

Französische Wochen
in der Fledermaus vom
04. bis 31. Oktober 2009 !!



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Adventssingen in Fledermaus & WeinGalerie

Fledermaus : Sonntag 13. Dezember ab 19 Uhr
WeinGalerie : Sonntag 20. Dezember ab 19 Uhr
40 Euro p.P. inkl. 3-Gang Menü und Aperitifempfang

Silvestermenüs

Fledermaus : 5-Gang Gala-Menü mit Champagnerempfang für 79 €p.P.
WeinGalerie : 3-Gang Familien-Menü mit Sektempfang für 49 €p.P.
Infos unter : www.weinrestaurants-pulheim.de

Weinseminare 09

04. Okt : Rhône und Costières de Nîmes
08. Nov : Ribera del Duero und Toro
06. Dez : Die Weine Südafrikas

Jeweils sonntags von 17.00 bis 19.00 Uhr
Preis pro Person je Probe : €25,00
www.weinhausfledermaus.de

Brunch in der WeinGalerie

Jeden Sonntag von 10-15 Uhr.
Für 21,50 €pro Person inkl.
Kaffee, Saft & Wasser.
Kinder 1,75 €/Lebensjahr

Catering

Mini-Buffets ab 10 Personen
Mediterranes Buffet ab 25 Personen
schmidt@weingaleriepulheim.de
Anfragen per email oder
beim Servicepersonal

S
P
E
I
S
E
N
&
W
E
I
N

Liebe Gäste,

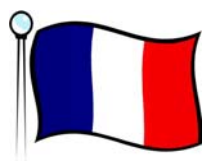
in der Zeit vom 04. bis zum 31. Oktober 2009 entführen wir Sie ins benachbarte Frankreich. Entspannen Sie sich, genießen Sie einen angenehmen Abend in der Fledermaus und denken Sie an die spätsommerlichen Gerüche des Garrigue, an Kräuter, Sonne, köstlichen Wein und bodenständige Speisen.

Savoir-vivre ist jetzt angesagt : unbeschwerter Lebensgenuss und Gelassenheit. Lassen Sie den Alltag ein paar Stunden außen vor.

Gerne helfen wir bei der Weinauswahl zu bestimmten Speisen. Sprechen Sie uns einfach an. Restaurantleiter Sven Dittrich und sein Team haben ordentlich vorverkostet und stehen mit Rat und Tat beiseite.

Sie vermissen vielleicht Ihren Lieblingswein oder ein bestimmtes Gericht, das Sie seit Jahren in der Fledermaus essen ? Keine Sorge, nach vier Wochen stellen wir die Uhr zurück und alles ist wieder beim Alten. Oder vielleicht nicht alles ? Schauen wir mal wie begeistert Sie sind von unseren französischen Wochen und schauen wir mal was wir übernehmen können.

Geben Sie uns ein ehrliches Feedback, entweder hier und jetzt persönlich oder per email unter info@weinhausfledermaus.de .



Ihr Fledermausteam

Überraschungsmenüs (Ab 2 Personen)

3-Gang-Überraschungsmenü	35,00
4-Gang-Überraschungsmenü	40,00
5-Gang-Überraschungsmenü	45,00

Suppen

Gratinierte Zwiebelsuppe €6,50

Hummerschaumsüppchen
mit Flusskrebsschwänzen €7,50

Schneckensuppe

Kleiner Schneckentopf
Provenzalische Art €7,90
Info : mind. ½ Dutzend Weinbergschnecken
in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

Vorspeisen & Kleine Gerichte

Geröstetes Knoblauchbaguette €3,00

Gemüse-Quiche
mit kleinem gemischtem Salat €7,50

Klassische Quiche Lorraine
mit kleinem gemischtem Salat €7,90

Lachs-Quiche
mit kleinem gemischtem Salat €7,90

Gratinierte & gefüllte Champignons
auf Kresseschaum mit Salat €8,90

Schneckenpfännchen
mit Kräuterbutter & Baguette €8,90

3 Stück gebratene Riesengarnelen
mit Kräutern der Provence
Aioli und frischem Baguette €8,90

Gratiniertes Ziegenkäse auf Walnussbrot
mit lauwarmen Preiselbeeren
und kleinem gemischtem Salat €9,50

