
WEIN-TIPPS

In unserer neuen, kleinen „LieblingsBar“-Serie stellen euch unsere Auszubildenden ihren ganz persönlichen LieblingsWein vor und verraten euch, wie sie auf den einen oder anderen feinen Tropfen gekommen sind, warum er ihnen so gut gefällt und wozu er ihrer Meinung nach besonders gut schmeckt.

WEINEMPFEHLUNG VON KACPER RADZIUL

„Weiß Gutswein trocken“ aus dem Remstal in Baden-Württemberg

„Ein fruchtig-frischer Tropfen mit angenehmer Dichte für jede Gelegenheit. Die fein ausbalancierte Vermählung von selektiv gelesenen Trauben der Rebsorten Müller-Thurgau, Kerner, Muskateller und Riesling geben diesem Weißwein vom Weingut Gold aus dem baden-württembergischen Remstal nordöstlich von Stuttgart dezente Noten von Muskat, Birne und reifer Mirabelle sowie florale Anklänge von Rosen, die am Gaumen leicht und verspielt mit den fruchtigen Aromen von Birne und erfrischender Limette flirten. Ein unkomplizierter Terrassenwein, der mit einem sehr moderaten Alkoholgehalt von genussfreudigen 11,5 vol. % besonders gut zu unseren Salaten, Pastagerichten und der Käseplatte schmeckt und darüber hinaus ein sympathischer Begleiter ist für die ersten freundlichen Frühlingstage aus unserer LieblingsTerrasse!“

WEISS „GOLD“ ¹¹

Weingut Gold | Württemberg | Gutswein | trocken | 11,5Vol.%
0,1l **3,60€** | 0,2l **6,90€** | Fl. 0,75l **21,90€**

WEINEMPFEHLUNG VON MERT KURAL

„Mouton Cadet Rouge“ aus dem Bordeaux

„Mit nur 12,5 vol. % ist dieser trockene Rotwein aus dem Hause Baron Philippe de Rothschild wunderbar leicht, angenehm weich und rund im Geschmack. Der Mouton Cadet Rouge ist eine fruchtige Cuvée aus den Rebsorten Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (10%) und Cabernet Franc (5%) und bringt die angenehmen Noten von reifen Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren sowie dezente Gewürznoten mit, die am Gaumen weich und rund mit Brombeer- und Röstaromen mit einem langen komplexen Finale spielen. Die intensive granatrote Farbe mit ihren purpurnen Reflexen kann man bei einem genussvollen Abend an unserem LieblingsKamin sehr schön beobachten. Auch ich bin der „Jüngste“ (Cadet) in meiner Familie, und auch mich hat dieser Wein mit seinen fruchtigen Aromen und seinem weichen Geschmack sofort begeistert. Aber überzeugt euch am selbst – am besten zu zweit bei etwas Käse und gutem Brot bei uns am Kamin!“

MOUTON CADET ROUGE ¹¹

Baron Philippe de Rothschild | Frankreich | Bordeaux AOC | trocken | 12,5Vol.%
0,1l **4,80€** | 0,2l **8,80€** | Fl. 0,75l **24,90€**