

Weinprobe am Freitag, dem 29. November von 13:00 bis 18:00 Uhr
und am Samstag, dem 30. November von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

2018, Cabernet Blanc

Weingut Hauer, Bad Dürkheim (Pfalz)
100 % Cabernet Blanc, A: 12,5 % Vol.

Cabernet Blanc, eine Kreuzung von Cabernet Sauvignon mit Resistenz-Partnern, gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Sorten – kurz Piwis. Er erinnert an einen Sauvignon Blanc mit frischen, grünen Aromen und satter, reifer Frucht.

✘ Zur kräftigen Pfälzer Küche.

0,75 l-Fl. € 11,70

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 11,10 (~5%)

6er-Karton € 63,00 (~10%)

2018, Gewürztraminer (trocken)

Weingut Hauer, Bad Dürkheim (Pfalz)
100 % Gewürztraminer, A: 13 % Vol.

Ein trockener Gewürztraminer aus der Pfalz mit feinen Aromen von Rosen und reifen Aprikosen. Süffig mit aromatischem Bukett und mit herb-würzigem Fruchtgeschmack.

✘ Zu Antipasti, Geflügel, Salat und Fisch.

0,75 l-Fl. € 11,70

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 11,10 (~5%)

6er-Karton € 63,00 (~10%)

2017, Tradition, AOP

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

Frischer, weicher Wein mit Aromen von Johannesbeere und Gewürzen. Harmonisch mit gut ausgewogenen Tanninen und langem Abgang.

✘ Zu Grill- und Fleischgerichten (Huhn, Schwein) genauso wie zur Käseplatte.

0,75 l-Fl. € 10,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 10,20 (~5%)

6er-Karton € 58,00 (~10%)

2018, La Vigne d'Albert, AOP

Château Tour des Gendres, Bergerac
Merlot, Malbec, Cabernet, Fer et Périgord,
A: 14,50 %

Ein eleganter, geschmeidiger und fruchtiger Cuvée aus Trauben wie Fer und Périgord, die heute in Frankreich praktisch nicht mehr vorkommen. Ein Biowein nach alter Rezeptur ohne zusätzliche Sulfite.

✘ Zu Rind, Schwein, Geflügel und Käse.

0,75 l-Fl. € 11,60

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 11,00 (~5%)

6er-Karton € 63,00 (~10%)

2016, La Gloire de mon Père, AOP

Château Tour des Gendres, Bergerac
50% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 25%
Malbec, A: 14 %

In der Nase Aromen von Lakritz, Heidelbeere und ein Hauch von holziger Note. Am Gaumen geschmeidig, schön ausgewogen mit eleganten und feinen Tanninen.

✘ Zu rotem Fleisch, Wild, Pilzen und natürlich der im Pergord unvermeidbaren Ente.

0,75 l-Fl. € 15,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 15,00

6er-Karton € 85,00

2017, Les Anciens Francs, AOP

Château Tour des Gendres, Bergerac
100% Cabernet franc, A: 13,5 %

Ein dichter, komplexer und eleganter Wein mit Aromen von roten Beeren, Kirsche und Johannisbeere sowie floralen Noten. Am Gaumen seidig und weich mit einer lebendigen Frische.

✘ Zur kräftigen Fleischküche wie Braten aller Art, Ente, Gans, Wild und zu reifem Käse.

0,75 l-Fl. € 29,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 28,00 (~5%)

6er-Karton € 160,00 (~10%)