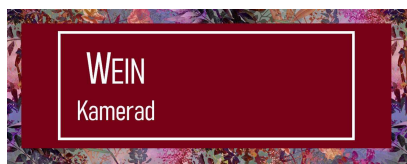


## Rotwein

Name		Hersteller	Preis
<b>Pinot Noir Vieilles Vignes</b>	Pinot Noir	<b>Barnes-Buecher</b>	<b>32,00</b>
Pinot Noir von großer Struktur mit holzigen und roten Beerennoten			
<b>Spatburgunder - Merdinger Biihl-trocken</b>	Pinot Noir	<b>Weinhaus Heger</b>	<b>11,60</b>
Rotwein mit einer feinen Frucht und einem belebenden Körper.			
<b>Ihringer Intenso Pinot Noir</b>	Pinot Noir	<b>Winzergenossenschaft Ihringen</b>	<b>8,00</b>
Sehr intensives und facettenreiches Aromenbild. Würzige Waldbeer- und Kirscharomen bilden den ersten Eindruck. Danach entwickeln sich sehr schöne Noten von Holunder, Cassis und Gewürzen wie Anis und Lorbeer. Am Gaumen ist der Intenso sehr präsent und besticht durch außergewöhnliche Frische und Finesse. Markante Tanninstruktur mit Noten von Schokolade und Vanille.			
<b>Il Civettaio</b>	Sangiovese	<b>Il Civettaio</b>	<b>12,50</b>
Reife Weichselkirschen, rote Waldbeeren und etwas Cassis, sehr fein und elegant am Gaumen – ein Sangiovese in Höchstform!			
<b>YANTRA</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>Tenuta dei Sette Cieli</b>	<b>14,00</b>
Herrlich intensiv nach reifen Beeren, elegant feines Tannin, ein typischer Toskana Rosso mit Kraft und Eleganz.			
<b>Rossobastardo</b>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sagrantino	<b>SIGNAE</b>	<b>11,50</b>
Im Bukett nach vollreifen blauen Waldbeeren, saftigen Pflaumen, schwarzem Pfeffer und köstlichen Weichselkirschen. Auf dem Gaumen samtig weich mit vollem Körper.			
<b>Benozzo</b>	Sagrantino	<b>SIGNAE</b>	<b>14,50</b>
Aus angetrockneten Sagrantinotrauben gewonnen. Im Geschmack nach reifen Blaubeeren, eingelegten Früchten und schwarzem Pfeffer, auf dem Gaumen vollmundig und opulent mit langem Nachhall.			
<b>Montefalco Sagrantino</b>	Sagrantino	<b>SIGNAE</b>	<b>21,50</b>
Im Bukett unglaublich vielschichtig nach reifen blauen Beerenfrüchten, Cassis, Sandholz, Kakao und balsamischen Noten, im Geschmack mit süßem, gut eingebundenem Tannin und unglaublicher Länge.			
<b>Montepulciano d' Abruzzo</b>	Montepulciano	<b>Rosarubra</b>	<b>15,50</b>
Hoch konzentrierte Frucht nach reifen blauen Waldbeeren und orientalischen Gewürzen, sehr komplex mit lange anhaltendem finish.			
<b>Montepulciano „Morrecine“</b>	Montepulciano	<b>COLLEFRISIO</b>	<b>8,00</b>
Aromen von dunkler Frucht spielen auf der Zungen, man schmeckt Brombeeren und etwas Heidelbeeren im Abgang.			
<b>Appassimento Rosso</b>	60% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Sangiovese	<b>COLLEFRISIO</b>	<b>10,60</b>
Samtig weiche Fülle sowie kräftig und opulent. Tiefschwarz mit einem violetten Schimmer. Bukett nach reifen blauen Waldbeeren und eingelegten Früchten. Im Geschmack ungeheuer komplex und lange anhaltend.			



Name		Hersteller	Preis
<b>Gran Trio Rosso</b>	Primitivo cuvee	<b>San Marzano</b>	<b>6,90</b>
<p>Während der Primitivo sich durch seine weiche Textur auszeichnet, ist ein würziges Aroma typisch für die Rebsorte Negroamaro. Charakteristisch für Malvasia Nera ist ein zarter Duft. Dank dieser Mischung ist der Gran Trio Rosso ein wahres Geschmackserlebnis. Dabei treffen Aromen von Pflaumen, reifen Kirschen, kandierten Früchten und Kakao auf Noten von Gewürzen, Schokolade, Beeren und Feigen.</p>			
<b>Cubardi</b>	Primitivo	<b>SCHOLA SARMENTI</b>	<b>14,50</b>
<p>Ungeheuer intensiver Primitivo mit fein würzigem Bukett sowie Anklängen von eingelegten Früchten. Auf dem Gaumen präsentiert er sich vollmundig und äußerst komplex.</p>			
<b>Nerio Riserva</b>	80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera	<b>SCHOLA SARMENTI</b>	<b>12,50</b>
<p>Duft von reifen roten Beerenfrüchten, Pflaumen und Weichselkirschen, auf dem Gaumen süßes Tannin, überaus opulent und gehaltvoll.</p>			
<b>Criteria</b>	Primitivo	<b>SCHOLA SARMENTI</b>	<b>9,50</b>
<p>Sehr eleganter Primitivo von schöner Reife. Vollmundig elegant. Charmante Fruchtaromen vereinen sich mit feinen Würznoten. Geschmeidiger Abgang.</p>			
<b>Assemblage Unfiltered</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Dornfelder	<b>Peth Wetz</b>	<b>9,90</b>
<p>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Cabernet Mitos, einer Neuzüchtung aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Tiefrot und duftet nach reifen Beeren. Fruchtig, würzig mit einem leicht schokoladigen Unterton und seidigen Tanninen am Gaumen – kräftig und dennoch weich.</p>			
<b>70 Anni</b>	Merlot	<b>Pilandro</b>	<b>10,90</b>
<p>Dieser intensiv rubinfarbene Wein tendiert mit der Reifung ins Granatrot. Weicher und samtiger Geschmack mit Eleganz und einen starken Charakter.</p>			
<b>Barbera</b>	Barbera	<b>Pilandro</b>	<b>20,20</b>
<p>Der junge Wein zeigt sich rubinrot, ausgezeichnet durch seine Vollmundigkeit und robust.</p>			
<b>Tempus IGT Rosso del Veneto</b>	Corvina, Merlot	<b>Stefano Accordini</b>	<b>6,20</b>
<p>Intensive Fruchtaromen von Kirsche und Pflaumen, ein Hauch von Gewürzen, am Gaumen elegant und weich.</p>			
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore II Fornetto</b>	Corvino	<b>Stefano Accordini</b>	<b>24,80</b>
<p>Lang und dicht und mit wunderbar geschliffenen Taninen! Intensive Aromatik von eingelegtem Obst und dunklen Beeren. Am Gaumen sehr straff, etwas schwarzer Pfeffer. Im Nachhall sehr reife, weiche Tanine - gestützt durch eine frische Säure.</p>			
<b>Valpolicella Classico</b>	Corvino	<b>Stefano Accordini</b>	<b>11,00</b>
<p>Vollmundig mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Kräutern, geschliffenem Tannin und elegantem Abgang</p>			
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Biologico</b>	Corvino	<b>Stefano Accordini</b>	<b>16,00</b>
<p>Reichhaltiges Aroma mit intensivem Duft nach Gewürzen, Vanille, dunklen Früchten und einem Anflug von Dörrobst. Dieser Rotweinst ist äußerst intensiv und kraftvoll mit viel Druck am Gaumen.</p>			



