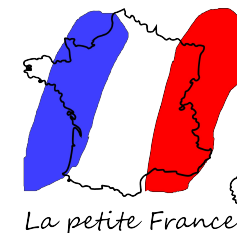


WEINLISTE



ROTWEINE

Beaujolais

Beaujolais Nouveau

Rebsorte:
Geschmacksnoten:

Cellier Saint Nicolas 2014

Gamay
frisch, fruchtig und großzügig. Sehr ausgewogen in seinen Aromen, mit distinkten Noten von Veilchen

10 €

Beaujolais Villages

Rebsorte:
Auszeichnung:
Geschmacksnoten:

Domaine Lafond 2012

Gamay
Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013
natürlich niedrig in Tanninen. Seine Nase ist unverwechselbar, mit seinen blumigen Aromen und Geschmacksrichtungen von schwarzen Kirschen und Himbeeren, mit Spuren von Veilchen und Rosen.

12,50 €

Beaujolais Grand Cru

Rebsorte:
Auszeichnung:
Geschmacksnoten:

Moulin à Vent Lucien Lardy Les Thorins 2012

Gamay
Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013
komplexe Gewürzenoten, begleitet von Brombeeren, Blaubeeren und Blumen (Veilchen). Der Mund ist kräftig, der Abgang rund und seidig.

20 €

Bordeaux

Côtes-de-Bordeaux-Blaye

Rebsorten:
Auszeichnung:
Geschmacksnoten:

Château du Cavalier 2010

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013
schwarze Beeren und ein Hauch von getoastetem Brot. Rund und breit im Mund, mit ausgeglichenen Tanninen und einem öligen Abgang.

13 €

Côtes-de-Bourg

Rebsorten:
Auszeichnung:
Geschmacksnoten:

Château Robert 2011

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Gold Medaille Concours de Paris 2014
rund im Mund, mit schmelzigen Tanninen, fruchtigen Noten und einem langen Abgang.

13 €

Bordeaux Supérieur

Rebsorten:
Auszeichnung:
Geschmacksnoten:

Monsieur L. De Tourny 2010

70% Merlot, 17% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Gold Medaille Concours de Bordeaux 2011
schwarze Früchte, samtige Tannine, langer Abgang.

14 €

Montagne-Saint-Emilion	<i>Château La Croix des Ducs 2011</i>	15 €
Rebsorten:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours de Bordeaux 2012	
Geschmacksnoten:	Dank seinen kräftigen Tannine kann er noch viele Jahre gelagert werden. Im Glas zeigt er sich mit einer tiefen kirschroten Farbe und braunen Reflexen.	
Lussac Saint-Emilion	<i>Château de la Grenière 2011</i>	18 €
Rebsorten:	70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	sehr rund und seidig im Mund, ausgewogen und mit viel Amplitude. Elegante Holznoten, reife Frucht. Sehr langer, fein gerösteter Abgang.	
Listrac-Médoc	<i>Château Croix de Laborde 2011</i>	21 €
Rebsorten:	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	breit und konzentriert, mit dicker, gefälliger Frucht, Johannisbeeren, Mokka und Kakao. Kräftig und voll im Mund, mit süßlichen, schmelzigen Tanninen und einem feinen Hauch von Vanille.	
Lalande-de-Pomerol	<i>Château de Bertineau 2011</i>	24 €
Rebsorten:	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012	
Geschmacksnoten:	Aromen von Johannisbeere und Brombeeren gehen in einen langen, sanften Abgang mit einem Hauch von Eiche und Schokolade über.	
Saint-Emilion	<i>Château Vieux Garrouilh 2011</i>	23 €
Rebsorten:	65% Merlot, 35% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	sehr rund, mit viel Amplitude. Schöne Struktur.	
Saint-Emilion Grand Cru	<i>Château Tour de Capet 2011</i>	34 €
Rebsorten:	80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	Die Aromen weisen Noten von roten Früchten auf. Der Mund ist komplex, strukturiert und geschmeidig. Gute Balance zwischen Frucht und Eichennoten mit weichen Tanninen.	
Graves-Pessac-Léognan	<i>Château Le Sartre 2007</i>	38 €
Rebsorten:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2010	
Geschmacksnoten:	sehr fein und seidig im Mund, mit Noten von schwarzen Beeren. Langer Abgang, mit leichtem Schokoladengeschmack.	

