

### Weinseminare 2017

- 21. Mai** = Weißwein Rebsorten internat.
- 2. Juli** = Weißwein Südafrika
- 10. Sept** = Gardasee und Valpolicella

### Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet für Ihre Kommuniionsfeier zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

[www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

### Brunch an Feiertagen

jeweils von 10-15 Uhr für 24,50 Euro  
in der WeinGalerie in Pulheim

- Ostersonntag + Ostermontag
- Christi Himmelfahrt 05. Mai
- Pfingstsonntag + Pfingstmontag
- Fronleichnam

### Gutscheine

bekommen Sie direkt hier im Restaurant oder über das Bestellformular auf unserer Homepage

### Weine außer Haus

Alle Weine, die wir im Restaurant glasweise anbieten können Sie auch außer Haus kaufen. Beachten Sie hierbei auch unsere **günstigen Kartonpreise** ...

### Rechnungen

Wir separieren keine Tischrechnungen wenn viel zu tun ist

### Wein des Monats Lugana vom Gardasee

Frisch abgefüllt und neu im Programm :  
Tenuta Rovaglia Lugana Limne 2016  
Duftet nach grüne Früchten, Äpfeln, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

- Glas 0,15L im Restaurant = 5,60 Euro
- Flasche 0,75L im Restaurant = 25 Euro
- Flasche 0,75L außer Haus = 12 Euro
- Karton mit 6 Fl. außer Haus = 64,80 Euro

### Ostersonntag und Muttertag

An beiden Tagen ist die **Fledermaus ab 12 Uhr für Sie geöffnet**. Es gibt viele leckere Frühlingsspeisen und alle neuen Weine für den Sommer 2017 !!



# Getränkekarte

## Apéritif

Das Wort Apéritif kommt vom Lateinischen „aperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

Pimm's Cup (0,2 l) <sup>4</sup> (Pimms, Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Minze)	€6,00
Aperol Sprizz (0,2 l) <sup>4</sup> (Aperol, Spumante, Sprudel, Eis, Orange)	€6,00
Hugo (0,2 l) <sup>6</sup> (Holunderblütensirup, Spumante, Sprudel, Minze, Eis, Limette)	€6,00
Glas Schloss Vaux Sekt (0,1 l) (Schloss Vaux Riesling Sekt brut)	€5,00
Glas Champagner (0,1 l) (Lenoble Brut Intense)	€8,50
Pêcher Royal (0,1 l) (Sekt mit Pfirsichlikör)	€5,50
Kir Royal (0,1 l) (Sekt mit Cassislikör)	€5,50
Kir (0,2 l) (Pinot blanc mit Cassislikör)	€5,00
Noilly Prat (5 cl) (Wermut aus Clairette und Picpoul de Pinet)	€4,50
Pastis 51 mit Eiswasser (5 cl) (Aufgesetzter/mazerierter Anis-Kräuterschnaps)	€5,00
Pernod mit Eiswasser (5 cl) (Aus destillierten Kräuteressenzen hergestellt : u.a. Anis, Minze, Fenchel und Koriander)	€5,00
Muresque (mit 5 cl Pastis) (Pastis 51 plus Mandelsirup und Eiswasser)	€5,00
Martini (4 cl) <sup>1</sup> (dry, bianco, rosso)	€3,50
Sherry Puerta Grande (4 cl) (fino, amontillado, cream)	€3,50
Tawny Portwein (4 cl) (weiß & rot)	€3,50
Campari Orange (4 cl +) <sup>4</sup>	€5,50
Campari Orange mit Spumante (4 cl +) <sup>4</sup>	€6,50
Pernod (4 cl)	€3,50

## Bier

Allgäuer Büble Hefeweizen (0,5 l)	€4,50
Weizen alkoholfrei (0,5 l)	€4,50
Radeberger Pils (0,33 l)	€3,50
Clausthaler alkoholfrei (0,33 l)	€3,50
Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l)	€5,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser still (0,7 l)	€5,90
Fritz-Kola (0,33 l) <sup>4 5 7</sup>	€3,80
Fritz-Kola zuckerfrei (0,33 l) <sup>4 5 6 7 10</sup>	€3,80
Fritz-MischMasch (0,33 l) <sup>4 7</sup>	€3,80
Fritz-Limo Orange (0,33 l) <sup>3 4</sup>	€3,80
Fritz-Spritz Bio Direktsaft Apfelschorle (0,33 l)	€4,00
Fritz-Spritz Bio Direktsaft Traubenschorle (0,33 l)	€4,00
Fritz-Spritz Bio Direktsaft Rhabarberschorle (0,33 l)	€4,00
Apfelsaft (0,2 l)	€2,50
Orangensaft (0,2 l)	€2,50
Traubensaft (0,2 l)	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) <sup>8</sup>	€2,50
Fassbrause (0,33 l) <sup>4</sup>	€3,50

## Warme Getränke <sup>7</sup>

Kaffee	€2,00
Espresso	€2,00
Doppelter Espresso	€3,00
Cappuccino	€2,50
Milchkaffee	€3,00
Latte Macchiato	€3,00
Tee (Schwarz, Grün, Frucht)	€2,00

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Kennzeichnung von allergenen Inhaltsstoffen

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

**ACHTUNG ALLERGIKER** Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**  
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine voller Überzeugung **ab sofort wieder im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt durchsichtiger und klarer :  
 $5 \times 0,15L = 0,75L = \text{Flasche}$ .

Wir haben **alle Preise der reduzierten Menge angepasst und heruntergerechnet**. Kleine und jahrgangsbedingte Anpassungen liegen bei einigen wenigen Weinen zwischen 5-10%. Andere Weine haben wir im Preis reduziert (z.B. Scheurebe, Messidor, Penfolds, Lugana), weil wir größere Mengen zu besseren Preisen eingekauft haben.

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.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant** bestellen (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

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

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr WeinGalerie-Team



W  
E  
I  
N  
K  
A  
R  
T  
E

## Deutschland Weiß Mosel

- 2). Mosel **Riesling** 2016  
Weingut Heinrichshof, Zeltingen  
Feinfruchtig, elegant und leichtfüßig, nicht zu stahlig, schöne Pfirsicharomen und Zitrusfrüchte, Äpfel, für Riesling sehr dezente Säure, mineralisch
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €4,80         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €7,50         |
| 6er Karton außer Haus              | €40,50        |
- 5). Mosel **Weißburgunder** 2015/16  
Weingut Heinrichshof, Zeltingen  
Spritzig, knackig, saftig und frisch. Dazu feine Birnenfrucht, kühle Mineralität mit viel Charakter, genial sommerlich.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €4,80         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €7,50         |
| 6er Karton außer Haus              | €40,50        |

## Deutschland Weiß Nahe

- 6). **Merlot Blanc de Noir** 2016  
Christian Bamberger  
Bad Sobernheim, Nahe  
Eine absolute Seltenheit und Köstlichkeit : weißer Merlot von der Nahe. Christian Bamberger ist unser Aufsteiger des Jahres mit einer durchweg ordentlichen Kollektion. Der weiße Merlot ist spritzig, saftig, dezent cremig, elegant und hat wenig Säure.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €5,20         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €9,50         |
| 6er Karton außer Haus              | €51,30        |
- 7). **Sauvignon blanc** 2016  
Christian Bamberger  
Bad Sobernheim, Nahe  
Ein großartiger, spritziger und saftiger Sauvignon-blanc. Aromatisch und exotisch mit Anklängen von frisch geschnittenem Gras, Stachelbeere aber auch reifer Birne und Mango.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €5,60         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€25,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €11,00        |
| 6er Karton außer Haus              | €59,40        |

## Deutschland Weiß Pfalz

- 10). Königsbacher Reiterpfad 2015  
**Scheurebe** Kabinett lieblich  
Weingut Hammer-Sommer  
Neustadt, Pfalz  
Dezentes gelbgrün, intensives und würzig-süßes Bukett, etwas Grapefruit, geschmeidig, charmant
- |                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant          | €3,60         |
| <u>1,0L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 1,0L Flasche außer Haus           | €6,50         |
| 6er Karton außer Haus             | €35,10        |

## Deutschland Weiß Baden

- 12). Ihringer Winklerberg 2015/16  
**Grauburgunder** Kabinett trocken  
Weingut Gerhard Karle  
Helles goldgelb, dezent, blumig mit leichten Mangoaromen, verhaltene Säure, ausgewogen
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €4,80         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €7,50         |
| 6er Karton außer Haus              | €40,50        |

## Deutschland Süßwein

- 41). **Rheinhessen**  
Messidor Beerenauslese  
**Riesling u.a.**  
Weingut Gunderloch  
Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Feinwürzig, fruchtig mit Anklängen von Honig, Rosinen und dezenter Botrytis. Vollmundig aber nicht klebrig. Ideal in Kombination zu Käse, Pasteten oder fruchtigen Desserts.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €8,50         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€40,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €22,50        |
| 6er Karton außer Haus              | €121,50       |

