

BARALE FRATELLI

Heute tragen Sergio Barale und die Töchter Eleonora und Gloria die jahrhundertealte Familientradition fort.

Der Ort Barolo liegt in Norditalien in der Region Piemont. Namensgebend ist die Gemeinde Barolo, die sich ca. 15 km südlich von Alba befindet.

Langhe Chardonnay ´16, Bio 30,00

100% Chardonnay; Piemont

Kräftige gelbe Farbe mit goldenen Akzenten. Das Aroma ist mineralisch, intensiv mit dem Charakter der Traube der an eine Akazie erinnert,

Langhe Arneis ´16, Bio 32,00

60% Arneis; Piemont

Kräftige gelbe Farbe, intensives fruchtiges Aroma mit dem Duft nach Apfel. Frisch und voll im Geschmack.

Barbera d´Alba Superiore ´15 38,00

100% Barbera; Piemont 1,5l 85,00

Die Farbe ist Rubinrot, mit einem intensiven blumigen Aroma, das an Beeren erinnert. Geschmacklich ist er warm, trocken und vollmundig.

Dolcetto d´Alba ´16 30,00

100% Dolcetto; Piemont

Die Farbe ist tief Rot mit einem leichtem Lila schimmer. Fruchtig ehrlich (rote Beeren), erinnert an getrocknete Rose. Trocken, robust und leicht tanninisch, mit feinen Noten von Mandeln.

Barbaresco ´13 DOCG 50,00

100% Nebbiolo; Piemont

Granatrot geht leicht ins Orange. Intensiv geht leicht in Richtung Lakritze mit reifen roten Fruchtnoten. Trockene und samtige, elegante und anhaltende Tanninstruktur.

Barolo Bussia Riserva ´07 95,00

100% Nebbiolo; Piemont ´10 75,00

Geschmacklich intensiv, Hinweise auf getrocknete Rose, Lakritz, Tabak und Leder. Würzige Noten. trocken, robust aber samtig; Komplexe Tanninstruktur.

Barolo ´12 65,00

100% Nebbiolo; Piemont 1,5l 130,00

Geschmacklich intensiv, Hinweise auf getrocknete Rose, Lakritz, Tabak und Leder. Würzige Noten. trocken, robust aber samtig; Komplexe Tanninstruktur.

Barolo Bussia ´13 59,00

100% Nebbiolo; Piemont

Geschmacklich intensiv, Hinweise auf getrocknete Rose, Lakritz, Tabak und Leder. Würzige Noten. trocken, robust aber samtig; Komplexe Tanninstruktur.

AGATHE BURSIN

Agathe Bursin liegt im Herzen des Elsass südlich von Colmar. Die Verteilung beträgt 5% Muskat, 15% Pinot Gris und 20% Riesling, Gewurztraminer und ihr geliebter Sylvaner.

Sylvaner Eminence ´12 42,00

100 % Sylvaner; Elsass, Frankreich

Pinot Blanc Parad´aux ´12 42,00

100 % Pinot Blanc; Elsass, Frankreich

Muscat Bollenberg ´12 45,00

100 % Muscat Blanc; Elsass, Frankreich

Man nehme 12 Monate, putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Pedanterie und Angst und zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile, so dass der Vorrat für ein ganzes Jahr reicht.

Es wird jeder Tag einzeln angerichtet aus 1 Teil Arbeit und 2 Teilen Frohsinn und Humor.

Man füge 3 gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu, 1 Teelöffel Toleranz, 1 Körnchen Ironie und eine Prise Takt.

Dann wird die Masse sehr reichlich mit Liebe übergossen!

Das fertige Gericht schmücke man mit Sträußchen kleiner Aufmerksamkeiten und serviere es täglich mit Heiterkeit und einem guten Glas Rotwein.

*Katharina Elisabeth,
Johann Wolfgang von Goethes Mutter*



find us on facebook
facebook.com/beckmannsweinhaus

Beckmann's
WEINHAUS • RESTAURANT

CALENBERGERSTRASSE 12 • 30169 HANNOVER
TEL. +49.511.131 68 91 • FAX +49.511.131 80 18
ÖFFNUNGSZEITEN MO. - SA. 18.00 UHR - 24.00 UHR

info@beckmanns-weinhaus.de • www.beckmanns-weinhaus.de



Weinkarte

PASQUA VERONA

Verona, Pasqua Vigneti e Cantine, 1925 gegründet, teilen die Leidenschaft des Weinbaus, und der Produktion von einzigartigen Weinen aus dem Veneto.