Margaux	<i>Château La Tour de Bessan 2009</i>	38 €
Rebsorten:	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2011	
Geschmacksnoten:	rund und gleichzeitig frisch, Aromen von Himbeeren und schwarze Johannisbeeren, Lebkuchen und eine leicht pfeffrige Note. Geprägt durch feine Tanninen, zeigt er seine Struktur und einen langen Abgang.	
Pomerol	<i>Château Grand Moulinet 2013</i>	40 €
Rebsorten:	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Silber Medaille Lyon 2015	
Geschmacksnoten:	Sehr ausgewogen, aromatisch. Dünfte von Gewürzen und Trüffeln. Im Mund sehr strukturiert. Hauch von Holz und Vanille.	
<u>Burgund</u>		
Haute-Côtes-de-Nuits	<i>Cuvée de la Tour Saint Denis 2011</i>	26 €
Rebsorte:	Pinot Noir	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	schwarze Früchte und Pfeffer. Leichte und untypische Note von Estragon und Anis. Die Tannine sind sehr präsent, die Frucht auch. Etwas Säure im Abgang.	
Mercurey Premier Cru	<i>Clos du Roy 2009</i>	42 €
Rebsorte:	Pinot Noir	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012	
Geschmacksnoten:	Stark und komplex, mit Noten von Brombeeren und Gewürzen. Sehr ausgewogen und ausgereift.	
Nuits-Saint-Georges	<i>Charmottes 2010</i>	45 €
Rebsorte:	Pinot Noir	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	Sehr feine Aromen von Granatapfel, Erdbeere und Himbeere. Auch sehr blumig (Veilchen und Pfingstrose). Im Mund ist er sehr ausgewogen, ohne viel Säure.	
Gevrey-Chambertin	<i>Château de Marsannay 2007</i>	58 €
Rebsorte:	Pinot Noir	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2010	
Geschmacksnoten:	Ausgewogener und trotzdem voller Mund, mit Gewürzenoten. Durch den Ausbau (16 Monate in Eichenfässern) sind die Tanninen sehr ausgeprägt.	

Corton	<i>Corton-Perrières Domaine Michel Juillot 2008</i>	90 €
Rebsorte:	Pinot Noir	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2011	
Geschmacksnoten:	im Duft wie im Mund entwickeln sich Noten von Obst- und Beerenkonfitüren. Hauch von Unterholz, Moos und Wild. Mineralisches, würziges Finale, mit Lakrize.	
<u>Côtes-du-Rhône</u>		
Côtes-du-Vivaraïs	<i>Clos de l'Abbé Dubois Vieilles Vignes 2011</i>	12 €
Rebsorten:	50% Grenache, 50 % Syrah	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012	
Geschmacksnoten:	starke Aromen von Nadelbäumen, mit Kirschennoten. Angenehm strukturiert, fruchtig und kräftig.	
Châteauneuf-du-Pape	<i>Alchimie 2012</i>	30 €
Rebsorten:	56% Grenache, 21 % Syrah, 9% Clairette rose, 7% Mourvèdre, 7% Vaccarèse	
Auszeichnung:	Gold Medaille Beaune 2014	
Geschmacksnoten:	verführerische Fülle, raffiniert und frisch. Knusprige Früchte. Geschmackvolles Finale mit würzigem, Kakao-markierten Akzenten.	
Saint-Joseph	<i>Stéphane Robert 2011</i>	42 €
Rebsorte:	Syrah	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	nasse Steine, Mischung von frisch eingedrückten Kirschen, Brombeeren, Kräuterduft. Fachkundige Anwendung von Eichenholz. Die Struktur der Tanninen fühlt sich etwas grün an. Veilchen, Zwetschgen, süße Lakrize. Das Finale ist lang, rein, geprägt von frischer Frucht.	
<u>Languedoc-Roussillon</u>		
Costières-de-Nîmes	<i>Domaine Pastouret Cuvée Michel 2015 (bio)</i>	14 €
Rebsorten:	34 % Syrah, 33% Grenache, 33% Carignan	
Auszeichnung:	Bronze Medaille Concours Général Agricole Paris 2016	
Geschmacksnoten:	Syrah und Grenache bringen eine starke Frucht, die die seidigen Tanninen aus der Gärung der Carignan Rebsorte gut ergänzen. Der Mund ist ausgewogen, mit Noten von Lakrize, insbesondere beim Abgang.	
Terrasse du Larzac	<i>L'âme de Familongue 2012</i>	15 €
Rebsorten:	35% Carignan, 27 % Syrah, 18% Grenache, 12% Mourvèdre, 8% Cinsault	
Auszeichnungen:		
Geschmacksnoten:	starke Textur mit dichter Frucht. Veilchen und Lakrize prägen den starken und frischen Geschmack.	

