

TRAUBE BIETIGHEIM BADISCHES RESTAURANT

Unsere Weinphilosophie

Ausgezeichnete Weinqualitäten zu vernünftigen Preisen.
Freuen Sie sich neues und bekanntes jedes Jahr(gangs)
neu zu entdecken.

Sie suchen für Ihre Feier den passenden Wein?
In einer persönlichen Beratung nimmt sich Harald Schröder
Zeit für Sie.

Unsere Weine können Sie auch als Präsent oder
einfach zum Genießen für zuhause erwerben.
Wir gewähren hierfür einen Abschlag von 30%.
Sollten Sie für eine Feier größere Menge (ab 12 Flaschen) benötigen,
können wir weitere Bezugspreise offerieren.

Alle Weine, sofern nicht gesondert gekennzeichnet,
sind in 0,75 l Flaschen gefüllt. Alle Weine enthalten Sulfite.

Viel Spaß beim Entdecken unserer Weinwelt.

Harald Schröder
Küchenmeister und Traubewirt

Das Besondere für Ihre Feier
Big Bottle`s zum Spaßhaben
Morgen ist ein anderer Tag!

13er Spätburgunder trocken vom Weingut Kiefer aus Eichstetten im Kaiserstuhl. Klassischer badischer Spätburgunder vollmundig und mit langem Nachklang. Mal eine andere Art unsere heimischen Weine zu genießen. Diesen Wein haben wir für Sie in der Doppel – Magnum (3 Liter) Flasche und den Jahrgang 2004 haben wir in der Magnum (1,5 l) Flasche	80 € 42 €
13er Lavignone Barbera D’Asti DOCG aus dem Piemont von Pico Maccario, runder italienischer Rotwein in der Doppel – Magnum Flasche	90 €
13er Conde Valdemar, Tempranillo Crianza, Spanien Rioja vollmundiger Rotwein mit Vanille- und Nelkenaromen, Magnumflasche	49 €
12er Château Petit Val, Saint Emilion AC Grand Cru klassischer Bordeaux, körperreich, weiche Tannine, Kaffeernote	80 €
Wir haben für diesen Wein in der Magnum Flasche und in der Doppel Magnum Flasche	150 €
1997er Montruc, Barbera D’Asti DOC Superiore, Piemont Franco M. Martinetti, rund, inhaltsreich, Sauerkirsche und Cassis Noten die Magnum Flasche für	95 €



Badische Weißweine

19er Grauer Burgunder trocken, Königschaffhausen	€
saftig, rund und weich, passe zu allen hellen Speisen.	24
19er Weißburgunder trocken, Königschaffhausen	
ausgewogener Weißwein mit dezenten Zitrusfrucht Aromen	24
19er Sauvignon blanc trocken, Königschaffhausen	
frisch mit exotischem Duft nach Melone und Papaya	24
19er Riesling Kabinett trocken Weingut Alexander Laible	
badische Spitzenweinkunst aus Durbach	35
19er Weißburgunder trocken Weingut Kopp, Top Weingut	
rund, ausgewogene Aromen von Mirabelle und Rhabarber	35
19er Sauvignon blanc trocken Weingut Kopp	
elegant, inhaltsreich und zugleich frisch. Chef Empfehlung!	35
18er Grauer Burgunder trocken Weingut Kopp	
inhaltsreicher und ausgereifter Wein, zu Kalb und Geflügel	35

Internationale Weißweine

19er Vinho Verde da Calcada Reserva, Portugal DOC frischer leichter Sommerwein, Empfehlung des Chefs	€ 20
19er Pinot Grigio trocken aus dem Veneto, Italien dezenter Schmelz, milde Säure, duftet nach Honigmelone	20
19er Bianco di Custoza DOC von Cavalchina, Venetien Strohgelb, aromatisches Bouquet, gefällig und feinfruchtig. Passt gut zu leichter mediterraner Küche.	24
18er Bestue Chardonnay vom Südrand der Pyrenäen, Spanien, inhaltsreicher Wein mit Aromen von Nektarinen, langanhaltend.	25
19er Lugana „I Frati“ aus der Lombardei, Klassiker der italienischen Weinkunst	35
18er Sancerre M. Thomas, Loire/Frankreich Sauvignon blanc der Extraklasse, feinnervig, lang und komplex.	35
17er La Porte de Chablis Premier Cru Klassiker für den Kenner. Feine, elegante Mineralität.	50

