

Weinprobe am Freitag, dem 21. Februar von 13:00 bis 18:00 Uhr und
am Samstag, dem 22. Februar von 13:00 bis 17:00 Uhr

VERKOSTUNGSLISTE

2018, Grauer Burgunder

Weingut Hofmann, Appenheim (Rheinhessen)
100 % Grauer Burgunder, A: 12,50 % Vol.

In der Nase fruchtige Noten von Banane und Melone. Am Gaumen zunächst sehr frisch und lebhaft - "mit Biss" - zugleich aber cremig und wiederum fruchtbetont. Ein Wein vom Fuße der Spitzenlage "Hundertgulden".

✘ Zu Fisch, vor allem Terrinen, Räucherfisch und sahnigen Saucen.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

2019 Grüner Veltliner Klassik

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

Die österreichische Paraderebsorte, berühmt für ihr „Pfefferl“. 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 (nicht nur) zum Wiener Schnitzel.

0,75 l-Fl. € 9,80

Angebotspreis zur Weinprobe

Fl. € 9,30 (~5%)

6er-Karton € 53,00 (~10%)

2018, Grüner Veltliner

Qualitätswein, Weingut W. Hautzinger, Burgenland
100% Grüner Veltliner, A: 12,5 %

Ein herrlicher leichter, mineralischer und säurearmer Grüner Veltliner, der spätestens im Abgang mit einer überraschenden frischen Würznote 100-prozentig überzeugt.

✘ Zu Fisch, Käse, Spargel oder Sonne auf dem Balkon.

0,75 l-Fl. € 8,80

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

2017, Minervois La Livinière

Domaine de La Borie Blanche
Syrah, Grenache, Mourvèdre, A: 14,5 % Vol.

Mediterraner, im Fass gereifter südfranzösischer Landwein mit würzigen Aromen von Kräutern, Nelke und Anis. Am Gaumen Würze und ausgewogene Frucht.

✘ Zu (Kalbs-)Braten mit Thymian, Kaninchen, Geflügel oder einfach zur Käseplatte.

0,75 l-Fl. € 12,50

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 11,80 (~5%)
6er-Karton € 67,00 (~10%)

2015, AOP Cahors – Prestige

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

Ein eleganter Wein mit kräftigen Fruchtaromen, die perfekt mit gut ausgewogenen Tanninen und Rauch-/Holzaromen harmonieren. Ein Wein mit viel Potenzial für ein hohes Alter.

✘ Zu kräftigen Fleischgerichten, Aufläufen oder würzigen Käsesorten.

0,75 l-Fl. € 15,80

Angebotspreis zur Weinprobe
Fl. € 15,00 (~5%)
6er-Karton € 85,00 (~10%)