Saint-Chinian	Le Vignalet 2012	17 €
Rebsorten:	60 % Syrah, 35% Grenache, 5% Mourvèdre	
Auszeichnung:		
Geschmacksnoten:	komplexes Aroma (Kakao, geröstet), ergänzt durch Noten von reifen, roten Früchten. Feine, runde Tanninen.	
<u>Loire</u>		
Bourgueil	Vieilles Vignes 2013	14 €
Rebsorte:	Cabernet Franc	
Auszeichnung:		
Geschmacksnoten:	der Mund ist sehr rund, verfügt über feine Tanninen. Das Finale ist außerordentlich lang und raffiniert.	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Le Vau Jaumier 2012	15 €
Rebsorte:	Cabernet Franc	
Auszeichnung:		
Geschmacksnoten:	die Tanninen sind seidig und samtig. Sie übergehen in ein elegantes und langes Finale.	
Chinon	Les Gravières 2012	17 €
Rebsorte:	Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	der Mund ist elegant und sanft, mit feinen und geschmeidigen Tanninen. Fruchtig.	
Anjou-Villages Brissac	Clos de Grésillon 2010	18 €
Rebsorten:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	die Tanninen sind seidig und samtig. Sie übergehen in ein elegantes und langes Finale.	
<u>Südwesten</u>		
Madiran	Damiens Tradition 2013	12 €
Rebsorten:	70% Tannat, 30% Cabernet Franc & Sauvignon	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Toulouse 2013	
Geschmacksnoten:	der Mund weist Amplitude und Geschmeidigkeit auf. Die Tanninen sind gut strukturiert.	
Fronton	Château Laurou Tradition 20124	12 €
Rebsorten:	55% Négrette, 35% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2016	
Geschmacksnoten:	frische Aromen von roten Früchten, Gewürzen, Veilchen und Lakrize. Die Tanninen sind strukturiert und harmonisch.	

Corbières

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Château de Fontenelles 2011 – Cuvée Renaissance

55% Syrah, 25% Grenache, Carignan und Mourvèdre (20%)

Gold Medaille Concours Mondial Bruxelles 2013

Aromen von Heidelberg, reifen und kandierten Früchten und Gewürzen. Der Mund ist geschmeidig und komplex. Überraschendes Ausgleich zwischen konzentrierten, seidigen Tanninen und diskreten Holznoten. Der Wein sollte zwei Stunden vor dem Servieren geöffnet werden (nicht gefiltert).

17 €

WEIßWEINE

Bordeaux

Entre-Deux-Mers

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Château Moulin de Launay 2014

45% Sémillon, 35% Sauvignon, 20% Muscadelle,

trocken. Ausgesprochen frisches Bouquet, Frucht und Rasse paaren sich mit gehaltvoll-delikater Säure.

12 €

Sainte-Croix-du-Mont

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Château Lamarque 2012

45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet, Franc, 10% Petit Verdot

lieblich. Angenehme Süße, fruchtig.

18 €

Sauternes

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Château Mauras 2005

67% Sémillon, 30% Sauvignon, 3% Muscadelle

Gold Medaille Concours Mâcon 2007

lieblich. Schöne Konzentration von Früchten (Aprikose, Mango, Ananas). Perfekter Ausgleich zwischen Alkohol, Säure und Likör.

31 €

Burgund

Chablis

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Charly Nicolle 2014

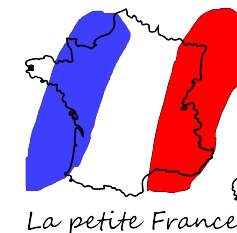
Chardonnay

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2016

starke, fruchtige Noten von Sommerblumen. Zusätzlich sind Jod-geprägte Geschmäcke von Austern und Muscheln zu merken.

