

Rotwein

Alle Rotweine sind trocken ausgebaut.

<p>El Sur Cabernet Sauvignon vegan</p>	<p>5,00 €</p>	<p>weicher, leichter Rotwein schmeckt gut zu pikanten Braten oder Käsegerichten bei 16°-18°C servieren <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>12,5-13% vol</p>
<p>Ilula Bio Merlot</p>	<p>7,30 €</p>	<p>feine Aromen von Früchten, Johannisbeere und Zedernholz, erinnert an eine gute Zartbitterschokolade, schmeckt gut zu pikanten Braten oder Käse oder Auflauf bei 16°-18°C servieren <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13-14% vol</p>
<p>Koopmanskloof Cabernet Sauvignon vegan</p>	<p>7,00 €</p>	<p>Rotwein mit vielen Beerenaromen, rubinrote Farbe, sehr guter ausgewogener Körper, zu würzigen Gerichten, Fleisch und Käse bei 17-18°C servieren haltbar 36 Monate <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13-14,5% vol</p>
<p>Koopmanskloof Shiraz vegan</p>	<p>7,00 €</p>	<p>trockener vollmundiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Vanille, reich an Tanninen, zu Lamm, Käse und herzhaften Gerichten Serviervemperatur: ca. 16°-18°C <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13-14,5% vol</p>
<p>Koopmanskloof Private Reserve Cabernet Sauvignon-Merlot vegan</p>	<p>12,00 €</p>	<p>trockener, fruchtbetonter Rotwein, leichte Barrique- Facetten, Aromen von Paprika und Pfeffer, idealer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, zur Käseplatte als Dessert <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13,5% vol</p>
<p>Las Lomas Bio Pais-Cabernet Sauvignon</p>	<p>5,50 €</p>	<p>rund, weich im Geschmack, fruchtig und leicht erdig, würzig nach Nelke, zu dunklem Fleisch, Käse und Nudelgerichten ☺ Erhalt einer alten Landsorte ☺ 18°- 22°C <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>14-14,5% vol</p>
<p>Lautaro Bio Carmenère vegan</p>	<p>7,00 €</p>	<p>vollmundig, tiefviolett, mit dem Bouquet von Wald- beeren, Vanille-Nelkenaroma, ausgewogene Tannine zu Käse, Fisch und Pasta Serviervemperatur: ca. 16°-18°C <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13-13,5% vol</p>
<p>Lautaro Otoño Carmenère-Cabernet Sauvignon vegan</p>	<p>7,00 €</p>	<p>vollmundiger Geschmack nach Waldfrüchten, Vanille und Zimt, Dörrobstnote, rubinrote Farbe und weiche Säurestruktur, besonderer Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Carmenère zu herzhaften Speisen oder dunkler GEPA-Schokolade bei 16-18°C servieren <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>	<p>13-13,5% vol</p>
<p>Solombra Cabernet Sauvignon-Bonarda</p>	<p>7,00 €</p>	<p>Gut balancierter Wein mit schönen würzigen Aromen von roten Früchten, Kirschnote passt gut zu gegrilltem Fleisch und mediterraner Küche bei 12°C servieren, <i>Hinweis: enthält Sulfite und Albumin aus Ei</i></p>	<p>13-13,5 % vol</p>
<p>Solombra Malbec</p>	<p>8,00 €</p>	<p>Angenehme Frische mit harmonischen Gerbstoffen und Kirschnote, feine Aromen von Pflaumen und Beeren, eignet sich gut zu pikantem Fleisch, Gemüsegerichten, Pasta, Käse, dunkler Schokolade bei 12-18°C servieren <i>Hinweis: enthält Sulfite und Albumin aus Ei</i></p>	<p>12,5-13,5 % vol</p>

Weißwein

Alle Weißweine sind trocken ausgebaut.

<p>El Sur Sauvignon blanc</p> <p>5,00 €</p>	<p>frischer, trockener Weißwein, mit kräftigem Körper und Aromen von Maracuja, fruchtiges Bukett gekühlt zu Fisch- und Geflügelgerichten oder zu Schafs- und Ziegenkäse genießen Serviertemperatur: 10° C 12,5-13% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>
<p>Koopmanskloof Chardonnay</p> <p>7,00 €</p>	<p>ein fruchtiger trockener Weißwein mit vollem Bouquet, zu Gefügel oder Fisch, sowie kalten Vorspeisen bei 8°-12°C servieren 12-14% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>
<p>Solombra Bio Torrontés</p> <p>8,00 €</p>	<p>frischer Weißwein mit einem Aroma nach Zitrusfrüchten zu allen Arten von Vorspeisen, Pasta, Geflügel sowie Fisch bei 12°C servieren 12-13,5% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite und Kasein aus Milch</i></p>
<p>Solombra Bio Reserva Torrontés-Chardonnay</p> <p>12,00 €</p>	<p>fruchtig-frisch, mit einer leichten Jasminnote und Anklängen nach Melone und weißem Pfirsich, lange Reife in Eiche zu Meeresfrüchten, Pasta oder Geflügelgerichten oder als Aperitif 12,5% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite und Kasein aus Milch</i></p>

Rosé

<p>Goue Vallei Rosé vegan</p> <p>7,00 €</p>	<p>trocken, fruchtig mit dezenter Note von Stachelbeeren, Erdbeeren und roten Früchten zur leichten Küche, Vorspeisen, Salate, Geflügel Serviertemperatur: 10 - 12° C 12,5% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite, Fructose, kann Spuren von Hefe enthalten</i></p>
<p>Koopmanskloof Pinotage Rosé vegan</p> <p>7,00 €</p>	<p>halbtrockener Rosé mit dezenter Note von Erdbeeren und roten Früchten zur leichten Küche, Vorspeisen, Salate, Geflügel bei 8°-10°C servieren 13-14% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite</i></p>
<p>Las Lomas Bio Cabernet Sauvignon Rosé</p> <p>7,30 €</p>	<p>trocken, himbeerrot und leicht, erfrischend spritzig, Kirschnote zur leichten Küche oder Gegrilltem Serviertemperatur: 10°-12° C 12,5-14% vol <i>Hinweis: enthält Sulfite, Fructose, kann Spuren von Hefe enthalten</i></p>