

# weinrestaurant ayler kupp



## Herzlich Willkommen,

wir freuen uns Sie heute als Gast begrüßen zu dürfen. Schön das Sie den Weg in unser Restaurant gefunden haben. Das Weingut sowie das Restaurant wird seit fünf Generationen von unserer Familie betrieben.

Für Sie haben wir aus verschiedenen Jahrgängen Weine ausgesucht, die aktuell mit den Speisen aus unserer Frischeküche am besten korrespondieren. Diese servieren wir als Glas oder auch als Viertel.

Darunter warten einige Raritäten aus vergangenen Spitzenjahrgängen auf Sie, die wir hier exklusiv für Sie ausschenken.

Daneben servieren wir Ihnen unsere besten Gewächse flaschenweise. Genannt sei beispielsweise unser „Kern“, der nicht zuletzt wegen seiner filigranen Komplexität in den vergangenen Jahren bei Weinkritikern für Furore gesorgt hat.

Falls Sie diese probieren und kaufen möchten, stehen Ihnen die Winzer Florian und Peter Lauer gerne zur Verfügung. Einzelne Flaschen sowie unsere Brände können Sie gerne hier im Restaurant erwerben – Lauer Riesling ist immer ein geschmackvolles Mitbringsel.

Proben sind regelmäßig Samstags nachmittags nach Vereinbarung möglich. Unsere Vinothek ist für Sie geöffnet.

Wir freuen uns darauf Ihnen angenehme Stunden zu beschern. Seien Sie unser Gast und lassen Sie die Seele ein wenig baumeln während wir Sie verwöhnen.

Andreas, unser Küchenchef, hat frische Zutaten eingekauft, um Ihnen tolle Klassiker sowie saisonale Spezialitäten zuzubereiten.

Ihre **Kendra** und **Peter jr. Lauer**



p e t e r l a u e r



a y l

## offene weine

im glas, viertel oder als flasche

<b>2009er</b>	<b>fass 16 „saarriesling“</b> trocken der tischwein, spritzig und duftend nach grünen äpfeln	glas 0,1 – 2,40 €	flasche 0,75 – 15,60 €
<b>2009er</b>	<b>fass 19 „alt scheidt“</b> trocken/feinherb kräuterduft, waldbeere und geriebene blätter	glas 0,1 – 2,20 €	flasche 0,75 – 14,80 €
<b>2009er</b>	<b>fass 2</b> extra trocken gehaltvoll und duftig, am gaumen kräftig und mineralisch	glas 0,1 – 2,80 €	flasche 0,75 – 18,70 €
<b>2008er</b>	<b>fass 25</b> trocken schiefer, mineralischer zitrusduft, frisch und elegant am gaumen	glas 0,1 – 2,70 €	flasche 0,75 – 17,70 €
<b>2009er</b>	<b>fass 6 „senior“</b> trocken grapefruitduftig, vollmundig und fein balanciert, toller essensbegleiter	glas 0,1 – 2,70 €	flasche 0,75 – 17,90 €
<b>2009er</b>	<b>fass 4</b> feinherb zarte frucht mit blütennoten, viel spiel am gaumen	glas 0,1 – 2,70 €	flasche 0,75 – 17,90 €
<b>2009er</b>	<b>fass 1</b> trocken/feinherb exotisches bouquet, zitrusfrüchte, ananas, viel finesse	glas 0,1 – 2,80 €	flasche 0,75 – 18,70 €