## Italien Weiß

- 15). Lugana "Limne" 2016  
**Trebbiano 100%**  
Tenuta Roveglia, Gardasee  
Zart und charmant in der Nase, duftet dieser Weißwein nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Sommerwein zu Salaten und Fisch.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €5,60         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€25,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €12,00        |
| 6er Karton außer Haus              | €64,80        |
- 16). Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Vigna Verde 2016  
**Verdicchio 100%**  
Dieser Wein riecht nach frischem Heu und feiner Würze. Dazu zitronige Noten mit etwas Orangenschale, angenehm birnige Frucht, nicht zu süß und reif, erinnert an Quitte, angenehm leicht und erfrischend. Dieser Wein passt wunderbar zu Sommersalaten und Spargel.
- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant           | €5,20         |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus           | €9,50         |
| 6er Karton außer Haus              | €51,30        |

**Weine enthalten Sulfite**

## Italien Weiß

### 17). Bianco di Custoza 2016

#### **Trebbiano, Garganega, Friulano**

Azienda Gorgo, Gardasee

Zart und charmant in der Nase, duftet dieser Weißwein vom Gardasee nach Äpfeln, Quitte und Zitrusfrüchten. Im Mund wirkt er lebendig, aromatisch und erfrischend. Angenehm schlank und süffig. Idealer Sommerwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€45,90

### 18). Chardonnay 2016

#### **Chardonnay 100%**

Azienda Gorgo, Gardasee

Ananas und Grapefruit in der Nase, dazu reife gelbe Birne Zitrusfrüchte, schönes Süße-Säure-Spiel, sehr harmonischer Wein, weich, rund, feminin mit einem zarten Schmelz ... Idealer zu Hähnchenbrust, Pasta und Risotto

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

## Frankreich Weiß

### 19). Loire

#### **Sauvignon de Tourraine 2015**

Domaine de Bellevue

Alte Rebstöcke (15-45 Jahre) auf lehmigem Boden mit aufliegendem Sand. Nur organischer Dünger, kurzer Rebanschnitt und spontane Gärung mit wilden Hefen. Der Wein ist mittelschwer, lebhaft und würzig mit Aromen von Stachelbeere und Grapefruit. Dazu knackige Mineralität. Ausdruckstark wie ein Sancerre ...

0,15L Glas im Restaurant	€4,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€20,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,00
6er Karton außer Haus	€37,80

### 22). Burgund

#### **Chardonnay 2015**

Domaine Doudet-Naudin

goldgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, duftet nach Birne, Ananas und Zitrusfrüchten, im Mund wunderbar ausbalanciert mit reichlich Frucht, Mineralität und etwas Toast und Butter. Hier sind Chardonnay-Profis am Werk, die seit Generationen nur das Beste aus dieser Traube herstellen.

**Jahrgang 2015 bei uns verfügbar ab Ende April 2017**

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

## Chile Weißwein

### Maule Valley

### 25). **Chardonnay** Grand Reserva 2015

Toro de Piedra

Vina Requingua

Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille. Kein plump-fetter Chardonnay sondern 100% ausgewogen und gelungen.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

## Neuseeland Weißwein

### Marlborough

### 26). **Sauvignon blanc** 2016

Villa Maria

Die besten und aromatischsten Sauvignons der Welt kommen aus Neuseeland : intensiv aromatisch mit einer Mischung aus Stachelbeere, Ananas und Passionsfrucht. Dazu grasig-grüne Noten und eine elegante Säure. Sehr konzentriert und genial.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus	€59,40

## Australien Weißwein

### South Australia

### 27). **Chardonnay** 2015

Koonunga Hill

Penfolds Winery

frisch, elegant, feinfuchtig, Zitrusfrüchte, Melone und Ananas, trotzdem cremig und weich mit einem Hauch von Gewürzen im Bouquet. Es ist ein typischer Chardonnay und als solcher klar erkennbar. Er bleibt aber sommerlich und ist dabei nie zu zart ... feines Stöffchen !!

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

## Deutschland Roséwein

### Deutschland (Baden)

#### 28). Ihringer Fohrenberg 2015/16

##### **Spätburgunder Weißherbst**

Kabinett halbtrocken

Weingut Gerhard Karle

Lachsfarben, dezent und fruchtig, etwas Brombeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

### Deutschland (Nahe)

#### 29). **Cuvée Lichtblick** 2016

Dreierlei Cabernet : C-Cortis, C-Dorsa, C-Sauvignon

Christian Bamberger

Bad Sobernheim, Nahe

himbeerfarben, kraftvoll, fruchtig, saftig und vollmundig, süßliche rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, sauber und erstklassisch vinifiziert, 100% Sommer im Glas ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

## Weine enthalten Sulfite

## Deutschland Rot

### Baden Kaiserstuhl

#### 66). Ihringer Fohrenberg 2015

##### **Spätburgunder** Rotwein trocken

Weingut Gerhard Karle

Helles Rubinrot, feine süßliche Frucht, Duft nach Himbeeren, Erdbeeren & Veilchen, charmant

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10

## Frankreich Rot

### 67). Burgund

#### **Pinot Noir** 2014

Domaines Doudet Naudin

Vin de France

Seit 1849 produziert das Weingut Doudet-Naudin seine Weine in Savigny-lès-Beaune. Die Erfahrung im Umgang mit Pinot Noir ist deutlich erkennbar : rubinrot mit violetter Kern, edle Aromen von reifen, roten Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen und Erdbeeren, dazu klassische, elegante Burgundernoten, rauchig-mineralisch mit leichter Kakao-Note, ein charaktervoller Pinot Noir mit Biss. Saftig und cremig am Gaumen, mit einer angenehmen Würze.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30

## Italien Rot

### Apulien

#### 74). **Primitivo** 2014

Terre die Campo Sasso

herrliche Kirschnote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker: ein Spaßwein par excellence.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus	€40,50

### Latium

#### 76). **Syrah** 2014

Antico Ceppo

Saftig und intensiv kirschig, mit einem Hauch von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und Schokolade. Anschmiegsam und weich im Tannin, durch die üppige Frucht fast süßlich wirkend - aber trocken ausgebaut !

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

## Spanien Rot

### Toro

#### 86). Bodegas Vetus

Flor de Vetus 2013

#### **Tinta de Toro (Tempranillo)**

dunkles violett mit schwarzem Kern, kraftvoll, fruchtbetont, Kirsche und Waldbeere, dazu feine Röstaromen vom Holzfass, 9 Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche

0,15L Glas im Restaurant €5,40

0,75L Flasche im Restaurant €24,00

0,75L Flasche außer Haus €10,00

6er Karton außer Haus €54,00

### Jumilla

#### 88). Bodegas Juan Gil 4 Meses

#### **Monastrell Alte Reben**

Dunkles und strahlendes Rot, intensiv fruchtig mit Kirschen und Brombeeren in der Nase, dazu schokoladige und würzige Noten, weiches und samtiges Tannin, sehr gut ausbalanciert

0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €51,30

## Chile Rot

### Maule Valley (Mataquito)

#### 90). Miguel Torres

Reserva de Pueblo 2014

#### **100% Pais**

Rubinrot, intensiv, süßlich-würzig, rote Früchte Kirsche, Himbeere, Erdbeere. Pais = autochtone und edle Rebsorte, gilt als Pinot Noir Südamerikas

0,15L Glas im Restaurant €4,50

0,75L Flasche im Restaurant €20,00

0,75L Flasche außer Haus €7,00

6er Karton außer Haus €37,80

## Südafrika Rot

#### 92). Cape Moby Red 2013

#### **Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage**

Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und ein Hauch balsamische Noten, sowie Gewürznelke. Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend.

Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz, Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt. Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug auf Preis und Leistung (aus La Gazetta del Vino / Jan 2014).

0,15L Glas im Restaurant €5,60

0,75L Flasche im Restaurant €25,00

0,75L Flasche außer Haus €11,00

6er Karton außer Haus €59,40



## Australien Rot

0,21 Glas

### South-Eastern Australia

#### 89). Penfolds Estate 2012

Koonunga Hill

#### **Shiraz & Cabernet-Sauvignon**

Die Nase verwöhnt ein feiner Duft von Eukalyptus und Schokolade, der Gaumen wird durch Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur bestimmt. Wunderbar ausbalanciert.

0,15L Glas im Restaurant €5,60

0,75L Flasche im Restaurant €25,00

0,75L Flasche außer Haus €11,00

6er Karton außer Haus €59,40

## Libanon Rot

### Bekaa-Ebene

#### 93). Les Breteches 2014

Château Kefraya

#### **Cinsaut, Cab-Sauv, Syrah, Grenache, Mourvèdre**

rubinrot und klar, Duftet nach gekochten Früchten und Waldbeer-Marmelade, dunkle und reife Kirschen, sehr gut strukturiert und vollmundig, würzig, weiches Tannin

0,15L Glas im Restaurant €5,60

0,75L Flasche im Restaurant €25,00

0,75L Flasche außer Haus €11,00

6er Karton außer Haus €59,40

## Weine enthalten Sulfite