

WEISSWEINE

2017	Domaine de Pellehaut Blanc (Gascogne)	klass. Armagnac-Rebsorten + 20% Chardonnay/Sauv. Blanc Vielfältiger, animierender Duft (Zitrusfrüchte, Blüten), herrliche, säuregestützte Frucht und intensive Aromatik	6,--
2017	L'Ostal Blanc (Minervois/Languedoc)	Viognier; vollmundiger Weißwein mit Noten von Pfirsich, Honig und floralen Anklängen, weiches, cremiges Mundgefühl mit intensivem und langem Finish	7,50

Roséweine

2016	L'Ostal Rosé (Languedoc)	Rebsorten. Syrah und Grenache; zarte Aromen von Granatäpfel und tropische Früchte mit feine Noten von Rosenblättern; harmonisch beschwingter, frischer Rosé	7,50
2015	Chateau de l'Aumerade Rosé (Côtes de Provence AOP)	ein Cru Classé aus den Sorten Syrah, Grenache, Cinsault nach reifen Erdbeeren und roten Johannisbeeren duftend; Füllig, elegante, verführerische Aromatik mit geschmeidigem Abgang; zu exot. Salaten, Gemüse- und Nudelgerichten	9,95

ROTWEINE

2017	Château de Corneilla "La Canaille" (Côtes de Roussillon)	50% Mourvedre, 30% Grenache, 20% Syrah, 20% Saftig frischer Rotwein mit intensiven Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Cassis.	7,95
2013	Mas d'Auzières "Les Eclats" (Coteaux du Languedoc AOC)	70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvedre; feines Bukett von Veilchen und Wildkräutern, saftige Beerenfrucht, große Eleganz und Länge; klass. Betontankausbau, kein Barrique!	9,95
2015	Domaine de L'Ostal "Estibals" (Minervois AOC)	Cuveé aus Syrah, Carignan und Grenache; vielschichtige Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren mit feinen Röstnoten; fruch- tig, elegant, feine mediterrane Kräuter, feine Tannine, lang	9,95
2014	Domaine de L'Ostal Grand Vin (Minervois La Livinière AOC)	Cuveé aus Syrah, Carignan und Grenache und Mourvèdre; Reife Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren, Röstnoten und mediterrane Kräuter; kraftvoll und doch elegant mit reifen Tanninen, komplexer und langer Nachhall	17,95
2014	Château Villa Bel-Air Rouge (Bordeaux/Graves)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc; üppige Nase mit roten Früchten und Leder-, Holz- und Lakritzanklängen; opulente Eleganz am Gaumen, feiner Schmelz, enorme Struktur	18,95