T-BONE STEAKHOUSE©

since 2011

Die T-Bone Steakhouse Weinkarte eine exzellente Auswahl der Weinvielfalt.

Als Sommelier des Hauses möchte ich Sie für die Welt der Weine begeistern und Sie direkt in den Bann ziehen. Seit vielen Jahren ist mein Credo: für Sie die aktuell besten Weine für unsere Steakgerichte zu finden.
Dabei ist mir wichtig, dass Sie die verschiedenen und gleichzeitig interessanten Geschmacksvielfalten der Weine bewusst schmecken lernen. Denn das Thema Wein ist so komplex und gleichzeitig spannend, dass ich Sie am liebsten stundenlang für meine Passion begeistern möchte.
Aber dann wird am Ende Ihr leckeres Steak kalt und das kann ich natürlich nicht zulassen
Deshalb spreche ich Ihnen von ganzen Herzen meine Empfehlung aus:
Probieren Sie Neues oder genießen Sie Ihren Lieblingswein im T-Bone Steakhouse. In jedem Fall: erleben Sie mit einem guten Glas Wein Geschmack, Leidenschaft und Spaß.

Andreas Glabbert

Sommelier IHK

PS: Wenn Sie mehr über Weine oder Herkunft oder Geschmacksrichtungen wissen wollen, lesen Sie dieses Heft, lassen Sie sich gern von mir beraten oder besuchen Sie meine Weinseminare, die in Kürze stattfinden.

Inhalt

2 Weiss

Deutschland

Pfalz | Nahe | Baden | Rheinhessen | Mosel | Franken

3 Weiss

Österreich

Weinviertel | Burgenland | Wagram | Neusiedlersee | Kremstal | Steiermark

4 Weiss

Frankreich | Spanien | Italien | Südafrika | Australien

Burgund | Rias Baixas | Vinos de Madrid | Südtirol | Toskana | Western Cape | Stellenbosch | South Australia

5

Gut zu wissen

Klima

6 Rot

Deutschland

Rheinhessen | Baden | Rheingau | Pfalz | Franken | Ahr

7 Rot

Österreich | Frankreich

Weinviertel | Neusiedlersee | Mittelburgenland | Burgenland | Roussillon | Burgund | Rhone

8 Rot

Italien

Toskana | Piemont | Venetien | Sizilien | Südtirol

9 Rot

Spanien | Australien | Argentinien | USA

Rioja | Castilla y León | Barossa | South Australia | Mendoza | Washington | Kalifornien

10 Rot

Südafrika

Stellenbosch | Swartland | Walker Bay

11 Rosé

Frankreich | Deutschland

Provence | Pfalz

12

Schaumwein
Deutschland | Frankreich

Mosel | Loire

13

Wein & Speise

14 Rot|Weiss

Big Bottle
Deutschland | Italien

Mosel | Pfalz | Franken | Venetien | Toskana

15

Süßwein
Deutschland | Österreich | Italien

Franken | Pfalz | Weinviertel | Apulien Toskana

16

Glas Wein Weiss | Schaumwein

17

Glas Wein Rot | Rose

Sämtliche Preise verstehen sich in EURO | Die Preise für Speisen und Getränke verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und enthalten keinen TIP. Weine enthalten Sulfite ᴸ. Alle Angaben beziehen sich auf 0,75 l Flaschen falls nicht anders angegeben.

PFALZ

Dr. Bürklin-Wolf
- ´16 Ruppertsberger Riesling L | 26
- ´16 Langenmorgen G.C. Riesling L | 75
- ´16 Gaisböhl G.C. Riesling L | 60
- ´15 Gaisböhl G.C. Riesling L | 60
- ´18 Wachenheimer Riesling L | 28
- ´16 Wachenheimer -R- Riesling L | 30
- ´18 Weissburgunder L | 25

M & G Fußer
- ´17 Ruppertsberger Sauvignon Blanc L | 26

BADEN

Fendt
- ´18 Saugut Kerner-Müller Thurgau L | 24

RHEINHESSEN

Adams Wein
- ´16 Kaliber 27 White Wedding L | 32

Manz
- ´17 Kalkstein Scheurebe L | 26

NAHE

Hees
- ´15 Auener Riesling Unfiltriert | 28

Prinz Salm
- ´18 Der Salm Cuvee L | 24

K.H. Schneider
- ´16 Sobernheim Riesling Kabinett L | 26

von Racknitz
- ´15 Riesling Vulkangestein L | 29

MOSEL

Materne & Schmitt
- ´16 Wunschkind Riesling L | 27

van Volxem
- ´17 Riesling Saar L | 30
- ´16 Riesling Wiltinger L | 32

Grans-Fassian
- ´18 Cuvee 9 Riesling feinherb L | 25

Maximin Grünhaus
- ´18 Alte Reben Riesling L | 30

FRANKEN

Then
- ´16 Sommeracher Katzenkopf Scheurebe L | 29

Wenn auf dem Deutschen Weinetikett
Kabinett oder z.B. Eiswein steht bedeutet es

WEINVIERTEL

Dürnberg
´16 Grauburgunder *Reserve* | 31
´15 *Endlos* Grüner Veltliner *Reserve* | 51

Kohl
´18 *Sommerwein Edition* Grüner Veltliner | 23

Johannes Zillinger
´17 *Ried Lissen* Sauvignon Blanc | 29

Uibel
´16 *Plafond* Chardonnay | 39

BURGENLAND

Triebaumer
´17 Furmint | 26

WAGRAM

Bernhard Ott
´16 *Gemischter Satz* | 28
´16 *Feuersbrunner* Riesling | 29
´16 *Fass 4* Grüner Veltliner | 28

