

## 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.

### EIN WEIN-TIPP FÜR KÄSEFANS VON JOHANNA BREMER

„Der 2019 Bäder Grauburgunder bezaubert sofort mit dem fruchtigen Duft von reifer Grapefruit und saftigem Apfel. Diese erfrischende Fruchtigkeit umspielt auch den Gaumen herrlich süffig und weich. Im Abgang ist dieser Wein leicht würzig und sorgt so für ein anhaltendes Geschmackserlebnis. Das Bio-Weingut Bäder im rheinhessischen Wendelsheim südwestlich von Mainz arbeitet grundsätzlich nur mit natürlichen Hefen und Spontangärung. So können sie ihre Weine schonend und nachhaltig herstellen, und diese Philosophie passt – wie dieser belebende Grauburgunder – einfach sehr gut zur ‚LieblingsBar‘! Diesen mit 12,5 % vol. angenehm leichten Sommertropfen empfehle ich besonders zu unserer Käseauswahl, da die spritzigen Apfelnoten des Grauburgunder und das feinwürzige Käsearoma eine sehr gute Harmonie miteinander haben, die von den fruchtigen-bitteren Noten der Grapefruit wunderbar unterstrichen werden. Zudem passt dieser Wein hervorragend zu einem entspannten Abend auf der Lieblingsterrasse an den letzten warmen Herbsttagen im Oktober.“

### BIO-GRAUBURGUNDER QBA <sup>11</sup>

Weingut Bäder | Rheinhessen | trocken | 13 Vol. %  
0,1l **4,80€** | 0,2l **8,40€** | Fl. 0,75l **24,80€**

### EIN WEIN-TIPP FÜR WOHLIGE WINTERABENDE VON MERT KURAL

„Der El Circo „Volatinero“ Tempranillo leuchtet im Glas in einem satten Kirschrot – nicht zu dicht und nicht zu dünn. In Nase erfreut der mit 13 vol. % recht süffige Rotwein mit dem intensiven Duft von dunklen Früchten, wobei besonders Pflaumen, Trockenpflaumen und Brombeeren sich in den Vordergrund drängen. Blumige Anklänge und ein Hauch von Lakritz ergänzen dieses charmante Bukett. Auch geschmacklich verkörpert dieser lebhaft Tropfen mit seinen charakteristischen Aromen das gesamte Spektrum der temperamentvollen Tempranillo-Traube: er spielt frisch und fruchtig am Gaumen, und die reifen Tannine sorgen für einen angenehm langen Nachhall. Der El Circo „Volatinero“ Tempranillo von Grandes Vinos y Viñedos (ein Zusammenschluss von fünf Weinbaukooperativen in der Denominación de Origen Cariñena, einem der ältesten und traditionsreichsten Weinanbaugebiete Spaniens zwischen Barcelona und Bilbao) ist ideal für den abendlichen Genuss am Kamin und ein perfekter Begleiter zu unseren deftigen Burger- und Grillgerichten oder zur herzhaften Käseauswahl mit knusprigem Landbrot.“

### „VOLATINERO“ TEMPRANILLO <sup>11</sup>

Grandes Vinos y Viñedos | Cariñena DO | trocken | 13 Vol. %  
0,1l **3,60€** | 0,2l **8,40€** | Fl. 0,75l **24,80€**

Alle Preise sind inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer