

Weinprobe am Freitag, dem 11. Oktober von 13:00 bis 18:00 Uhr und  
am Samstag, dem 12. Oktober von 13:00 bis 17:00 Uhr

## VERKOSTUNGSLISTE

2018 Queue de Morue (Muscadet) 0,75 l-Fl. € 10,80  
Véronique GÜNTHER CHEREAU, Loire  
100 % Melon de Bourgogne, A: 12 % Vol.  
Angebotspreis zur Weinprobe  
Fl. € 10,20 (~5%)  
6er-Karton € 58,00 (~10%)

Ein frischer, weicher Wein mit Aromen von grünem  
Apfel und Zitrone, der trotz seiner Leichtigkeit mit  
viel lebendiger Komplexität überzeugt.

✘ Als Aperitif, zu Käse oder zu allem, was  
schwimmt.

2016 Comte de St. Hubert (Muscadet) 0,75 l-Fl. € 11,80  
Véronique GÜNTHER CHEREAU, Loire  
100 % Melon de Bourgogne, A: 12 % Vol.  
Angebotspreis zur Weinprobe  
Fl. € 11,20 (5%)  
6er-Karton € 63,00 (10%)

Gelb mit weißen Reflexen präsentiert sich dieser  
elegante Wein in der Nase mit weißen Früchten  
(Pfirsich, Apfel) und im Mund gut strukturiert und  
mineralisch. Aromen von getrockneten Früchten  
und Honig.

✘ Als Aperitif, zu Käse oder zu allem, was  
schwimmt.

## 2018 Stainzer Schilcher Rosé DAC

Weingut Friedrich, Weststeiermark  
Blauer Wildbacher, A: 11,5 % Vol.

Schilcher in Weiß, Rot und Rosé gibt es ausschließlich in der Steiermark. Der leichte Rosé duftet nach Johannesbeeren, ist würzig und mineralisch und weist eine lebendige und frische Säurestruktur auf.

✘ Als Aperitifwein genauso gut geeignet wie als Begleiter zur deftigen steierischen Küche.

0,75 l-Fl. € 9,90

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

## 2016 Château Brun Despagne

Château Brun Despagne, Bordeaux  
90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon,  
A: 14,5 % Vol.

Ein voller Bordeaux, der mit Fruchtaromen, angenehmer Säure und spürbaren Taninen überzeugt. Harmonisch und unkompliziert. Die Trauben stammen von ca. 20 Jahre alten Rebstöcken.

✘ Zu Gemüsegerichten, Brathuhn und leicht gewürzten Fleischgerichten.

0,75 l-Fl. € 8,80

Angebotspreis zur Weinprobe  
Fl. € 8,30 (~5%)  
6er-Karton € 47,00 (~10%)

## 2017 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. Leicht kühlen (15-16 Grad).

✘ Zu Kartoffeln, Gemüse, weißem Fleisch.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe  
Fl. € 9,30  
6er-Karton € 53,00

## 2015 Charisma

Qualitätswein, Weingut W. Hautzinger, Burgenland  
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon,  
A: 13,5 %

Ein voller kräftiger Roter, der seine Fassreife nicht verleugnet, aber dennoch seine spürbaren Tanine gezielt einsetzt.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten, Braten und Wild.

0,75 l-Fl. € 12,80

Angebotspreis zur Weinprobe  
Fl. € 12,20 (~5%)  
6er-Karton € 69,00 (~10%)