

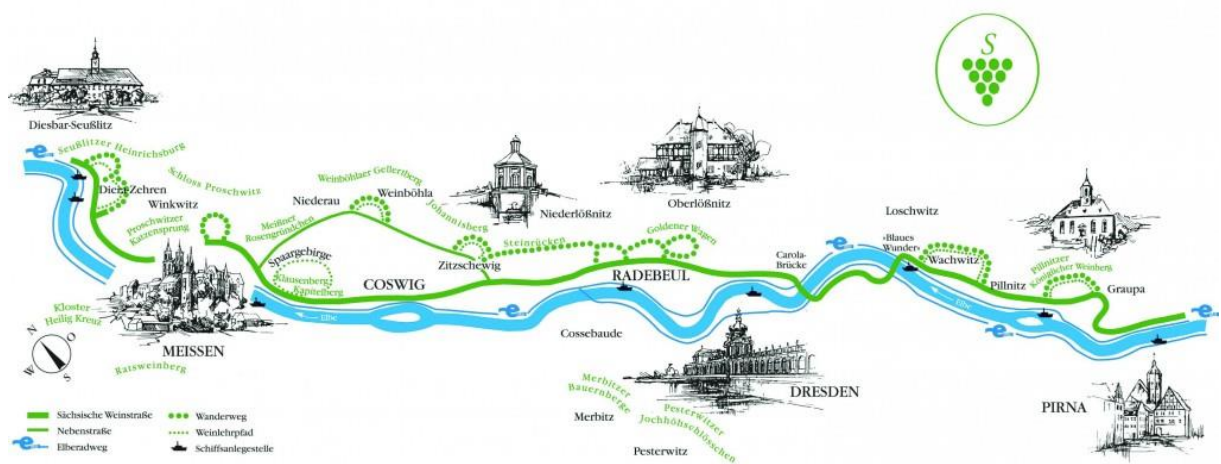
# Weinkarte

*Tilia*  
RESTAURANT & BAR

*Über die aktuell ausgeschenkten Jahrgänge informiert Sie gern unser Servicepersonal.  
(Weine enthalten Sulfite.)*

*Einzigartig in Sachsen ist die Weinlandschaft. Das Anbaugebiet – zusammen mit Jessen und Schlieben – an der Elbe gilt als eines der kleinsten in Deutschland.*

*Die 55 km lange Weinstraße von Pirna über Dresden, Radebeul und Meißen bis in die idyllischen Elbweindörfer um Diesbar-Seußlitz verbindet auf harmonische Weise kulturhistorische Sehenswürdigkeiten und die reizvolle über 850-jährigen Weinbau geprägte Landschaft. Kultur, Geschichte, eine faszinierende Fluss- und Weinlandschaft, Porzellan und Architektur – diese enge Verbindung macht das Sächsische Weinanbaugebiet so anziehend und einzigartig.*



*Die Weine wachsen an den Hängen des Elbtals auf verwittertem Granit und Sandstein. Das Gebiet ist in die Bereiche Meißen, Dresden und Elstertal eingeteilt. Die Böden sind sehr unterschiedlich und reichen von Verwitterungsgestein bei Pillnitz über Granit mit Lößauflagen in den Steillagen von Meißen und Radebeul, Buntsandstein bei Zadel bis zu Lößlehm und Schwemmlandböden.*

*Das Klima ist eher trocken und kontinental mit teilweise kalten Wintern und deutlicher Spätfrostgefährdung sowie mitunter heißen Sommern. Qualität und Quantität unterliegen daher den wohl größten Schwankungen von allen deutschen Weinbaugebieten.*

*Die relativ kalkarmen Böden geben den Weinen ihre besondere Note: sie sind charaktervoll, trocken, mit fruchtiger Säure. Die Hauptsorte ist Müller-Thurgau, gefolgt von Traminer und Weißem Burgunder. Eine sächsische Besonderheit ist der Goldriesling, der sich sonst nirgendwo in Deutschland findet.*

*Der hiesige Weinbau hat eine lange Tradition. Bereits im Mittelalter wurden Trauben gekeltert, die älteste Urkunde stammt aus dem Jahre 1161.*

*Die erste Weinbauschule Europas eröffnete 1811 in Meißen. Damals maß die Anbaufläche über 1500 ha. Durch Kriege und Schädlingsbefall schrumpfte sie bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts auf 70ha. Inzwischen reicht sie jedoch wieder an 500 ha heran – mit steigender Tendenz.*

*Über die aktuell ausgesenkten Jahrgänge informiert Sie gern unser Servicepersonal.  
(Weine enthalten Sulfite.)*

# Offene Weißweine

## **Urgestein , trocken Cuvee weiß**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

Spitzig und frisch mit saftigen Aromen exotischer Früchte  
und einem Hauch Muskat auf der Zunge.