p e t e r l a u e r



a y l

**offene weine**  
im glas, viertel oder als flasche

- 2009er fass 3** feinherb  
reifer apfel, am gaumen saftige gelbfrucht, nachhall von limonen  
glas 0,1 – 2,90 € flasche 0,75 – 18,90 €
- 2008er fass 12 „unterstenbersch“** trocken  
kräutrige mineralität, feiner schmelz, komplex und lang  
glas 0,1 – 3,20 € flasche 0,75 – 21,00 €
- 2009er fass 11 „schofels“** trocken  
markantes bouquet nach pfeffer und kräutern, von 100jährigen reben  
glas 0,1 – 4,30 € flasche 0,75 – 28,50 €
- 2008er fass 15 „stirn“** feinherb  
johannisbeere, vanille, feinherbe frucht am gaumen, viel tiefe  
glas 0,1 – 3,40 € flasche 0,75 – 22,50 €
- 2009er fass 9 „kern“** feinherb  
atemberaubend aromatisch, gelbe passionsfrucht, enorm vollmundig  
glas 0,1 – 3,40 € flasche 0,75 – 23,50 €
- 2009er fass 13 „saarfeilser“** feinherb  
minzaromatik, melisse, feine kräuternoten, opulentes spiel am gaumen  
glas 0,1 – 3,40 € flasche 0,75 – 22,50 €
- 2007er fass 7 spätlese** fruchtig  
nach johannisbeere und schiefer, harmonisch gereift, herrliche frucht  
glas 0,1 – 3,30 € flasche 0,75 – 21,50 €

p e t e r l a u e r



a y l

"Die Saar

Klassische Rieslinge präsentieren sich so ausgefeilt wie nie; gleichzeitig hat die Region insgesamt von dem spektakulären Qualitätsanstieg bei Erzeugern wie Lauer [...] enorm profitiert."

*Der kleine Johnson 2008*

„Der Jahrgang 2008:

Schon seit einigen Jahren sind wir von Peter Lauers Weinen regelmäßig sehr angetan. Heuer hat er sich allerdings noch einmal übertroffen....“

*Marcus Hofschuster, Juli 2009*

*www.wein-plus.de*

“[Peter Lauers] Wines are undoubtedly among the most exciting dry or dry-styled wines to be found today in the Mosel-Saar-Ruwer Region...”

*Fisch & Rayer, Okt. 2009*

*08 Vintage Report*

p e t e r l a u e r



a y l

## jahrgang 2008

„spannende kollektion – mineralischer wein“

- 2008er**     **fass 2** extra trocken  
nach schlehen und steinfrüchten am gaumen, kräftig, rassig und lang  
  
flasche 0,75 – 18,70 €
- 2008er**     **fass 6 „senior“** trocken bis feinherb  
kräuterduftig, nach mango und geriebenen blättern  
  
flasche 0,75 – 17,90 €
- 2008er**     **fass 4** feinherb  
zartduftige frucht mit blütennoten, viel spiel am gaumen - spritzig  
  
flasche 0,75 – 17,90 €
- 2008er**     **fass 1** trocken/feinherb  
exotisches bouquet, ananas, feine struktur, elegant  
  
flasche 0,75 – 18,70 €
- 2008er**     **fass 11 „schonfels“** trocken  
bestechendes bouquet nach pfeffer, curry und eukalyptus  
  
flasche 0,75 – 28,50 €
- 2008er**     **fass 13 „saarfeilser“** feinherb/fruchtig  
zarte frucht mit blütennoten, viel spiel am gaumen  
  
flasche 0,75 – 22,50 €
- 2008er**     **fass 09 „kern“** feinherb  
karamell und blaubeernoten, intensive aromatik, feinsaftiger schmelz  
  
flasche 0,75 – 23,50 €

p e t e r l a u e r



a y l

**jahrgang 2007**  
„zeitlos schöne Rieslinge“

- 2007er**     **fass 11 „schofels“** trocken/feinherb  
bestechendes bouquet nach mirabellen, dicht und mineralisch  
flasche 0,75 – 23,50 €
- 2007er**     **faß 15 „stirn“** feinherb  
junge cassis- und johannisbeere, vanille, feinherbe frucht am gaumen  
flasche 0,75 – 23,50 €
- 2007er**     **fass 13 „saarfeilser“** feinherb  
minzaromatik, ananas und blütenduftig, zitrusfrische kräuternoten  
flasche 0,75 – 23,50 €
- 2007er**     **fass 23 spätlese \***  
duftend nach reifem rabarber, minze und mango, opulent und saftig  
flasche 0,75 – 25,00 €
- 2007er**     **Fass 10 auslese**  
klare schiefer- und beerennoten, feine botrytis, bestes faß der ernte  
flasche 0,375 – 19,50 €  
flasche 0,75 – 36,00 €

