

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM **VALENTINSMENÜ**

ENDINGER ENGELSBERG

GRAUBURGUNDER,

KABINETT, TROCKEN

0,10L

4,00 €

WEINGUT KNAB, BADEN

0,20L

8,00 €

KNACKIGE APFELAROMEN UND FEIN AUSBALANCIERTE SÄURE

„PRETTY PINK“ ROSÈ, QUALITÄTSWEIN

0,10L

3,50 €

WEINGUT THOMAS DOLLT

0,20L

7,00 €

SPRITZIG, FRUCHTIGE NASE VON KIRSCHEN UND HIMBEEREN.

EIN SYMPATHISCHER ZEITGENOSSE ZUM WEGSCHLÜRFEN - ODER EINFACH MAL SO . . .

VERUZZO IGT

0,10L

5,00 €

WEINGUT MONTEVERRO, TOSKANA

0,20L

9,80 €

AM GAUMEN SEHR FRISCHE UND KRÄFTIGE EINGANGSNOTEN, DIE SICH AUF EINEM STRUKTURIERTEN MUNDGEFÜHL ZU HIMBEERE UND ROTER JOHANNISBEERE ENTWICKELN.

NOCTUS 100. (10 %)

0,10L

3,00 €

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK UND SEIN SCHWARZES AUFTRETEN EINEM 3 MAISCHVERFAHREN MIT SCHOKOLADENMALZ UND SCHWARZGERÖSTETER GERSTE.

(EMPFOHLEN ZU SCHOKOLADEN-DESSERTS)

