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	**Riesling Sekt** L/5	0,1 l / 0,75 l	7,50 € / 49,00 €
726/727	**Rosè Sekt** L/5	0,1 l / 0,75 l	7,50 € / 49,00 €
697	**CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT** L/5 Réserve Frankreich	0,75 l	130,00 €
728	**RUINART BRUT ROSÈ** L/5 Réserve Frankreich	0,75 l 1,5 l	190,00 € 390,00 €

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)

230 **Weißburgunder König Schaffhausen** L/5 — 39,00 €
Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen I Deutschland
Feine Aromen von Ananas und Sternfrucht im Duft. DIeser Weißburgunder besticht durch eine helle und strohgelbe Farbe und im Geschmack spürt man Apfel, Bananane und einen Hauch von Honigmelone.

231 **Müller Thurgau „Olgaberg“** L/5 — 42,00 €
Staatsweingut Meersburg, Bodensee I Deutschland
Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein.

232 **Weißburgunder & Chardonnay Granit** L/5 — 42,00 €
Weingut Schloss Ortenberg, Baden I 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.

233 **Riesling Weil** L/5 — 49,00€
Robert Weil, Rheingau I Deutschland
Klassische Rheingau-Nase, feines Steinobst, Apfel und ein wenig Zitrone mit mineralischen Noten. Am Gaumen Saftig, animierende klare Frucht, feine Säure, mineralische Noten im Hintergrund, zeigt klar seine Herkunft, sehr guter Abgang. Ein Klassiker.

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)

234 **Chardonnay St.Antony** L/5 — 39,00 €
Weingut St.Antony / Rheinhessen / Deutschland
Der St. Antony Chardonnay hat eine feine und elegante Nase. Der trockene Chardonnay aus Rheinhessen ist ebenso charmant wie komplex und zeigt am Gaumen Aromen von Pfirsich, Ananas, zarten Zitrusfrüchten und ein wenig Haselnuss. Die Lagerung erfolgt in burgundischen Holzfässern, wodurch der Weißwein eine zarte Cremigkeit errhält, ohne dabei jedoch zu viel Holz anzunehmen.

235 **Grüner Veltliner Federspiel** L/5 — 45,00 €
Domäne Wachau, Wachau I Österreich
Pinke Grapefruit mit würzigen Anklängen von Tabak und frischem Pfeffer dominieren. Geschmacklich überzeugt die rassige Säure mit aromatisch gereifter Frucht und feinem Schmelz.

236 **Grauburgunder Klumpp** L/5 — 45,00€
Klumpp, Baden I Deutschland
Klarer, etwas nussiger, zart rauchiger und eine Spur kräuteriger Duft mit gelbfruchtigen und auch ein wenig mineralischen Aromen. Etwas süßliche, recht saftige Frucht, kräuterig-pflanzliche und florale Nuancen, ein wenig nussig, recht lebendige Säure, gute Nachhaltigkeit, hefige Spuren, guter, süßlich-fruchtiger sowie etwas pflanzlicher, nussiger und kreidiger Abgang.

237 **San Giovanni della Sala** L/5 — 59,00€
Orvieto DOC Classico / Antinori Umbrien / Italien
Der San Giovanni della Sala ist ein schöner Cuvèe 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.

238 **Winkl Sauvignon DOC** L/5 — 65,00€
Terlan, Trentino Südtirol I Italien
Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Sein Bouquet ist intensiv-fruchtig mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.

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

Flaschen Roséweine (0,75l)

240	**Frati Rosè** L/5	0,75 l	49,00€
242	Ca de Frati Trebbia Lombardei / Italien	1,5l	109,00€
247	Dieser Rosè hat eine sehr helle, glänzende Lachsrosa Farbe. Sein Bukett verströmt intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche.	3,0l	220,00€
272	**Hampton Water Rosè from Jesse & Jon Bon Jovi** L/5	0,75 l	49,00€
248	Gèrard Betrand Creation / Südfrankreich	1,5l	109,00€
249	Hampton Water wurde von Jon Bom Jovit und seinem Sohn kreirt. Er performt mit einer einzigartigen Eleganz und Zartheit	3,0l	220,00€
241	**Ojo de Ibiza Rosé** L/5		54,00€
	Dieter Meier & Family, Ibiza / Spanien		
	Diese Coupage kommt aus den kühlsten Terrassen nahe des Dorfes San Mateo. Ein frischer, subtiler Charakter mit Aromen von Zitrusfrüchten und einem salzigen Aftertaste.		

Flaschen Rotweine (0,75l)

260	**PURO MALBEC – Cabernet Sauvignon** L/5	49,00 €
	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.	
261	**Torcicoda Primitivo** L/5	49,00€
	Antinori Salento IGT , Tormaresca /Apulien / Italien	
	Der Torcicoda 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.	

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

Flaschen Rotweine (0,75l)

262 **Villa Antinori Rosso** L/5 — 49,00 €
Antinori, Toskana IGT / Italien
Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinor-typischen Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren, KIrschen und Pflaumen sowei 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.

263 **Baron de Ley Reserva** L/5 — 49,00 €
Baron de Ley, Rioja / Spanien
Ein reinrassiger Tempranillo. In der Nase kräftige Frucht mediterrane Nuancen. Am Gaumen ist dieser Rotwein harmonisch und perfekt ausbalanciert.

264 **Barrua Isola dei Nuraghi IGT** L/5 — 84,00 €
Agricola Punica, Sardinien I Italien
Giacomo Tachis gab den Anstoß für diesen exzellenten Carignano, der durch eine 18-monatige Reife in Barriques abgerundet wird. Reife rote Früchte und Gewürze sowie Noten von Lakritz und Myrte meint man in seinem üppigen Duft zu erkennen. Ein unsagbar eleganter Wein von Produzenten, die ihr Handwerk mehr als verstehen!

265 **Marchese Antinori Chianti Classico** L/5 — 89,00 €
Antinori , Toskana I 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. Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst bescheren ein wahres Geschmackserlebnis!

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

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	Glutenhaltiges 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 Sulfite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

hafenmeisterei



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