

# Gasthaus Zum Ochsen

## Weinkarte

Weine aus der Region

Winzergenossenschaft Schriesheim

### WEISS

Schriesheim Kuhberg Riesling Kabinett trocken Ausgewogene Säure, im Duft Pfirsich- Apfelaromen, anhaltender Abgang.	14,00 €
Schriesheim Rittersberg Grauer Burgunder Kabinett trocken Frischer, fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Säure und einem angenehmen Abgang.	15,00 €
Schriesheim Kuhberg Silvaner Kabinett trocken Im Duft Zitrusfrüchte begleitet von reifer Melone. Ein frischer Silvaner mit feinherben Abgang.	15,00 €
Schriesheim Rittersberg Weißer Burgunder Kabinett trocken Harmonisch fruchtige Säure, mild im Abgang. Im Duft feine Apfel- und Birnenaromen.	15,00 €
Schriesheim Rittersberg Pinot Noir Blanc de Noirs Kabinett trocken Frisch, fruchtig, mit einer harmonischen Säure, im Gaumen feine Beeren- und Birnenaromen, nachhaltig im Abgang.	21,50 €
Schriesheim Rittersberg Sauvignon Blanc Spätlese trocken Exklusive Serie Vollmundig, nachhaltig, pikant fruchtige Säure und den Sorten typischen Aromen nach Cassis und grüner Paprika.	21,50 €

# Gasthaus Zum Ochsen

Schriesheim Kuhberg 21,50 €  
Chardonnay Spätlese trocken  
Exklusiv Serie – im Barrique gereift  
Opulenter Wein, mit weicher, fast schmelzender  
und doch intensiver Fruchtigkeit,  
begleitet von dezenten Röstaromen  
nachhaltiger, würziger Abgang.

Schriesheimer Rittersberg 18,00 €  
Gewürztraminer Spätlese  
Eleganter Duft mit zarten Aromen nach Rosenblüten,  
Zitrus und Kräutern,  
cremiger Fruchtschmelz gepaart mit einer harmonischen Süße.

## ROSE

Schriesheimer Rittersberg 14,00 €  
Spätburgunder Weißherbst  
Frisch, fruchtige Aromen nach Beeren,  
ausgeglichene Säure.

## ROT

Schriesheimer Rittersberg 15,50 €  
Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein trocken  
Fruchtige Aromen nach Kirschen und  
Brombeeren, samtig, nachwirkend im Abgang.

Schriesheimer Rittersberg 18,00 €  
St. Laurent  
Qualitätswein trocken  
Barrique- Ausbau (im Barrique gereift)  
Reiche, konzentrierte Fruchtigkeit und große  
geschmackliche Fülle, opulente Nachhaltigkeit.

Schriesheimer Rittersberg 36,00 €  
Spätburgunder Spätlese trocken  
Exklusiv Serie – im Barrique gereift  
Dunkelrubinrote Farbe, reiche konzentrierte Fruchtigkeit und große  
geschmackliche Fülle. Langer Abgang.  
2012er, prämiert mit der Goldmedaille Badischer Weinbauverband



# Gasthaus Zum Ochsen

## WEISS

### Weingut Affental

Riesling Prädikatswein 24,00 €

Trocken Spätlese

Aromen nach heimischen Früchten

Apfel- und weißer Pfirsicharomen.

Verspielter Körper mit großer Nachhaltigkeit im Abgang.

2010er, prämiert mit der Goldmedaille Badischer Weinbauverband

Grauburgunder 18,00 €

Trocken

Kraftvoller, besonderer Charakter.

Erfrischender und belebender Duft, Aromen nach Birne und Apfel.

2010er, prämiert mit der Goldmedaille Badischer Weinbauverband

### Weingut Metzger

Merlot Rose 24,00 €

Trocken „Pastorenstück“

Feine Aromen nach Kiwi, Rhabarber und Stachelbeere.

2015er

Weißburgunder 22,00 €

Trocken „Pastorenstück“

Feine Aromen nach Honigmelone, grünem Apfel und Mirabelle

Sehr kräftig – dennoch straff im Geschmack,

getragen von einem saure Gerüst.

2015er

### Weingut Adam Müller

Silvaner trocken 13,00 €

Wunderschöner duftiger Weißwein.

Weich in der Säure, mineralisch im Bukett.

2012er / 2015er



# Gasthaus Zum Ochsen

Weingut Müller Catoir

Haardt Pfalz

Riesling Kabinett trocken

22,00 €

Super saftig und hochwertig!

