



ATLANTIC HOTELS Weinwelt

Wein ist seit ewigen Zeiten eines der wichtigsten Getränke der Menschheit. Es ist ein Genussmittel, welches viele gute Essen abrundet und in jeder Hotelbar eine wichtige Rolle spielt.

Mit der ATLANTIC Hotels Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Hotels der ATLANTIC Gruppe ein breit gefächertes Weinangebot im offenen Ausschank.

Die Weine werden von einem Kompetenzteam der ATLANTIC Hotels ausgesucht. Hierzu gehören Sommeliers, erfahrene Hoteldirektoren und natürlich Sie, unsere Gäste der ATLANTIC Hotels.

Die Jahrgänge der Weine können abweichen.

Eine Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

2016er WEISSBURGUNDER, QbA	0,2 l	7,50€
Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	27,00€
<i>Am Gaumen eher würziger Eindruck mit Noten von Sahne-Karamell.</i>		
2016er WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY „GROHSARTIG“	0,2 l	7,50€
Groh, Rheinhessen	0,75 l	27,50€
<i>Zitrus, gelbe Früchte und Pfirsich, Feine Säure und zartwürzige Mineralität, sorgen für einen langen, aromatischen Nachhall.</i>		
2016er GRAUBURGUNDER BIO, QbA	0,2 l	11,00€
Weingut Wittmann, Rheinhessen	0,75 l	39,00€
<i>Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell- und Nussnoten. Ein cremig saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.</i>		
2016er RIESLING BIO, QbA	0,2 l	10,50€
Weingut Wittmann, Rheinhessen	0,75 l	36,00€
<i>Von überbordender Primärf Frucht geprägt und schmeckt nach Feuerstein und Salz sowie Ananas, Birne und Kiwi</i>		

ÖSTERREICH

2015er GRÜNER VELTLINER BIO, DAC	0,2 l	9,50€
Loimer Langenlois, Kamptal	0,75 l	34,00€
<i>Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, Weißer Pfeffer und leicht exotischen Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.</i>		

ITALIEN

2016er CHARDONNAY	0,2 l	8,00€
La Vis, Trentino	0,75 l	28,00€
<i>Zeichnet sich durch eine schöne Eleganz & Frische aus. Das Bouquet ist fein & fruchtig, der Geschmack einladend & überaus harmonisch.</i>		

SÜDAFRIKA

2016er CHENIN BLANC, SAUVIGNON BLANC „KLEINE RUST“	0,2 l	7,50€
Stellenrust, Stellenbosch	0,75 l	27,50€
<i>Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit tropischen Aromen.</i>		

ROSÉWEIN

FRANKREICH

2015er GRENACHE, SYRAH, CINSULT, CARIGNAN	0,2 l	11,00€
Maison Saint Aix, Provence, Aix	0,75 l	39,00€
<i>Frisch, saftig und knackig. Geschmack nach ausdrucksstarken und intensiven Himbeeren.</i>		

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2015er SPÄTBURGUNDER, QbA	0,2 l	8,50€
Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	31,00€

*Warm-würziger Duft strömt entgegen.
Fein-fruchtig in der Nase.*

2015er URSPRUNG	0,2 l	10,00€
Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	35,00€

*Die Reben des „Schneider Ursprung“
wachsen auf dem Feuerberg
und verleihen somit Traube und Wein seine enorme Kraft.*

SÜDAFRIKA

2015er MERLOT	0,2 l	7,00€
Jan Fiskaal, MAN Family Wines, Coastal	0,75 l	26,00€

Leicht erdige Noten mit Anklängen von Schokolade.

SPANIEN

2014er TEMPRANILLO "IBÉRICOS"	0,2 l	8,00€
Miguel Torres, Rioja	0,75 l	28,00€

*Anklänge von Kakao und Muskatnuss mit einer
leichten Holzfassnote.*

FRANKREICH

2012er MERLOT, CARBANET SAUVIGNON	0,2 l	7,50€
Les Rosiers, Bordeaux	0,75 l	27,50€
<i>Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten.</i>		

ITALIEN

2015er SANGIOVESE, MERLOT „CHIANTI“	0,2 l	11,00€
Felsina, Toskana	0,75 l	39,00€
<i>Sattes Kirschrot, vollmundig und warm mit charmanten Aromen von Kirsch und Marzipan.</i>		

AUSTRALIEN

2014er CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, GRENACHE	0,2 l	8,00€
Stickelback Red, Heartland Wines, Südaustralien	0,75 l	28,00€
<i>Ausgeprägt duftender, würziger und vollmundiger Geschmack.</i>		

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

2017er WEISSBURGUNDER „KALKGESTEIN“ 0,75 l 49,00€
Friedrich Becker, Pfalz
*Weißfruchtige Aromen in der Nase,
voluminöser Abgang im Mund mit leichten Bitterstoffen*

FRANKREICH

2017er SANCERRE BLANC „LE TOURNEBRIDE“ BIO 0,75 l 55,00€
Vincent Gaudry, Sancerre
*Reif, saftig und „crispy“-frisch, florale Aromen gepaart
mit samtiger Frische, zugleich vollmundig/beschwingt als
auch zart/fein*

ITALIEN

2017er ARNEIS „ROERO“ 0,75 l 55,00€
Bruno Giacosa, Piemont
*Zitrusaromen in der Nase, frische Säure im Mund
Und ein toller Nachhall mit Pfirsich und Aprikose*

NEUSEELAND

SAUVIGNON BLANC 0,75 l 45,00€

Mount Nelson, Neuseeland, Pfalz

Mineralisches Bouquet gepaart mit explosiver Fruchtigkeit

Delikate Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüte gepaart

Mit Kräutern machen ihn zu einem rassigen, frischen Sauvignon

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2014er SPÄTBURGUNDER „B“ 0,75 l 48,00€

Friedrich Becker, Pfalz

Präzise Säurestruktur von einer leichten Cremigkeit

Begleitet, große Fülle, explosive Sauerkirsche im Mund

FRANKREICH

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 0,75 l 65,00€

Château Valade, Bordeaux

In der Nase dunkle Kirsche und Brombeere, im Mund

kommen leichte Röstaromen hinzu, weicher Abgang,

doch gut Säure zeigend

SPANIEN

2013er LABASTIDA VINEYARDS LINDES DE REMELLURI 0,75 l 41,00€
Bodegas Remelluri, Rioja Alavesa
*Tolle Krautwürzigkeit, Aromen von roten Früchten,
trotzdem würzige, kalkstein, salzige Frische*

ITALIEN

2015er NEBBIOLO PERBACCO 0,75 l 48,00€
Vietti, Piemont
*Starke Struktur, der Kern von floralen Noten wird
herrlich ummantelt von einer spielerischen Süße*

AUSTRALIEN

SHIRAZ „DIRECTORS CUT“ 0,75 l 58,00€
Heartland Wines, Australien
*Tiefgründiger Duft von Schokolade, Cassis, Tabak und Brombeere,
im Mund kommen Gewürznoten von Pfeffer, Nelke und Schwarzkümmel
hinzu, ungemein langer Abgang*