DelikArt Getränke

Unsere Karte bietet von erlesenen Kaffees, über hochwertige Kakaos, bis hin zu eigens abgefüllten Biotees alles für den verwöhnten Tassentrinker. Regionale Biere von kleinen Brauereien, Wasser aus der Region, eine Vielfalt ausgesuchter Limonaden, eine breite Spirituosenauswahl, sowie unsere exquisite Weinkarte, runden unser Sortiment ab.
Dabei verzichten wir vollends auf den Einsatz von Plastikflaschen.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen in Speisen oder Getränken haben, steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.

WeinLust
www.weinlust-bornheim.de

„Weinlust" ist die charmante Wein- und Kunstfreundin in unserer delikarten Familie: als Betreiber des Restaurants „DelikArt" und des Catering-Services „delikartessen" sind wir Gastronomie-Profis und Feinschmecker mit Herzblut. Unsere Passion – der Wein – hat ihr Zuhause im sorgfältig zusammengestellten Weinfachhandel Weinlust. Alle in dieser Karte angebotenen Weine erhalten Sie auch zur Mitnahme hier im Restaurant DelikArt oder in der Weinlust in Bornheim/Roisdorf.

Partner of Sustainable Bonn

Mit unserer Teilnahme an „Sustainable Bonn" möchten wir langfristig Ressourcen schonen und mit aktiver Mitwirkung einen Beitrag zur nachhaltigen Zukunft leisten. Wir wollen Ihnen zeigen, dass wir mit regionalen, saisonalen und fair gehandelten Produkten den Umgang mit Lebensmitteln verantwortungsbewusst gestalten.

Slow Food®

Empfohlen vom Slow Food Genussführer Deutschland.

Kaffee

Der Caffé Casolo kommt von einer Rösterei in Swistal, die ihre Bio-Rohkaffee direkt aus Südindien bei den Bauern im Direktimport seit nunmehr 15 Jahren beziehen. Im Hochland von Kodagu, gedeihen die erlesenen Arabica- und Robusta-Kaffeebohnen im Schatten der ursprünglichen Waldvegetation und in Mischkulturen. Ihr einzigartiges Aroma ist von den Gewürzen und Früchten geprägt, die zwischen den Kaffeesträuchern angebaut werden. Der Kaffee wird handwerklich und in kleinen Mengen frisch für uns geröstet.

KAFFEE	PREIS €	BESCHREIBUNG
		Der Kaffee "Casolo Klassik" ist eine Mischung aus Robusta und Arabica Bohnen, der nicht nur durch seinen ausgewogenen Geschmack besticht sondern überdies aufgrund einer geringen Säure sehr verträglich ist.
Kaffee Crema	2,50	
Großer Kaffee Crema	4,00	
Milchkaffee	3,20	
Entkoffeinierter Kaffee	2,70	

Alle unsere Kaffes werden mit frischer Biomilch zubereitet - alternativ mit laktosefreier Milch oder Sojamilch.

Espresso

Mit der KONA-Kaffeerösterei in Euskirchen ist es uns gelungen, einen handwerklichen Betrieb aus der Region zu finden, der durch sein Fachwissen, Qualität und langjährige Erfahrung überzeugt.
Die Spezialitäten Kaffeerösterei KONA verarbeitet exklusiv Hochlandkaffeebohnen mit dem Fokus auf Tracibilty (Chargenrückverfolgbarkeit). Die Kaffeebohnen werden nach dem traditionellen Röstverfahren veredelt, damit diese Terroir-Produkte ihre Komplexität und Aromenvielfalt zum Ausdruck bringen können.
Mit dem von uns ausgesuchten Espresso „LINEA CLASSICA“ verführen wir Sie in eine wahre „espressionistische“ Welt.

ESPRESSO	PREIS €	BESCHREIBUNG
Espresso:		Unser Espresso-Blend (70 % Arabica- und 30 % Robusta Anteil) weist elegante Nussaromen auf und lässt Noten feiner Schokolade und markante Kakaonuancen im Abgang spürbar sein.
Espresso	2,10	
Doppelter Espresso	3,20	
Espresso Macchiato	2,30	
Latte Macchiato	3,20	
Cappuccino mit Schlagsahne	2,90	

Alle unsere Kaffees werden mit frischer Biomilch zubereitet - alternativ mit laktosefreier Milch oder Sojamilch.

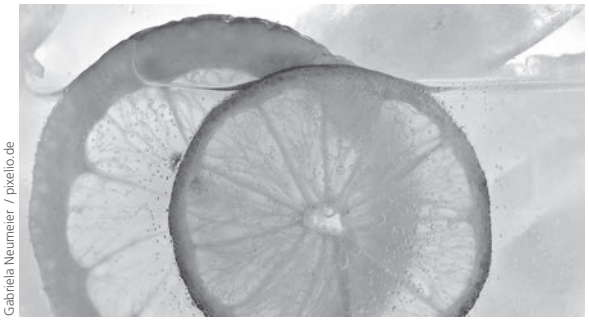
Tee und Kakao

Die angebotenen hochwertigen Biotees lassen wir uns nach Bedarf exklusiv abfüllen. Somit können wir ihnen jederzeit einen frischen Teegenuss garantieren.

Der von uns angebotene Kakao (Caotina) gehört schon seit Jahren zu den Premiumkakaos im Handel und findet in unserer frischen Biomilch einen ebenbürdigen Partner.

TEE UND KAKAO		PREIS €	BESCHREIBUNG
Darjeeling	bio	2,70	Schwarztee FTGFOP1 Singell
Earl Grey	bio	2,70	Schwarztee Bergamottearoma
China Sencha	bio	2,70	Sortenreiner Grüntee aus der Provinz Sichuan
Naturtee-Früchtemischung	bio	2,70	Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke & Orangenschalen
Classic Yoga	bio	2,70	Ingwerstücke, Kardamon, Nelken, Pfeffer
Nana Minze	bio	2,70	Marokkanische Minze
Rotbusch pur	bio	2,70	Rotbusch
Black Chai	bio	2,70	Schwarzer Tee, Zimt, Ingwer, Kardamon, Gewürznelke & Pfeffer
Kakao Noir- dunkle Schokolade	UTZ-Cert.	3,00	Hoher Kakaoanteil von 45 %, kombiniert mit echter schweizer Schokolade & Biovollmilch
Kakao (Vollmilch)	UTZ-Cert.	3,00	Hergestellt mit echter schweizer Schokolade & Biovollmilch
Kakao Dunkel/Hell mit Sahne	UTZ-Cert.	3,30	Schweizer Schokolade mit Biovollmilch und Sahnehaube

Mineralwasser/Bio-Limonade



Gabriela Neumeier / pixelio.de

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie eine bunte Auswahl an alkoholfreien Getränken.
Neben Wasser aus dem Brohtal und Limonade aus der Eifel haben wir ein paar überregionale Limonaden im Angebot. Bei der Getränkeauswahl haben wir auf künstliche Süßstoffe wie z. B. Aspartam verzichtet.
Viel Spaß bei der Auswahl!

MINERALWASSER/LIMONADEN	LITER	PREIS €
Rhodius, Naturelle	0,25	2,30
aus dem Brohltal	0,75	4,90
Rhodius, Medium	0,25	2,30
aus dem Brohltal	0,75	4,90
Afri Cola[1]	0,20	2,40
Orangina	0,25	2,80
Zitronenlimonade	0,25	2,40
Orangenlimonade	0,25	2,40
Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33	3,00
Thomas Henry Tonic Water[2]	0,20	2,80
Thomas Henry Bitter Lemon[2]	0,20	2,80
Cucumis (Gurkenlimonade mit Basilikum)	0,33	3,20

BIO-LIMONADEN	LITER	PREIS €
Dauner Bio Zitrone Holunder	0,25	2,50
	0,50	4,50
Seezüngle Kirsch, fermentierte Limonade	0,33	3,00
Seezüngle Birne, fermentierte Limonade	0,33	3,00
Djahé Limun, Ingwer-Zitronen-Limonade (scharf)	0,33	3,40
Proviant Cola Natur (ohne Koffein)	0,33	3,00

1 koffeinhaltig
2 chininhaltig

Fruchtsäfte Weber

Im reizvollen Homburger Ländchen, mitten im Naturpark Bergisches Land mit seinen typischen Streuobstwiesen, finden Sie den Familienbetrieb Weber. Nach seinen Leitlinien Ökologie und Regionalität ist er auf die Verarbeitung des wertvollen, heimischen Streuobstes spezialisiert. Ausgezeichnet von der Verbraucherzentrale NRW wurde er für sein nachhaltiges Arbeiten und für seine Regionalvermarktung als bergisch-pur-Mitglied (www.bergischpur.de).
Familie Weber hat es sich zur Aufgabe gemacht, dieses typische Stück Heimat zu erhalten. Dazu gehört nicht nur das Engagement für Neuanpflanzungen, sondern auch die Vermittlung der Pflege alter, vernachlässigter Obstbäume durch Fachkräfte.

FRUCHTSÄFTE WEBER	LITER		SAFT €	SCHORLE €	BESCHREIBUNG
Apfelsaft Direktsaft klar Streuobstwiese	0,25 0,50		2,70 4,80	2,40 4,20	Der klare Apfelsaft ist aus dem Streuobst des Bergischen Landes hergestellt und weist viele seiner wertvollen Eigenschaften auf. Die Klärung nimmt einige seiner Inhaltsstoffe zu Gunsten der Optik und einer etwas milderen Wirkung.
Apfelsaft naturtrüb	0,25 0,50	bio	2,70 4,80	2,40 4,20	Naturtrüber Apfelsaft ist aus Streuobst des Bergischen Landes hergestellt. Dieses eignet sich hervorragend zur Saftherstellung. Der Saft dieser über 100 kultivierten, heimischen Sorten schmeckt gehaltvoll, körperreich und hat eine betont ausgewogene Säurebalance.
Schwarzer Johanisbeer- Apfelsaft	0,25 0,50		2,90 5,00	2,50 4,40	Die intensive hessische Bio-Johannisbeere wirkt so dominant mit ihrer feinen Cassis-Note. Mehr passt auch nicht hinein, denn schwarzer Johannisbeersaft enthält etwa fünf mal soviel Säure wie Streuobst-Apfelsaft.
Rhabarbersaft	0,25 0,50		2,90 5,00	2,50 4,40	Rhabarber-Nektar hat einen Saftanteil von mindestens 65 %. Um den Rhabarbersaft besser genießen zu können, gibt man ihm Wasser und Zucker zu. Seine Oxalsäure wird bei der Einlagerung reduziert.

Fruchtsäfte Meinklang und Co.

Neben den auch von uns angebotenen Weinen von Meinklang, bieten wir hier zwei extrem leckere Säfte des biodynamischen Vorzeigebetriebs aus dem Burgenland, unweit der ungarischen Grenze an. Die Säfte sind naturtrüb und sind durchaus als Begleitung zum Menü geeignet.