Die Mineralität des für Reben recht mühseligen Sandsteinbodens verleiht dem Riesling das besondere Etwas.

Der Müller Catoir war der Berlinale Wein.

„Riesling goes roter Teppich“

2012er

Haardt Pfalz

20,00 €

Muskateller trocken

Strahlkraft und glasklare Aromen von frischen, grünen Äpfeln und kühlen Muskatnoten prägen den

mit einer feinen Säurestruktur und einer lebendigen Saftigkeit ausgestatteten Wein

2012er

Haardt Pfalz

28,00 €

Bürgergarten Riesling Spätlese

Das feine Fruchtsüße-Säurespiel bestimmt die Leichtigkeit und lebendige Spätlese. Ihre Frucht ist geprägt von

intensiven Steinobstnoten, begleitet von einer erstaunlichen Saftigkeit.

2012er

Weingut Meßmer

24,00 €

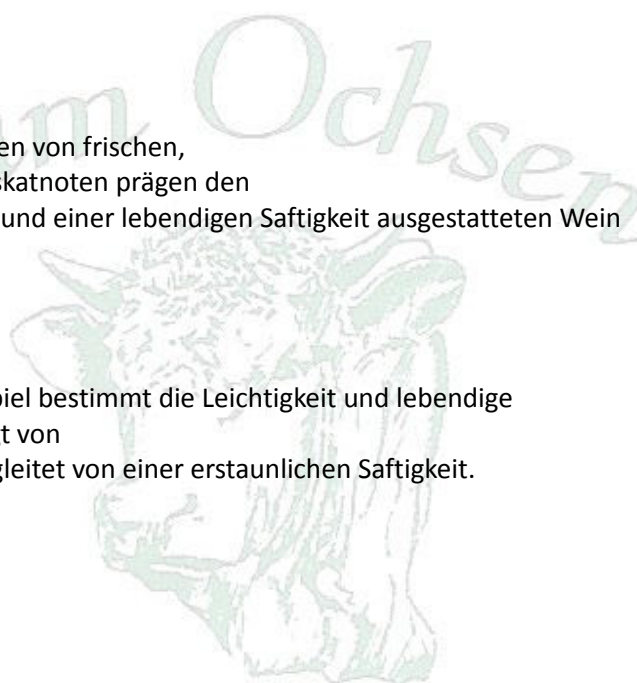
Grauburgunder „Muschelkalk“

Trocken

Intensive Aromen von gelbem und weißem Weingummi sowie Holunderblüte sind in diesem Grauburgunder von einem Hauch von Zitrusfrüchten unterlegt.

Frische und Fülle zugleich verleihen Struktur und Eleganz.

2014er



# Gasthaus Zum Ochsen

## Weingut Boschendal

Sauvignon Blanc 18,00 €  
Grande Cuvée  
Eine lange, kühle Wachstumsphase ermöglicht dem Wein ein konzentriertes Aroma, nach tropischen Früchten, Anklänge von Spargel sowie eine erfrischende Lebhaftigkeit offenbart Ihr Bouquet  
2014er

## Weingut Rings

Freinsheimer 19,50 €  
Grauburgunder  
Qualitätswein trocken  
Das Bukett zeigt Aromen von reifen Birnen, gelben Steinobstfrüchten, viel Quitte, Mirabelle und ein Hauch Lavendelblütenhonig.  
Ein Geschmack nach Pfirsichen, Mirabellen und Mandarinen dominiert den fein und mineralisch Unterlegten Abgang.  
2009er

Weißer Burgunder 19,50 €  
Qualitätswein trocken  
Ein intensives und frisches Bukett von gelben Früchten, ganz zarte Anklänge an Haselnusskrokant, Mandarine, etwas kalten Schinken Rauch und weiße Blüten begeistern  
2009er

## Weingut Mount Nelson

Neuseeland – Marlborough 18,00 €  
Sauvignon Blanc  
Komplexe, explosives fruchtiges Bouquet.  
Typische Aromen nach Stachelbeere und weißem Pfeffer.  
Durch eine Holzfassreife erhält der Sauvignon eine Feine Vanillenote welche eine rassige Struktur verleiht.  
2008er

# Gasthaus Zum Ochsen

Weingut Knipser

Kapellenberg

24,00 €

Riesling

Kabinett Trocken

Der Riesling wirkt nicht trocken, sondern sehr harmonisch

In alter Knipser Manier wird die

Basis des Rieslings perfekt herausgearbeitet und

Hat alles was ein guter Riesling braucht.