NEUSIEDLERSEE

Tschida
´17 *Himmel auf Erden* Weißburgunder-Scheurebe | 40

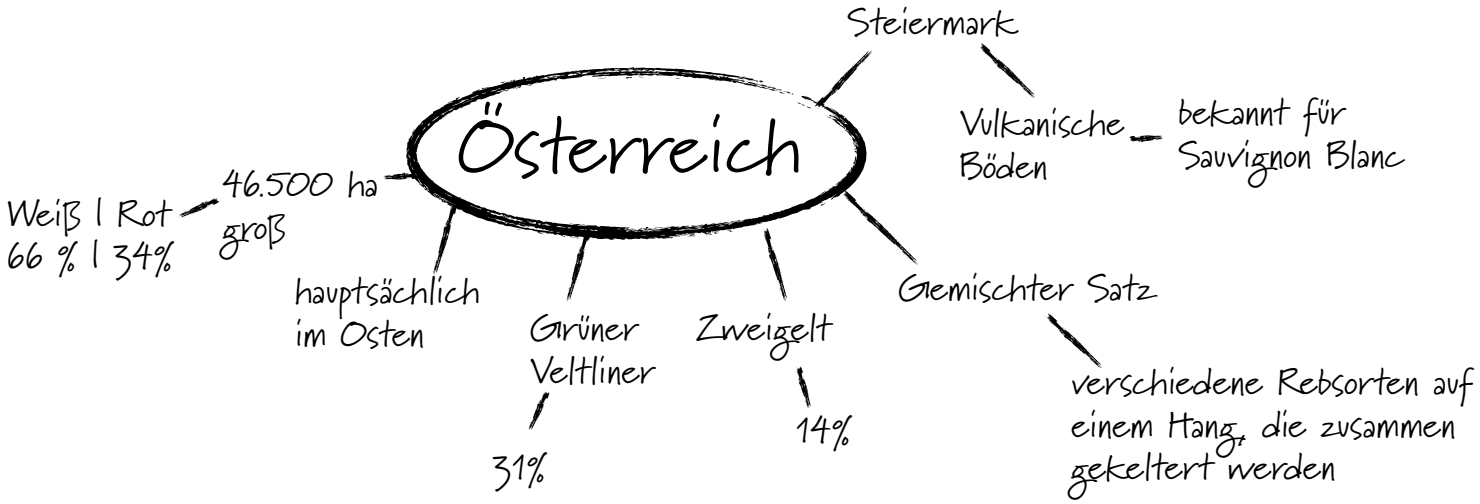
KREMSTAL

Geyerhof
´18 *Stockwerk* Grüner Veltliner | 27

STEIERMARK

Werlitsch
´12 *Ex Vero II* Sauvignon Blanc-Morillon | 39

kleiner Einblick



BURGUND

Jean-Pierre Michel
´16 Mâcon Villages *Terroir de Quintaine* Chardonnay L | 32

RIAS BAIXAS

Forjas del Salnés
´17 *Leirana Albariño* Albariño L | 31

VINOS DE MADRID

Marañones
´16 *Picarana* Albillo L | 30

SÜDTIROL

Girlan
´17 Sauvignon Blanc *Indra* | 30

Kellerei Kaltern
´18 Chardonnay *Saleit* | 28

SWARTLAND

Allesverloren
´18 Chenin Blanc | 26

WESTERN CAPE

Drostdy Hof
´17 Chenin Blanc | 24

TOSKANA