Name		Hersteller	Preis
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	Corvino	<b>Corte Odorico</b>	<b>32,00</b>
Amarone della Valpolicella Cl.			
<b>Mano Negra</b>	Cabernet Sauvignon	<b>Philipp Kuhn</b>	<b>17,30</b>
Herrliche Kirsch-, Cassis- und Dörrpflaume-Aromen. Abgerundet durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einem Hauch von Lebkuchenaromen. Die Holznote ist perfekt eingebunden. Ein südländischer Typ mit viel Charme, der mit Samtigkeit beeindruckt.			
<b>Das Kleine Kreuz</b>	CS/merlot	<b>Rings</b>	<b>22,20</b>
Der Geruch verrät sofort den Ausbau in Eichenholzfässern: Er beeindruckt zwar sofort mit intensivem Cassis-Aroma, doch ist es vor allem der Duft von Rauch, Zedernholz, Kiefernadeln und Leder, der den Wein prägt. Im Mund dann wunderbar klar und mit einer Frische spendenden Säure. Sein Körper ist fest strukturiert und die Aromen wirken beeindruckend komplex. Die Tannine wirken jugendlich und nehmen den Gaumen in Beschlag. Das Gesamtbild wirkt dennoch elegant und geschmeidig. Im Abgang wirken Cassis-Noten und eine attraktive, rauchige Würze lange nach. „Das kleine Kreuz“ wird vor allem durch Merlot geprägt, enthält aber zusätzlich noch St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Der Vergleich zu einem Bordeaux vom rechten Gironde-Ufer ist also durchaus berechtigt.			
<b>Primitivo di Manduria</b>	Primitivo	<b>Emera</b>	<b>15,20</b>
Das Bouquet dieses sortenreinen Primitivos verströmt Aromen von reifen roten Früchten und eingekochtem dunklen Obst. Hinzu kommen würzige Töne von Tabak, Zedernholz und etwas Waldboden. Der Wein ist saftig und vollmundig am Gaumen. Ein Jahr Reife in französischen Barriques sorgt für polierte und perfekt eingebundene Tannine. Viel Frucht im Abgang mit würzigem Finale.			
<b>CUBARDI IGT magnum</b>	Primitivo	<b>SCHOLA SARMENTI</b>	<b>34,90</b>
CUBARDI IGT magnum			
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore II Fornetto DOC Collezione Magnum</b>	Corvino	<b>Stefano Accordini</b>	<b>55,00</b>
Weniger schwer als der Amarone, trotzdem lang und dicht und mit wunderbar geschliffenen Taninen! Intensive Aromatik von eingelegtem Obst und dunklen Beeren. Am Gaumen sehr straff, etwas schwarzer Pfeffer. Im Nachhall sehr reife, weiche Tanine - gestützt durch eine frische Säure die typisch für einen Valpolicella Wein ist. Casonei mit roter Beete, Tagliatelle al ragù 36 Monate im großen Holzfass.			
<b>MERLOT - Guerra Albano DOC</b>	Merlot	<b>Guerra Albano</b>	<b>11,50</b>
In der Nase intensiv und anhaltend, Anklänge von Brombeere und Kirsche werden wahrgenommen. Am Gaumen ist er weich, warm, mit einer guten Frische. Er passt gut zu rotem Fleisch, mittelreifem Käse, Aal. Servieren zwischen 18 ° und 20 ° C,			
<b>CABERNET FRANC - Guerra Albano DOC</b>	Cabernet Franc	<b>Guerra Albano</b>	<b>11,50</b>
Fruchtig, intensiv und anhaltend in der Nase, Anklänge von reifem Pfeffer, Pfeffer, Brombeere und roten Früchten werden wahrgenommen. Mit trockenem, leicht tanninhaltigem, weichem Geschmack. Er passt gut zu rotem Fleisch, Wild und gegrilltem Fleisch. Servieren zwischen 18 ° und 20 ° C			
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC</b>	Refosco	<b>Guerra Albano</b>	<b>14,50</b>
in der Nase Noten von Waldfrüchten wie Heidelbeere, Brombeere, Himbeere. Mit trockenem und ausgewogenem Geschmack, zu Recht tanninhaltig. Er passt gut zu rotem Fleisch, Wild und mittelreifem Käse. Servieren zwischen 18 ° und 20 ° C Fleisch. Servieren zwischen 18 ° und 20 ° C			

