www.baeren-auggen.de

Design & Layout: ms-agentur.com

RESTAURANT BÄREN

Weinkarte

	0,1l	0,25l	0,75l
WEINGUT HEINEMANN			
Weißburgunder Kabinett, trocken	4,90	8,80	26,00
Chardonnay, alte Reben Kabinett, trocken	5,90	9,90	29,50
Weißer Sauvignon Kabinett, feinfruchtig	4,90	8,80	26,00
WEINGUT FRITZ WASSMER			
Sauvignon Blanc Feinfruchtig	5,60	9,40	28,00
Pinot Noir & Syrah Trocken	5,90	9,90	29,50
WEINGUT NOLL			
Grauburgunder Qualitätswein, trocken	3,90	5,90	17,50
Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein	3,90	5,90	17,50
WEINGUT DÖRFLINGER			
Grauburgunder Kabinett, trocken	5,90	9,90	29,50
Spätburgunder Trocken	5,90	9,90	29,50

	0,1l	0,25l	0,75l
WINZERKELLER AUGGENER SCHÄF			
Weißburgunder „Edition Taste“ Kabinett, trocken Prädikatswein	3,90	5,90	17,50
Spätburgunder Rose „Edition Taste“ Kabinett, trocken	3,90	5,90	17,50
Spätburgunder „Edition Taste“ Kabinett, trocken	4,10	6,90	20,50
Pinot Brut Sekt	4,20	-	29,00
WEINGUT LÄMMLIN SCHINDLER			
Gutedel Trocken	4,10	6,90	25,00
Merlot Trocken	6,90	10,10	29,90
WEINGUT HEMMER			
Gutedel Fasswein Qualitätswein, trocken	2,50	4,90	
Gutedel Qualitätswein, trocken	3,90	5,90	17,50
Weißburgunder Qualitätswein, trocken	3,90	5,90	17,50
Muskateller Qualitätswein, lieblich	3,90	5,90	17,50
Spätburgunder Rotwein Fasswein Qualitätswein, trocken	2,80	5,20	

Unser Geheimtipp
ZUM TEILEN >>

WEINGUT
FRITZ WASSMER

Unser *Sauvignon Blanc* präsentiert sich aromatisch-frisch mit internationalem Flair.

ZUM WEIN: In der Nase zeigen sich Stachelbeeraromen, reife tropische Früchte, Passionsfrucht und Kiwi.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Der ideale Begleiter zu leichten Sommerspeisen, Salaten und gegrilltem Fisch.

AUSZEICHNUNGEN:
2019 Mundus Vini Nordic: Gold
2017 AWC VIENNA: Gold
2016 Falstaff: 90 Punkte „Best of Sauvignon Blanc"
2016 Falstaff: 2. Platz „Top Ten French Faktor"
Sauvignon Blanc Tasting
2016 Decanter World Wine Awards: Gold
2015 AWC VIENNA: Gold

Cheers!

Pinot & Syrah

ZUM WEIN: In der Struktur zeigt er klar seine Pinot Herkunft. Intensives und edles aber nie aufgesetztes Holz. Der Pinot & Syrah führt zwei vermeintlich getrennte Weinwelten zusammen. Die Eleganz des Pinot trifft auf die Würze des Syrah.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Zu allem Intensiven, was das Raubtier in uns anspricht.

AUSZEICHNUNGEN:
2018 AWC VIENNA: Silber
2017 AWC VIENNA: Silber
2015 AWC VIENNA: Silber
2015 Decanter World Wine Awards: Silber

WEINGUT HEINEMANN

Der *Weiße Burgunder* lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen.

Wie sein Name schon andeutet, ist er ein Abkömmling der Burgunderfamilie mit französischer Herkunft. Genau betrachtet ist er eine Mutation des Grauen Burgunders, welcher wiederum vom Spätburgunder abstammt. Im Frühjahr sind die drei Sorten in den Weinbergen nicht zu unterscheiden.

ZUM WEIN: Intensives fruchtiges und florales Aromenbouquet von Litschi, gelbem Apfel, Pfirsich und Blüten. Untermalt mit einer feinen Säure und Cremigkeit. Ein Trinkvergnügen auf hohem Niveau.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Salate, Kalbsbraten, etc.

Der weiße *Sauvignon* ist eine alte Rebsorte mit ungewisser Herkunft. Das Hauptanbaugebiet befindet sich im französischen Loiretal. Im Markgräflerland wurde die Edelrebe bereits vor 300 Jahren unter dem Namen Muskat-Silvaner angepflanzt.

Das wechselnde Klima im Markgräflerland, warme Temperaturen und kühle Nächte während der Reifezeit sind ideale Bedingungen. Er wächst auf dem Batzenberg auf tonigem-Lehmboden mit Kalkverwitterungsgestein.

ZUM WEIN: Der Wein präsentiert sich in einem tiefen gelb-gold mit strahlenden Reflexen. Das Aromenbouquet erinnert an saftigen Pfirsich, Stachelbeere, Cassis, sowie Nuancen von Minze und Eukalyptus. Die dichte Fruchtstruktur wird von einer filigranen Säure untermalt.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Fischterrine, Hummer, asiatische Gerichte, Curry-poularde etc.

Cheers!

Der Chardonnay hat eine große Bedeutung für unser Haus. Er ist das Aushängeschild bei unseren Weißweinen.

Es war Ernst Heinemann, der 1966 Chardonnay-Reben anpflanzte, allerdings ohne es zu wissen. Damals gab es in Deutschland noch kein Pflanzgut für Weißburgunder, er hatte es aus Chablis geordert. Die Reben aus Frankreich waren allerdings zu jener Zeit noch nicht sortenrein sortiert und so landeten die Chardonnay-Reben getarnt als Weißburgunder im Markgräfler Land.

25 Jahre lang wurde der Chardonnay als Weißburgunder ausgebaut und in den Bewertungen immer als „untypisch" kritisiert. Erst ein Winzer aus Chablis erkannte die Chardonnay-Reben. Die ganze Zeit also hatte sich Ernst Heinemann, ohne es zu wissen, mit der „exotischen" Sorte beschäftigt. Seither gilt er als der „Chardonnay-Pionier" der Region.

Die Reben wachsen auf tonigem Löss- Lehmboden mit Kalkverwitterungsgestein. Der Ertrag liegt bei 48 Liter pro Ar. Die Trauben werden von Hand gelesen und sehr schonend gekeltert. Der Ausbau erfolgte in 40 Jahre alten Eichenholzfässern.

ZUM WEIN: Ein unverkennbares Aromenbouquet präsentiert der Chardonnay aus 53 Jahre alten Reben. Eine Aromen Komplexität von Walnuss, Mandeln, Aprikose und gelber Birne. Seine hohe Dichte und feine Säureader werden durch einen langen Abgang vollendet.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Fisch, helles Fleisch und Rindercarpaccio, etc.

WEINGUT NOLL

Grauburgunder, trocken

ZUM WEIN: Qualitätswein b.A. trocken
Trockener Weißwein mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen. Besitzt eine frische, animierende Säure.

Herkunft: Baden, Markgräflerland, Maltesergarten

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Restzucker: 3 g/Ltr.

enthält Sulfite

SPEISENEMPFEHLUNG:
Passt sehr gut zu kräftigeren Speisen.

Spätburgunder Weißherbst

ZUM WEIN: Qualitätswein b.A.
Fruchtiger Roséwein mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Johannisbeeren, mit lieblichem Geschmack und verspielter Säure.

Herkunft: Baden, Markgräflerland, Maltesergarten

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

Restzucker: 20 g/Ltr.

enthält Sulfite

SPEISENEMPFEHLUNG:
Passend zu Fleischgerichten.
Ideal als Sommerwein.

Cheers!

Scott Warman | unsplash

RESTAURANT BÄREN

WEINGUT DÖRFLINGER

Grauer Burgunder, Kabinett

ZUM WEIN: Der Grauburgunder besitzt ein fein strukturiertes Bouquet und einen runden Körper.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Zu kräftigeren Speisen, Kalbfleisch oder Seefisch ist er der ideale Begleiter.

Spätburgunder Rotwein

ZUM WEIN: Ein unkomplizierter, leichter Rotwein mit zurückhaltendem Tannin und würzigen Aromen.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Er passt besonders gut zu kurzgebratenem Fleisch. Im Sommer schmeckt er - leicht gekühlt - besonders gut zu gegrilltem Fleisch.

Vegetarisch: Gerichte mit Linsen, Champignons, gegrilltes Gemüse

Cheers!

WINZERKELLER AUGGENER SCHÄF

Weißer Burgunder Kabinett, trocken

ZUM WEIN: Der König unter den weißen Burgundersorten.

Der Wein präsentiert sich zartgrün mit goldener Reflexen im Glas. Im Duft schwingen Noten von Birne, reifem Apfel und Quitte. Im Geschmack feinfruchtig mit leicht „nussigem“ Abgang. Erfrischend und anregend.

Ein vornehmer Wein mit elegantem Säurespiel.

Herkunft: Baden, Bereich Markgräflerland

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Restzucker: 5,2 g/Ltr.

Fruchtsäure: 6,2 g/Ltr.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Ein idealer Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und wunderbar zu Spagel.

Spätburgunder Rosé, trocken

ZUM WEIN: Die badische Spezialität des blauen Spätburgunders.

