



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

„In vino veritas“

griechischer Dichter Alkaios (Alcaeus) von Lesbos (630 v. Chr.)

„Im Wein liegt die Wahrheit.“

Wer diesem Sprichwort folgt, weiß um den Genuss aus den Reben
und dem Geschmack der besten Lagen.

Genießen Sie in unserem Restaurant „Cheval Blanc“ eine
erlesene Auswahl an regionalen und
internationalen Weinen.





CHEVAL BLANC
KULINARIUM

***Unsere Empfehlung aus der
Schatzkiste***

2004	Château Rauzan- Ségla 2éme Cru Classé, Margaux	0,75 l	€ 150,00
1993	Château Margaux 1er Grand Cru Classé	0,75 l	€ 590,00
1993	Château Latour 1er Grand Cru Classé, Pauillac	0,75 l	€ 690,00
1999	Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé A, Saint- Èmilion	0,75 l	€ 1200,00



Alle Preise enthalten die gesetzlichen MwSt.



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Champagner Sekt Prosecco

Mionetto Spumante Prosecco DOC Treviso Extra Dry Black Label	0,1 l	€ 8,50
Cuvée Vaux Brut WB, R, SB Weingut Schloss Vaux, Rheingau	0,1 l	€ 9,00
Cremant de Bourgogne, französischer Schaumweinein, ein Cremant von seltener Harmonie & Finesse	0,1 l	€ 9,50
Drappier Carte d´Or Brut	0,1 l	€ 14,50
Champagner Rosé	0,1 l	€ 22,00

Verschiedene Rebsorten, Anbauregionen und sogar Herstellungsverfahren bilden die Basis für Unterschiede zwischen Sekt, Crémant und Champagner. Fakt ist jedoch, dass die hochwertigen Vertreter jeder Gattung heute längst in der gleichen Liga spielen. Ob Champagner, Sekt oder Crémant ins Glas gelangen, ist daher eine individuelle Frage, die sich nur anhand persönlicher Vorlieben beantworten lässt.



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

offene Weißweine / Weißweinschorle

2021	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,2 l	€ 12,50
2021	Pinot Grigio Azienda Agricola Pravis, Italien	0,2 l	€ 12,50
	Weißweinschorle	0,2 l	€ 8,50

offene Rosé-Weine

2019	„AIX“ Rosé Cinsault, Grenache, Syrah trocken, Provence AOC Maison Saint AIX	0,2 l	€ 11,50
2019	Domaine d'Eole Rosé trocken, AOC Côtes de Provence	0,2 l	€ 12,90

offene Rotweine

2015	„Syræ“ - Syrah IGT Azienda Agricola Pravis, Trentino Italien	0,2 l	€ 11,50
2017	Vulcano Cuvee Hans Iglar, Burgenland Österreich	0,2 l	€ 12,90



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Weißweine

Deutschland

Mosel

2021	Ludwig, Riesling, trocken	1 l	€ 31,00
------	---------------------------	-----	---------

Pfalz

2017	Riesling Qualitätswein, trocken, Weingut Manz Kehr	0,75 l	€ 36,00
------	---	--------	---------

2018	Grüner Silvaner Appenheim Qualitätswein, trocken, Weingut Knewitz	0,75 l	€ 38,00
------	--	--------	---------

2018	Sauvignon Blanc Qualitätswein, trocken, Weingut Jülg Sonnenberg	0,75 l	€ 55,00
------	--	--------	---------

Franken

2017	Frickenhausen Kapellenberg Silvaner Qualitätswein trocken VDP., Weingut Bickel-Stumpf	0,75 l	€ 58,00
------	--	--------	---------

2017	Thüngersheimer Johannisberg Scheurebe Erste Lage, Weingut Bickel-Stumpf, Franken	0,75 l	€ 58,00
------	---	--------	---------



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Rheinhessen

2013	Morstein Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Wittmann	0,5l	€ 39,00
2012	Silvaner 100 Hügel Qualitätswein trocken, Weingut Wittmann	0,75 l	€ 45,00
2021	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,75 l	€ 63,00

