

# WEIN

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Deutschland</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Grauburgunder Schmitt-Weber</b>	4,00	7,50	17,50
Weingut Schmitt-Weber / vollmundig, gehaltvoll			
<b>Wintricher Riesling</b>	3,50	6,80	15,00
Weingut Quint, Mosel / feinherb, Liebe auf den ersten Schluck			
<b>Frankreich</b>	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>Chardonnay Les Grains</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon / IGP Méditerranée / aromatische Nase, weich und frisch			
<b>Italien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Gavi San Pietro BIO</b>	4,00	7,50	17,50
Tenuta San Pietro / Piemont / DOCG / erfrischend und mineralisch, ja fast salzig			
<b>Spanien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Verdejo Rueda</b>	3,50	6,80	15,00
Weingut Valdecuevas / DO / unkompliziert, trocken. Der Liebling unseres Chefs			
<b>ROSE´ OFFEN</b>			
<b>Frankreich</b>	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

<b>Deutschland</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<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			
<b>Frankreich</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Luberon Rouge</b>	3,50	6,80	15,00
Cellier de Marrenon La Tour d'Aigues / AOC / Der Wein ist voll, rund und schön umrahmt			
<b>Château Ségur Cru Bourgeois</b>	5,50	10,80	25,00
Haut-Médoc / feinwürzig, hoher Merlot Anteil			
<b>Italien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Chianti Colli Senesi</b>	3,50	6,80	15,00
Poggio alla Sala / DOCG / Ein würdiger Vertreter der Toskana. Trocken mit feiner Note von roten Beeren.			
<b>Spanien</b>	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Barbazul Tierra de Cadiz</b>	4,00	7,50	17,50
Huerta de Albala, Andalusien / Fruchtbetontes Bukett, saftig, fleischig, sehr feinwürzig, samtige Tannine			

**WEISSWEIN 0,75l**

<b>2017 Finetime Riesling</b>	22,00
Klüsserather Bruderschaft Weingut Kirsten / QBA / trocken	
<b>2017 Auxerrois</b>	22,00
Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	
<b>2017 Grauburgunder</b>	25,00
Weingut Schmitt-Weber, Mosel / QBA / trocken	
<b>2017 Wintricher Riesling</b>	22,00
Weingut Quint, Mosel / Ortswein / feinherb	
<b>2018 Chardonnay</b>	24,00
Weingut Quint, Mosel / Ortswein / feinherb	
<b>2018 Just. Kerner!</b>	24,00
Weingut Quint, Mosel / Ortswein / fruchtsüß	
<b>2017 Chardonnay Hagestolz</b>	29,00
Weingut Siegrist, Pfalz / VDP.Ortswein / trocken	
<b>2017 Weißer Burgunder</b>	22,00
Nauert-Gnägy, Pfalz / NG 2 / trocken	
<b>2018 HAUCK Pinot blanc</b>	22,00
E. Boeckel / AOC	
<b>2018 Chardonnay Les Grains</b>	22,00
Cellier de Marrenon / IGP Méditerranée	
<b>2017 Sancerre Blancs</b>	35,00
Domaine du Carrou / AC	
<b>2015 Meursault BIO</b>	85,00
Joseph Drouhin / Burgund / AOC	
<b>2015 Castel La Péze</b>	19,50
0,375l Edelsüß / Monbazillac / AC	
<b>2017 Gavi San Pietro BIO</b>	25,00
Tenuta San Pietro / Piemont / DOCG	
<b>2018 Verdejo Rueda</b>	22,00
Weingut Valdecuevas / DO	
<b>2015 Muga Blanco</b>	25,00
Rioja, Spanien / DOC	

## ROSÉWEIN 0,75l

<b>2017 Grande Toque</b>	22,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2017 Naos Rosé</b>	25,00
Château Ferry Lacombe, Provence / AOC	

## ROTWEIN 0,75l

<b>2014 Black Print</b>	35,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz / Qualitätswein, trocken	
<b>2016 Ursprung</b>	25,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz / QBA / trocken	
<b>2018 Dornfelder</b>	22,00
Weingut Quint, Mosel / Qualitätswein / feinherb	
<b>2017 Luberon Rouge</b>	22,00
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2015 Grand Marrenon Rouge</b>	28,50
Cellier de Marrenon / AOC	
<b>2014 Château Ségur Cru Bourgeois</b>	35,00
Haut-Médoc	
<b>2006 Château Duplessis Cru Bourgeois</b>	39,00
Medoc / AC	
<b>1999 Château Poujeaux Cru Bourgeois</b>	49,00
Moulis / AC	
<b>2002 Château Pichon-Comtesse 2er Cru Pauillac</b>	89,00
AC	
<b>2017 Chianti Colli Senesi</b>	22,00
D.O.C.G. / Poggio alla Sala	
<b>2013 Barbera D'Asti Superiore »Le Orme«</b>	25,00
DPC	
<b>2015 Primitivo</b>	22,00
Terre di Campo Sasso, IGT	
<b>2008 »Cornelius« Merlot-Cabernet</b>	45,00
Schreckbichl Südtirol	
<b>2017 Barbazul</b>	25,00
Huerta de Albala	
<b>2012 Muga Reserva</b>	18,00
0,375l Rioja / DO	
<b>2012 Muga Reserva</b>	35,00
Rioja / DO	

## SHERRY/ PORTWEIN/ VERMOUTH 5cl

<b>Piscolabis</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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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