**0,20 l      7,20 €**

## **Goldriesling , trocken**

Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen

Der Goldriesling ist die sächsische Spezialität im Elbtal.

Er zeigt ein exotisches Bukett von frischer Banane, Honigmelone  
und fruchtigen Nuancen der Guave, natürliche Restsüße  
unterstützt die gut ausbalancierte Säurestruktur

**0,20 l      8,50 €**

## **Cabernet Blanc Spätlese, trocken**

Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen

Bronze Weinsiegel 2017

Duft gelber Paprika, reifer Ananas und Stachelbeere.

Vollmundig, rund und cremig mit seiner natürlichen Fruchtsüße.

**0,20 l      8,50 €**

## **Gelber Muskateller, feinherb**

Weingut Lergenmüller, Pfalz

Eindrucksvoll aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder  
und Litschies im zarten Schmelz, körperreich mit viel Extrakt und reifer Säure

**0,20 l      6,80 €**

## **Chardonnay, trocken**

US Golden Gate, USA- Kalifornien

Frisch mit den Aromen von Ananas und Aprikose im kräftigen Geschmack,  
süffig mit leichtherben Noten - ein Kalifornier für jeden Tag

**0,20 l      5,90 €**

# Flaschenweine weiß

**Grauburgunder Kabinett, trocken** 0,75 l 28,50 €

*Gut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe,  
Das Pardestück aus dem Hause Proschwitz.  
Fruchtig frische Melone mit feinen Honigaromen und zartherbe,  
kräftige Noten. Saftige und rassige Fülle.*

**Müller Thurgau, trocken** 0,75 l 26,50 €

*Gut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe,  
Intensiv mit der saftigen Frucht von grünen Äpfeln  
und Zitrus in einer feinen Säure.  
Noten von Melisse und Waldmeister mit einem Hauch Feuerstein.*

**Goldriesling , trocken** 0,75 l 26,50 €

*Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen  
Der Goldriesling ist die sächsische Spezialität im Elbtal.  
Er zeigt ein exotisches Bukett von frischer Banane, Honigmelone  
und fruchtigen Nuancen der Guave, natürliche Restsüße  
unterstützt die gut ausbalancierte Säurestruktur*

**Cabernet Blanc Spätlese, trocken** 0,75 l 26,50 €

*Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen  
Bronze Weinsiegel 2017  
Duft gelber Paprika, reifer Ananas und Stachelbeere.  
Vollmundig, rund und cremig mit seiner natürlichen Fruchtsüße.*

**Riesling Kabinett, trocken** 0,75 l 25,00 €

*Weingut Johannis Ohlig, Rheingau  
Ein vollfruchtiger Kabinett für den gehobenen Anspruch.  
Aprikose, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich und exotische Früchte  
mit einer feinmineralischen Note beleben die Zunge. Saftig im langen Finale.*

**Weißer Burgunder, trocken** **0,75 l 25,50 €**  
*Bassermann- Jordan, Pfalz*  
*Elegant und süffig mit exotischen Fruchtnoten. Seine Aromen von frischen Obst und zarten Blütenduft kommen im Glas zur Geltung. Ein herrlich frischer Wein mit viel Trinkfluss.*

**Gelber Muskateller, feinherb** **0,75 l 24,50 €**  
*Weingut Lergemüller, Pfalz*  
*Eindrucksvoll aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschies im zarten Schmelz. Körperreich mit viel Extrakt und reifer Säure.*

## Rosewein

**Schieler- Rotling, halbtrocken**  
*Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen*  
*Exotisch mit etwas Litschi, fruchtig wie die Erdbeere und einem Hauch Limette, und er prickelt so schön auf der Zunge.*

**0,20 l 8,50 €**  
**0,75 l 26,50 €**

# Offene Rotweine

## **Regent, trocken**

Winzergenossenschaft Meißen

Frucht von reifer Sauerkirsche mit feinem Mandelaroma,  
Aromen mit jugendlich starke Tannine.

**0,20 l 8,60 €**

## **Merlot, trocken**

Weingut Lergenmüller, Pfalz

Ein weicher, fast opulenter Merlot mit einer herrlichen Reife.  
Vielfältige Fruchtaromen mit deutlichen Noten von Pflaumen.

