

Bio-Weinkarte

**Willkommen auf unserer neuen Bio-Weinkarte,
kuratiert von Christian Hiery.**

Chris ist Teil einer Pfälzer Winzerfamilie, zertifizierter Wein-Sommelier und Gründer von Rebensache. Gemeinsam mit unseren Küchenchefs hat er diese Sektion unserer Weinkarte gestaltet, passend zu den Gerichten der Emmeramsmühle.

Chris Erfahrung als Sommelier zeigt, dass nur gesunde Reben und lebendige Böden Weine mit Charakter, Tiefe und Trinkfreude hervorbringen. Diese kuratierte Weinkarte enthält deshalb ausschließlich erlesene biologisch erzeugte und weitgehend regionale Weine. Die Familienbetriebe, die diese hervorragenden Produkte herstellen, stehen für Qualität, Terroir und ehrliche Arbeit im Weinberg.

1. Crémant Bio 2023 - Weingut Bernhart VDP 55,-

Perfekter Begleiter für besondere Momente. Als Aperitif oder als Speisenbegleiter. Traditionelle Flaschengärung, blassrosa im Glas. Feine zurückhaltende Frucht und etwas Hefe.

Perfekt zu: Fisch, Schnitzel oder Salat

2. Old School Rosé Bio 2025 - Weingut Andres 35,- / 0,29,-

Erfrischend spritziges und mineralisches Rosé aus Spätburgunder. Saftig, animierend, mit Aromen von roten Früchten. Elegante Struktur, trocken und harmonisch. Aromen von roten Beeren.

Passt zu: Salat, Fleischpflanzerl oder Pulled-Duck-Burger

.

3. Weißburgunder Ortswein Bio 2023 - Weingut Bernhart 59,-

Samtig und zugleich frisch. Die kalkhaltigen Böden sorgen für eine animierende Aromatik. Reife Frucht, feine Würze und ausgewogene Säure. Ein Speisenbegleiter, der fast immer passt.

Passt zu: Schnitzel, Schweinebraten, oder Käsespätzle



4. Dark Chocolate Bio 2024 - Weingut Bietighöfer 39,- / 0,2 10,50

Kräftig, würzig und vielschichtig. Rotweincuvée aus Cabernet Franc, Syrah, Spätburgunder und Pinotage. Mit Aromen von Cassis, reifen Kirschen, Pflaumen und Kakao. Im Barrique ausgebaut.

Passt zu: Zwiebelrostbraten Sellerieschnitzel oder Ente

5. Riesling Herrgottsacker Erste Lage Bio 2024 - Weingut Andres 75,-

Klar, kraftvoll und lebendig. Reife Frucht trifft auf frische Säure. Mineralik und Säure stehen in perfekter Balance. Ein runder, kerniger Riesling mit Charakter und Zug am Gaumen.

Passt zu: Fisch, Käsespätzle, Schnitzel oder Salat

6. Weißburgunder Großes Gewächs Bio 2021 - Weingut Bernhart VDP

99,-

Komplex, elegant und tief. Feiner Holzeinsatz, viel Struktur und Länge. Mandel, Birne, florale Noten und Würze. Frisch und saftig am Gaumen, mit fester und reifer Säure. Dicht, kompakt und brilliant.

Passt zu: Schnitzel, Brotzeit, hellem Fleisch, Fisch und animierenden Gesprächen

7. Chassagne-Montrachet Blanc AOC 2023 - Thomas Morey 179,-

Präzise, tief und von bemerkenswerter Spannung geprägt. Reife Zitrusfrüchte, weiße Blüten und Vanille. Ruhe, mineralische Klarheit und souveränes Finale am Gaumen. Ein großer Chardonnay aus dem Herzen der Côte de Beaune.

Passt zu: Geflügel, Brotzeit, oder dem besonderen Moment

8. Chateau Jean Faure Grand Cru Classe 2020 - Jean Faure 155,-

Großer, eleganter Bordeaux mit außergewöhnlicher Frische. Feine rote Frucht, dezente Würze und bemerkenswerte Leichtigkeit. Tief, harmonisch und sehr präzise. Finesse pur.

Passt zu: Rind, Wild, Ente und Geschmortem. Oder auch solo.



E X T R A B L A T T

Mehr über Rebensache, unsere Events für Privatkunden und Firmen und unsere sonstigen Angebote rund um Wein findet ihr auf www.rebensache.de oder Instagram unter @rebensache.