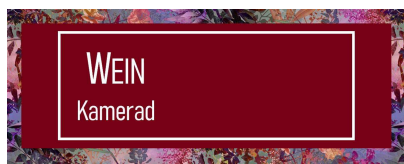


## Weißwein

Name		Hersteller	Preis
<b>Gewürztraminer Rosenberg</b>	Gewurtztraminer	<b>Barmes-Buecher</b>	<b>18,00</b>
Gewürztraminer Rosenberg offenbart sich mit einer regelrechten Aromapalette überschwänglich und reichhaltig, mit einem ausgewogenen Verhältnis von natürlicher Fruchtsüße und Säure. Sein Bouquet ist komplex und stark. Passt hervorragend zu Käse und Dessert.			
<b>Riesling Rosenberg</b>	Riesling	<b>Barmes-Buecher</b>	<b>19,00</b>
Eine leichte Feuerstein-Reduktion ist alles, was die Nase dieses Weines vorerst verrät. Würzig, konzentriert und mit kerniger Textur ausgestattet, fügt der Gaumen Pfirsich und gelbe Birnenreife im Kern hinzu. Der Abgang ist fließend und trocken, durchdrungen von der Birnen- und Pfirsichfrucht.			
<b>Ihringer Winklerberg Weissburgunder trocken</b>	Pinot Blanc	<b>Dr. Heger</b>	<b>18,20</b>
Ungemein frisch in der Nase mit feinen Noten von Zitrus und Mirabellen. Wunderbar balanciert auch am Gaumen mit sehr ausdrucksstarken Fruchtaromen. Dichter Fruchtkörper mit angenehmem Schmelz.			
<b>Sauvignon Blanc - Weingut Fischer</b>	Sauvignong Blanc	<b>Weingut Fischer</b>	<b>10,70</b>
Angenehm dosiertes Sortenaroma nach Limetten, weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren. Schöne Frische und Rasse in der Ansprache, aber keinesfalls aggressiv da mit angenehm stoffigem Körper gut gepuffert. Mundwässernde und gut verwobene Säureadern. Die angenehm pflanzlich durchsetzte Citrus-Frucht am Gaumen geht in einen animierend frischen Nachhall über.			
<b>Chardonnay - Uringa 962 Winklerberg</b>	Chardonnay	<b>Winzergenossenschaft Ihringen</b>	<b>13,70</b>
Helles Goldgelb. Die Nase erinnert an Banane, Nuss und Eichenaromen. Am Gaumen kraftvoll und lang.			
<b>Ihringer Premiumline Grauer Burgunder</b>	Pinot Gris	<b>Winzergenossenschaft Ihringen</b>	<b>7,50</b>
Helles Goldgelb im Glas. Kraftvolle Burgundernase mit gelben Früchten im Duft. Voll am Gaumen mit langem Nachhall.			
<b>Gewürztraminer Ihringer Fohrenberg</b>	Gewurtztraminer	<b>Winzergenossenschaft Ihringen</b>	<b>8,00</b>
Klares Goldgelb. Intensiver Duft von Rosen, Honig und Johannisbeeren. Feine Restsüße und viel Schmelz am Gaumen.			
<b>Sauvignon Blanc - Winzergenossenschaft Ihringen</b>	Sauvignong Blanc	<b>Winzergenossenschaft Ihringen</b>	<b>6,90</b>
Kombination aus mineralischen Holznoten und exotischen Früchten. Im Aroma bietet der Sauvignon Blanc eine große Vielfalt an Aromen. Im Geschmack ist er zartschmelzig und kraftvoll, mit einem langanhaltenden, lebendigen Abgang.			
<b>Pinot auxerois H Vieilles Vignes</b>	Auxerrois	<b>Josmeyer</b>	<b>26,00</b>
Komplex, leicht nussig und straff, mit Zitrus-, Birnen- und Mineralnoten. Echte Intensität hier. Kernig und Grapefruitig mit hoher Säure.			