Kaninchenterrine
auf Fenchel-Orangensalat €9,50

Kleine Austernvariation €9,90
3 x fine de claire natur / mit Zitrone
3x fine de claire gratiniert mit Bearnaise

Feldsalat mit gebratener Entenleber
und Pfeffer-Preiselbeersauce €9,90

Doradenfilet auf
Gemüse-Couscous €11,50

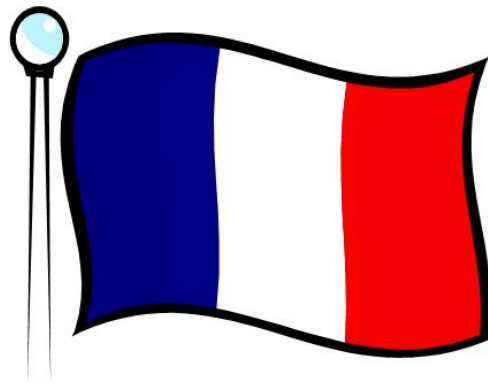
Salate

Kleiner gemischter Salat	5,90
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse und gefüllten Oliven	9,90
Großer Salat mit gebratenen Putenbruststreifen & Chilisauce	11,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets	14,90
Großer Salat mit gebratenen Garnelen, Oliven und Tomaten (Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)	15,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfilet- und Entenbruststreifen	16,90

Sie können unsere Salate auch in kleinerer Portion als Vorspeise bestellen : - €2,90

Hauptgerichte

Penne Rigate mit Zwiebeln, gebratenem Gemüse, frischen Tomaten und Kräuterrahm	€9,90
Kräutercrêpe gefüllt mit Ratatouille und Ziegenkäse, provençalischer Sauce und kleinem gemischten Salat	€11,90
Penne Rigate mit Gorgonzolasauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen	€11,90
Bandnudeln mit Balsamicosauce, frischem Rucola und Shrimps	€14,90
Bandnudeln mit Weißweinsauce und gebratenen Riesengarnelen (Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)	€15,90
Steinpilzravioli mit Streifen von Rinderfilet und Entenbrust, Estragonbutter und Salat	€17,90



Gefüllter Schmorbraten vom französischen Jungschwein mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelpüree und Wirsing	€14,50
Klassisch üppige Bouillabaisse mit Croutons und Rouille mit Lotte, Rotbarbe, Garnelen, Muscheln ...	€16,90
Cassoulet vom Wildschwein mit dicken Bohnen, Speck, Würstchen und Salzkartoffeln	€16,90
Geschmorte Entenkeule auf Kartoffel-Rahmsauerkraut	€17,90
Boeuf Bourguignon mit Kräuterspätzle und Salat	€18,50
Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauchkruste mit Kartoffel-Auberginengratin, Gemüse	€21,50
Barbarie-Entenbrust auf gemischten Kartoffel-Pilzragout mit Pfeffer-Preiselbeersauce	€21,50
Entrecôte vom Charolais mit Roquefortsauce und Auberginen-Kartoffelgratin	€22,50
Filet vom Charolais-Rind (ca. 200 gr.) mit Sauce Bernaise, pommes rissollées und gebratenem Gemüse	€28,50
Filet vom Charolais-Rind (ca. 200 gr.) mit Pfeffersauce, Kartoffel-Auberginengratin, Gemüse	€28,50
Ganze gefüllte Dorade Royale mit Kräutern der Provence auf Artischocken-Kartoffelgemüse	€21,50
Gefüllte Lotte mit Spinat auf Hummerschaumsößchen und lila Kartoffelpüree	€22,50

Kindergerichte

(Fragen Sie nach unserer Kinder-Ausmalkarte)

