



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Schatzkammerweine.

2006er Château Montrose - St. Estephe 0,75 l Flasche 149,85 €

2007er Château Montrose - St. Estephe 0,75 l Flasche 120,00 €

Der Château Montrose scheint zunächst mineralisch geprägt, aber dann behauptet sich das Substrat von schwarzen Beeren. Die Früchte sind frisch, aber nicht süß. Ein Hauch von Leder und Gewürzen ist zu vernehmen. Charakteristisch für Montrose ist die Schwere.

2005er Château D'Armailhac Rothschild - Pauillac 0,75 l Flasche 88,85 €

Er ist äußerst charmant, besitzt eine saftige, reife Frucht (Cassis, schwarze Kirsche), dunkle Töne (Schokolade, Kaffee) sowie mildes, festes Tannin. Der französische Weinautor Michel Dovaz schreibt: "Dieser Pauillac repräsentiert exemplarisch das Maskuline seiner Appellation und ist fast so gut wie sein Nachbar Mouton-Rothschild."

1999er Château Gazin - Pomerol 0,75 l Flasche 84,80 €

Sehr dunkles Rubingranat und violette Reflexe. Der Duft ist gewaltig tiefgründig und reich, fast opulent und dennoch in erster Linie elegant. Die konzentrierte schwarze Frucht wird begleitet von raffinierten mineralischen Terroir-Noten, wie Tabak, Leder und schwarzem Trüffel. Das Ganze wird getragen von einer mächtigen und doch sehr feinen Tanninstruktur. Die Balance ist perfekt und die Aromatik berauschend schön. Großer, hochkonzentrierter Gazin mit enormem Potential.

2007er Château Leoville Poyferre - St. Julien 0,75l Flasche 69,75 €

Dieser große Bordeaux, mit einem Gehalt von 64% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon und 5% Petit Verdot, verliert sich in dem überschwenglichen Stil, den seine Liebhaber von ihm erwarten. Er präsentiert sich mit Aromen von schwarzen Beeren, unterstrichen durch Akzente von Rauch und Holzigen.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Schatzkammerweine.

1999er Château d`Issan 3ème Grand Cru Classé, Margaux	0,75 l Flasche	69,20 €
--	----------------	---------

Der Château d' Issan wird aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot in Eichfässer vinifiziert.

Er offenbart reife Früchte mit charakteristischem, intensivem Aroma.

Der Wein zeichnet sich durch einen vollen und kräftigen Geschmack aus. Die dezente Säure ist wunderbar eingebunden.

Abgerundet wird das Gesamtbild mit angenehmer leichter Süße.

2007er Château du Tertre 5ème Grand Cru Classé, Margaux	0,75 l Flasche	48,55 €
--	----------------	---------

Dunkles Rubinrot, fast schwarz. Wie immer sehr individuelle

Nase. Schöne Frucht. Du Tertre ist vom Geruch fast immer zu erkennen.

Veilchen und Maulbeere finden sich neben der Frucht.

2008er Château Cantemerle Haut-Medoc 5ème Grand Cru Classé	0,75 l Flasche	47,70 €
--	----------------	---------

Eine schöne Farbe und von einer eleganten Zusammensetzung,

drückt der Cantemerle Noten von Menthol, Süßkirsche und Heidelbeere

aus. Mit Dichte, Finesse und Länge, ist der Cantemerle ein sicherer Wert.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Feierabendhaus Raritäten (nur noch wenige Bestände vorhanden).

2013er Weißburgunder
Q.B.A, trocken
Ökoweingut Sander 0,75 l Flasche 11,25 €

*Aromatischer, cremiger Weißburgunder mit schönen floralen und nussigen Noten.
dezente und gut integrierte Säure.*

2011er Birkweiler Kastanienbusch
Sankt Anna, Rieslieng, GG, trocken
Weingut Lergenmüller 0,75 l Flasche 28,40 €

*Feine, dezente Muskatnote, leichte mineralische fruchtige
Weinsäure, angenehme Frische.*

2012er Rivaner „traditionell“
Qualitätswein trocken
Weingut Helde 0,75 l Flasche 9,75 €

*Feine, dezente Muskatnote, leichte mineralische fruchtige
Weinsäure, angenehme Frische.*

2013er Weißburgunder „traditionell“
Qualitätswein trocken
Weingut Helde 0,75 l Flasche 11,25 €

*Das Aroma von Karamell in der Nase, auf der Zunge vielschichtige,
weiche und angenehme Fruchtaromatik, geprägt von tiefgründigem
Lössboden. Säurearm.*

2011er „Merdinger Bühl“
Spätburgunder, Q.b.A., trocken
Weinhaus Heger 0,75 l Flasche 16,80 €

*Kein Geheimtipp mehr sind die Burgunder aus dem
Markgräfler Land. Gute Balance aus Frucht und Säure,
dabei kraftvoll und geschmeidig.*

2011er „Zweigelt“
Riedencuvée, trocken
Carnuntum, Weingut Glatzer 0,75 l Flasche 13,90 €

*Vollreife rote Früchte und Pflaumen in der Nase.
Warm und weich am Gaumen mit einer dezenten Säure.
Ein feiner und typischer Zweigelt.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Deutschland.

