



Unsere Weine des Monats Juni 2011



Green Moments Chardonnay

trocken

Herkunft:

Deutschland, Baden

Rebsorten:

Chardonnay

Verkostungsnotiz:

Frisch und temperamentvoll mit feinen Aromen nach Zitrusfrüchten. Im Abgang feinwürzig und aromatisch

Passt zu:

moderner Bistro-Küche und zu leichten Snacks aber auch als fruchtiger Solist

Trinktemperatur:

6 - 10° C

Alkohol: 11.5 % vol.
Restzucker: 5.2 g/l
Säure: 5.6 g/l

0.75 l Flasche

3.99

[1 Liter 5.32]



Sontino Bio Chardonnay

halbtrocken

Herkunft:

Italien, Terre di Chieti

Rebsorten:

Chardonnay

Verkostungsnotiz:

Dieser ausgezeichnete Bio-Wein überzeugt durch leichte Fruchtigkeit und dem betörenden Duft exotischer Früchte

Passt zu:

Antipasti, Salat und leichten Fischgerichten

Trinktemperatur:

10 - 12° C

Alkohol: 12.0 % vol.
Restzucker: 12.0 g/l
Säure: 5.0 g/l

0.75 l Flasche

2.79

[1 Liter 3.72]



Lenz Moser Selection Grüner Veltliner

trocken

Herkunft:

Niederösterreich

Rebsorten:

Grüner Veltliner

Verkostungsnotiz:

Ein besonders spritziger Weißwein mit würzig-pfeffriger Note und jugendlich frischer Säure

Passt zu:

Fisch, Geflügel, deftiger Hausmannskost, Käse und Käsegerichten

Trinktemperatur:

12° C

Alkohol: 12.0 % vol.
Restzucker: 1.5 g/l
Säure: 6.0 g/l

0.75 l Flasche

3.99

[1 Liter 5.32]



Miguel Torres De Casta Rosado

trocken

Herkunft:

Spanien, DO Catalunya

Rebsorten:

65% Granacha, 35% Carinena

Verkostungsnotiz:

Fruchtige Aromen von reifen Waldbeeren, Granatapfel und mit einer sahnigen Butterkaramellnote

Passt zu:

Tapas, Gemüseaufläufen, frischer Pasta aber auch als Aperitif

Trinktemperatur:

10° C

Alkohol: 13.3 % vol.
Restzucker: 3.1 g/l
Säure: 4.8 g/l

0.75 l Flasche

4.99

[1 Liter 6.65]



Unsere Weine des Monats Juni 2011



Yellow Tail Shiraz South Eastern

trocken

Herkunft:
Australien

Alkohol: 13.5 % vol.
Säure: 6.5 g/l

Rebsorten:
Shiraz

Verkostungsnotiz:
Aromen von Eiche, Beeren, Vanille und ein leichter erdiger Unterton mit weicher, reifer Frucht und feinen Tanninen

Passt zu:
dunklen Fleischsorten wie Steak, Filet und Pastagerichten

Trinktemperatur:
16 - 18° C

0.75 l Flasche

3.99
(1 Liter 5.32)



Pasqua Primitivo Salento IGT Lapaccio

trocken

Herkunft:
Italien, Salento

Alkohol: 13.5 % vol.
Restzucker: 5.4 g/l
Säure: 6.0 g/l

Rebsorten:
100 % Primitivo

Verkostungsnotiz:
Gut strukturiert, weich, warm, harmonisch und langanhaltend mit Noten von Brombeeren und Vanille

Passt zu:
Pasta, reifem Käse und zu allen dunklen Fleischsorten wie Lamm und Wild

Trinktemperatur:
16 - 18° C

0.75 l Flasche

4.49
(1 Liter 5.99)



Domaine de la Clapière Jardin de Jules

trocken

Herkunft:
Frankreich, Languedoc

Alkohol: 13.59 % vol.
Restzucker: 1.2 g/l
Säure: 3.36 g/l

Rebsorten:
Merlot, Syrah, Carignan

Verkostungsnotiz:
Frisch und unkompliziert, mit charmanten fruchtigen Aromen von Schwarzebeeren - einfach deliziös

Passt zu:
dunklen Fleischsorten, Saucengerichte und reifem Käse

Trinktemperatur:
16 - 18° C

0.75 l Flasche

5.49
(1 Liter 7.32)



Aliwen Syrah Cabernet Sauvignon

trocken

Herkunft:
Chile, Viña Undurruga

Alkohol: 14.1 % vol.
Restzucker: 3.15 g/l
Säure: 5.06 g/l

Rebsorten:
u. a. Spätburgunder

Verkostungsnotiz:
Intensiver, vielschichtiger Duft, samtig und ausgewogen, reife sanfte Tannine, langer Nachhall

Passt zu:
dunklen Fleischsorten vom Grill, Braten und Wurstwaren oder ganz einfach solo

Trinktemperatur:
18° C

0.75 l Flasche

5.49
(1 Liter 7.32)