Goofy

Nudeln nur mit Butter €3,50

Winnie Pu

Nudeln mit Tomatensauce €4,50

Pirat

Leckere Fischstäbchen mit
Butternudeln und Gemüse €5,50

Donald Duck

Kleines Schweinerückensteak
mit Kräuterbutter & Nudeln €7,50

Lars der Eisbär

Kleines Vanille- und
Schokoeis mit Miniwaffel €2,00

Käse & Dessert

Französische Rohmilchkäseauswahl vom
Käsewagen mit Feigensenf & Nüssen

Kleine Portion €8,50

Große Portion €14,50

Vanilleeis mit Amarettokirschen €5,20

Lavendel-Crème brûlée €6,50

Heidelbeercrêpes mit Vanilleis €6,50

Mousse au chocolat €6,50

Lauwarmes Schokosoufflé
mit Vanilleeis €6,50

Warme Getränke

Kaffee €2,00

Espresso €2,00

Doppelter Espresso €3,00

Cappuccino €2,50

Milchkaffee €3,00

Latte Macchiato €3,00

Twinings Tee (diverse Sorten) €2,00

Hausaperitif (0,1 l)

Glas Chardonnay Sekt mit Crème de Mures €4,50
(Chardonnay Sekt brut Heckenbrombeerlikör)

Aperitifauswahl

Glas Champagner (0,1 l) €6,50
(Lenoble Brut Intense)

Glas Riesling Secco (0,1 l) €4,00
(Ohlig Sektkellerei, Rüdesheim im Rheingau)

Glas Sekt Hausmarke (0,1 l) €4,50
(Ohlig Chardonnay Sekt brut)

Pêcher Royal (0,1 l) €5,00
(Sekt mit Pfirsichlikör)

Kir Royal (0,1 l) €5,00
(Sekt mit Cassislikör)

Kir (0,2 l) €5,00
(Weißburgunder mit Cassislikör)

Martini (4 cl) €3,50
(dry, bianco, rosso)

Sherry Puerta Grande (4 cl) €3,50
(fino, amontillado, cream)

Tawny Portwein (4 cl) €3,50
(weiß & rot)

Campari Orange (4 cl +) €5,50

Campari Orange mit Sekt (4 cl +) €6,50

Pernod (4 cl) €3,50

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris (0,25 l) €2,10

Apollinaris Silence (0,25 l) €2,10
(ohne Kohlensäure)

Apollinaris Selection (0,7 l) €5,20

Apollinaris Silence (0,7 l) €5,20
(ohne Kohlensäure)

Coca Cola (0,2 l) €2,00

Apfelschorle (0,2 l) €2,00

Apfelsaft (0,2 l) €2,10

Orangensaft (0,2 l) €2,10

Traubensaft (0,2 l) €2,50

Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) €2,50

Schweppes Tonic (0,2 l) €2,50

Orangina (0,25 l) €2,50

Liebe Gäste,

Wir schenken unsere Weine
im 0,2l Glas aus.

Weißweine servieren wir mit
3-5°C in vorgekühlten Gläsern.
Dies erscheint am Anfang etwas
zu kühl, läßt sich aber im Glas
schnell regulieren.

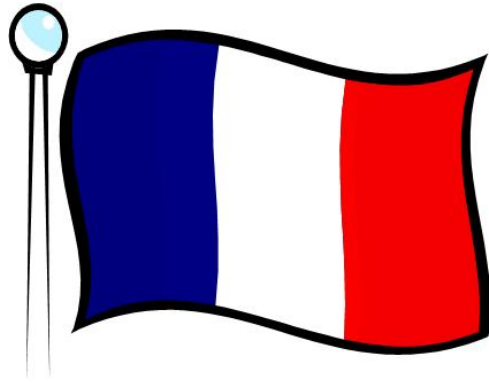
Rotweine servieren wir mit
16-18°C in nicht vorgekühlten
Rotweingläsern.

Selbstverständlich können Sie
alle Weine auch in **anderen
Mengen** bestellen (0,1l, 0,5l
oder flaschenweise).