Baden

„Oberbergener Baßgeige“
Grauburgunder, Kabinett, trocken
WG Oberbergen eG

0,75 l Flasche 8,90 €

*Aromatisch, mineralisch und harmonisch präsentiert sich der Klassiker Badens.
Ausgezeichnete Lage am Kaiserstuhl.*

„Oktav“
Weißburgunder, Kabinett, trocken
Weinhaus Heger

0,75 l Flasche 13,00 €

Rassiger und spritziger Burgunder mit einem zarten Bukett von Honig und Blüten.

Mosel

„Hochgewächs“
Riesling, Q.b.A., halbtrocken
Weinhaus J. & H. Selbach

0,75 l Flasche 7,55 €

*Harmonischer Weißwein mit einem gelungenen Süße-Säure-Spiel.
Fruchtig und saftig am Gaumen.*

„Satyricus“
Riesling, Q.b.A., feinherb
Weingut Dr. Loosen

0,75 l Flasche 14,55 €

*Süffiger Moselaner mit voller exotischer Frucht.
Fein mineralisch mit anregenden Süße-Säure-Spiel.*

Rheingau

„Gutswein“
Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Robert Weil

0,75 l Flasche 15,75 €

*Der Klassiker von einem Flaggschiff der deutschen Rieslingszene.
Deutliche Aromen von Pfirsich und Aprikose, feines und elegantes Säurespiel.*

„Johannisberger Klaus“
Riesling, Spätlese, trocken
Weingut Johannes Ohlig

0,75 l Flasche 11,65 €

*Feinfruchtiger Geschmack nach Pfirsich und Aprikose, mit einem Hauch Exotik.
Kraftvoll auf der Zunge mit einer feinen Balance von Frucht und Terroir.
feines und elegantes Säurespiel.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rheinpfalz

„Eden Rock“

Weißwein-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut St. Annagut

0,75 l Flasche

7,40 €

Pfälzisches Weißweincuvée mit einem Hauch Exotik in der Nase.

Ausgewogener, frischer und geschmackvoller Wein.

„Gutswein“

Riesling, Q.b.A., trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

0,75 l Flasche

17,70 €

Saftig mit frischen Aromen von Ananas, Birne und Apfel in einer mineralischen Säure.

Schneider „Chardonnay“

trocken, Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche

15,00 €

Sehr frisch am Gaumen, aber mit Tiefe und kristallklar wie eine unberührte Meeresbucht. Wer seinem Charme erliegt, bekommt nicht genug von ihm.

„Feuerstein“

Sauvignon blanc, trocken

Weingut Lergenmüller

0,75 l Flasche

18,20 €

Weinig – dichter Körper mit lang anhaltendem Säure- und Mineralspiel bei spannender Fruchtfaltung.

Nahe

„Deep Blue“

Blanc de Noir, trocken

Weingut Martin Tesch

0,75 l Flasche

15,85 €

Im Glas präsentiert sich der Wein mit leicht lachsfarbenen Reflexen.

In der Nase zeigt er Aromen roter Früchte. Am Gaumen ist der

„Deep Blue“ mit einer schönen Fruchtigkeit und Mineralik versehen,

die Säure ist gut eingebunden.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Frankreich.

"Sancerre" AOC
Les Baronnes
Henri Bourgeois

0,75 l Flasche 20,20 €

*Herrlich fruchtbetont mit Noten von Grapefruit, Johannisbeere und Zitrus in feiner Mineralität.
Intensiv auf der Zunge mit vegetabilen Noten.*

„Chablis“ Premier Cru
Montée de Tonnerre
Domaine Jean Durup

0,75 l Flasche 32,05 €

*Reichhaltiger Chablis mit typisch mineralischem Charakter.
Opulenter Duft nach Birnen und Honig mit reichhaltiger Frucht
und kompaktem Körper.*

Weißweine Italien.

