

## UNSERE WEINKARTE

## OFFENE WEINE – 0,1L

**GENUSS VERLIEBT; WEIß- ROT- ROSÉ** 4,50 €

*In Kooperation mit dem Weingut Zähringer im Badischen mit unserem Leiter Herrn Henrik Elsner erschaffen*

**FRITZ EKKEHARD HUFF – WEIßBURGUNDER** 4,00 €

*Der Weißburgunder ist schlank, ausgewogen und von der Spätsommersonne geküsst. Hier tanzen grüner Apfel und Mirabelle, zu denen sich ein Hauch Walnuss gesellt.*

**FRITZ EKKEHARD HUFF – RIESLING „BLUE BIRD“** 4,50 €

*Der BLUE BIRD ist federleicht, fruchtig und animierend. Mit einem Riesling Kabinett wagt sich Winzer Jeremy Bird-Huff an einen typisch deutschen Weinstil, der in seiner Heimat Neuseeland heiß begehrt ist.*

**FRITZ EKKEHARD HUFF – SPÄTBURGUNDER  
„KALKSTEIN“** 5,50 €

*Die Kalksteinböden am Niersteiner Paterberg eignen sich optimal für den Anbau von Burgundern. Sie finden hier ähnliche Bedingungen wie in ihrer französischen Heimat, wodurch die Trauben lange ausreifen können. Der Spätburgunder wurde auf der Maische vergoren und anschließend im Barrique und großen Holzfass ausgebaut. Um das volle Aroma zu erhalten, wurde der Wein unfiltriert abgefüllt.*

Weine können oft Sulfite enthalten, sonstige Allergene liegen nicht vor.

## FLASCHENWEINE IN 0,75L

### DEUTSCHLAND

**FRITZ EKKEHARD HUFF – WEIßBURGUNDER** 18,50 €

*Der Weißburgunder ist schlank, ausgewogen und von der Spätsommersonne geküsst. Hier tanzen grüner Apfel und Mirabelle, zu denen sich ein Hauch Walnuss gesellt.*

**FRITZ EKKEHARD HUFF- RIESLING “BLUE BIRD”** 19,00 €

*Der BLUE BIRD ist federleicht, fruchtig und animierend. Mit einem Riesling Kabinett wagt sich Winzer Jeremy Bird-Huff an einen typisch deutschen Weinstil, der in seiner Heimat Neuseeland heiß begehrt ist.*

**FRITZ EKKEHARD HUFF – SPÄTBURGUNDER  
„KALKSTEIN“** 24,00 €

*Die Kalksteinböden am Niersteiner Paterberg eignen sich optimal für den Anbau von Burgundern. Sie finden hier ähnliche Bedingungen wie in ihrer französischen Heimat, wodurch die Trauben lange ausreifen können. Der Spätburgunder wurde auf der Maische vergoren und anschließend im Barrique und großen Holzfass ausgebaut. Um das volle Aroma zu erhalten, wurde der Wein unfiltriert abgefüllt.*

**FRITZ EKKEHARD HUFF – SPÄTBURGUNDER  
ROSÉ** 18,50 €

*Hier treffen zarte Erdbeer- und Himbeernoten auf die typische Cremigkeit der Burgunder. Ein toller "Terrassenwein", der auch gut zu fruchtigen Salaten und Krustentieren passt.*

**OLIVER ZETER – SAUVIGNON BLANC “STEINGEBISS”****32,00 €**

*Die Einzellage „Steingebiss“ ist in Appenhofen in der Südpfalz zu finden. Durch die südöstliche Ausrichtung genießt sie intensive Sonneneinstrahlung. Der Boden besteht aus schwerem Ton mit einem hohen Quarzanteil. Unsere Parzelle ist mit einem französischen Klon bestockt und die Reben sind mittlerweile ca. 16 Jahre alt.*

**OLIVER ZETER - SYRAH****33,00 €**

*Die Trauben dieses Syrah stammen aus mehreren kleinen Weinbergen der Mittelhaardt und der südlichen Pfalz, quasi ein „Pfalz-Syrah“. Vor einigen Jahren noch in der Region als Exot abgetan, so hat sich der Syrah voll bei uns etabliert und zeigt als Wein neben seinem Charme auch die schöne Eigenschaft, die Terroir-Charakteristik zu transportieren*

