

Weißweine

2011er Malscher Ölbaum Riesling, trocken

Riesling gilt weltweit mit als eine der edelsten Rebsorten. Vor allem wird sie in Deutschland angebaut. Die Weine vom Riesling sind hervorragend zum Essen geeignet. Vor allem wegen ihrer etwas höheren Säure paßt der Riesling fast immer zu allen Fischspeisen. Auch wegen des Buketts, das meistens in Richtung Citrus mit Pfirsich, Aprikosen geht. Auch hat man manchmal Aromen vom frischen Apfel. Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt wirkt der Wein auch filigran und leicht. Ein idealer Sommerwein oder Essensbegleiter.

0,75L

25,-

2011er Malscher Ölbaum Auxerrois Kabinett, trocken

Auxerrois gilt bei uns im Kraichgau als eine klassische Rebsorte. Sie ist hier seit über 150 Jahren im Anbau. Der Wein hat sortentypisch eine niedrigere Säure. Dadurch hat er Frische und Spritzigkeit. Bukett: exotische Früchte; Mango, Ananas, Banane; Apfel, Bime Am Gaumen: frisch und saftig, lang anhaltend. Speise-Empfehlung: Vorspeisen; Käse; Suppen; Salate; Geflügel, Fischspeisen, Spargel.

0,75L

26,50

2011er Malscher Ölbaum Grauburgunder Kabinett, trocken

Das Bukett geht in Richtung exotische Variationen (Ananas, Orange, Mandarine), aber auch Bime und Aprikose sind wahrnehmbar. Dies ist ein leichter und frischer Kabinettwein. Er paßt hervorragend als Sommerwein. Auch zu jedem Menü als Einsteigerwein zu Vorspeisen und Fisch.

0,75L

26,50

Rotweine

2011er Malscher Rotsteig Schwarzriesling Spätlese, trocken

Im Bukett Kirsch und helle rote Früchte wie Himbeere und Erdbeere. Hinzu kommt eine angenehme Barrique-Aromatik: Vanille, Röstaromatik.

0,75L

31,-

2010er Malscher Rotsteig Syrah Qualitätswein, trocken

Der Wein wurde mit einer Maischegärung vergoren, anschließend 22 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut. Der Wein ist durchgegoren und enthält nur wenig Restzucker. Er ist ein kräftiger Wein, granatfarben, und doch weich und vollmundig mit angenehmer Tanninstruktur. Im Bouquet sind dunkle Früchte, wie Pflaume und Waldbeeren neben Pfeffer- und Würznoten wahrnehmbar. Er paßt gut zu Fleisch- und Wildspeisen; auch zu kräftigem Käse.

0,75L

32,-

2009 Malscher Rotsteig Cabernet Sauvignon / Merlot Spätlese, trocken

Dieser Wein ist ein Cuvée aus 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Merlot. Feine Würze, reife Frucht, Cassis und dunkle Kirschen; klar harmonisch, gute Struktur, dezent Schokolade; feine Tannine. Speiseempfehlung: Käse; Fleisch, Wild.

0,75L

36,-