

# Champagner



## Moët & Chandon Brut Impérial

Der Moët & Chandon Brut Impérial kann gleich nach dem Erwerb getrunken werden, gewinnt aber durch eine Lagerung von bis zu einem Jahr noch ganz erheblich an Tiefe und Eleganz. Im Glas zeigt er eine sehr helle Strohfarbe und entwickelt ein zurückhaltendes florales Aroma mit der für Champagner typischen Mousse und hefiger Note. Am Gaumen und im Abgang dominieren blumige Elemente.

---

0,75 Liter

**79.00 €**



## Moët & Chandon Brut Rosé Impérial

Walderdbeeren und Johannisbeeren in Form von Pinot-Noir-Trauben geben dem Moët & Chandon Rosé Impérial nicht nur die typische Farbe sondern vor allem intensive Aromen für einen schillernden Auftakt mit sanftem Abgang. Dabei gibt sich der Rosé Impérial extrovertiert, verführerisch und glamourös mit einer besonderen Spontanität – ein durch und durch sinnliches Erlebnis.

---

0,75 Liter

**79.00 €**

# Weißwein



## **Pinot Blanc, 2017** **Peter Steger, Baden**

Hellgoldene Farbe, süßlicher Duft, weiße Blüten, Hunderblüten, Sommerwiese, mit einem Hauch Zitrus, gelbe Pflaumen, dezente aber verführerische Süße im Mund die durch die präsenze, runde Säure im Nachhall erfrischend ist.

---

0,75 Liter

**17.90 €**



## **Weißburgunder, 2017** **Grohsartig, Weingut Groh, Rheinhessen**

Dieser ungemein schmelzige Wein überzeugt mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Die feine Säure und die zartwürzige Mineralität verhelfen zu einem langen aromatischen Nachhall.

---

0,75 Liter

**18.90 €**

# Weißwein



## **Riesling, 2017**

### **Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz**

Verspielter Duft von Grünem Apfel und Zitrus mit Noten von exotischen Früchten, saftiger Frucht am Gaumen, animierendes Gleichgewicht zwischen lebendiger Frische und feiner Süße, anhaltend lang.

---

0,75 Liter

**21.90 €**



## **Chardonnay, 2017**

### **Weingut Markus Schneider, Pfalz**

Chardonnay à la Markus Schneider. Im Bukett ein Strauß exotischer Früchte, am Gaumen Papaya, eine schmelzige Textur und im Abgang ein angenehmes Säurespiel.

---

0,75 Liter

**22.90 €**



# Roséwein



## **Doktorspiele, 2017** **Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen**

Rotbeerige Nase und völlig verspielt! Sehr lebendig, schlanker Körper, aber vorsichtig erst am Gaumen die Fruchtsüße mit betörender, rotbeeriger Begleitung.

---

0,75 Liter

**16.90 €**



## **Pinot Noir Rosé, 2017** **Peter Steger, Baden**

Ein delikater, fruchtbetonter Rosé mit erfrischenden Aromen von Himbeeren und Kirschen, rote Früchte im Geschmack, elegant und leicht.

---

0,75 Liter

**17.90 €**

# Rotwein



## **Tempranillo – Merlot »Sardasol«, 2016 Bodegas Alconde, Navarra**

Samtiger Schmeichler aus dem Navarra, der im Bukett unglaublich dichte Noten von Waldfrüchten und Kirschen bringt, die sich so auch im süffig-samtigen Geschmack wiederfinden, der vollmundig, leicht und weich dem Gaumen schmeichelt. Im Abgang anhaltend und harmonisch, mit feiner Mandelnote.

---

0,75 Liter

**14.90 €**



## **Syrah »Les Epices«, 2015 Domaine Les Yeuses, Languedoc**

Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und weißem Pfeffer, kräftvoll, gefüllt mit dunkler Cassisfrucht und einer deutlichen Gewürznote.

---

0,75 Liter

**16.90 €**

# Rotwein



## **Trollinger trocken, 2016** **Weingärtner Cleebronn, Württemberg**

Viel Frucht und sanfte Fülle, roter Früchtemix in weicher Gerbstoffstruktur.

---

0,75 Liter

**17.90 €**



## **Pinot Noir, 2017** **Peter Steger, Baden**

Karmesinrot mit violetten Reflexen. Preiselbeeren und rote, süße Früchte bestimmen den ersten Eindruck, Erdbeerkompott, Süßkirschen, ein Hauch Zimt und weißer Pfeffer. Saftig, dezente, weiche Tannine bilden eine harmonische Einheit.

---

0,75 Liter

**17.90 €**

# Rotwein



## **Ursprung, Cabernet Sauvignon, 2016** **Weingut Markus Schneider, Pfalz**

Der Markus Schneider Ursprung zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Am Gaumen macht dieser Wein aus der Pfalz einfach nur Spaß. Der Ursprung hat es in Kürze vom Klassiker zum Kultwein geschafft.

---

0,75 Liter

**24.90 €**



## **Black Print, 2016** **Markus Schneider Cuvée**

Das Prachtstück von Markus Schneider hat eine tiefdunkle Farbe und unglaublich komplexe Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade, kombiniert mit Noten von frischen Gewürzen und Paprika. Im Geschmack ist der Black Print äußerst vielschichtig, konzentriert und druckvoll, mit langanhaltender Frische und angenehmen Holznoten.

---

0,75 Liter

**29.90 €**