FRUCHTSÄFTE	LITER		SAFT €	SCHORLE €	BESCHREIBUNG
Meinklang Roter Traubensaft natutrüb	0,25 0,50	bio	3,00 5,20	2,70 4,50	Tolle Aromen von Sauerkirschen, Zwetchgen und rotem Apfel mit Noten von Butterkaramell. Ein sehr aromatischer Saft vom biodynamischen Vorzeigebetrieb aus dem Burgenland.
Meinklang Vielfruchtsaft	0,25 0,50	bio	3,00 5,20	2,70 4,50	Eine ausbalancierte Kombination: Die Frucht der Traube, die frische vom Topaz-Apfel, die Lieblichkeit vom Holunder und die herbe frische von der Roten Beete.
Orangensaft El Puente	0,25 0,50	bio	2,90 5,00	2,50 4,40	Dieser fair gehandelte Orangensaft stammt aus Kleinbauern-Kooperativen in Gahna und Brasilien. Seine Aromatik ist mild und bekömmlich.
Orangensaft frisch gepresst	0,1 0,2		2,80 4,20		Aus leckeren Saftorangen frisch gepresst.

Manufaktur Jörg Geiger

„Die Säfte, die aus den alten Wiesen Obst Sorten gepresst werden, haben eine klare Identität, aber um Speisen zu begleiten und zu komplementieren bedarf es einer geschmacklichen Vollkommenheit, die die Natur nicht bietet“, so Jörg Geiger.
Die von uns ausgesuchten alkoholfreien PriSeccos von Geiger kombinieren Säfte, häufig sortenrein geerntet, mit Kräutern, Blättern und Blüten die aus eigenem Anbau, oder von den umliegenden Streuobstwiesen und Wäldern stammen. Unter langsamen Zusatz von Kohlensäure entsteht der feinperliger PriSecco wie ein Schaumwein.

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER	JAHR		VOL %	LITER	PREIS €	BESCHREIBUNG
Prisecco rotfruchtig	2018		alkoholfrei	0,10 0,75	3,50 22,00	Alte Apfel- und Birnensorten, schwarze Johannisbeere, Holunder, Quitte, Limette, erlesene Gewürze.
Prisecco weißduftig	2018		alkoholfrei	0,10 0,75	3,50 22,00	Alte Apfel- und Birnensorten, Traube, Pfirsich, Zitrone, Holunderblüte, Kräuter und Gewürze.
Cuvée Nr. 10: Mostbirnen & Wilder Holunder	2018		alkoholfrei	0,75	27,00	Intensive schwarze Holunderbeeren mit grüner Birne unterlegt. Milde Säure mit dezent pfeffriger Schärfe.
Cuvée Nr. 11: Apfel & Eichenlaub	2018		alkoholfrei	0,75	23,00	Reife Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten. Aroma von Vanille und frischem Apfel.
Cuvée Nr. 15: Mostbirne/Apfel/Kaffee	2018		alkoholfrei	0,75	24,00	Kombination aus Röstnoten des Kaffees in Verbindung mit Noten reifer Birnen und frischen Äpfeln.

Prosecco/Sekt

axel duerkheimer / pixelio.de

Fidora ist ein stattlicher landwirtschaftlicher Betrieb und Biopionier in Venetien. Bereits seit 1974 arbeitet man biologisch. Civranetta liegt in Küstennähe unweit der Lagune von Venedig. Hier auf den berühmten Caranto Böden gedeiht die Prosecco-Traube Glera hervorragend und ist damit Grundlage für einen mineralischen und feingliedrigen Prosecco.
Die Sekte von Biffar werden nach der alkoholischen Gärung mindestens 5 Jahre auf der Hefe belassen. Dies führt zu Betonung von Bouquet, Frische und Feinheit. Der von uns angeboteten Riesling Jahrgangssekt verkörpert diese Methodik perfekt.

SEKT/PROSECCO	VOL %		LITER	PREIS €	BESCHREIBUNG
Fidora, Civranetta Prosecco DOC, Frizzante Veneto	11,0 %	bio	0,1 0,75	4,00 27,00	Aromen von Birne, weißen Holunderblüten und Akazie mit feiner Perlage.
Biffar Riesling Jahrgangssekt Deidesheim, Pfalz	12,5 %		0,1 0,75	4,50 29,00	Traditionelle Flaschengärung aus 100% Handlese: ein Spitzensekt mit gut eingebundener Säure.
Andres & Mugler Deidesheim, Pfalz	12,5 %	bio	0,75	33,00	Elegantes Cuveé aus Chardonnay und Auxerrois. Duft nach weißen und gelben Früchten wie Melone und Pfirsich.
Meyer Näkel „Illusion Nr. 1“ *Blanc de Noir, Spätburgunder*	12,0 %		0,75	39,00	Aus Spätburgunder „weiß“ gekeltert ist die Illusion Balsam für den Gaumen und die Seele. Sie vereint Aromenvielfalt, Finesse und Trinkvergnügen pur.

Champagner/Cremant/Cava

Rainer Sturm / pixelio.de

Bei der Auswahl unserer „Schaumweine“ haben wir ein besonderes Augenmerk auf kleine biologische Erzeuger gelegt. Die hier angebotenen Champagner, Cavas und Cremants sind noch mit Handarbeit und Leidenschaft unter terroirspezifischen Gesichtspunkten hergestellt. Sie werden es schmecken!

CHAMPAGNER/CREMANT		VOL %		LITER	PREIS €	BESCHREIBUNG
Tarlant		12,0 %	bio	0,375 0,75	30,00 54,00	Reifes Aroma von Äpfeln, Quitten und Mirabellen.
De Sousa et Fils *Champagner Brut tradition*		12,0 %	bio	0,75	58,00	De Sousa et Fils aus Avize, liegt im Herzen der wohl berühmtesten Weinberge der Champagne. Hier wird der Champagner der begehrten Grand-Cru Qualität gekeltert.
Cremant d’Alsace Clémant Klur		12,0 %	bio	0,75	35,00	Feingliedrige und zarte Perlage. Ein Cremant mit moderater Säure. Ungeschwefelt.
CAVA						
Alta Alella *Privat Reserva brut nature*		12,0 %	bio	0,75	31,00	Ein vitaler Cava mit Aromen von Birne und Aprikose mit feingliedriger Perlage.
Alta Alella *Privat Rosé Reserva brut nature*		12,0 %	bio	0,75	31,00	Fruchtiger und frischer Cava mit Anklängen von Waldbeere, Johannisbeere und Blutorange. Prima zu Ziegenkäse und Fisch.

Bier

Rainer Sturm / pixelio.de

Bei der Auswahl, vor allem unserer Fassbiere, haben wir neben qualitativen Aspekten unser Hauptaugenmerk auf kleine, regionale Brauereien gelegt. Damit wollen wir Betriebe unterstützen, die noch wirklich brauen; wo jede Braucharge noch eine individuelle Note aufweist.

BIERE	LITER	PREIS €
Eifeler Landbier, vom Fass	0,25	2,50
	0,50	4,40
Mühlen Kölsch, vom Fass	0,25	2,50
	0,50	4,40
Steinfelder Klosterbier	0,33	2,70
Flensburger Pils	0,33	2,70
Radler (mit weißer Limonade)	0,25	2,50
	0,50	4,20
Alster (mit gelber Limonade)	0,25	2,50
	0,5	4,20

HEFEWEIZEN	LITER	PREIS €
Weihenstephan, Hefebiere:		
Weihenstephan Helles	0,5	4,10
Weihenstephan Dunkles	0,5	4,10
Weihenstephan Kristall	0,5	4,10

ALKOHOLFREIE BIERE		
Vita Malz	0,33	2,80
Bleifrei, naturtrübes Pils	0,33	2,60
Weihenstephan alkoholfrei	0,5	4,10

Offene Rotweine

Annamartha / pixelio.de

Eine kleine Auswahl unseres Weinsortiments. Sollten Sie Fragen haben, beraten wir Sie gerne oder gießen Ihnen auch einen Probierschluck ein.

Fragen Sie auch nach unseren Weinen der Woche oder schauen Sie nach den Flaschenweinen in der anschließenden Weinkarte.

OFFENE ROTWEINE	JAHR		VOL %		LITER	PREIS €	BESCHREIBUNG
Campo Viento *Ucles, Tempranillo*	2016		12,5 %	bio	0,1 0,2	3,60 6,20	Ein Wein mit feiner Reife und komplexen Aromen von Gewürzen mit mineralischen Anklängen. Ein leckerer Wein – nicht nur zum Essen.
Roche Audran "Merlot" *Côtes du Rhône*	2016		12,5%	bio	0,1 0,2	3,60 6,20	Dieser würzige Merlot zeichnet sich durch Aromen von dunklen Beeren und Cassis aus, begleitet durch eine feine Würzigkeit, die an dunkle Schokolade, Oliven und schwarzen Pfeffer erinnert.
Celler de Capcanes, Mas Collet *Montsant, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon*	2015		14,0 %		0,1 0,2	3,90 6,40	Bouquet von reifen Kirschen, Blaubeeren, Pflaumen und feinen Röstaromen. Mit perfekt ausbalancierter Frucht und Säure.
Castell del Remei, „Gotim Bru", *Costers del Segre, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, & Syrah*	2016		14,5%		0,1 0,2	4,00 6,60	10 Monate im Eichenfass ausgebaut, Aromane von roten Beerenfrüchten und Schattenmorellen mit delikaten Röstaromen
Meyer-Näkel, Spätburgunder *Ahr*	2017		13,5%		0,1 0,2	4,60 7,80	Der Klassiker eines Ahrburgunders schlechthin. Ausgebaut im großen Holzfass bringt der Spätburgunder von Meyer-Näkel fruchtige, beerige und leicht nussige Aromen hervor.

Offene Weißweine

Christoph Aro / pixelio.de

Eine Auswahl unserer beliebtesten Weißweine, von leicht bis gehaltvoll. Sollten sie sich nicht entscheiden können, wir beraten Sie gerne.

Fragen Sie auch nach unseren Weinen der Woche oder schauen Sie nach den Flaschenweinen in der anschließenden Weinkarte.

OFFENE WEISSWEINE	JAHR		VOL %		LITER	PREIS €	BESCHREIBUNG
Fritsch Zweigelt Rose *Wagram*	2017/ 18		12,5%	bio	0,1 0,2	3,60 6,20	Animierend duftig und würzig in der Nase. Aromen von Sauerkirschen, Granatapfelkernen, rote Johannibeeren sowie animierend florale und kräutrigen Noten, wie Holunderblüte und Johannisbeerblätter.
Ellermann-Spiegel *Pfalz, Grauburgunder*	2017/ 18		12,5 %		0,1 0,2	3,60 6,20	Aromen von Birnen, Mango, getrocknete Äpfel und Orangenschalen.
Andres, Riesling Buntsandstein *Pfalz*	2017/ 18		12,5 %	bio	0,1 0,2	3,70 6,40	Ein klassischer Riesling mit knackiger Säure und Mineralik. In der Nase reife gelbe Früchte, Holunderblüte und Zitrone.
Schwarztrauber, Weissburgunder *Pfalz*	2017/ 18		12,5 %	bio	0,1 0,2	4,00 6,60	Toller Blütenduft gepaart mit Anklängen von gelben Früchten. Ein eleganter und säurearmer Weissburgunder.
David Reynaud, Viognier *Rhone Nord*	2016		14,0 %	bio	0,1 0,2	4,20 7,20	Duft von Heublumenwiese mit ätherischen Anklängen von Orangenöl. Ein toller Wein mit ordentlichem Schmelz, kräuterbetont und zurückhaltender Säure.

