

Aperitif

Cava Brut Nature / Rose
Familie Oliveda, Penedés €42

Nominé brut Tradition
Champagne Nominé-Renard €79

Hauspritz (saisonal wechselnd) €8,90
Hauspritz alkoholfrei Saisonal wechselnd) €7,90

Classic Weinempfehlungen

Weißburgunder Drautz-Able, Künstlerhaus €35

Der Weißburgunder hat ein blumig, mineralisches Aroma kombiniert mit einem feinen, seidigen Geschmack und einer frischen, angenehmen Säure im Abgang.

Sauvignon Blanc Steinwiege Weingut Schnaitmann. €34

Frische saftige Säure mit ausgewogenen Fruchtkörper sowie fein würzig kerniger Struktur und schönen, dezenten Schmelz.

Verdicchio die Castel Jesi Arsicci,Fattoria Nanni €32

Frisches blumiges Aroma mit feiner Säure und erfrischenden Geschmack.

Chinon les Beaux Montes, C. & P. Breton, Loire €39

Ein geschmeidiger und fruchtiger Cabernet Franc. Der Wein ist saftig und fruchtig die Tannine geschmeidig.

Custero Rioja, Bodegas Tentenublo, €36

In der Nase zeichnet er sich durch sein sehr aromatisches Bouquet aus, dass von frischen, roten Früchten, floralen Nuancen und Gewürznoten dominiert wird. Geschmacklich präsentiert er sich frisch, lebendig und leicht.

Chianti Classico, Villa Geggiano Toskana, €45

Der Wein bringt zum Anfang einen fast erdigen Duft mit. Im Geschmack kommen rote Beeren, Erdbeeren aber auch Kirsche zum Tragen kombiniert mit einer feinen Würzigkeit. Die Gerbstoffe sind fein poliert und reif, eine dezente Säure verleiht dem Chianti Classico Länge. Sehr ausgewogen und saftig.

Weitere Weinempfehlungen

GrauWeiß Cuvée Weingut Schnaitmann €49

In der Nase kommen gleich Aromen von Heu, Holunder, Blüte, Minze und Eisenkraut, ein bisschen Orangenschale auf der Zunge, gleich frische Fruchtnoten von Äpfel und Birnen mit etwas Pfirsich, dazu eine angenehme Säure und salzige Mineralität.

Chardonnay Sandstein Weingut Schweikart €52

In der Nase schöne Kräuter mit Granny Smith, Apfel und reifen Pfirsichen. Auf der Zunge, dann eine angenehme, frische mit anregender Säure und einem feinen Taningerüst und einen wunderbaren Schmelz.

Ott der Ott, Weingut Ott Wagram €59

Der Wein duftet wunderbar nach hellen, reifen Früchten wie Mirabelle, dazu kommt ein bisschen Limettenschale und Orangenblüte. Am Gaumen ist der Ott herrlich cremig mit einer satten Struktur und einer delikaten Säure.

Chateau Loustauneuf, Bordeaux €46

In der Nase duftet er zart nach Feigen und Brombeeren und frischen Kirschen. Auf der Zunge ist er frisch und anhaltend, mit reifen Tannin und schöner Frucht.

Teroldego Azienda Foradori, Trentino €49

In der Nase ist er leicht duftend nach Kräutern mit Veilchen und dunklen Kirschen. Auf der Zunge kommen gleich die dunklen Beeren wie Brombeeren und Pflaume. Die Tannine sind gut integriert und halten den Wein lange auf der Zunge.

Fumin Azienda Grosjean, Aostatal €52

Der Wein ist geprägt vom Aroma dunkler Beeren und einer pikanten, leicht rauchigen Würzigkeit und griffigen, aber reifen Gerbstoffen.