

Weinprobe am Freitag, dem 8. Februar von 13:00 bis 18:00 Uhr und
am Samstag, dem 9. Februar von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

Grüner Silvaner trocken

Gutswein, Weingut Hofmann, Appenheim
(Rheinhessen)
100 % Grüner Silvaner, A: 12 % Vol.

0,75 l-Fl. € 9,20

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 8,70 (~5%)

6er-Karton € 49,00 (~10%)

Ein würzig-eleganter Wein aus der klassischen
Rebsorte Rheinhessens, der auf
Mergelweinbergen rund um Appenheim wächst.
Nach frischen Kräutern duftend, insgesamt sehr
verspielt und frisch.

✘ Zu Spargel, leichten Fischgerichten, Salaten.

Grüner Veltliner Klassik

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

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

Die österreichische Paraderebsorte, berühmt für
ihr „Pfeffer!“. Reife gelbe Äpfel, Melone und
Zitrusnoten in der Nase, feine tabakige Nuancen,
mineralische Textur am Gaumen. Klassischer
Veltliner von den Lößterrassen am Wagram.

✘ Ein idealer Begleiter zum Wiener Schnitzel.

Corcovo Rosado DOP

Weingut J.A. Megia e Hijos, Valdepenas, Spanien
100% Tempranillo, A: 14 %

Ein ausgewogener und kräftiger frischer Rosé mit gut eingebundener Säure. Im Geschmack florale Noten mit intensiven Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche.

✘ Zur spanischen Küche oder zum puren Genuss.

0,75 l-Fl. € 7,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 7,40 (~5%)

6er-Karton € 42,00 (~10%)

Château Brun Despagne

Château Brun, Bordeaux

90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, A: 14,5 %
Vol.

Ein voller Bordeaux, der mit eher frischen Fruchtaromen und sehr dezenter Säure 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%)

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%)

Château Bousquet Graves

Chateau Bousquet, Bordeaux

50 % Merlot, 35 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet
Sauv., A: 13 % Vol.

Ein leichter Bordeaux, aber dennoch mit Tiefgang in der Aromatik, weich mit angenehmer Säure. Feine Fruchtnoten und Röstaromen durch den Ausbau in Eiche.

✘ Ideal zur würzigen Mittelmeerküche.

0,75 l-Fl. € 14,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 14,00 (~5%)

6er-Karton € 80,00 (~10%)