

# Unsere Weinempfehlungen für Ihre Feiertage:

## Weihnachtspaket GROSSE WEINE

### **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 Süsschen oder einfach nur zum gemeinsamen Anstoßen und Feiern.

### **Weißburgunder G**

Quitte, Vanille und der Geruch von frisch gesägtem Buchenholz prägen den ersten Eindruck dieses komplexen Weines. Dieser Weißburgunder liebt die Luft und die Bewegung, erst dann zeigt er seinen wahren von Kräutern und exotischen Aromen geprägten Geschmack. Kantig und stur verbleibt er als absoluter Individualist am Gaumen und verändert sich bei jedem genaueren Blick den man ihm schenkt.

Doch wird er gefangen von gebunden Soßen, cremigen Käse oder scharf angebratenem hellen Fleisch kann unser Weißburgunder G stolz neben jedem Gewürz stehen, sich behaupten und ein Teil des Gerichtes werden.

### **Silvaner SIGNATUR**

Der Silvaner SIGNATUR auf dem steilsten und steinigsten Stück des Stollbergs gewachsen, spiegelt seinen Herkunftsort in seiner Nase wider. Flint, getrocknete Wildkräuter und der Duft einer Streuobstwiese im Herbst zeigen die Vielfältigkeit dieses Weines. Der Geschmack von grünen knackigen Birnen und einer leicht erfrischenden Säure umspielen den Gaumen, fast so als würde man eine frisch gepflügte Birne zwei Tage bevor sie reif wird vom Baum nehmen und in freudiger Erwartung auf die Früchte des Herbst genießen.

geschmacklich bildet der Silvaner SIGNATUR einen grandiosen Partner zu hellem scharf angebratenem Fleisch, frisch gewürzt. Gebeizter Fisch und gebratenes Gemüse ringen um die Aufmerksamkeit dieses Weines.



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

### **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.

### **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.

### **Silvaner GOLDMUND**

Unter der fränkischen Sonne geerntet und anschließend getrocknet, sahen die Trauben unseres Goldmundes aus wie gemalt. Dieser Süßwein kekeltert aus getrockneten Silvanertrauben erinnert in der Nase an Mandarine, getrockneter Aprikose und leicht geräuchertem Süßholz. Diese vollmundige Aromatik setzt sich mit einer starken und tragenden Säure im Mund fort. Der Geschmack ist klar, frisch und wird allumfassend von der leicht kantigen Süße des Weines geprägt.

Natürlich ein passender Begleiter zu jeder Süßspeise, allerdings auch ein viel zu unterschätzter Partner zu gereiftem Käse und scharfen Vorspeisen.

