

Unsere Weinempfehlungen für Ihre Feiertage:

Fröhliches Festtagspaket

FORELLI – Secco

Spritzig, säurebetont, erfrischender Duft von Citrusfrüchten, Orangeschalen und frühreifen Pfirsichen, im Geschmack weitergetragen von den feinen CO2-Perlen schmeckt unser Secco nach weißem Pfirsich, Mirabellen und dem Gefühl nach MEHR.

Genial zu knackigen erfrischenden Salatvorspeisen, zu leichten cremigen Süsspchen oder einfach nur zum gemeinsamen Anstoßen und Feiern.

Domina BABENTHAL

Schon beim Öffnen der Falsche schlägt einem der Duft von eingelegten Sauerkirschen und Brombeeren entgegen. Bewegt man diese Domina im Glas gesellt sich eine leicht würzige Note von Nelke, weißer Schokolade und Lakritz dazu, welche sich im Geschmack getragen von einer weichen stabilen Tanninstruktur noch durch Vanille und dem Aroma von frisch angezündetem Hartholz ergänzt.

Dunkles Fleisch und vor allem Wild wird zusätzlich von einer dunklen Soße durch diesen Wein unterstützt und getragen. Die Tannine lassen eine schwere Soße und das starke Wild angenehm leicht und sanft wirken. Dazu dient die Beerenaromatik noch als spannendes Pendant des Wildgeschmacks.

Blinker ROTLING

Vollste Erdbeeraromatik macht sich beim ersten Geruch in der Nase breit, fast als würde man mit großen Augen vor einer Erdbeer-Sahne-Torte stehen und diese beinahe schmecken können obwohl man sie nur ansieht. Himbeere, Brombeere und andere frische Beerenaromen gesellen sich im Geschmack zum samtigen und unkomplizierten Mundgefühl dazu.

Pikante Speisen und vor allem Suppen werden hervorragend von dem samtigen Mantel des Weines aufgenommen. Auch leichte Röstaromen können mit diesem leicht süßlichem Rotling gut zum tragen kommen.



Wir wünschen Frohe Weihnachten
und ein gesundes, glückliches Neues Jahr!

Klassisches Franken SILVANER KABINETT

Klassische vollreife gelbe Früchte mit einem Hauch von Exotik werden bei diesem auf dem Muschelkalk gewachsenen Wein von einem leicht würzigem Pfefferaroma begleitet. Der Boden macht sich auch auf der Zunge bemerkbar, die zu spürende Mineralik belegt von Süße und Säure umspielt die Zunge setzt sich dort fest und behält Aromen von reifen Birnen, Marillen und vollreifer oranger Mango bei sich. Fränkische süßwasser Fischgerichte und einfache klassische gutbürgerliche Speisen mit hellem Fleisch sind die perfekten Begleiter zu diesem auch als Solist hervorragendem Silvaner.

KRAFTPAKET

Getragen von dem kräutrigen Aroma getrockneter Wiesengräser macht sich unser Kraftpaket in der Nase bemerkbar und entfaltet sich dort mit wunderbar saftigen Apfelsinenaromen. Geschmacklich überzeugt das Kraftpaket mit einem schmelzigen, voluminösem Körper der sich warm und lang an den Gaumen schmiegt und die Seele über die Wintermonate nicht einfrieren lässt. Genau dieses einprägende Mundgefühl kann sich in jedem Fall als Kombination mit dem Geschmack von kräftigen Soßen, Gänsebraten und dunklerem Fleisch sehen lassen. Auch der Geschmack sämigen Gemüses wird durch das Kraftpaket um eine Dimension erweitert.

Riesling SIGNATUR

Aprikose, Pfirsich und die Frische geriebener Zitronenschale hinterlassen einen spannenden ersten Eindruck. Je länger im Glas desto mehr tritt Pfirsich und Ananas in den Vordergrund. Die angenehme Säure trägt die Aromen elegant und fast schon leichtfüßig über die Zunge, legt sie am Gaumen ab, verweilt dort eine lange Zeit und stichelt immerzu verspielt die Zunge, um zu zeigen wie saftig und voll der Riesling als Solist schmecken kann. Grandiose Kombination mit dieser unvergleichbar verspielten Säure stellen frische Fischgerichte, schwere helle Soßen und ein hauch von exotischen Gewürzen dar.