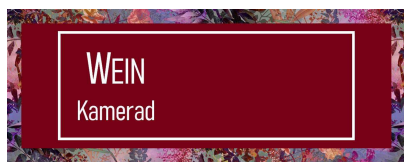
Name		Hersteller	Preis
<b>Riesling Le Kottabe</b>	Riesling	<b>Josmeyer</b>	<b>19,00</b>
Eine fruchtige Nase mit einem Hauch weißer Blüten lässt einem trockenen und strahlenden Mund Platz. Schöne Fruchtsäure mit der Knusprigkeit eines jungen Rieslings			
<b>Chardonnay - Dambach</b>	Chardonnay	<b>Dambach - S. O. P. S</b>	<b>18,00</b>
Spannender und vielschichtiger Wein. In der Nase hat man Physalis, reifen Apfel und etwas Haselnuss. Am Gaumen merkt man, dass der Wein Power und Kraft hat, aber er bleibt trotzdem elegant und trinkig mit einer sehr fein röstigen Note bekommen, die ein bisschen an Rauchmandeln erinnert.			
<b>Sauvignon Blanc - Peth Wetz</b>	Sauvignong Blanc	<b>Peth Wetz</b>	<b>7,90</b>
Erinnert an schwarze Johannisbeere, Kiwi und exotische Früchte. Daneben lassen sich Aromen von Spargel, Paprika und Muskat schmecken.			
<b>365 Tage weiss</b>	Müller-Thurgau, Chardonnay und Muskateller	<b>Rings</b>	<b>9,00</b>
Die Cuvée aus Müller-Thurgau, Chardonnay und Muskateller offenbart einen blumigen Duft welcher von gelben Birnen, über Papaya, Banane, ein Hauch Honigmelone und Vanille hin zu reifen roten Äpfeln, Stachelbeere und Wassermelone reicht.			
<b>Tere bianco</b>	Trebbiano	<b>Pilandro</b>	<b>8,60</b>
Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Apfel, Birnen, Aprikose, ein Hauch von Limetten, Frühlingsblumen und zarte Noten von Mandel. Am Gaumen saftig, mittelgewichtig, feinfruchtig, finessenreich, schöner Schmelz, schönes Spiel, elegant und mit einem langen Nachhall.			
<b>Confine</b>	Trebbiano	<b>Pilandro</b>	<b>9,80</b>
.Sehr zart in der Nase, erinnert es an die Noten von Holz und reifen Früchte, gekennzeichnet durch einen intensiven Geschmack.			
<b>Passione</b>	Verdicchio	<b>Pilandro</b>	<b>9,00</b>
In den leichten Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln sind das Meer, die Hügelandschaft und der unverfälschte Geschmack der Köstlichkeiten der Marken vorzufinden.			
<b>Auxerrois - Rettig</b>	Auxerrois	<b>Rettig</b>	<b>9,90</b>
Auxerrois trocken			
<b>Sauvignon Blanc - Weedenborn</b>	Sauvignong Blanc	<b>Weedenborn</b>	<b>11,00</b>
Stachelbeere, Holunderblüten, leichte Grapefruit. Im Geschmack finden sich tropische Früchte, Maracuja und Papaya erobern Zunge und Gaumen. Der Wein ist charakteristisch, mineralisch, umschlossen von einer feinen Säure. Deutlich Sauvignon Blanc - dabei aber nicht laut.			
<b>Grauburgunder - Juwel</b>	Pinot Gris	<b>Juwel</b>	<b>10,50</b>
Im Duft Ananas- und Pfirsichfrucht. Im Geschmack cremig, voll und etwas kräutrig. Im Abgang schöne Länge mit enormer Saftigkeit & Frische			
<b>San Pietra Reserva DOC Magnum</b>	Verdicchio	<b>Pilandro</b>	<b>25,00</b>
Aus den ton- und kalkhaltigen Böden entsteht ein Wein, der sich in die Zeit verbessert. In den leichten Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln sind das Meer, die Hügelandschaft und der unverfälschte Geschmack der Köstlichkeiten der Marken vorzufinden.			
<b>Lugana Perla DOP</b>		<b>Perla del Garda</b>	<b>11,00</b>
Lugana Perla DOP			