**KOPP – GRAUBURGUNDER****29,00 €**

*Seine hellgelbe, sonnige Farbereflexen hat er aufgrund kurzer Maischestandzeit. Im Duft erinnernd an die Schale der heimischen Birne. Geschmacklich präsentiert er sich mit typischen Burgunderaromen und wieder von frischer reifer saftiger Birne als auch Cantaloupe-Melone und lässt sich umgarnen von Mandel- und vegetativen Aromen und einer wunderbaren eleganten Würze.*

**KOPP – CHARDONNAY****29,00 €**

*Am Gaumen frisch, elegant, viel klare Frucht, Aromen von Kernobst gepaart mit wunderbarem Schmelz und richtig saftig im Nachgeschmack!*

**KOPP – WEIßBURGUNDER “LÖSSLEHM”****44,00 €**

*Dieser Wein zeigt in vom Terroir geprägtes, kräuterwürziges Aromen Spektrum mit dem vom Champagner bekannten Briocheton, dass durch seine Reifung in großen Eichenfässern herrührt. Durch einen reduktiven Ausbau darf er, so jung genossen, etwas Luft im Glas bekommen und wird dann immer komplexer und fruchtintensiver. Am Gaumen komplex, cremig, von zartem Schmelz und mineralischen Note begleitet von einer animierenden Frische.*

**KOPP – SPÄTBURGUNDER “SOMMERHALDE”****75,00 €**

*Im Glas begrüßt ein tiefdunkles Rot mit violetten Anklängen. In der Nase würziger Duft nach roter Brombeere, Kirschen und erinnernd an Waldbeeren-Früchte mit feinen pfeffrigen Nuancen. Am Gaumen eine klare saftige Frucht von Johannisbeere.*

- ZÄHRINGER – MUSKATELLER HALBTROCKEN** 28,00 €  
*Eleganter, frischer Muskateller mit einem zarten Bukett von Holunderblüten, Muskat, Pfirsich. Feine Säure mit einer natürlichen Fruchtsüße aus den Muskatellertrauben.*
- ZÄHRINGER - CHASSELAS VIERLIG** 28,00 €  
*Leichter, säurearmer Weißwein, mit zartem, nussigen, und an Mandeln erinnernden Bukett. Der Gutedel erhält durch die Reifung im Markgräfler VIERLIG Eichenholzfass eine fülligere Art und eine weiche, sehr angenehme Säure, die sich dezent im Hintergrund hält.*
- ZÄHRINGER – SPÄTBURGUNDER VIERLIG** 45,00 €  
*Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren, schwarze Johannisbeere und Kirsche. Kräftige Struktur, feine Gerbstoffnoten und dezent eingebundenes Tannin. Nachhaltig und kräftig im Abgang.*
- ZÄHRINGER – VIOGNIER CASTELLBERG** 54,00 €  
*Der Viognier zählt zu den ältesten Rebsorten Europas, stammend aus dem oberen Rhonetal. Birne, Weißer Pfirsich, Aprikosen, Jasmin, Süßholz und Bourbon-Vanille. Saftig, mineralisch, mit pfeffriger Würze, extraktreich mit viel Frucht & Fülle, harmonisch und dennoch mit viel Spannung im Gaumen.*
- KIEFER – WEIßBURGUNDER “FEINHERB”** 17,00 €  
*Strahlendes Gelbgrün erfrischt mit Aromen von heimischen, weißfleischigen Früchten, besonders Birne, aber auch leichte Mandelnoten lassen sich erahnen und eine leichte Exotik und das so elegant mit einem schönen Trinkfluss!*
- KIEFER – SOUVIGNIER GRIS “HERRENBUCK”** 20,00 €  
*Feiner frischer Duft nach Quitten, Orangenschale und Mandeln, interessant nussig! Herbstlich, gediegen und besinnlich. Etwas Sahne-Karamell und trotzdem frisch. Über diesen Wein kann man viel sinnieren! Hier gibt es keine Langeweile!*
- KIEFER – SPÄTBURGUNDER PRACHTSTÜCK** 32,00 €  
*Mit kräftigem Rubinrot, tiefen, dunklen Aromen von Waldbeeren und Pflaumen sowie mit leichten Kakaonoten überzeugt dieser Spätburgunder auch die anspruchsvollsten Weinkenner. Sehr fein und samtig. Reifer Gerbstoff erinnert an Zartbitterschokolade. Die wärmende Glut des Vulkans wird erfahrbar.*

