

## Longdrinks (auch alkoholfrei)

<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Mosinto Verde</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Hauseigener Wein   Limettensaft   Zitronensirup und einem Hauch von Minze   Sodawasser</b>	
<b>Mosel Kir</b>	
<b>Creme de Cassis   trockener Weißwein</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Mosinto Royal</b>	
<b>Creme de Cassis   Mosinto Secco</b>	<b>6,90 €</b>

## Sekt / Secco

	0,1 l	0,75 l
<b>Mosinto Secco</b> Weinhaus Simon   Wintrich	<b>4,60 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Roter Secco</b> Weinhaus Simon   Wintrich	<b>4,60 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Graacher Domprobst Riesling Sekt trocken</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	<b>6,80 €</b>	
<b>Dr. Lo Riesling Sparkling - alkoholfrei -</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	<b>4,60 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Crémant nature brut</b> Weingut Bauer   Mülheim an der Mosel		<b>36,80 €</b>

## Gib deinem Leben einen Gin

<b>Gin Tonic</b> Wachholderbeere   Weinbergspfirsich   handverlesene Walnuss   Thymian <b>Ginheimer Mosel Dry</b>	<b>10,20 €</b>
<b>Gin Tonic</b> naturbelassener Wacholder   Himbeere   Bio – Zitrusfrucht <b>Ginheimer Mosel Gindel</b>	<b>10,20 €</b>
<b>Gin Tonic</b> Physalis   Goji- Beere   Zitronenmelisse   Lavendel   Koriander   Rosenblüte   Orange <b>Klippenziege Mate Dry</b>	<b>10,90 €</b>

### Mix it - Gurke | Zitrone | Orange | Wacholderbeeren

Alle Gin Tonic´s mit Thomas Henry Tonic Water



## Kaffeespezialitäten

<b>Espresso</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Café Crème</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Café Latte</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Heiße Schokolade   Sahne</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Choccochino   Schokolade   Café</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Iced Schokolade   warme Schokolade   kaltem Milchschaum</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Iced Cappuccino   warmer Espresso   kaltem Milchschaum</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Iced Latte Macchiato   warmer Espresso mit kalter Milch   Milchschaum</b>	<b>4,50 €</b>

## Loser Tee in exklusiver Bio Qualität Samova

0,4 l

<b>Darjeeling   High Darling</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Earl Grey   Lazy Daze</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Früchtemischung   Maybe Baby</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Grüntee   China Low Rider</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rooibos/Vanille   Orange Safari</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Alpenkräuter   Heidi's Delight</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Pfefferminze   Master Mint</b>	<b>6,90 €</b>

## offene Weine trocken

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
<b>Riesling Grauer Devon</b> Weinhaus Simon   Wintrich	3,10 €	4,90 €
<b>Graacher Himmelreich Riesling Hochgewächs</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	3,50 €	5,20 €
<b>Weißer Burgunder</b> Weingut Jan Bollig   Osann-Monzel	3,50 €	5,20 €
<b>Grauer Burgunder</b> Weingut Peter Klas   Osann-Monzel	3,90 €	5,90 €
<b>Dr. Lo Riesling - alkoholfrei -</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	3,50 €	5,60 €

## halbtrocken

<b>Graacher Himmelreich Riesling Hochgewächs</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	3,50 €	5,20 €
---	--------	--------

## feinherb

<b>Riesling Hochgewächs Wintricher Großer Herrgott</b> Weinhaus Simon   Wintrich	3,10 €	4,90 €
<b>Rosé</b> Weingut Quint   Wintrich	3,60 €	5,30 €

## lieblich

<b>Rotling - Rote Versuchung</b> Weinhaus Simon   Wintrich	3,10 €	4,90 €
<b>Riesling Spätlese Wintricher Großer Herrgott</b> Weinhaus Simon   Wintrich	3,50 €	5,20 €
<b>Graacher Himmelreich Riesling Hochgewächs</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	3,10 €	5,20 €
<b>Riesling Beerenauslese</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	12,50 €	

## Rotweine

<b>OX Rotweincuvée</b> Weingut Lukas Bollig   Wintrich	4,60 €	6,80 €
<b>Dornfelder halbtrocken</b> Weingut Peter Klas   Osann-Monzel	3,90 €	5,80 €

## Weinschorle

		<u>0,2 l</u>
<b>trocken   halbtrocken   lieblich</b>		5,00 €

## Kaltgetränke

	0,33l	
<b>Vio Bio Rharbarbaschorle</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Vio Bio Apfelschorle</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Traubensaftschorle</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Traubensaft (0,2 l)</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Coca- Cola</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Fanta</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>		<b>2,90 €</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>		<b>2,90 €</b>
	0,25 l	0,75 l
<b>Schwollener Sprudel</b>	<b>2,90 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Schwollener Naturelle</b>	<b>2,90 €</b>	<b>6,50 €</b>

## Biere | Engelsbräu

(exklusives Flaschenbier)

