

## UNSERE SOMMERWEINE

### GRÜNER VELTLINER ZEISENECK, WEINGUT R. & A. PFAFFL

**Traubensorte:** 100% Grüner Veltliner

**Vinifikation/Ausbau:** Die Trauben von fast 40-jährigen Rebstöcken werden von Hand gelesen und bereits im Weingarten selektioniert. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Wein im temperaturgesteuerten Stahltank vergoren und für ca. 5 Monate im Stahltank gereift.

**Nase und Gaumen:** Der strahlend grün-gelbe Grüne Veltliner zeigt sich charmant in der Nase mit Aromen von Zitrus, Wiesenkräutern und dem typischen Pfeffer. Ein saftiger und knackiger Weisswein mit sehr viel Frische und einem würzigen Abgang.

Grüner Veltliner par excellence!

**Fr. 13.60 ~~16.00~~**



### WINTERSINGER ROSÉ, SIEBE DUPF KELLEREI

**Traubensorten:** 100% Pinot Noir

**Vinifikation/Ausbau:** Die Trauben werden sorgfältig eingemaischt und bleiben über Nacht ca. 12 Stunden auf der Maische. Anschliessend, wenn genug Farbe aus den Traubenhäuten extrahiert wurde, wird der Most ohne Pressen abgezogen. Dadurch verbleiben in erster Linie die fruchtigen Komponenten im Most und die Bitterstoffe werden abgetrennt. Der roséfarbene Wein wird dann fertig vergärt und im Stahltank ausgebaut.

**Nase und Gaumen** Dieser Rosé aus dem Top-Jahrgang 2009 besticht mit seiner funkelnden lachsrosa Farbe, seinen kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten mit einer leichten Extraktsüsse. Ein sehr aromatischer und körperreicher Rosé, der die eleganten und fruchtigen Aromen des Pinot Noirs wunderbar zur Geltung bringt.

**Fr. 12.80 ~~15.10~~**

### FONT DU VENT "NOTRE PASSION", DOMAINE FONT DE MICHELLE

**Traubensorte:** 50% Syrah, 50% Garnacha

**Vinifikation/Ausbau:** Die Trauben werden zu 100% entrappt. Die Maischegärung erfolgt in temperaturgesteuerten Stahltanks, bevor der Wein für ca. 12 Monate in Barriques und grossen Holzfässern ausgebaut wird. Der Wein wird ca. 15 Monate nach der Ernte unfiltriert abgefüllt.

**Nase und Gaumen:** Der „Notre Passion“ ist ein körperreicher und trotzdem eleganter Rotwein. Die breite Aromenpalette nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, etwas Rumtopf und edlen Gewürzen begeistert die Nase wie auch den Gaumen. Dazu kommen gut eingebundene, kräftige Tannine und ein lang anhaltender Abgang. Es empfiehlt sich den „Notre Passion“ zu dekantieren damit er sich entfalten kann. Dieser Wein erinnert eher an den kleinen Bruder eines Châteauneufs als an die üblicherweise rustikaleren Côtes-du-Rhône.

**Fr. 12.90 ~~15.20~~**



**DEGUSTIEREN UND PROFITIEREN SIE**