

BANKETTKARTE

WEISSWEIN:

Baden:

- 781 **Ihringer Fohrenberg** 1,0 l € 27,00
Grauer Burgunder
Qualitätswein b. A., trocken
Erzeugerabfüllung Karl Karle Privatkellerei
Alkohol: 12,5%
komplexe Farbe im Glas, dichte Aromen in der Nase, langes Finale.

Mosel-Saar-Ruwer:

- 782 **Kallfelz Riesling** 1,0 l € 27,00
Qualitätswein b. A., trocken
Abfüller Albert Kallfelz
Alkohol: 12,0 %
anregend frisch in der Nase, feinfruchtig und mineralisch im Geschmack

Franken:

- 783 **Sommeracher Katzenkopf** 1,0 l € 27,00
Silvaner
Kabinett, trocken
Weingut Zang
Alkohol: 11,5 %
**spannende Finesse, typischer Klassiker,
Frucht nach Quitte und Limette, angenehme Säure**

Rheinhessen:

- 784 **Müller-Thurgau** 1,0 l € 27,00
Qualitätswein , mild
Abfüller Köster-Wolf
Alkohol: 9,5%
Aromatisch, frisch, wenig Säure,

Rheingau:

- 785 **Riesling, feinherb** 1,0 l € 27,00
Qualitätswein,
Gutsabfüllung Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach
Alkohol: 11,5%
rassiges Säurespiel für Gaumen und Zunge, Noten nach grünem Apfel.

Österreich:

- 786 **Grüner Veltliner** 1,0 l € 27,00
trocken, Erzeugerabfüllung Weingut Werner Hofstetter
Weinland Wagram, Fels im Wagram
Alkohol: 13,0%
Junger spritziger Wein; angenehmes Bukett nach Citrusfrüchten und Pfirsich.

ROSÉWEIN:

Mosel:

- 789 **Spätburgunder (Pinot Noir) Rosé** 0,75 l € 27,00
trocken, leichte Fruchtsüße
Abfüller Weingut Thanisch, Mosel
Alkohol: 12,0%
**Lachsarbener Rosé mit einem fruchtigen Bukett von Walderdbeere und Kirsche.
Am Gaumen harmonisch mit einer zarten, süßlichen Würze und dezenter Säure,
die angenehm frisches Trinkvergnügen garantiert.**