



WOTANS
Winery

by wahnfood

WEINANGEBOT

zu den Bayreuther Festspielen 2024





WOTANS
Winery
by wahnfood



Mit der Wotans Winery bieten wir dieses Jahr zum ersten Mal ein Weinauswahl für den Weinkenner. In Zusammenarbeit mit dem Hauptsponsor der Festspiele, Geldermann, haben wir eine Weinauswahl zusammengestellt, die jeden Geschmack trifft. Unterschiedliche Buketts, Herkunftsländer und Rebsorten haben Eingang in unsere Weinliste gefunden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn Ihre Weinauswahl vorübergehend nicht verfügbar sein sollte.

With Wotans Winery, we are offering a wine selection for wine connoisseurs for the first time this year. In co-operation with the main sponsor of the festival, Geldermann, we have put together a selection of wines to suit every taste. Different bouquets, countries of origin countries and grape varieties have found their way into our wine list. Please understand if your wine selection is temporarily unavailable.



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

Marqués de Riscal Reserva

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Tempranillo, Graciano |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Dicht, elegant, komplex, seidige Struktur |
| Alkohol: | 14,5 vol. % |
| Temperatur: | 16 - 18°C |
| Passt zu: | Feinem Schinken (Serrano), Fleischspeisen, Pilzgerichten |

Glas 0,2l 19,00 €
Flasche 60,00 €

Fetzer 1000 Stories Bourbon Barrel Aged Zinfandel

Fetzer, Kalifornien, USA



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Zinfandel, Petite Syrah, Pinot Noir, Carignan |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Weich, samtig, komplex |
| Alkohol: | 14,5 vol. % |
| Temperatur: | 16 - 18°C |
| Passt zu: | Käse, Lamm, Rind, Schwein, Wild |

Glas 0,2l 24,00 €
Flasche 75,00 €

Charakteristik

Tiefe Kirschrote Farbe. In der Nase mit Aromen von Lakritze, Zimt und schwarzem Pfeffer, konzentrierter Frucht und einem Hauch von langer Fassreife. Am Gaumen frisch und leicht, mit Rückgrat und eleganten Tanninen. Der lange Abgang ist durch leicht balsamische Noten der feinsten Qualität geprägt.

Deep cherry red colour. The nose has aromas of liquorice, cinnamon and black pepper, concentrated fruit and a hint of long barrel ageing. Fresh and light on the palate, with a backbone and elegant tannins. The long finish is characterised by slightly balsamic notes of the finest quality.

Charakteristik

Der Zinfandel, welcher ein intensives Fruchtgerüst mit sich bringt, reift in Eichenfässern und anschließend kommt er für drei Monate in alte Bourbonfässer. Die typischen Röst- und Vanillenoten der Fässer harmonisieren optimal mit der Frucht des Zinfandels. Zusätzlich kann man Aromen von dunkler Kirsche, Pflaumen, Tabak, etwas Mokka und Erdigkeit vernehmen. Das Mundgefühl ist weich und saftig, ebenfalls mit roten Beeren, Schokolade, Kaffeebohnen, Toast und Vanille.

The Zinfandel, which has an intense fruit structure, is matured in oak barrels and then aged for three months in old bourbon barrels. The typical roasted and vanilla notes of the barrels harmonise perfectly with the fruit of the Zinfandel. In addition, flavours of dark cherry, plums, tobacco, some mocha and earthiness can be detected. The mouthfeel is soft and juicy, also with red berries, chocolate, coffee beans, toast and vanilla.

