



Carte des vins

Flasche



Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck-Thull, Moselle

31,50€

Rebsorte : 100% Pinot Gris.

Nase : Aromen von exotischen Früchten.

Geschmack : Gute Länge, Frische.

Servierempfehlung : Mit gegrilltem Fleisch, Geflügel, Rippensteak und Salaten



Riesling Grand Premier Cru, Schumacher Knepper, Moselle

32,50€

Rebsorte : Riesling.

Nase : Blumige Aromen.

Geschmack : Reiche und köstliche Mineralität, hübschen Noten von gelben Früchten.

Servierempfehlung : Mit Krebsen und geräuchertem Schinken.



Château Paradis, Coteaux d'Aix Provence, Grenache Sauvignon

26,50€

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.



Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs Terre de Dieu, Languedoc

29,50€

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



Cal del Magro Custoza, Monte Del Frà, Veneto

34,00€

Rebsorte : 40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano, 5% Tocai Friulano, 10% Cortese, 10% Chardonnay, Riesling-Italo, 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.



Pinot Bianco Platt & Riegl, Cantina Giralan, Alto Adige

41,00€

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.



Quinta Dona Maria, Alentejo

37,50€

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

24,00€

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

54,00€

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

64,50€

Rebsorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.

Nase: Aromen roter Früchte, Lakritz und Gewürze.

Geschmack: Seidige Tannine, aromatisch, gute Länge.

Servierempfehlung: rotes Fleisch, Fleischterrine, Wild und Soßengerichte.



Château du Rocher, Baron de Montfort, Saint Emilion, Frankreich

49,50€

Rebsorte: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Nase: Ausdrucksstark, Aromen von Blumen, Pflaumenmarmelade, Lakritz und altem Leder.

Geschmack: Strukturiert und würzig.

Servierempfehlung: rotes Fleisch oder Käse.



Paralupi Appassimento, Puglia, Varvaglione

28,50€

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**

38,50€

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

33,50€

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 Riserva Simposio Trerose, Toscana, Italien**

72,50€

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**

43,50€

Rebsorte : 100% Primitivo di Manduria.**Nase** : Arome von Fruchtmarmelade.**Geschmack** : Rund und geschmeidig.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch und Wild.**Tempranillo Cruz De Alba, Ribera del Duero, Spanien**

54,00€

Rebsorte : 100% Tempranillo.**Nase** : Aromen von Saisonfrüchten, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.**Geschmack** : Aromen von Kaffeebohnen, Zedernholz, tanninreich.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, Wild, Eintöpfe und reifer Käse.**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, Haselnussmehl, weißem Pfeffer und Cashewnüssen.**Geschmack** : schöne Balance und attraktive Struktur, Volumen und Ausdauer.



Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Argentine

39,50€

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.



Pinot Noir, Lindenn Heinisch, Moselle

32,50€

Rebsorte : 100% Pinot Noir.

Nase : Waldfruchtaromen.

Geschmack : Harmonisch, elegant.

Servierempfehlung : Rot- und Schwarzwild.

Suggestion vin blanc



Chablis Sainte Claire Bio, Jean-Marc Brocard, Bourgogne

52,50€

Rebsorte: 100% Chardonnay.

Nase: Zitronige und gelbe Fruchtnoten.

Geschmack : Ein ausgeglichener und präziser Wein bei Delikatesse.

Servierempfehlung : Mit weißem Fleisch, Geflügel und Salaten.



Sancerre Blanc Les Grandmontains, Domaine Laporte, Loire

54,50€

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc.

Nase: Zarte Aromen von reifen Früchten und exotischen Früchten wie Mango.

Geschmack : Bemerkenswerte Balance, runde, samtige und seidige Struktur.

Servierempfehlung : Mit geräuchertem Fisch, Krebstieren und weißem Fleisch.