



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



### Wein ist ein Kulturgut – Weingenuss ein Vergnügen!

Seit Jahrhunderten ist das Juliuspital im Besitz von großen Weinlagen in ganz Franken. 1576 gründete Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn die gemeinnützige und mildtätige Stiftung.

Im Weingut legt man größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – das bedeutet, Nachhaltigkeit und Weitblick für zukünftige Generationen zu bewahren. Das Weinteam des Juliuspitals kreiert Weine mit Authentizität und Frische, mit Sensibilität und Euphorie.

**Echter Secco Perlwein** **0,10 l** **EURO 2,90**  
**0,75 l** **EURO 18,90**

Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Animierender Aperitif oder perfekter Partybegleiter.

**2017 Dettelbacher Silvaner** **0,10 l** **EURO 2,30**  
**0,25 l** **EURO 4,50**

**Qualitätswein trocken**  
Lebendige, fruchtige und glasklare Aromen, leicht mineralisch. Ideal zu Fisch oder Spargel.

**2017 Juliuspital Scheurebe** **0,10 l** **EURO 3,00**  
**0,25 l** **EURO 5,90**

**Qualitätswein halbtrocken**  
Viel Frucht, unkompliziert und lebhaft.

**2016 Juliuspital Schwarzriesling** **0,10 l** **EURO 2,80**  
**0,25 l** **EURO 5,50**

**Qualitätswein trocken**  
Kräftige Farbe, facettenreiche Aromatik zwischen Waldbeeren und Pflaume, sowie nussigen Anklängen, weich und harmonisch. Passt zu jungem Gouda und italienischen Gerichten.

**2016 Juliuspital Riesling trocken** **0,75 l** **EURO 18,90**

Klare, brillante Frucht mit Aromen von weißer Johannisbeere bis Grapefruit und einer lebendigen animierenden Säure. Ideal zu Fisch, Krustentieren und Nudelgerichten.

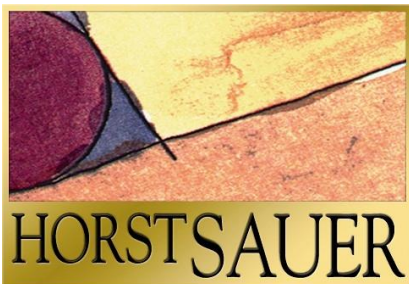
**2013 Juliuspital Rieslaner Auslese** **0,50 l** **EURO 36,90**

Ein Bündel an Frucht mit Aromen von roter und weißer Johannisbeere, Mango bis hin zu reifer Melone. Fein zu Apfelstrudel, Panna cotta, Creme brûlée.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



### Streben nach dem perfekten Wein

„Große Dinge werden durch Mut errungen, größere durch Liebe, die größten durch Geduld.“ (Peter Rosegger, 1843 – 1918).

„Große Weine entstehen zuerst im Kopf. Jeder Wein hat nur einen Frühling, einen Sommer, einen Herbst und eine Zeit zum Reifen. Sich dieser Tatsache bewusst zu werden, bedeutet, sich in Geduld zu üben. Denn nur, wer eine Vision hat, wird den Weg zum Ziel finden.“ (Horst Sauer, Escherndorf) Auf einer Rebfläche von 15,1 ha bewirtschaftet er die Lagen Escherndorfer Lump und Escherndorfer Fürstenberg. Das Falstaff-Magazin schreibt: „Der 56-jährige Winzer Horst Sauer aus dem fränkischen Escherndorf ist alles andere als ein Weinmacher. Weindenker trifft es besser.“

In England gilt Horst Sauer als der deutsche Winzer schlechthin. Im vergangenen Jahr wurde er erneut in London zum „German Wine Producer of the Year 2016“ gekrönt. Mehrfach erhielt er den Bayerischen Staatsehrenpreis und dreimal war er bereits „Bester deutscher Weinproduzent“ (2004, 2008 und 2010), im Jahr 2004 sogar „Bester Weißweinproduzent weltweit“.

#### 2017 Silvaner QbA trocken

**0,10 l**      **EURO 2,50**  
**0,25 l**      **EURO 4,90**

Sehr junges Entwicklungsstadium, wunderschöne Noten von grünen Äpfeln mit feinen Tönen von frischer Hefe und leichte Zitrusnoten. Sehr „schmatzig“, macht Lust auf mehr.

