

Weinhandel	Restaurant	offen
Mitnahme	Genuss	
Ausser Haus	Im Haus	0,1 l

[Secco, Sekt]

DEUTSCHLAND

Pfalz

Riesling Secco „Hübner“, Ohlig - unkompliziert, frisch, fruchtig, leicht -	9,80	27,30	5,50
---	------	-------	------

Mosel

Rotling Secco „Hübner“, Marcus Stein - feinfruchtige Aromen von Waldbeeren und Holunderblüte, spritzig -	9,80	27,30	5,50
---	------	-------	------

Majorat Riesling Sekt Brut, klassische Flaschengärung, Reichsgraf von Kesselstatt - verführerischer Duft von gelben Pflaumen, Birne und Cox Orange. Ein feiner Hauch von Zitrusaromen und Nuancen von heller Brotkruste. Das Bouquet zeigt sich verspielt und fruchtig. -	29,50	47,00	
---	-------	-------	--

Baden

Crémant Weißburgunder Sekt Brut, klassische Flaschengärung, ZOTZ - Aromatisches Bukett von Zitronenschalen und Grapefruit, feinperlig mit anregender Säure -	22,00	39,50	6,80
--	-------	-------	------

Sachsen

Gräfin Cosel Rosé, klassische Flaschengärung, Schloss Wackerbarth - Aromen von Beeren und Schokolade, feine Perlage -	29,50	47,00	
--	-------	-------	--

Franken

Vivace Traubensecco -alkoholfrei-, Schwane - lebendig, erfrischend, prickelnd -	12,50	30,00	5,50
--	-------	-------	------

Alle Preise sind in €uro angegeben. Flascheninhalt (soweit nicht anders angegeben) 0,75l.

	Weinhandel	Restaurant	offen
	Mitnahme	Genuss	
	Ausser Haus	Im Haus	0,1 l

[Sekt, Champagner]

FRANKREICH

Champagne

Laurent Perrier La Cuvée brut	62,50	80,00	11,80
-------------------------------	-------	-------	-------

- Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

Grüner Apfel, Mispel und Quitte formen seinen Geschmack.

Noten von geröstetem Brot und Nuancen von Blüten sorgen für seinen lebhaften Charakter.

Das Finish ist langanhaltend und schmackhaft. -

Laurent Perrier, Cuvée Rosé	87,50	105,00	
-----------------------------	-------	--------	--

- Reinsortiger Pinot Noir aus zehn der besten Grand-Cru-Lagen.

Reift mindestens 5 Jahre auf der Feinhefe -

Grand Siècle, Laurent-Perrier	169,00	186,50	
-------------------------------	--------	--------	--

- Chardonnay & Pinot Noir.

Wunderbar gelb, subtile Aromen von Honig, Haselnüssen, Mandeln

und Brioche verzücken jeden Genießer- ein Meisterwerk der Champagne! -

	Weinhandel	Restaurant	offen
	Mitnahme	Genuss	
	Ausser Haus	Im Haus	0,1 l

[Sekt, Champagner]

SÜDAFRIKA

Western Cape

Cap Classique brut, Graham Beck Estate	29,50	47,00	
--	-------	-------	--

- zarte hefeartige Note und schöne Fruchtigkeit.
Am Gaumen üppige und cremige Textur. Frische und Finesse.
Chardonnay lieferte Frucht und Eleganz, Pinot Noir Komplexität und Aromenlänge -

Cap Classique brut Rosé, Graham Beck Estate	29,50	47,00	
---	-------	-------	--

- Pinot Noir und Chardonnay, Brioche-, Beeren- und Kirscharomen
mit einem Hauch von Mineralität und feincremiger Moussierung.
Elegant und langanhaltend im Abgang. Silber-rosa Farbreflexe.
Dieses auch für die Schaumweine der Champagne angewandte Verfahren
nennt man in Südafrika Méthode Cap Classique. -

AUSTRALIEN

Central Victoria

Sparkling Shiraz, Methode traditionelle, Blue Pyrenees Estate	28,00	45,50	
---	-------	-------	--

- Aromen von reifen Pflaumen, Vanille, schokoladige Tannine -