„Di Paolo“
Pinot Grigio del Friuli D.O.C.
Cantine Sacchetto, Venetien

0,75 l Flasche 8,75 €

*Saftiger Burgunder aus den besten Lagen des Friauls.
Eleganter Wein von angenehmer Frische.*

Pinot Grigio D.O.C
Peter Zemmer
Südtirol

0,75 l Flasche 13,40 €

Feinfruchtiger Geruch nach Birne mit leicht nussigem Aroma.

„Gavi del Comune di Gavi“ D.O.C.G.
Cantine San Silvestro, Piemont

0,75 l Flasche 9,25 €

*FrISCHE, gelbe Früchte begegnen der Nase.
Ausgewogener und süffiger Gavi.*

„Vernaccia di San Gimignano“
D.O.C.G.
Teruzzi & Puthod, Toskana

0,75 l Flasche 10,80 €

*Der Vernaccia überzeugt durch seine feine Fruchtaromatik
und sein harmonisches Geschmacksbild.
Sortentypisch sind die leichten Anklänge von Bittermandeln.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weißweine Spanien.

Baron de Ley
Rioja, Blanco

0,75 l Flasche

10,55 €

Sehr sauber und klar präsentiert sich der Barón de Ley Blanco unter einem Bukett von exotischen Fruchtnoten, frischem Gras und dezentern Kräuternuancen. Sehr harmonisch am Gaumen mit guter Struktur ist er ein unkomplizierter Begleiter vieler Gelegenheiten.

Weißweine Übersee.

Chile

„Montes“ Sauvignon-Blanc
Discover Wines

0,75 l Flasche

10,45 €

Frischer, duftiger Sauvignon mit den Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Maracuja. Am Gaumen eine gute Balance von lebendiger Säure und guter Struktur.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Roséweine.

Rheinpfalz

„Eden Rock“

Rosé-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut St. Annagut

0,75 l Flasche

7,40 €

Modern vinifizierter deutscher Rosé, der fast an die Geschmacksbilder von Überseeweinen erinnert. Rosé mit hohem Spaßfaktor.

„Saigner“

Rosé-Cuvée, Q.b.A., trocken

Weingut Markus Schneider

0,75 l Flasche

13,35 €

Mit seiner enorm üppigen und fruchtigen Aromatik begeistert dieser Rosé von Markus Schneider. Besonders Aromen von Brombeeren, Cassis und Himbeeren zeichnen ihn aus.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Deutschland.

Rheinpfalz

„Eden Rock“
Rotwein-Cuvée, Q.b.A., trocken,
Weingut St. Annagut 0,75 l Flasche 7,40 €

*Cuvée aus Spätburgunder und St. Laurent.
Saftig, vollmundig mit einer guten Würze.*

„Roter Lehm“
Merlot, Q.b.A., trocken
Weingut Lergenmüller 0,75 l Flasche 18,30 €

*Ein französisch geprägter Merlot aus deutschen
Länden! Kraftvoll, weich, fruchtig mit einer enormen Länge.
Ein gelungenes Experiment der Familie Lergenmüller aus der Pfalz.*

„Black Print“
Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider 0,75 l Flasche 18,20 €

*Wie der Name schon verrät, ist die Farbe tief dunkel, wie schwarze Tinte.
Die Nase des „Black Print“ ist total abgefahren mit komplexen Aromen
von Cassis, Kirschen, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und Wacholder.
Am Gaumen konzentriert und vielschichtig wie kaum einer.*

„Angiolino“
Spätburgunder, trocken
Weingut Lergenmüller 0,75 l Flasche 18,20 €

*Ausladende Frucht und charaktervolle Tanninstruktur
spannend vermählt. Langanhaltendes Finale.*

„Tohuwabohu“
Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Markus Schneider 0,75 l Flasche 27,10 €

*Der „Tohuwabohu“ leuchtet rubinrot mit dunklem, nahezu schwarzem
Kern. Sofort verströmen intensive und hocharomatische Aromen von
Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunder, Pflaumenkompott,
frisch aufgeschnittenen Kirschen, ein Hauch von Eichenholz, Minze
und Eukalyptus. Am Gaumen ist er als erstes einmal saftig, gefolgt
von dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen.
Er besitzt eine herrlich gute Tanninstruktur.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Baden

„Oberbergener Baßgeige“
Spätburgunder, Q.b.A., trocken
WG Oberbergen eG

0,75 l Flasche 11,00 €

Samtiger, gehaltvoller Burgunder, der jedoch nie schwer oder aufdringlich wirkt. Klassisch das Aromenspiel von Erdbeeren und Kirsche.