#### 2017 Escherndorfer Fürstenberg Müller-Thurgau Kabinett trocken

**0,75 l**      **EURO 18,90**

Wunderschöne Zitrusaromatik, gepaart mit einer feinen Würze. Am Gaumen werden diese von Kiwi und feinen, exotischen Fruchtaromen ergänzt. Die Säure ist wunderschön integriert.

#### 2014 Escherndorfer Domina Qualitätswein trocken

**0,75 l**      **EURO 23,90**

Dunkel Rubin vom Kern bis an den Rand. In der Nase schöne Anklänge von Zwetschgen und Zimt. Die Säure und das Tannin sind weich im Körper eingebunden.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte

### WEIN | GUT



Im Herzen Frankens zwischen Würzburg und Nürnberg liegt idyllisch, am Fuße des Steigerwaldes, der kleine Ort Greuth. Weinbau besitzt hier lange Tradition. Zusammen mit den bekannten Casteller Weinlagen wurden bereits im Jahre 1266 Weinberge am „Greuther Berg“ erwähnt. Sehr viel jünger ist die Geschichte des Weingutes Harald Brügel. 1992 gegründet, verbindet man hier traditionelle Werte und moderne Gesichtspunkte miteinander.

Gerhard Eichelmann gibt einen der wichtigsten Weinführer Deutschlands heraus. Darin führt er das Weingut bereits seit über zehn Jahren und schreibt: *"Wie kaum ein anderer Winzer in Franken hat Harald Brügel sich im letzten Jahrzehnt stetig gesteigert."*

<b>2016 Edition Monalina Riesling</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,50</b>
<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 4,90</b>

Frische, Klarheit, fruchtige Aromen und jugendlicher Charakter zeichnen diesen Wein aus. Er überzeugt mit verlässlicher Qualität für den täglichen Weingenuss. Viel Vergnügen...

<b>2017 Brügel Bacchus Qualitätswein</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 1,80</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 3,50</b>

Deutliches Aroma nach Beerenfrüchten, feiner, leicht fruchtsüßer Geschmack. Säurearm. Gut zu würzigen Speisen und aromatischem Käse.

<b>2017 Brügel Silvaner Qualitätswein trocken</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,00</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 3,90</b>

Feinfruchtig, leicht kräutrig Noten, frischer Geschmack mit feinem, trockenem Nachhall. Passend zur klassischen fränkischen Küche, vielseitig.

<b>2016 Brügel Muskateller Qualitätswein trocken</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 3,50</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 6,90</b>

Kerniger und trocken ausgebauter Wein vom Keuper. Sehr aromatisch und gut geeignet zu kräftigen Speisen.

<b>2015 Brügel Silvaner Alte Rebe trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>EURO 26,90</b>
---	---------------	-------------------

Feine Kräuteraromen, trockener, mineralisch-erdiger Geschmack mit feinem, herben Nachhall. Passend zu feinen bis kräftigen Fleischgerichten.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



### Nüßlein und Wein – Eine Leidenschaft seit Generationen

Die Familie Nüßlein war in der Nachkriegszeit einer der letzten Winzer in Zeil und erhielt den Weinbau am Obermain trotz aller Schwierigkeiten und schweren Jahrgänge. Man glaubte fest an die Güte der jahrhundertealten Weinlagen. Mit Mut und

Unternehmergeist entwickelte sich wieder eine blühende Weinregion und man wagte sich an Riesling-, Burgunder- und Rotweinanbau und erreichte alle Weinqualitäten bis hin zum Eiswein. Das Weingut Nüßlein brachte zahlreiche Prämierungen und Auszeichnungen nach Zeil und ermutigte andere gemeinsam den hiesigen Weinbau zu beleben.

<b>2016 Steinbacher Nonnenberg Domina QbA</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,80</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 5,50</b>

Feinfruchtig. Frankens rote Spezialität – kräftig, mollig und vollmundig – Harmonie von Frucht und Fülle.



Das Weingut Dr. Heigel liegt ebenfalls in Zeil am Main. Das 10 Hektar große Weingut bietet ein homogenes Angebot authentischer Frankenweine. Die Ernte wird selektiv ausgeführt und die Weinberge naturnah und umweltschonend bearbeitet. Bei der Produktion der Trauben legt man größten Wert auf gesunde und reife Beeren.

Durch kontinuierliche Arbeit an der Qualität, hat das Weingut Dr. Heigel den Weg in die renommierten Weinführer des Gault Millau und Eichelmann geschafft.

