

# Weinkarte

## Flasche



**Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck-Thull, Moselle**

29,50€

**Rebsorte:** 100% Pinot Gris.

**Nase:** Aromen von exotische Früchten.

**Mund:** Gute Länge und Frische

Mit gegrilltem Fleisch, Gefügel, Rippensteak und Salaten.



**Riesling Grand Premier Cru, Schumacher Knepper, Moselle**

31,50€

**Rebsorte:** Riesling.

**Nase:** blumige Aromen.

**Mund:** Reiche und Köstliche Minerlität, hübschen Noten von gelben Früchten.

Mit Krebsen und geräucherterem Schinken.



**Chablis Sainte Claire Bio, Jean-Marc Brocard, Bourgogne**

54,90€

**Rebsorte:** 100% Chardonnay.

**Nase:** Zitronige und gelbe Fruchtnoten.

**Mund:** Ein ausgeglichen und präziser Wein bei Delikatesse.

Mit weißem Fleisch, Geflügel und Salaten.



**Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs Terre de Dieu, Languedoc**

28,50€

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay.

**Nase:** Sehr aromatisch mit weißen Blüten, Honig und Ananas, mit gerösteten Noten.

**Mund:** Reichlich Ende mit einem langen tropischen und gerösteten Abgang.  
Als Aperitif, Kalb und Muscheln.



**Sancerre Blanc Les Grandmontains, Domaine Laporte, Loire**

56,00€

**Rebsorte:** 100% Sauvignon Blanc.

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

**Mund:** Bemerkwerte Balance, runde, samtige und seidige Struktur.  
Mit geräuchertem Fisch, Krebstieren und weißem Fleisch.



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico - MISCO, Tenuta di Tavignano, Marche**

38,00€

**Rebsorte:** 100% Verdicchio.

**Nase:** Aromen von Sommerfrüchten und Mandeln.

**Mund:** Komplexes Finish.  
Mit Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch.



**Miraval Rosé, Provence**

42,50€

**Rebsorte:** Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah.

**Nase:** Zarte rote Beeren und weiße Blüten.

**Mund:** Die Balance ist perfekt, die Textur ist fein, der Ausdruck ist zart, klar.  
Mit delikaten Gerichten.



**L'Ostal Cazes Rosé, Languedoc**

24,00€

**Rebsorte:** 50 % Syrah, 50 % Grenache.

**Nase:** Komplexe, subtile Mischung aus Rosenblättern, Grenadine und exotischen Früchten.

**Mund:** Leicht und frisch. Am Ende eine angenehme Süße.  
Mit Sommerkochen.



**Châteauneuf du Pape, Domaine Lazaret, Vallée du Rhône**

58,00€

**Rebsorte:** Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.

**Nase:** Rote Früchte, Lakritz, Gewürze.

**Mund:** Seidige, höfliche, große aromatische Auswahl. Gute Persistenz.  
Mit rotem Fleisch, Fleischterrinen, Wild- und Soßengerichten.



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

46,50€

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

**Nase:** Ausdrucksstarke blumige Aromen, Pflaumenmarmelade, Lakritz und altes Leder.

**Mund:** Strukturiert und würzig mit Lakritz-Tanninen.  
Mit rotem Fleisch oder Käse.



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio Trerose, Toscana**

62,50€

**Rebsorte:** 100% Sangiovese.

**Nase:** Komplex mit würzigen und gerösteten Noten.

**Mund:** Aromen von reifen Früchten, Unterholz und einem leicht holzigen Touch.  
Mit rotem Fleisch, Gekochtem Rindfleisch und Wildintopf.



**Primitivo di Manduria - Papale Linea Oro, Varvaglione, Puglia**

35,50€

**Rebsorte:** 100% Primitivo di Manduria.

**Nase:** Aromen von Fruchtmarmelade.

**Mund:** Rund und flexibel.

Mit rotem Fleisch und Wild.



**Tempranillo Cruz De Alba, Ribera del Duero**

46,00€

**Rebsorte:** 100% Tempranillo.

**Nase:** Starke Eindrücke von Früchten, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.

**Mund:** Aromen von Kaffeebohnen, Zedernholz, fleischiger Charakter.

Mit rotem Fleisch, Wild, Eintöpfen und reifem Käse.



**Herdade das Servas Red, Colheita Seleccionada**

29,50€

**Rebsorte:** 40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Trincadeira.

**Nase:** Aromen von reifen Früchten, Pflaumen, Kirschen und blumige Noten.

**Mund:** Komplex und gut strukturiert, ausgewogenen Tanninen, Gute Länge.

Mit rotem Fleisch, Wild, würzigen Käse und Würstchen.



**Los Vascos Grande Réserve, Colchagua, Chili**

43,50€

**Rebsorte:** 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 10% Syrah, 5% Malbec.

**Nase:** Frische Früchten wie Pflaumen, Kirschen die sich mit Noten von Vanille, Zimt, Muskatnuss, goldenem Haselnussmehl, Weißem Pfeffer, Cashewnüssen.

**Mund:** Präsentiert eine schöne Balance und eine sehr attraktive Struktur, Volumen und Ausdauer.



**Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Argentine**

35,00€

**Rebsorte:** 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah.

**Nase:** Intensive Noten von Schwarzen Früchten, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren gemischt mit Gewürzen.

**Mund:** Rund und die Tannine sind seidig.

Mit rotem Fleisch und Desserts auf Schokoladenbasis.