Unsere Weinkarte wird ständig
aktualisiert. Es kann jedoch
vorkommen, dass bestimmte
Weine oder **Jahrgänge ausge-
trunken** sind und kurzfristig
durch vergleichbare Folgejahre
ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl
wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam



W
E
I
N
K
A
R
T
E

Frankreich Aperitif

Glas Champagner 0,1l

Lenoble Brut Intense €6,50

Kir Royale mit Champagner Lenoble 0,1l
mit Crème de Cassis Double €6,50

Kir Weißburgunder 0,1l
mit Crème de Cassis Double €4,50

Pastis 51 Glas 4cl
mit Eiswasser €5,00

Muresque Pastis 51 und
Mandelsirup mit Eiswasser €5,00

Pernod Glas 4cl
mit Eiswasser €4,50

Noilly Prat 4cl €4,50

Punt e mes 4cl €4,50

Frankreich Weißwein 0,2l Glas

Elsass

35). Pinot blanc
Domaine Ginglinger €5,90
Spritzig frisch und trotzdem cremig. Ein köstlicher Weißburgunder mit dezenter Säure und feinen Fruchtaromen. Das Weingut Ginglinger hat es bis in die Spitze der elsässer Weingüter geschafft. War es früher noch ein Geheimtipp unter den Top-Gastronomen im Elsass, so ist das Weingut heute ein internationaler Vorzeigebetrieb für das beste aus dem Elsass. In den Jahrhunderten der Arbeit mit der Rebe haben Ginglingers (Michel Ginglinger = 15. Generation) inzwischen beste Lagen und das Know-how. Die gesamte Palette der Weine besticht durch reintonige Frucht, Feinheit und Struktur.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €10,00

Elsass

36). Riesling 3 EXA
Domaine Ginglinger €6,20
Feine und saftige Frucht, unterstrichen durch eine leise Note von Gewürzen und Ingwer. Ein spannender Wein, der durch seinen vollmundigen und frischen Charakter besticht. Ein Riesling aus dem Elsass wie er sein sollte!
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €12,00

Elsass

37). Gewürztraminer
Domaine Ginglinger €6,20
Dieser Gewürztraminer ist ein echter Favorit. Eine goldgelbe Farbe und ein Duft nach Rosen, Pfeffer und Honig versprechen viel. Im Mund entfaltet sich das reichhaltige, konzentrierte und cremige Aroma nach Quitte und Mirabelle. Das lange Finale ist delikater, ausdrucksstark und mineralisch.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €12,00

Frankreich Weißwein 0,2l Glas

Loire

38). Menetou Salon
Domaine Jean Teiller €6,90
Ein grandioser weicher und saftiger Sauvignon. Schmeckt am besten zu Geflügel, cremigen Saucen, Ziegenkäse und zarten Fischgerichten.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €14,00

Loire halbtrocken

39). Chenin blanc demi sec
Domaine de l'Aumonier €4,80
Vinum : Ein köstlich süffiger, halbtrockener Chenin blanc vom Toperzeuger l'Aumonier.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €7,50

Frankreich Weißwein 0,2l Glas

40). Gascogne

Vignoble Au Cler
Colombard & Ugni blanc €4,50
Wie ein großer gemischter Obstkorb mit exotischen Früchten : Melone, Mango, Papaya.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €5,00

Frankreich Weißwein 0,2l Glas

Languedoc-Roussillon

41). Südfrankreich Viognier
Laurent Miquel, Nord-Sud €5,80
1. Platz und BEST BUY bei einer großen, weltweiten Viognier Verkostung in "Der Feinschmecker" (6/2009). Das aufregende Bukett zeigt einen brillanten Duft nach Blüten, weißem Pfirsich, und Aprikosen, der Geschmack ist ebenso klar und frisch, die Frucht pikant mit Biss, die Säure delikater, der Abgang saftig.
Stephan Reinhardt im WEINWISSENER 10/2009: „Klare und frische Nase, die saftig-reife Steinobstaromen mit feiner Würze und einem Hauch Exotik verbindet. Am Gaumen nicht schwer, sondern klar und elegant, ein Maul voll Wein, typischer Viognier mit animierendem, feinmineralischem Abgang sowie anhaltender Aprikosenfrucht.“
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €9,00

