

# WEIN

HAUCK Alte Feuerwache  
Am Landwehrplatz 1 • 66111 Saarbrücken • 0681 9381640  
[hauck-weinbistro.de](http://hauck-weinbistro.de) • [facebook.com/hauckweinbistro](https://facebook.com/hauckweinbistro)



## WEISSWEIN OFFEN

Deutschland	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Riesling »Scivaro«</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Dr. Siemens / ein erstklassiger Saar-Riesling aus Monopol-Lagen			
<b>Auxerrois Schmitt-Weber</b>	3,50	6,80	15,00
Weingut Schmitt-Weber / blumig, elegant, exotisch			
<b>Grauburgunder Schmitt-Weber</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Schmitt-Weber / vollmundig, gehaltvoll			
<b>Westhofener Riesling Feinherb</b>	3,50	6,80	15,00
Qualitätswein Weingut Brogsitter / dezente Restsüße			
Frankreich	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Hauck Pinot blanc</b>	3,50	6,80	15,00
E. Boeckel Elsass / AC / fruchtig, saftig, frisch			
<b>Grande Toque Blanc</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / aromatisch und mineralisch			
Italien	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Pinot Grigio</b>	4,00	7,50	17,50
Peter Zemmer, Südtirol / DOC / fruchtig und mineralisch, kraftvoll			
Spanien	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Eresma Verdejo Rueda</b>	4,00	7,50	17,50
La Soterreña / leicht grüne und grasige Töne, feine Säure			

## ROSÉ OFFEN

Deutschland	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Pink Rosé St. Laurent</b>	4,00	7,50	17,50
Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann/ delikat und saftig			
Frankreich	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Grande Toque</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / AOC / elegante Struktur			
<b>Naos Rosé</b>	4,00	7,50	17,50
Château Ferry Lacombe, Provence / AOC / säurearm, leicht würzig			

## ROTWEIN OFFEN

Deutschland	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Pinot Madeleine</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Siegrist Pfalz / VDP.Ortswein / sehr feines Tannin, exzellente Fruchtkonzentration			
<b>Ursprung</b>	4,00	7,50	17,50
Qualitätswein Weingut Markus Schneider / Duft nach dunklen, reifen Beeren, Aromen von Schokolade und Kräutern, rund und harmonisch			
Frankreich	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Luberon Rouge AOC</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / Der Wein ist voll, rund und schön umrahmt			
<b>Cuvée Fusion</b>	4,00	7,50	17,50
Qualitätswein Schmitt-Weber / leicht und aromatisch			
<b>Côtes du Rhône</b>	4,00	7,50	17,50
Les Abeilles, Jean Luc Colombo / AOC / Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Kakao und Kaffee; am Gaumen fleischig, saftig, samtig, mineralisch, tiefe Frucht, Kraft und Eleganz			
Italien	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Barbera D'Asti Superiore</b>	4,00	7,50	17,50
Michele Chiarlo »Le Orme« / DOC / vollfruchtiger, saftiger Wein mit guter Konzentration; sehr füllig und stoffig, mit guter Länge			
Spanien	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Barbazul Tierra de Cadiz</b>	4,00	7,50	17,50
Huerta de Albala, Andalusien / Kräuter und Veilchen unterstreichen die herrlichen Fruchtaromen von Brombeeren und Kirschen; ein Hauch süßer Vanille vermengt sich mit exotischer Kokosnuss und einer anregenden Note Kakao			

