

WEINKARTE

FLASCHENWEINE aus BADEN 0,75 ltr.

GRAUER BURGUNDER ⁸⁾

2016 er Grauer Burgunder - trocken -
Qualitätswein mit Prädikat **Kabinett**
Weingut St. Remigius, Merdingen 18 €

(A: 14,0 % vol. / RZ: 0,1 g/l / S: 5,7 g/l)

Kräftiger Grauburgunder mit einer feinfruchtigen Säure

SAUVIGNON BLANC ⁸⁾

2016 er Achkarrer Schloßberg
Sauvignon Blanc SR Selektion Remigius
Qualitätswein - trocken -
Weingut St. Remigius, Merdingen 24 €

(A: 13,0 % vol. / RZ: 2,0 g/l / S: 5,6 g/l)

Frischer, fruchtiger Weißwein. Im Geruch leicht exotische Früchte. Im Geschmack ein kräftiges Frucht-Säurespiel mit angenehmen Stachelbeeraromen.
Ein exotisch anmutender Wein.

CHARDONNAY ⁸⁾

2015 er Achkarrer Schloßberg
Chardonnay SR Selektion Remigius
Qualitätswein - trocken -
Weingut St. Remigius, Merdingen 26 €

(A: 14,0 % vol. / RZ: 1,1 g/l / S: 5,1 g/l)

Frisches Birnen- und Apfelaroma mit dezenten Tönen wie Minze und Melisse
Im Geschmack fruchtig, dicht, mit feinen süßlichen Aromen

SEKT ⁸⁾

Schloss Munzingen

Riesling

Baden - Sekt b.A - extra trocken -

Badischer Winzerkeller e.G. Breisach a. Rh 18 €

ROTWEINE ⁸⁾

2015 er *Niederrimsinger Rotgrund*
Merlot SR *Selektion Remigius*
Qualitätswein - trocken -
*- im **Holzfass** gereift -*
Weingut St. Remigius, Merdingen 25 €

A: 13,5 % vol. / **RZ:** 1,7 g/l / **S:** 4,8g/l)

Tiefe, rubinrote Farbe, duftend nach roten Früchten, würzige, leicht pfeffrige Note, runder, körperreicher, langanhaltender Geschmack

2015 er **Spätburgunder Rotwein**
RÉSERVE
Qualitätswein - trocken -
*- im **Holzfass** gereift -*
Weingut St. Remigius, Merdingen 27 €

(A: 13,5 % vol. / **RZ:** 1,7 g/l / **S:** 4,8 g/l)

Rubinrot. Im Geruch vielschichtige Burgunderart, Fruchtaromen von Kirschen und Beeren, würzige Noten mit dezenter Holznote und Vanille. Im Geschmack kräftig, vollmundig mit weichen Tanninen.

Merdinger Bühl

Cabernet

*Carol/Cubin - Cuvée - trocken -
Handlese*

*kleines **Barrique** - Holzfass*

Öko Wein- und Sektgut H. Gretzmeier, Merdingen 33 €

(A: 14,0 % vol. / **RZ:** 1,5 g/l / **S:** 5,6 g/l)

*Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Ableger aus der Cabernet Sauvignon - Familie.
Heinrich Gretzmeier kreiert aus den Klonen Carol und Cubin
eine Cuvée mit besonderer Fruchtnote.*

*Drei bis vier Jahre Holzfass + zwei Jahre Flaschenlagerung sieht Heinrich Gretzmeier
als Minimum an, einen wirklich großen Roten hervorkommen zu lassen.*