Aperitif/Bitter

APERITIF	LITER	PREIS €
Vermut de Capcanes (0,05 l) mit Eis & Orange	0,05	4,50
Portonic (weißer Portwein mit Tonic)	0,15	4,80
Aperol Spritz[1]	0,20	5,80
Hugo	0,20	5,80
Campari[1] (0,04 l) + Orange	0,15	5,50
Campari[1] (0,04 l) + Soda	0,15	4,80
Gin (0,04 l) + Tonic[2] (0,2 l)		5,80
Wodka (0,04 l) + Lemon (0,2 l)		5,80
Rum (0,04 l) + Cola[3] (0,2 l)		5,50

VERMOUTH/BITTER	LITER	PREIS €
Werners Wermut Bianco	0,05	4,20
Vermouth Padro & Co Blanco	0,05	4,50
Noilly Prat	0,05	4,50
Campari[1]	0,04	3,80
Aperol[1]	0,04	3,80
Ramazzotti	0,02	3,00
Fernet Branca	0,02	3,00
Averna	0,02	3,20

1 mit Farbstoff
2 chininhaltig
3 koffeinhaltig

Rum/Anis/Wodka/Likör

WODKA/ANIS	LITER	PREIS €
Absolut	0,02	2,80
Finnlandia	0,02	3,00
Pastis (auch mit Eis und Wasser, wenn gewünscht)	0,02	3,00
Absinth	0,02	3,60
Raki	0,02	2,80
Ouzo Plomari	0,02	2,80
Sambuca	0,02	2,50

RUM/LIKÖR/GIN	LITER	PREIS €
Havana (3 Jahre)	0,02	2,80
Brugal Extra Viejo	0,02	3,40
Benedictine	0,02	4,50
Limoncello	0,02	2,80
43er	0,02	2,80
Baileys	0,02	2,80
Gordon Gin	0,02	3,00
Hendrick's Gin	0,02	3,80
Siegfried Gin	0,02	4,00

Brände/Grappa/Cognac/Whisky

BRÄNDE	LITER	PREIS €
Kießling Cox Orange Apfelbrand	0,02	4,20
Kießling Obstler Edelbrand	0,02	4,40
Kießling Kirschwasser	0,02	4,40
Calvados	0,02	3,50
Williams Birne	0,02	3,80

GRAPPA		
Grappa Hausmarke	0,02	3,60
Grappa di Barolo	0,02	4,00
Grappa Nonino	0,02	6,00

COGNAC/BRANDY	LITER	PREIS €
Carlos I	0,02	4,20
Hennessy	0,02	4,20
Grand Duque d'Alba	0,02	4,80
Lepanto	0,02	4,80

WHISKY		
Tullamore Dew	0,02	4,20
Glen Morangie	0,02	4,60
Ardmore Highland Single Malt	0,02	5,40
Auchentoshan 12 Jahre Scotch Single Malt	0,02	5,60
Glen Broch 10 Jahre Scotch Single Malt	0,02	5,60

DelikArt Weine

Liebe Gäste und Freunde des DelikArts,

bei der Zusammenstellung unserer Weinkarte haben wir versucht, ein buntes Spektrum an europäischen Weinen anzubieten. Neben den im DelikArt bewährten Klassikern haben wir in den letzten Jahren unser Sortiment ständig erweitert.
Besonderes Augenmerk legen wir auf den Ausbau unseres biodynamischen Weinangebots. Bioweine, insbesondere biodynamische Weine, sind heute qualitativ und geschmacklich dem konventionellen Weinbau mehr als ebenbürtig und entsprechen unserer Philosophie.

Viel Spaß bei der Lektüre unserer Weinkarte. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die angebotenen Jahrgänge von den Angaben in der Weinkarte abweichen können.

WeinLust

www.weinlust-bornheim.de

Alle unsere Weine können Sie auch in unserer angeschlossenen Vinothek sowie in unserem Weinfachhandel „WeinLust“ in Bornheim-Roisdorf kaufen. Fragen Sie nach unserer Vinothek-Karte und unserem nächsten Wein-Event!

Michael Andres

Michael Andres hat sein Weingut 1993 gegründet. Basis des Betriebes waren die Weinberge des elterlichen Genossenschaftsbetriebes, die nach und nach neben dem vorhandenen Riesling mit Burgundersorten bestockt wurden. Nicht alles geht in die Sektproduktion! Neben dem Sekt produziert Michael Andres, hervorragende Weine, die das besondere Terroir der Mittelhaardt widerspiegeln. Er bearbeitet Parzellen in Toplagen, wie dem Reiterpfad, Herrgottsacker oder der Mäushöhle. In dieser Lage besitzt er eine der wenigen, letzten Terrassenweinberge der Pfalz. Hoch über Deidesheim, direkt am Haardtrand mit traumhaftem Blick auf die Rheinebene. Eine der spannendsten Lagen des Mittelhaardt.

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Pfalz, Michael Andres						
Riesling vom Buntsandstein QbA *Pfalz, Riesling*	2017	750 ml	12,5 %	bio	24,00	*Ein sehr mineralischer Wein,* mit reifem Pfirsich und Aprikosenaroma.
Auxerrois QbA *Pfalz, Auxerrois*	2017	750 ml	12,5 %	bio	25,00	*Frischer mineralischer Wein* mit Birnen-, Quitten- und Melonenanklängen.
Sauvignon Blanc QbA *Pfalz, Sauvignon Blanc*	2017	750 ml	13,0 %	bio	27,00	*Aromen von Stachelbeere,* Grapefruit und frischem Gras.
Chardonnay QbA	2017	750 ml	13,0%	bio	27,00	Ein frischer, mineralischer Chardonnay mit Quitten, Birne und Apfelnoten.

Schwarztrauber

Das Weingut Schwarztrauber liegt im Mußbach an der Weinstraße im Mittelhaardt. Seit nunmehr 30 Jahren erzeugen die Schwarztraubers hier hochwertige ökologische Weiß- und Rotweine. Ein Augenmerk wird insbesondere auf die schonende mechanische Bodenbearbeitung gelegt. Eine weitere Besonderheit liegt in der Klärung des frisch gepressten Traubensaftes mit einem Erbsenextrakt, was zur Folge hat, dass alle angebotenen Weine vegan sind.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Pfalz, Schwarztrauber							
Chardonnay Edition Papillon	2016	750 ml		14,0 %	bio	23,00	*Cremige Noten von exotischen Früchten* mit milder Fruchtsäure. Anregende Balance aus frische und Frucht.
Blanc de Noir	2016	750 ml		13,0 %	bio	21,00	*Herrlich erfrischend,* aus roten Trauben gekeltert. Noten von Mirabelle und gelber Birne.
Spätburgunder Edition Papillon	2016	750 ml		13,0 %	bio	24,00	*Ein Spätburgunder der modernen Art* mit viel Geschmack von roten Früchten.
Saint Laurent Edition Papillon Premium	2016	750 ml		14,0 %	bio	30,00	*Mehrfach ausgezeichneter Wein* mit Aromen von Waldbeeren und zarten Vanillenoten.

Christmann

Seit 1996 wird das Weingut von Steffen Christmann in der 7. Generation geführt. Mit dem Jahr 2004 haben sich die Christmanns endgültig dem biodynamischen Anbau verschrieben. Das Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die ein Abbild des Weinbergs sind, nach ihm schmecken und so nirgendwo anders auf der Welt erzeugt werden könnten. Im Gleichklang von Rebe, Weinberg und Winzer entstehen großartige Weine von hoher Individualität. Die idealen Bedingungen an der traditionsreichen pfälzischen Mittelhaardt, warm genug für körperreiche Weine und kühl genug für Eleganz und eine feine Mineralität, bilden die Grundlage. Besonders die Ersten Lagen Idig, Mandelgarten und Reiterpfad bringen Große Gewächse hervor, die immer wieder aufs Neue zu den Besten Deutschlands gehören.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Pfalz, Christmann							
Pfalz Riesling *QbA* *Riesling*	2015/ 17	750 ml		12,0 %	bio	27,00	*Fruchtig, lebendig, frisch.* Deutlich erdige und steinige Prägung, mit etwas Luft kommen Aromen von Weinbergspfirsich, roten Äpfeln und Zitrusfrüchten hinzu. Am Gaumen schönes Wechselspiel von Fruch und lebendiger Säure. Ein Wein den man gerne jeden Tag geniessen möchte.
Weißburgunder *Weißburgunder*	2017	750 ml		12,5 %	bio	28,00	*Ein Weissburgunder mit einer delikaten Frische* mit Duft von Wiesenkräutern, reifen Birnen und einem feinen Schmelz.
Pfalz Spätburgunder *QbA* *Spätburgunder*	2015	750 ml		12,5 %	bio	32,00	*Anregend, frisch, fein.* Feine Kirsch- und Beerenaromen und eine anregende Würze von Zimt, Nelke, Leder und Kakao in der Nase. Feine, süßliche Frucht mit einer belebend frischen Säure und eine feinkörnige Tanninstruktur prägen den Gaumen.

Odinstal

Das Wachenheimer Odinstal liegt auf einer Höhe von bis zu 350m und ist damit die höchste Einzellage der Mittelhaardt. Die dadurch bedingten etwas kühleren Temperaturen lassen die Trauben auf kleiner Flamme ausreifen. Dadurch entstehen sehr filigrane, subtile Aromen. Die Weinberge werden seit Anfang der 90er Jahre ökologisch bewirtschaftet, seit 2006 biologisch-dynamisch. Die geologischen Verwerfungen durch den Vulkanausbruch am Pechsteinkopf, haben dazu geführt, dass auf kleinstem Raum die Böden wechseln vom mineralreichen Basalt zum Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Nicht erst seit der Verkostung mit Winzer Andreas Schumann im DelikArt 2016 halten wir dieses Weingut für eines der besten im Lande.

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Pfalz, Odinstal						
Riesling 120 N.N. *QbA* *Riesling*	2017	750 ml	11,5 %	bio	32,00	*Der "Einstiegsriesling" von Odinstal* kommt aus einer Parzelle direkt in Wachenheim, ist ebenso wie seine "großen Brüder" spontanvergoren mit jeder Menge Mineralik und Anklängen von Apfel und Steinobst.
Weißburgunder 350 N.N. *QbA* *Weißburgunder*	2014/ 17	750 ml	12,5 %	bio	39,00	*Charmant, fruchtig, vielseitig.* Duftet nach Birne, gelben und roten Äpfeln, Quitte und Honigmelone mit zarter Umrahmung von Mandelnoten und Anis. Ein cremiger und gehaltvoller Wein, der den Fruchtschmelz mit der Säure ideal verbindet. Ein vielseitiger Essensbegleiter. (Unser Lieblingsweisswein!)
Riesling Buntsandstein *QbA* *Riesling*	2014/ 17	750 ml	12,5 %	bio	48,00	*Gehaltvoll, komplex, fruchtig.* Aromen von grünem Apfel mit Zitrusnoten und diversen Kräutern.