Ahr

Spätburgunder „Nr. 1“
Q.b.A., trocken
Weingut Meyer-Näkel

0,75 l Flasche 20,20 €

Großartiger Pinot mit einer großen Harmonie zwischen Frucht, Säure und Extrakt. Viel Geschmack und Druck am Gaumen.

Württemberg

„Lemberger“
Q.b.A., trocken
Weingut Kistenmacher & Hengerer

0,75 l Flasche 11,70 €

Kräftiger, feinfruchtiger Roter mit herrlichen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Waldbeeren sowie gut eingebauten, weichen Tanninen.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Frankreich.

Château Tour de Mirambeau
Bordeaux AOC 0,75 l Flasche 12,40 €

*Glänzende, kirschrote Farbe im Glas.
Fruchtige Duftnote von Cassis und Kirsche.
Leichte, angenehme und dezente Würze.*

Côtes du Rhône AOC
E. Guigal 0,75 l Flasche 12,60 €

*Saftig, herzhaft Fruchtnoten von schwarzer Kirsche
und Pflaume verbinden sich, mit anhaltenden Noten
süßlicher Tannine, zu perfekter Guigal-Qualität.*

Château Rozier
St. Emilion Grand Cru AOC 0,75 l Flasche 20,60 €

*Der aromatische Rotwein wird geprägt vom Duft und Geschmack
dunkler Früchte. Weiche, aber deutliche Tannine am Gaumen.
Ein eleganter und kräftiger Vertreter des bordelaiser Anbaugebietes.*

Châteauneuf-du-Pâpe AOC
E. Guigal 0,75 l Flasche 38,70 €

*Kräftig und markant mit der Frucht reifer Schwarzkirsche und Pflaume.
Kräuternoten mit einem Hauch Pfeffer in einer rauchigen Tanninstruktur.*

Rotweine Spanien.

Baron de Ley
Rioja Reserva 0,75 l Flasche 19,50 €

*Das tolle Aroma nach reifen Beeren und einem Hauch von
Dattelpflaumen wird von marmeladigen Aromen der Pflaume,
Kirsche und Johannisbeere unterstrichen.
Gut eingebundene, harmonische Tannine.*



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Italien.

„Nero d'Avola“ Sicilia I.G.T., trocken Cusumano, Sizilien	0,75 l Flasche	10,50 €
<i>Intensive Aromen von dunklen Beeren in kräftigem Körper. Finessenreich mit feinen Würznoten.</i>		
„Chianti Riserva“ D.O.C.G. Dalcampo, Toskana	0,75 l Flasche	13,00 €
<i>Reife, dunkle Kirschen und eine elegante Würzaromatik prägen diesen Toskaner. Ein Klassiker.</i>		
„Chianti Classico Riserva“ D.O.C.G. Lamole di Lamole, Azienda Agricola, Toskana	0,75 l Flasche	19,40 €
<i>Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. An der Nase typische Düfte der Region wie Iris und Gewürze.</i>		
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Cantina Fratelli Zeni, Venetien	0,75 l Flasche	24,40 €
<i>Vielschichtige Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in einer schönen Röstaromatik.</i>		
San Silvestro Barbera Passito Appassimento, D.O.C.G. Cantine Sartirano, Italien	0,75 l Flasche	11,80 €
<i>Dicht, dunkel und unglaublich "beerig", so fließt der Passito von San Silvestro ins Glas. Gekeltert aus teilrosiniertem Traubengut nach der Appassimento-Methode ist hier ein extrem aromatischer Wein aus Barbera-Trauben entstanden</i>		
„Le Volte“ Rosso I.G.T. Tenuta dell' Ornellaia, Toskana	0,75 l Flasche	23,05 €
<i>Seine reife und volle Frucht mit Aromen von Balsam ist begeisternd. Der Geschmack ist harmonisch und ausgewogen, die Tannine perfekt integriert. Im Glas zeigt sich ein wunderbares Rot, das einen Hauch Purpur in sich trägt.</i>		
„Brunello di Montalcino“ D.O.C.G. Capanna, Toskana	0,75 l Flasche	36,05 €
<i>Er duftet wunderbar würzig nach mediterranen Kräutern, wie Minze. Er gibt sich dabei sehr direkt und überrascht später durch Finesse und Körper am Gaumen.</i>		



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Rotweine Übersee.

Chile

„Montes Reserve“
Merlot, trocken

0,75 l Flasche

10,85 €

10 % Cabernet-Sauvignon runden diesen Merlot vom Familienbetrieb Montes im Colchagua Valley ab, während er sechs Monate in neuen amerikanischen Fässern reift.