Baden

2017	Chardonnay, trocken, Lämmlin Schindler	0,75 l	€ 31,00
2017/ 2016	Pinot Blanc Weingut Heitlinger, Baden	0,75 l	€ 38,00
2018	Peth- Wetz Rivaner	0,75 l	€ 45,00
2012	Chardonnay Weingut Huber, Baden	0,75 l	€ 74,00



CHEVAL BLANC KULINARIUM

Österreich

Neusiedlersee

2017	Chardonnay Paul Achs	0,75 l	€ 75,00
------	-------------------------	--------	---------

Wachau

2012	Dürnsteiner Riesling Smaragd Ried Schütt, Weingut Knoll	0,75 l	€ 75,00
------	--	--------	---------

2007	Riesling Smaragd Dürnsteiner Kellerberg, Weingut F.X. Pichler	0,75 l	€ 270,00
------	--	--------	----------

Niederösterreich

2016	Chardonnay Markowitsch trocken	0,75 l	€ 31,00
------	--------------------------------	--------	---------

2015	Johanneshof Reinisch Satzing Rotgipfler	0,75 l	€ 32,00
------	--	--------	---------

2018	Grüner Veltliner Kellermeister privat, Ried Kremser Goldberg	0,75 l	€ 33,00
------	---	--------	---------

2016	Sauvignon Blanc Qualitätswein, Weingut Glatzer Barnuntum	0,75 l	€ 33,00
------	---	--------	---------

2019	Eichberg Gelber Muskateller Skoff original	0,75 l	€ 42,00
------	---	--------	---------

Steiermark

2019	Gemischter Satz DAC, Weingut Neumeister	0,75 l	€ 38,00
------	--	--------	---------



CHEVAL BLANC KULINARIUM

Frankreich

Loire

2018	Sancerre Les Caillottes AOC, Domaine Jean-Max Roger	0,75 l	€ 51,00
------	--	--------	---------

Burgund

2013	Sancerre Sauvignon Blanc Hubert Brochard	0,75 l	€ 45,00
2017	Domaine Chatelain Pouilly-Fumé, Les Chailloux	0,75 l	€ 51,00
2015	Chablis Premier Cru Montmain	0,75 l	€ 135,00
2018	Chablis 1er Cru Monte de Tonnerre Domaine Jean Durup	0,75 l	€ 155,00

Rhone

2015	Nostre Pais Costieres de Nimes Michel Gassier	0,75 l	€ 109,00
------	--	--------	----------

Gascogne

2019	Colombard - Sauvignon Domaine Horgelus	0,75 l	€ 39,00
2011	La Morande Tollinche Frères	0,75 l	€ 70,00
2017	Sauvignon Blanc Sélection Prestige Pays d`Oc Bouchard Aîné & Fils	0,75 l	€ 70,00



CHEVAL BLANC
KULINARIUM



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Italien

Trentino

2021	San Thomà Müller Thurgau Azienda Agricola Pravis	0,75 l	€ 32,00
2021	Pinot Grigio Azienda Agricola Pravis	0,75 l	€ 36,00
2019	Lugana Ottella	0,75 l	€ 41,00

Portugal

2016	Pessoa Terroir Blend	0,75 l	€ 38,00
------	-------------------------	--------	---------

Südafrika

2018	Big Easy White Earnie Els, Südafrika	0,75 l	€ 35,00
------	---	--------	---------



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Roséweine

2017	„AIX“ Rosé DOC, Trentino Maison Saint AIX	0,75 l	€ 45,00
2019	Domaine d'Eole Rosé trocken, AOC Côtes de Provence	0,75 l	€ 51,00

Natürlich ist es falsch, einen Rosé zwangsläufig mit Restsüße in Verbindung zu bringen. Im Gegenteil, der überwiegende Teil der Rosés wird vollständig trocken auf die Flasche gezogen.

