

Weinkarte



DIE BESTE AUSWAHL für unsere Gäste



Tradition und gute Tropfen: Harald Kuhnle (links) beim Gespräch mit französischen Wein- und Käseerzeugern in Niderviller bei der Boot & Wein.

Liebe Bootsfreunde und Gäste,

eine der schönsten Aufgaben zur Saisonvorbereitung ist es, den Wein für das Captains Inn und für den Verkauf zum Mitnehmen auszusuchen. Wir haben in sorgfältigen Eigenversuchen weder Zeit noch Kater gescheut, um eine Auswahl zusammenzustellen, die die liebevoll zubereiteten Gerichte angemessen und angenehm begleiten. Sie werden kaum einen der Weine je im Supermarktregal finden, denn die Winzer sind oft kleine Familienbetriebe, die ihre Weine vor allem in der heimischen Umgebung verkaufen. Wir haben die Winzer bis auf wenige Ausnahmen entweder beim Saisonauftakt „Boot & Wein“ in Niderviller oder auf unseren Reisen entlang der Mosel kennengelernt. Lassen Sie sich von uns dazu inspirieren, die üblichen Weinpfade zu verlassen und neue Ufer und Genüsse zu entdecken!

Wir sehen uns auf dem Wasser (oder bei einem Viertel)!

Ihr Harald Kuhnle

Unsere Weinbeschreibungen

Wir behalten uns vor, Jahrgänge auszutauschen. Mit dem Jahrgang ändert sich meist auch der angegebene Alkoholgehalt des Weines. Dies hängt von den klimatischen Bedingungen und der Sonnenintensität ab. Wir bieten ausschließlich naturbelassene Weine an und bitten daher um Ihr Verständnis.

TIPP WEIN AN BORD LAGERN

Weine mögen gerne ein gleichmäßiges kühles Klima, das wir üblicherweise nicht auf Hausbooten vorfinden. Wohin also mit den guten Tropfen, wenn man sie erst in zwei oder drei Tagen trinken möchte? Vom alten Segler-Stauraum-Trick, der Bilge, möchten wir abraten. Da ist auf unseren Booten oft Technik verbaut, die erstens Wärme abgibt und zweitens recht unübersichtlich ist, so dass sich eine Flasche dauerhaft verstecken kann. Lassen Sie die Bodenbretter lieber an Ort und Stelle. Kühlen Stauraum in Wassernähe finden Sie auf der Kormoran auf der Badeplattform in der Backskiste an Backbord (also nicht im Gaskasten). Auf den größeren vetus-Booten sind die Backskisten auf dem Vordeck relativ kühl, aber auch unter den Kojen der Bugkabine ist es auf den meisten Booten so kühl, dass der Wein nur noch eine kurze Nachkühlzeit im Kühlschrank braucht. In jedem Fall sollten Sie den Wein gut vor Bruch und Verrutschen sichern, denn im Zweifel bringt ein volles Glas mehr Glück als Scherben ...





Madame Lang
Annelise Lang

Madame Lang ist eine Institution. Ihr Crémant ist so lecker und ausgewogen, dass man gar nicht erst weiter in die Champagne fahren muss, wenn es im Glas blubbern soll. Im elsässischen Wolxheim ist man von Deutschland aus schneller am Ziel, bei Annelise Lang und ihrem Weingut.

Wie kam Madame Lang zum Winzern? „Ich hab gar nichts gelernt“, erklärt sie fröhlich im deutsch-elsässer Dialekt, sie habe halt die Schule zu Ende gemacht und sei im Sommer als Erntehelferin unterwegs gewesen. Ehe sie sich versah hatte sie auch schon einen Weinbauern geheiratet, der in der dritten Generation Wein anbaut. Die vor einigen Jahren verwitwete Annelise Lang produziert 35 000 Flaschen im Jahr. Jede Flasche verkauft sie selbst – auf Weinfesten oder im Direktverkauf auf ihrem Hof. Bis sich Annelise Lang von einer Flasche Crémant trennt, hat sie den Wein drei Jahre lang begleitet. Zuerst im 11 Hektar großen Weinberg, dann natürlich bei Pressung und Gärung. Allein 9 Monate reift der Crémant im Fass auf der Hefe, dann noch einmal zwei Jahre auf den Kopf gestellt in der Flasche. Als letztes wird mit einer besonderen Maschine der vorübergehende Kapselverschluss und der Bodensatz im Hals entfernt und der typische Crémantkorken mit Drahtsicherung aufgesetzt.