Dunkle Fruchtaromen von Brombeere und Kirsche prägen das Bukett. So schmeckt Chile.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Sekt/Prosecco.

Eigenmarke „Feierabendhaus“ Sekt, trocken	0,75 l Flasche	8,55 €
Eigenmarke „Feierabendhaus“ Sekt Rosé, trocken	0,75 l Flasche	8,55 €
Prisecco 100% alkoholfrei, 100% natürlich	0,75 l Flasche	8,55 €
Mumm Jahrgangsspekt alkoholfrei, trocken	0,75 l Flasche	8,55 €
Cantine Maschio Prosecco DOC Spumante, extra dry Treviso	0,75 l Flasche	11,10 €
Geldermann Sekt - Carte Blanche	0,75 l Flasche	14,20 €

Champagner.

Lionel Derens Brut Réserve	0,75 l Flasche	25,35 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l Flasche	52,30 €
Lanson Rosé Label Brut rosé	0,75 l Flasche	56,10 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l Flasche	60,20 €



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weine in Karaffen.

Weißweine

„Ihringer Vulkanfelsen“, Weißer Burgunder
Q.b.A., trocken, Weingut Karl Karle, Baden

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 7,65 €

Dezente, blumige Note. Zurückhaltende, gut eingebettete Säure und feingliedrig im Geschmack.

Chardonnay „Vanel“
Vin de Pays d'Oc, trocken, Frankreich

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 6,45 €

Aromatischer, kräftiger Chardonnay aus Südfrankreich. Typische Düfte von Apfel und Zitrus, ergänzt durch eine leicht exotische Note.

„No 071“ Pinot Grigio
I.G.T., trocken, Italien

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 7,00 €

Fruchtiger, harmonischer und unkomplizierter Pinot Grigio.

Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut St. Annagut, Pfalz

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 8,75 €

Rassige Finesse mit den fülligen Aromen tropischer Früchte im saftig-süffigen Genuss - pure Eleganz.

Grauburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 8,05 €

Saftiger, vollmundiger Vertreter der Pinot-Familie. Cremiger und gut ausbalancierter Tropfen.

„Zeltinger Himmelreich“
Riesling, Q.b.A., halbtrocken, Mosel

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 8,40 €

Feinfruchtiger Moselriesling mit einer pikanten Note. Elegantes Säure-Süße-Spiel am Gaumen.

Weinheimer Sybillenstein
Kerner Spätlese, lieblich, Rheinhessen

0,25 l Karaffe
0,75 l Flasche 5,60 €

Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln schmackhaft verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weine in Karaffen.

Roséwein

Blauer Portugieser, Rosé, halbtrocken
Weingut H. Vollmer, Pfalz

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 6,50 €

Lachsfarbener, feinfruchtiger und süffiger Weißherbst mit einem dezent halbtrockenen und frischem Geschmackserlebnis.

Rotweine

„Ellerstädter Kirchenstück“, Dornfelder
Q.b.A., trocken, Weingut H. Vollmer, Pfalz

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 7,55 €

Kräftiger, markanter Dornfelder mit einer delikaten Frucht und bekömmlicher, zurückhaltender Säure.

„Ingelheimer Kaiserpfalz“, Portugieser Rotwein
Q.b.A., halbtrocken, Rheinhessen

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 6,55 €

Typisch die helle Farbe dieses Portugiesers. Schmeichelnd und wohlig am Gaumen. Die dezente Restsüße verleiht dem Rotwein einen angenehmen Schmelz.

„No 071“ Merlot
D.O.C., trocken, Italien

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 7,00 €

Kräftiges Bukett von reifen roten Früchten. Intensiver Geschmack am Gaumen, reif und bekömmlich.

Spätburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 8,40 €

Runder, weicher und vollmundiger Spätburgunder mit Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren. Ein Vertreter des modernen Pfälzer Rotweinstils.

Chianti
D.O.C.G., trocken, Italien

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche 8,45 €

Klassisches Chianti-Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und Trebbiano. Typischer Duft nach Sauerkirschen. Präzente Säure auch am Gaumen.

Coteaux du Languedoc
AC, Rotweincuvée, trocken, Frankreich

0,25 l Karaffe
1,0 l Flasche

Cuvée aus Grenache, Carignan und Syrah.

Kräftig-fruchtiges Aroma von dunklen Beeren, Pflaume und Schwarzkirsche vereint mit würzig herben Noten



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Weine - excellent genießen.

Weinkarte