

# HAFENRESTAURANT

RESORT SCHWIELOWSEE



Wein | karte

Zeit | die wir | uns nehmen | ist Zeit | die uns | was gibt

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Regionale | Empfehlung

---

Werderaner Wachtelberg	0,2 l	9,00 €
Müller-Thurgau, Weingut Dr. Lindicke	0,75 l	29,00 €

Auf unseren heimischen Sandböden entstanden, ist dieser Müller-Thurgau ein wunderbar frischer Sommerwein | Leicht zu trinken, fruchtig und belebend | Der perfekte Wein, um ihn auf unserer Terrasse zu genießen

Werderaner Wachtelberg Rosé, QbA	0,2 l	9,00 €
Weingut Dr. Lindicke, Werder Havel	0,75 l	29,00 €

Unser heimischer Rosé mit Fruchtfülle und Leichtigkeit vorhanden mit einer intensiven Restsüße | Entstanden auf regionalem Sandboden

### Spirituosen

---

Werderaner Wachtelberg Tresterbrand	4 cl	8,00 €
Petzower Sanddorngeist	4 cl	8,00 €
Petzower Schlehengeist	4 cl	8,00 €

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Weißweine | offen

---

VO Riesling feinherb,	0,2 l	12,00 €
Weingut von Othegraven, Mosel	0,75 l	36,00 €

Ein leichter, unkomplizierter Einstieg in die Welt der Saar-Rieslinge vom Weingut von Othegraven | Der reine Riesling ist wunderbar ausgewogen und fruchtbetont mit einer Spur Mineralik

Sauvignon Blanc	0,2 l	12,00 €
De Grendel, Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	36,00 €

Die Trauben dieses eleganten Weines stammen von Weinfeldern 200 m über dem Meeresspiegel, nicht weit vom kühlen Atlantik entfernt | Seine knusprigen Kräuternoten ergeben ein gut balanciertes Mundgefühl, vervollständigt durch tropische Fruchtaromen

Grauburgunder, QbA, trocken	0,2 l	13,00 €
Schloss Proschwitz, Sachsen	0,75 l	39,00 €

Hellgelb leuchtend mit goldenen Reflexen im Glas, offenbart dieser Grauburgunder Ananas und zarte Mandelaromen in der Nase | Am Gaumen besticht er mit saftiger Fruchtfülle und leichtem Trinkfluss | Sein feines Säurespiel entwickelt sich zum lebendigen Abgang mit salzigem Nachhall und intensiver Mineralität

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Weißweine | offen

---

Weißburgunder, QbA	0,2l	13,00 €
Schloss Proschwitz, Sachsen, trocken	0,75 l	39,00 €

Dieser Weißburgunder präsentiert sich im Glas goldgelb und erhält eine unglaubliche Komplexität beim Schwenken | Er offenbart Aromen von Ananas, Honigmelone, Litschi und gerösteten Mandeln | Am Gaumen treten würzige Aromen zu Tage, die an schwarzen Pfeffer erinnern | Das perfekte Zusammenspiel leichter Säure mit regionsspezifischer Mineralität

### Hafenrestaurant | Geheimtipp

---

Riesling 100 Hügel, QbA, trocken	0,2 l	10,00 €
Weingut Philipp Wittmann	0,75 l	29,00 €

Dieser reine Riesling aus dem Rheinhessen hat eine ausgewogene Kombination aus munterer Säure und Extrakt. Die belebende Frische erinnert an Grapefruit und Pfirsich.

# HAFENRESTAURANT

RESORT SCHWIELOWSEE

## Roséweine | offen

---

Pinot & Co Rosé	0,2 l	9,00 €
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,75 l	29,00 €

Ein Rosé welcher aus Spätburgunder & St. Laurent Trauben von den Weinberglagen rund um Bechtheim verschnitten wurde | Der elegant schimmernde und zwiebelhautfarbene Wein erinnert im Duft an Einweckkirschen, während der Gaumen mit Würze und Harmonie spielt

Rosé VDP Gutswein, Sachsen	0,2 l	13,00 €
Weingut Schloss Proschwitz	0,75 l	39,00 €

Das funkelnde himbeerrosa wird durch Aromen von frisch geernteten Walderdbeeren und sanft gerösteten Mandeln komplementiert | Der angenehme Trinkfluss wird durch die Saftigkeit und Fruchtsüße im Zusammenspiel mit lebhafter Säure hervorgerufen | Der Wein ist bewusst kräftiger als die meisten Roséweine und ist daher ein perfekter Speisenbegleiter

# HAFENRESTAURANT

RESORT SCHWIELOWSEE

## Rotweine | offen

---

Nero d'Avola IGT	0,2 l	9,00 €
Terre di Campo Sasso, Sizilien	0,75 l	29,00 €

Die so genannte „Königstraube Siziliens“ bringt das südliche Terroir optimal zur Geltung | Der Geschmack von Kirschen und Dörrobst wird umspielt von einer seidigen Tanninstruktur mit einem sehr weichen und mittleren Volumen

Don David Malbec Reserve	0,2 l	12,00 €
Cafayate, Bodega el Esteco, Argentinien	0,75 l	36,00 €