<b>2016 Dr. Heigel Secco</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,90</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>EURO 18,90</b>

Die prickelnde Version des Rotlings. Die Fruchtaromen werden durch die feine Perlage noch intensiver.

<b>2016 Rotling feinfruchtig</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,50</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 4,90</b>

Frischer, sommerlicher Wein mit Aromen von Erdbeere und Waldfrüchten, der zu jeder Gelegenheit passt und großes Trinkvergnügen verspricht.



Landhotel **Rügheim**  
Weinkarte



**WEINGUT AM STEIN**

Von Kindesbeinen an ist Ludwig Knoll mit Wein vertraut. Er hat das Weingut 1990 von seinem Vater übernommen. Es liegt eingebettet inmitten der bekannten fränkischen Lage, dem Würzburger Stein. Gemeinsam mit seiner Frau Sandra ist Ludwig Knoll schon früh den Anforderungen einer zeitgemäßen und qualitätsorientierten Weinerzeugung gerecht geworden. Freude und Engagement in Kombination mit fachlichen Kenntnissen sind Garanten großer Qualitäten.

<b>2017 Muschelkalk Weißburgunder trocken</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 3,50</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 6,90</b>

Die Rebsorten-Linie Muschelkalk gibt es exklusiv für die Gastronomie. Mit ihrer geschmacklichen Vielfalt und kraftvollen Struktur ist sie ein idealer Essensbegleiter.



**Weingut Gebr. Geiger jun. – Thüngersheim**

Hedda und Werner Geiger, führen das fränkische Privatweingut in der vierten Generation. Voller Leidenschaft, erdverbunden und werterhaltend werden die Weinberge gepflegt und beeindruckt mit ihren authentischen Weinen und klarer Weinstilistik, sortenrein und typisch fränkisch. Die Weinberge verteilen sich auf die Hänge von Veitshöchheim, Thüngersheim und Retzbach. Die vorherrschende Bodenformation ist der Muschelkalk.

<b>2017 Thüngersheimer Ravensburg</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,80</b>
<b>Spätburgunder feinherb, QbA</b>	<b>0,25 l</b>	<b>EURO 5,50</b>

<b>2017 Leonard Traubensecco</b>	<b>0,10 l</b>	<b>EURO 2,50</b>
----------------------------------	---------------	------------------

Fruchtiger Saft von der Bacchus-Traube, versetzt mit prickelnder Kohlensäure.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



### Winzer Sommerach – Der Winzerkeller

EDITION ST. VALENTIN

Sechs fruchtige und lebendige Individualisten sind nach dem Schutzpatron der Sommeracher Winzer benannt. Die EDITION ST. VALENTIN beinhaltet Rebsortenweine für vielfältige Genussgelegenheiten. Das erfrischende Glas im Garten, der aromatische Begleiter feiner Küche oder auch der Wein zur Mußestunde, das ist Lebensfreude, die aus Sommerach kommt.

**2017 EDITION ST. VALENTIN**

**0,10 l**

**EURO 2,30**

**Rosé trocken, QbA**

**0,25 l**

**EURO 4,50**

Ausdrucksvoller Wein mit fruchtigem Duft nach roten Sommerfrüchten. Elegantes Fruchtspiel. Ein frischer, spritziger und lebendiger Wein für viele Gelegenheiten.

**2017 EDITION ST. VALENTIN**

**0,10 l**

**EURO 3,00**

**Regent fruchtig, QbA**

**0,25 l**

**EURO 5,90**

Ein vielseitiges Spiel von Aromen dunkler, reifer Beeren ergänzt sich mit einer samtigen, fruchtigen und nachhaltigen Note. Harmonischer und vollmundiger Charakter, passt wunderbar zu Schmor- und Wildgerichten



**Zenato Pinot Grigio 2017**

**0,10 l**

**EURO 2,30**

**0,20 l**

**EURO 4,50**

Unwiderstehlicher Pino Grigio: fruchtig, saftig. Handgelesene Pino Grigio-Trauben von den gutseigenen Weinbergen der Zenato Azienda Vitivinicola am südlichen Ufer des Gardasees.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



Die Trauben für den für den Sessantanni Primitivo di Manduria 60 anni 2009 werden von ausgesuchten Weinbergen in Niviera und Casa Rossa im San Marzano-Gebiet in der zentralen Region der D.O.C. Primitivo di Manduria gelesen. Dies geschieht ganz schonend, Traube für Traube in nur kleinen Körben. 97/100 Parker-Punkten.