20 €

Box 5 L 70 €



Chablis Premier Cru	<i>Côte de Léchet 2011</i>	25 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:		
Pouilly-Fuissé	<i>Prestige 2013</i>	36 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:		
Geschmacksnoten:	der Mund weist Butter und fein holzige Noten auf, sowie Aromen von Aprikose und Kokosnuß.	
Pernand-Vergelesses	<i>Premier Cru En Caradeux 2010</i>	49 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012	
Geschmacksnoten:	Nase: Grapefruit und Pfirsich, mineralischer Hintergrund. Akazien, Anis und Muskat ergänzen das elegante Bouquet. Sanfter, frischer Mund. Schöne Harmonie zwischen Fett und Säure. Langes Finale.	
Meursault	<i>Les Chevalières 2011</i>	57 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	blumige Noten, „Tanz“ der weißen Früchte auf den Gaumen. Wunderbare Intensität, sehr langes Finale.	
Puligny-Montrachet	<i>Premier Cru Les Perrières 2011</i>	90 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	sehr raffiniert, mit Aromen von Blumen und einem Hauch von Honig. Der Mund hat Amplitude, Struktur, und eine rustikale Ehrlichkeit.	
Corton-Charlemagne	<i>Domaine Michel Juillot 2010</i>	130 €
Rebsorte:	Chardonnay	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013	
Geschmacksnoten:	Bouquet: erstaunliche, explosive und leicht holzige Mineralität. Sehr kräftige und reiche Aromen von Blumen und Früchten, mit würzigen Noten, zusammen mit Humus und Pilzen. Im Mund entfaltet der Wein seine Vielfalt: Toastbrot bzw. Brioche, gepaart mit Gewürzen und einem erstaunlich langen Finale.	

Côtes-du-Rhône

Lirac

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Domaine La Genestière 2010

Grenache, Roussane, Viognier

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2011

fruchtig und blumig mit Noten von Birne, Akazien und einem Hauch von Honig. Der Mund ist ausgewogen und etwas zugespitzt.

17 €

Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Domaine de Beurenard 2011

30% Clairette, 25% Bourboulenc, 22% Roussane, 20% Grenache Blanche, 3% Picpoul – Picardan

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012

hervorragender Mund, ausgewogen und sehr kräftig, trotzdem frisch. Komplexe Aromen von Früchten (Zitrusfrüchten, Aprikose) und weißen Blumen. Das Finale bringt die Frische und die Mineralität zusammen.

52 €

Elsaß

Sylvaner

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Cattin Frères 2013

Sylvaner

Gold Medaille Concours Colmar 2014

die Nase ist leicht blumig und fruchtig: Zitrusfrüchte, weiße Blumen, frisch gemähtes Gras. Der Mund ist sehr frisch und leicht, die Frucht ist diskret und doch lebendig.

12 €

Riesling

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Cattin Frères 2012

Riesling

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013

trocken und mineralisch, mit Noten von weißen Früchten, vor Allem Pfirsich.

14 €

Crémant d'Alsace

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Cattin Frères 2013

Sylvaner

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2014

die Nase ist leicht geräuchert, die Reife ist angenehm. Der Mund ist fein und komplex.

15 €

Pinot Blanc

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Cattin Frères 2012

Pinot Blanc

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013

Noten von Pfirsich, Apfel und einem Hauch von Blumen. Sanft und delikater, verbindet Frische und Geschmeidigkeit.

14 €

Gewürztraminer	<i>Vieilles Vignes 2014</i>	17 €
Rebsorte:	Gewürztraminer	
Auszeichnung:	Gold Medaille Macon 2015	
Geschmacksnoten:	der Mund ist anfangs sehr angenehm, das Finale sehr kräftig. Die Struktur ist harmonisch und etwas fettig, mit Noten von Veilchen und Gewürzen. Die Ausgewogenheit ist gelungen.	

Languedoc-Roussillon

Clairette-du-Languedoc	<i>Adissan sec 2013</i>	12 €
Rebsorte:	Clairette	
Auszeichnung:	Silber Medaille Concours Général Agricole Paris 2014	
Geschmacksnoten:	rund und geschmeidig am Anfang, begleitet durch Aromen von Zitrusfrüchten. Viel Amplitude und Länge.	

Loire

Muscadet Côteaux de Loire	<i>Domaine du Haut-Fresne 2014</i>	10 €
Rebsorte:	Melon de Bourgogne	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2015	
Geschmacksnoten:	sehr intensive Nase mit Zitrusfrüchten und weißen Blumen und Früchten. Der Mund ist sehr delikate, mit einem Hauch von Zitrus. Viel Amplitude, schönes Finale.	

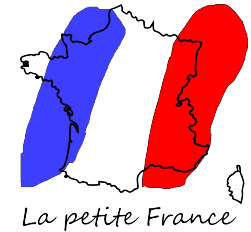
Cour-Cheverny	<i>Blanc sec 2010</i>	16 €
Rebsorte:	Romorantin	
Auszeichnung:	Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2012	
Geschmacksnoten:	der Mund ist komplex und kräftig, geprägt von trockenen Früchten, kandierten Zitrusfrüchten, Ananas. Das Finale ist frisch und weißt eine schöne Mineralität sowie Noten von Menthol.	