Rassig, mineralisch mit exotischer Frucht.

2014er

Weingut Taittinger

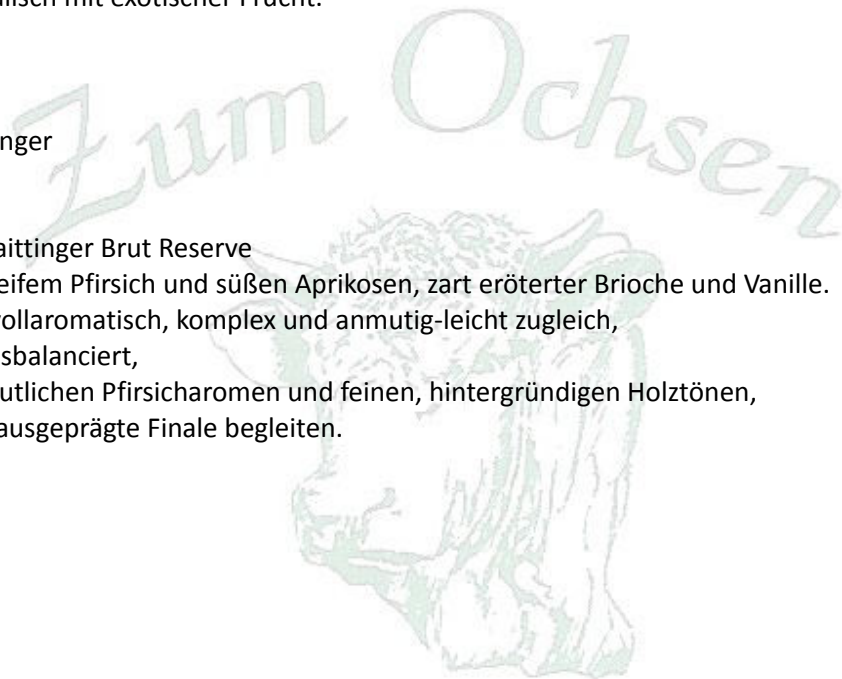
Champagne Taittinger Brut Reserve

80,00 €

Aromen von reifem Pfirsich und süßen Aprikosen, zart erörterter Brioche und Vanille.

Am Gaumen vollaromatisch, komplex und anmutig-leicht zugleich,  
wunderbar ausbalanciert,

wieder mit deutlichen Pfirsicharomen und feinen, hintergründigen Holztönen,  
die das lange ausgeprägte Finale begleiten.



# Gasthaus Zum Ochsen

ROT

Weingut Baron Philippe de Rothschild

Escudo Rojo 25,00 €  
Dieser Chilene trägt deutlich französische Züge:  
Rauch, Leder, Cassis und eine dezente Stallnote.  
Im Mund präsentiert sich eine jugendhafte. Frische Note  
In einem stoffigen Körper.  
2013er

Weingut Baron de Ley

Rioja 28,00 €  
Reserva  
Großer Klassiker der internationalen Weine, temperamentvoll  
und stark wie die Eiche nach der er duftet und schmeckt.  
Insgesamt 20 Monate im Barrique und  
24 Monate in der Flasche gereift.  
Das Bukett zeigt Aromen von expressiven, kräftigen Früchten,  
die sich schön mit edlen Reifnoten vermischen.  
Feine Anklänge von Kokosnuss, Karamell und feines Orientgewürz.  
2009er

Weingut Ernie Els

„Big Easy“ 36,00 €  
Südafrikanische Weinkreation vom Golfprofi Ernie Els  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Shiraz und  
der weißen Rebsorte Viognier.  
Sein Bukett bezaubert mit Aromen von Blaubeeren, Karamell und leichten Nuancen von Gewürzen.  
Durch seine Reifung in amerikanischen und französischen Eichenfässern  
hat der Big Easy eine unverkennbare harmonische und Tanninstruktur.  
Geschmacklich stehen die dunklen Beeren im Vordergrund, die durch einen feinen  
Anteil von Schokolade und Mokka ergänzt werden.  
2013er

# Gasthaus Zum Ochsen

Weingut Chateau de Virecourt

Bordeaux

18,00 €

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon

Subtile Aromen von schwarzen Beeren und Herzkirschen mit etwas Zeder und balsamische Anklänge.

Sehr guter Nachhall mit viel Power und leicht adstringierende Note, straffes Tanningerüst.

2010er

*Zum Ochsen*

