WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Britzinger Sonnhole**
Rebsorte	Spätburgunder MC (macération carbonique)
Jahrgang	2019
Herkunft	Britzinger Winzergenossenschaft
Anbauregion	Baden, Markgräflerland
Qualitätsstufe	QbA
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,6Vol%
Restsüße	1,6g/l
Säuregehalt	5,2g/l
Trinktemperatur	16°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 bis 9 Jahre

Beschreibung

Durch die Art des Ausbaus Macération Carbonique (Ganztraubenvergärung) bildet sich feinste Sortenaromatik. Der Spätburgunder gedeiht auf Löß-Lehm-Kalkverwitterungsböden. Die Weine reifen 9 Monate in großen Eichenholzfässern. Im Duft präsentieren sich elegante Noten von Kirschen und anderen roten Beeren. Mit Anklängen von Kräutern. Im Gaumen werden die Aromen vom kräftigen Tanningerüst in Verbindung mit würzigen Komponenten und einer feinen Röst-Aromatik unterstützt. Er hat ein wärmendes komplexes Finish.
Eleganter Begleiter zu Geschmortem, zu Wildgeflügel sowie zur reichhaltigen Küche.

Name	**Kaapzicht Estate**
Rebsorte	85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon
Jahrgang	2021
Herkunft	Kaapzicht Estate , Südafrika
Anbauregion	Stellenbosch
Qualitätsstufe	Wine of Origin Stellenbosch
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	14,9Vol%
Restsüße	3,7g/l
Säuregehalt	5,9g/l
Trinktemperatur	16 bis 18°C
Lagerfähigkeit	ca. 8 bis 10 Jahre

Beschreibung

Tief dunkelrote Farbreflexe. In der Nase rote Beeren, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, grüner Pfeffer und andere Gewürze. Er besitzt gut ausbalancierte Tannine, im Gaumen Leder und kühle Pflaumenaromen. Der Abgang ist sehr intensiv. Dieser Rotwein passt immer zu einem guten Steak.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Lafage Cuvée Nicolas**
Rebsorte	Grenache Noir
Jahrgang	2021
Herkunft	Domaine Lafage
Anbauregion	Languedoc - Roussillon
Qualitätsstufe	IGP (Indication Géographique Protégée)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	15,0Vol%
Restsüße	2,8g/l
Säuregehalt	4,7g/l
Trinktemperatur	16 bis 18°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 bis 8 Jahre bei guter Lagerung

Beschreibung

Rubinrote Farbe im Glas, in der Nase eine Vielfalt an roten Früchten, wie Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren. Im Gaumen ist der Grenache Noir kräftig, ausgewogen und er besitzt einen angenehmen langanhaltenden Abgang.
Er passt gut zu vielen Gerichten, die Fleisch enthalten, wie z.B. Kurzgebratenes vom Schwein oder Rind, Rindergulasch, Lammbraten oder einfach zum Kartoffelgratin.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Vivanco Reserva Tinto**
Rebsorte	90% Tempranillo 10% Graciano
Jahrgang	2019
Herkunft	Bodegas Vivanco
Anbauregion	DOC Rioja
Qualitätsstufe	Reserva
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	14,0Vol%
Restsüße	1,0g/l
Säuregehalt	5,8g/l
Trinktemperatur	17 bis 19°C
Lagerfähigkeit	ca. 8 Jahre

Beschreibung

Dunkles Kirschrot, facettenreiches Bukett nach eingekochten Früchten, Vanille, gute Mineralstruktur, gut eingebundene Tannine. Aufgrund des Jahrgangs begeistert er durch seine komplexe Art und Eleganz. Idealer Begleiter zu allen dunklen Fleischgerichten, vor allem Steaks!

WEINBAR

Digitaler Sommelier

Name	**Oliver Zeter Z Rotwein Cuvée**
Rebsorte	65% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Blanc, 10% Syrah
Jahrgang	2022
Herkunft	Weingut Oliver Zeter
Anbauregion	Südliche Weinstraße, Pfalz
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,5Vol%
Restsüße	0,1g/l
Säuregehalt	5,3g/l
Trinktemperatur	16 bis 18°C
Lagerfähigkeit	ca. 9 Jahre

Beschreibung

In der Farbe ein tiefes Rubinrot, zeigt dieses Cuvée in der Nase Aromen von Waldpreiselbeeren, Brombeeren hin zu eingelegten Pflaumen.
Er besitzt ein elegantes, körperreiches Mundgefühl. Im Abgang angenehm lang mit einer feinen Tanninstruktur.
Passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, zu Wild oder einfach nur zum Steak.
Ein Beweis dafür, dass es mittlerweile in Deutschland Rotweine internationaler Klasse gibt.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Jean Stodden Spätburgunder JS**
Rebsorte	Spätburgunder
Jahrgang	2022
Herkunft	Weingut Jean Stodden
Anbauregion	Ahr
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,5Vol%
Restsüße	3,5g/l
Säuregehalt	5,9g/l
Trinktemperatur	16°C
Lagerfähigkeit	ca. 7 Jahre

Beschreibung

Brillantes Rot, in der Nase leicht rauchig, reintönig, reife Frucht nach Johannisbeere und schwarzer Kirsche. Sehr weich und elegant im Gaumen.
Er passt zu allem, was Spaß macht.
Ein Spätburgunder der Extraklasse.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

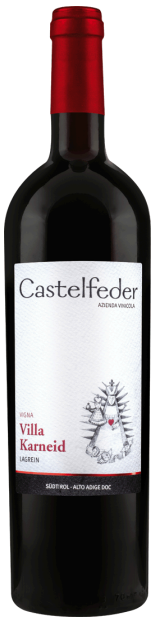
Name	**Lafage Cuvée Narassa**
Rebsorte	Syrah, Grenache Noir
Jahrgang	2021
Herkunft	Domaine Lafage
Anbauregion	Languedoc - Roussillon
Qualitätsstufe	IGP Indication Géographique Protégée
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	15,0Vol%
Restsüße	6,4g/l
Säuregehalt	4,0g/l
Trinktemperatur	16 bis 18°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 bis 8 Jahre bei guter Lagerung

Beschreibung

Rubinrote Farbe im Glas, in der Nase eine Vielfalt an roten Früchten, Brombeeren. trockene Kräuter. Im Gaumen ist das Cuvée kräftig, ausgewogen und er besitzt einen angenehmen, langanhaltenden Abgang. Er passt gut zu vielen Gerichten, die Fleisch enthalten, wie z.B. Kurzgebratenes vom Schwein oder Rind, Rindergulasch, Lammbraten oder einfach zum Kartoffelgratin.
Man nennt ihn auch den "Primitivo des Roussillon".

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Lagrein Villa Karneid**
Rebsorte	Lagrein
Jahrgang	2021
Herkunft	Castelfeder
Anbauregion	Südtirol - Alto Adige
Qualitätsstufe	DOC
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,5Vol%
Restsüße	2,5g/l
Säuregehalt	5,0g/l
Trinktemperatur	16 bis 18°C
Lagerfähigkeit	ca. 8 Jahre

Beschreibung

Ein dunkles Rubinrot im Glas, in der Nase erkennt man ein Fruchtbukett aus roten Beeren. Warm und anhaltend im Geschmack mit feinen Tanninen und angenehmer Säure. Der Lagrein präsentiert sich im Gaumen samtig, weich, trotzdem auch facettenreich. Passt gut zu Wildgerichten, Braten oder zu kräftigem Käse.