Masi Costasera Amarone

Amarone della Valpolicella Classico DOCG,
Venetien, Italien



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Corvina, Rondinella, Molinara |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Aromatisch, komplex, körperreich |
| Alkohol: | 15 vol. % |
| Temperatur: | 16 - 18°C |
| Passt zu: | Käse, Lamm, Rind, Schwein, Vegetarisch, Wild |

Glas 0,2l 39,00 €
Flasche 120,00 €

Baron Henri Médoc AOC

Baron Philippe de Rothschild, Médoc,
Frankreich



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | 57% Carbernet Sauvignon, 43% Merlot |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Kraftvoll, würzig |
| Alkohol: | 14,5 vol. % |
| Temperatur: | 16 - 18°C |
| Passt zu: | Lammfilet, Wildgerichte |

Glas 0,2l 19,00 €
Flasche 60,00 €

Charakteristik

Der Costasera überzeugt durch die rubinrote Farbe. Der Duft ist geprägt von fruchtigen Noten wie Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch eine leichte Note von gemahlenem Kaffee und süßen Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er durch seine Struktur und ideal ausbalancierten Säure.

The Costasera impresses with its ruby red colour. The aroma is characterised by fruity notes such as cherries and plums, complemented by a light hint of ground coffee and sweet spices. The palate is characterised by its structure and perfectly balanced acidity.

Charakteristik

Purpurrot mit Karminroten Reflexen. Das Bukett öffnet sich mit einer berausenden Mischung von milder Würze und Aromen sehr reifer roter Früchte, gefolgt von schwarzen Pfeffer und Kaffeebohnen Noten. Am Gaumen ausgeglichen und geschmeidig, mit einer perfekt kontrollierten eleganten Tannin Struktur abgerundet. Ein harmonischer Wein mit einem von roten und schwarzen Früchten dominierten Abgang, mit einem Hauch von Vanille.

Purple red in colour with carmine reflections. The bouquet opens with an intoxicating blend of mild spice and very ripe fruit flavours, followed by black pepper and coffee bean notes. The palate is balanced and supple, rounded off with a perfectly controlled, elegant tannin structure. A harmonious wine with a finish dominated by red and black fruits, with a hint of vanilla.

Pinot Bianco

Alto Adige DOC, Elena Walch, Südtirol



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Pinot Bianco |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | klassisch, würzig, langanhaltend |
| Alkohol: | 13 vol. % |
| Temperatur: | 8 - 10°C |
| Passt zu: | Fischgerichten und Geflügel, als Aperitif |

Glas 0,2l 17,00 €
Flasche 55,00 €

Domaine Michel Thomas

Sancerre Blanc, Loire, Frankreich



| | |
|---------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Intensive Aromen, fruchtig, feinwürzig |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Temperatur: | 8 - 10°C |
| Passt zu: | Ausgezeichneter Begleiter aller Speisen mit Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. |

Glas 0,2l 24,00 €
Flasche 75,00 €

Charakteristik

Strohgelb mit grünem Schimmer, angenehm frischer Duft mit fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln und leichten Nusstönen, im Geschmack ein ausgewogenes Säurespiel, kräftig, frisch und elegant mit kernigem Abgang.

Straw yellow with a green shimmer, pleasantly fresh aroma with fruity flavours of ripe apples and light nutty tones, balanced acidity on the palate, strong, fresh and elegant with a pithy finish.

Charakteristik

Fruchtiger, feinwürziger Sancerre mit angenehmer Säure und verführerischen Aromen von Grapefruit und Zitrone.

Fruity, delicately spicy Sancerre with pleasant acidity and seductive flavours of grapefruit and lemon.

Villa Pani Barbera Appassimento

Villa Pani, Piemont, Italien



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Barbera |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Aromatisch, fruchtbetont, körperreich |
| Alkohol: | 14 vol. % |
| Temperatur: | 16 - 18°C |
| Passt zu: | Grillfleisch, italienische Küche |

Glas 0,2l 15,00 €
Flasche 45,00 €

William Fèvre Chablis AOC

William Fèvre, Burgund, Frankreich



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Komplex, körperreich, mineralisch |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Temperatur: | 8 - 10°C |
| Passt zu: | Fisch, Huhn, Vegetarisch, Meeresfrüchte, Pasta, Schwein |