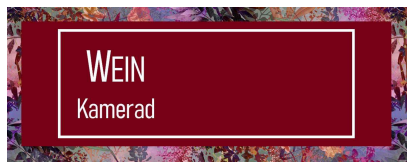
Name		Hersteller	Preis
<b>Friulano - Guerra Albano DOC</b>	Tokaj	<b>Guerra Albano</b>	<b>11,50</b>
intensives und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von Apfel-, Birnen- und Akazienblüten. Am Gaumen trocken, warm und weich; charakteristisch für seinen bitteren Mandelnachgeschmack. Wein, der sich hervorragend zu allen Gelegenheiten eignet: als Aperitif, zu Rohschinken, zu Frischkäse und Fischvorspeisen. Servieren zwischen 10 ° und 12 ° C			
<b>PASSIÒN – BIANCO DOC</b>	Ribolla, Malvasia, Tokaj, Sauvignon	<b>Guerra Albano</b>	<b>14,50</b>
Es dominieren fruchtige Aromen wie Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchte und florale Düfte wie Akazienblüten. Am Gaumen ist er entscheidend, voll, mit hervorragender Frische und weichem Abgang. Er passt gut zu Fisch im Allgemeinen, zu ersten Gängen, hellem Fleisch, Spargel.			
<b>Rebula Quercus</b>	Ribolla	<b>KLET BRDA</b>	<b>8,50</b>
The aroma of lemon, green apple, cedar tree, grapefruit, nicely rounded by a delicate acacia scent.			
<b>Sauvignonasse Quercus</b>	Sauvignonasse	<b>KLET BRDA</b>	<b>8,50</b>
unique aroma intertwining field flowers, elderflower, almonds and pine needles. Mineral freshness, full body with complex aromas and a long almond finish.			
<b>Krasno Belo</b>	Chardonnay, Ribolla, Sauvignonasse	<b>KLET BRDA</b>	<b>9,60</b>
Gentle aromas of ripe white fruit, spices and field flowers. Impressively mineral, full-bodied with a long finish.			
<b>Chardonnay Bagueri</b>	Chardonnay	<b>KLET BRDA</b>	<b>14,50</b>
Rich, but fresh and crisp. Elegant texture, outstanding mineral taste. An everlasting velvety finish. Varietal aroma reminiscent of citrus fruit, ripe peaches, melon, butter, vanilla and hazelnuts; complemented by an expressive bread crust aroma.			
<b>Rebula Bagueri</b>	Ribolla	<b>KLET BRDA</b>	<b>14,50</b>
A macerated rebula. Full mouthfeel, fresh and balanced. The finish is smooth, with a delicate note of sweet tannins. Varietal – reminiscent of lemon, cedar, grapefruit, pleasantly rounded off by a gentle aroma of vanilla and fresh bread crust.			
<b>PINOT GRIGIO Isonzo</b>	Pinot Gris	<b>Castello di Spessa</b>	<b>13,50</b>
nose with hints of ripe pears and hedgerow and a subtle end note of crusty bread. The well-orchestrated palate is full with good length.			