	0,25l	0,75l
Bianco di Custoza ´16	5,90	16,50
40% Toscano, 30% Garganega, 30% Tocai Friulano; Venetien		

Im Hinterland des Gardasees, südwestlich von Verona.

Ausgeprägte Mineralität, zarte Düfte von Früchten und Blumen, zusammen mit schwach aromatischen Noten.

	6,20	17,50
Pinot Grigio `16,		
100% Pinot Grigio; Venetien		
Sein Geschmack ist intensiv und sehr gut ausgewogen, mit fruchtigen Noten von Äpfeln und Birnen.		

	6,50	18,50
Soave Classico Villa Borghetti ´14		
70% Garganega, 15% Trebbiano, 15% Chardonnay; Venetien		

Von den Hügeln aus dem historischen Soave Classico Gebiet.

Fruchtiger Duft von Äpfeln und weißem Pfirsich sowie zarten floralen Noten. Am Gaumen ist er frisch, spritzig und gut ausgewogen.

	8,00	23,00
Lugana Villa Borghetti ´16		
100% Trebbiano; Venetien		
Das Weingut befindet sich am südlichen Ufer des Gardasees, zwischen den Dörfern Lugana und Sirmione.		

Fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Leicht, würzig, mit guter Säure.

Pinot Grigio`16		
100% Pinot Grigio; Venetien		

LA SPINOSA

Die Weinberge liegen im Bereich des Chianti zwischen Florenz und Siena, auf einer Hoehe von circa 300 Metern über dem Meer. Die Weine werden biologisch angebaut.

	0,25l	0,75l
Marugale ´15, Bio	7,50	21,50
Malvasia, Trebbiano, Chardonnay; Toskana		

Chianti Gebiet, südöstlich von Florenz, 1 Monat in der Flasche gereift.

Duft nach blühender Akazie und Feldblumen. Schmackhaft und leicht.

		45,00
Prunaiolo ´12, Bio		
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon; Toskana		

	8,50	24,00
Chianti La Spinosa ´12, Bio		
Sangiovese, Colorino, Canaiolo; Toskana		

Chianti Gebiet, südöstlich von Florenz, 6 Monate in Barriqw und Holzfass gelagert, 3 Monate in der Flasche gereift. Rubinrote Farbe, wenig mit Geschmacksnoten nach Veilchen und Märzveilchen. Im Gaumen schön weich, der Geschmack entwickelt sich immer intensiver.

		30,00
Chianti Riserva ´12, Bio		
100% Sangiovese; Toskana		
Chianti Gebiet, südöstlich von Florenz, 18 Monate im Tanneaufass gelagert, 6 Monate in der Flasche gereift.		

Granatrote Farbe mit hochroten Reflexen, weinhaltig, würzig, duftet nach reifem Obst. Tanninhaltig und trocken im Mund.

KURTATSCH CORTACCIA

Einmalig in Südtirol: Höhenlagen zwischen 220 und 900 m ü.d.M.

TERROIR LINIE Die Spitze der Kurtatscher Weinbaukunst	0,25l	0,75l
--	-------	-------

		28,00
Müller-Thurgau GRAUN ´15		
100% Müller-Thurgau; Südtirol		

Kurtascher Ortsteil Graun 800 m ü.d.M.,

Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royal, Pfefferminzfrische Säure, Bergkräuter, vergessene Birnensorten und Wiesenlieder. Der Abgang Schmeckt nach zartsüßen Fruchtschmelz von Aprikose, weisser Pfirsich und Sommerapfel.

	9,50	28,00
Weißburgunder HOFSTATT ´16	1,5l	56,00
100% Weißburgunder; Südtirol		

Steile Hügellage 500 - 650 m ü.d.M., Kurtatsch - Hofstatt

Anfangs kräftig, ändert er im Stadium der Genussreife seinen Geschmack in die Richtung von Bergapfel Frucht und Zitronenmelisse.

		30,00
Sauvignon KOFL ´15		
100% Sauvignon blanc; Südtirol		
Steile Hügellage 500 - 650 m ü.d.M., Kurtatsch - Kofl		

Durch die Reifung im großen Holzfass und Feinhefen wird diesem Sauvignon zusätzliche Komplexität und Länge verliehen. Die Fruchtnuancen erinnern an die Düfte von Stachelbeeren, Salbei , Holunder, und schwarze Johannisbeere aus den darüber liegenden Wäldern.

		45,00
Pinot Grigio PENÓNER ´15		
100% Pinot Grigio, Ruländer; Südtirol		
Steillagen oberhalb von Kurtatsch - ab 550 m ü.d.M. - Penon		

Das Bouquet erinnert an Mandarinen, gelbe Pfirsichspalten, Kaiserbirnen und frische Äpfel. Das Salzige mit dem anregenden Fruchtcharme ergibt eine magische Balance und ein anhaltendes Spiel mit Mineralien und langer Beerenfrucht.

		45,00
Weiss Doc AMOS ´15		
Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Grigio; Südtirol		
Exponierte Hügellagen Kurtatsch; 600 - 900 m ü.d.M.		

So entsteht eine elegante, stilvolle Cuvée. Die Burgundersorten (70%) bilden das solide und kompakte Rückgrat. Den aromatischen Hintergrund bilden Kerner-, Sauvignon- und Müller Thurgau-Anteile, welche dem AMOS ein exotisches Fruchtfinale verleihen, das an weißen Pfirsich, Lychees, Orangenblüten und einen Hauch von Zimtstange erinnert.

		35,00
Vegan Bio BRONNER ´15		
100% Bronner; Südtirol		
Kurtatsch, Hügellage		

Die Aromen zeigen sich vielschichtig, sie erinnern an frisches Steinobst, reife Zirtusfrüchte und Wiesenblumen. Bei der Herstellung von veganen Weinen werden die tierischen Stoffe durch ein pflanzliches Protein ersetzt, dass etwa aus Erbsen, Bohnen oder Kartoffelstärke gewonnen wurde. Geschmacklich macht dies keinen Unterschied.

		35,00
Blauburgunder Rosé PINOSÉ DOC ´15		
100% Blauburgunder (Pinot Noir); Südtirol		

Durch die Saignée-Methode (schonende Mostgewinnung ohne Pressung) gewinnt der Wein an Saftigkeit und Komplexität. Das anregende Bukett erinnert an taufrische Himbeeren und Walderdbeeren. Im Mund präsentiert sich der Pinosé lebhaft und elegant. Das feine Gerbstoffgerüst verleiht dem Rosé ein überraschend anhaltend-saftiges Finale.

	9,50	28,00
Merlot Curtis DOC´15		
80% Cabernet Merlot Riserva, 20% Cabernet Sauvignon; Südtirol		

Kurtatsch, erste Hügellage

Die Merlottraube gibt dem Wein die Fülle und die Cabernettraube gibt ihm die elegante Fruchtnote, die an schwarze Johannesbeere erinnert.

	12,50	35,00
Lagrein Riserva FRAUENRIGL ´14	1,5l	70,00
100% Lagrein; Südtirol		

Mittlere Hügellage 280 - 350 m ü.d.M., Kurtatsch - Fraunrigl

Der Lagrein hat eine vielfältige Fruchtfülle von Wald- und Holunderbeeren, Schwarzkirschen, und Kakaobohnen. Durch die Lagerung in Barriquefässer gewinnt er an Gerbstoffen. Bei der anschliessenden Lagerung im großen Holzfass gehen die edlen Röststoffe und die vitale Säure eine harmonische Verbindung ein.

	3,0l	160,00
SOMA ´14		
40% Merlot, 60% Cabernet; Südtirol		

Sonnenexponierte Hügelage Kurtatsch, erster Hang

SOMA (das altgriechische Wort für „Leib, Körper) der füllige Merlot gibt den Ton an, die ausgeprägte Frucht des Cabernet verleiht die Würze, die Eleganz und Tiefe. Die Aromen erinnern an Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, sowie an Lorbeeren und Pfefferminze.

	0,375l	45,00
ARUNA ´15, Dessertwein		
30% Goldmuskateller, 70% Gewürztraminer, Südtirol		

Sonnenexponierte Hügelage Kurtatsch

Ein überwätigendes Aromaspiel zeigt Bergaprikosen, Williamsbirne, Lavendel-Honig, und reifeexotische Früchte. Durch ein geschicktes Feinhefelager gewinnt er an dichter Saftigkeit und einem Säure- Zucker-Spiel.

	0,375l	45,00
USHAS Rosé ´15, Dessertwein		
100 % Rosenmuskateller; Südtirol		
steile Hanglage über Kurtatsch 400 - 440 m ü.d.M.		

Während der mutigen, langen Maischestandzeit gewinnt der Rosenmuskateller „Ushas“ eine würzige Gerbstoffkontur, die mit den Rosen-, Hagebutten-, Zimt- und Orangenschalen-Aromen eine aufreizende Liaison eingeht.

LA STOPPA

Ein traditionsreiches Anwesen, vor über einem Jahrhundert gegründet. Befindet sich in der Region Emilia-Romagna in Norditalien, erstrecken seine Weinberge sich entlang dem Trebbiola Tal, nicht weit vom Fluss Trebbia in der Provinz Piacenza.