Aromatisch erzeugen die verschiedenen Rosés ein eigenes Kaleidoskop. Zum einen bewirkt die variable Dauer des Schalenkontakts ganz unterschiedlich intensive Fruchtaromen und zum anderen entstehen Rosés aus verschiedenen Rebsorten, die ihren eigenen Charakter und ihre eigene Färbung mitbringen.





CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Rotweine

Deutschland

Rheinhessen

2016	Assemblage unfiltered Qualitätswein trocken, Weingut Peth – Wetz	0,75 l	€ 36,00
2016	„XEO“ CS, St.Laurent, SB Qualitätswein trocken, Weingut Manz	0,75 l	€ 40,00
2015	Weinoldsheimer Kehr, Pinot Noir „Julius“ Qualitätswein trocken, Weingut Manz	0,75 l	€ 65,00

Pfalz

2014	Spätburgunder Godramstein Kalkgestein Weingut Münzberg	0,75 l	€ 96,00
------	---	--------	---------

Thüringen

2017	Acolon, Kaatschener Dachsberg Trocken, Weingut Zahn, im Barrique gereift	0,75 l	€ 63,00
------	---	--------	---------



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Österreich

Burgenland

2009	Imperial Weingut Schloss Halbturn	0,75 l	€ 49,00
2004	„Deutschkreutz“ Weingut Gesellmann	0,75 l	€ 49,00
2015	Vulcano Weingut Hans Igler	0,75 l	€ 58,00

Kremstal

2019	Blauer Zweigelt, trocken Kellermeister privat	0,75 l	€ 35,00
------	--	--------	---------

Harterberg

2005	Merlot, Leopold Aumann	0,75 l	€ 119,00
------	------------------------	--------	----------

Harterberg Merlot

Händische Selektion der reifen Trauben und 12 Monate Ausbau in kleinen Fässern aus französischer Eiche ergeben einen kräftigen, komplexen Merlot. Ein dichter, saftig, fülliger Rotwein, würzig mit feinen Röstaromen, Johannisbeere, dunkle Kirsche. Am Gaumen weiche, runde Tannine abgerundet mit harmonischer Säure.



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Frankreich

Burgund

2015	Bordeaux, Mouton Cadet	0,75 l	€ 31,00
2004	Corton Bressandes Grand Cru Domaine Tollot Beaut, Côtes de Beaune	0,75 l	€ 110,00
2006	Savigny-Les-Beaune Premier Cru AC Tollinche Frères, Côtes de Beaune	0,75 l	€ 190,00
2011	Savigny-Les-Beaune Premier Cru AC Tollinche Frères, Côtes de Beaune	0,75 l	€ 205,00

Rhone

2016	Chateauneuf du Pape "La Bernardine" M. Chapoutier	0,75 l	€ 82,00
------	--	--------	---------



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Italien

Trentino

2018	Chianti Ricasoli 1141	0,75 l	€ 31,00
2014	Rosso Fontefossoli, Toscana	0,75 l	€ 32,00
2018	„Syræ“ Syrah IGT Azienda Agricola Pravis	0,75 l	€ 54,00
2012	„Fratagranda“ CS, CF, M Cuvée Azienda Agricola Pravis	0,75 l	€ 58,00

Toscana

2015	Torcicoda Primitivo Salento	0,75 l	€ 43,00
2011	Avignonesi, Vino Nobile Di Montepulciano	0,75 l	€ 60,00

Spanien

2016	Conde Valdemar Rioja Crianza Tempranillo	0,75 l	€ 78,00
2014	Rioja Perfume De Sonsierre	0,75 l	€ 88,00

Neuseeland

2015	Pinot Noir Gladstone Johner Estate, Neuseeland	0,75 l	€ 58,00
------	---	--------	---------



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Dessertweine

2018	Riesling Auslese, Gebr. Ludwig	0,375 l	€ 33,00
2016	Bechtheimer Stein Cuvée Beerenauslese Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,375 l	€ 46,00

Port

Taylor's Chip Dry White	5 cl	€ 9,50
Taylor's Late Bottled Vintage	5 cl	€ 9,50
Taylor's Tawny 20 years old	5 cl	€ 10,50

Das Typische am Dessertwein ist die vollmundige Süße.
Dessertweine haben einen hohen Zuckergehalt, weshalb sie
auch Süßweine genannt werden.
Es sind aber nicht einfach nur sehr süße Trauben, die angebaut werden.
Mit Hilfe verschiedener Techniken wird die Gärung des zuckerreichen Mosts
unterdrückt bzw. gestoppt, sodass der Dessertwein süß bleibt.



