Name	**2022er Graacher Domprobst Riesling Auslese**
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2022
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Qualitätsstufe	Auslese
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	7,5Vol%
Restsüße	79,1g/l
Säuregehalt	7,4g/l
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Lagerfähigkeit	ca. 30 Jahre bei richtiger Lagerung

Beschreibung

Duft nach weißen Pfirsichen und Aprikosen. Saftig und klar, brilliert in seiner Balance von Süße und Säure. Passt gut zu reichhaltigen und aromatischen Speisen. Aber auch zu kräftig gewürzten Speisen aus dem asiatischen/orientalischen Raum. Eine Käseplatte aromaintensiv wäre ein guter Abschluss.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**2023er Zeltinger Himmelreich**
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2023
Herkunft	Weingut Selbach/ Oster
Anbauregion	Mosel
Qualitätsstufe	Kabinett
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	11,0Vol%
Restsüße	14,7g/l
Säuregehalt	6,3g/l
Trinktemperatur	8 bis 11°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 bis 8 Jahre

Beschreibung

Gewachsen sind die Rieslinge auf Schiefer-verwitterungsböden mit kleinem Anteil Feinerde. Eleganter, feinfruchtiger Riesling, lebendig mit Noten von Äpfeln. Nachhaltig im Abgang. Passt gut zu Salaten, Fleisch & Wurstwaren. Großartig aber auch zu Schalentieren und Fischgerichten.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Britzinger Rosenberg**
Rebsorte	Grauburgunder
Jahrgang	2023
Herkunft	Britzinger Winzergenossenschaft
Anbauregion	Baden, Markgräflerland
Qualitätsstufe	QbA
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,4Vol%
Restsüße	3,3g/l
Säuregehalt	5,8g/l
Trinktemperatur	10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Trauben aus stark ertragreduziertem Anbau. Hellgelbe Farbreflexe, feinfruchtig und frisch im Gaumen, in der Nase leichte Aromen von Heckenrosen, gelbem Paprika und Quitte. Unkompliziert zu hellen Fleischgerichten, leichter Küche oder einfach auf der Terrasse zu genießen.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Britzinger Sonnhole**
Rebsorte	Grauburgunder
Jahrgang	2022
Herkunft	Britzinger Winzergenossenschaft
Anbauregion	Baden, Markgräflerland
Qualitätsstufe	QbA
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,7Vol%
Restsüße	2,3g/l
Säuregehalt	5,9g/l
Trinktemperatur	12°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 Jahre

Beschreibung

Trauben aus stark ertragreduziertem Anbau. Alte Reben. Ein kräftiges Gelb, feinfruchtig, mineralisch und ausbalanciert.
Passt gut zu feinen Fleischgerichten, sowie zu Kurzgebratenen an kräftigen Saucen.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Kaapzicht Estate Chenin Blanc**
Rebsorte	100% Chenin Blanc
Jahrgang	2023
Herkunft	Südafrika
Anbauregion	Stellenbosch
Qualitätsstufe	Wine of Origin Stellenbosch
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,0Vol%
Restsüße	2,6g/l
Säuregehalt	5,8g/l
Trinktemperatur	8° bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Die Trauben stammen aus alten Buschreben, die in verwitterten Granitoberböden und lehmigen Unterböden gedeihen. Es werden 4000kg pro Ha geerntet. Es wird ausschließlich von Hand gelesen. Durch den Einfluss der Meeresluft vom Atlantischen Ozean wird die besondere Aromatik von Ananas und Quitte in der Nase geprägt. Im Gaumen finden sich unter anderem auch würzige Aromen wieder.
Der Chenin Blanc passt zu leichten, sommerlichen Speisen, aber auch zu Fisch und Geflügelgerichten.

WEINBAR

Digitaler Sommelier

Name	**Lafage, Centenaire**
Rebsorte	Grenache Gris, Roussanne
Jahrgang	2023
Herkunft	Domaine Lafage
Anbauregion	Languedoc - Roussillon
Qualitätsstufe	IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes Blanc
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,0Vol%
Restsüße	0,3g/l
Säuregehalt	5,9g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Von Hand gelesene Trauben. In 2 Vorgängen werden die Trauben selektiert. Und es gibt eine Vorklärung. Der Wein zeigt hellgrüne Farbreflexe. Er hat in der Nase eine schöne Mineralität mit Noten von Feuerstein, einem Hauch von Vanille, Birnen und Pfirsich. Vollmundig und reichhaltig im Gaumen mit einem langen Abgang.
Das Cuvée Centenaire passt gut zu Entenbrust, Lachs mit Sauerampfer, Ratatouille, Paella oder einfach nur Spaghetti Carbonara.