42). Languedoc-Roussillon

Südfrankreich Muscat sec
Domaine Peyriac de mer
Languedoc-Roussillon €4,50
Dieser Muscat petit grains wächst auf einem Kalk-Lehmboden. Der Saft vergärt nach der Pressung bei niedrigen Temperaturen, damit die Frische erhalten bleibt. Der Wein riecht intensiv und komplex, mit Aromen von exotischen Früchten, etwas Litschi und Passionsfrucht. Der Geschmack ist frisch und duftig mit den typischen Aromen der Muscat-Traube. Ein delikater und feinwürziger Wein.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €5,00

43). Languedoc-Roussillon

Südfrankreich Chardonnay
Les Collines du Bourdic
Languedoc-Roussillon €5,40
Dies ist ein herrlich vollmundiger und klassischer Chardonnay, der dabei nicht aufdringlich und fett wirkt. Viel Frucht und zitronige Frische im Gleichklang. Köstlich.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,50

Frankreich Weißwein

0,2l Glas

Bordeaux Entre-deux-Mers

44). Château Haut Pognan

Sauvignon blanc

€5,20

Ein feiner, leichter und fruchtig-trockener Weißwein.

Typisch für die Region zwischen Dordogne und Garonne ...

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : € 6,50

Verfügbar ab Mittwoch, den 07.10.2009

Frankreich Weißwein

0,1l Glas

45). Bordeaux Sauternes (Dessertwein)

Chateau Coutet 2003

1er Cru Classé Sauternes

0,1 Liter Glas

€7,90

Die Reben für diesen edelsüßen Château Coutet wachsen im Süden der Appellation Barsac und setzen sich aus 75% Sémillon, 23% Sauv. Blanc und 2% Muscadelle zusammen. Nach 18 Monaten Holzfassausbau präsentiert sich dieser Süßwein mit einer herrlich fruchtig süßen Konzentration von Birne und Apfel. Den Abgang bestimmt ein feiner Botrytiston. Château Coutet ist nicht im Besitz von Baron Philippe de Rothschild, wird aber seit Jahren exklusiv über das Weingut vertrieben.

Mitnahmepreis pro 0,5 Liter Flasche : € 25,00

Mitnahmepreis 6er Holzkiste : € 150,00

Allgemeine Infos zu Frankreichs Weinbau :

Armagnac mit 12.000 ha, Bordeaux mit 113.000 ha

Burgund mit 40.000 ha, Champagne mit 34.000 ha

Cognac mit 75.000 ha, Elsass mit 15.000 ha

Jura mit 1.900 ha, Korsika mit 7.500 ha

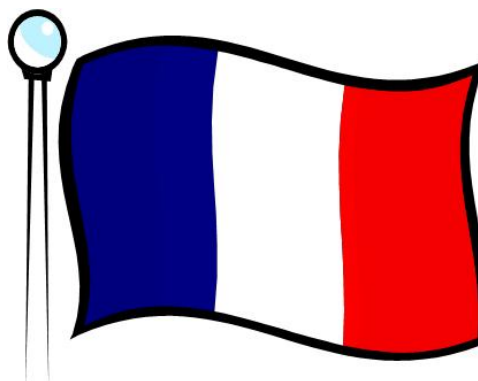
Languedoc mit 250.000 ha, Loire mit 70.000 ha

Lothringen mit 125 ha, Provence mit 25.000 ha

Rhône mit 60.000 ha, Roussillon mit 37.000 ha

Savoyen mit 1.800 ha, Südwesten mit 160.000 ha

Innerhalb dieser Weinbauregionen gibt es heute etwa 470 AC-Weine, die 40% der Gesamttribfläche und 30% der französischen Weine ausmachen. Es wäre allerdings kurzfristig, einen Landwein ohne AC-Klassifizierung vorschnell als Billigprodukt abzutun, denn er kann aus unterschiedlichen Gründen die Bezeichnung 'Vin de Pays' tragen. Einerseits gibt es viele Gebiete, in denen keine AOC existieren, seien die Produkte auch noch so gut (dies kann auch politische Ursachen haben). Andererseits verwenden die Winzer einer AOC-Region manchmal Trauben für die Herstellung ihrer Weine, die nicht den oftmals strikten Bestimmungen für die jeweilige Appellation entsprechen. Auch dann wird der Wein zum Landwein, unabhängig von seiner Qualität. So sehen wir uns dem vermeintlichen Paradoxon gegenüber, dass einige Landweine wesentlich teurer und besser sein können als AOC-Weine.