Glas 0,2l 28,00 €
Flasche 90,00 €

Charakteristik

Die Frucht des Barbera Appassimentos folgt der rubinroten Farbe. Reife Piemont-Kirschen und Zwetschgen prägen den Duft, begleitet von Feige, Veilchen und einem Hauch Vanille. Am Gaumen setzt sich die Aromatik dicht und kraftvoll fort, während weiche Tannine und die saftige Säure für eine gute Struktur sorgen. Der Abgang hallt mit feiner Kirschfrucht lange nach. Mit seiner Fülle und jugendlichen Trinkreife passt der Villa Pani Barbera Appassimento sehr gut zu Pizza und Pasta sowie zu Wild- und roten Fleischgerichten.

The fruit of the Barbera Appassimento follows the ruby red colour. Ripe Piedmont cherries and plums characterise the aroma, accompanied by figs, violets and a hint of vanilla. On the palate, the flavours are dense and powerful, while soft tannins and juicy acidity provide a good structure. The finish lingers for a long time with fine cherry fruit. With its fullness and youthful drinking maturity, the Villa Pani Barbera Appassimento goes very well with pizza and pasta as well as game and red meat dishes.

Charakteristik

William Fèvre Chablis AOC legt Zeugnis ab, in dessen jugendlichem, frischen Bukett sich Noten von Zitrusfrüchten und Vanille tummeln. Eine schlanke Struktur mit ideal ausbalancierter Säure, die die komplexe Frucht bis in den stimmigen Abgang trägt, macht diesen Chablis angenehm zugänglich und anpassungsfähig, ohne ihm seinen unverwechselbaren Charakter zu nehmen.

William Fèvre Chablis AOC bears witness to this with its youthful, fresh bouquet of citrus fruit and vanilla notes. A slender structure with ideally balanced acidity, which carries the complex fruit through to the harmonious finish, makes this Chablis pleasantly accessible and adaptable without taking away its unmistakable character.

„Eins-Zwei-Zero“ Riesling

JJ Leitz, Rheingau, Deutschland



| | |
|---------------|---|
| Kategorie: | Alkoholfreier Weißwein |
| Rebsorte: | Riesling |
| Beschreibung: | Fruchtig, fein, mineralisch, elegant |
| Alkohol: | Alkoholfrei |
| Temperatur: | 8-10 °C |
| Passt zu: | Geflügel, hellem Fleisch, asiatischen Gerichten, als Aperitif |

Glas 0,2l 13,00 €
Flasche 40,00 €

„Zero-Point-Five“ Pino Noir

JJ Leitz, Rheingau, Deutschland



| | |
|---------------|--|
| Kategorie: | Alkoholfreier Rotwein |
| Rebsorte: | Pinot Noir |
| Beschreibung: | Ansprechend, frisch |
| Alkohol: | 0,5 vol. % |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Passt zu: | Braten, Wild oder gegrillten Fisch, sowie Lamm Biryani |

Glas 0,2l 13,00 €
Flasche 40,00 €

Charakteristik

In der Nase sehr frisch mit typischen Anklängen von Limetten und Zitrusfrüchten, sowie überraschenden Noten von Rhabarber und roten Äpfeln. Am Gaumen überzeugt er mit einer Riesling-typischen, lebendigen Säurestruktur, die von einer feiner Mineralität begleitet wird.

Very fresh on the nose with typical hints of lime and citrus fruit, as well as surprising notes of rhubarb and red apples. On the palate, it impresses with a lively acidity structure typical of Riesling, accompanied by a fine minerality.

Charakteristik

Er bringt einen Hauch von reifem Cassis- und Beerengeschmack, sowie dunklen Kirschen und Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Schokolade mit sich und die weichen Tannine sorgen für einen angenehm trockenen Abgang.

It brings a hint of ripe cassis and berry flavours, as well as dark cherries and aromas of blackcurrants, blueberries and chocolate, and the soft tannins ensure a pleasantly dry finish.