**KIEFER – PINO MAGMA**

24,00 €

*Optisch begleitet von einem frischen hellgelb zeigen sich dezente Aromen von heimischen Äpfeln, Birnen und Stachelbeeren. Hier zeigt sich, was Kaiserstühler Weine ausmacht: reiche Struktur, langanhaltende Mineralität und gute Balance zwischen anregender Säure und schmeichelnder Cremigkeit. Die Eleganz des Weißburgunders, vereint mit der Kraft des Grauburgunders und dem eleganten, kaum spürbaren Holztouch machen diesen Weißwein zu einem Hochgenuss.*

**KIEFER - TAMINO**

20,00 €

*Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Eine innovative Rotweincuvée bestehend aus den PIWI-Rotweinsorten Cabernet Carbon und Cabernet Cortis. Tiefe dunkle Fruchtaromen, fast ein Waldbeeren-Cocktail beeindrucken die Nase. Kräftige Tannine und gute Würze schmeicheln am Gaumen.*

**KIEFER – WEIßBURGUNDER FESTTAGSWEIN**

42,00 €

*Trockener, vollmundiger Weißburgunder. Der Festtagswein von Weingut Kiefer, ist ein Weißwein mit angenehmer Fülle, weicher Geschmeidigkeit, großer Intensität, sanfter Säure und einem aromatischen Fruchtspiel. Der Festtagwein ist eine streng limitierte Sonderedition und nur bei uns in dieser Form erhältlich.*

**SOMMERACH – BACCHUS “VALENTIN”**

15,00 €

*Exotischer Duft von Mango und Holunderblüte – erfrischende Zitrusfrucht mit einem Hauch Muskat.*

**SOMMERACH – FAMILIENGEWÄCHS “SCHEUREBE”**

15,00 €

*Intensive Cassis-Frucht, feinste Fruchtsäure und Würze, mit feinem Schmelz – langer Nachhall.*

**SOMMERACH – FAMILIENGEWÄCHS “SILVANER”  
ALTE REBEN**

17,50 €

*Erinnert an vollreife Mirabellen. Außerordentliche Muschelkalk-mineralik kombiniert mit citrischen Noten. Saftig mit zartem Schmelz. Langer Nachhall!*

**SOMMERACH – FAMILIENGEWÄCHS “BLANC DE  
NOIR”**

15,00 €

*Zarter Duft nach Erdbeeren, gepaart mit nussigen Eindrücken im Nachhall.*

**SOMMERACHER KATZENKOPF GEWÜRZTRAMINER** 29,00 €  
*Betörender Duft von Rosen, Litschis, Orangenblüten – enorme Fülle mit langanhaltendem Nachhall von einer der Spitzenlagen Frankens.*

## ITALIEN

**KLOSTERKELLEREI NEUSTIFT - OMNES DIES MITTERBERG IGT** 29,00 €  
*Der Omnes Dies ist leicht, frisch und fruchtig. Grüngelb in der Farbe. Pfirsich, Muskatnuss und Agrumen an der Nase; sehr erfrischend und saftig am Gaumen. Ein typischer Wein für den Sommer und den Herbst, sowohl Solo als auch zu Fisch und diversen Vorspeisen*

**KLOSTERKELLEREI NEUSTIFT - KERNER CLASSICA EISACKTALER DOC** 39,00 €  
*Grünlich bis hellgelb; fruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Mandarinen; sehr lebhaft, saftig und rassig; mineralischer Abgang.*

**KLOSTERKELLEREI NEUSTIFT - ST. MAGDALENER CLASSICA EISACKTALER DOC** 35,00 €  
*Kräftiges Rubinrot mit leichten Ziegeltönen; fruchtig und blumig, Kirschenduft, leichte Mandel- und Veilchentöne im Bouquet; samtig, harmonisch, mit feinem Abgang;*

