

Weinprobe am Freitag, dem 5. April von 13:00 bis 18:00 Uhr und am Samstag, dem 6. April von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

Silvaner Spätlese trocken

2015, Nordheimer Vögelein - Gutsabfüllung,
Weingut Herbert Kram (Franken)
100 % Silvaner, A: 13 % Vol.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

Subtile Aromaentfaltung. Ein fränkisch trockener Festtagswein mit fulminanter Mineralik am Gaumen; nachhaltig im Abgang.

✘ Ideal zur fränkischen Küche!

Beaujolais blanc

2018, Pierre-Marie Chermette, Domaine du Vissoux.
100 % Chardonnay, A: 13 % Vol

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

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.

Riesling T

2017, Qualitätswein trocken, Tesch, (Nahe)
100 % Riesling, A: 12 % Vol.

Der neue „T“ von Tesch ist ein leichter, trockener eher weicher Riesling mit vergleichsweise wenig Säure, aber dennoch mit frischen und mineralischen Aromen.

✘ Zu Fischgerichten, Gemüse und einfach so.

0,75 l-Fl. € 9,90

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 9,40 (~5%)
6er-Karton € 53,00 (~10%)

Grauer Burgunder

2018, Weingut Karl Stein, Oberhausen an der Nahe
Grauburgunder, A: 12 % Vol.

Ein trockener Grauburgunder mit ausgewogener Säure, die dem Wein eine besondere Frische in Kombination mit der für Grauburgunder typischen Leichtigkeit gibt.

✘ Zu Spargel, weißem Fleisch, mildem Käse und Reisgerichten.

0,75 l-Fl. € 9,20

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

Scheurebe trocken

2018, Gutswein, Weingut Hofmann, Appenheim (Rhein Hessen)
100 % Scheurebe, A: 12,50 % Vol.

Ein betontes Bukett mit Aromen von Cassis, Grapefruit, Pfirsich und reifer Birne. In Duft und Geschmack dem Sauvignon Blanc ähnlich, jedoch etwas dezenter und daher vielfältiger kombinierbar.

✘ Zur asiatischen Küche, Geflügel, Fruchtsorbets.

0,75 l-Fl. € 9,20

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

Deep Blue

2017, Qualitätswein trocken, Tesch, Langenlonsheim (Nahe)
100 % Spätburgunder, A: 13 % Vol.

Deep Blue ist ein weiß gekelterter Spätburgunder. Der ungewöhnliche „Weiße“ ist gehaltvoll, aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und leichter Frucht.

✘ Zu Fisch- aber auch zu kräftigen Fleischgerichten.

0,75 l-Fl. € 13,90

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 13,20 (~5%)
6er-Karton € 75,00 (~10%)