		45,00
AGENO`11		
60% Malvasia di Candia, 40% Ortrugo und Trebbiano, Emilia Romagna		

Achtung: Orange! Die Nase des 2011er Ageno von La Stoppa ist für den ungeübten Trinker verstörend, für den habilitierten Trinker ein Genuss. Orange bedeutet, dass der Wein wie ein Rotwein auf der Maische vergoren wurde.

Am Gaumen ist der Ageno direkt präsent. Packendes Tannin und feine Gerbstoffe kleiden ihn in feinste Ausgeh-Garderobe. Etwas helles Tabakblatt sorgt für Würze, die Extraktsüße erinnert an Marzipan.

		45,00
DINA VOLINO ´15		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux; Emilia Romagna ³		

In Sonnenblumengelb mit Tendenzen zu leuchtendem Ocker zeigt sich der Wein mit ausgeprägter Trübung unfiltriert und dennoch glänzend.

Die Cuvée aus Malvasia, Marsanne und der autochtonen Ortrugo aus der Emilia Romagna führt ein spannendes Eigenleben. Am Gaumen präsentiert sich der 2014 Dinavolino von Denavolo zunächst mit aufblitzender zitrischer Frucht, die sich dann jedoch per Flugrolle umschlägt in Raum ausfüllende animierende Bittere.

		45,00
STOPPA ´05		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux; Emilia Romagna ³		

Dunkles Rubinrot mit hellorange auslaufendem Rand und schwarzem Kern.

Im Antrunk ist der Wein sensationell frisch. Dicht, komplex mit einer inneren Spannung, dass man meint, er würde gleich explodieren.

		45,00
MACCHIONA ´11		
´06		59,00
Cuvée, 50% Barbera, 50% Bonarda, Emilia Romagna ³		

Duft nach Nelken, dezenter Vanille, Sauerkirschen, Feigen und Datteln. Hinzu kommen Aromen von Rosmarin und Thymian. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant. Er vereint harmonische Reife mit einer feinen guten Struktur. Er ist samtig weich, harmonisch, seidig und animierend zugleich.

		26,00
TREBBIOLO ´15		
60% Barbera, 40% Bonarda, Emilia Romagna ³		

Dunkle rubinrote Farbe, bietet die Nase frische saftige Noten von Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, am Gaumen mit überraschenden Glätte Rückkehr durch eine angemessene Säure ausgeglichen.

SILVANO BOLMIDA

Die Cantine Dei befindet sich in der Toskana in Montupulciano, wo die Familie die kostbaren Trauben verarbeitet, um ihren Nektar und daraus den Wein, nach genauen biologischen Richtlinien zu produzieren.

		69,00
Barolo Riserva Bolmida ´10		
100% Nebbiolo Bussia; Piemont		

		59,00	
Barolo Bussia Bolmida ´11			
100% Nebbiolo Bussia; Piemont			
	´12	49,00	
		1,5l	100,00
		3,0l	250,00

ALTESINO, Toskana

Das Weingut liegt östlich von Montalcino im Chianti Classico Gebiet.

		120,00
BRUNELLO DI MONTALCINO ´11		
100% Sangiovese; Altesino		

Üppige Brunello Riserva mit Bouquet aus süßen schwarzen Kirschen, Weihrauch, Lakritze und Tabak. Der Jahrgang 2011 bringt unfassbar viel Tiefe, immense Vollmundigkeit und große Persönlichkeit mit. In jungen Jahren hat der Brunello wegen seines hohen Tanningehaltes eine zarte Bitternote. Mit zunehmendem Alter wird er dank des langen Ausbaus im Holzfass (Eiche oder Kastanie) immer geschmeidiger und runder.

GRASSL

Das Weinbaugebiet Carnuntum verweist auf den Namen der antiken Römerstadt auf dem Gebiet der heutigen Gemeinden Petronell und Bad Deutsch Altenburg, wo schon die Römer Weinbau betrieben. Steht damit einerseits für die jahrhunderte-alte Tradition einer einzigartigen klimatischen und geologischen Insel.

		18,50
Welsriesling ´17		
100% Welsriesling; Göttlesbrunn/Carnuntum		

Elegante Nase mit Anklängen von Zitrusnoten und Wiesenblumen, grüner Apfel, äußerst feingliedrige Struktur am Gaumen sehr animierent, saftig und pikant.

		18,50
Grüner Veltliner ´17		
100% Veltliner; Göttlesbrunn/Carnuntum		
Feinwürziger Veltlinernase, Kamillenarlänge dahinter gelbfruchtige Noten, pepperrig-würziger Weisswein mit balancierter Säurestruktur.		