

Sekt

- 1.) 1.) Cava Gilmas, brut, Spanien 11,5% Vol. Traditionelle Flaschengärung, Cuvée aus den Rebsorten Macabeo, Xarello, Parellada und Chardonnay
0,1l - 3,00 Euro

Weißweine

- 2.) „Mühlenriesling“, 2008er Riesling Hochgewächs feinherb, Zeller Schwarze Katz, Weingut Paul Boendgen, 11,5% Vol. Saftig, nachhaltig und mit mineralischer Note
0,25l - 4,00 Euro
- 3.) Vinho Verde, Quinta da Lixa, Trajadura, seco, Portugal Frisch und spritzig mit einer leichten Perlung und feinen Zitrusaromen. Ein idealer erfrischender Sommerwein
0,25 l - 4,00 Euro
- 4.) 2009er Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay, Kabinett trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann 13,0% Vol. Ein schöner fruchtbetonter Wein mit Anklang an exotischen Früchten
0,25 l - 4,50 Euro
- 5.) Celler Schwarze Katz, Weingut Paul Boendgen, Mosel, Riesling Hochgewächs 12,5% Vol. , Es ist ein sortentypischer trockener Riesling, feinwürzig mit einem ausgeprägten Bukett.
0,25 l - 4,00 Euro

Roséwein

- 6.) 2008er Clos de la Vierge, Domaine Chantecôtes, Appellation Côtes du Rhône contrôlée 13,5% Vol. Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache und Carignan, ein sehr fruchtbetonter Wein der im Bouquet an Süßkirsche mit einem Hauch von Himbeere und Erdbeere erinnert. Im Mund eine nachhaltige, klare und frische Fruchtaromatik
0,25l - 4,00 Euro

Rotweine

- 7.) Frisch aus dem Weinfass gezapft unser Mühlenschoppen. Ein aromatischer Rotwein aus der Nero d'Avola Traube Mit einer duftigen Nase nach Nelke und Beerenfrüchte. harmonisch und elegant am Gaumen mit einem süffigen Charakter
0,25 l - 4,00 Euro
- 8.) 2007er Pfaffmann, Spätburgunder trocken, QbA, Pfalz 13,0% Vol. Ein konzentrierter Wein mit einer, würzig-rauchigen Note.
0,25l - 4,20 Euro

- 9.) 2006er Montepulciano d'Abruzzo - Pulcino, DOC, 13,0% Vol. Leuchtendes Rubinrot, fruchtig-frisch mit feinem Duft nach Herzkirschen und Zedernholz, rund am Gaumen mit feiner Würze und Struktur, schön gewoben, gradlinig, geschmeidig, gut eingebundenes Tannin
0,25 l - 4,00 Euro
- 10.) 2006er Fura, DO Doura Portugal, 13% Vol. Leuchtendes Rubinrot, mit einem Aroma von roten Beerenfrüchten, mit einer guten Struktur und langem Nachhall
0,25 l - 4,50 Euro
- 11.) 2007er Cardinal, Domaine Chantecôtes, Appellation Côtes du Rhône contrôlée, 13,0% Vol. Ein Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Syrah und Carignan. Ausgewogene Harmonie zwischen Frucht und Holz, mit Düften nach Vanille, Gewürzen und dunklen Früchten
0,25 l - 5,50 Euro

Flaschenwein

- 12.) 2007er Barbera d'alba, Enzo Boglietti, Denominazione di Origine Controllata, 14,5% Vol. Im Barrique angebaut, besitzt er Schmelz und Saftigkeit. Sein Bukett wird von roten Früchten, vor allem Kirsche, dominiert; aber auch leicht herbe Töne sind merklich vorhanden. Sehr lang anhaltend am Gaumen. 89 Parker Punkte
0,75l - 28,90 Euro