Weingut Tesch

Martin Tesch hat gezeigt, dass man hierzulande erfolgreich neue Wege gehen kann. Nicht nur hinsichtlich einer umfassenden Überarbeitung des Äußeren, auch bei der Rückbesinnung auf die inneren Werte des Weines. Beides ist nach seiner Ansicht eng miteinander verbunden. Bis vor wenigen Jahren gab es bei Tesch alle denkbaren Rebsorten; das hat sich nun gründlich geändert!

Heute stehen noch elf Weine im straffen Sortiment, das Herzstück bilden dabei 5 trockene Lagen-Rieslinge. Vergleichen Sie selbst und schmecken Sie die unterschiedlichen Böden, auf denen sie wachsen. Alle Weine sind seriös trocken, von unaufdringlichem Stil und verfügen über unverwechselbare Markanz.

Fragen sie ruhig auch einmal nach einem gereiften Jahrgang…es lohnt sich.

REGION	JAHR	ML		VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Nahe, Tesch						
Unplugged *Riesling*	2015/ 16	750 ml		11,5 %	24,00	*Ein feines Säurenetz* umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Weins, der nach weißfleischigen Pfirsichen duftet. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen und leicht in seiner Erscheinung, dabei sehr trocken im Stil.
Deep Blue *Spätburgunder*	2014/ 16	750 ml		13,5 %	26,00	*DEEP BLUE ist gehaltvoll* aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht. Im Abgang glänzt er mit trockener, burgundertypischen Geschmeidigkeit.
Krone *Riesling*	2016	750 ml		12,5 %	29,00	*Der steile Südosthang Laubenheimer* "Krone" ist geprägt durch eine Vielfalt an leichten und groben Böden aus Lösslehm und Sandstein-verwitterung, die dem Riesling einen sehr komplexen Charakter verleiht. Kerniges Temperament und ausgeprägte Zitrusaromatik.
St. Remigiusberg *Riesling*	2014/ 16	750 ml		13,0 %	31,00	*Dies ist eine der kleinsten Einzellagen* der Nahe und sie befindet sich direkt neben dem Karthäuser. Eine üppige Frucht, die im Reifeverlauf immer mehr an Mandarinen erinnert. Eine dichte, elegante Struktur, unverkennbar seidig.

Clemens Busch

Direkt gegenüber dem Stammhaus am anderen Moselufer befindet sich der größte Teil der Weinberge der Familie Busch in der Lage Marienburg. Die frühere Unterteilung in Einzellagen fiel in den 1970-iger Jahren der Weingesetzgebung zum Opfer. Um die spezifischen Unterschiede innerhalb der Lage Marienburg hervorzuheben, vinifiziert Clemens Busch die Parzellen getrennt und füllt die Weine unter den ehemaligen Parzellenbezeichnungen, wie etwa Fahrlay oder Falkenlay ab. So kommen die verschiedenen Schieferböden (blauer, grauer und roter Schiefer) sowie die speziellen Mikroklimata im Wein deutlich zum Ausdruck. Die Weine, die sehr spät gelesen werden, zeichnen sich durch eine enorme Reichhaltigkeit und Kraft sowie mineralische Substanz aus.

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Mosel, Clemens Busch						
Riesling *QbA* *Riesling*	2015/17	750 ml	11,0 %	bio	27,00	*Herb, spritzig, jung.* Intensiver Duft von nassen und kühlen Steinen mit zarten Noten von Apfel, Zitrus, Ingwer und weißen Blüten. Dieser Wein benötigt nicht zwingend die Begleitung einer Speise und wenn doch, dann eine sehr leichte.
Riesling "vom roten Schiefer" *QbA* *Riesling*	2015/17	750 ml	11,0 %	bio	33,00	*Gehaltvoll, tiefgründig, erdig.* Wunderbarer Duft von Weinbergpfirsichen, Orangen, roten Äpfeln und Honig, sowie rauchige Noten und dezente Gewürzaromen. Gehaltvoll mit erdigen und würzigen Aromen nimmt man den Riesling am Gaumen wahr. Er verlangt nach würzigen Speisen.
Marienburg Kabinett Grosse Lage *QbA* *Riesling*	2017	750 ml	8,0 %	bio	34,00	*Ein fantastischer fruchtsüßer Riesling* von der Mosel, mit klarer Frucht und der Busch eigenen Schiefer Mineralität.
Marienburg Grosses Gewächs *Riesling*	2015/17	750 ml	13,0 %	bio	45,00	*Kräutrig, saftig, intensiv.* Wunderbarer Duft von Zitrusaromen, grünem Apfel und Eukalyptus, erinnert an einen reichlichen Kräutergarten. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen reifer Trauben wider, er wirkt schon fast cremig.

Peter Jakob Kühn

Schon vor seiner Umstellung auf biodynamischen Weinbau im Jahr 2000 gehörte Peter Jakob Kühn zu Deutschlands Weinelite. Er zählt zu den innovativsten Winzern. So experimentiert er mit dem Ausbau in Amphoren oder der Maischegärung bei Weißweinen. Für Peter Jakob Kühn ist die Langsamkeit ein ganz wesentlicher Qualitätsfaktor für seine hochkarätigen Weine voller Ausdrucks- und Strahlkraft. Und viele Weinkritiker geben ihm Recht. So konstatiert Gerhard Eichelmann, dass kein anderer Winzer im Rheingau in den letzten Jahren solche Kollektionen auf durchgängig hohem Niveau vorzuweisen hat.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Rheingau, Peter Jakob Kühn							
Riesling Jacobus *QbA* *Riesling*	2016/ 17	750 ml		12,0 %	bio	26,00	*Fruchtig, präzise, animierend.* Intensive kräutrige und fruchtige Aromen nach Grapefruit, grünem Apfel und Limette in der Nase. Am Gaumen straff und präzise mit leicht herben kräutrigen Noten und Grapefruit. Dank niedrigem Alkohol und angenehmer Frische sehr animierend.
Riesling Quarzit *QbA* *Riesling*	2016/ 17	750 ml		12,0 %	bio	35,00	*Kraftvoll, duftig, würzig.* Zarter Duft nach wilden Rosen mit würzigen Noten von Anis, Fenchel und Kräutern. Der Gaumen ist tiefgründig, sehr animierend, mit reifer Weinsäure, der die saftigen Aromen von reifen Birnen und Äpfeln wunderbar entfalten lässt. Viel Schmelz, aber auch Würze.

Weingut Prinz

„Guter Wein benötigt Philosophie, nicht Technologie. So verstanden ist Wein auch ein Teil unserer Kultur. Eigenständige Weine mit Charakter können nur an geeigneten Orten und mit der entsprechenden Leidenschaft erzeugt werden." so Fred Prinz, der seine Hallgartener Lagen persönlich und ausschließlich mit Hand pflegt.
Diese absolute Liebe zu dem, was er tut, schmeckt man in jedem Glas, denn eigenständige Weine können letztendlich nur mit der entsprechenden Leidenschaft erzeugt werden, was Fred Prinz eindrucksvoll beweist.

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Rheingau, Prinz						
Riesling Tradition	2016/17	750 ml	12,0%	bio	26,00	*Ein kraftvoller, klassischer* und trockener Riesling mit hoher Reife und würziger Mineralik.
Sauvignon Blanc	2017	750 ml	13,5%	bio	29,00	*Ein frischer, fruchtiger* Sauvignon Blanc, mit leicht mineralischen- und frischen grünen Geschmacksnoten.
Hendelberg Riesling Erste Lage	2016/17	750 ml	13,0%	bio	39,00	*Außerordentlich mineralisch* mit fruchtigen Noten und feiner Säure.
Jungfer Riesling Grosses Gewächs	2016/17	750 ml	13,0%	bio	44,00	*Ein Riesling mit viel Eleganz,* Finesse und Mineralität. Vielschichtig mit hohem Alterungspotential.

Weingut Nelles

Seit über 500 Jahren bearbeitet Familie Nelles Weinberge rund um die Landeskrone. Ihre Reben wachsen in den besten Weinbergslagen des klimatisch besonders milden unteren Ahrtals. Es sind die berühmten Einzellagen Heimersheimer Landskrone, Burggarten, Bad Neuenahrer Sonnenberg und Schieferlay. Die steilen Schiefernböden sorgen für gehaltvolle, kräftige und vollmundige Weine. Familie Nelles ernährt ihre Weinberge laufend mit großen Mengen Stallmist, Stroh und anderen organischen Humusstoffen. Dadurch können sie die mineralische Düngung auf ein Minimum einschränken. Sie mähen oder mulchen die Beikräuter in ihren Weinbergen. Hierdurch wird der Humusgehalt der Böden verbessert und das Bodenleben aktiviert. In den Weinbergen werden nur nützlingschonende Pflanzenbehandlungsmittel eigesetzt. Somit wird das Gleichgewicht in der Natur gefördert. All das führt zu einer einzigartigen Qualität und hohem Geschmacksprofil der Weine aus diesem Haus.

REGION	JAHR	ML		VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Ahr, Nelles						
Blanc de Noir *Spätburgunder*	2017	750 ml		14,0 %	25,00	*Weißwein aus roten Spätburgunder-Trauben.* Durch ein spezielles Kelterverfahren hat dieser Wein so gut wie keine rote Farbe. In der Nase Weinbergspfirsich, Maracuja und Ananas, auf der Zunge werden diese Aromen unterstützt durch die elegante Fruchtsäure.
Ruber *Spätburgunder*	2016	750 ml		13,0 %	28,00	*Kräftiger Spätburgunder* mit feiner Tanninstruktur und tollem Fruchtbukett.
1 Ahr *Spätburgunder*	2013/ 15	750 ml		14,0 %	39,00	*1 Ahr: Mittleres Rubinrot mit Violettschimmer.* In der Nase eine frische, animierende Mischung aus Cassis, Kirsche und Kräutern. Am Gaumen hat er Kraft, Struktur, feines Tanningerüst und fruchtige Süße.

Weingut Meyer-Näkel

Wein ist eine leidenschaftliche Näkelsache. Schon seit fünf Generationen pflegt die Familie im Ahrtal jene Weinkultur, die hier einst von den Römern begründet wurde. Im Jahr 1950 entstand das heutige Weingut Meyer-Näkel durch die Hochzeit von Paula Meyer und Willibald Näkel. Obwohl Willibald Näkel nur etwa 1,5 ha Rebfläche bewirtschaftete, war er einer der namenhaften Pioniere der für das Ahrtal damals eher unüblichen trockenen Rotweine. Sein Sohn Werner Näkel führt den heute etwa 15 ha Rebfläche umfassenden Betrieb mit seiner Frau Claudia und den Töchter Meike und Dörte. Das Weingut Meyer Näkel ist Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) und ausgezeichnet als Winzer des Jahres 2012.

REGION	JAHR	ML	VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Ahr, Meyer-Näkel					
Weissburgunder	2017	750 ml	13,5 %	28,00	*Fruchtbetont und frisch.* Aromatischer nach Pfirsich & Limette. Balanciertes Süße-Säure-Spiel.
Us de la Meng *"Rheinische Cuvée"*	2016	750 ml	12,5 %	28,00	*Spätburgunder, Dornfelder und Frühburgunder* werden zu einem harmonischen Wein gemischt.
Spätburgunder	2017	750 ml	13,5%	28,00	*Der Klassiker eines Ahrburgunders schlechthin.* Ausgebaut im großen Holzfass bringt der Spätburgunder von Meyer-Näkel fruchtige, beerige und leicht nussige Aromen hervor.
Illusion Eins *Spätburgunder*	2017	750 ml	13,0 %	33,00	*Der Wein ist geprägt von reifen Früchten* wie Apfel, Birne, Pfirsich und Melone begleitet von einer feinen Limettenaromatik und Mineralität.
Frühburgunder	2010/ 16	750 ml	13,5 %	38,00	*Aromen von Himbeere und Heidelbeere* mit dezenten Vanille-, Kakao- und Röstaromen.