## Schaumwein

Name		Hersteller	Preis
<b>Cremant Brut - Jülg</b>	Chardonnay, Weißburgunder	<b>Jülg</b>	<b>13,20</b>
In der Nase finden sich feine Aromen von Stachelbeere, reifem Apfel, sowie ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen ist der Crémant cremig aber trotzdem feinperlig mit seinem angenehmen Mousseux. Im Finale zeigt er sich langanhaltend und erfrischt im Geschmack mit seiner zarten Art			
<b>Champagne CUVÉE PRESTIGE - Tanneux Mahy</b>		<b>Tanneux Mahy</b>	<b>22,50</b>
Die Nase ist dezent, offen und spritzig. Im Mund entfaltet sich der Chardonnay und die Röstaromen (Mandel) vermischen sich mit denen von Blumen. Feiner, eleganter und ausgewogener Champagner.			



Name		Hersteller	Preis
Champagne CUVÉE FUT DE CHENE - Tanneux Mahy		Tanneux Mahy	23,80
<p>Frische sowie Vanilledüfte verleiht und Röstaromen. Die Nase ist elegant, mit einem schönen aromatischen Ausdruck. Am Gaumen ist er großartig, vollmundig und komplex. Der Abgang ist lang mit dezent holziger Note.</p>			
Champagne CUVÉE GRANDE RESERVE - Tanneux Mahy		Tanneux Mahy	22,50
<p>Ausgewogener Champagner mit offener und leicht würziger Nase. Am Gaumen ist er rund, mit Vanillenoten und einer gute Länge im Mund</p>			
Champagne CUVÉE DE RESERVE magnum		Tanneux Mahy	49,00
<p>Champagne CUVÉE DE RESERVE magnum</p>			
Champagne Brut reserve - Ghislain Payer		Ghislain Payer	22,50
<p>Die Frische weißer Früchte wird von einem zarten, aber intensiven Toast begleitet. Am Gaumen verleiht der dominante Chardonnay Finesse mit Birnenaromen.</p>			
Champagne Brut Rose - Ghislain Payer		Ghislain Payer	22,50
<p>Ein zarter Rose mit charmanter Nase mit Noten von Erdbeeren und Himbeercoulis. Am Gaumen zeigt er sich zwischen weißen und roten Früchten. Ein süßer Wein in der Farbe, aber kraftvoll und ausdrucksstark in seinen Aromen.</p>			
Champagne Nature - Ghislain Payer		Ghislain Payer	20,50
<p>Diese traditionelle und authentische Cuvée setzt Noten von Orangenschalen und Zitrone frei. Ein offener Auftakt im Mund, dann Aromen von Feigenkompott, Haselnuss und Mandel. Am Ende eine Mineralität, die vom Chardonnay stammt.</p>			
Prosecco Spumante DOC Treviso		Corte Delle Cali	8,20
<p>Helle strohgelbe Farbe und einige grünliche Reflexe. Mit lebhafter Perlage, Aromen von guter Intensität mit blumigen und fruchtigen Düften von Akazienblüten und gelben Äpfeln.</p>			
Champagne Nature Magnum	N/A	Ghislain Payer	49,00
<p>Champagne Nature Magnum</p>			
<b>Roséwein</b>			
Name		Hersteller	Preis
Ihringer Winklerberg Rose Fume	Pinot Noir	Dr. Heger	15,80
<p>Der Rosé Fumé ist im Holzfass ausgebaut und zeigt neben seiner feinfruchtigen Seite viel Schmelz mit feiner Holznote.</p>			
Rose		Zöller	8,80
<p>Rose</p>			



Name		Hersteller	Preis
<b>Rosato Salento</b>	Negroamaro	<b>Tempoalvino</b>	<b>5,50</b>
Erfrischender Terrassen- und Buffetwein mit Erdbeernoten und geringer Säure.			