**0,20 l 6,50 €**

## **Spätburgunder Q.b.A., halbtrocken**

Winzergenossenschaft Mayschoß, Altenahr

Ausdrucksstark und fruchtbetont mit einem duftigen Bukett.  
Kraftvolle Aromen von süßlichen Kirschen und roten Johannisbeeren  
prägen diesen feurig-milden Roten.

**0,20 l 6,80 €**

## **Sissi & Franz, lieblich**

Weingut Hammel & Cie, Pfalz

harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße.

**0,20 l 5,80 €**

## **Appassimento, trocken**

Grand Maestro, Cielo e Terra Spa

Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert. Vollfruchtige Aromen von Beeren  
und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße.  
Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale.

**0,20 l 7,20 €**

# *Aschenweine rot*

## **Regent, trocken**

*Winzergenossenschaft Meißen*

*Frucht von reifer Sauerkirsche mit feinem Mandelaroma,  
Aromen mit jugendlich starken Tanninen.*

**0,75 l 26,30 €**

## **Spätburgunder Q.b.A., halbtrocken**

*Winzergenossenschaft Mayschoß, Altenahr*

*Ausdrucksstark und fruchtbetont mit einem duftigen Bukett.  
Kraftvolle Aromen von süßlichen Kirschen und roten Johannisbeeren  
prägen diesen feurig-milden Roten.*

**0,75 l 24,50 €**

## **Handschrift, trocken**

*Weingut Lergenmüller*

*Cabernet Sauvignon, Tempranillo*

*Lergenmüller Original – Beeren, Schokolade, Schwarzkirsche, Pflaume,  
Kräuter, Tabak, Vanille, Kaffee, Cashew, Zimt, Gewürze, Minze – purer Genuss.*

**0,75 l 30,50 €**

## **Appassimento, trocken**

*Grand Maestro, Cielo e Terra Spa*

*Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert. Vollfruchtige Aromen von Beeren  
und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße.*

*Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale.*

**0,75 l 26,00 €**

## **Don Reca Cuvée, trocken**

*Cachapoal Valley Chile*

*Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz*

*Auffallend geschmacksvoll mit seinem ungewöhnlichen Geschmack  
nach reifen Früchten, Minze und roten Waldfrüchten.*

**0,75 l 30,50 €**



*Über die aktuell ausgeschenkten Jahrgänge informiert Sie gern unser Servicepersonal.  
(Weine enthalten Sulfite.)*

## Prickelndes

### Offen



#### **Scavi & Ray- Sprizzione**

*Prosecco mit Aperol verfeinert*

**0,20 l      5,50 €**

#### **Scavi & Ray- Hugo**

*Prosecco mit Holunderblüte verfeinert*

**0,20 l      5,50 €**

#### **Prosecco Scavi & Ray- Spumante**

*trocken*

**0,10 l      3,90 €**

## Aus der Flasche

#### **"Benno von Meissen"**

#### **Riesling Flaschengärung**

*Winzergenossenschaft Meissen*

*fruchtig, mineralisch erfrischt er den Gaumen – edel und sehr elegant zu genießen*

**0,75 l      25,50 €**

#### **Prosecco Scavi & Ray- Spumante**

*trocken*

**0,75 l      23,60 €**



# Raritäten aus dem Weinkeller

Nur noch wenig vorhanden danach leider ausgetrunken

## **Weißweine**

0,75 l

### **Scheurebe, trocken**

**29,90 €**

*Weingut Schloß Proschwitz, Meißen-Großzadel*

*rund, spritzig und erfrischend Duft nach Stachelbeere und weißen Johannisbeeren*

## **Rotweine**

### **Cuvee Mansfeld, trocken**

**23,20 €**

*Regent, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt*

*Weingut Born, Saale-Unstrut*

*kraftvolle, fast üppige Frucht von reifen Beeren*

*und Sauerkirschen, leicht vanillig mit einer dezenten Tanninstruktur*

### **Cuvee Moritz, trocken**

**34,90 €**

*Regent, Dornfelder & Spätburgunder*

*Weingut Schloß Proschwitz, Meißen-Großzadel*

*Aroma von dunklen Beeren, Kirsche und etwas Pfeffer,*

*im Gaumen sehr weich mit einem Hauch von feinherber Schokolade*

### **Schwarzriesling, trocken**

**24,50 €**

*Bereich Elstertal, Weingut Hanke, Sachsen- Anhalt*

*fruchtiges Aroma, feingliedriger Körper,*

*Nuancen von Kirsche, Himbeere und Johannisbeere*