	0,33l	0,50 l
<b>Engel Kellerbier   naturtrüb</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Engel Radler   naturtrüb</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Engel Gold</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Engel Kellerbier   naturtrüb   alkoholfrei</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Engel Hefeweizen   naturtrüb</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Engel Radler   alkoholfrei</b>		<b>5,00 €</b>

# Flaschenweine

## Präsentation im exklusiven Eiskühler

### trocken

<b>Riesling Auslese FASS No. Dreizehn</b> Weingut Reef   Osann-Monzel	0,75 l 25,50 €
<b>Bernkasteler alte Badstube am Doctorberg Riesling Spätlese</b> Weingut Dr. Pauly, Bergweiler   Bernkastel-Kues	34,70 €
<b>Erdener Treppchen Riesling Spätlese</b> Weingut Kiebel   Lösnich	26,80 €
<b>Blanc de Noir</b> Weingut Lukas Bollig   Wintrich	21,00 €
<b>Dr. Lo Riesling - alkoholfrei -</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	20,70 €

### halbtrocken

<b>IGraacher Domprobst Riesling Spätlese</b> Weingut Josef Bernhard-Kieren   Graach an der Mosel	0,75 24,90 €
---	-----------------

### feinherb

<b>Riesling Sommertraum</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	0,75 l 22,50 €
<b>Chardonnay</b> Weingut Quint   Wintrich	22,80 €
<b>Graacher Himmelreich Riesling Spätlese</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	30,80 €

### lieblich

<b>Graacher Himmelreich Riesling Spätlese</b> Weingut Philipps-Eckstein   Graach an der Mosel	0,75 l 29,20 €
<b>Erdener Treppchen Riesling Spätlese</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	29,80 €
<b>Riesling Kabinett</b> Weingut Hugo Hower   Lieser	22,80 €
<b>Erdener Prälat Riesling Auslese</b> Weingut Dr. Pauly, Bergweiler   Bernkastel-Kues	32,00 €
<b>Beerenauslese</b> Weingut Dr. Loosen   Bernkastel-Kues	0,375 ml 35,00 €

## Rotwein trocken

	0,75 l
<b>D´accord Rotwein Cuvée</b> Weingut Thanisch   Lieser	23,30 €
<b>Phaia Rotweincuvée</b> Weingut Villa Wolf   Wachenheim an der Weinstraße	25,50 €

## Destillate und Likör Moselwinzer Weingut Bauer

	0,2 cl
<b>Himbeergeist</b>	3,50 €
<b>Williams-Christ</b>	3,50 €
<b>Mirabellenbrand</b>	3,50 €
<b>Zwetschgenbrand</b>	3,50 €
<b>Marc vom Riesling</b>	3,50 €
<b>Traubenlikör</b>	3,50 €
<b>Weinbergspfirsichlikör</b>	3,50 €

# Let's talk about Wine

**Wein** ist ein alkoholisches Getränk aus vergorenen Weintrauben.

**Weintrauben** für die Weinbereitung sind viel kleiner, haben Kerne und sind süßer als handelsübliche Tafeltrauben.

**Weinreben** tragen nach ca. drei Jahren Trauben, die auf der Nordhalbkugel zwischen August und Oktober und auf der Südhalbkugel zwischen Februar und April geerntet werden.

**Jahrgang** bezeichnet das Jahr der Ernte (Lese).

## Weinarten

**Weißwein** wird in fast allen Fällen aus hellen Trauben erzeugt. Sie zeichnen sich durch frische und fruchtige Aromen aus und haben einen recht hohen Säuregehalt.

**Roséweine** werden aus dunklen Trauben gewonnen. Most und Schalen werden nach wenigen Stunden getrennt, damit nur ein kleiner Teil der Farbstoffe vom Most aufgenommen wird und der Wein später eine zarte Färbung bekommt. Eine Vermischung von Rotwein und Weißwein für die Erzeugung von Roséwein ist in der EU nicht zulässig.

**Rotling** ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Diese dürfen beim Verschnitt bereits eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden.

Für **Rotwein** werden ausschließlich rote Trauben verwendet. Die Farbe des Weines stammt nicht aus dem Fruchtfleisch der Weinbeeren, sondern aus deren Schalen. Daher gären Schalen und Most beim Rotwein zusammen, damit Farbe und Gerbstoffe extrahiert werden können. Es gibt auch die Möglichkeit der Maischeerhitzung die zu 70% genutzt wird.

**Perlwein** Weine mit wenig Kohlensäure, die in den meisten Fällen künstlich zugesetzt wird, werden als Perlwein bezeichnet.

**Schaumwein** Als Grundlage für einen Schaumwein, ganz gleich ob es sich um Sekt, Champagner oder Cava handelt, dient immer ein Stillwein. Dieser Stillwein hat in der Regel einen niedrigen Alkoholgehalt, da während der Gärung in der Flasche oder im Tank nicht nur Kohlensäure entsteht, sondern auch der Alkoholgehalt steigt. In

Deutschland wird die Bezeichnung Sekt häufig als Synonym für Schaumwein verwendet. Ein echter „Deutscher Sekt“ muss allerdings aus einem deutschen Grundwein hergestellt werden.