Deutschland Weiß Hessen

0,2l Glas

6). Riesling Kabinett trocken

Weingut Wilfried Finkenauer

Bubenheim, Rheinhessen

€4,90

Ein köstlicher frischer Sommerriesling. Reintönig und klar, leicht spritzig und anregend. Nur 10,8% Alkohol.

Mitnahmepreis pro 0,75l Liter Flasche : € 6,50

7). Sauvignon blanc Spätlese trocken

Weingut Wilfried Finkenauer

Bubenheim, Rheinhessen

€5,60

Ein enorm fruchtiger, cremiger und exotischer Sauvignon. In Deutschland ist diese Rebsorte selten in so guter Qualität zu finden. 100% Genussfaktor.

Mitnahmepreis pro 0,75l Liter Flasche : € 8,50

Deutschland Weiß Pfalz

0,2l Glas

9). Königsbacher Jesuitengarten

Scheurebe Kabinett lieblich

Weingut Hammer-Sommer

€4,20

Dezentes gelbgrün, intensives und würzig-süßes Bukett, etwas Grapefruit, geschmeidig, charmant

Mitnahmepreis pro 1 Liter Flasche : € 6,00

Deutschland Weiß Baden

0,2l Glas

16). Ihringer Winklerberg

Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Gerhard Karle

€5,20

Helles goldgelb, dezente, blumig mit leichten Mangoaromen, verhaltene Säure, ausgewogen

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : € 6,50

Deutschland Roséwein 0,2l Glas

Deutschland (Baden)

- 26). Ihringer Fohrenberg
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken
Weingut Günter Karle €4,50
Lachsfarben, dezent und fruchtig, etwas Brombeere
und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy
Mitnahmepreis pro 1 Liter Flasche : €6,50

Frankreich Roséwein 0,2l Glas

Frankreich

- 46). Domaine de Calet
Rosé AOC trocken €5,00
Himbeerfarben, dezente Himbeer- und
Erdbeertöne, trocken und erfrischend
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,00

Frankreich Rotwein 0,2l Glas

Burgund

- 72). Bourgogne Pinot Noir 2003
Doudet-Naudin €5,20
Ein wunderbar gereifter und schmelziger Pinot Noir.
Mittelschwer, subtil und harmonisch weich.
Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €7,50

Frankreich Rotwein 0,2l Glas

Rhône

- 73). Crozes Hermitage 2005
M. Chapoutier €5,60
100% Syrah. Rotviolett, duftet nach kleinen roten Früchten,
schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren.
Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €7,50

Rhône

- 74). Côte du Rhône Cuvée Prestige
Vieilles Vignes
Domaine Roger Perrin €5,80
Ein exorbitant süffiger Côtes du Rhône im Stile eines
Châteauneuf du Pape: vollmundig, weich und saftig.
Schmeckt nach süßen Schwarzkirschen und reifen dunklen
Früchten. Üppig und einfach lecker.
Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €8,50

Frankreich Rotwein 0,2l Glas

Costières de Nîmes

- 75). Cuvée Tradition
Domaine de Calet €4,80
35% Syrah, 35% Grenache und 30% Carignan. Frisch
und fruchtig ausgebaut. Unkompliziert, wenig Tannin,
duftet nach Trauben und frischen roten Früchten.
Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €6,50

Costières de Nîmes

- 76). Cuvée Long Terme
Domaine de Calet €5,80
75% Syrah und 25% Grenache: eine typische Zusammen-
setzung für die Region. Ausgesprochen rund und weich.
Viele dunkle Beerenfrüchte, auch Pflaumen und Kirschen.
Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €8,50