Rosé Weine:

19er Rosa dei Frati, aus der Lombardei. Riviera del Garda Classico, Chefempfehlung!	35
19er Rosé Cuvée Durchblick Weingut von Beiden, Kleinfischlingen, Pfalz (Cabernet Sauvignon und Spätburgunder)	21
19er Reserve du Cochonnet Rosé aus Südfrankreich Rebsorte Grenache mit Duft von taufrischen Waldhimbeeren	22
19er Rosato Pleno Region Navarra Spanien 100 % Garnacha Traube, intensiv und kraftvoll	18
19er Weingut Kopp Rosé trocken, Sinzheim Ebenung Baden heimisches Spitzenprodukt vom Spätburgunder	32

Badische Rotweine

16er Merlot und Cabernet Sauvignon Cuvée Königschaffhausen, mediterraner Wein aus Badens wärmster Region	€ 26
16er Spätburgunder trocken Königschaffhausen, klassischer badischer Rotwein, passt wunderbar zu geschmorten und gebratenem Rindfleisch	26
17er Cuvée >Erleuchtung< gut von beiden Pfalz, Traubensorten St. Laurent, Cabernet Dorsa und Spätburgunder. Samtig weich mit Karamell anklängen.	29
17er Spätburgunder trocken Weingut Kopp Ebenung, Holzfass Kopps Einstiegs - Rotwein ideal zu Rindfleisch und Wildgeflügel	33
16er Spätburgunder Weingut Kopp, Roter Porphy, Barrique, Saftiger Rotwein, Spitzenerzeugnis unserer Region	38
12er Spätburgunder Alte Rebe Weingut Huber aus Malterdingen Aus 20 bis 40-jährigen Rebanlagen. Deutschlands bestes Rotwein-Weingut.	42
08er Spätburgunder Schlossberg Reserve Weingut Huber, Malterdingen Großes Gewächs, gereift und unwiderstehlich, eine Rarität. Wenn Sie sich für diesen Wein entscheiden, sollten wir diesen eine halbe Stunde zuvor öffnen.	79
05er Huber Spätburgunder Bombacher Sommerhalde Reserve Höchste badische Rotweinkunst für den besonderen Anlass. Wenn Sie sich für diesen Wein entscheiden, sollten wir diesen eine halbe Stunde zuvor öffnen.	100

Internationale Rotweine

18er Pleno Tempranillo aus Navarra in Spanien vollmundig, kräftig und rund	18 €
18er Merlot Les Jamelles aus Südfrankreich Kirsche und Brombeere mit dezenter kräutiger Holznote	25
19er Primitivo Doppio Passo aus dem Süden Italiens Duft von Tabak und süßen getrockneten Früchten, Elegant.	25
15er Montecillo, Crianza (18 Monate Holzausbau), Rioja, Spanien intensives Bouquet nach dunklen Beeren, weiche Holznote.	26
16er Cochonnet du Reserve, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah, Südfrankreich, tiefdunkles Rot, Duft Beeren und Provence	24
16er Château de Luc, Südfrankreich, Corbières, Cuvée aus Carignon und Grenache. Intensive schwarze Beeren, feine Kräuternote, weiches Holz.	32
18er Amalaya Tinto de Corte, aus der Provinz Salta in Argentinien, Cuvée aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Syrah. Dunkles Rot mit Purpurreflexen, hohe Fruchtintensität, würzig.	34
16er Peperino aus der Toscana von Teruzzi & Puthod, Barrique. Cuvée von Sangiovese und Merlot, vollmundig, gebratenes Rind liebt diesen Wein.	34
12er Château Liversan Cru Bourgeois Supérieur Haut Médoc AOC komplex und langlebig, Aromen von dunklen Beeren, Toast und Rauch im Bukett.	42
14er Selvarosso due Palme, Apulien, Süditalien, 9 Monate Eichenfass, dichte, würzige Note, dunkle Beerenfrucht. Chef Empfehlung!	38
15er Givry, Premier Cru, Clos Saint Pierre, Baron Thénard, Burgund, Pinot Noir der Extraklasse, vollmundig, reiches, feingliedriges Aroma	45