

## Unsere Weinempfehlungen (12)

### **Wild S trocken**

Er entsteigt dem Glas mit einem verblüffend intensiven Duft von Rosen, Veilchen, Hagebutte und Holunder, sowie den Burgundernoten von Kirschen und Cassis, was in dieser Art und Weise wohl kaum ein anderer Wein auf dieser Welt innehat. Elegantes, fruchtiges Zusammenspiel von Wildmuskat und Spätburgunder.

Herkunft: Deutschland – Württemberg, Jahrgang: 2013, 12%

***Hervorragend zur Gans oder wenn es mittags nicht so schwer sein soll!!***

**0,75l / 38,00 €**

### **Tempranillo Gran Reserva DO, Pagos de Labarca**

Konzentrierte Frucht und gut eingearbeitetes Holz.  
Aromen von reifen Kirschen Vanillecreme und Butters toast. Voll, aber vor allem wunderbar rund und sehr gut balanciert. Mind. 30 Monate im Barrique und mind. 36 Monate Flaschenreifung

Herkunft: Rioja-Spanien, Jahrgang: 2008,

**0,75l / 79,00 €**

### **Château Tour de Yon AOC Saint Emilion Grand Cru**

Feiner, weicher Bordeaux mit guter Struktur, kräftigen Bukett nach dunklen Beeren und Schokolade, gut eingebundene Tannine, mittlerer Körper. Lecker!

Herkunft: Bordeaux, Jahrgang 2012, 13 %

**0,75l / 98,00 €**

\*\*\*

### **Chablis AOC**

Mineralisch, rassig, feingliedrig, trocken, zarte Säure. Die Weinkooperative La Chablisienne ist Garant für gleich bleibend höchste Qualität ihrer Weine und zählt im Chablis zu den erfolgreichsten Produzenten.

Herkunft: Chablis-Frankreich, Jahrgang: 2013, 12,5 %

**0,75l / 45,00 €**

\*\*\*

### **Grauburgunder Spätlese trocken, Achkarrer Schlossberg**

Ein wunderbarer Grauburgunder, der im Duft an Apfel und Melone erinnert. Am Gaumen zeigt er sich saftig, dicht, sehr elegant und ausgewogen. Eine Teilmenge dieses wahrhaft meisterlichen Grauburgunders reifte 2 Monate im Eichenfass, was ihm seine Finesse und Charakter verleiht.

Herkunft: Baden-Deutschland, Jahrgang: 2015, 13,5 %

**0,75l / 47,50 €**