

3x Vinho Verde



Moscatel



ES0093-2017 € 7,95 (€ 10,60/L)

Wir fasten mit leichten Weinen!



10,5 % Vol.

11,5 % Vol.

11,5 % Vol.

P0006-2017 € 5,95 (€ 7,93/L)

P0011-2017 € 6,50 (€ 8,67/L)

P0008-2017 € 6,20 (€ 8,27/L)

Rosé Roarr

2017 Steitz · Rosé Roarr

Winzer: Christian Steitz
 Rebsorte: 40 % Dornfelder, 30% Portugieser, 30% Spätburgunder
 Boden: Löss · Alkohol: 10,5% Vol.
 Genuss: Bei 10 °C jetzt bis Ende 2019
 Ausbau: Handlese und manuelle Selektion der Trauben, kurze Einmischung, Ausbau im Edelstahltank
 Küche: Zu Pasta mit Tomatensauce, Pizza, süß-sauren Gerichten der asiatischen Küche, oder mit Freunden und guten Gesprächen
 Degustationsnotizen: Lachsfarben mit violetten Reflexen. In der Nase ein animierender Duft von sonnenge-reiften roten Waldbeeren. Im Geschmack erinnern die feinen Frucht-nuancen an Himbeeren und Walderdbeeren. Im Nachgeschmack ist die filigrane Säure durch einen Hauch von Süße wunderbar abgerundet. Ein Charmeur der mit seiner Leichtigkeit Lustauf den nächsten Schluck macht.

DE0099-2017 € 7,95 (€ 10,60/L)



10,5 % Vol.

8,5 % Vol.

Riesling Kabinett

Nach dem deutschen Weingesetz von 1971 ist ‚Kabinett‘ die unterste Stufe der Qualitätsweine mit Prädikat. Klassische Kabinett-Weine sind leicht, in den vergangenen Jahren wurde allerdings oft Spätlese- oder sogar Auslese-Qualität vom Winzer selbst auf Kabinett heruntergestuft, weshalb die leichten Kabinett-Weine immer schwerer zu finden sind.

2017 Steitz · Riesling Kabinett

Winzer: Christian Steitz · Rebsorte: 100 % Riesling
 Boden: Vulkangestein · Alkohol: 8,5% Vol.
 Genuss: Bei 8 - 10 °C jetzt bis 2021
 Ausbau: Handlese, schonende Pressung der Trauben, Spontanvergärung mit den eigenen Hefen im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Anfang Februar
 Küche: Zum Aperitif solo oder mit Fingerfood, zu gut gewürzten Gerichten (Currysauce). Oder nach einer Mahlzeit zum Relaxen.
 Degustationsnotizen: Dieser klassische Kabinett-Wein überzeugt in Nase und Bukett durch seine verspielten Frucht-aromen von reifen Äpfeln und Weinbergs-Pfirsichen. Im Abgang besticht er durch seine tänzerische Leichtigkeit und der perfekten Balance zwischen der saftigen, süßen Frucht und der erfrischenden Säure.

DE0100-2017 € 9,50 (€ 12,67/L)