

Bankettweine | Rot

De Gras Cabernet Sauvignon, Mont Gras, Chile | 16.50 €/Fl.

Der Cabernet Sauvignon zeigt ein fruchtbetontes Bukett von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Vanille, Kakao, Pfeffer, rote Paprika, Minze und florale Noten. Viel Charme, süffiger Stil und ein langer Nachhall.

Barrica, Cristo de La Vega, La Mancha | 17.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 1 €/ p. Per.

Am Gaumen gut strukturiert und fruchtig, mit Aromen von Johannesbeeren und Pfeffer mit leichtem Lederaromen, ein körperreicher Wein mit feinen Tanninen und präsender Frucht.

Merlot, Abbots & Delaunay, Languedoc | 17.90 €/Fl. | Aufpreis Pauschale 1 €/ p. Per.

Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Zimt und Thymian. Abgerundet und lange am Gaumen mit reifen Tanninen.

Corbieres, Château de Fournas, Roussillon | 17.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 1 €/ p. Per.

Fruchiger Cuvée aus Grenache, Carrignan, Cinsault, Syrah – Ein kerniger, rustikaler, typischerer Rotwein aus dem Süden Frankreichs.

St. Laurent, Ernst Bretz | 18.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 2 €/ p. Per.

Rubinrot brilliert der feine Tropfen im Glas und duftet dabei herrlich opulent nach Rosenholz, Veilchen und Kirschen. Köstlich schon in der Nase. Der Fruchtkörper ist dabei dicht und vollmundig gewebt.

Bankettweine | Weiß

Domaine du Tariquet, Sauvignon Blanc, Gascogne | 16.50 €

Ein blitzblanker, sehr fruchtiger Chardonnay, der sich mit einem schönen Bouquet von Birnen, Zitrusfrüchten und einem dezenten Anflug von weißen Blüten und Vanille präsentiert.

Wittmann Cuvée, Wittmann, Rheinhessen | 17.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 2 €/ p. Per.

Wunderbar unkomplizierte und süffige Cuvée aus Weissburgunder, Grauburgunder und Riesling mit fruchtig-würzigen Noten nach Zitrus und Weinbergpfirsich.

Chardonnay, Abbots & Delaunay, Languedoc | 18.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 2 €/ p. Per.

Aromen von Birnen, grünen Äpfeln, Haselnuss und weißen Blumen. Frisch, komplex und ausbalanciert am Gaumen. Langer Abgang mit leichter Butternote.

Airen, Cristo de la Vega, La Mancha | 17.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 1 €/ p. Per.

Ein fruchtiger, aromatischer, spanischer Wein mit Aromen von weißen Früchten, Birne und Lychee.

Grauburgunder, Ernst Bretz | 18.50 €/ Fl. | Aufpreis Pauschale 2 €/ p. Per.

Dieser reinsortige Grauburgunder verströmt ein tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten, Apfel, etwas Honig und blumige Noten. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht, einem tollen Spiel, er ist ausgewogen, elegant und hallt lange nach.