



# Scarlet Pimpernel Club

“seit 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## WEINKARTE

Einige Qualitätsweine unserer Weinkarte erhalten Sie auf Wunsch zum degustieren und „Weinschmecken“ auch, **in der viertel Liter Karaffe**, im Ausschank.

### WEISSWEINE – TROCKEN

#### Deutschland

111	2012 2013	Hallgarten Jungfer Riesling Kabinett Rheingau - Fürst Löwenstein	0,75 l	€ 25,50
112	2011	Karthäuserhofberg Weißburgunder QBA Mosel-Saar-Ruwer - Weingut Karthäuserhof- Christoph Tyrell	0,75 l	€ 24,00
113	2012 2013	Oberbergener Baßgeige Grauburgunder VDP - ERSTE LAGE - Baden/ Kaiserstuhl - Weingut Schwarzer Adler - Franz Keller	0,75 l	€ 27,00
114	2012 2013	Homburger Kallmuth Sylvaner Kabinett Franken - Fürst Löwenstein	0,75 l	€ 27,50

#### Frankreich

211	2010 2016	Muscadet sur Lie Cotes de Grand Lieu AOC Loire - Domaine des Herbauges & Sèvre at Maine frischer, junger fruchtiger Geschmack	0,75 l 0,25 l 0,10 l	€ 23,00 € 8,00 € 3,50
212	2010 2012	Riesling Réserve particulière Elsass - Domaine Charles Wantz typischer, trockener Elsässer Riesling	0,75 l	€ 24,50
213	2011 2013	Chablis - Chardonnay - AOC Burgund - Maison Simonnet-Febvre ausgewogen, frisch mit elegantem Mandelton	0,75 l	€ 29,50
214	2010 2013	Sancerre - Sauvignon Blanc - AOC Loire - Domaine de la Garenne harmonische Struktur und Komplexität	0,75 l	€ 28,50
215	1999	Chateauneuf Du Pape AOC Rhone - Chateau Mont Redon Rarität, volles ausgereiftes, typisches Buequett	0,75 l	€ 39,50

#### Italien

311	2000	Soave St. Vincenzo Veneto – Anselmi Seltener Spitzenweißwein, bernsteinfarben, voll ausgereift - für Liebhaber	0,75 l	€ 29,00
-----	------	--	--------	---------

#### Österreich

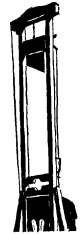
411	2012 2011	Grüner Veltliner Bankett Kamptal/Terrassen - Weingut Bründlmayer Saftig mit dem berühmten „Pfeffer!“ am Ende	0,75 l	€ 24,50
-----	--------------	--	--------	---------



# Scarlet Pimpernel Club

“seit 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## ROTWEINE – TROCKEN

### Deutschland

151	2009	Spätburgunder QBA	0,75 l	€ 25,00
	2012	Pfalz - Weingut Heinz Pfaffmann feinfruchtig mit feinen Taninen		

### Frankreich

251	2012	Chaumel Merlot VDP d'OC Languedoc Vollmundig und geschmeidig	0,75 l	€ 21,50
252	2009	Chateau Pigoudet premier AOC Côteaux d'Aix en Provence fruchtig, gehaltvoller runder Geschmack	0,75 l 0,25 l 0,10 l	€ 23,00 € 8,00 € 3,50
253	2011	Chinon Les Gravières Loire - Couly - Dutheil tiefes rot, Duft nach reifen Waldfrüchten	0,75 l	€ 25,50
254	2001	I ères Côtes de Bordeaux AOC Bordeaux - Château Anniche seidenweich, vollmundig mit eleganten Taninen	0,75 l	€ 29,50
255	2000	Chateauneuf Du Pape AOC Cotes du Rhone - Chateau Mont Redon elegante Mineralität, saftig und weich	0,75 l	€ 49,50

### Italien

351	2010	Nero d'Avola Syrah Sizilien – Feudi San Nicola	0,75 l	€ 24,50
352	2005	Valpolicella Superiore „Vigneto di Radole“ DOC Veneto – Casa Vinicola Sartori	0,75 l	€ 29,50
353	2007	Barbera D'Alba DOC Piemont – Benenti	0,75 l	€ 37,50
354	2000	„Zinfandel“ Primitivo di Manduria DOC Apulien – Terrarossa - Pichierri	0,75 l	€ 44,50
355	2001	Monte Pulciano DOC D'Abruzzo – Dama – Marramiero	0,75 l	€ 48,00
356	1998	Cabernet Sauvignon „Realda“ DOC Veneto - St. Vincenzo - Anselmi	0,75 l	€ 57,00

### Spanien

511	1999	Conde de Valdemar Rioja Grianza DO Bodegas Martinez Bujanda	0,75 l	€ 52,00
-----	------	--	--------	---------



# Scarlet Pimpernel Club

“seit 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## CRÉMANT & CHAMPAGNER

901	Prosecco di Dal Din Brut - Italien	0,75 l	€ 27,00
902	Crémant d'Alsace Brut - Méthode traditionnelle CARTE NOIRE - Blanc de blanc Charles Wantz Barr – Frankreich	0,75 l	€ 29,50
903	Crémant d'Alsace Rosè Brut - Méthode traditionnelle 100 % Pinot Noir Charles Wantz Barr – Frankreich	0,75 l	€ 32,00
910	Veuve Cliquot- Brut Ponsardin - Frankreich	0,75 l	€ 80,00