



PREISLISTE WEINE

TEMENT - Gelber Muskateller, 2019, Sand & Schiefer

25 €

„Unvorhersehbar. Wie ein unvergesslicher Abend. Überaus intensiv in der Nase und unerwartet leicht am Gaumen. Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich und Apfel. Schwerelos und unbekümmert wie lila Wolken.“

ALFRED Alois & Manfred - Wermut

35 €

„Klassisch, feingliedrig und fruchtbetont sind die Grundweine von Manfred Tement, welche diesem außergewöhnlichen Wermut seine Eleganz und Lebendigkeit geben.“

SCHEIBLHOFER - Big John Cuvée Reserve, 2020

22 €

„Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, in der Nase totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, am Gaumen komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.“

SCHEIBLHOFER - Premium Cuvée, 2020

15 €

„Violette Reflexe, der Kern leuchtet im dunklem Rubingranat. Anklänge von zarter Schokolade, dunkles Waldbeerkonfit, weiche Tannine mit langem, nachhaltigem Abgang“

KERINGER – Aviator, 2020

15 €

„Kirschlikör, Brombeeren, Zimt, gewisse Exotik, Eiche, Bitterschokolade, Würze, tolle Frucht bei röstigem Abgang. Animierendes Bitterl. (Vinaria)“

KERINGER – Commander, 2019

17 €

„Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine rote Waldbeerenfrucht umschmeichelt die Nase, etwas nach Feigen, ein Hauch von Orangenesten, Wiesenkräuter klingen an. Saftig und elegant am Gaumen, feine Tanninstruktur, fruchtsüß nach Zwetschken, bleibt gut haften, guter Speisenbegleiter.“

KERINGER – Commander, 2020

17 €

„Jugendlich und mit sortentypischem Duft nach Himbeere, Kornelkirsche und Weichselkompott. Deutlicher Zug zum Tor – wie Paprikachips im ebenso würzigen wie rauchigen und fruchtigen Charakter.“

REGELE – Pinot noir, 2015

18 €

„dunkles Rubinrot, mittlere Farbintensität, leicht oranger Rand; in der Nase fruchtig und würzig, Beerentöne, Cassis, getrocknete Kräuter; trocken mit angenehmer Säure, dichte Struktur“