Foradori

Elisabetta Foradori gilt unter Weinkennern auf der ganzen Welt unangefochten als die Königin des Teroldego. Elisabettas Roter, der „einfache" Foradori, zeigt, was in dieser charaktervollen Traube an Qualität und Potenzial steckt. Hier vereinen sich Grazie und Charakter auf nahezu unnachahmliche Weise. Feingeschliffene Tannine, frische Säure und ein unglaublich komplexes Bouquet geben ihren Weinen ein unverwechselbares Charisma, das seinesgleichen sucht. Hier zeigt sich Elisabettas unermüdlicher Einsatz, wie der Suche nach alten Teroldego-Rebstöcken, ihre historischen Nachforschungen über die Rebsorte in den Archiven oder die akribische Arbeit in Weinberg und Weinkellen. Und er wird belohnt: bis dato mit nicht weniger als elf mal „Drei Gläser" im Gambero Rosso!

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Trentino, Foradori						
Teroldego Vigneti delle Dolomiti *IGT*	2012	375 ml	12,5 %	bio	19,00	*Fruchtig, mediterran, komplex.* Vielfältige Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Vanille, dunkler Schokolade und durch den wunderbaren Holausbau leichte Röst- und Holznoten. Am Gaumen mit einer schönen Frische, die sich in einer beerigen Frucht und einer betonten Säure äußert.
Teroldego	2015	750 ml			35,00	

Manincor

Hat man vor Jahren die Trauben noch bei der Genossenschaft abgeliefert, so ist sich Graf Goëss-Enzenberg der Qualität seiner Weinberge bewusst geworden und hat den Entschluss gefasst, die Weine selbst zu keltern. Und die Qualität seiner Weine hat ihm Recht gegeben. Manincor hat sich zu den absoluten Top-Betrieben in Südtirol gemausert, der mittlerweile weit über die Landesgrenzen in Europa und der restlichen Welt einen exzellenten Ruf genießt. Unter dem neuen Weingutsdirektor, Helmuth Zozin, der 2008 die Leitung des Weinguts übernommen hat, hat Manincor nochmals einen deutlichen Schub nach vorn getan, was die Qualität und den Genuss der Weine anbelangt. Nicht zuletzt die konsequente Umstellung auf den biodynamischen Weinbau gibt den Weinen ihren letzten Schliff. Nur so, das ist die Grundüberzeugung der Weinmacher, offenbart sich die ganze Qualität des Terroirs.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Südtirol, Manincor							
La Manina *Weissburgunder/Sauvignon Blanc/Chardonnay*	2017	750 ml		13,0 %	bio	25,00	*Florale Aromen von weißen Blüten* und grünem Tee vermengen sich wohlwollend mit gelbem Apfel und Weinbergpfirsich, verfeinert mit etwas Limettenabrieb, einer Prise Salz und Pfeffer.
Réserve del Conte *IGT* *Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon*	2016	750 ml		13,0 %	bio	34,00	*Kompakt, herb, markant.* In der Nase erdige und mediterane Noten. Er verlangt nach gehaltvoller und aromaintensiver Küche.
Lagrein Rubatsch *DOC* *Lagrein*	2012/13	750 ml		13,0 %	bio	39,00	*Komplex, dicht, samtig.* Fast undurchsichtiges Purpurviolett. Dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze.

COS

COS ist das Akronym der Familiennamen ihrer drei Gründer (Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti und Cirino Strano). Im Jahr der Gründung (1980) waren die drei die jüngsten Weinmacher Italiens und füllten gerade einmal 1470 Flaschen ab. Heute führen Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia das mittlerweile 30 ha umfassende Weingut. Die Pitos-Weine werden in den über 150 Amphoren, eine der größten Sammlungen weltweit, vergoren und ausgebaut. Die anderen Weine werden im Beton fermentiert, die anschließende Reifung erfolgt in Edelstahl oder im Holz. Die meisten Weine stammen aus der DOCG Cerasuolo di Vittoria, die den Giusto und Giambattista besonders am Herzen liegt.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Sizilien, COS							
Frapato IGT	2015	750 ml		13,0 %	bio	29,00	*In der Nase Aromen von Sauerkirsche,* Preisel- und Waldbeere mit Anklängen von Zartbitterschokolade. Ein eleganter und leichter Rotwein.
Nero di Lupo IGT	2015	750 ml		13,0 %	bio	29,00	*Ein klarer und präziser Wein* mit satter Sauerkirschfrucht. Komplett im Zement vergoren, mit samtigen Gerbstoff und für sizilianische Verhältnisse mit einem bescheidenen Alkoholgehalt.

Cirelli

Nur acht Kilometer vom Meer, zwischen Nationalparks und den sanften Ausläufern der Abruzzen, liegt die „Farm“ von Francesco Cirelli. Francesco lebt die biodynamische Bewirtschaftung als ganzheitliches Konzept. Er bewirtschaftet neben den 4 Hektar Weinbergen noch 4 Hektar Feigenbäume, einen Hektar Olivenbäume sowie 13 Hektar Getreide. Seine Weine baut er in Beton-, Stahltanks und 800-Liter-Amphoren aus Florenz aus. Im Keller wird spontan vergoren, bei den Rotweinen mit einer Mazerationszeit von 15 Tagen. Die Weißen bleiben nur eine Nacht auf der Maische, bevor sie mit einer traditionellen Korbpresse abgepresst werden.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Abruzzen, Cirelli							
Pecorino Colline Pescaresi IGT	2017	750 ml		13,0 %	bio	24,00	*Diese autochtone Weißweinsorte* wird vornehmlich in der Region Abruzzen angebaut. Dieser Wein von Cirelli besticht durch seine Fruchtigkeit gepaart mit einer feinen Säure.
Trebbiano (mit Doppel b) ´Abruzzo DOC	2017	750 ml		13,0 %	bio	25,00	*Intensiver Duft nach hellen Früchten,* wilden Blumen und Kräutern. Mit seiner leichten, sehr schmackhaften Säure ein idealer Begleiter insbesondere zu Fischgerichten.

Albert Mann

Seit fast 400 Jahren bauen die Familien Barthelmé und Mann Wein an. Heute führen die Brüder Maurice und Jacky Barthelmé mit ihren Frauen Marie-Claire und Marie-Thérèse den aus beiden Gütern entstandenen Familienbesitz. Mitten im Herzen des Elsass, einige Kilometer südlich von Colmar liegt ihr Weingut. Die beiden sympathischen Brüder zaubern aus ihren fünf Grand Cru Lagen unnachahmliche terroirspezifische Weine voller Charakter, die die einzigartige Mineralität der verschiedenen Bodenstrukturen voll zur Entfaltung bringen.
Nicht nur die klassischen weißen Rebsorten des Elsass werden hier vinifiziert, sondern auch ein wirklich anspruchsvoller Crémant sowie große Pinot Noir. Die von Grand Cru Lagen stammenden, in Burgunderfässern ausgebauten roten Burgunder sind Spezialitäten des Hauses, die unter Kennern große Freude hervorrufen.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Elsass AOC, Albert Mann							
Tradition *Pinot Blanc, Auxerrois*	2016/ 17	750 ml		12,5 %	bio	28,00	*Charmant, erfrischend, pikant.* Die Nase ist sehr erfrischend mit Aromen von Zitrus und grünem Apfel. Untermalt von angenehmen Ingwer-, Anis und Fenchelnoten. Ein Geschmackserlebnis von feiner Fruchtsüße in Verbindung mit erfrischender Säure und pikanter Würze. Optimal zu leichter Küche.
Tradition *Pinot Gris*	2015/ 16	750 ml		13,0 %	bio	33,00	*Anregend, fruchtig, goldgelb.* Intensive Aromen nach Ananas, Orange, Aprikosen, Koriander und Akazienhonig in der Nase. Am Gaumen saftige Frucht und cremige Struktur im Wechselspiel zu anregender Säure. Dieser Wein braucht die gehaltvolle Küche.

Domaine Arsac

Die Domaine Arsac liegt westlich von Montelimar und gehört zur Region Ardeche. Mit dem Jahr 2014 stellten die beiden Brüder Sebastien und Dimitri Arsac den Familienbetrieb auf biodynamische Erzeugung um. Auf 14 Hektar und ca 400 Metern Höhe werden auf Kalkstein- und Basaltböden hauptsächlich die Rebsorten, Grenache, Syrah, Merlot, Viognier und Chardonnay gepflanzt.
Bei unserem Besuch im Juni 2018 vor Ort beindruckte uns besonders der Enthusiasmus mit dem hier exzellente Weine erzeugt werden und den Chardonnay hätten wir am liebsten komplett aufgekauft...

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Ardeche, Domaine Arsac							
Argence *Chardonnay*	2016	750 ml		14,0 %	bio	28,00	*Ein Traum von Chardonay.* Schmelz von Butternoten, Vanille und geröstetem Brioche, mit leicher Mineralität und Frische. Ein runder und komplexer Wein der 13 Monate Faßreife hinter sich hat.
Ortu Solis *Viognier*	2016	750 ml		13,0 %	bio	28,00	*Diese aufgehende Sonne -"Ortu Solis"-* besteht aus 100 % Viognier und hat die im typischen Aromen von Pfirsich, Aprikose und einem Hauch von Rosenduft.
Les Galetes de la Condamine *Syrah & Grenache*	2017	750 ml		14,0%	bio	26,00	*Ein samter und weicher Cuvée* aus Syrah und Grenache. Viele florale Noten mit leichten schwarzen Pfefferaromen. Passt prima zu Salat und leichten Fleischgerichten.
Volcanik *Syrah*	2015	750 ml		14,0 %	bio	32,00	*Wie der Name schon sagt wächst dieser Syrah* auf vulkanischem Boden, wird per Hand gelesen, in kleinen Bottichen selektioniert, eingemaischt und vergoren. Ein Wein, der seinen nahrhaften Kollegen aus dem Cornas und Saint-Joseph um nichts nachsteht.

Du Coulet

Die Appellation Cornas kann auf eine lange, sehr erfolgreiche Tradition zurückblicken. Die Weine waren bereits im 10. Jahrhundert am französischen Königshof sehr beliebt und auch Karl der Große gehörte zu ihren ausgesprochenen Anhängern. Du Coulet verfügt in Cornas über verschiedene, steil terrassierte Toplagen mit Granit- und Kalksteinboden. Extreme Ertragsbeschränkungen, zum Teil unter 17 hl/ha, lassen konzentrierte, komplexe und finessenreiche Weine entstehen.
Natürliche Klärung ohne Filtration und Schönung und natürliche, indigene Hefen bringen faszinierende, ausdrucksvolle Weine voller Terroirspezifität hervor, wie sie der Weinkenner und -liebhaber zu schätzen weiß!