**KLOSTERKELLEREI NEUSTIFT - LAGREIN CLASSICA EISACKTALER DOC** 39,00 €  
*Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, Noten von Kirschen, Waldbeeren, Kakao und Veilchen; gehaltvoll und gleichzeitig samtig;*

**DORIGATI - REBO TRENINO DOC** 39,00 €  
*Nach 12 Monaten in großem Eichenholzfass und 6 Monaten auf der Flasche bringt der Rebo ein Intensives Rubinrot; fruchtige Noten roter Beeren, angenehm würzige Noten; harmonisch, runde angenehme Tanninstruktur ins Glas. Ein fantastischer Begleiter zu Geflügel.*

- DORIGATI - "DIEDRI" TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA** 69,00 €  
*Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen; Noten reifer Beeren wie Maulbeere, Himbeere und Heidelbeere, blumig nach Veilchen, Minzeduft; voll, angenehm eingebundene Tannine;*
- MONTE ZOVO - LE CIVAIE TERRALBE LUGANA DOC** 28,00 €  
*Die Trauben kommen aus den besten Weinbergen des Familienweinguts. Erst nach zwei Monaten Flaschenreife gelangt der Wein im Frühjahr in den Verkauf. Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive florale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Hinweisen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge bei schönem Abgang.*
- MONTE ZOVO - CALIGO ROSSO VERONESE IGT** 21,00 €  
*Intensive rote Farbe. In der Nase ist er komplex, mit kräutrigen Noten von Heu und getrockneten Blumen, gefolgt von fruchtigen Noten wie Brombeere, Himbeere und Kirsche sowie klaren Aromen von Tabak, Schokolade und Lakritze. Am Gaumen ist er ausgewogen, mit eleganten Tanninen.*
- VAL DEI MOLINI - BIANCO DI CUSTOZA DOC** 14,00 €  
*Früher bekannt als „vino delle dame“, da er durch seine Frische und sein Aroma der bevorzugte Wein italienischer Edelfräulein war. Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; intensiv, fruchtig und floreal; frisch, weich, ausgesprochen harmonisch;*
- VAL DEI MOLINI - BARDOLINO CLASSICO DOC** 15,00 €  
*Volle rubinrote Farbe; Aromen nach reifen Früchten mit Noten von Johannis- und Himbeeren, weich mit angenehmen Gerbstoffen, harmonisch;*
- CECILIA BERETTA - "BROGNOLIGO" SOAVE CLASSICO DOC** 32,00 €  
*Charakteristische Würze und Kräuter. Elegante, fruchtige Struktur, es zeigen sich Noten von getrockneten Kamillenblüten, tropischen Früchten und Anklänge von Raucharmomen, die den anteiligen Holzausbau erahnen lassen. Am Gaumen vollendet sich das ganze durch Noten von Mandelblüte gepaart mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.*

<b>CECILIA BERETTA - VALPOLICELLA RIPASSO DOC</b>	<b>39,00 €</b>
<i>Duftnoten von reifen eingeweckten Waldbeeren, Johannisbeere und eine von Röstaromen geprägte Würze. Am Gaumen kehren diese Aromen wieder und werden unterstützt durch Anklänge von herber Schokolade und Zedernholz.</i>	
<b>ASSULI - "DARDINELLO" ZIBBIBO DOC SICILIA</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Strohgelb mit grünlichen Reflexen; intensives Bouquet nach Pfirsich und Zitrusfrüchten; frisch, weich, ausgesprochen angenehmes Gleichgewicht zwischen Säure und Mineralität;</i>	
<b>ASSULI - "LORLANDO" NERO D'AVOLA DOC SICILIA</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Ausbau in Edelstahltanks 3-4 Monate und weitere 3-4 Monate auf der Flasche. Kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen; intensive Aromen reifer roter Früchte; weiche Tannine; gute Balance;</i>	
<b>COLLEFRISIO - MAGNOLIA BIANCO</b>	<b>36,00 €</b>
<i>Fantastische Cuvée aus Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer. Strohgelb; Nase nach Pfirsich, Litschi, Mango und Ananas; Frisch, weich, rund, voll mit langem Abgang.</i>	
<b>COLLEFRISIO - MAGNOLIA ROSATO</b>	<b>36,00 €</b>
<i>Leuchtendes, helles Kirschrot mit funkelnem Kern. Filigran in der Nase, mit zarten Noten von Weichseln und Rosenblüten. Mit leichtem, aber spürbarem Grip am Gaumen, dezenter Frucht Komponente, frisch und mit gutem Trinkfluss.</i>	
<b>SINCE 1974 - PRIMITIVO DI MANDURIA DOC</b>	<b>39,00 €</b>
<i>tiefes Rubinrot; herrlich facettenreiches Bouquet roter Früchte, gefolgt von würzigen Noten nach Tabak und Zedernholz; vollmundig, rund, warm, ausgezeichnet eingebundene Tannine, langanhaltend; Ideal als Wein für sich oder als hervorragendes Pairing zu Wildgerichten.</i>	
<b>SIRCH – RIBOLLA GIALLA - FRIULI COLLI ORIENTALI DOC</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Strohgelb mit grünlichen Nuancen; Aprikosen- und Zitrusnoten begleiten zarte Andeutungen gelber Blüten; unverwechselbar frisch, zart würzig - Ein geeigneter Begleiter von aufwendigen Gemüsegerichten und Hauptspeisen auf Fischbasis.</i>	