Cipriano Lugana DOC

Cantine Francesco Minini, Veneta, Italien



| | |
|---------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Trebbiano di Lugana |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Fruchtbetont |
| Alkohol: | 12,5 vol. % |
| Temperatur: | 8 - 10°C |
| Passt zu: | Fisch, Huhn, Vegetarisch Meeresfrüchte, Pasta, Pizza, Schwein |

Glas 0,2l 17,00 €
Flasche 55,00 €

Serègo Alighieri BellOvile Vermentino Toscana

Toscana, Italien



| | |
|---------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Vermentino |
| Geschmack: | Trocken |
| Beschreibung: | Fruchtbetont, niedrige Säure, würzig |
| Alkohol: | 13 vol. % |
| Temperatur: | 8 - 10°C |
| Passt zu: | Fisch, Huhn, Vegetarisch Meeresfrüchte, Pasta, Pizza, Schwein |

Glas 0,2l 15,00 €
Flasche 45,00 €

Charakteristik

Die Weißwein-Ikone vom südlichen Gardasee präsentiert sich in Bestform! Ihr bestechend duftiger, betont fruchtiger und geschmeidiger Charakter verzaubert selbst verwöhnte Gaumen mit dem ersten Schluck. Der ideale Genußhöhepunkt an einem entspannten Abend. Als Aperitif ist der Wein ebenso geeignet wie als Begleiter von leichten Vorspeisen, Fisch oder hellem Fleisch. Eines steht fest: er sollte in keinem Weinregal fehlen!

The iconic white wine from southern Lake Garda is in top form! Its captivatingly fragrant, emphatically fruity and smooth character enchants even the most discerning palates from the very first sip. The ideal culmination to a relaxed evening. The wine is just as suitable as an aperitif as it is as an accompaniment to light starters, fish or white meat. One thing is certain: it should not be missing from any wine rack!

Charakteristik

Im Glas zeigt sich dieser Weißwein in einem intensiven Gelb, welches von goldenen Reflexen durchsetzt ist. In der Nase überwiegen florale Aromen mit Noten weißer Johannisbeeren und den zarten Anklängen exotischer Vanille. Wie die intensive Farbe bereits vermuten lässt, ist besitzt dieser Vermentino einen prägnanten Charakter, der am Gaumen vollends zum Ausdruck kommt. Fruchtige Aromen von weißer Melone und getrockneten Aprikosen sind mit einer zurückhaltenden Säure untermalt.

In the glass, this white wine is an intense yellow colour with golden reflections. The nose is dominated by floral aromas with notes of whitecurrant and delicate hints of exotic vanilla. As the intense colour suggests, this Vermentino has a distinctive character that is fully expressed on the palate. Fruity flavours of white melon and dried apricots are accompanied by a restrained acidity.



ROTWEINE

„My merlot is not the answer,
it just makes you forget the
question“

MERLOT

Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l 14,00 €
Flasche 45,00 €

WEIßWEINE

Stahl Nachschlag
„Bright Side of Life“

RIESLING, Scheurebe

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

Glas 0,2l 13,00 €
Flasche 40,00 €

A6mani LIFILI

PRIMITIVO Salento IGP

Apulien Italien

Glas 0,2l 13,00 €
Flasche 40,00 €

A.Diehl Blanc de Noirs
„ein zu eins“

MERLOT

Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l 14,00 €
Flasche 45,00 €

ROSÉ

Stahl Nachschlag
„Drink Pink!“

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

Glas 0,2l 13,00 €
Flasche 40,00 €

WEIßWEINSCHORLE

Stahl Nachschlag

Glas 0,2l 10,00 €

Wahnfood Rosè

Glas 0,2l 14,00 €
Flasche 45,00 €



Wie sich die Herzen wogend erheben!

Wie alle Sinne wonnig erbeben!

Sehnender Minne schwellendes Blühen,

schmachtender Liebe seliges Blühen!

Rudolf Meyn



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



wahnfood GmbH
Siegfriedstrasse 5
95444 Bayreuth

kontakt@wahnfood.de
www.wahnfood.de