Durch das Keltern der roten Trauben und Vergären ohne Beerenhaut erhält dieser Wein seine reizvolle lachsähnliche Farbe. In der Nase überwiegen ein frischer Apfelduft und rot-beerige Noten. Im Mund eine klare Frucht, die an Johannisbeeren, Pfirsich und Aprikosen erinnert. Mit gutem Abgang, leicht würzig, von präsenter Säure und dennoch harmonisch.

Herkunft: Baden, Bereich Markgräflerland

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restzucker: 5,9 g/Ltr.

Fruchtsäure: 5,9 g/Ltr.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Ein idealer Wein zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen, sowie zur asiatischen Küche.

Cheers!

Spätburgunder Kabinett, trocken

ZUM WEIN: Gewiss der König unter den roten Burgundersorten.

Durch die Vergärung mit der Beerenhaut, welche die Farbstoffe enthält, erhält er seine typisch tiefrubinrote kräftige Farbe.

Im Geschmack weist er intensive Beerenaromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere auf, aber auch Nuancen von Veilchen und Vanille bereichern das Geschmackserlebnis. Der Wein präsentiert sich sehr vollmundig und samtig.

Herkunft: Baden, Bereich Markgräflerland

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Restzucker: 5,0 g/Ltr.

Fruchtsäure: 5,0 g/Ltr.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Ein idealer Wein zu kräftigen Fleisch- oder Wildgerichten und Käsevariationen.

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER

Chasselas, trocken

ZUM WEIN: Der Gutedel ist im Markgräflerland seit rund 200 Jahren zu hause.

Unser 2016er Chasselas ist ein schöner, weicher und gehaltvoller Gutedel. Der Ausbau erfolgte nach langem Lager auf der Feinhefe zu einem kleinen Teil auch im Barrique.

Merlot, trocken

ZUM WEIN: Merlot: Diese Rebsorte stammt ursprünglich aus der Gegend um Bordeaux in Frankreich, erst seit 1997 darf sie in Deutschland angebaut werden. Unser Merlot ist ein fruchtiger, geschmeidiger und kräftiger Rotwein mit körperreichem, vollmundigem Charakter.

Cheers!

CHÂTEAU
MIS EN
BOUTEILLE
DOMAINE

Elisha Terada | unsplash

RESTAURANT BÄREN

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

WEINGUT HEMMER

Gutedel, trocken

ZUM WEIN: Zartgelb mit mintgrünen Reflexen.

Fruchtige Nase mit Aromen von reifen Äpfeln

Am Gaumen präsentiert sich dieser Gutedel ausgesprochen Vollmundig mit Aromen von Apfel und gelbfleischigen Früchten. Unterlegt von einer feinen Citrusnote sorgt eine dezente Süße für einen schönen Trinkfluss und einen harmonischen Abgang.

Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

Restzucker: 7,4 g/Ltr.

Fruchtsäure: 5,7 g/Ltr.

Weißburgunder, trocken

ZUM WEIN: Zartgelb mit leicht grünen Reflexen

Im Duft kräftig und stoffig, mit feinen Aromen die an Pfirsich und Mango erinnern.

Ein kräftiger und stoffiger Weissburgunder, der den Gaumen an vollreife Birnen und gelbfleischige Früchte wie Pfirsich erinnert. Sein gehaltvoller Körper, unterlegt von einer feinen Säure machen diesen Wein auch zum idealen Begleiter zu einem kräftigen Essen.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restzucker: 7,4 g/Ltr.

Fruchtsäure: 5,7 g/Ltr.

Cheers!

Muskateller, lieblich

ZUM WEIN: Intensiv gelb mit goldenen Reflexen

Das unverkennbare Muskataroma mit den Düften verschiedenster Blüten

Am Gaumen findet sich das samtig intensive Muskataroma wieder, nun unterlegt von einer feinen Süße und intensiver Aromen von vollreifen gelbfleischigen tropischen Früchten. Dank des gelungenen Verhältnisses von Restzucker und Säure wirkt dieser Wein intensiv fruchtig und dennoch spritzig und mach sogleich Lust auf den nächsten Schluck.

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Restzucker: 32,5 g/Ltr.

Fruchtsäure: 6,4 g/Ltr.

Spätburgunder

ZUM WEIN: Tiefrote Farbe mit den für einen Spätburgunder typischen rötlich/brauen Reflexen

In der Nase dominieren intensive Fruchtaromen von fast überreifen schwarzen Kirschen und dunklen Beeren.

Diese Aromen finden sich dann sogleich auf dem Gaumen wieder. Dieser Wein zeigt zu was für einer intensiven Fruchtaromatik es ein Spätburgunder in einem Jahr wie 2018 bringen kann. Aromen von dunklen Kirschen und Cassis umrahmen den voluminösen Körper dieses Weines, unterlegt von einer angenehmen Süße und einem angenehm langen und intensiven Abgang.

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Restzucker: 24,3 g/Ltr.

Fruchtsäure: 5,1 g/Ltr.