**Edelsüßer Wein** Edelsüße Weine sind sehr konzentrierte Süßweine, die in der Regel sehr hochpreisig sind. Ein edelsüßer Wein wird ganz oder zumindest teilweise aus Trauben erzeugt, die von Edelfäule befallen wurden. Die Trauben schrumpeln dabei sehr stark ein und enthalten nur noch wenig Saft, weshalb die Ausbeute im Weinkeller nicht allzu groß ist. Dies erklärt den hohen Preis, den Winzer für diesen Wein verlangen

## Grundeigenschaften

### Süße

Die Süße des Weins wird durch seinen Restzucker/- Restsüße bestimmt. Der Restzucker/Restsüße ist der Zucker im Traubenmost, der nicht vollständig zu Alkohol vergoren wurde.

### Säure

Säure trägt besonders zu einem sauren und herben Geschmack bei. Säuren wie Wein-, Apfel- und Zitronensäure, stammen von den Trauben. Trauben verlieren mit zunehmender Reife an Säure.

### Tannin

Tannin ist ein natürlich in Pflanzen vorkommendes Polyphenol\*. Es findet sich ausschließlich in Rotwein, da Weißweine ohne Schale vergärt. Tannin kann man nur schmecken. Traubentannin findet sich in Schale, Kernen und Stielen. Es ist bitter, enthält aber auch große Mengen an Antioxidantien. \*Phenol ist eine Gruppe von mehreren Hundert chemischen Verbindungen, die Geschmack, Farbe und Mundgefühl beeinflussen.

### Alkohol

Alkohol entsteht durch die Umwandlung des Zuckers im Traubenmost in Ethanol. Er ist eine wichtige Rolle für die Wahrnehmung der Aromen, da er die Geruchsstoffe von der Weinoberfläche zur Nase transportiert.



## Körper

Körper ist keine wissenschaftliche Größe, sondern eine Einstufung des Stils von leicht-schwer und wird durch Süße, Säure, Tannin und Alkoholgehalt des Weines bestimmt.

# Geschmacksangaben

**Trocken** - Wenn der Wein einen Restzuckergehalt bis höchstens 9g/l aufweist und der Gesamtsäuregehalt höchstens 2g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 2 bis max. 9g/l Restzucker).

**Halbtrocken** - Wenn der Wein einen Restzuckergehalt bis höchstens 18g/l Restzucker aufweist und der Gesamtsäurehaushalt höchstens 10g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 10 bis max. 18g/l Restzucker).

**Feinherb** - Wenn der Wein einen Restzuckergehalt zwischen halbtrocken und lieblich hat. Es gibt dafür keine gesetzlichen Grenzwerte.

**Lieblich** - Wenn der Wert für halbtrocken überschritten ist bis max. 45g/l Restzucker.

**Restzucker/Restsüße** Der nach der Gärung im Wein verbleibende unvergorene Zucker. Manche Weine fermentieren vollständig trocken, bei anderen stoppt man die Gärung, bevor der Zucker komplett in Alkohol umgewandelt ist, um süßen Wein zu erhalten. Der Restzucker kann auch durch Süßreserven eingestellt werden.

# Prädikatsstufen

## **Kabinett** · 70-80°Oe

Hauptlese, reife Trauben, leichter Wein, für Menüs geeignet

## **Spätlese** · 70-80°Oe vollreife Trauben

## **Auslese** · 85-120°Oe

aus der Spätlese per Hand gepflückt, gesunde, vollreife Trauben werden aus dem Lesegut sortiert.

## **Beerenauslese** · ab 110°Oe

überreife, edelfaule Trauben (Botrytis), meistens süß, wenig Alkohol

## **Trockenbeerenauslese** · ab 150°Oe

rosinenartig eingeschrumpfte, edelfaule Trauben

## **Eiswein** · mind.°Oe der Beerenauslese

ernten und keltern bei -7°C, nur das sehr zucker- und aromahaltige Konzentrat wird verarbeitet, Dessertwein

**Mindestmostgewichte** weichen durch Rebsorte und Anbaugebiet ab. Die Mindestmostgewichte (Grad Oechsle bei Ernte/Oe) werden auch als „natürliche“ Mindestalkoholgehalte bezeichnet und in %-Vol Alkohol angegeben. Sie sind der wichtigste Parameter zur Ermittlung des Reifegrades und letztlich der Qualität der Trauben bei der Ernte. Vor der Weinlese wird das Mostgewicht mit einem Refraktometer gemessen.

Halten Sie Ihre schönen Momente bei uns im Mosinto fest und teilen Sie diese auf Instagram.

Verlinkt uns gerne dabei.



Vielen Dank für Ihren Besuch!