PINOT GRIS “CUVÉE DE LA PATRONNE”

Diesen edlen Tropfen hat Michel Lang seiner Mutter gewidmet: 13,5% Alkohol und 15 % Restzucker. Er wurde ertragsreduziert mit 120 Grad Öchsle geerntet. Durch die sehr reife Frucht ist er ein vollmundiger, runder und ausgewogener Wein. Er verfügt über eine moderate Säure und bietet Aromen von Unterholz und gelben Früchten. Er wirkt körperreich, rund und mit einem langen Abgang.

PINOT BLANC

11,5% Alkohol. Der Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit mit einer fruchtigen, leichten Säure aus. Gepaart mit Veilchen- oder Iris-Aromen wirkt er sehr geschmeidig.

RIESLING

Der Riesling von Annelise Lang hat 12,5% Alkohol und ein sehr gutes Rieslingbouquet. Er präsentiert sich als ein trockener und charaktervoller Weißwein. Seine Zitrusaromen werden ergänzt durch mineralische oder florale Noten. Ein passender Begleiter zu weißem Fleisch, Salaten, Meeresfrüchten und Fisch. Im Elsaß trinkt man ihn auch zu Sauerkraut. Der Wolxheimer Riesling soll laut Wikipedia der Lieblingswein Napoleons gewesen sein.



CRÉMANT d'Alsace Brut blanc (weiss)

11,5% Alkohol. Der Crémant von Annelise Lang wurde vornehmlich aus Pinot Blanc Trauben hergestellt. Er wird sehr sorgfältig von Hand zu Beginn der Weinlese geerntet, damit er sein kräftiges Säuregerüst erhält.

Dieser trockene Crémant ist frisch prickelnd, lebendig, unkompliziert und überzeugt mit einem anhaltenden Abgang.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
Pinot Blanc lieblich	20,40	10,20	6,40
Pinot Gris „Cuvée de la Patronne“ trocken	23,90	12,20	
Riesling trocken	20,90	11,20	5,90
Crémant d'Alsace brut sekt	24,50	12,90	

Domaine le Muid Montsaugeonnais Isabelle und Dominique Bernard



Die Domaine du Muid Montsaugeonnais liegt zwischen Champagne, Burgund und Franche Comté im Weinanbaugebiet Haute Marne. Seit dem 9. Jh. wird an den Hängen von Aubigny Wein angebaut, heute vorwiegend Chardonnay, Auxerrois und Pinot Noir. Nach dem Auftreten der Reblaus im späten 19. Jh. wurde das Weingut aufgegeben. Seine Renaissance in den 90er Jahren ist auch dem „Ordre des Chevaliers du Montsaugeonnais“ zu verdanken. Die Mitglieder der Weinbruderschaft treffen sich alljährlich zum Winzerfest. Die Bernards produzieren heute auf 13 Hektar rund 100.000 Flaschen Montsaugeonnais pro Jahr. Ihr Chardonnay wird von Hand in den frühen Morgenstunden gelesen. Dann sind die Chardonnay-Trauben kühl und behalten das Aroma.



PINOT NOIR

12,5% Alkoholgehalt. Dieser Pinot Noir ist rubinrot mit violetten Nuancen und wurde im Barrique Fass sortenrein ausgebaut. Er zeichnet sich durch sein typisches Bukett und seine Fruchtigkeit aus und hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Die Rebsorte Pinot Noir ist schon über 2000 Jahre alt und wird gelegentlich als König der Rotweine bezeichnet. Die Trinktemperatur: leicht gekühlt zwischen 12° C und 14° C.

CHARDONNAY TRADITIONNEL

12,5% Alkoholgehalt. Die Reben sind 18 Jahre alt und stehen auf Ton-Kalk-Böden. Dieser Chardonnay wurde im Eichenfass zehn Monate gelagert, was ihm eine elegante Taninnote verleiht. Seine Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten eine fruchtige Frische. Wobei sein typischer Geschmack ein wenig rauchig und mit einem Hauch Walnuss ist. Trinktemperatur: Gekühlt zwischen 10° C und 12° C. Er ist ein guter Begleiter zu Mahlzeiten und an warmen Tagen genießt man ihn gerne als erfrischenden Weißwein.



Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen Et mitnehmen	Glas 0,2 l
Pinot Noir Haute Marne	23,90	12,50	6,90
Le Muid Montsaugeonnais Char- donnay trocken	23,90	12,50	6,90
Bordeaux rosé trocken	20,90	10,40	5,90
Bordeaux supéri- eur trocken	24,90	12,90	7,50
Bordeaux Sauvignon Blanc trocken	20,90	10,40	6,40

Château Albuzeau Bruno und Suzy Alexandre



Wenn man Bruno Alexandre vom Château Albuzeau aus Sablons bei Bordeaux sieht, weiß man spontan: „So sieht ein französischer Winzer aus einer jahrhundertalten Weindynastie aus.“ Eher klein gewachsen, mit Baskenmütze und listigen Asterix-Augen kann man sich nicht vorstellen, dass er jemals anders anzutreffen

ist als das Glas schwenkend, genießerisch schnuppernd oder Reben schneidend. Der Schein trügt. Gelernt hat Bruno Alexandre Metallverarbeitung. Bis 2003 fräste und feilte er in einer Fabrik. Auch seine Frau Suzy wurde nicht in einem Weinberg geboren. Sie arbeitete in verschiedenen Supermärkten bis sie – arbeitslos geworden – eine Umschulung zur Winzerin verpasst bekam. 1997 kaufte das Ehepaar ein Grundstück und pflanzte die ersten Reben an. Ihren Wein produzieren die Alexandres unter Verzicht auf chemische Unkrautbekämpfung.



SAUVIGNON BLANC

12,5% Alkohol. Das Weingut Chateau Albuzeau befindet sich im Weinanbaugebiet Bordeaux. Reinsortige Weine erleben hier ein Comeback. Dort sind insbesondere Rotweine berühmt. Jedoch wird auch die weiße Rebsorte Sauvignon Blanc von Chateau Albuzeau angebaut und ebenfalls ohne Schwefel ausgebaut. Er ist leicht, mit einer schönen Balance aus Süße, säuerlichen Zitronennoten und einem Hauch von Akazienhonig. Ein lebendiger und fruchtiger Weißwein, der zu allen Gerichten mit Meeresfrüchten und Schalentieren oder zu weißem Fleisch passt.

Weingut Kuhnle Familie Kuhnle in Strümpfelbach



BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

12,5% Alkohol. Bis der Supérieur im Glas landet, gären die Trauben (90% Merlot und 10% Cabernet) bei 28 Grad drei Wochen lang. Nach dem Pressen reift der Wein bis Januar, dann macht der junge Cuvée es sich noch einmal 18 Monate in Eichenfässern bequem, bis er in Flaschen abgefüllt wird. „Das beste Trinkalter liegt bei fünf bis sechs Jahren, aber auch nach zehn Jahren schmeckt er noch“, verspricht Bruno Alexandre.

BORDEAUX ROSÉ

12% Alkohol. Schneller als der Supérieur kommt der Rosé von Albezeau ins Glas. Die Trauben – je zur Hälfte Cabernet und Merlot – werden wie bei hellen Weinen üblich schnell nach der Ernte gepresst und gären ohne Traubenhaut und Stiele. Nach drei Wochen fließt der Wein zur Nachreife ins Fass, bis er trinkreif ist. Im Januar wird dann auf Flaschen gefüllt. „Zwei Jahre lang kann man einen Roséjahrgang danach noch gut trinken – gerne im Sommer zu Grillfleisch und Fisch.“ Ein wahrer Zaubertank aus dem südwestlichen Frankreich, wie Sie feststellen, wenn Sie ihn probieren.



TROLLINGER

12,5 % Alkohol. Trocken. Aroma rote Johannisbeere und Kirsche. Körper: Schlank. Charakter: leicht, frisch, feine Frucht. Easy drinking.

LEMBERGER

13,5 % Alkohol. Trocken. Aroma: Pflaume und süßes Cassis. Charakter: runder Körper, von dunkler Farbe.

Nun haben wir schwäbische Weine aus dem Remstal auf der Karte, obwohl noch nie ein Hausboot bis an die Rems vorgedrungen ist: das Weingut Kuhnle aus Strümpfelbach. Mit seinen Macherinnen und Machern verbindet uns, dass wir häufig (fast) die gleiche Frage gestellt bekommen: „Gehört das Weingut auch zur Firma?“ beziehungsweise: „Hän Sie was mit dene Hausboode zum doon?“

Also: Wir sind weder verwandt noch verschwägert. Der Name Kuhnle ist im Remstal, wo Firmenchef Harald Kuhnle ein paar Weinberge entfernt von der alteingesessenen Familie Kuhnle aufgewachsen ist, nicht eben selten. Außer dem Nachnamen verbindet uns die Liebe zu gutem Wein und die Bodenständigkeit. Werner und Margret Kuhnle – seit Generationen Weingärtner – haben in den 80ern begonnen, eigenen Wein zu machen, statt nur Trauben an die Genossenschaft zu liefern. Mit Erfolg: zahlreiche Medaillen, Auszeichnungen und Preise haben die Tropfen unserer Strümpfelbacher Namensvettern eingesammelt. Eine weitere Gemeinsamkeit ist die bunt und international zusammengestellte Belegschaft. „Wer was schafft und wer was kann, ist willkommen“, sagt Daniel Kuhnle, Juniorchef und Weinbetriebswirt. Im Keller ist Shani Berisha aus dem heiligen Amsfeld die rechte Hand der Chefs. Er hat eine Heilbronner Winzergesellenprüfung abgelegt. Für Weinbergmaschinenarbeiten im Steilhang ist sein Bruder Hazer die erfahrene und gewissenhafte Besetzung. Den absoluten Überblick über die Arbeit am Rebstock hat Sami Mehmeti, unser eingefleischter und schon ewig hier lebender Mitarbeiter, aus Oslare in Südserbien. Zur Traubenlese wird die Belegschaft noch bunter. Vom italienischen Praktikant aus dem Trentino, über Roland, ein Minderheiten-Ungar aus den Karpaten, bis zu unserer polnischen Nationalmannschaft im Trauben schneiden finden sich zur Lesezeit alle ein. So können die Trauben mühevoll in den Keller gebracht werden und gleichzeitig wird die kulturelle Völkerverbindung gepflegt.

	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
Preise in Euro, Flasche 0,75 l			
Trollinger Strümpfelbacher QbA trocken	20,40	10,20	6,40
Lemberger „Feuerwand“ QbA trocken	23,90	12,50	

Hellershof-Zilliken

Patrick Zilliken



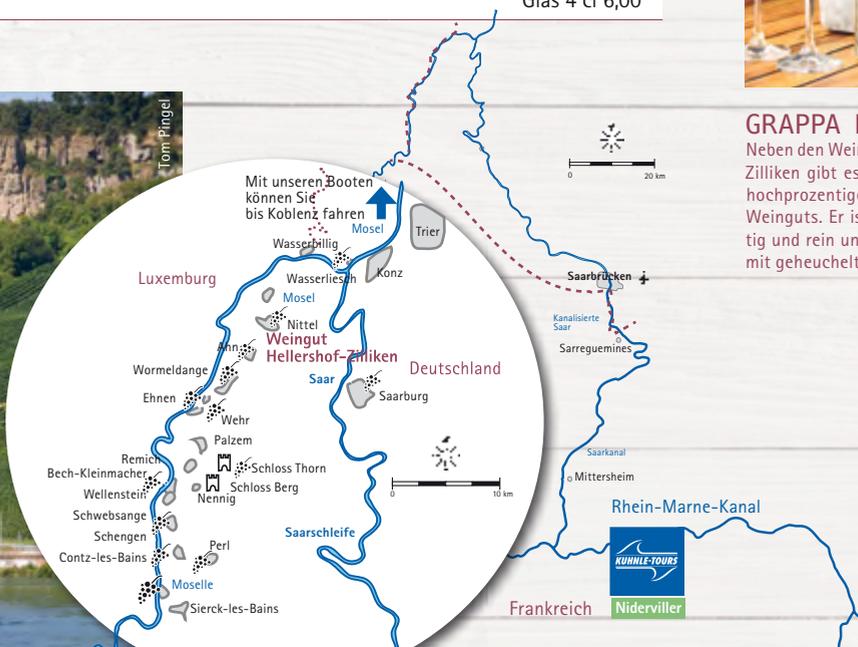
Das Weingut Hellershof-Zilliken liegt in Nittel, am Mosel-km 216. Die Muschelkalkböden und das warme Schonklima eignen sich vorzüglich zum Weinanbau. Familie Zilliken pflegt hier besonders den Elbling, eine Rebe, die bis in 17. Jahrhundert als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angebaut wurde, bis sich der Riesling dazu gesellte und heute selten geworden ist. Aus dem Elbling macht das ansonsten traditionsreiche Weingut erst seit 1983 einen eigenen Schaumwein, den Brut Crémant. Er wird in Flaschengärung hergestellt und lagert im Weingut bis zum Verkauf auf der Hefe. Weingut Hellershof-Zilliken ist bekannt für die umweltschonende Bearbeitung der Weinberge, eine starke Ertragsreduzierung und eine moderne Kellerwirtschaft. Die Weine haben ein mineralisches, aber sehr fruchtbetontes Aroma und eher moderaten Alkoholgehalt. Für den trockenen Riesling unterhält das Gut einen weiteren Weingarten am Wiltinger Klosterberg an der Saar, wo die Reben auf Devonschiefer brilliant gedeihen. Neben den Weinen von Familie Zilliken gibt es bei uns einen hochprozentigen Marc dieses Weinguts, in Italien nennt man es Grappa, in Deutschland Trester. Er ist ehrlich, kräftig und rein, kommt nicht mit geheuchelter Milde daher.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
Riesling trocken	25,50	12,90	
Riesling Kabinett halbtrocken	26,90	13,50	7,50
Spätburgunder rosé halbtrocken	26,90	13,50	7,50
Dornfelder halbtrocken	22,90	11,90	6,60
Elbling Sekt Brut Crémant trocken	26,50	13,30	
Grappa Marc (Weintrester)		Flasche 0,5 l 25,50	Glas 2 cl 3,50 Glas 4 cl 6,00



