

Alsace

ALSACE: Muscat

2018 Steinstück | Muré - Rouffach*
2016 Réserve | Cave Vinicole - Cleebourg
2015 Fronholz | Ostertag - Epfig

0,11 / Fl. 0,75 l
4,50 € / 27,50 €
24,50 €
29,50 €

Typisch für den Muscat: Beim Trinken spürt man den Geschmack einer saftigen Rebe auf der Zunge. Wunderbarer Aperitif, passt zu Gemüse und hellen Saucen. Trocken, der Geschmack von frischen Trauben und zarten Blüten.

ALSACE: Pinot gris

2018 Côte de Rouffach*
2018 Pierres sèches | Muré - Rouffach*
2016 Clos Saint Landelin | Muré - Rouffach*
2016 Réserve | Trimbach - Ribeauvillé
2017 Réserve Particulière | Wantz - Barr
2015/2016 Réserve Personelle | Trimbach - Ribeauvillé

27,50 €
27,50 €
29,00 €
4,50 € / 27,50 €
24,50 €
37,50 €

Typisch für den Pinot gris: Er überrascht mit seinen Geschmacksfacetten, je nach Herkunft, Lage und Ausbau. Trocken ist er ein guter Begleiter für Geflügel und Kalb. Lieblich passt er zu Foie gras und kräftigen Käse. Voll im Gaumen, rauchige Aromen, ausdrucksstark.

ALSACE: Sylvaner

2017/2018 Les vieilles vignes | Ostertag - Epfig*
2016 Sigillé | Cave Vinicole - Cleebourg
2017 Réserve Particulière | Wantz - Barr

4,00 € / 25,50 €
23,50 €
19,50 €

Typisch für den Sylvaner: Frisch und süffig. Er passt delikate zu Meeresfrüchten, Fisch und feinem Aufschnitt. Grüne Reflexe, Aromen von Zitrus, der Duft von zarten Blüten.

ALSACE: Pinot blanc

2018 Josp Meyer - Wintzenheim
2017 Les Jardins | Ostertag - Epfig
2017 Trimbach - Ribeauvillé

19,50 €
24,50 €
4,00 € / 26,50 €

Typisch für den Pinot blanc: Der Alleskönner in der elsässischen Gastronomie. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Ziegenkäse und natürlich zu Choucroute: trocken, leicht fruchtig, mineralisch.

ALSACE: Auxerrois

2017 Pinot Auxerrois - Les vieilles vignes*

34,50 €

Typisch für den Auxerrois: Der Duft von weißen Blüten und Früchten. Passt zu hellem Fleisch, Pasteten, süßen Tartes und Desserts.

ALSACE: Klevener

2016 Heiligenstein | Wantz - Barr

5,00 € / 29,50 €

Typisch für den Klevener: Leicht, feine Säure, weniger Alkohol. Goldgelb in der Farbe, nussige Aromen.

ALSACE: Riesling

2017 Côte de Rouffach | Muré - Rouffach* 22,00 €
2017 Muenchberg | Ostertag - Epfig* 44,50 €
2017 Heissenberg | Ostertag - Epfig* 37,50 €
2017/2018 Les Jardins | Ostertag - Epfig 25,50 €
2016 Calcaires Jaunes | Muré - Rouffach* 4,00 € / 25,50 €
2016 Clos Saint Landelin | Muré - Rouffach* 32,50 €
2016 Sélection de vieilles vignes | Trimbach - Ribeauvillé 34,50 €
2015 Kottabe | Josp Meyer - Wintzenheim* 29,00 €
2015 Hannesacker | Rott - Cleebourg 34,50 €
2015 Grand Cru Brand | Josp Meyer - Wintzenheim 47,00 €
2014 Grand Cru Hengst | Josp Meyer - Wintzenheim* 49,00 €
2013 Clos Sainte Hune | Trimbach - Ribeauvillé 165,00 €
2011 Cuvée Frédéric Emile | Trimbach - Ribeauvillé – 0,375 l 25,00 €
2011 Cuvée Frédéric Emile | Trimbach - Ribeauvillé 55,00 €
2015 Wantz - Barr 4,50 € / 27,50 €

Typisch für den Riesling: Passt unvergleichlich gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, hellem Fleisch und zu Choucroute. Trocken, zart fruchtig, blumige und mineralischen Geschmacksnoten.

ALSACE: Gewürztraminer

2016 Côtes de Rouffach | Muré - Rouffach* 23,50 €
2016 Trimbach - Ribeauvillé | 0,375 l | 19,00 €
2015 Clos Saint Landelin | Muré - Rouffach* 29,50 €
2015 Folastris | Josp Meyer - Wintzenheim 30,00 €
2012 Fronholz | Ostertag - Epfig* 38,50 €
2012 Cuvée des Seigneurs de Ribeauvillé | Trimbach - Ribeauvillé 6,50 € / 39,00 €

Typisch für den Gewürztraminer: Eine Aromabombe. Kräftig, großzügig, komplex. Und deswegen auch nicht jedermanns Chéri. Dieser mächtige, üppige Wein ist ein idealer Aperitif, perfekter Begleiter zu kräftigen Gerichten, zu Käse und Desserts.

ALSACE: Pinot Noir

2018 Argiles Rouges | Muré - Rouffach* 23,50 €
2017 Côte de Rouffach | Muré - Rouffach* 29,50 €
2017 „V“ | Muré - Rouffach* 35,50 €
2017 Réserve | Trimbach - Ribeauvillé 19,50 €
2017 Rouge d'Ottrott | Wantz - Barr 4,00 € / 24,50 €
2015 Cleebourg 26,50 €

Typisch für den Pinot noir: Er trägt die Aromen roter Früchte, dezente Barrique-Aromen. Er passt zu dunklem Fleisch, Wild, Schinken und kräftigen Käsesorten. Elsässische Weinliebhaber trinken ihn auch gerne leicht gekühlt.