Diesen Argentinier zeichnet eine violett-schwarze Färbung aus | Die Nase wird umgarnt von eingekochten Kirschen und Dörrobst mit deutlichen Tabak- und Schokoladennoten, während der Gaumen mundfüllend mit ausgewogenen, süßlich-würzigen Tanninen geschmeichelt wird

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Weißweine | Deutschland

---

2015 Bötzinger Eckberg 0,75 l 29,00 €  
Weißburgunder Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl, Baden

Dieser im Barrique ausgebaute weiße Burgunder zeichnet sich durch Eleganz und würzige, reife Fruchtaromen nach Ananas und Pfirsich aus

2016 Weißburgunder, QbA 0,75 l 39,00 €  
Markus Schneider, Pfalz, trocken

Dieser Weißburgunder aus der Pfalz ist feingliedrig und wohl strukturiert | Die Farbe strahlt leuchtend in hellem Gold mit einem Aroma von Frühlingsblumen und Zitrusfrüchten, sowie dem runden und eleganten Gefühl am Gaumen

2015 Riesling Gutswein, QbA 0,75 l 42,00 €  
Weingut Robert Weil, Rheingau, trocken

Dieser Riesling hat eine feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper | Ein Rheingauer, der bei allem Anspruch auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt | So muss ein deutscher Riesling schmecken

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Weißweine | Frankreich

---

2016 Sancerre, AOC 0,75 l 39,00 €  
Hubert Brochard, Loire

Dieser 100 %ige Sauvignon Blanc zeigt im Glas eine fein-weißgoldene Farbe | Er ist zart und ausgewogen und entfaltet Aromen von gelben Stachelbeeren und spritzigen Äpfeln mit einem mineralischen Nachhall

2014 Pouilly Fumé AOC 0,75 l 42,00 €  
Le Domaine Saget

Ein anregender Weißwein von der Loire mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen, erfrischenden Aromen von schwarzen Johannisbeeren und weißem Pfirsich, der Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel

2015 Chablis 1er Cru „Vau Ligneau“ 0,75 l 49,00 €  
Domaine Alain Geoffroy, Borgone

Dieser Klassiker stammt von 20 – 30 Jahre alten Chardonnaystöcken | Seinen Frucht- und Vanillenoten, sowie die dezente Mineralität machen Vau Ligneau auch zu einem wunderbaren Menübegleiter



# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Rotweine | Deutschland

---

2014 Spätburgunder , Edition, QbA, trocken 0,75 l 29,00 €  
Weingut Zimmerlin, Baden

Duft von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch Minze, klare elegante Struktur, ein ausgewogener Spätburgunder vom Kaiserstuhl

2015 Black Print Cuveé, QbA 0,75 l 49,00 €  
Markus Schneider, Pfalz, trocken

Markus Schneider selbst, bezeichnet den Black Print als „Fixe Idee“ | „schwarz, breit, stark“, so will ihn sein Schöpfer | Das Bukett erinnert an Holunder, Cassis und Kirschen mit Aromen von Mokka und Schokolade | Am Gaumen kann man ihn als „fett“ bezeichnen, aber dennoch elegant mit feinen Tanninen

# HAFENRESTAURANT

## RESORT SCHWIELOWSEE

### Rotweine | Frankreich

---

2015 Crozes Hermitage „La Maurelle“ 0,75 l 42,00 €  
Maison Bouachon, Rhone

Dieser Syrah weist Aromen von Kirschen und Pflaumen auf | Am Gaumen besticht er mit angenehmer Frische und reichhaltigen Tanninen

2012 Château Le Loup, Gran Cu 0,75 l 44,00 €  
Appellation Saint Emilion Controlee

Kräftiges Rot | Volles Bouquet von großer Finesse mit typischen Aromen von Johannisbeeren und Kirschen | Seidiger Körper mit zurückhaltenden Tanninen | Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur untermalt durch eine harmonisch, ausgeprägte Frucht | Langer und weicher Nachhall.

2012 Chateau Neuf Du Pape Rouge 0,75 l 69,00 €  
Chateau Mont Redon, Rhone

In der Nase unglaublich dicht mit vollen Fruchtaromen von reifen Pflaumen, Brombeeren und Vanille, dazu würzige Röstnoten | Am Gaumen saftige Fruchtliche, Struktur, feine provenzalische Kräuter und feste Tannine

# HAFENRESTAURANT

RESORT SCHWIELOWSEE

## Rotweine | Italien

---

2015 Fossolupaio Rosso di Montepulciano 0,75 l 32,00 €  
Tenuta Vallocaio, Toskana Italien

Florale Noten, Aromen von roten Früchten und die typische Sangiovese Würze, saftig am Gaumen ein unkomplizierter Speisenbegleiter

2013 Refosco dal Peduncolo Rosso, Volpe Pasini 0,75 l 36,00 €  
Donominazione di Origine, Friuli Colli Orientali,  
Controllata,

Granatrot mit violetten Reflexen | Rote süßliche Frucht | Besonders Brombeere, trocken und rund im Geschmack mit guter Struktur und schönem Körper

# HAFENRESTAURANT

RESORT SCHWIELOWSEE

## Dessert | Weine

---

2015 Bechtheimer Stein Cuvée	0,05 l	8,00 €
Weingut Dreissigacker	0,375 l	46,00 €
2004 Chateau Lafaurie-Peyraquey	0,05 l	10,00 €
1er Cru Classé, Sauternes	0,375 l	56,00 €