

Weinprobe am Freitag, dem 18. Mai von 13:00 bis 18:00 Uhr und
am Samstag, dem 19. Mai von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

Seixoso Vinho Verde D.O.C.
Quinta da Lixa, Lixa - Felgueiras D.O.C. Vinho
Verde Rosado
Loureiro / Trajadura / Arinto A: 10,5 %

0,75 l-Fl. € 5,90

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 5,60 (~5%)

6er-Karton € 31,00 (~10%)

Saftige Grapefruitnoten mit Nuancen von frischen
Himbeeren und hellen Kirschen. Exotisch fein und
elegant und doch tiefgründig, dabei spritzig und
erfrischend.

✘ Zur leichten mediterranen Küche.

Les Griottes, Beaujolais rosé
Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux.
100 % Gamay, A: 12,5 % Vol

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

Ein frischer fruchtiger Rosé mit ausgeglichener
Säure und Noten von Erdbeere, Himbeere und
Sauerkirsche. Ein unkomplizierter Wein, den der
Winzer für die heißesten Tage (in Frankreich!) des
Jahres empfiehlt.

✘ Perfekt zum Grillen.

Lesegut Rosé, D.O. Navarra

Principe de Viana, Murchante
100 % Cabernet Sauvignon, A: 12,50 % Vol.

Im Glas leuchtendes Kirschrot, im Bukett intensive Himbeeraromen. Im Geschmack vollmundig, fleischig, frisch und fruchtbetont.

✘ Perfekt zu allen Speisen vom Grill, zu Reis- und Gemüsespezialitäten der asiatischen Küche.

0,75 l-Fl. € 7,80

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 7,40 (~5%)
6er-Karton € 42,00 (~10%)

Pinot Grigio

Weingut P. Sölva, Südtirol
100% Pinot Grigio, A: 13 % Vol.

Ein echter Südtiroler, der das Klima seiner Region widerspiegelt: Grundsätzlich sanft, erinnert er mit seiner Frische und spürbaren Säure daran, dass die raue Bergwelt nicht fern ist.

✘ Zu Pasta, hellem Fleisch, zur asiatischen Küche.

0,75 l-Fl. € 11,80

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 11,20 (~5%)
6er-Karton € 63,00 (~10%)

Beaujolais blanc

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.

✘ 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%)

Minervois

Domaine de La Borie Blanche
Syrah, Carignan, Grenache, A: 13,5 %

Leichter unkomplizierter Landwein, der Eleganz und Temperament mit südfranzösischem Flair verbindet.

✘ Zu gegrilltem Gemüse und Fleisch, zur Käseplatte oder als Begleitung zu amuse-gueule.

0,75 l-Fl. € 7,80

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 7,40 (~5%)
6er-Karton € 42,00 (~10%)

Beaujolais vieilles vignes

Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux.
100 % Gamay, A: 12,5 % Vol

In der Nase Aromen roter Beeren und blumige Noten. Am Gaumen harmonische Komposition aus Frucht und frischen, blumigen Aromen, feine, dezente Tannine und überraschend langer Abgang. Leicht kühlen (15-16°).

✘ Zu Risotto, Fleischterrinen, Camembert, Schokodesserts.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 9,30 (~5%)
6er-Karton € 53,00 (~10%)