**WEISSWEIN 0,75l**

<b>2015 Finetime Riesling</b> Klüsserather Bruderschaft Weingut Kirsten / QBA / trocken	21,00
<b>2014 Auxerrois</b> Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	21,00
<b>2014 Westhofener Riesling</b> Weingut Brogsitter, Rheinhessen / Terra Blanc, trocken	21,00
<b>2014 Grauburgunder</b> Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	24,00
<b>2015 Riesling »Scivaro«</b> Dr. Siemens, Saar / trocken	24,00
<b>2014 Weißer Burgunder</b> Nauert-Gnägy, Pfalz / NG 2 / trocken	21,00
<b>2014 HAUCK Pinot blanc</b> E. Boeckel / AOC	21,00
<b>2014 Grande Toque Blanc</b> Cellier de Marrenon / AOC	21,00
<b>2014 Colombard Ugni Blanc</b> Côtes de Gascogne	21,00
<b>2014 Pinot Grigio</b> Zemmer Südtirol / DOC	24,00
<b>2014 Sauvignon Blanc</b> Valdevieso	21,00
<b>2014 La Soterrana ERESMA</b> Verdejo Rueda	24,00
<b>2015 Muga Blanco</b> Rioja, Spanien / DOC	24,00

**ROTWEIN 0,75l**

<b>2013 Kalkmergel Spätburgunder Barrique</b> Weingut Knipser, Pfalz / Qualitätswein, trocken	35,00
<b>2014 Black Print</b> Weingut Markus Schneider, Pfalz / Qualitätswein, trocken	32,00
<b>2014 Ursprung</b> Weingut Markus Schneider, Pfalz / QBA / trocken	24,00
<b>2012 Pinot Madeleine</b> Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein	24,00
<b>2014 Cuvée Fusion</b> Weingut Schmitt-Weber, Mosel	24,00
<b>2013 Luberon Rouge</b> Cellier de Marrenon / AOC	21,00
<b>2013 Grand Marrenon Rouge</b> Cellier de Marrenon / AOC	24,00
<b>2013 Côtes du Rhône</b> Les Abeilles, Jean Luc Colombo / AOC	24,00
<b>2009 Gigondas</b> E. Guigal / AOC	39,00
<b>2006 Château Duplessis Cru Bourgeois</b> Medoc / AC	39,00
<b>1999 Château Poujeaux Cru Bourgeois</b> Moulis / AC	49,00
<b>2002 Château Pichon-Comtesse 2er Cru Pauillac</b> AC	89,00
<b>2014 Château Monplaisir</b> AOC	21,00
<b>2014 Malnera</b> Tinazzi / IGT	21,00
<b>2010 Valpolicella</b> Tinazzi / DOC	24,00
<b>2013 Barbera D'Asti Superiore »Le Orme«</b> DPC	24,00
<b>2008 »Cornelius« Merlot-Cabernet</b> Schreckbichl Südtirol	45,00
<b>2013 Barbazul</b> Huerta de Albala	24,00
<b>2012 Muga Reserva</b> 0,375l Rioja / DO	18,00
<b>2012 Muga Reserva</b> Rioja / DO	35,00
<b>2004 Conde de Valdemar Gran Reserva</b> Rioja / DO	45,00
<b>1998 Opus One</b> Mondavi & Rothschild	180,00

## ROSÉWEIN 0,75l

<b>2015 Grande Toque</b>	21,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2015 Naos Rosé AOC</b>	24,00
Château Ferry Lacombe, Provence	
<b>2014 Pink Rosé St. Laurent</b>	24,00
Weingut Pfaffmann / Qualitätswein, halbtrocken	

## SHERRY/ PORTWEIN/ VERMOUTH 5cl

<b>Picolabis</b>	5,00
Spanischer Vermouth auf Eis mit frischer Orange, E	
<b>Sherry Fino Pale Dry</b>	3,00
Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
<b>Sherry Amontillado</b>	3,00
Medium Dry, Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
<b>Sherry Morenita Cream</b>	3,00
Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
<b>Fine Ruby Port</b> Quinta do Noval, P	3,00
<b>Fine White Port</b> Quinta do Noval, P	3,00
<b>10 Years Old Tawny Port</b> Quinta do Noval, P	6,00

## SCHREIBEN SIE GERNE ETWAS ZU UNSEREN WEINEN:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---