Frankreich Rotwein 0,2l Glas

Corbières

- 76). Merlot & Cabernet-Sauvignon
Domaine du Vieux Parc
Vin de Pays Hauterive €4,50
Cuvée aus Merlot und Cabernet-Sauvignon mit einem
intensiven Duft und Geschmack nach Brombeeren,
Pflaumen und Gewürzen. Im Mund aromatisch und
gehaltvoll. Runde und sanfte Tannine
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,00

Frankreich Rotwein 0,2l Glas

Languedoc-Roussillon

- 77). Merlot
Les Collines du Bourdic €4,80
Rubinrot, konzentriert, pflaumig-würzig, rund
Goldmedaille Paris für Jahrgang 2005
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,50

Languedoc-Roussillon

- 78). Château Peyriac de mer
VdP Rouge €4,80
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Carignan
Die Farbe ist granatrot, klar und brilliant. Der Geruch ist
angenehm fruchtig mit Noten der Himbeere und
Johannisbeere. Dazu kommen Kräuter und Düfte aus der
Garrigue. Südfrankreich 100% authentisch.
Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €6,50

Frankreich Rotwein

0,2l Glas

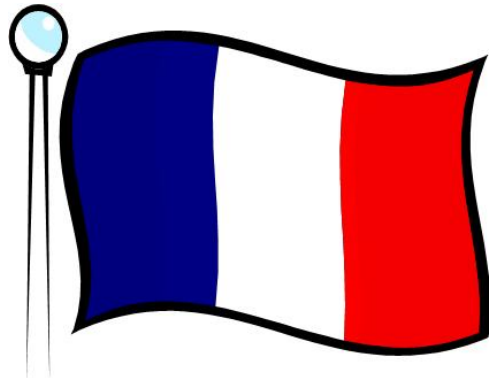
Languedoc-Roussillon

79). Südfrankreich Syrah

Laurent Miquel, Nord-Sud €5,80

Reife Früchte und Gewürze dominieren. Schwarze Kirsche ist deutlich erkennbar. Dazu Pfeffer und sanftes Tannin.

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €9,00



Frankreich Rotwein

0,2l Glas

Cahors

80). Le Petit Clos Triguedina

Jean Luc Baldes €6,50

80% Malbec und 20% Merlot. Aromen von Orangenschalen und roten Früchten. Voll im Mund, fruchtig und frisch.

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €10,00

Frankreich Rotwein

0,2l Glas

Bordeaux 1^{er} Côtes de Blaye

81). 2005 Château Bourdieu

Bordeaux 1^{er} Côtes de Blaye €5,60

Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €10,00

Frankreich Rotwein

0,2l Glas

Bordeaux Médoc

82). 2003 Château Le Temple

Cru Bourgeois Médoc €6,90

Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €12,00

Bordeaux Médoc

83). 2004 Château Les Ormes Sorbet

Cru Bourgeois Médoc €7,90

Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €14,50

Frankreich Rotwein

0,2l Glas

Bordeaux Graves

84). 2000 Domaine des Luques

Graves/Pessac-Leognan €5,60

Finesse, Eleganz und die perfekte Reife für eine Graves ...

Mitnahmepreis pro 0,75l Flasche €10,00

Frankreich Rotwein

0,2l Glas

Provence

80). 2005 Cuvée Tradition

Domaine Richeaume €6,90

Grenache (70%) und Syrah (30%). Dieser Wein ist dicht und konzentriert, pflaumig und würzig. Kräuter der Provence kann man schmecken und riechen. Das Tannin ist weich und rund. 100% biologisch-dynamisch.

Das Weingut Domaine Richeaume befindet sich am Fuß des nach Süden abfallenden Sainte-Victoire-Gebirges ein paar Kilometer östlich von Aix-en-Provence. Die landwirtschaftliche Vielfalt - Getreide, Futteranbau, Oliven, Mandeln und Weintrauben - macht augenfällig, wie Dr. Henning Hoesch seit 1975 an der Verwirklichung seines Konzeptes für ein Weingut arbeitet. Um Reben auf natürliche Weise zu hegen, braucht es eine gesunde Landwirtschaft mit Fruchtwechsel, natürliche Düngung, Wald und Quellen ...

Mitnahmepreis pro 0,75 Liter Flasche : €12,50