**2015 Primitivo di Manduria 60 anni Sessantanni 0,75 l EURO 39,00**

100 % Primitivo

"Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürze. Schön eingebundene, reife Tannine."



Citra Vini, gegründet 1973, ist eine der bekanntesten Kooperativen Italiens. Sie vereint die wichtigsten Kellereien der Provinz Chieti unter einem Markenzeichen. So können die besten Reben und Trauben ausgewählt und aus ihnen konkurrenzlose Weine hergestellt werden. Anbauflächen sind

die Hügellagen rund um das Dorf "Villa Torre" mit ihren mineralischen und sandigen Böden auf steinigem Untergrund. Technischer Leiter der Citra Vini ist der Oenologe Romeo Taborelli, in der Branche bekannt als „Mr. Montepulciano“.

**2015 Citra Montepulciano d'Abruzzo 'Sistina' DOC 0,10 l EURO 2,80**

100% Montepulciano

**0,20 l**

**EURO 5,50**

Der Citra Montepulciano d'Abruzzo 'Sistina' DOC ist konzentriert mit schöner Komplexität. In der Farbe rubinrot. Mit kräftigem und fruchtigem Bouquet nach Kirschen, gemischt mit dem Duft nach Gewürzen, Veilchen und Lakritz.



# Landhotel Rügheim

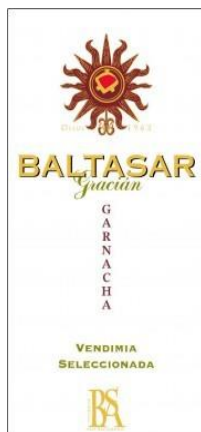
## Weinkarte



Dies ist ein großartiger, junger, fruchtbetonter Rioja. Vier Monate in großen Fässern und Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut ist die Cuvée aus Tempranillo und Garnacha der perfekte Einstieg in die erlesene Weinwelt von Palacios Remondo.

**2016 Palacios Remondo La Vendimia 0,10 l EURO 3,00**  
**Tempranillo, Garnacha 0,20 l EURO 5,90**

Trocken. Präsentiert sich im Glas in einem dunklen Kirschrot mit granatrottem Saum. Sein ausdruckstarkes Bouquet offenbart viel Frucht, eine Spur Waldbeeren und herrliche Barriquetnoten. Außerordentlich rein und kraftvoll. Am vollen, kräftigen Gaumen ist dieser Rioja-Wein geradlinig und elegant mit einem schön ausbalancierten Spiel zwischen Säure und Frucht bis ins lang anhaltende Finale.



Der Ursprung für den Baltasar Gracian Viñas Viejas der Bodegas San Alejandro aus der Region Calatayud sind Trauben von 70 bis 100 Jahre alten Garnacha-Weinbergen. Zehn Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift.

**2013 San Alejandro Baltasar Gracian 0,75 l EURO 21,90**  
**Viñas Viejas Garnacha** Trocken. Dunkle, blutrote Farbe und eine verführerische Nase von Gewürzkiste, Mineralien, Schwarzkirsche und Himbeeren. Weich strukturiert und abgerundet.



# Landhotel Rügheim

## Weinkarte



Hochwertiger Sekt ist die Leidenschaft des Hauses Oppmann. 1865 gründete Josef Oppmann, ein Winzersohn, der die Kunst der Sektherstellung in der Champagne erlernte, die Würzburger Sektkellerei. In der Folge stieg die Kellerei schnell zum Bayerischen Hoflieferanten auf und erwarb sich internationales Renomé durch die Prämierungen bei den Weltausstellungen in Paris, Wien, Philadelphia und Sydney. Seither steht der Name Oppmann für Genuss und Qualität auf höchstem Niveau.

<b>J. Oppmann Gold brut</b>	<b>0,20 l</b>	<b>EURO 6,50</b>
<b>J. Oppmann Gold trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>EURO 18,90</b>

Der Sekt ist geprägt von einer intensiven Fruchtigkeit und herben Säure.



Unser Champagner-Hersteller ist ein Familienbetrieb im südlichsten Teil der Champagne in Celles sur Ource. Stetige Auszeichnungen im Guide Hachette des Vins de France beweisen das Können von Pierre Gerbais, der sich mit feinen Produkten aus dem allgemeinen Champagner-Geschmacksniveau hervorhebt.

<b>Champagner « Tradition »</b>	<b>0,75 l</b>	<b>EURO 49,00</b>
---------------------------------	---------------	-------------------