GRAPPA MARC

Neben den Weinen von Familie Zilliken gibt es bei uns einen hochprozentigen Marc dieses Weinguts. Er ist ehrlich, kräftig und rein und kommt nicht mit geheuchelter Milde daher.



Obstbrände



Richard Hartinger und Frank Jehring
Die Schwechower Saftmacher



Obstbrände werden in Brand und Geist unterschieden. Für die Herstellung von Obstbränden werden stark fruchtzuckerhaltige Obstsorten zunächst eingemaischt und anschließend mit Hefe vergoren. Diese Maische wird dann in einem Brenngerät unter starker Hitze destilliert. Dieser Vorgang wird „brennen“ genannt.

Geiste entstehen aus sehr aromakräftigen Obstsorten, deren Fruchtzuckergehalt jedoch zur Destillation des notwendigen Alkoholgehalts nicht ausreicht. Daher übergießt der Brennmeister die frischen Früchte mit hochprozentigem Alkohol, lässt es ziehen und destilliert die so gewonnene Maische zu aromatischem Obstgeist.



Die Ursprünge der edelsten Tropfen, die in Mecklenburg-Vorpommern erzeugt werden, gehen auf einen „Saftladen“ zurück: Der gelernte Süßmoster Richard Hartinger baute in Niedersachsen Obst an und machte Säfte daraus. Nach dem Fall der Mauer kaufte er die LPG Apfelblüte in Dodow bei Wittenburg samt eigener Mosterei. Irgendwann Mitte der 90er kam dann das alte Rittergut Gut Schwechow dazu, damals baulich in einem Zustand, den Richard Hartinger mit „gab ordentlich was zu tun“, beschreiben würde. Es folgte die Sanierung des Gutshauses, des Parks und dann war da noch das Taubenhaus. Da Hartinger schon immer gerne gebaut hatte, nahm er auch das noch in Angriff und erfüllte sich gleich einen weiteren Wunsch: Er richtete eine Brennerei ein. Drei Fruchtsafttechniker wurden zu monatelangen Fortbildungen geschickt, moderne Brennereitechnik angeschafft und so gibt es seit 2003 Obstbrand aus Mecklenburg. Die Gegend im Naturpark Elbetal ist eines der ältesten Obstbaugebiete Deutschlands und durch ihr Klima (kühle Nächte, warme Tage) ein Garant für besonders aromatische Früchte. Im großen Brennereigarten des Guts wachsen drei Apfelsorten sowie Mirabellen, Zwetschgen und Kirschen, die vor Ort zu sehr fein abgestimmten, samtigen Eau de Vies gebrannt werden. Richard Hartinger verkaufte die Brennerei an den Geschäftsführer der nach wie vor zum Niedersächsischen „Saftladen“ gehörenden Mosterei in Dodow, Frank Jehring. Ein kluger Schachzug, denn erstens ist Jehring mit der gleichen Leidenschaft bei der Sache wie der Brennereigründer und zweitens ist so schon mal geklärt, dass die Schwechower Brennerei auch in Zukunft mit ausgewählten, speziell für die Destille angebautem Obst versorgt wird, das den milden und fruchtigen Geschmack der Schwechower Tropfen ausmacht.

Preise in Euro, Flasche 0,2 l	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 4 cl	Glas 2 cl
Apfel	19,00	6,20	3,70
Birne	19,00	6,20	3,70
Zwetschge	19,00	6,20	3,70
Erdbeer	19,00	6,20	3,70
Schlehengeist	19,00	6,20	3,70



Einfach im Captains Inn bestellen und abholen!