

ALTESINO, Toskana

Das Weingut liegt östlich von Montalcino im Chianti Classico Gebiet.

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.

CANTINE DEI

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.

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 jahrhundertealte Tradition einer einzigartigen klimatischen und geologischen Insel.

KURTATSCH CORTACCIA

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

TERROIR LINIE Die Spitze der Kurtatscher Weinbaukunst

LA SPINOSA

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

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.

PASQUA VERONA

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

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*

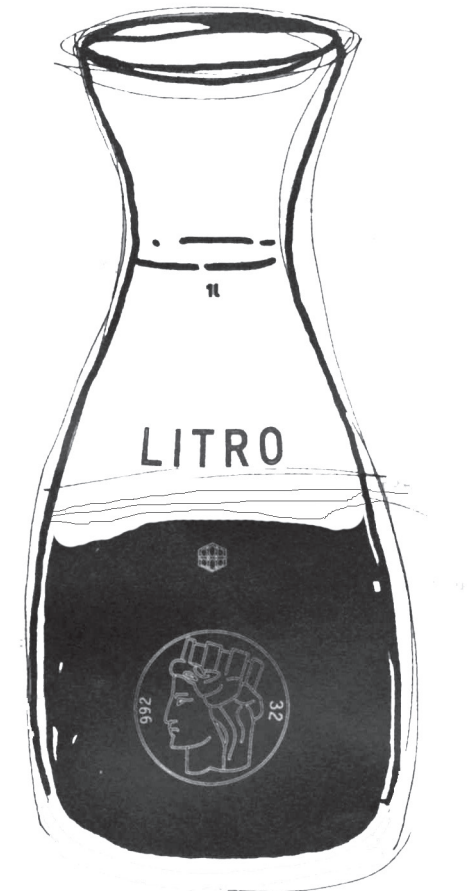


find us on facebook
facebook.com/beckmannsweinhaus

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

WEISSWEIN OFFEN

	0,25l	0,75l
Weinschorle	5,50	

Bianco di Custoza´20, Pasqua ¹⁵	6,70	18,50
40% Toscano, 30% Garganega, 30% Tocai Friulano; Venetien		

Leicht, frisch, trocken. Im Hinterland des Gardasees, südwestlich von Verona. Ausgeprägte Mineralität, zarte Düfte von Früchten und Blumen, zusammen mit schwach aromatischen Noten.

Welschriesling´17, Grassl ¹⁵	6,70	18,50
100% Welsriesling; Göttlesbrunn/Carnuntum		

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

Pinot Grigio`20, Pasqua ¹⁵	7,00	19,50
100% Pinot Grigio; Venetien		

Sein Geschmack ist intensiv und sehr gut ausgewogen, mit fruchtigen Noten von Äpfeln und Birnen.

Lugana Familia Pasqua´20 ¹⁵	8,90	25,00
100% Trebbiano; Venetien		

Trocken, leicht, würzig, mit guter Säure. Fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Das Weingut befindet sich am südlichen Ufer des Gardasees, zwischen den Dörfern Lugana und Sirmione.

HOFSTATT Weißburgunder´19, Kurtatsch ^{10,50}	30,00
100% Weißburgunder; Südtirol ¹⁵	´19 1,5l 60,00

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

Vegan Bio BRONNER´17, Kurtatsch ^{11,20}	32,00
100% Bronner; Südtirol	

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.

ROSÉWEINE

	0,25l	0,75l
Bardolino Chiaretto´20, Pasqua, ¹²	6,70	18,50
Corvina, Rondinella, Molinara; Venetien		

Aus den Hügeln von Bardolino, auf der süd-östlichen Ufer des Gardasees.

Frischer, eleganter rosa Wein mit delikatem Aroma von Kirschen und einem Hauch von wilden Beeren.

Lagrein Rosé Tramin´20, Kurtatsch ¹²	26,50
100% Lagrein; Südtirol	

Zartes angenehm fruchtiges Bourquet, im Geschmack ist der Lagrein Rosé frisch und trocken.

Pinosé Rosé DOC´20, Kurtatsch ¹²	28,50
100% Blauburgunder; Südtirol	

Das Bourquet erinnert an frische Himbeeren und Walderdbeeren, im Mund präsentiert er sich lebhaft und elegant.

11 Minutes,`20 Pasqua, ¹²	22,50
100% Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenère; Venetien	

Der Rosé betört mit einer schönen Balance zwischen Säure und Frucht. Dazu gesellen sich interessante Gewürzaromen.

WEISSWEIN FLASCHEN

	0,75l
--	-------

Verdicchio ^{Castelli di Jesi DOC´21, Santa Barbara} ¹⁵	26,00
100% Verdicchio; Marken	

Reich an frischen Früchten und weißen Blumen mit Nachgeschmack von süßer Mandel. Schlanker und lebhafter Körper.

DINA VOLINO´15 ^{(Ungefiltert) ¹⁵}	28,00
25% Ortrugo, 25% Malvasia di Candia, 25% Marsanne und 25% andere Trauben ^{☞☞☞}	

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 2015 Dinavolino von Denavolo zunächst mit aufblitzender zitrischer Frucht, die sich dann jedoch per Flugrolle umschlägt in Raum ausfüllende animierende Bittere.

