

Weinprobe:

am Freitag, dem 26. Januar von 13:00 bis 18:00 Uhr und
am Samstag, dem 27. Januar von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

Weißer Burgunder

Gutswein, Weingut Hofmann, Appenheim
(Rheinhessen)
100 % Weißburgunder, A: 12,50 % Vol.

0,75 l-Fl. € 9,20

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 8,70 (~5%)
6er-Karton € 49,00 (~10%)

Der Wein wächst auf fruchtbaren Böden mit Kalk,
Mergel und Lössauflage. In der Nase fruchtige
Aromen von Melone und Birne. Im Geschmack
cremig und dennoch leicht.

✘ Zu Cremesuppen, Fischterrinen, Geflügel,
milden Käsesorten.

Grauer Burgunder

Weingut Hofmann, Appenheim (Rheinhessen)
100 % Grauer Burgunder, A: 12,50 % Vol.

0,75 l-Fl. € 9,20

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 8,70 (~5%)
6er-Karton € 49,00 (~10%)

In der Nase fruchtige Noten von Banane und
Melone. Am Gaumen zunächst sehr frisch und
lebhaft - "mit Biss" - zugleich aber cremig und
wiederum fruchtbetont. Ein Wein vom Fuße der
Spitzenlage "Hundertgulden".

✘ Zu Fisch, vor allem Terrinen, Räucherfisch und
sahnigen Saucen.

Sauvignon Blanc Klassik

Weingut Leth, Fels (Wagram)
100 % Sauvignon Blanc, A: 13,00 % Vol.

Die Rebsorte stammt aus dem Südwesten Frankreichs. Neben Chardonnay und Riesling eine der edelsten Weißweinsorten. Intensiver Duft nach Johannisbeeren, Holunderblüten, Grapefruit und Paprikaschoten. Würzig-aromatisch mit kräftigem Körper und pikanter Säure.

✘ Zu Spargel, gegrilltem Fisch oder als Aperitif.

0,75 l-Fl. € 11,90

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 11,30 (~5%)
6er-Karton € 61,00 (~10%)

Setencostas Tinto DOC

Quinta da Boavista – Lisboa (Estremadura)
Camarate / Castelao / Tinta Miuda / Preto
Martinho, A: 13,50 %

Aromen von Waldboden mit balsamischen Noten wie Minze und Eukalyptus; dazu fruchtige Noten von Waldbeeren und dunklen Kirschen. Mehrfach ausgezeichnet.

✘ Zu Fisch und mediterraner Küche.

0,75 l-Fl. € 9,90

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 9,40 (~5%)
6er-Karton € 49,00 (~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%)