Panizzi
´18 *Vernaccia di San Gimignano* L | 25

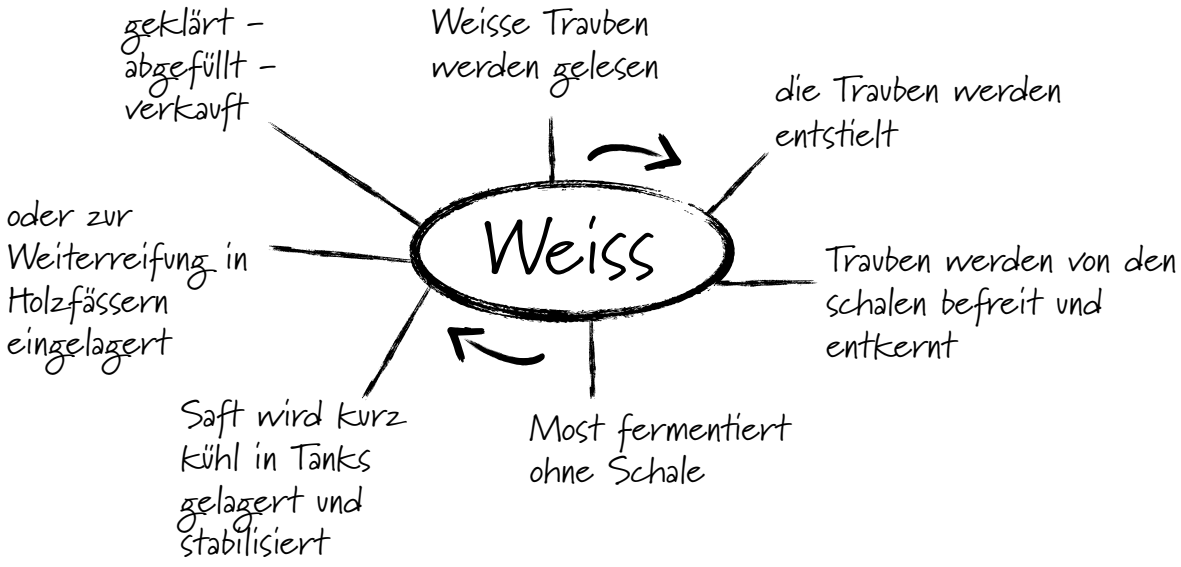
STELLENBOSCH

Kleine Zalze
´18 Chardonnay *Selection* L | 30

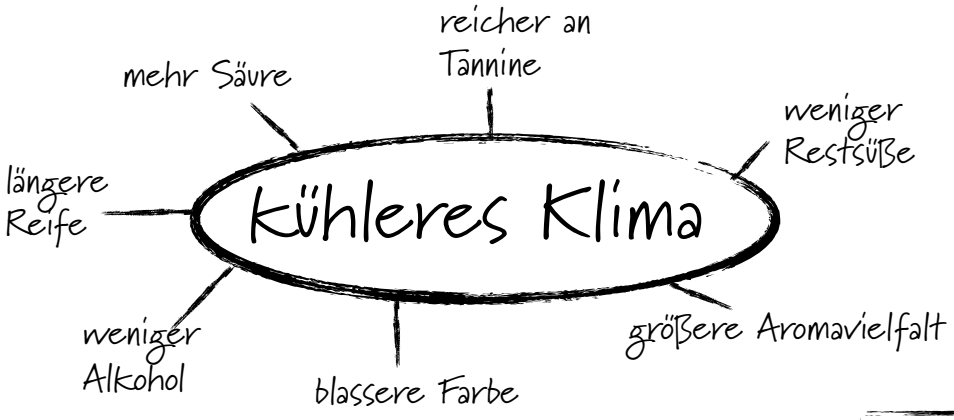
SOUTH AUSTRALIA

Yalumba
´17 *The Y Series* Viognier L | 27

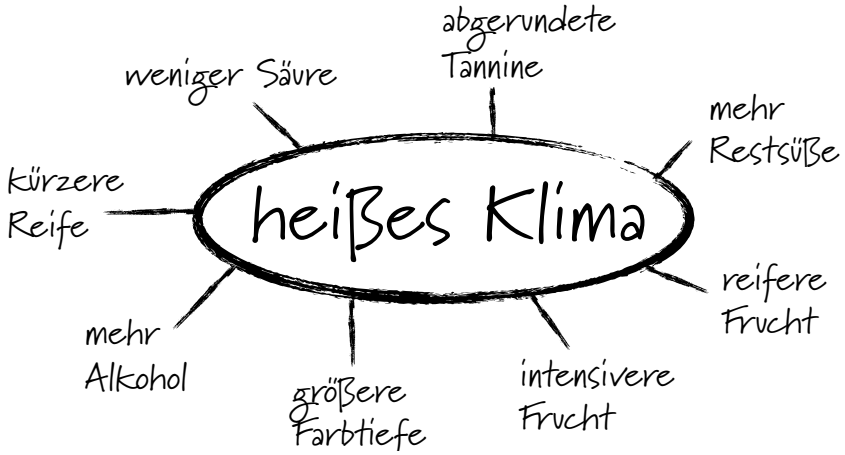
Weissweinherstellung



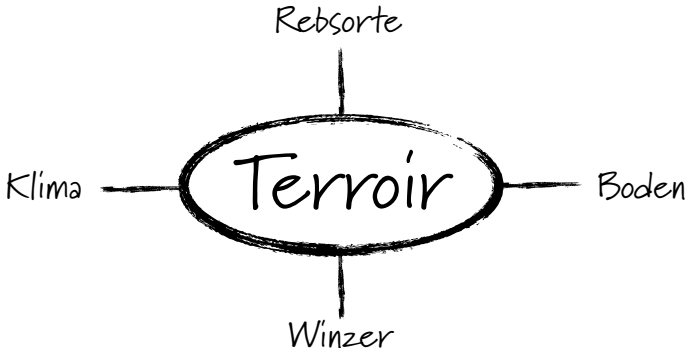
Charakteristik bei kühlerem Klima



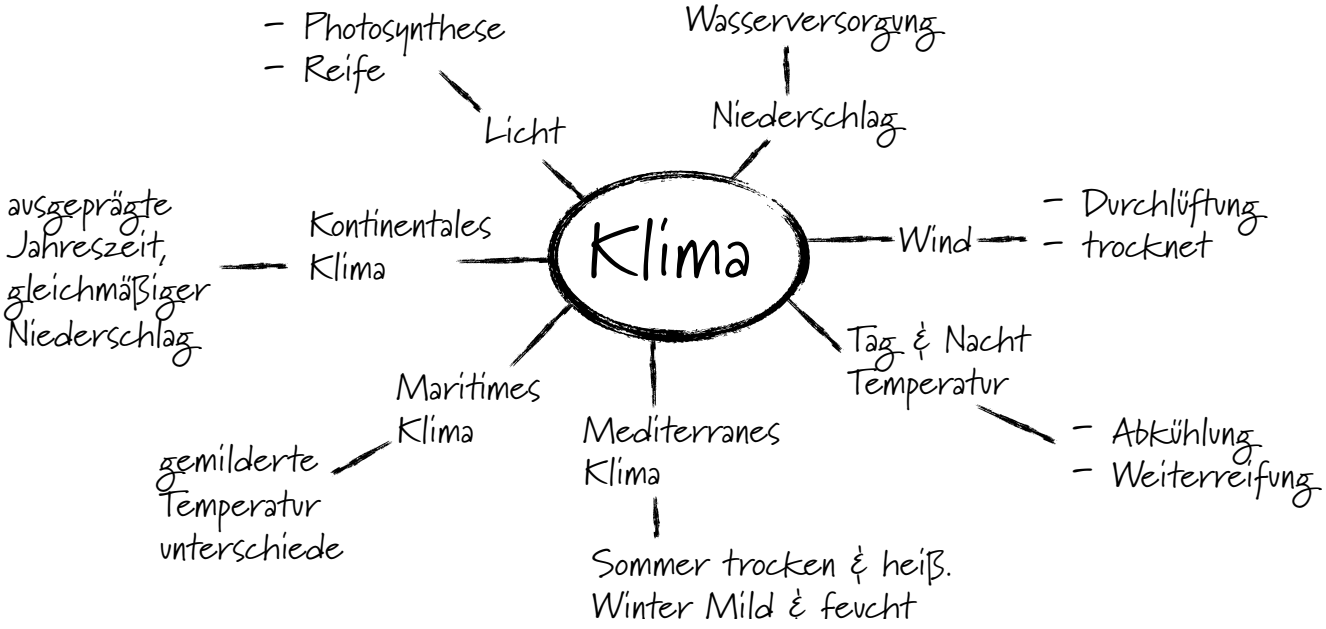
Charakteristik bei heißerem Klima



die vier Eckpfeiler vom Terroir



Klima und Wein



RHEINHESSEN

Adams Wein
´16 Kaliber & Paganini POP | 24
´14 Kaliber 16 St. Laurent | 28
´15 Kaliber 20 Browning Baby | 32
´15 Kaliber 24 Frühburgunder | 34

