









Carte des vins

	Flasche	
	Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck-Thull, Moselle Rebsorte : 100% Pinot Gris. Nase : Aromen von exotischen Früchten. Geschmack : Gute Länge, Frische. Servierempfehlung : Mit gegrilltem Fleisch, Geflügel, Rippensteak und Salaten	36,50€
	Riesling Grand Premier Cru, Schumacher Knepper, Moselle Rebsorte : Riesling. Nase : Blumige Aromen. Geschmack : Reiche und köstliche Mineralität, hübschen Noten von gelben Früchten. Servierempfehlung : Mit Krebsen und geräuchertem Schinken.	38,50€
	Château Paradis, Coteaux d'Aix Provence, Grenache Sauvignon Rebsorte : 60% Sauvignon Blanc, 30% Rolle, 10% Grenache Blanc. Nase : Sehr schöne Frische mit blumigen Noten und Zitrusfrüchten. Geschmack : ein ausgewogener Abgang am Gaumen, zwischen rund, geschmeidig. Servierempfehlung : Als Aperitif und Salaten.	31,50€
	Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs Terre de Dieu, Languedoc Rebsorte : 100 % Chardonnay. Nase : Sehr aromatisch mit weißen Blüten, Honig und Ananas, mit gerösteten Noten. Geschmack : Reichlich Ende mit einen langen tropische, gerösteten Abgang. Servierempfehlung : Als Aperitif, Kalb und Muscheln	31,00€
	Cal del Magro Custoza, Monte Del Frà, Veneto Rebsorte : 40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano, 5% Tocai Friulano, 10% Cortese, 10% Chardonnay, Riesling-Italico, Malvasia, 15% Incrocio Manzoni. Nase : Aromen von Wildblumen, Golden Delicious-Apfel und exotischen Früchten. Geschmack : Trocken, großzügig, säuerlich, gute Länge. Servierempfehlung : Mit Sushi, Sashimi und allen rohen Fischen, weißem oder rotem Fleisch.	38,00€
	Pinot Bianco Platt & Riegl, Cantina Giralan, Alto Adige Rebsorte : 100% Pinot Bianco . Nase : Bietet viel Frische, duftend nach Äpfeln und Birnen. Geschmack : Mineralisch, saftig mit lebendiger Säure. Servierempfehlung : Als Aperitif, Antipasti, leichte Fischgerichte, leichte Gemüseküche.	45,50€



**Quinta Dona Maria, Alentejo**

38,50€

Rebsorte: 60% Aragonez, 40% Touriga Nacional.**Nase:** Frischen und tropischen Früchten.**Geschmack:** Frisch und fruchtig, sehr gute Säure und lang anhaltender Abgang.**Servierempfehlung:** Aperitif, mageres Grillfleisch, Pasta, Pizza, Tapas, Sushi, Risotto, Fisch.**L'Ostal Cazes Rosé, Languedoc**

25,50€

Rebsorte: 50% Syrah, 50% Grenache.**Nase:** Komplexe Mischung aus Rosenblättern, Grenadine und exotischen Früchten.**Geschmack:** leicht und frisch. Im Abgang eine angenehme Süße.**Servierempfehlung:** sommerliche, leichte Küche.**Miraval Rosé, Provence**

56,50€

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah.**Nase:** Zarte rote Beeren und weiße Blüten**Geschmack:** Perfekte Balance, feine Struktur.**Servierempfehlung:** feine Gerichte.**Susumaniello, Puglia, Varvaglione**

26,50€

Rebsorte: 100% Susumaniello.**Nase:** Aromen von kleinen roten Früchten.**Geschmack:** Schöne würzige Note.**Servierempfehlung:** Fischteller, helles Fleisch, Käse.**Châteauneuf du Pape, Domaine Lazaret, Vallée du Rhône**

72,50€

Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.**Nase:** Aromen roter Früchte, Lakritz und Gewürze.**Geschmack:** Seidige Tannine, aromatisch, gute Länge.**Servierempfehlung:** rotes Fleisch, Fleischterrinen, Wild und Soßengerichte.**Paralupi Appassimento, Puglia, Varvaglione**

29,50€

Rebsorte: Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Nera.**Nase:** Aromen von Früchten, Note von Vanille und Schokolade.**Geschmack:** Vollmundig, rund, samtigen Tanninen.**Servierempfehlung:** Fleischgerichte, Käse.**Quinta Dona Maria, Alentejo**

43,50€

Rebsorte: 50% Aragonez, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante Bouschet, 15% Syrah.**Nase:** Geröstet, überreifen Pflaumen.**Geschmack:** Strukturiert, gutes Altern ermöglicht.**Servierempfehlung:** Rotes Fleisch, Roastbeef, Gebrilltes

**Quinta do Portal, Douro**

39,50€

Rebsorte : 35% Tinta Roriz, 35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca.**Nase** : Frischen Früchten von blumigen Noten.**Geschmack** : Frische, appetitlich.**Servierempfehlung** : Käse, rotes Fleisch.**Herdade das Servas Red, Colheita Seleccionada, Portugal**

37,50€

Rebsorte : 40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Trincadeira.**Nase** : Aromen reifer Früchte, Pflaumen, Kirschen sowie blumige Noten.**Geschmack** : Komplex und gut strukturiert, ausgewogene Tannine, gute Länge.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, Wild, würziger Käse.**Vino Nobile di Montepulciano Reserva Simposio Trerose, Toscana, Italien**

81,50€

Rebsorte : 100% Sangiovese.**Nase** : komplex mit würzigen und gerösteten Noten.**Geschmack** : Aromen von reifen Früchten und einer leicht holzigen Note.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, gekochtes Rindfleisch und Wildeintopf.**Primitivo di Manduria - Papale Linea Oro, Varvaglione, Puglia, Italien**

49,50€

Rebsorte : 100% Primitivo di Manduria.**Nase** : Arome von Fruchtmarmelade.**Geschmack** : Rund und geschmeidig.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch und Wild.**22 Pies, Crianza DOC Rioja, Spanien**

34,50€

Rebsorte : 100% Tempranillo.**Nase** : Aromen von Saisonfrüchten, tiefer Kirschnote.**Geschmack** : Aromen von Früchten wie Kirschen, Himbeeren mit gerösteten, würzigen Alterungsnoten.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, Gemüse, Charcuterie**Los Vascos, Colchagua, Chili**

43,50€

Rebsorte : 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 10% Syrah, 5% Malbec.**Nase** : Aromen frischer Früchte wie Pflaumen, Kirschen sowie Noten von Vanille, Zimt, Muskatnuss, Hasselnussmehl, weißem Pfeffer und Cashewnüssen.**Geschmack** : schöne Balance und attraktive Struktur, Volumen und Ausdauer.**Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Argentine**

41,50€

Rebsorte : 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah.**Nase** : intensive Noten von schwarzen Früchten, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren sowie schwarzer Pfeffer, Vanille und Zimt.**Geschmack** : rund, geschmeidig, seidige Tannine.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch und Desserts auf Schokoladenbasis.

Suggestion



Quinta Dona Maria, Alentejo

38,50€

Rebsorte : Arinto, Antao Vaz, Visosinho.

Nase : Arome von tropischen Früchten und Noten von Zitrusfrüchten.

Geschmack : reichhaltiger Fruchtgeschmack mit ausgewogener Säure.

Servierempfehlung : aperitif, frischer gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch.



Pinot Noir, Linden Heinisch, Moselle

36,50€

Rebsorte : 100% Pinot Noir.

Nase : Waldfruchtaromen.

Geschmack : Harmonisch, elegant.

Servierempfehlung : Rot-und Schwarzwild.