Langhe Chadonnay´16, Bio ¹⁵	30,00
100% Chadonnay; Piemont	

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

Müller-Thurgau GRAUN´19, Kurtatsch ¹⁵	31,00
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.

Sauvignon KOFL´19, Kurtatsch ¹⁵	35,00
100% Sauvignon blanc; Südtirol	

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.

Cuvée AMOS´19, Kurtatsch ¹⁵	45,00
Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Grigio; Südtirol	

Ein eleganter, stilvoller 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.

Gewürztraminer BRENNTAL´18, Kurtatsch ¹⁵	50,00
Riserva	
100% Gewürztraminer; Südtirol	

Hügellage 250-350 m ü.d.M. Kurtatsch - Brenntal

Durch den roten Lehmboden holt sich der Brenntal seine barocken Armonen, Pfingstrose mit Tautropfen, Akazienhonig, karamellisierte Orangenschale und Lavendel. Durch diese besondere warme Lage bekommt er Kraft und das besondere Mineralspiel.

AGENO`11, Stoppa ¹⁵	45,00
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.

ROTWEIN OFFEN

	0,25l	0,75l
--	-------	-------

Bardolino´19, Pasqua ^{7,30}	20,50
60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara; Venetien	

Aus den Hügeln von Bardolino, auf der süd-östlichen Ufer des Gardasees.

Rotwein mit fruchtigen Empfindungen von Johannisbeeren und Kirschen. Am Gaumen ist er harmonisch, spritzig und gut strukturiert.

Chianti´15, Bio, La Spinosa ¹⁵	9,20	26,00
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.

Merlot Curtis DOC´19, Kurtatsch ¹⁵	10,50	30,00
80% Cabernet Merlot Riserva, 20% Cabernet Sauvignon; Südtirol		

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

Montepulciano´19, Dei, ¹⁵	10,50	30,00
90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Merlot, Toskana		

Dieser Rotwein hat ein frisches Bouquet mit feiner Sauerkirsche und feinwürziger Kräuternote.

Primitivo´20, Vinosia ¹⁵	11,80	34,00
100 % Primitivo di Salento; Apulien		

Dunkles Granatrot, Duft nach Zwetschge, Cassis, Beeren, im Geschmack, wuchtig aber balanciert,fruchtige und würzig- schokoladige Aromen, lang

Lagrein Riserva FRAUENHÜGEL´18 ¹⁵	16,00	45,00
100% Lagrein; Südtirol	¹⁴ ¹⁵	1,5l 85,00

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.

ROTWEIN FLASCHEN

Barbera d´Alba Superiore´15, BARALE FRATELLI ¹⁵	42,00
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.

Amarone Villa Borghetti´17, Familia Pasqua ^{59,00}	59,00
65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Negara; Venetien	

Nördlich von Verona, Valpantena der nord - östliche Teil von Valpolicella. 18-20 Monaten in Eichfässern gereift, 3-4 Moanten in der Flasche gereift.

Fruchtiger Geschmack nach Kirschen und Brombeeren, am Gaumen eine würzige Note nach Kaffee und Schokolade mit danften Tanninen und langem Abgang.

MACCHIONA´11 ¹⁵	49,00
MACCHIONA´06 ¹⁵	59,00
Cuvée, 50% Barbera, 50% Bonarda, Emilia Romagna ^{☞☞☞}	

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.

Vino Nobile´17 DOCG ¹⁵	50,00
90% Sangiovese, 10% Canaiolo; Toskana	

Brillantes Rubinrot. Im Duft eine kräftige Nase, reife Kirschen und Pflaumen. Der Geschmack ist saftig, elegant, appetitliche Säureader, herzhafte Tannine.

Chianti Classico Riserva´17 DOCG ¹⁵	50,00
90% Sangiovese, 10% Merlot; Toskana	

Leuchtendes Rubin mit einem Hauch von Violett. Duft nach Sauerkirsche, Cassis und Backpflaumen. Der Geschmack hat eine mundfüllende Frucht, tiefgründige und komplexe Struktur, süße Tannine mit langem Nachhall.

Barbaresco´13 DOCG ¹⁵	62,00
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 Barale Fratelli´07 ¹⁵	135,00
100% Nebbiolo Bussia; Piemont	

Viel präsenste Frucht durch Noten von Orange, Hagebutte und Preiselbeere, klar und gradlinig.

Barolo Barale Fratelli´10 ¹⁵	105,00
100% Nebbiolo Bussia; Piemont	

Barolo Bussia Bolmida´11 ¹⁵	95,00
100% Nebbiolo Bussia; Piemont	

Barolo Bussia Bolmida´12 ¹⁵	85,00
100% Nebbiolo Bussia; Piemont	1,5l 100,00

BRUNELLO DI MONTALCINO´11, Altensino ¹⁵	120,00
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.

DESSERTWEIN

ARUNA´16, Dessertwein ¹⁵	0,375l	45,00
30% Goldmuskateller, 70% Gewürztraminer, Südtirol		

Sonnenexponierte Hügelage Kurtatsch

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

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

Während der mutigen, langen Maischestandzeit gewinnt der Rosenmuskateller