

# Weinkarte

**Die Weinkarte wird in Zusammenarbeit mit  
dem Weinhaus Paus aus Wesel erstellt.**

**Wir wünschen Ihnen viel  
Spaß mit der Auswahl.**



Seit 1878 begeistert das Weinhaus Paus (Konrad-Duden-Str. 1 in 46485 Wesel) die Region in und um Wesel mit sorgfältig ausgesuchten Erzeugnissen rund um Wein, Spirituosen und Feinkost.

Sie können bei uns ausgezeichnete Weine der besten internationalen Anbaugebiete entdecken. Ob deutsche, italienische, französische, spanische, argentinische oder südafrikanische Erzeugnisse – das Angebot im Weinhaus Paus ist enorm vielfältig.

Aufgrund unserer langen, traditionsreichen Firmengeschichte steht bei uns der persönliche, vertrauensvolle Kundenkontakt immer noch an erster Stelle. Die Kunden wissen die angenehme Atmosphäre bei uns zu schätzen und kommen gerne nach Wesel.

Eine weitere Besonderheit sind die regelmäßigen Veranstaltungen in einer angenehmen Atmosphäre. Individuell gestaltete Weinproben, die Sie in besondere Genusswelten entführen stehen dabei unter anderem auf dem Plan. Zudem können Sie bei Winzerproben auch die Erzeuger und ihre Weine persönlich kennenlernen.

Das Team vom Weinhaus Paus in Wesel freut sich, auch Sie bei sich begrüßen zu dürfen – seien Sie zu Gast in der Welt des Weines!

***„Unser Motto – guter Wein kommt von Otto!“***

## Offene - Weine & Sekt

### Schäumend

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>	<b>Rosé</b>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
<b>Weinhaus Otto Paus – Jahrgangssekt Privatcuvée</b> extra trocken	3,50 €	23,50 €	<b>Mais Saint Aix – AIX Rosé</b> trocken – FR, Provence	8,90 €	33,00€
<b>Marsuret Prosecco Treviso</b> brut – IT, Venetien	4,50 €	29,50 €	<b>Klaus Hiltz – Portugieser Weißherbst, Rosé</b> feinherb – DE, Pfalz	4,90€	<u>1,0l</u> 24,50€

### Weißwein

	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>	<b>Rotwein</b>	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
<b>Gut Böheim - Grüner Veltiner</b> Trocken - AT, Carnuntum	5,50 €	20,50 €	<b>Johann Geil - Spät. Weißherbst, Rosé</b> lieblich-DE, Rheinhessen	5,50 €	20,50 €
<b>Julia Schittler – Grauburgunder</b> trocken – DE, Rheinhessen	4,20 €	n.v.	<b>Due Palme – SanGaetano, Primitivo Di Manduria</b> feinherb – IT, Apulien	5,90€	22,00€

<b>Carl Loewen – Quant, Riesling</b> halbtrocken – DE, Mosel	6,50 €	24,00 €	<b>Collefrisio – Filarè, Montepulciano</b> trocken – IT, Abruzzen	5,90€	22,00€
<b>Weingut Klein – Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> trocken – DE, Pfalz	6,50 €	24,00 €	<b>Domaine Pujol – Mercredi 12h30</b> <i>(Mittwochs um 12:30 Uhr)</i> trocken – FR, Minervois	5,50€	21,00€

<b>Cantina Bertagna – Lugana, Trebbiano di Lugana</b> trocken – IT, Lombardei (Gardasee)	7,90 €	29,50 €	<b>Castillo de Sajazarra – Vega-Saja Crianza, Tempranillo</b> trocken – ES, Rioja	6,00€	22,50 €
---	--------	---------	--	-------	---------

<b>Due Palme – Santa Caterina, Chardonnay</b> trocken – IT, Apulien	4,90 €	18,30 €	<b>Capcanes - Mas Picoso</b> trockern - ES, Montsant	6,00 €	22,50 €
--	--------	---------	---	--------	---------

<b>Julia Schittler – Grauburgunder</b>			<b>Gin-Tonic</b>		
Weinschorle	3,60€		mit	8,50€	
Ladyschorle	3,40€		<b>The Illusionist – Dry Gin</b>		

## Flaschen - Weine & Sekt

### **Sekt & Champagner**

0,1l    0,75l

#### **Weinhaus Otto Paus - Jahrgangssekt Privatauvée**

3,50€    23,50€

extra trocken

*Milder, weiniger Geschmack trotz der Bezeichnung „extra- trocken“, feines Mousseux und guter Trinkspaß.*