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Champagner Prosecco Sekt

Louis Roederer	Brut Premier	0,75 l	€ 135,00
Louis Roederer	Brut Premier	1,5 l	€ 342,00
Moët & Chandon	Brut Imperial	0,75 l	€ 120,00
Dom Perignon	Vintage 2004	0,75 l	€ 999,00
Piper-Heidsieck		0,75 l	€ 174,00
Diamant Vranken		0,75 l	€ 187,00
Cremant de Bourgogne, französischer Schaumweinein, ein Cremant von seltener Harmonie & Finesse		0,75 l	€ 42,00
Cuvée Vaux Brut WB, R, SB Weingut Schloss Vaux, Rheingau		0,75 l	€ 51,00
Mionetto Spumante Prosecco DOC Treviso Extra Dry Black Label		0,75 l	€ 40,00
J. Oppmann, Premium Sekt		0,75 l	€ 42,00
Manz, Riesling Brut		0,75 l	€ 54,00
Geheimrat „J“ Riesling Sekt Brut Weingut Wegeler, Rheingau		0,75 l	€ 66,00



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Aus unserer Schatzkiste

Deutschland Weißweine

2016	Pinot Blanc, Heitlinger	0,75 l	€ 86,00
2016	Riesling Knipser, Mandelpfad	0,75 l	€ 96,00
2017	Groebe Aulerde Riesling	0,75 l	€ 99,00
2016	Pinot Blanc, Heitlinger	1,5 l	€ 123,00

Österreich Weißwein

2006	Chardonnay Trocken, Velich Apetlon	0,75 l	€ 195,00
------	---------------------------------------	--------	----------



CHEVAL BLANC KULINARIUM

Frankreich Rotweine

Burgund

2005	Nuits St. Georges Domaine Lécheneaut, Côtes de Nuits	0,75 l	€ 89,00
2014	Bourgogne, Bouchard Ainé & Fils	0,75 l	€ 90,00
2004	Nuits St. Georges AC Domaine Robert Arnoux, Côtes de Nuits	0,75 l	€ 98,00
2004	Echezeaux du Dessus Grand Cru Domaine Arland	0,75 l	€ 320,00
2004	Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine V. Girardin	0,75 l	€ 1800,00

Italien Rotweine

1999	Pinot Nero Del Sebino Ca Del Bosco	0,75 l	€ 210,00
2005	Vigneto Staderi, La Spinetta	0,75 l	€ 319,00

Im Gaumen ist der Wein kräftig, mit Anklängen von Eichenholz,
die progressiv balsamische Anklänge loslösen.

Harmonischer und ausgewogener

Wein zwischen der Süße der Gerbsäuren und der Einfachheit des Stoffes.



CHEVAL BLANC
KULINARIUM

Bordeaux

2015	Louis Michel & Fils Chablis premier Cru, Montmain	0,75 l	€ 135,00
2004	Château Rauzan-Ségla 2ème Cru Classé, Margaux	0,75 l	€ 150,00
2001	Château Angelus 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion	0,75 l	€ 295,00
2002	Château Pavie Grand Cru Classé, Saint-Émilion	0,75 l	€ 430,00
1993	Château Margaux 1er Grand Cru Classé, Margaux	0,75 l	€ 590,00
1993	Château Latour 1er Grand Cru Classé, Pauillac	0,75 l	€ 690,00
1999	Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion	0,75 l	€ 1200,00