p e t e r l a u e r



a y l

## **jahrgang 2006** „opulent-fruchtig“

- 2006er** **fass 16 „saarriesling“** trocken  
grüner apfel und birne. gehaltvoll  
flasche 0,75 – 15,60 €
- 2006er** **fass 9 „kern“** feinherb (*besten feinherber riesling deutschland – gault milliau 2008*)  
duftig, ausdrucksstark, karamell und physalisnoten, saftiger schmelz  
flasche 0,75 – 25,00 €
- 2006er** **fass 7 spätlese** edelsüß  
vanille- und kirscharomen, vollmundig-dicht, getrocknete beeren  
flasche 0,75 – 25,00 €

## **jahrgang 2005** „bilderbuch jahrgang“

- 2005er** **fass 15 „stirn“** feinherb  
begeisternde frucht, gelber apfel und quitte, opulent und saftig  
flasche 0,75 – 25,00 €
- 2005er** **fass 8 auslese\*** edelsüß  
feigen-mandel bouquet, tiefgründige, saftige würze, griffig und dicht  
flasche 0,75 – 29,00 €
- 2005er** **fass 10 auslese\*\*\*** edelsüß  
fantastische beerennoten, bestes fass der ernte  
flasche 0,75 – 39,00 €

p e t e r l a u e r



a y l

## gereifte weine

„ausgewählte Raritäten vergangener Spitzenjahrgänge“

<b>2004er</b>	<b>fass 9 „kern“</b> feinherb exotisches bouquet, würznoten	flasche 0,75 – 25,00 €
<b>2003er</b>	<b>fass 1 „saarfeilser“</b> spätlese, fruchtig, voller körper, getrocknete früchte	flasche 0,75 – 25,00 €
<b>2003er</b>	<b>fass 19 auslese*</b> getrocknete kirschen, vanille-vollmundig, bestes fass der ernte	flasche 0,50 – 23,50 €
<b>2001er</b>	<b>fass 18</b> spätlese, noten von johannisbeeren, feine saarart	flasche 0,75 – 25,00 €
<b>1999er</b>	<b>fass 8 auslese</b> grosses gewächs der saar, ausdrucksstarke reife, enorme würze	flasche 0,75 – 98,00 €
<b>1997er</b>	<b>fass 11 „decimus“</b> <i>(fünf von fünf trauben – wein.pur 2008)</i> balancierte frucht, reife, minze, schwarze ribisel, lebendig und intensiv	flasche 0,50 – 23,00 €

p e t e r l a u e r



a y l

## unsere **philosophie**

### „**Riesling für Fortgeschrittene**“ heißt ...

1. **Stilvolle Weine** mit Eleganz, nicht zu alkoholreich aber mit Tiefe und Dichte ist das Ziel unserer traditionellen Arbeit in steilen Schieferbergen.
2. Eine **naturnahe, biologische Weinerzeugung** - im Weinberg und darüber hinaus ist essentiell.
3. **Riesling als Passion.** Die weiße Edelrebe spielt bei uns die sensorische Klaviatur von Böden, Klima und Ausbaustilen. Hierbei entsteht ein individuelles, hochwertiges Programm einer einzigen Rebsorte.
4. **Authentische Weine** bedeuten für uns: ein Weinberg - ein Charakter. Wir ernten unsere besten Parzellen separat und lassen diese mit ihren natürlichen Hefen gären. Die Natur ist hier der Dirigent, wir die Musiker.
5. Eine **spontane Gärung** von wilden, ungezähmten Hefen ist riskant aber eben unendlich spannend.
6. Bei **Qualitätsstufen** denken wir **logisch und einfach.**  
Unsere Weine gliedern sich in 3 übersichtliche Kategorien.  
Leichte Weine aus dem Saartal, typische Ayler Lagenweine und authentische Terroirweine unserer besten Parzellen.