#### **Marsuret Prosecco Treviso Frizzante**

4,50€    29,50€

brut – Italien, Venetien

*In der Nase blumig, mit einem Hauch von Akazienblüte & fruchtigen Apfeltönen. Am Gaumen frisch & harmonisch.*

#### **Champagne Mandois Brut Origine**

59,50€

brut – Frankreich, Champagne

*klassische Champagnercuvée: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir (Spätburgunder), 30% Pinot Meunier (Schwarzriesling)*

*Er beruht auf einer Selektion aller Crus des Weingutes. Dies und die Auswahl der drei klassischen Champagner-Rebsorten über einen Verlauf von 3 Jahrgängen garantiert eine großartige Qualität.*

### **Weißwein & Rosé**

0,2l    0,75l

#### **Carl Loewen – Quant, Riesling**

6,50€    24,00€

halbtrocken – Deutschland, Mosel

*Betörendes Aromaerlebnis von frischen Aprikosen, reifen Pfirsichen über Mangos bishin zu süßer Honigmelone mit einer perfekten Balance zwischen Süße und Säure.*

#### **Weingut Klein – Weißburgunder & Chardonnay**

6,50€    24,00€

trocken – Deutschland, Pfalz

*Eleganz trifft auf Würze, perfekt ausbalanciert mit Aromen von exotischer Frucht, wunderbar volles und weiches Mundgefühl.*

#### **Martin Waßmer – Grauburgunder**

n.v.    26,50€

trocken – Deutschland, Baden

*Intensive Aromen von Apfel, Nektarine, Birne und etwas Ananas. Am Gaumen kommt eine Nussigkeit hinzu – Walnüsse, Brioche und Akazienblüte. Gewohnt vollmundig und saftig – einfach Grauburgunder!*

**Cantina Bertagna – Lugana, Trebbiano di Lugana** 7,90€ 29,50€

trocken – Italien, Lombardei (Gardasee)

*Aprikose, Honigmelone und feine Zitrusnoten ergeben ein frisches, harmonisches Weinerlebnis.*

**Due Palme – Santa Caterina, Chardonnay** 0,2l 0,75l

trocken – Italien, Apulien

4,90€ 18,30€

*Frische Frucht und eine gewisse Blumigkeit trifft auf zarten Chardonnay. Einfach harmonisch und easy drinking.*

**Gut Böheim - Grüner Veltiner** 5,50 € 20,50 €

trocken - Österreich, Carnuntum

*..im Duft klassische Veltiner Tugenden von Apfel und Pfeffer. Am Gaumen animierend, mit feingliedriger, erfrischender Struktur*

## Rosé

**Mais Saint Aix – AIX Rosé** 8,90€ 33,00€

trocken – Frankreich, Provence

*Ein aromatischer, frischer Roséwein von großem Format! Eindrücke von Erdbeeren, Wassermelone und Blumen münden in ein elegantes Geschmackserlebnis mit einem wundervoll langen Nachhall.*

**Auch in Großflaschen als Magnum, Doppel-Magnum, 6 Liter oder 15 Liter erhältlich.**

**Klaus Hilz – Portugieser Weißherbst, Rosé** 4,90€ 1,0l 24,50€

feinherb – Deutschland, Pfalz

*Milde Säure mit zarter Restsüße, Aromen von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Im Hintergrund Nuancen von Kirschen. Am Gaumen fruchtbetont mit einer hervorragenden Restsüße.*

**Weingut Johann Geil - Spätburgunder Weißherbst, Rosé** 5,50 € 20,50 €

Lieblich - Deutschland, Rheinhessen

*Sommerlich reife Noten von Erd- und Himbeeren. Dabei gefallen die betonte Süße & die zurückhaltende Säure. Ein Wein mit Trinkfluss!*

## Rotwein

**Due Palme – SanGaetano, Primitivo Di Manduria** 5,90€ 22,00€

feinherb – Italien, Apulien

*Aromen von Pflaumen bereichert mit Vanille und edler, dunklerer Schokolade. Gereift 6 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche.*

**Collefrisio – Filarè, Montepulciano** 5,90€ 22,00€

trocken – Italien, Abruzzen

*Dichte, harmonische Struktur mit saftig weichen Tanninen, vollfruchtig mit Aromen von Waldfrüchten und Amarenakirschen, würzig-elegant.*

**Domaine Pujol – Mercredi 12h30 (Mittwochs um 12:30 Uhr),** 5,50€ 21,00€

**Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault & Carignan**

trocken – Frankreich, Languedoc-Roussillon

*Hauch von gesalzenem Karamell gepaart mit Eindrücken diverser Früchte und Kräuter. Seidiges Tannin und ein gehaltvoller Abgang laden auf ein 2. Glas ein.*

**Bodegas Castillo de Sajazarra – Vega-Saja Crianza,** 6,00€ 22,50€

**Tempranillo**

trocken – Spanien, Rioja

*Herrlich duftig, im Vordergrund Noten von Kirschen und Veilchen, saftige Struktur mit erfrischend lebendigen Mundgefühl und aromatischer Eleganz.*

**Celler de Capcanes - Mas Picoso Cuvée Tinto** 6,00 € 22,50 €

trocken - Spanien, Montsant

In der Nase mit delikater Frucht von Wildkirschen und leichten floralen Nuancen. Am Gaumen sehr konzentriert mit angenehmer Frische. Die süßlich wirkenden Tannen sind hervorragend eingebunden.

Rebsorten: Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

# Spirituosen

## Gin

### **The Illusionist**

#### **– Dry Gin**

*In der Farbe tiefblau verwandelt sich dieser edle Gin unter Zugabe von Tonic-Water in ein sanftes Hellrosa. Der magische Mix aus 16 feinen Botanicals entfaltet florale Aromen, welche mit Einflüssen von erdig-würzigen Nuancen, einem Hauch Süßholz und fruchtigen Zitruszesten ein stimmiges und harmonisches Geschmacksvergnügen bereiten.*

2cl

als 8,50€  
Gin-  
Tonic

## Grappa

### **Mazzetti d'Altavilla**

#### **– Grappa di Moscato**

*Rund und intensiv mit Aromen von Pfirsich, Veilchen und Gras.*

2cl 4,90€

### **NONINO**

#### **– Riserva 18.46 Barbera e Dolcetto**

*Er verwöhnt uns mit seinen weichen und intensiv fruchtigen Noten. Neben roten Früchten erkennt man auch wunderschöne Anklänge von gerösteten Mandeln und Tabak.*

2cl 7,90€

### **Distillerie Berta**

#### **– MCMXLVII Aquardens Composita**

*Grappa trifft auf Weinbrand – vollmundig und vielschichtig, mit reichem Körper und komplexen Fassnoten.*

2cl 8,90€

## **Cognac A.E. Dor**

Ein noch recht junger Cognac, der jedoch bereits überraschend feinsinnig, subtil und rund auf der Zunge liegt. Die präsenten Fruchteindrücke werden hier gekonnt in die Länge gezogen, ganz so als wäre er bereits reifer. *Er wurde aus einer Auswahl an Fässern mit 12 Jahren Reifezeit assembliert. Traubenqualität: Grande Champagne*

2 cl 9,50 €

## Obstbrände

<b>Kaltenthaler</b>	2cl 4,00€
– <b>Golden Williams</b>	
<i>Besondere Nachreifung auf Trockenobst, betont weich und mit feiner Süße.</i>	
<b>Kaltenthaler</b>	2cl 4,00€
– <b>Golden Mirabell</b>	
<i>Aromen vollreifer Mirabellen, unglaubliche Milde und dezente Süße.</i>	
<b>Kaltenthaler</b>	2cl 4,00€
– <b>Williams Christ Brand</b>	
<i>Klare Birnenfrucht und gut eingebundener Alkoholgehalt ergeben einen stimmigen Obstbrand.</i>	
<b>Kaltenthaler</b>	2cl 4,00€
– <b>Obstler</b>	
<i>Perfekte Harmonie zwischen Apfel und Birne, weiche Struktur und mild im Geschmack.</i>	
<b>Kaltenthaler</b>	2cl 4,00€
– <b>Pflaumenbrand</b>	
<i>Eleganter Obstbrand aus regionalen Pflaumen, angenehm vollfruchtig mit feiner Milde im Nachhall.</i>	
<b>Vallendar</b>	2cl 4,50€
– <b>Obstbrand aus dem Barrigue „Tradition“</b>	
<i>Dominante Aromen von Äpfel in der Nase, am Gaumen dichte Noten von Birnen, gepaart mit einem Hauch von Honig.</i>	
<b>Vallendar</b>	2cl 4,50€
– <b>Williams-Christ-Brand „Tradition“</b>	
<i>Deutliche, intensive Williams-Christ-Birne mit feiner Würze und bananiger Süße.</i>	
<b>Vallendar</b>	2cl 4,50€
– <b>Kirschbrand „Tradition“</b>	
<i>Elegante Kirschnoten mit hervorragender Milde und harmonischer Struktur.</i>	

**Vallendar** 2cl 4,50€

**– Himbeergeist „Tradition“**

*Feine Himbeere mit etwas Zitrus-Aromatik, leicht kernig mit nussiger Süße und blumiger Würze, harmonisch und elegant im Nachhall.*

## Kräuter

**Weinhaus Otto Paus** 2cl 3,50€

**– Weseler Aufbautröpfchen**

*Milder Kräuterlikör auf Kornbasis, aus einer Auswahl feinsten Kräuter und Gewürzen, nach Rezept vom Großvater Paus.*

**Kreuzritter** 2cl 4,50€

**– Kreuzritter Kräuter-Bitter**

*Feiner, wohlschmeckender Digestif aus 11 geheimen Kräutern und 47 weiteren Extrakten.*

## Aquavit

**Kreuzritter** 2cl 4,50€

**– Dreiling**

*Aromen von Kümmel und Anis vereinen sich mit komplexen Noten von Koriander und Zitronengras, unvergleichlich mild durch die sorgfältige Auswahl erlesener Zutaten.*

## Brände

**Nuss Scheibel** 2cl 5,20€

**– Edles Fass Nussler**

*In der Nase feine Walnuss-Noten, dazu etwas Karamell und Holz. Am Gaumen präsentiert er dann einen weichen Körper, mit Eindrücken von Vanille. Zudem von langem Nachhall.*

**Korn Feinbrenneri Sasse** 2cl 4,50€

**– Münsterländer Lagerkorn VSOP**

*Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind.*



**Korn/ Whisky Feinbrennerei Sasse** 2cl 6,50 €

**- Cigar Special**

...fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel und reife Banane, gepaart Mitsangt-rauchigem Vanille Aroma. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum Aspekte am Gaumen

**Korn Feinbrennerei Sasse** 2 cl 8,00 €

**- Atlantic Finish**

Sein andalusisches Temperament vermählt sich mit über schottischem Torf gedarrtem Gerstenmalz. In seiner 6-y-Reife durfte das Destillat drei Fasstypen durchlaufen. Noten von Zitrus, dann rauchig süße Torfnoten und im Abgang Frucht.

## Liköre

**Kaltenthaler** 2cl 4,00€

**– Weinbergpfirsich**

*Hergestellt aus den erlesensten Weinbergpfirsichen, angenehm süß und fruchtintensiv.*

**Kreuzritter** 2cl 4,50€

**– Herzdame**

*Aromen von Kümmel und Anis vereinen sich mit komplexen Noten von Koriander und Zitronengras, unvergleichlich mild durch die sorgfältige Auswahl erlesener Zutaten.*

**O'Donnell** 2cl 4,90€

**– Wilde Beere**

*Fruchtig- süßer Likör aus Himbeeren, Brombeeren und Trauben ohne künstliche Aromen.*

**O'Donnell** 2cl 4,90€

**– Bitter Rose**

*Fruchtlikör aus Grapefruit, Hagebutte und schwarzem Holunder, angenehm erfrischend mit leichter Säure und herben Noten.*

**O'Donnell** 2cl 4,90€  
**– Bratapfel**  
*Fruchtige Apfel Aromatik, gepaart mit angenehmen Nuancen von Mandel, Vanille und Zimt, abgerundet durch eine Schuss Zitrone.*

**O'Donnell** 2cl 4,90€  
**– Harte Nuss**  
*Kernige Haselnuss trifft auf feines Karamell – ein herrlich süßer Nusslikör mit einem angenehmen Geschmack nach Nougat und Nusscreme.*

**O'Donnell** 2cl 4,90€  
**– Macadamia**  
*..er gibt als Likör ganz hervorragend das wieder, was die edle Sorte Macadamia als Nuss auch auszeichnet - harte Schale, weicher Kern. ..betont weiches, buttriges und elegant süßes Aromen- und Geschmacksbild.*

**Feinbrennerei Sasse** 2cl 4,50€  
**– Kakao mit Nuss**  
*Likör auf Roggen-Basis, angereichert mit besten Nüssen und Kakaobohnen aus kontrolliert biologischem Anbau.*

*Auswahl & Gestaltung in Zusammenarbeit  
mit dem Weinhaus Otto Paus aus Wesel*

*„Unser Motto – guter Wein kommt von Otto!“*