## SPANIEN

### HERÈNCIA ALTÉS - GARNATXA BLANCA TERRA ALTA DO 19,00 €

*Garnacha Blanca ist eine Spielart des roten Grenache und wird vor allem in Südfrankreich und Ostspanien angebaut. Im ersten Moment würzige Noten nach Fenchel, Anis und Tee. Daneben zeigen sich Aromen weißer Früchte mit lebendiger Säure am Gaumen. Viel Mineralität und eine enorme Frische machen ihn zum besonderen Speisebegleiter.*

### HERÈNCIA ALTÉS - GARNATXA NEGRA TERRA ALTA DO 19,00 €

*Die Trauben des Garnacha Negra stammen aus Weinbergen mit einem Durchschnittsalter von ca. 12 Jahren. In der Nase zeigen sich Aromen von dunkler Kirsche, Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen mit guter Struktur, kernigen Tanninen und einer leichten Würze. Passt hervorragend zu Lamm und gegrilltem Fleisch.*

### MERUM PRIORATI - INICI DOCA PRIORAT 44,00 €

*Dunkles Kirschrot mit ziegelfarbenen Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Anis und Leder. Am Gaumen ist der Wein trotz seines vollen Körpers elegant. Das Tannin ist feinkörnig, die Säure gut integriert. Er zeigt feine Holznoten vom Ausbau in französischer Eiche. Der Wein wurde ungefiltert und -geschönt abgefüllt.*

### MERUM PRIORATI - DESTI DOCA PRIORAT 69,00 €

*Schwarzroter Wein mit ziegelfarbenen Reflexen. In der Nase komplexe Noten von roten Früchten und Johannisbeer-Gelee, untermalt von Muskat, Waldboden und Cassis. Am Gaumen sehr körperreich mit feinkörnigem Tannin und eleganter Struktur. Sehr langer Nachhall, der von feinen Ledernoten getragen wird. 12-14-monatiger Ausbau in französischer Eiche.*

### MERUM PRIORATI - EL CEL DOCA PRIORAT 259,00€

*Absolute Spitzenklasse des Spanischen Rotweins! Packend, kernig, facettenreiche dunkle Früchte mit Noten von Schokolade, Lakritz und Trüffel, die dem Holzfassausbau geschuldet sind. Sehr komplex, braucht Zeit und Luft – Bitte geben sie sich und dem Wein Zeit und Ruhe, um dem Produkt gerecht zu werden.*

## ÖSTERREICH

- TÜRK - GRÜNER VELTLINER KREMSEK WEINBERGE** 36,00 €  
*Auffallend ist die Würzigkeit des Weines – gemahlener weißer Pfeffer, Kümmel, Thymian – und die ausgeprägte Frucht nach rosa Grapefruit, grünem Apfel und Limetten. Archetypischer Lössveltliner mit glasklarer Struktur, der mit seiner zarten Herbe und lebendigen Frische immer wieder Genuss bietet.*
- TÜRK - GRÜNER VELTLINER OBERE KREMSEK SANDGRUBE** 72,00 €  
*Zunächst sehr fruchtbetont nach Grapefruit und Limetten entwickelt sich mit etwas Luft ein mineralisch unterlegter Schmelz, der die duftige Exotik umrahmt. Gemeinsam mit der klaren Würze nach weißem Pfeffer ein klassischer Lössveltliner*
- TRIEBAUMER - GELBER MUSKATELLER** 29,00 €  
*Anregend, feinblumig. Duftig – eine dezente Komposition: Gelber Pfirsich, Muskatnuss, Mandarinen, frische Muskatellertrauben, Zitruskandis, ätherisch, einladend. Fruchttige Aussichten – ein Bukett im Sinne des Wortes!*
- TRIEBAUMER - ROSÉ VON DER BLAUFRÄNKISCH RESERVE** 29,00 €  
*Wie ein blaues Blumenbukett einschließlich empathischer Komplimente. Saftiger Pfirsich und bissfeste Banane, etwas Himbeeren und ein Hauch von frischer Minze, Meeze Schindler-Erdbeeren bei optimaler Reife.*
- TRIEBAUMER - BLAUFRÄNKISCH** 29,00 €  
*Intensiver Duftauftritt mit knackigen Kirschen und schwarzem Pfeffer. Weichselkompott, dazu ein Hauch von Veilchen und Enzian, würzig-dicht, sonnenwarme Brombeeren. Im Mund einladende dunkle Beeren- & Kirscharomen mit pikant-animierendem Abgang.*
- TRIEBAUMER - LEITHABERG DAC** 54,00 €  
*Vielschichtig-würzige Grundanlage, reife Herzkirsche, frische Zwetschken, Weichselkompott, ätherische Pfefferavancen, schwarze Beeren und feine Tabaknote, dahinter mit Luft auch noch dezent Hagebuttenmus. Ein wahrlich elegantes Kraftpaket.*

## PERL- SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

- “CUVÉE LAURA” GARGANEGA FRIZZANTE IGT** **17,00 €**  
*Strohgelb mit grünlichen Nuancen, zahlreiche Perlage; dezente fruchtige Noten begleitet von florealem Bouquet; ausgesprochen ausgewogene Säure;*
- LA TORDERA – JELMAS SPUMANTE EXTRA DRY** **23,00 €**  
*brillante, intensiv gelbe Farbe; feine Perlage; Noten nach gelben Früchten mit Zitrusaromen; frisch, rund, anhaltend; der perfekte Aperitif aus dem Prosecco-Gebiet.*
- PERE VENTURA – PRIMER ORGANIC CAVA DO** **31,00 €**  
*Aromen von Apfel, Zitrus, Orangenzesten und Akazienblüte ebenso wie zarte Anklänge von Brioche und Mandel. Seine dezente Restsüße unterstützt dabei noch seinen Trinkfluß und verleiht ihm Länge und Eleganz.*
- PERE VENTURA – TRESOR ANNIVERSARY CAVA DO** **36,00 €**  
*Perfekt feine Perlage, ausgewogenes fruchtig nussiges Aroma und eine elegante Stilistik zeichnen diesen außergewöhnlichen Cava aus.*
- PERE VENTURA – GRAN RESERVA VINTAGE ROSE CAVA DO** **75,00 €**  
*einladende Aromen nach Waldbeeren, roten Pflaumen und feuchter Erde. Am Gaumen cremige Textur mit feinem Waldbeeren-Marmeladeton, Granatapfel und Gebäck. Komplex, elegant mit überraschenden mineralischen Noten im Abgang.*
- NICOLAS FEUILLATE – RESERVE EXCLUSIVE CHAMPAGNE AOC** **79,00 €**  
*20% Chardonnay, der Eleganz und Finesse verleiht, 40% Pinot Noir für die Struktur, 40% Meunier für die Frucht und den sanften Charakter. Kult-Champagner und Stilbotschafter des Hauses!*
- NICOLAS FEUILLATE – PALMES D’OR CHAMPAGNE AOC** **289,00€**  
*Aromen von weißen Früchten, getrockneten Mandeln und Aprikosen und einem leichten Hauch von Gewürzen. Offene, durchdringende Aromen von roten Johannisbeeren und Zitrusfrüchten.*