

Weinprobe am Freitag, dem 30. November von 13:00 bis 18:00 Uhr
und am Samstag, dem 1. Dezember von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

Beaujolais blanc, 2017

Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux.
100 % Chardonnay, A: 13 % Vol

Der volle runde Chardonnay, mit Trauben aus drei verschiedenen Lagen, verwöhnt den Gaumen mit Noten von Aprikose, Grapefruit und Pfirsich - und passt praktisch zu jeder kräftigen Fisch- und Fleischküche.

✘ Zu Risotto, Fleischterrinen, Huhn, Fisch und Käse.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

Pouilly Fumé "La Charmette", 2016

Domaine Benoit Chauveau (Loire)
100 % Sauvignon Blanc, A: 12,5 % Vol.

In der Nase Heidekraut und Mandelnoten, Ananas und Passionsfrucht. Im Mund komplex, mineralisch, frisch, mit Noten von grüner Paprika, Pfeffer, Zitrus, Johannisbeerblüten, Holunder.

✘ Zu Fischpasteten, Meeresfrüchten, zum Spargel, zur asiatischen Küche.

0,75 l-Fl. € 18,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 17,80 (~5%)

6er-Karton € 100,00 (~10%)

AOP Cahors – Prestige, 2006

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

Ein eleganter Wein mit kräftigen Fruchtaromen, die perfekt mit gut ausgewogenen Tanninen und Rauch-/Holzaromen harmonisieren – Ein Wein mit viel Potenzial für ein hohes Alter.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten, Aufläufen oder würzigen Käsesorten.

0,75 l-Fl. € 14,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 14,00 (~5%)

6er-Karton € 78,00 (~10%)

Clos Aux Plantes, 2011

Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux
Cabernet Franc, Merlot, A: 13 % Vol.

Am Gaumen zunächst dezente Säure, die die eleganten Fruchtnoten unterstützt, im Abgang dann viel Tiefgang und merkliche aber gut eingebundene Tannine. Ein klassischer Bordeaux, der viel Freude macht.

✘ Zu Schwein, Rind, Kalb und mildem Käse.

0,75 l-Fl. € 19,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 18,80 (~5%)

6er-Karton € 107,00 (~10%)

Château Fleur de Jean Gué, 2016

Château Fleur de Jean Gué (Fam. Vedrenne),
Bordeaux
95% Merlot, 5% Cabernet franc, A: 13,5 % Vol.

In neuen Fässern gereift verlockt dieser ausgewogene Bordeaux aus Lalande de Pomerol mit Aromen von Johannesbeere und präsentiert sich am Gaumen lebhaft, würzig und aromatisch.

✘ Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Salaten, zu Geflügel und zu Confits.

0,75 l-Fl. € 22,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 21,50 (~5%)

6er-Karton € 123,00 (~10%)

Château Bel-Air, 2015

Château Bel-Air, Bordeaux
40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 5% Petit
Verdot, A: 13% Vol.

Ein gut ausgewogener, frischer Bordeaux aus St. Estèphe mit Aromen von Sauerkirsche, Zwetschge, Kräutern und Gewürzen. Ein Anteil an überreifen Trauben gibt ihm zusätzliche Fülle und sorgt für gut eingebettete Tannine.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten der mediterranen Küche.

0,75 l-Fl. € 28,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 27,00 (~5%)

6er-Karton € 155,00 (~10%)