duft sind bereits ein Vorgeschmack dessen, worauf sich der Gaumen freuen darf.
Rote Kirsche in verführerischer Klarheit und Harmonie, ohne zu viel Restsüße. Dieser Spätburgunder begleitet einen gemütlichen Abend oder ein schönes Essen ganz vorzüglich. | | 38,00€ |
| 265 | PURO MALBEC – Cabernet Sauvignon ^{L/5}
Weingut Dieter Meier, Argentinien
Schönes Bukett von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Minze, rote Paprika, Pfeffer, Weißdorn und Veilchen.
Am Gaumen saftig, mit viel Frucht, zarter Würze und mit langem Nachhall. | | 39,00 € |
| 260 | Toricoda Primitivo ^{L/5}
Antinori Salento IGT, Tormaresca /Apulien / Italien
Der Toricoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirsche, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Roteweins ab.
Eine Moderne Interpretation von einem Primitivo. | | 42,00€ |



Flaschen Rotweine (0,75l)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 261 | Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo ^{L/5}
Weingut Farnese Vini , Abruzzon / Italien
Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörrpflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz. | 42,00 € |
| 263 | Villa Antinori Rosso ^{L/5}
Antinori, Toskana IGT / Italien
Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinor-typischen Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seine toskanischen Charakter zu verheimlichen. | 42,00 € |
| 254 | Baron de Ley Reserva ^{L/5}
Baron de Ley, Rioja / Spanien
Ein reinrassiger Tempranillo. In der Nase kräftige Frucht mediterrane Nuancen. Am Gaumen ist dieser Rotwein harmonisch und perfekt ausbalanciert. | 45,00 € |
| 256 | Celeste Crianza ^{L/5}
Miguel Torres, DO Ribeira del Duero / Spanien
Aroma: würzige Noten von Lakritz, schwarzer Pfeffer Geschmack: Schattenmorellen, feine Würze, süßlich ausgereifte Tannine mit langem Finale. | 49,00 € |
| 266 | Marchese Antinori Chianti Classico ^{L/5}
Antinori , Toskana, Italien
Die Trauben für diesen Chianti Classico Riserva stammen ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in deren Keller er für 12 Monate im Barrique ausgebaut wird. Fruchttige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst beschenken ein wahres Geschmackserlebnis! | 69,00 € |







Zusatzstoffe & Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

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

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide (A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (H1-Mandel / H2-Haselnuss / H3-Walnuss / H4-Cashew)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Hafenmeisterei GmbH & Co. KG

Hafenstrasse 8

78462 Konstanz

T +49 (0) 7531 36 97 21 2

F +49 (0) 7531 36 97 64 2

info@hafenmeisterei.de

facebook.com/hafenmeisterei

Besuchen Sie uns auch auf hafenmeisterei.de