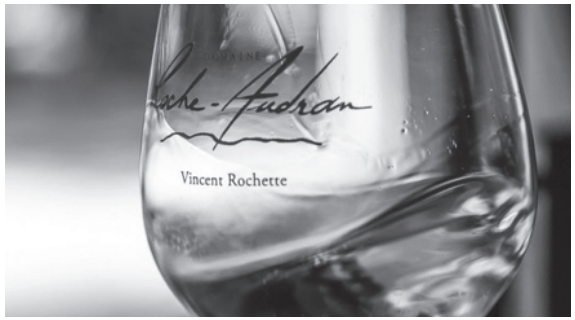
REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Rhône (Nord), Du Coulet						
Côtes du Rhône "Petit Ours Brun" *AOC* *Syrah*	2014/ 16	750 ml	13,0 %	bio	29,00	*Frisch, unkompliziert, wunderbar.* Ausgeprägte Fruchtfülle von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen mit erfrischend leichten Kräuternoten und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen ein unkomplizierter Rotwein, der Trinkspass vermittelt.
Cornas "Brise Cailloux" *AOC* *Syrah*	2011	750 ml	13,5 %	bio	55,00	*Kompakt, herb, markant.* In der Nase erdige und mediterane Noten. Nach längerer Öffnung angenehm herbe Fruchtnoten. Am Gaumen wirkt er jedoch jugendlich und erfrischend anders, als die Nase verspricht. Er verlangt nach gehaltvoller und aromaintensiver Küche.

Les Bruyeres

Die Domaine Les Bruyerères liegt mitten im Herzen der Appellation Crozes-Hermitage. Der Familienbesitz wird heute von David Reynaud bewirtschaftet. Er gehört zu den Verfechtern einer kompromisslosen Qualitätsphilosophie, die sich nicht zuletzt in seiner Entscheidung, biodynamisch zu wirtschaften, niedergeschlagen hat.
Seine Weine bestechen durch ihren individuellen, terroirspezifischen Charakter, die neben der Fruchtigkeit auch einen Biss und eine Fülle haben, die an große Hermitage erinnern.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Rhône (Nord), Les Bruyères							
Viognier IGP	2016	750 ml		13,0%	bio	26,00	*Aromen von Orangen, Aprikosen und Apfelquitte* mit feinwürzigen Geschmacksnoten wie Lorbeer, weißen Pfeffer, sowie frischem Fenchel. Nach wie vor einer unserer Lieblinge!
Crozes-Hermitage „Beaumont“ *Syrah*	2013/ 16	750 ml		12,5%	bio	33,00	*Aromen von süßen Kirschen, Cassis, Waldhimbeeren* und Orangen mit floralen Anklängen von Veilchen, Cassisblätter und Holunder. Zarte Anklänge von Pfeffer und Leder deuten sich ebenfalls an (Best of Bio Wine 2015).
Saint-Joseph „350M“ AOC *Syrah*	2013/ 16	750 ml		13,0%	bio	42,00	*Der Saint-Joseph verströmt einen intensiven Duft* nach Cassis, dunkler Pflaumenmarmelade, Dörrpflaume, Preiselbeeren-Kompott und Rotweinbirne. Ebenso intensiv zeigen sich Aromen von geröstetem Brot, Leder, edler dunkler Schokolade, Sternanis und Wacholder.

Domaine Roche-Audran



Vincent Rochette, stolzer Eigner der Domaine Roche-Audran, hat die Weinberge rund um das ehrwürdige Örtchen Visan von seinen Eltern und Großeltern übernommen. Vor über 80.000 Jahren wurden die Böden dieser Domaine während der Würmeiszeit geformt. Die zwischen 50 und 60 Jahre alten Rebstöcke gedeihen auf steinigen und kalkhaltigen Tonböden. Grenache wächst auf dunkelroter Krume, während Syrah in den dunkelbraunen Böden tief wurzelt. Die Weinberge dieses ausschließlich biodynamisch arbeitenden Winzers sind von Eichen, weißer und roter Clematis sowie verschiedenen Heckensträuchern und Kräutern gesäumt. Diese kleinen Biotope sind wichtig für ein natürliches biologisches Gleichgewicht in den Rebbergen.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Villages							
Merlot IGP Méditerraneé *Merlot*	2017	750 ml		13,5%	bio	22,00	*Dunkle Beerenaromatik nach Cassis*, Brombeere. Etwas dunkle Schokolade, Zwetschge und zarte Röstnoten sowie etwas Pfeffer und schwarze Oliven runden das Gesamtbild ab.
Côtes du Rhône Rouge *Grenache & Syrah*	2016	750 ml		14,0%	bio	24,00	*Holunderbeerensirup und süße dunkle Brombeeren.* Dazu Anis, Vanille und frische mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian.
Côtes du Rhône Nature Rouge AOC *Grenache*	2016	750 ml		13,0%	bio	27,00	*Provence pur!* Kräuteraromen von Salbei, Estragon, Thymian, Flieder und Lavendel, dazu viele rote Beeren. Sulfitfrei!

Domain Saint Jean Du Barroux

"…this could well be one of the next hot cult wines from Provence…", ein besseres und schöneres Kompliment hätte Robert Parker dem jungen, sympathischen Winzer Philippe Gimel kaum machen können, steckt er doch sein ganzes Herzblut in seine wunderbaren Weine.
Terroirspezifische Weine höchster Qualität ohne Kompromisse zu vinifizieren, ist sein erklärtes Ziel. Hierfür scheut er keinen Aufwand. Gerade seine komplexen, vielschichtigen Böden und das durch den Mont Ventoux geprägte Klima lohnen die Mühe und den Aufwand.
Auf einer Weinverkostung 2016 im DelikArt begeisterte uns Philippe nachhaltig und verfügt spätestens seitdem über eine große „Fangemeinde" in unserer Kundschaft.

REGION	JAHR	ML	VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Provence AOC, Saint Jean Du Barroux						
La Source *Grenache, Carignan*	2014/ 15	750 ml	14,0%	bio	28,00	*Vollreife Sauerkirsche, Hagebutte,* sowie ein saftiger roter Apfel. Gelungene Gratwanderung zwischen rustikaler Kraft und feiner Eleganz.
L`Argile *Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault*	2012/ 15	750 ml	15,0%	bio	38,00	*Dichtes Aromandickicht von Pflaumenmus,* dunklen Kirschen und pfeffriger Würze von Wacholderbeeren. Fantastischer und kraftvoller Wein, insbesondere zu Lammgerichten oder rotem Fleisch.
La Pierre Noire *Grenache & Syrah*	2010/ 14	750 ml	15,0%	bio	46,00	*Dunkles Kirschkompott mit Nelke und Zimt* mit Aromen vom schwarzen Pfeffer und Zartbitterschokolade. Ein provonzalisches Aromenspektakel!

Château Revelette

Das Weingut Revelette liegt malerisch mitten in der Provence in der Nähe von Jouques. Die Weinberge befinden sich rund um das Gut auf einer Höhe zwischen 340 und 400 Metern Höhe. Die Montagne Sainte Victoire schützt die Weinberge vor dem direkten Einfluss des Mittelmeerklimas und sorgt so für warme Tages- und kühle Nachttemperaturen. Peter Fischer, studierter Önologe, ist seit 1985 hier und hat in den ersten Jahren nach dem Kauf seine Weinberge noch konventionell bewirtschaftet. Nach wenigen Jahren stellte er nach und nach auf natürlichen Weinbau um. Seit nun mehr 20 Jahren arbeitet er konsequent natürlich. Seine Weine zählen zu den besten Weinen Südfrankreichs.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
AOC Coteaux Aix en´Provence, Château Revelette							
Chateau Revelette Rosé AOP	2017	750 ml		14,0%	bio	25,00	*Duft nach Kräutern der Provence* wie Thymian, Rosmarin und etwas Lavendel gemischt mit den üblichen Aromen eines provencalischen Rosés nach Erdbeeren und Himbeergelée.
Domaine Revelette Blanc IGP *Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Rolle*	2017	750 ml		14,0%	bio	26,00	*Sehr feine kräutrige Nase von Wermut*, Wiesenkräutern, Pimpernelle, aber auch Kerbel und Heu, zudem dezente tropische Früchte.
Revelette PUR Blanc VdF *Ugni Blanc*	2016	750 ml		12,0%	bio	29,00	*PUR bedeutet "Produit Uniquement de Raisin",* also außer den manuell geernteten Weintrauben und einer verschwindend geringen Sulfitzugabe ist nichts drin in der Flasche, sortenreiner Ugni Blanc, schöner Aperitifwein, verführerisches Bouquet mit Zitrusfrüchten, mineralisch, salzig.

Finca VilaDelloPs

Das Weingut besteht schon seit 1877, lieferte aber ausschließlich wie so viele Weingüter im Penedes seine Trauben an die großen Cavaproduzenten in der Region. Mit dem Einstieg der neuen Generation der Familie Desvalls 1999 änderte sich die Ausrichtung grundlegend. Von nun an werden eigene, biologische Weine mit den für die Region so typischen Xarel-lo und Garnacha Trauben hergestellt. Das DelikArt ist ein bißchen stolz, die ersten in Deutschland gewesen zu sein, die diese Weine entdeckt haben und auch direkt importieren.

Fragen Sie nach unseren Vinothekspreisen – es lohnt sich.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Penedes, VilaDelloPs							
Garnaxta *Garnacha*	2014/ 17	750ml		12,5%	bio	24,00	*Ein frischer und fruchtiger Rotwein* der mit seinen Kirch und roten Fruchtaromen auch leicht gekühlt hervorragend in den Sommertagen zu genießen ist.
Finca Viladellops *Grenache & Syrah*	2012	750 ml		14,5%	bio	29,00	*Der „Finca" liegt zuerst 12 Monate* im französischem Eichenfass, bevor er weitere 12 Monate im Tank ruht. Der gehaltvolle und leicht lakritzige Wein zeichnet sich durch schwarze Fruchtaromen aus, die in einer angenehmen Säure eingebunden sind.
Finca Viladellops *Xarel-lo & Xarel-lo Vermell*	2013	750 ml		13,0%	bio	35,00	*Lediglich 4600 Flaschen* dieses grandiosen Weissweins werden jährlich abgefüllt. Er besticht durch die dem Xarel-lo charakteristische Säure und Mineralität. Nicht zu kalt trinken und fragen Sie nach einem großen Glas.

Celler de Capcanes

Die 1933 in Capcanes gegründete Genossenschaft erlangte mit dem koscheren Wein Peraj Ha´abib 1992 seine Umwandlung vom reinen Tankwagen bzw. Traubenproduzenten zum mittlerweile äußerst angesagtem Weinproduzentem im Montsant. Mit dem Deutschen Jürgen Wagner, einem der Weinmacher, gelang es dann auch, über die Grenzen des Landes hinaus bekannt zu werden.
Wir sind nicht erst seit seiner Verkostung im DelikArt begeistert von den Weinen und dem erstklassigen Olivenöl, sondern beziehen jetzt schon seit einigen Jahren direkt aus der Kooperative.