Sancerre	<i>Domaine de la Garenne 2013</i>	21 €
Rebsorte:	Sauvignon	
Auszeichnung:		
Geschmacksnoten:	elegante Noten von Zitrusfrüchten und weißen Früchten. Diese gehen in mineralische und blumige Aromen über.	

Südwesten

Gaillac	<i>Domaine Barreau Tradition 2015</i>	11 €
Rebsorten:	60% Mauzac, 40% Sauvignon	
Auszeichnung:	Gold Medaille Macon 2016	
Geschmacksnoten:	frisch und leckermäulig, Noten von Zitrus, Fett und Säure. Sehr schöner, aromatischer Ausdruck von Frische.	

ROSÉ WEINE



Languedoc-Roussillon

Tavel

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Château de Trinquevedel 2015

54% Grenache, 17% Cinsault, 13% Clairette, 11% Syrah, 3% Mourvèdre, 2% Bourboulenc

rund, würzig und mit Amplitude und Kraft. Schöne, fruchtige Komplexität.

17 €

Loire

Saint-Pourcain

Rebsorte:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Cuvée Isabelle 2013

Gamay

klarer, kräftiger Mund, sehr lang. Fruchtige Aromen.

12 €

Rosé d'Anjou

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Domaine de la Petite Roche 2014

80% Grolleau, 20% Gamay

Silber Medaille Concours Général Agricole Paris 2015

halb trocken. Das Bouquet weist sehr pure Fruchtaromen (Wilderdbeeren) auf. Leichter Mund, geschmackvoll, ein wenig durch Restzucker abgerundet. Frisch und knusprig.

13 €

Reuilly

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Pinot Gris 2012

Pinot Gris

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013

21 €

Provence

Côteaux d'Aix-en-Provence *Bargemone Cuvée Marina 1 2015*

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

40% Syrah, 30% Cabernet, 30% Grenache

subtil, schöne Säure. Leichte Erdbeernoten.

14 €

Côteaux varois en Provence *Saint-Quinis 2015* **14 €**
Rebsorten: 50% Cinsaut, 50% Grenache
Auszeichnung:
Geschmacksnoten: angenehme fruchtige Noten mit einem Hauch von Rosinen. Sehr süß und trotzdem erfrischend.

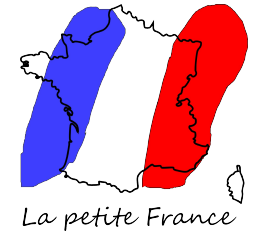
Südwesten

Côtes-de-Duras *BB Berticot 2010* **13 €**
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Auszeichnung: Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2011
Geschmacksnoten: intensives Bouquet von roten Früchten (Himbeeren, Johannisbeeren), mit diskreten Noten von englischen Bonbons. Der Mund ist rund und geschmeidig, gleichzeitig leckermäulig und im Abgang durch eine leichte Säure erhoben.

Buzet *Château de Padère 2014* **15 €**
Rebsorten: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Auszeichnung:
Geschmacksnoten: in der Nase intensiv und ganz besonders fein und subtil. Im Auftakt ziemlich nervig und frisch, dann vollmundig mit Aromen von weißfleischigen Früchten. Der Abgang ist sanft.

Gaillac *Grande Réserve des Bastides 2015* **15 €**
Rebsorten: 45% Duras, 35 % Syrah, 20% Brauocol
Auszeichnung:
Geschmacksnoten: die Nase entwickelt wunderbare Dufrte von Feldblumen und roten Beeren. Im Mund zeigen feine Aromen von wilden Johannisbeeren eine explosive Stärke. Sehr fein und vital.

CHAMPAGNER WEINE



Weißer Champagner, brut

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Champagne Walczak Prestige

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Gold Medaille Concours Général Agricole Paris 2013, Beaune 2014

komplexe Nase mit Akazienblumen und Nuancen von Toastbrot und exotischen Früchten.

38 €

Rosé Champagner, brut

Rebsorten:

Auszeichnung:

Geschmacksnoten:

Champagne Walczak Brut Rosé

Pinot Noir

Feines, elegantes Bukett mit Komplexität, dank dem Zusammenspiel der Beerenaromen (schwarze und rote Johannisbeeren, Erd und Brombeeren) sowie der Minze

40 €