

## Weinprobe:

am Freitag, dem 1. Dezember von 13:00 bis 18:00 Uhr und  
am Samstag, dem 2. Dezember von 13:00 bis 17:00 Uhr

## VERKOSTUNGSLISTE

IGP du Lot – Blanc moelleux Château Haut Monplaisir (Cahors) Loin de L'oeil (100%) (alte Traube aus dem franz. Südwesten), A: 11 % Vol.	0,75 l-Fl.	€ 9,80
	<u>Angebotspreis zur Weinprobe</u>	
	Fl.	€ 9,30 (~5%)
	6er-Karton	€ 53,00 (~10%)

Ein Wein in perfekter Harmonie zwischen Süße und Säure mit kräftigen Fruchtaromen von Äpfeln, Ananas, Kompotten und Konfitüren.

✘ Natürlich zu Foie gras, aber auch zu diversen Terrinen, Käse sowie zu Süßspeisen.

Gelber Muskateller Klassik Weingut Leth, Fels (Wagram) 100 % Muskateller, A: 12,00 % Vol.	0,75 l-Fl.	€ 9,90
	<u>Angebotspreis zur Weinprobe</u>	
	Fl.	€ 9,40 (~5%)
	6er-Karton	€ 53,00 (~10%)

Eine der ältesten Rebsorten der Welt, in Österreich nur sehr selten angebaut. Traubige Nase, feine Muskataromen mit Zitrushauch, zarte Rosenholzanklänge, lebendiges Säurespiel.

✘ Perfekter Aperitifwein! Zu Räucherfisch, feinen Pasteten, Geflügelsalat, zur asiatischen Küche.

## Sancerre (A.C.)

Etienne Daulny, Le Clos De Chaudenay (Loire)  
100 % Sauvignon Blanc, A: 12,50 % Vol.

Sancerre stammt aus der Umgebung des gleichnamigen, malerischen Städtchens an der Loire. Er ist hellgelb, frisch, rassig und feinblumig-fruchtig mit sortentypischen Noten von Zitrus, Orangenblüten, exotischen Früchten, Johannisbeeren, Spargel.

✘ Edelfisch und Meeresfrüchte, Austern, Geflügel in heller Sauce.

0,75 l-Fl. € 17,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 17,00 (~5%)

6er-Karton € 96,00 (~10%)

## Pinot Noir Klassik

Weingut Leth, Fels (Wagram)  
100 % Blauer Burgunder, A: 13,00 % Vol.

Im Glas leuchtendes Rot mit leicht orangenen Reflexen, im Bouquet mit zarten Aromen von roten Beeren (Brombeere, Himbeere, Erdbeere) und fruchtiger Säure. Gut ausbalanciert und zugänglich, frisch und elegant, sortentypisch.

✘ Zu Rinderfilet, Wildschwein, deftigem Ragout, reifem Käse.

0,75 l-Fl. € 10,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 10,00 (~5%)

6er-Karton € 58,00 (~10%)

## AOP Cahors – Prestige 2014

Château Haut Monplaisir (Cahors)  
Malbec (100%), A: 13 % Vol.

Ein kräftiger, harmonischer Wein mit Aromen von roten und schwarzen Früchten sowie Gewürzen wie Pfeffer und Zimt. Weich und gut strukturiert mit ausgewogener Säure und ausdrucksstarkem Abgang.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten wie z.B. Ente oder Wild.

0,75 l-Fl. € 14,90

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 14,00 (~5%)

6er-Karton € 80,00 (10%)

## AOP Cahors – Pur Plaisir 2014

Château Haut Monplaisir (Cahors)  
Malbec (100%), A: 14 % Vol.

Im Glas fast schwarz, in der Nase Noten von dunklen Früchten und Raucharomen. Am Gaumen kräftig mit perfekt ausgewogenen Tanninen und Aromen. Ein voller, runder und eleganter Wein.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten wie Braten, Gulasch oder Gans.

0,75 l-Fl. € 29,50

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 28,00 (~5%)

6er-Karton € 160,00 (~10%)