



FLASCHENWEINE

Weißweine

Deutschland

2008er Weißer Burgunder trocken

0,75l 18,50 €

Weingut Paul Anheuser, Bad Kreuznach/Nahe

Dieser Weißburgunder hat eine satt gelbe Farbe mit einem fruchtigen Aroma nach Pfirsich und ein wenig Aprikose. Er ist sehr cremig, schmelzig und angenehm trocken mit einem niedrigen Säuregehalt.

Italien

2008er Gavi DOC

0,75l 25,00 €

Michele Chiarlo, Calamandrana / Piemont

Strohgelber Weißwein aus der Cortesetraube. Er duftet einnehmend delikater und nachhaltig, mit Wahrnehmungen von Lindenblüten und frischer Brotrinde. Geschmack: Breitgefächert, aromengeprägte Frische.

Spanien

2008er Marques de Riscal, Rueda

0,75l 21,00 €

fruchtiger, frischer Rueda mit intensiven Aromen von Tropenfrüchten und Pfirsich, wenig Säure, aus hauptsächlich Verdejo, Viura

Frankreich

2008er Chateau Nardique La Gravière Entre Deux Mers AC

0,75l 23,00 €

Vignobles Thérèse, St-Genès-de-Lombaud / Gironde

Weißwein zum Fisch! Er läßt sich aber auch so trinken. Aromatisch, fruchtig, frisch. Eine schöne Kombination aus Semillon, Sauvignon und Muscadelle.

2010er Piquepoul Vin de Pays des Côtes de Thau

0,75l 19,50 €

Domaine Henri de Richemer

Piquepoul ist eine alte Rebsorte aus dem Languedoc. Der Name bedeutet « Lippenbeißer », was auf den etwas höheren Säuregehalt des Weines hinweist. Ein sehr trockener Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, lebendig und ehrlich, aber angenehm.



Rotweine

Italien

2007er Barbera d'Alba "Raimonda" DOC 0,75l 24,00 €

Fontanafredda, Serralunga d'Alba / Piemont

Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Duft: elegant und intensiv, Aromen von Kirschen, würzigen Mineralien und etwas Schokolade. Am Gaumen bemerkenswert stoffig und ausgewogen.

Spanien

2009er Piedemonte Gamma, Navarra DO 0,75l 18,50 €

Bodegas Piedemonte, Olite / Navarra

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo. Leuchtendes Kirschrot, reife Früchte, würzige Noten, weich und rund mit angenehmen Tanninen, perfektes Gleichgewicht, komplex, feinwürzige Aromen von Waldbeeren, lebhaft, attraktive Frucht.

Frankreich

2007er Château Pessan Saint-Hilaire Bordeaux Supérieur AC 0,75l 26,00 €

Dominique Haverlan, Portets / Gironde

Weich und samtig; das reife, fruchtige Bukett erinnert an würzige Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Süßholz und zarte Röstaromen, Kakao, geröstete Mandeln und Zeder. Der Wein ist voll, harmonisch und lebendig.

2010er "Castelmaure" Corbières AC 0,75l 19,50 €

Domaine Castelmaure, Aude / Corbières

Aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan entstand dieser konzentrierte und aromatische Südfranzose. Granatrot mit dem Duft von dunklen Früchten und der Garrigue-Wildnis (Lavendel, Thymian und Rosmarin), am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und rund. Die geschmeidigen, weichen Tannine verleihen ihm einen langen und eleganten Nachhall.



Sekt & Prosecco

Cavalier Blanc de Blancs Brut 0,75l 28,00 €
Caves de Wissembourg

Wo deutscher Riesling zu viel Säure hat und Champagner nicht nötig ist, da bietet sich dieser Sekt aus Grundweinen der Gascogne an. Leicht, frisch und brut. Ein Sekt der Bezeichnung „Trocken“ wäre eher süß.

Prosecco Frizzante 0,75l 25,50 €

Die typische Prosecco-Rebe ergibt aromatische und sehr fruchtige Weine. Ein richtiger Prosecco sollte deshalb nicht nur einfach leicht, trocken und frizzante sein. Es gibt ihn - bei uns ganz selten - als Wein, als Sekt (Spumante) oder eben als Frizzante mit einem gegenüber dem Spumante geringeren Kohlendruck. Das spart die Sektsteuer.

Champagner

Champagne Nominé-Renard Brut 0,75l 85,00 €
Nominé Renard, Villevenard

Mit dem Nominé-Renard wollen wir zeigen, daß es nicht immer unbedingt eine der berühmten Marken sein muß. Es gibt eben auch in der Champagne kleinere, nicht so bekannte Betriebe. Dieser Champagner zeichnet sich durch ein tiefes Strohgelb und eine feine üppige Perlung aus. In der Nase ist er fruchtig und blumig zugleich, mit diskreten Noten von Zitrusfrüchten. Er ist sehr lebendig, präsentiert dabei aber eine schöne Harmonie auf einer angenehm aromatischen Grundlage.

Rebsorten: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier