

Weinprobe am Freitag, dem 24. Januar von 13:00 bis 18:00 Uhr und
am Samstag, dem 25. Januar von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

2018 Les Petits Jupons (Muscadet)

Véronique GÜNTHER CHEREAU, Loire
100 % Melon de Bourgogne, A: 12 % Vol.

Ein lebendiger Wein mit Aromen von grünem
Apfel und Zitrone. Frisch und säurearm verbindet
er jugendliche Leichtigkeit mit angenehmer
Komplexität.

✘ Als Aperitif oder zu allem, was schwimmt.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

La Grange Viognier Terroir IGP

Pays d'Oc (Languedoc)

100 % Viognier, A: 13,5 % Vol.

Ein kräftiger Wein - im Glas goldgelb - mit fruchtig-
blumigem Bukett nach reifen Aprikosen, Mangos,
Pfirsich und anderen exotischen Obstsorten.
Eigenwilliger Geschmack und ungewöhnlich
niedrige Säure.

✘ Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Salaten.

0,75 l-Fl. € 7,60

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 7,20

6er-Karton € 41,00

2018 Roter Veltliner Klassik
Weingut Leth, Fels (Wagram)
100 % Roter Veltliner, A: 12,50 % Vol.

0,75 l-Fl. € 9,80

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

Ehemals die Hauptrebsorte des Donaulands, heute eine fast ausgestorbene Rarität. Langsam reifend und gut lagerfähig. Dezent florale Aromatik mit erfrischender Säure, komplex, extraktreich und langlebig.

✘ Zu Pasteten, leicht gewürzten Vorspeisen, Geflügel, Rotschmierkäse.

2016 Château Mayne Vieux
Château Mayne vieux, Bordeaux
90% Merlot, 10% Cabernet Franc, A: 14 % Vol.

0,75 l-Fl. € 8,80

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

Der weiche, elegante Bordeaux des Château Mayne Vieux wächst auf einer winzigen Parzelle (1,5 ha) und überzeugt mit seinem vollen fruchtigen Geschmack und seinen ausgewogenen Tanninen.

✘ Ein angenehmer Begleiter zur kräftigen mediterranen Küche.

2016 Cabernet-Merlot
Qualitätswein, Weingut W. Hautzinger, Burgenland
Cabernet, Merlot, A: 14,5 %

0,75 l-Fl. € 9,80

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

Feine Zwetschgenfrucht, dunkle Beeren, zart nach Dörrobst und etwas Honig. Gute Komplexität, feine Tannine, ein Hauch von Schokolade und Kräuterwürze. Verfügt über Entwicklungspotenzial.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten, Braten und Wild.

2016 Héritage
Château Brun-Despaigne, Bordeaux
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot,
A: 15 %

0,75 l-Fl. € 12,80

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

In Bordeaux mit Silber ausgezeichnet präsentiert sich der 18 Monate fassgereifte Héritage als kräftiger, dichter und gut strukturierter Wein der Region mit Aromen von Pflaumen und Beeren.

✘ Zu kräftigen Fleisch-/Gemüsegerichten sowie zu gereiftem Käse.