WEINBAR

Digitaler Sommelier

Name	**Lafage, Centenaire**
Rebsorte	Grenache Gris, Roussanne
Jahrgang	2023
Herkunft	Domaine Lafage
Anbauregion	Languedoc - Roussillon
Qualitätsstufe	IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes Catalanes Blanc
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,0Vol%
Restsüße	0,3g/l
Säuregehalt	5,9g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Von Hand gelesene Trauben. In 2 Vorgängen werden die Trauben selektiert. Und es gibt eine Vorklärung. Der Wein zeigt hellgrüne Farbreflexe. Er hat in der Nase eine schöne Mineralität mit Noten von Feuerstein, einem Hauch von Vanille, Birnen und Pfirsich. Vollmundig und reichhaltig im Gaumen mit einem langen Abgang.
Das Cuvée Centenaire passt gut zu Entenbrust, Lachs mit Sauerampfer, Ratatouille, Paella oder einfach nur Spaghetti Carbonara.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Vivanco Blanco**
Rebsorte	50% Viura, 35% Tempranillo Blanco, 15% Maturana Blanca
Jahrgang	2023
Herkunft	Bodegas Vivanco
Anbauregion	DOC Rioja
Qualitätsstufe	
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	1,0g/l
Säuregehalt	6,2g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre

Beschreibung

Trocken ausgebauter mit Frische und Leichtigkeit gesegneter Wein, besitzt leichte, florale Aromen, etwas Birne in der Nase.
Passt hervorragend zu Geräuchertem, zu Salaten, aber auch zu Meeresfrüchten und Reisgerichten, die nicht so stark gewürzt sind.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Wehlener Sonnenuhr**
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2021
Herkunft	Weingut Selbach/ Oster
Anbauregion	Mosel
Qualitätsstufe	GG
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	7,6g/l
Säuregehalt	6,5g/l
Trinktemperatur	9 bis 12°C
Lagerfähigkeit	ca. 15 Jahre

Beschreibung

Zwischen Felsvorsprüngen und flusseingebetteter Steilst-Parzelle in der Grand Cru Lage Sonnenuhr, Wehlen. Die Sonnenuhr ist in der vielzitierten preußischen Klassifikation von 1868 in der selten vergebenen Güteklasse 1 höchstbewertet.
Aus alten Rebstöcken, kleinbeerige, vollreife, gesunde Trauben. In der Nase Aromen von reifem gelben Steinobst und Blumen. Im Gaumen bietet reife Aprikose und Pfirsich mit etwas Kräutern und Anklängen von rauhiger Schiefermineralität. Mittlerer Körper, mit einer faszinierenden Palette von Aromen, ein unfassbar seidiges Mundgefühl mit einem langen Abgang. Passt zu allem, was nach einem trockenen Riesling verlangt.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Lugana Visual**
Rebsorte	Turbiana (Trebbiano di Soave) - autochthone
Jahrgang	2023
Herkunft	Cantine Scolari
Anbauregion	Lugana
Qualitätsstufe	DOC
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,0Vol%
Restsüße	5,0g/l
Säuregehalt	6,0g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre

Beschreibung

Leichtes Strohgelb mit grünlichen Farbreflexen, in der Nase komplex riechend nach Zitrusfrüchten, würzig frisch im Gaumen und angenehm weich im Abgang. Passt zu allen leichten Speisen, zu Fisch und anderen Meeresfrüchten oder einfach nur zum Genießen im Sommer auf der Terrasse.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Castelfeder Chardonnay Doss**
Rebsorte	Chardonnay
Jahrgang	2023
Herkunft	Castelfeder
Anbauregion	Südtirol - Alto Adige
Qualitätsstufe	DOC
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	13,0Vol%
Restsüße	2,5g/l
Säuregehalt	6,3g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 5 Jahre

Beschreibung

Goldgelbe Farbreflexe im Glas, besitzt ein reichhaltiges Bukett in der Nase, vor allem nach Steinobst. Dieser Chardonnay hat einen ausgeprägten, leicht rauchigen Körper, wirkt dadurch harmonisch und kraftvoll im Gaumen mit einem intensiven Abgang.
Passt gut zu hellen Fleischgerichten sowie zu asiatisch angehauchter Küche.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Oliver Zeter Sauvignon Blanc**
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Jahrgang	2024
Herkunft	Weingut Oliver Zeter
Anbauregion	Südliche Weinstraße - Pfalz
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	2,6g/l
Säuregehalt	6,9g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Ein harmonischer Wein mit vielen Facetten von Holunder über Feuerstein in der Nase, hält er im Gaumen, was er in der Nase verspricht. Vollmundig und rassig, aromatisch mit einer leichten Würze, langanhaltend im Abgang.
Dieser Sauvignon passt zu vielen kräftigen Speisen, zu Aufläufen und ist ein idealer Ersatz für Gäste, die keinen Rotwein mögen oder vertragen.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**1716 Cabinet**
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2023
Herkunft	Gutverwaltung Schloß Vollrads
Anbauregion	Rheingau
Qualitätsstufe	VDP Ortswein
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	6,1g/l
Säuregehalt	7,1g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 8 Jahre

Beschreibung

Der in großen Eichenholzfässern ausgebaute Riesling zeigt in der Nase Aromen von weißen Früchten, Zitrusaromen, sowie Ananas und Pfirsich. Im Gaumen ist er ausgewogen kräftig mit einem guten, mineralischen Abgang.
Versuchen Sie ein auf der Haut gebratenen, festen Fisch mit Püree und Wurzelgemüse.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Kiefer Weißburgunder**
Rebsorte	Weißburgunder
Jahrgang	2023
Herkunft	Weingut Kiefer
Anbauregion	Kaiserstuhl Baden
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	11,5Vol%
Restsüße	16,2g/l
Säuregehalt	6,1g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Helles Gelbgrün in der Farbe, dieser Weißburgunder besticht durch seinen eleganten Trinkfluss. Aromen von Birnen und leicht exotischen Früchten wie Litschi zeichnen diesen Wein aus.
Zu empfehlen ist dieser Weißburgunder besonders zum Spargel, zu Fischgerichten oder zu anderen hellen Fleischgerichten.