REGION	JAHR	ML		VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Celler de Capcanes, Montsant						
Mas Collet *Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon*	2015	750 ml		14,0%	23,00	*Kirsche, Blaubeere, Pflaume* und Röstaromen: unser Wein 2016!
Peraj Ha´abib *Garnacha, Carinena & Cabernet Sauvignon*	2015	750 ml		15,0%	37,00	*Eine der besten koscheren Weine* weltweit, mit Aromen von Brombeere und Pflaumen. Dazu feine Röst- und Holznoten (vegan).
Pansal del Calas *Garnacha & Carinena*	2013	500 ml		16,0 %	43,00	*Aromen von Bitterschokolade* und schwarzen Kirschen. Ein Dessertwein der Spitzenklasse!!!
Cabrida *Garnacha*	2015	750 ml		15,0 %	49,00	*Dunkle Beeren pur.* Ein dichter Wein von über 100 Jahre alten Rebstöcken. Das Beste was die Garnacha Traube zu bieten hat!

Familia Nin Ortiz

Die Starönologin Ester Nin starte dieses Projekt im Jahre 2003 und hatte auf Anhieb Höchstbewertungen der internationalen Weinkritiker. Durch Ihre Arbeit als Bodegamanagerin und Önologin beim Weingut Clos i Terasses (Clos Erasmus) hat sie jede Menge Erfahrung in der Bereitung von Weinen der Welt-spitzenklasse gesammelt. Die Parzelle Mas den Caçador, die die Grundlage für den Nit de Nin bildet, gehört zweifelsohne zu den spektakulärsten und besten Lagen der Region Priorat. Doch diese besondere Lage fordert auch ihren Tribut. Die Arbeit im Weinberg ist nur mit dem Maultier möglich, was angesichts der extremen Steillage keine leichte Aufgabe ist. Die Lage der Finca Planetes steht dieser kaum nach. Zusammen mit Ihrem Mann Carlos Ortiz bewirtschaftet sie beide Parzellen komplett biodynamisch.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Priorat DOQ, Familia Nin Ortiz							
Planetes de Nin *Garnacha, Cariñena*	2013/16	750 ml		14,5 %	bio	47,00	*Intensiv, saftig, fordernd.* Funkelndes Violettrot. Anregender und frischer Duft nach Waldhimbeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen, Rosmarin und Thymian. Am Gaumen erfrischend und anregend. Deutlich treten die Sauerkirschnoten hervor. Unbedingt mit gehaltvoller und fruchtiger Küche kombinieren.
Nit de Nin *Garnacha, Cariñena*	2012/16	750 ml		15,0 %	bio	97,00	*Opulent, feminin, verführerisch.* Dieser Wein präsentiert sich opulent und süßlich in der Nase mit Aromen von schwarzen Kirschen und dunklen Beeren mit orientalischen Gewürzen. Am Gaumen paart sich die markante Mineralität mit süßlicher Frucht. Wein, der angenehm fordert und zugleich verführt.

Portal del Priorat

Der Architekt Alfredo Aribas suchte schon lange in der Region nach geeigneten Parzellen für sein ehrgeiziges Projekt. Im Jahre 2001 stieß er dann auf die Finca Clos del Portal, deren Reben aber erst wieder mühsam über Jahre regeneriert werden mussten, weil die Bauern diese auf Grund der geringen Erträge vernachlässigt hatten. Dieser Prozess dauerte mehrere Jahre bis man im Jahre 2007 erstmals den Top-Wein Somni präsentierte, der international für Aufsehen sorgte. Dieser Erfolg war kein Zufall, sondern das Ergebnis jahrelanger harter Arbeit in Verbindung mit den einzigartigen Lagen und dem dort vorherrschenden Mikroklima. Die Weine bestechen durch ihre Kombination von Kraft und Eleganz.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Priorat DOQ, Portal del Priorat							
Gotes del Priorat *Garnacha, Cariñena*	2015	750 ml		14,0 %	bio	35,00	*Fruchtig, herb, gehaltvoll.* Komplexe Aromatik von grünem Pfeffer,wilden, mediteranen Kräutern, Schlehe und schwarze Johannisbeeren, abgerundet von einem Hauch Kaffee.
Negre de Negres *Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon,Syrah*	2013/ 15	750 ml		14,0 %	bio	43,00	*Vielschichtig, fordernd, pikant.* Breites Aromenspektrum von frischen Kräutern und Blumen bis hin zu frischen Fruchtnoten, wie Blaubeere, schwarze Johannisbeere und Zwetschge.
Somni *Carinena & Syrah*	2012/ 15	750 ml		14,0 %	bio	68,00	Die Trauben des Somni wurden Beere für Beere aussortiert, über 24 Tage im Stahl-Fermenter vergoren und über zwölf Monate im großen französischen Holz ausgebaut. Bukett von Cassis, Pflaumen, Kirschen und Holunderbeere. In der Nase herrschen Düfte von Lorbeer, Lakritze, Mokka und dunklem Tabak vor. Ein satter und reifer Wein, mit elegantem Holz und feinen Taninen.

Sao del Coster

Saó del Coster ist eine der kleinsten Kellereien im Priorat und wurde von einer Gruppe Schweizer Weinfreunde im Winzerdörfchen Gratallops gegründet. Die Bodega zählt heute zu den absoluten Geheimtipps im Gebiet.
Vier Hektar in Eigenbesitz werden biodynamisch bewirtschaftet. Die Rotweine vergären in kleinen, offenen Stahltanks, der biologische Säureabbau findet in der Barrique statt. Terram wird hauptsächlich aus Cariñena und Garnacha gekeltert, Syrah und Cabernet steuern die schwarze Frucht und pfeffrige Eleganz bei. Teamarbeit ist bei der Cuvetierung angesagt, mit gemeinsamem Fokus auf dem mineralisch-fruchtigen Kern der Weine bei zurückgenommenem Holz. Wir haben uns im Oktober 2018, mit dem Abschluß der Ernte, vor Ort selbst von der Qualität, auch im Keller überzeugt.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Priorat DOQ, Sao del Coster							
Pim Pam Poom *Garnatxa*	2016	750 ml		14,5 %	bio	28,00	*Eleganter und frischer Priorat Wein* voller Kräuter und roter Fruchtaromen mit typischer Mineralität. Vegan und mit ausgesprochen geringer Sulfitkozentratin (< 10ppm) im Edelstahltank hergestellt
„S" *Garnatxa & Carinena*	2016	750 ml		15,0 %	bio	30,00	*Der "S" wird auf den Granit- und Schieferböden* des Priorats angebaut und mit nativen Hefen und teilentrappt fermentiert. Anschließend reift er 12 Monate in Edelstahltanks und wird unfiltriert abgefüllt. Ein für das Priorat ausgesprochen frischer und lebhafter Wein.
Terram *Garnatxa, Carignan und kleine Mengen Syrah & Cabernet Sauvignon*	2015	750 ml		14,0 %	bio	54,00	*Aromen von kleinen schwarzen Früchten* und Lakritz, ein Hauch von Menthol und der typische Llicorella-Duft, den die Trauben dem kleinblättrigen Schieferboden des Priorats verdanken. Am Gaumen kraftvoll, kompakt und frisch, mit komplexen mineralischen Noten und schöner Tanninstruktur. Ein langanhaltender und intensiver Abgang. Ein weiterer Topein aus dem Priorat!

Dosterras

Dosterras (zwei Erden) ist die Entdeckung unserer Priorat-Montsant-Weinreise 2017.
Fernando Grajales Ibarra produziert Weine von bis zu über 100 Jahre alten Rebstöcken.
Das kleine Weingut mit einer Jahresproduktion von gerade einmal 40.000 Flaschen konzentriert sich ausschließlich auf die Produktion qualitativ hochwertiger und naturbelassener Weine. Die Weine zeichnen sich durch eine extrem hohe Dichte und angenehm eingebundene Tanninstruktur aus.
Wir beziehen diese direkt vom Weingut und empfehlen sie nachhaltig.

REGION	JAHR	ML	VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Montsant, Dosterras					
Vermell *Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon & Carinena*	2014	750 ml	14,5%	25,00	*Geschmack von roten Beeren* und dunklen Pflaumen mit leichten Röstaromen.
Blanc *Garnacha Blanca & Macabeu*	2015	750 ml	13,0%	27,00	*Aromen von Orange,* Honigmelone und Banane. Der Holzausbau verleiht dem Blanc einen leichten Schmelz – nicht zu kalt genießen!
Sta. Rosa *Garnacha*	2016	750 ml	13,5%	31,00	*Unser absoluter* Lieblingsrosé. Tolle Fruchtaromen.
Dosterras *Garnacha*	2013	750 ml	15,0%	35,00	*Extrem nachhaltige Aromen* mit viel Frucht und Mineralität. Teroir zum schmecken!
Finca Aiguasals *Carinena*	2014	750 ml	15,0%	37,00	*Pure schwarze Frucht* mit einem extrem nachhaltigem Abgang. Fantastische Balance von Säure und Alkohol.

Josep Grau

Josep Grau macht in Marca-Montsant eigenständige Weine aus zumeist sehr alten Rebstöcken mit einer superklaren Frucht. Bei unsere zahlreichen Besuchen vor Ort, haben wir uns in seine Art Wein zu machen verguckt. Josep verwendet im Keller fast auschließlich 2000 Liter große Stockinger Fäßer. Im Weinberg wird vollendst auf den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden verzichtet.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Montsant, Josep Grau							
Vespres Blanc *Garnacha Blanca*	2016	750 ml		13,0 %	bio	27,00	*Dieser spontanvergorene Wein* lagert für 5 Monate in 2000 Liter großen Holzfässern. In der Nase blumig und nach weisser Frucht duftend. Im Gaumen nach tropischen Früchten wie Mango. Mineralisch, herrlich süffig mit knackiger Säure.
Vespres Tinto *Garnacha Tinta & Carignon*	2016	750 ml		13,5 %	bio	28,00	*Ein kompakter und kraftvoller Wein* mit Gerüchen von Schwarzkirschen und Brombeeren, dazu leichte Noten von Rosmarin und Thymian.
Granit *Garnacha Blanca*	2016	750 ml		13,0 %	bio	30,00	*Die Rebsttöcke stehen* auf einem Granitsockel mit dünner Kalksteinauflage. Der Wein zeigt eine tolle Struktur mit wenig Säure mit einer ansprechenden Cremigkeit. Aromen von Aprikose und Mirabelle gepaart mit frischen Kräutern
La Flornes *Garnacha*	2015	750 ml		14,5 %	bio	46,00	*Ein Spitzenwein von Josep Grau.* Die für diesen Wein auf kalkigem Boden gewachsenen Rebstöcke haben ein Alter von 100 Jahren erreicht. Neben den daraus resultierenden mineralischen Noten besticht dieser Wein vor allem mit Aromen von schwarzen Beeren und balsamischen Noten.

Castell del Remei

Die Kellerei Castell del Remei liegt ca 120 km südwestlich von Barcelona im D.O. Costers del Segreund besteht nunmehr seit 1780. Die Weinbauregion ist für ihr extremes Klima bekannt. Lange und heftige Winter wechseln sich ab mit extrem sonnigen und warmen Sommern. Dies spiegelt sich auch in der Traubenauswahl wieder. Hier werden vornehmlich Trauben mit kurzem Anbauzyklus gewählt.
Das Weingut befindet sich in der Umstellung und ist ab 2020 bio-zertifiziert.

REGION	JAHR	ML	VOL%	PREIS €	BESCHREIBUNG
Costers del Segre, Castell del Remei					
Gotim Bru *Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah*	2016	750 ml	14,5 %	24,00	*Aromen von roten Beerenfrüchten* und schwarzen Kirschen mit delikaten Röstaromen. Sehr mineralisch, anhaltend und ausgewogen. Ein beachtlicher Basiswein des Weingutes.
Oda Blanc *Chardonnay & Macabeo*	2016/ 17	750 ml	12,5 %	28,00	*Für 8 Monate im französischen Eichenfaß* ausgebaut. Aromen von Stachelbeere, Zitrone, Melone, Nektarine mit einer leichten Vanillenote. Tolles Gleichgewicht von Säure und Alkohol.
Oda *Merlot, Cabernet Sauvigon & Tempranillo*	2015	750 ml	15,0 %	32,00	*Vielfältiges Bukett voller dunkler Beerenfrüchte* mit deutlichen Vanilletönen mit einem filigranen Abgang. Ein toller Begleiter zu würzigen und intensiven Gerichten.
1780	2009	750 ml	15,0 %	48,00	*Eine Vielzahl reifer Aromen von Waldbeeren* dominiert das ausdrucksstarke Bukett und wird begleitet von mineralischen Noten sowie Anklängen von Leder und Lakritz, Pflaumen, Brombeeren und Vanille.

Cervoles

Das Weingut Cérvoles liegt auf der Nordseite des Montsant-Gebirges, nur etwa 100 km von Barcelona entfernt. Die Weinberge liegen bis zu 800 m über dem Meeresspiegel, wo außergewöhnliche frische Bedingungen herrschen. Das dort vorherrschende Mikroklima trägt zu den ausgesprochen fruchtigen und frischen Weinen bei.

Insbesondere der beerige Garnatxa „Les Garrigues" hat es uns angetan.

Mit dem Jahrgang 2017 sind alle Weine biologisch zertifiziert.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Costers del Segre, Cervoles							
Cervoles Colors Blanco *Macabeo & Chardonnay*	2016	750 ml		13,0 %		21,00	*Aromen von Ananas, Pfirsch* und gelber Melone mit Zitrus. Ein toller Begleiter zu allen Fisch und hellen Fleischgerichten.
Cervoles Colors Tinto *Garnacha, Cabernet Sauvigon, Merlot & Tempranillo*	2015	750 m		15,0 %		22,00	*Dieser, 8 Monate im Eichenfass* gereifte Cuvee, besticht durch seine tiefen Kirsch und Brombeeraromen. Gut eingebundene Taninstruktur mit excelentem Fruchtspiel.
Garnatxa de Cervoles „Les Garrigues" *Garnacha*	2016/ 17	750 m		15,0 %	bio	31,00	*Ein großer 100 % Garnacha*, mit tiefer Struktur, fantastischen Cassisnoten und tollem Säure-Fruchtspiel. Ein hervorragender Wein nicht nur zum Essen.

Lenikus

Mitten in Grinzing, einer der schönsten Gegenden Wiens, befindet sich das Weingut Lenikus. Die Vielfalt der Böden, auf dem das Weingut seine Reben gedeihen lässt, ist ebenso einzigartig: Löss, Muschelkalk und Bundsandstein. Visionär Martin Lenikus und sein Önologe Erich Franz vinifizieren hier seit 2008 außergewöhnliche Weine aus besten Lagen. Lenikus ist einer der Vorreiter in Sachen biologischer Bewirtschaftung innerhalb der Wiener Stadtgrenzen.
Sollten Sie einmal eine Reise nach Wien machen, lohnt sich ein Besuch vor Ort. Hier entstehen auf engstem Raum phantastische Weine.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Grinzig, Lenikus							
Wiener Gemischter Satz DAC	2016/17	750 ml		13,0 %	bio	24,00	*Der gemischte Satz* besteht aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Neuburger, Chardonnay. Die im Durchschnitt 25 Jahre alten Rebstöcke stehen vor allem auf Löss und sandsteinhaltigen Böden am Bisamberg
Wiener Weißer Burgunder QW	2016	750 ml		13,5 %	bio	26,00	*Dieser Weißburgunder von Lenikus* wird nur in ausgesprochen guten Jahren gekeltert. Er duftet nach Äpfeln und Biren sowie frischen Kräutern und ist ein fantastischer Begleiter zu Fisch und Gemüse. Eine Entdeckung unserer Österreich-Weintour im Frühjahr 2018.

Fritsch

Das biodynamische Weingut Fritsch befindet sich in Kirchberg rund 60 km westlich von Wien im Weinbaugebiet Wagram. Erst seit 2007 hat der Wagram den Status einer eigenen Anbauregion erhalten und ist damit das jüngste Weinbaugebiet. Vorrangig Löss und andere weiche Sedimente bestimmen die über vierzig Meter hohe Geländestufe. Löss, auch das gelbe Pulver genannt, bietet den Trauben exzellente Bedingungen, da er Wärme und Wasser gleichermaßen gut speichern kann und daher ausgleichend auf Sonne und Regen wirkt. Karl Fritsch baut hier die typischen Sorten der Region an und machte sich auch als Rotweinpionier am Wagram einen Namen. Seit 2008 gehört das Weingut dem exklusiven Kreis der Traditionsweingüter Österreichs an.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Wagram, Fritsch							
Zweigelt Rosé Donaulöss *QW* *Zweigelt*	2017	750 ml		13,0 %	bio	23,00	*Anregend, duftig, würzig.* Animierend duftig und würzig in der Nase. Aromen von Sauerkirschen, Granatapfelkernen, rote Johannibeeren sowie animierend florale und kräutrigen Noten, wie Holunderblüte und Johannisbeerblätter. Anregende Säure und Würze und mit feinen Süßholznoten im Nachhall.
Grüner Veltliner Wagram *QW* *Grüner Veltliner*	2017	750 ml		12,0 %	bio	24,00	*Aromatisch, saftig, lebendig.* Ein Hauch von Zitronenmelisse und Ananas verleiht diesem Wein etwas exotisches, daneben fruchtige Süße und reife Aromen von Birnen, Quitten und Orangen. Der Gaumen zeigt sich charmant, saftig und zugleich erfrischend. Ein unkomplizierter Wein.
Grüner Veltliner Schlossberg 1.ÖTW *Grüner Veltliner*	2016	750 ml		13,0 %	bio	34,00	Vor Klarheit förmlich strahlend ist Präzision die Devise der Nase dieses Weins. Feinsinnige Frucht von knackfrischer Mirabelle, Mandarine und frischem jungen Mais. Vitalisierende Säure, gepaart mit schlanken und geradlinigem Körper. Bitte nicht zu kalt trinken!

Meinklang

Meinklang ist das, was früher allerorts auf dem Lande anzutreffen war: ein vielseitiger Bauernhof bewirtschaftet von einer Großfamilie. Mit im Team ist auch die Angus-Rinderherde. Sie sorgt für den geschlossenen Produktionskreislauf am Demeter-Hof und liefert wertvollen, natürlichen Dünger – einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft!
Der „Konkret St. Laurent" reift in eigens angefertigten, übergroßen 900lt Betoneiern und hat die Möglichkeit, durch die feinen Poren des Naturbetons Luft aufzunehmen. Weitere Spezialitäten sind die sortenreinen Säfte aus Topaz-Äpfeln, Grünem Veltliner und Zweigelt-Trauben sowie fassgereifte Essige.

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Burgenland, Meinklang							
Prosa Rosé Perlwein trocken *Blauburgunder*	2016	750 ml		10,5 %	bio	22,00	*Ein klassischer, leicht moussierender* Sommerrose mit Anklängen von Erdbeeren und Himbeeren.
Zweigelt	2015	750 ml		13,0 %	bio	25,00	*Mit fruchtigen Aromen* von Schattenmorellen und Waldbeeren sowie einem Hauch Pfeffer.
Burgunder vom Heideboden *Weissburgunder und Grauburgunder*	2014	750 ml		11,5 %	bio	25,00	*Der Burgunder vom Heideboden* zeigt sich einerseits saftig, wobei hier die reifen Äpfel dominieren, andererseits hat der Burgunder viel Schmelz und eine cremige Textur.
Blaufränkisch	2015	750 ml		13,0%	bio	25,00	*Aromen von Waldbeeren* (Schwarze Johannisbeeren) und reifen Kirschen sowie Noten von Gewürzen und Erde.

Nikolaihof

Der Nikolaihof blickt auf eine fast 2000-jährige Geschichte zurück und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Aber nicht nur die Geschichte und die wundervolle Wachau selbst sind für die besondere Stimmung auf dem Nikolaihof verantwortlich, sondern vor allem die Familie Saahs, die den Hof seit 1894 bewirtschaftet. Als Gründungsmitglied des Demeter Bundes Österreich, arbeitet die Familie Saahs seit Jahrzehnten biodynamisch. Die Weinberge strotzen geradezu vor Leben

REGION	JAHR	ML		VOL%		PREIS €	BESCHREIBUNG
Wachau, Nikolaihof							
Nikolaihof Hefeabzug *QW* *Grüner Veltliner*	2017	750 ml		12,0 %	bio	29,00	*Dieser Grüne Veltliner wird nach sechs Monaten* – beim Nikolaihof eine sehr kurze Entwicklungsphase – von der Hefe abgezogen und gefüllt. Der noch junge Grüne Veltliner zeigt in diesem Hefeabzug seine zarte und duftige Seite. Ein feiner Blütenduft macht den Auftakt, gefolgt von Kräutern und einem frisch aufgeschnittenen grünen Apfel.
Neuburger trocken *QW* *Neuburger*	2017	750 ml		13,0 %	bio	32,00	*Eine alte, autochthone Wachauer Sorte* gewachsen auf lössig-lehmigen und Donau-schottrigen Terrain. Der Wein wird ohne Zusatz von Zucker, Enzymen, Geschmacksverstärkern und Reinzuchthefen ausschließlich mit der natürlichen, traubeneigenen Hefe vergoren und nach einem halben Jahr Lagerung in großen, alten Holzfässern an einem Fruchttag auf die Flasche gezogen.

Feiern im DelikArt

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstagsparty oder Jubiläum ...

... wir helfen Ihnen dabei, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Das moderne und elegante Ambiente des DelikArt im Rheinischen Landesmuseum bietet dabei einen ansprechenden Rahmen für die unterschiedlichsten Anlässe – bis zu 300 Personen finden in unseren Räumlichkeiten Platz. Sie können feiern und tanzen, ein lockeres Flying Buffet oder ein gesetztes Dinner genießen – wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Professionell geplant und köstlich zubereitet: Unsere frische und kreative Küche, sowie die große Auswahl an exzellenten Weinen ist die dabei die Basis und die Garantie für ein kulinarisch eindrucksvolles Erlebnis.
Von der Planung über die Menüauswahl mit Wein-Beratung, der Ausstattung mit Licht und Sound, der Auswahl des passenden Mobiliars und der Dekoration bis hin zum perfekten Service steht Ihnen unser professionelles Team engagiert zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie!