



BALTHASAR RESS

WEINBAR & VINO THEK



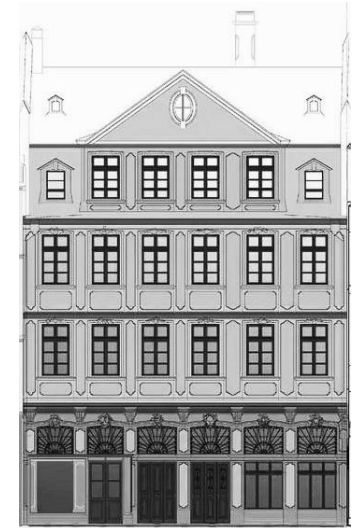
FEIN SEI DER WEIN

Mo-So ab 11:00 Uhr

Das Haus Grüne Linde

Kleine Plätze, malerische Gässchen und repräsentative Patrizierhäuser: Zwischen Dom und Römer lag die über Jahrhunderte gewachsene Altstadt Frankfurts. Das bunte Treiben lockte schon Anfang des 20. Jahrhunderts viele Besucher in die urigen Kneipen, Läden und Handwerksbetriebe. Bis das Viertel dem Zweiten Weltkrieg zum Opfer fiel. Mit dem Wiederaufbau des DomRömer-Quartiers, eines der spannendsten urbanen Revitalisierungsprojekte, das Deutschland in den letzten Jahren erlebt hat, hat die Stadt Frankfurt dieses besondere Lebensgefühl zurück in das Herz der Mainmetropole geholt. Auf dem geschichtsträchtigen Stadtgrundriss sind insgesamt 35 Häuser, 20 Neubauten und 15 Rekonstruktionen, entstanden.

Sie befinden sich jetzt in einem der rekonstruierten Häuser – dem barocken Gasthofgebäude „Grüne Linde“. Das im 18. Jahrhundert erbaute Original prägte den Platz am Hühnermarkt mit seinem Dreiecksgiebel und dem Occulifenster im Mansarddach. Das Erdgeschoss ist relativ hoch und verfügt daher über große Fensteröffnungen samt zeittypischer Konsol- und Bogenschlusssteine. 1877 befand sich im Erdgeschoss der „Grünen Linde“ eine Kolonialwaren-Handlung, ab 1935 wurde es als Gasthaus genutzt. Seit August 2018 wird es mit der Balthasar Ress Weinbar & Vinothek wieder Gäste aus aller Welt empfangen und mit seinem architektonischen Charme begeistern können



Sollten Sie unseren engagierten Mitarbeitern ein Trinkgeld geben wollen, tun Sie das bitte in bar. Werden Trinkgelder über Kartenzahlung und damit über unsere Konten abgewickelt, sind wir verpflichtet, diese Beträge der Besteuerung und der Sozialversicherungsbeitragspflicht zu unterwerfen. Danke!

BALTHASAR RESS

Heute, knapp 150 Jahre nach der Gründung, ist das Weingut Balthasar Ress immer noch vollständig im Eigentum der Familie Ress. Stefan und Christian Ress sind die vierte und fünfte Eigentümergeneration. Die Führung des Familienunternehmens obliegt seit 2010 Christian Ress, der es sich damals schon zum Ziel gesetzt hat, Balthasar Ress im Rheingau in die Spitzengruppe zu führen und auf eine ökologische Arbeitsweise umzustellen.

Als wir 2009 beschlossen, künftig alles anders zu machen, war klar, dass es dabei hauptsächlich um die Arbeit im Weinberg gehen wird. Als Erstes haben wir die Herbizide abgeschafft. Herbizide sind dafür da, das »Unkraut« unter den Stöcken zu bekämpfen. Dem Ganzen ging die Erkenntnis voraus, dass es eigentlich gar keine »Unkräuter« gibt. Deswegen sprechen wir hier bei uns im Weingut nicht mehr von »Unkräutern«, sondern von »Bei- oder Wildkräutern«. Selbigen rücken wir seitdem mechanisch zu Leibe. Das bedeutet, dass wir sie entweder mit einer am Schlepper angebrachten Scheibe entfernen oder, wenn nicht anders möglich, von Hand mit der Hacke. Ganz klassisch, wie früher. Überhaupt schenken wir dem Boden und seinem Zustand wesentlich mehr Aufmerksamkeit. Wir haben angefangen, unsere Begrünungen zu ändern – weg vom einfachen, klassisch gut befahrbaren Einerlei hin zu ökologisch sinnvollen Begrünungen. Solchen, die es dem Mikrokosmos Weinberg erlauben, ein Platz der Artenvielfalt zu werden. Im Übrigen können Trauben, aus denen ganz besondere Weine entstehen sollen, auch nur auf solchen Böden wachsen, die gesund sind. Wenn man erst einmal angefangen hat, sich über diese Dinge Gedanken zu machen, kommt man ganz schnell vom »Hundertsten ins Tausendste«. So war es für uns einfach nur logisch, uns mit dem Gedanken des ökologischen Weinbaus Auseinandersetzen. Langsam und behutsam, versteht sich. Es ist ein Prozess, den man durchleben und in seiner Gänze verstehen muss. Wir haben in den letzten Jahren in beeindruckender Weise feststellen können, dass das Resultat sehr überzeugend ist: Die Trauben sind länger gesund, sie werden widerstandsfähiger und die Weine schmecken einfach anders. Sie sind dichter sowie tiefer und haben ein völlig anderes Mundgefühl.



Christian Ress

»Erzeuger von Weltklasse: Die Weine dieser Betriebe zählen Jahr für Jahr zu den absolut besten ihrer Art und sind in der Spitze nahezu konkurrenzlos – und das unabhängig von Jahrgangsschwankungen. Doch auch die einfacheren Gewächse sind fast ausnahmslos exzellent.«

WWW.WEIN-PLUS.EU



WEISS STILL

Balthasar Ress

trocken

20cl Flasche

2017 Landwein Rhein Pinot Blanc trocken

6,00 € 18,00 € / 75cl

VDP.Gutsweine

2016 »Von Unserm« Rheingau Riesling trocken

7,00 € 22,00 € / 75cl

2014 »Von Unserm-S-« Rheingau Riesling trocken

10,50 € 35,00 € / 75cl

2016 »Von Unserm« Rheingau Riesling trocken

56,00 € / 150cl

VDP.Ortsweine

2017 Oestrich Riesling trocken

9,00 € 29,00 € / 75cl

2016 Rudesheim Riesling trocken

9,00 € 29,00 € / 75cl

91 PUNKTE

2016 Rudesheim
Riesling trocken

—
THE WINE ADVOCATE

»The 2016 Rheingau Riesling Trocken Rudesheim comes along with a pretty pure and stony yet also fruity bouquet with ripe bright fruit aromas. From low-yielding vines (...) this golden-yellow colored village wine offers a round, creamy, pretty rich yet dry and very elegant palate that displays a gorgeous mix of perfectly ripe Riesling fruit and the texture of weathered slate. The finish is piquant and spicy but also sensual. (...) this is an impressively well-structured but delicate and digestible Rudesheim Riesling classic with a stimulatingly salty finish.«

BALTHASAR RESS

EST. 1870

WEISS STILL (FORTSETZUNG)

Balthasar Ress

trocken (Fortsetzung)

10cl 20cl Flasche

VDP.Erste Lage

2016 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken		39,00 € / 75cl
2014 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken		39,00 € / 75cl
2012 Hattenheimer Engelmansberg Riesling trocken	13,00 €	44,00 € / 75cl

VDP.Grosse Lage

2016 Hattenheim Nussbrunnen Riesling GG trocken	8,50 €	16,00 €	56,00 € / 75cl
2016 Hattenheim Nussbrunnen Riesling GG trocken			125,00 € / 150cl
2016 Hattenheim Wisselbrunnen Riesling GG trocken			125,00 € / 150cl
2015 Rüdesheim Berg Rottland Riesling GG trocken	9,50 €	18,00 €	62,00 € / 75cl
2015 Rüdesheim Berg Rottland Riesling GG trocken			135,00 € / 150cl

93 PUNKTE

2016 Hattenheim
Nussbrunnen Riesling
GG trocken

FALSTAFF 2018

»Noch sehr wilder Duft. Keicht heftig, Kräuter, Tee, etwas reife Gelbfrucht. Am Gaumen vibrierend, straffe Säure, feiner Schmelz. Exzellente, strukturgebende Phenolik. Druck. Fast etwas an Wermut im Finale erinnernd. Sehr gute Länge. Spannungsgeladen.«

BALTHASAR RESS

EST. 1870

WEISS STILL (FORTSETZUNG)



Balthasar Ress

trocken (Fortsetzung)

10cl 20cl Flasche

VDP.Gutswein

2014 »Sölring« Solaris Schleswig-Holst. Landwein trocken

90,00 € / 75cl

VDP.Gutsweine

Natural Wines (black label)

2016 Rheingauer Landwein »Orange« trocken

7,00 € 13,50 € 47,00 € / 75cl

2014 Rheingauer Landwein »23« trocken

6,50 € 12,00 € 39,50 € / 75cl

2014 Rheingauer Landwein »32« trocken

8,50 € 16,00 € 52,00 € / 75cl

2014 »RESSpekt« Rheingau Riesling trocken

16,00 € 32,00 € 105,00 € / 75cl

2014 »RESSpekt« Rheingau Riesling trocken

215,00 € / 150cl

Wir erhielten in 2009 vom Landwirtschaftsministerium Schleswig-Holstein den Zuschlag, ein etwa 3.000 m großes Grundstück auf Sylt mit Reben zu bepflanzen. Der »Weinberg« liegt am Ortsrand des nördlichsten Weinortes Deutschlands, in Keitum, in unmittelbarer Nähe des Wattenmeeres auf 10 m Höhe. Die Rebsorte Solaris kompensiert mit ihrer frühreifenden Eigenschaft das kühlere Klima am 55° Breitengrad.

„Natural Wines“ sind Weine, die mit größer Zurückhaltung im Keller entstehen: Ohne Klärhilfen, ohne Reinzuchthefen, keine Schönung, keine Filtration, wenig oder kein Schwefel.

BALTHASAR RESS

EST. 1870

WEISS STILL (FORTSETZUNG)

Balthasar Ress

feinherb, fruchtig, edelsüß

10cl 20cl Flasche

VDP.Ortsweine

2017 Hattenheim Riesling

8,50 € 27,00 € / 75cl

VDP.Erste Lage

2016 Hallgartener Hendelberg Riesling

9,00 € 29,00 € / 75cl

2015 Schloss Reichartshausen Riesling Kabinett

8,50 € 27,00 € / 75cl

2004 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Eiswein

42,00 € 79,00 € 140,00 € / 37,5cl

VDP.Grosse Lage

2011 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Spätlese

7,50€ 14,00 € 49,00 € / 75cl

2013 Oestrich Doosberg Riesling Auslese

8,00 € 15,00 € 52,00 € / 75cl

2006 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese

245,00 € / 37,5cl

95 PUNKTE

2016 Hallgartener
Hendelberg Riesling

DECANTER
WORLD WINE AWARDS 2017



BALTHASAR RESS

EST. 1870

ROSÉ STILL

Balthasar Röss

trocken 20cl Flasche

VDP.Gutswein

2017 Landwein Rhein Pinot Noir Rosé trocken 6,00 € 18,00 € / 75cl

ROT STILL

Balthasar Röss

trocken 10cl 20cl Flasche

VDP.Gutsweine

2016 »Von Unserm« Rheingau Pinot Noir trocken	9,50 €	31,00 € / 75cl
2015 »Von Unserm S« Rheingau Pinot Noir trocken	13,50 €	45,00 € / 75cl
2014 »CAVIAR« Rheingau Pinot Noir trocken 18,00 €	18,00 €	35,00 € 105,00 € / 75cl



SEKTE

Balthasar Ress

10cl Flasche

Sekt aus VDP.Gutswein

n.v. Riesling Deutscher brut	7,00 €	35,00 € / 75cl
2015 »Von Unserm« Rheingau Riesling zero dosage	9,00 €	49,00 € / 75cl
2013 »Prestige« Rüdesheim Berg Roseneck Riesling zero dosage	12,00 €	79,00 € / 75cl



gesunden Lesegut des eigenen Weinguts finden für die Balthasar Ress Sekte Verwendung. Die Cuvées stammen jeweils von einer Rebsorte. Jeder Sekt hat somit seinen individuellen Charakter und ist Garant für ein prickelndes Vergnügen.

Alle Balthasar Ress Sekte werden nach, der“ Méthode traditionnelle“ versetzt – dem Flaschengärverfahren.

BR
BALTHASAR RESS
EST. 1870

Baltha

rar Ress -

ROSÉ STILL

20cl Flasche

Frankreich

2017 »Miraval« Jolie, Pitt & Perrin, Provence Rosé

12,00 € 39,00 € / 75cl



ROSÉ secco

Flasche

Deutschland

»Love Me« Rosé Secco dry Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

35,00 € / 75cl



WEISS STILL

20cl Flasche

Deutschland

2017 "Forbidden Pleasure" Liebfraumlisch Rheinhessen 18,50 € / 75cl

Frankreich

2016 Domaine Billaud-Simon, Chablis 13,00 € 42,00 € / 75cl

2016 G de Château Guiraud, Bordeaux Blanc 12,00 € 39,00 € / 75cl



WEISS secco

Flasche

Deutschland

»Love Me« White Secco dry Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 35,00 € / 75cl



ROT

20cl Flasche

Deutschland

»Love Me« Red Rhein Landwein dry

22,00 € / 75cl

Frankreich

2011 Chateau Brun, St. Émilion

12,50 € 41,00 € / 75cl

2012 Villa de 4 Soeurs, Margaux

17,00 € 56,00 € / 75cl

2015 Domaine A. Guyon, Chambolle Musigny »Les Cras«

135,00 € / 75cl

Italien

2013 Mauro Veglio, Barolo DOCG »Gattera«

95,00 € / 75cl



Château
BRUN
SAINT-ÉMILION
Winery family since 1571

CHAMPAGNE

Pol Roger

	10cl	Flasche
Pol Roger Champagne Brut Réserve	14,50 €	80,00 € / 75cl
2009 Pol Roger Champagne Brut Rosé		139,00 € / 75cl
2009 Pol Roger Champagne Brut Blanc de Blancs		159,00 € / 75cl
2006 Pol Roger Champagne »Winston Churchill«		379,00 € / 75cl



Champagne Pol Roger aus Épernay gehört zu den Freunden des Hauses Balthasar Ress. Christian Ress vertritt Pol Roger gemeinsam mit seinem engen Freund und Geschäftspartner Olivier Brun seit 2017 exklusiv in Deutschland.

Champagne Pol Roger gehört zum illustren Kreis der weltweit besten Familienweingüter - der Primum Familiae Vini (PFV).



LONDON DRY GIN

Balthasar´s Eleven 47 %

pure, on the rocks	4,00 € / 2cl	7,50 € / 4cl
Lemon & Basil Gin Tonic		12,50 €
Lillet Blanc Basilikum Zitronenzeste Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water oder Dry Tonic Water Eis Allergene: 10		
Mediterranean Gin Tonic		12,50 €
Rosmarin Fleur de Sel Zitronenzeste Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water Eis Allergene: 10		
Classic Gin Tonic		12,50 €
Gurkenspiralen Pfeffer Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water Eis Allergene: 10		
Pink Lady Gin Tonic		12,50 €
Orangenzeste Wachholder Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Eis Allergene: 10		
Ressi Mule		12,50 €
Limettensaft Gurkenspiralen Ingwerscheibe Swiss Mountain Spring Ginger Beer Eis Allergene: 10		
Riesling statt Tonic		12,50 €
Rheingau Riesling trocken Apricot Brandy getrocknete Aprikose Eis		

Die „11“ („eleven“) im Namen bezieht sich auf die Anzahl der eingesetzten Botanicals, die dem Gin sein Aroma geben: Wacholder, Orange, Rosmarin, Spitzwegerich (aus Mainz), Dost (Oregano) (aus Mainz), Rieslingblüte (aus den eigenen Weinbergen), Holunderblüte (aus Wiesbaden), Pimpernell (aus Mainz), Pomeranzenschalen, Zitronenmyrteblätter, Riesling Hefebrand.

Das Wasser für den Gin, mit dem die Destillate auf Trinkstärke eingestellt werden, kommt aus einer deutschen Quelle an der Nordsee. Es gibt dort Brunnen die in 300 Metern Tiefe bis in eine norwegische Seenplatte reichen.

Die Kategorie „London Gin“ definiert die „reinste“ und „höchste“ Kategorie im Gin-Bereich. In dieser Kategorie werden keine „natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe und/oder Aromaextrakte“ verwendet.“

BR
BALTHASAR RESS
EST. 1870

WEINBRAND & TRESTER

Balthasar Ress

	2cl	4cl
Trester 42 %	5,00 €	9,00 €
Alter Weinbrand VSOP aus Pinot Noir 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand VSOP aus Riesling 38 % - 10 Jahre gereift	8,00 €	15,00 €
Alter Weinbrand XO aus Riesling 38 % - 20 Jahre gereift	11,00 €	19,00 €

*„Meisterwerke der
Brennkunst!“*



KALT

Wasser

	25cl	75cl
Wasser in der Karaffe	2,50 €	6,50 €

Swiss Mountain Spring Tonic, Ginger, Lemon

	20cl
Classic Tonic Water	5,00 €
Dry Tonic Water	5,00 €
Lemon	5,00 €
Ginger Ale	5,00 €
Rosemary Tonic Water	5,00 €
Ginger Beer	5,00 €

Allergene: 10



Nur bestes Chinin, natürliche Essenzen und Öle reichen noch nicht für ein Premium Tonic Water. Nein, es gilt auch, präzise Fragen bezüglich Wasser, dessen Qualität und Zusammensetzung zu stellen.

In dem frischen Bergquellwasser der Allegra Quelle in der Schweiz fand Swiss Mountain Spring die ideale Wasserzusammensetzung. Dieses Bergquellwasser ergab – in Kombination mit dem natürlichen Chinin aus Indonesien und Indien sowie den natürlichen Aromen von Rosmarin aus Spanien, Ingwer und Lemongrass aus Indien oder Zitronen aus Sizilien – die gewünschte, außergewöhnliche Geschmacksharmonie. Nicht zu süß, nur fein aromatisiert, mit einem bitteren Abgang.

SÄFTE



Van Nahmen

	25cl
Apfel Saft Streuobstwiesen	5,50 €
Traubensaft Scheurebe	5,50 €
Schwarze Johannisbeere Nektar	5,50 €

1917 gründete Wilhelm van Nahmen eine rheinische Apfelkrautfabrik. In den 1930er-Jahren wurde der Betrieb auf die Produktion von Apfelsaft aus der heimischen Region umgestellt. Gemostet wurde Saft aus Äpfeln von den hochstämmigen Bäumen der für den Niederrhein und Münsterland so typischen Streuobstwiesen. Bis heute leiste Van Nahmen einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser Wiesen..

FRUCHTSECCO

Van Nahmen

	20cl
Fruchtsecco Apfel-Johannisbeere-Himbeere	9,50 €

HEISS

Espresso	2,50 €
Kaffee	3,50 €
Cappuccino	4,00 €

Die Frankfurter Kaffeerösterei bezieht ihren Rohkaffee aus den verschiedensten Regionen der Erde und handelt mit einer ausgesuchten kleinen Anzahl von Kooperativen, meist Direct Trade und z.T. Bio-zertifiziert. In den Blends wird Rohkaffee aus den Anbaugebieten rund um den sog. Kaffeegürtel, der Region um den Äquator, die beste Wachstumsbedingungen für die Kaffeepflanze bietet, bezogen. So z. B. aus Brasilien (Guaxupé), Columbien (La Claudina), Nicaragua (Flores del Cafe), Costa Rica (El Rosario), ostafrikanischen Burundi (Kaymura). Wir verwenden in unserer Bar "Nussberg" Kaffeebohnen. Für alle, die einen vollmundigen, sizilianischen Espresso schätzen, eröffnet diese Komposition ein nussiges Aromaerlebnis mit einem Hauch von Bitterschokolade. Perfekt für einen starken Espresso, der aber auch mit Milch, z.B. als feiner Cappuchino, seine volle Geschmacksnote entfaltet.

KLEINE BISTROKÜCHE

Beachten Sie bitte auch immer unsere Tagesgerichte auf unseres Tafel!

Gemischte Teller

Mainhattan Classics (für zwei)

27,00 €

Handkäs´ mit Musik | Schneegestöber | Frankfurter Grüne Soße von der Metzgerei Dey | gekochtes Ei | Gref Völsings Rindswurst | Frankfurter Würstchen | Nusschinken Kernrauschinken | Apfelwein-Senf | Gewürzgurke | Radieschen | Brot
Allergene: 1,2,3,7,8,11,c,g,j,l

Kunterbunt

17,00 €

Gemüse Sticks | Spundekäs´ | Auswahl an Käsesorten vom Rheingauer Affineur Obst | Tomatensalat | Chutney | Nüsse | Chips | Brot
Allergene: 1,2,3,12,13,a,g

Kreuz & Quer

17,00 €

Auswahl an Käsesorten vom Rheingauer Affineur | Nusschinken | Pastrami Salami | Oliven | Gewürzgurke | Feigensenf | Brot
Allergene: 2,3,4,g,j



Unsere kleine Bistroküche bedient sich aus sorgfältig ausgewählten, qualitativ hochwertigen Produkten regionaler Anbieter.

KLEINE BISTROKÜCHE (FORTSTZG)

Schinken & Wurst

Balthasar´s deftige Auswahl

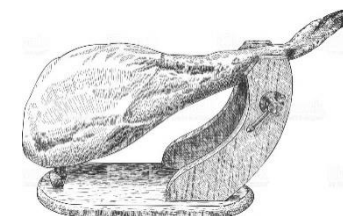
15,00 €

Nusschinken | Pastrami | Salami | Kernrauchschinken | Rindswurst
Apfelweinsenf | Gewürzgurke | Radieschen | Brot
Allergene: 2,3,4,a

Bester Schinken

15,00 €

Jamon Iberico | Oliven | Olivenöl | Salz | Brot
Allergene: 2,4,a



Sardinen in der Dose

La Brújula Sardine in Olivenöl

10,50 €

Oliven | Baguette
Allergene: 2,a,d

Pikante Sardine in Olivenöl

10,50 €

Oliven | Baguette
Allergene: 2,a,d



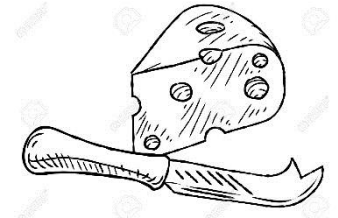
KLEINE BISTROKÜCHE (FORTSTZG)

Käse

Rheingau Classics

15,00 €

Auswahl an Käsesorten vom Rheingauer Affineur | Handkäs´
Spundekäs´ | Schneegestöber | Feigensenf Trauben | Obst | Brot
Allergene: 5,8,12,i,j



Triologie von Spundekäs

7,00 €

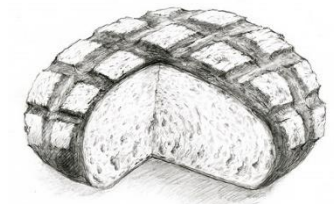
Paprika | Kräuter | Zwiebel | Brot | Brezeln
Allergene: 1,c,d,i,h



KLEINE BISTROKÜCHE (FORTSTZG)

Brot & Knabbereien

Zeit für Brot Olivenöl Salz Allergene: a, k	3,50 €
Oliven	3,00 €
Chips	2,00 €
Cashew Nüsse	3,00 €
Rauchsalzmandeln	3,00 €



Süßes

Cashew Trüffel-Pralinen

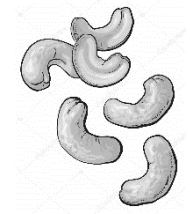
18,00 €

Handgemachte, vegane Cashew Trüffel-Pralinen mit ausgewählten
Zutaten verfeinert. Kleine Auswahl von drei Stück mit Sekt- bzw. Weinbegleitung:

Erdbeer-Tomate | Pinot Noir Rosé Sekt brut

Schwarze und rote Johannisbeere und Rosa Pfeffer | 2016 Orange trocken

Mango Sweet Curry | 2011 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Spätlese



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe

- | | | | |
|----|--------------------------|-----|---------------------------------|
| 1) | mit Farbstoff | 9) | koffeinhaltig |
| 2) | mit Konservierungsstoff | 10) | chininhaltig |
| 3) | mit Antioxidationsmittel | 11) | mit Süßungsmittel |
| 4) | mit Geschmacksverstärker | 12) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) | geschwefelt | 13) | gewachst |
| 6) | geschwärzt | 14) | mit Taurin |
| 7) | mit Phospat | 15) | gentechnisch verändert |
| 8) | mit Milcheiweiß | | |

Allergene

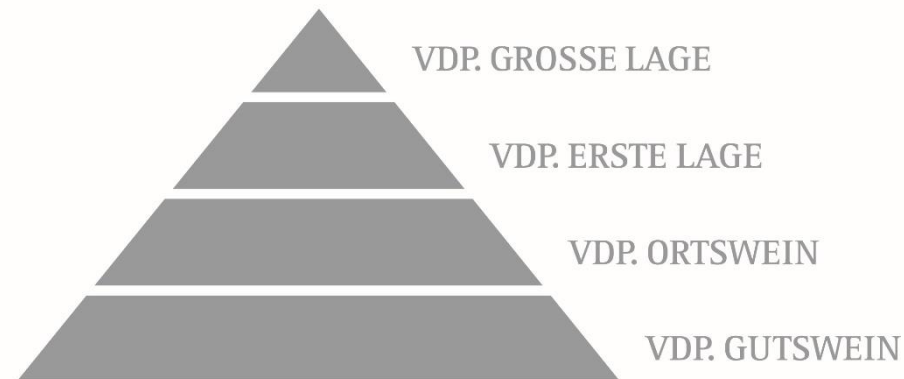
- a) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- b) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- c) Eier
- d) Fische und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i) Sellerie (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass alle Weine Alkohol und Sulfite enthalten.

Der VDP

Der VDP ist die älteste Vereinigung von Winzern weltweit. Im Zeichen des Adlers wird seit 100 Jahren wertvolles Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Der VDP-Adler mit der Traube ist ein Garant unverfälschten Weingenusses. Umschließt er den Flaschenhals, kann man sich darauf verlassen, einen der besten deutschen Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes gewählt zu haben. Denn der VDP und seine nach strengen Kriterien ausgesuchten Mitglieder sind heute das Bollwerk der Qualität gegen alles, was den Wein in einer globalisierten Welt beliebig und künstlich macht. Verlassen Sie sich auf den Adler mit der Traube. Ein besseres Güte[r]siegel gibt es nicht.

Das Weingut Balthasar Ress ist seit 1989 Mitglied im VDP und hat das vierstufige Klassifikationsmodell des VDP ab dem Jahrgang 2012 übernommen. Dieses Modell unterscheidet bei den Weinen einzig und allein nach ihrer Herkunft.



AUF EIN WIEDERSEHEN!

Balthasar Ress Weinbar & Vinothek
Markt 13a, Frankfurt am Main

frankfurt@balthasar-ress.de · www.balthasar-ress.de · 069 / 8720 8956



www.facebook.com/balthasar.ress/
www.facebook.com/Balthasar.Ress.Weinbar.Vinothek.Frankfurt/



weingutbalthasarress

Bitte bewerten Sie uns auf



Besuchen Sie uns auch in der Balthasar Ress Weinbar & Vinothek in Wiesbaden in der Mauergasse 10 oder natürlich auch in unserer Vinothek im Weingut in der Rheinallee 50 in Hattenheim!