Manz
´16 Pauline Frühburgunder | 29

BADEN

Kopp
´15 Spätburgunder Roter Porphyr | 31

RHEINGAU

Georg Breuer
´16 Spätburgunder | 31

PFALZ

Münzberg
´14 Godramstein Münzberg GG Spätburgunder | 41

Knipser
´15 Spätburgunder | 30

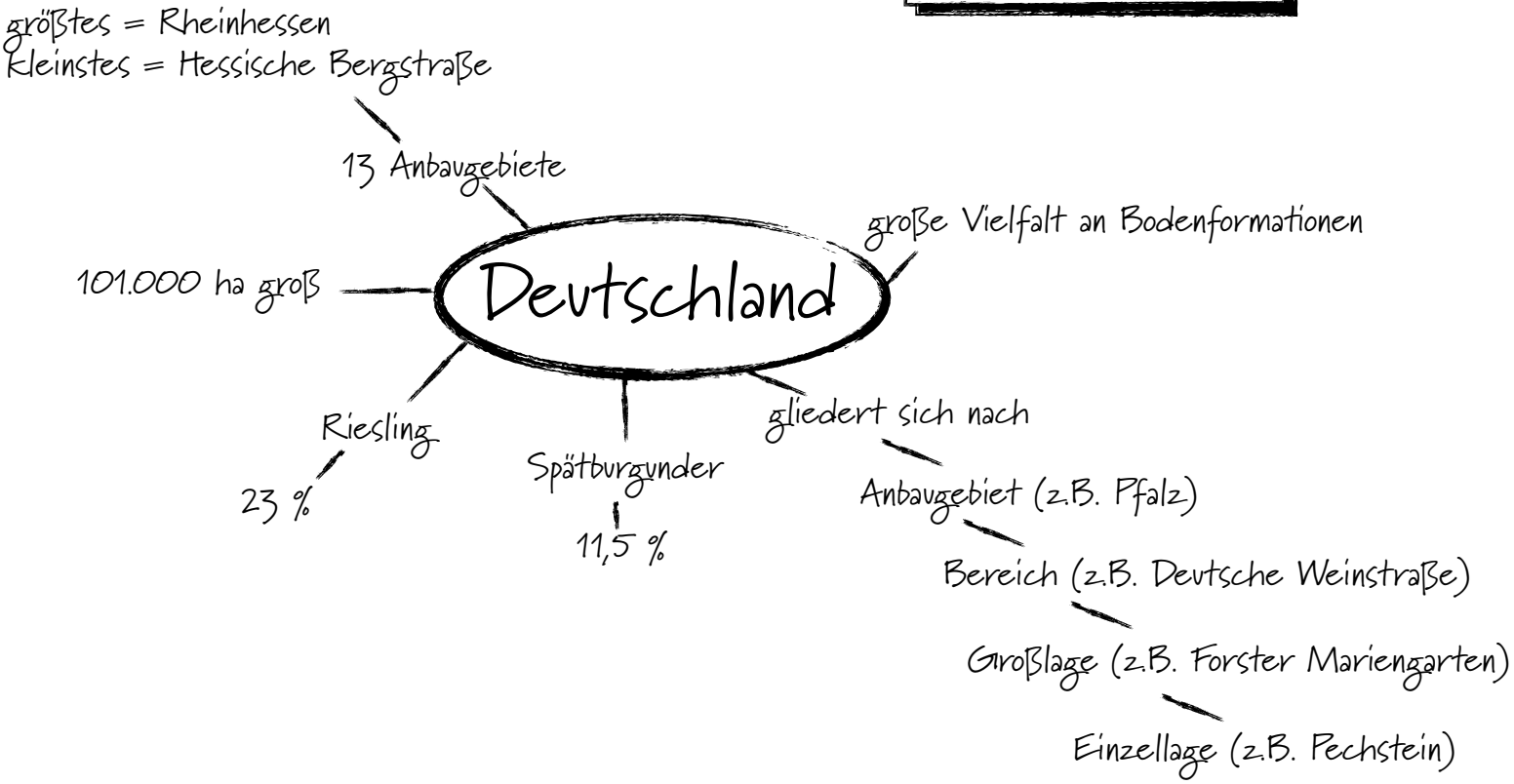
FRANKEN

Then
´15 Sommeracher Katzenkopf Spätlese Spätburgunder | 37

AHR

Nelles
´16 Pinot Noir | 29

kleiner Einblick



WEINVIERTEL

Johannes Zillinger
´NV *Revolution Red Solera* L | 27

BURGENLAND

Paul Achs
´17 Zweigelt L | 28
´16 Blaufränkisch *Ungerberg* L | 56

MITTELBURGENLAND

Gesellmann
´17 Blaufränkisch *vom Lehm* L | 29

ROUSSILLON

Pelaquié
´17 *Tradition Rouge* L | 25

NEUSIEDLERSEE

Kloster am Spitz
´15 *Kaberné* Blaufränkisch-Cab.Sauvignon L | 33

Kollwentz
´16 *Leithakalk* Blaufränkisch L | 40

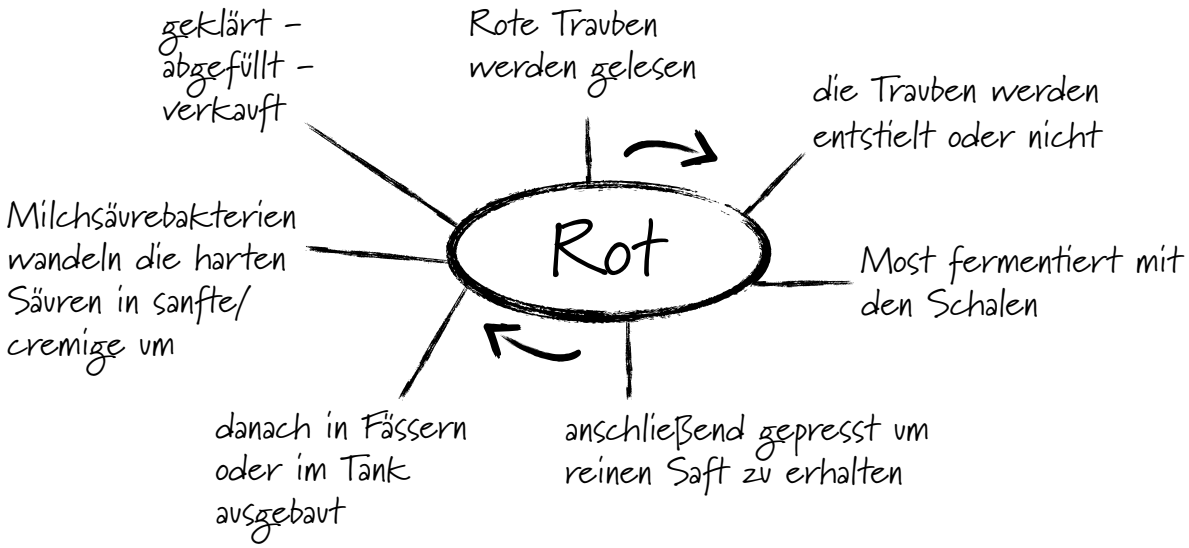
BURGUND

René Bouvier
´16 *Le Chapitre Suivant* L | 33

RHONE

La Réméjeanne
´15 Côtes du Rhône *Arbousiers* L | 28

Rotweinherstellung



TOSKANA

Colle Massari
´15 Montecucco Rosso Riserva Sangiovese L | 30

Ampeleia
´14 Ampeleia Cabernet Franc-Sangiovese L | 41

Lisini
´16 Rosso di Montalcino Sangiovese L | 36
´13 Brunello di Montalcino Sangiovese L | 55

PIEMONT

Ca Rossa
´17 Funsu Langhe Nebbiolo L | 28

Costa di Bussia
´13 Barolo Campo dei Buoi Nebbiolo L | 43

VENETIEN

Zio Porco
´16 In Pork we Trust Marzemino-Carmenère L | 25
´16 Porcheria Marzemino-Pinot Nero L | 30

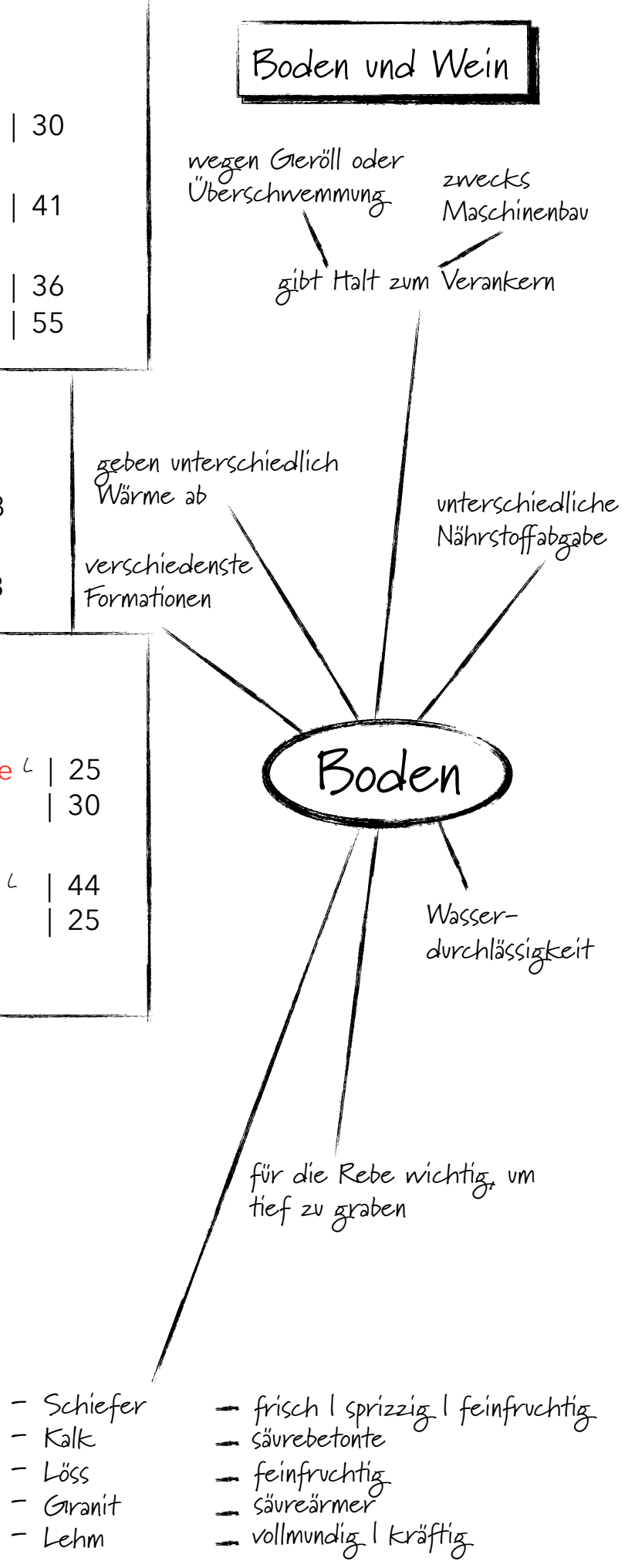
Tedeschi
´16 Marne 180 Amarone della Valpolicella L | 44
´18 Lucchine Valpolicella Classico L | 25

SIZILIEN

Morgante
´16 Nero d´Avola L | 27

SÜDTIROL

Kellerei Kaltern
´18 Lagrein L | 26



RIOJA

Amézola de la Mora
´16 Viña Amézola Crianza Tempranillo | 25
´14 Señorío Amézola Reserva Tempranillo | 29
´12 Rioja Gran Reserva Tempranillo | 41

CASTILLA Y LEÓN

Alejandro Fernández
´13 Dehesa la Granja Tinto | 26

BAROSSA

Henschke
´16 Henry´s Seven Cuveé | 44

SOUTH AUSTRALIA

Yalumba
´16 The Y Series Cuveé | 27

MENDOZA

Pascual Toso
´17 Estate Malbec | 24
´14 Selected Vines Cabernet Sauvignon | 28
´13 Alta Malbec | 41

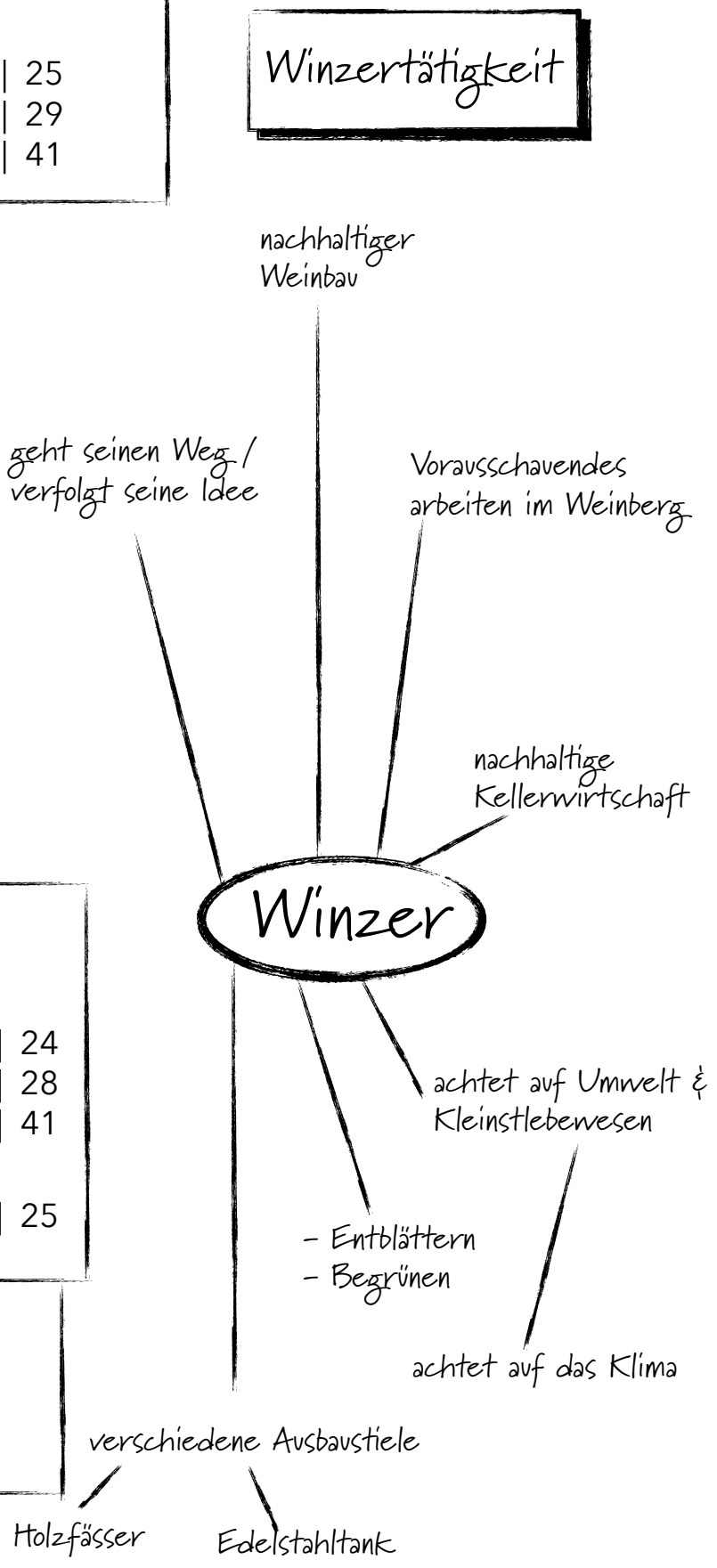
Andeluna
´17 A.1300 Cabernet Sauvignon | 25

WASHINGTON

Gramercy Cellars
´14 Lower East Cabernet Sauvignon | 46

KALIFORNIEN

Seghesio
´16 Sonoma Zinfandel | 42



STELLENBOSCH

Kleine Zalze
´15 Shiraz Selection L | 33

Glenelly
´15 Glass Collection Cabernet Franc L | 26
´14 Glass Collection Syrah L | 26

Raats
´11 Family Cabernet Franc L | 53

B Vintners
´14 Liberté Pinotage L | 43

Meerlust
´15 Cabernet Sauvignon L | 37

SWARTLAND

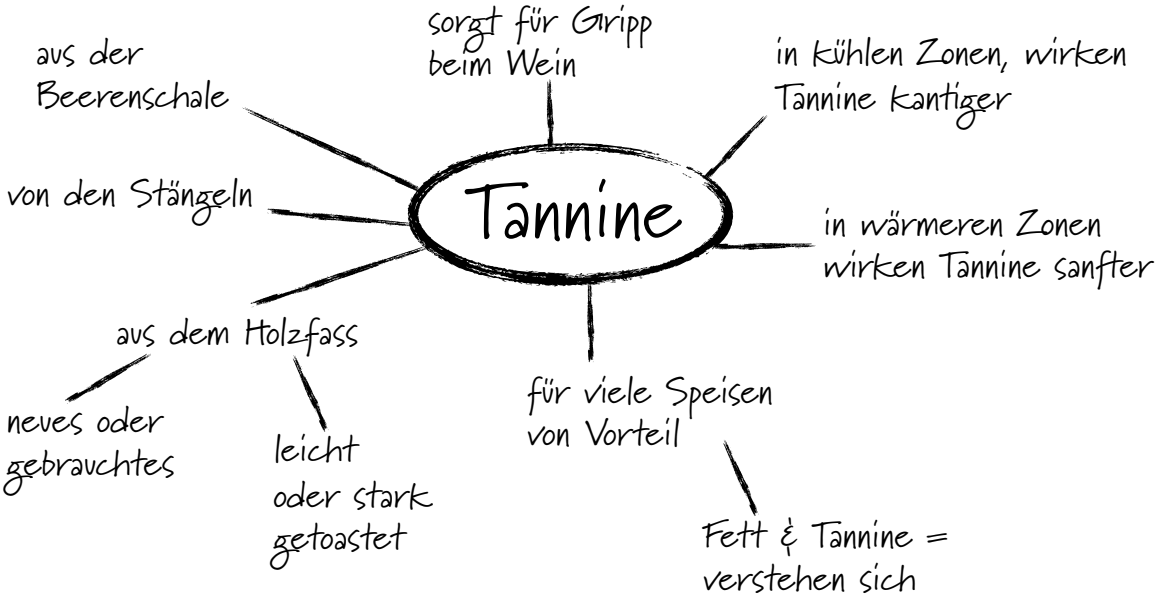
Silwervis
´NV Smiley Red Blend L | 30

Allesverloren
´17 Shiraz L | 27

WALKER BAY

Springfontein
´13 Pinotage Terroir Selection L | 32

Tannine im Wein



PROVENCE

Léoube

´18 *Rose de Léoube* L | 30

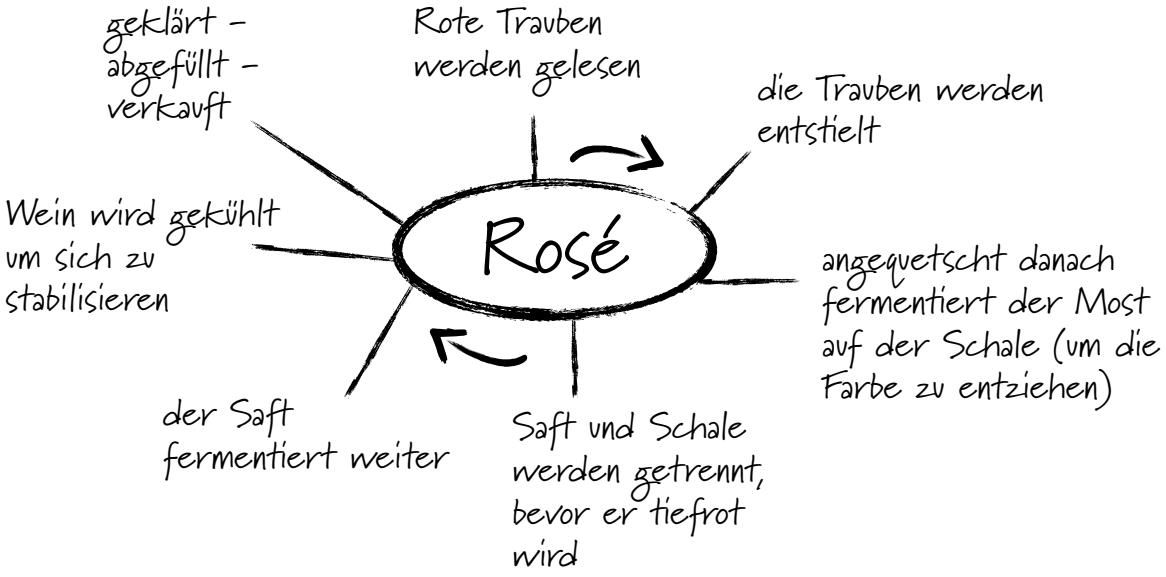
PFALZ

Dr. Bürklin-Wolf

´18 *Villa Bürklin Cuvée Rosé* L | 24

COMING SOON

Roséherstellung



MOSEL

Van Volxem
´11 *1900 brut* | 41

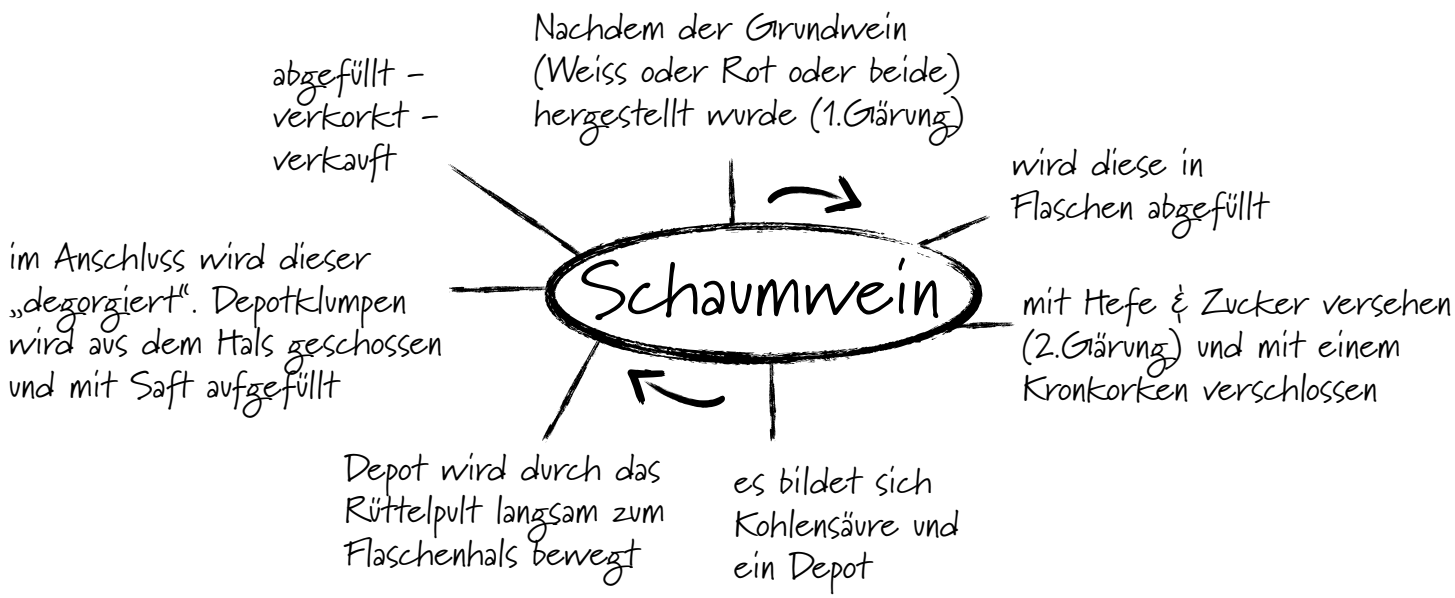
LOIRE

Chateau de la Presle
´NV *Cremant de Loire brut* | 30

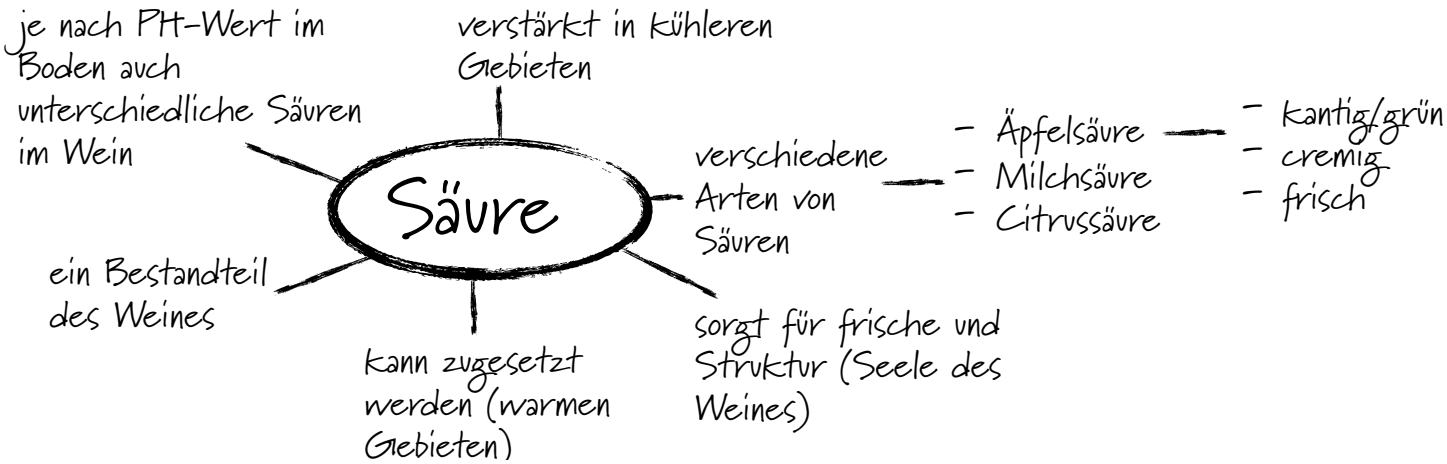
COMING SOON

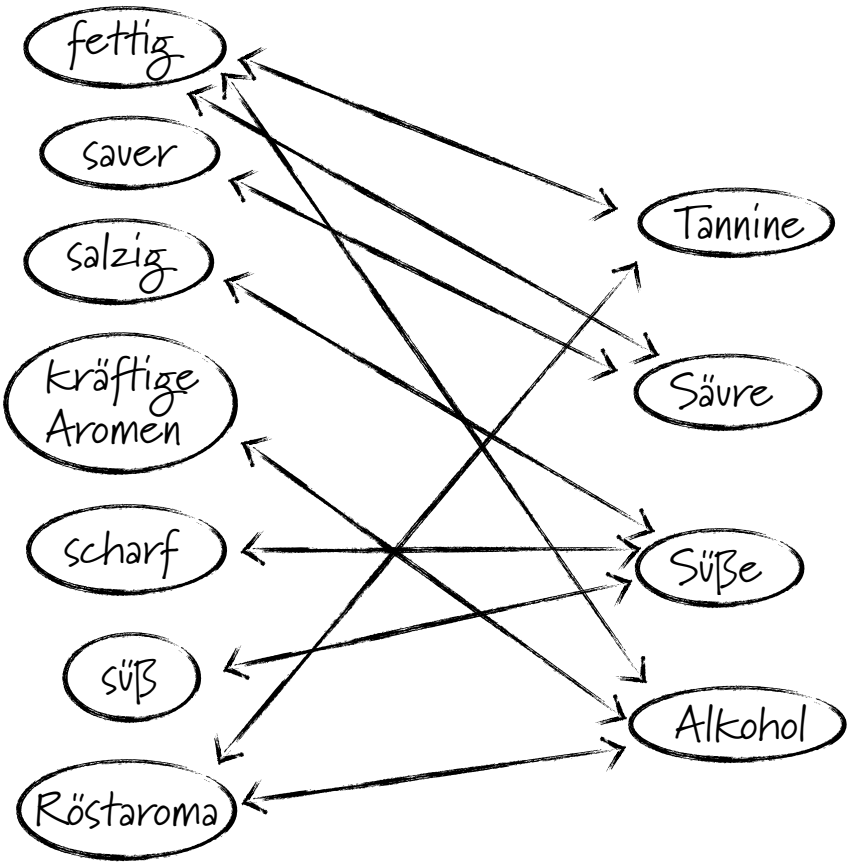
COMING SOON

Schaumweinherstellung



Säure im Wein





Wein & Speise, wie man sie kombinieren kann

Das Wichtigste: „Gut ist, was schmeckt"

Weitere Tipps für Ihre Weine & Speise Gestaltung

I. Speise & Wein sollte im Einklang sein
II. auf die Soße achten, da diese meist der Taktgeber ist
III. beim Wein als erstes auf die Struktur und nicht auf das Aroma achten
IV. der süße Wein bei einer süßen Speise sollte genauso süß sein
V. Säurewahrnehmung wird bei Säure in der Speise aufgehoben
VI. Salzige Soße kann man mit süßerem Wein gut ausgleichen
VII. Schärfe kann man durch Süße im Wein wieder ausgleichen
VIII. probieren | probieren | probieren

Aroma

dezent
- Weißburgunder
- Auxerrois
- Trebbiano

stark
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Scheurebe

Säure

dezent – mittel
- Weißburgunder
- Gutedel
- Grüner Veltliner

hoch
- Riesling
- Sauvignon Blanc
- Chenin Blanc

Tannine

dezent – mittel
- Gamay
- Grenache
- Cabernet Franc

hoch
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Sangiovese
- Nebbiolo

MOSEL

Clüsserath
´16 *Steinreich* Riesling ↳ (1,5 l) | 53

PFALZ

Dr. Bürklin-Wolf
´18 Weissburgunder ↳ (1,5 l) | 52

FRANKEN

Then
´16 *au – THEN – tisch* Weißburgunder ↳ (1,5 l) | 48
´16 *au – THEN – tisch* Scheurebe ↳ (1,5 l) | 50

VENETIEN

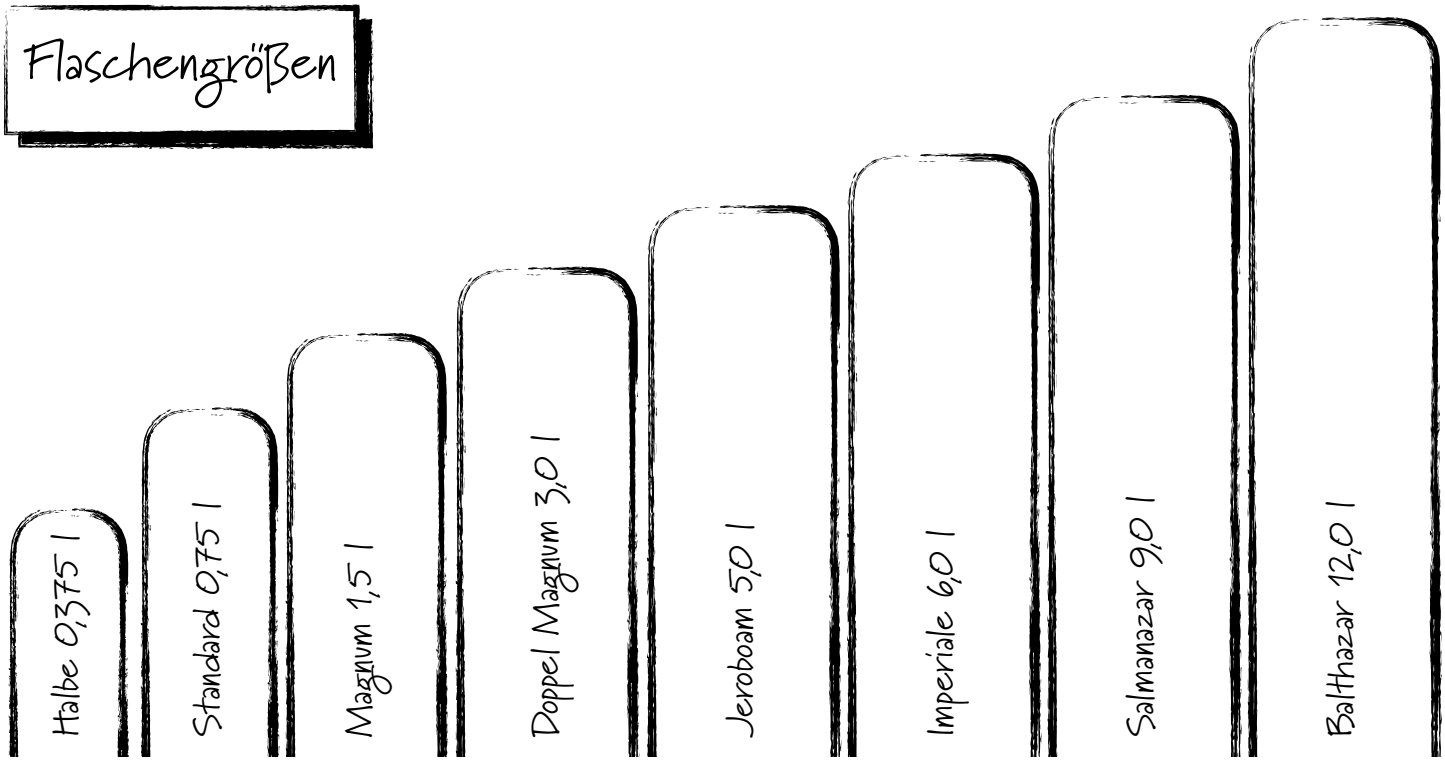
Pieropan
´16 *Calvarino* Garganega-Trebbiano ↳ (1,5 l) | 50

TOSKANA

Colle Massari
´15 *Montecucco Rosso Riserva* Sangiovese ↳ (1,5 l) | 63

Lisini
´13 *Brunello di Montalcino* Sangiovese Grosso ↳ (1,5 l) | 113

Flaschengrößen



FRANKEN

Then
´16 *Sommeracher Katzenkopf Eiswein* Silvaner ↳ (0,375 l) | 42

PFALZ

Dr. Büklin-Wolf
´15 *Ruppertsberger Auslese* Riesling ↳ (0,375 l) | 35

WEINVIERTEL

Dürnberg
´15 *Eiswein* Welschriesling ↳ (0,375 l) | 36

Kloster am Spitz
´NV *SYSS* Neuburger-Scheurebe ↳ (0,375 l) | 31

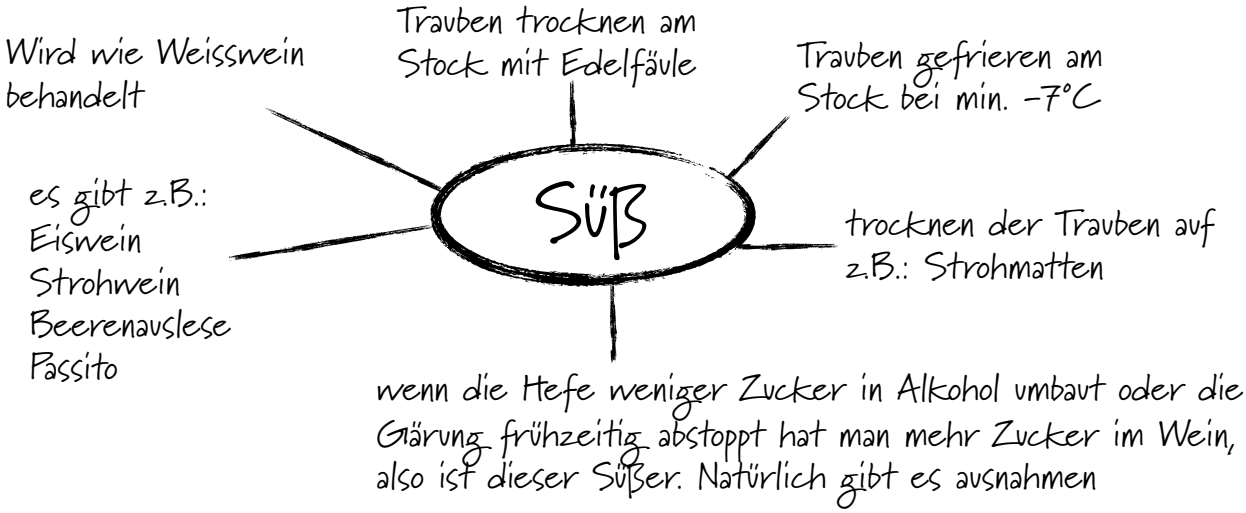
APULIEN

Rivera
´15 *Piani di Tufara* Moscato di Trani ↳ (0,50 l) | 27

TOSKANA

Masi Renzo
´10 *Vin Santo del Chianti Rufina* Passito ↳ (0,375 l) | 31

Süßweinherstellung



SCHAUMWEIN JE 0,10 l

FRANKREICH LOIRE
Chateau de la Presle
´NV Crémant de Loire brut ˪ | 5,00

cremig | ausbalanciert | schöner Einstieg

WEISSWEIN JE 0,10 l

DEUTSCHLAND NAHE
Prinz Salm
´18 Der Salm Cuvee ˪´18 | 4,00

mild | easy | fruchtig

DEUTSCHLAND MOSEL
Grans-Fassian
´18 Cuvee 9 Riesling -feinherb- ˪ | 4,20

easy | fruchtig | animierende Süße

SÜDAFRIKA WESTERN CAPE
Drostdy Hof
´17 Chenin Blanc ˪ | 4,00

gelb fruchtig | animierende Säure

ÖSTERREICH KREMSTAL
Geyerhof
´18 Stockwerk Grüner Veltliner ˪ | 4,50

frisch | knackig | leicht kräuterig

ITALIEN TOSKANA
Hot Deal
Panizzi
´18 Vernaccia di San Gimignano ˪ | 4,20

cremig | smooth | langanhaltend

ROTWEIN JE 0,10 l

ARGENTINIEN MENDOZA
Andeluna
´17 A. 1300 Cabernet Sauvignon L | 4,20

sanft | fruchtig | ausbalanciert

ITALIEN PIEMONT
Ca Rossa
´17 Funsu Langhe Nebbiolo L | 4,70

fruchtig | kraftvoll

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN
Hot Deal
Adams Wein
´14 Kaliber 16 St. Laurent L | 4,20

sanft | beerig | mild

SÜDAFRIKA STELLENBOSCH
Glenelly
´15 Glass Collection Cabernet Franc L | 4,30

kräuterig | beerig | mittelstark

ITALIEN VENETIEN
Tedeschi
´18 Lucchine Valpolicella Classico L | 4,20

frisch | easy | fruchtig

ROSÉWEIN JE 0,10 l

DEUTSCHLAND PFALZ
Dr.Bürklin-Wolf
´18 Villa Bürklin Cuvée Rose L | 4,00

smooth | easy | beerig

weiteres in Planung

- Wein & Steak

- Winzerdinner

- Themen Abende

mehr Infos
folgen bald

schon ein Ticket geholt?

T-BONE ACADEMY

WANN: 2020 | UHR

WO: T-BONE STEAKHOUSE

GRILLSEMINAR - STEAK

- Welcher Grill liefert das perfekte Grillerlebnis?
- Zeitmanagement beim Grillen
- Professionelle Zerlegung eines Rinderrückens
- Gemeinsame Zubereitung verschiedener Grillspezialitäten

- gemeinsamer Verzehr der Speisen
- inkl. Softgetränke, Bier & Wein
- inkl. Grillzertifikat

FÜR:

- 18 April - 11 Uhr
- 25 April - 14 Uhr
- 14 Mai - 17 Uhr

119,-

Anfragen an Jenny Hantuschke
veranstaltungen@tbone-steakhouse.de