



WEIN GARAGE

	Glas 0,15l.	Flasche
<p>Grauburgunder – „Edition Weingarage“</p> <p>2022 - Nahe - trocken - weiß einfach nur wunderbarer Stoff ☺ den Anette Closheim für uns kreiert hat.</p>	4,00 €	20,00 €
<p>K.F. Groebe – Grauburgunder</p> <p>2022 - Rheinhessen - trocken – weiß Im Glas leuchtet der Wein kupferrot. In der Nase spürt man den Duft von grünem Apfel, einem Hauch Zitrone, frischer Stachelbeere unterlegt von dezentem Eichenholz. Am Gaumen vielschichtig, fruchtbetont und wunderbar aromatisch. Der einige Monate dauernde Ausbau in französischen Eichenfässern gibt dem Wein einen zusätzlichen Kick.</p>	4,50 €	22,50 €
<p>Livio Felluga – Pinot Grigio</p> <p>2022 - Italien (Friaul) - trocken – weiß Der Pinot Grigio war schon immer eins der besonderen Steckenpferde Livio Fellugas. Jahrzehnte bevor der Hype um Grauburgunder aus Italien einsetzte, pflanzte Livio den Grundstock für diesen Wein. Heute treten sein Sohn und seine Enkelin mit dem Pinot Grigio an, um aufzuzeigen, zu welcher edlen Weinen diese sonst oft als schwarzes Schaf der Pinot-Familie behandelte Art fähig ist. Enkelin Laura rät dazu, diesem Wein ein paar Jahre Lager zu gönnen, dann „schält sich die feuersteinige Mineralität heraus“. Toller, komplexer Vertreter der Rebsorte, der wirklich gar nichts mit Pinot Grigio, wie man ihn erwarten würde, gemeinsam hat.</p>	6,50 €	32,50 €
<p>Mosbacher – Riesling „Forster Musenhang“</p> <p>2021 - Pfalz - trocken – weiß Kühl und komplex im Duft. Exotisch paaren sich Physalis- und Grapefruit-Aromen mit einer zarten Rosenwürze und leisen Anklängen von Eukalyptus. Am Gaumen macht sich die kühle Mineralik des Musenhangs sofort bemerkbar. Sie ist der Waldrandnähe der Lage zu verdanken. Der Riesling baut enormen Druck auf und brilliert mit einer klaren Säurestruktur, einer ausdruckstarken Kräutrigkeit und einem breiten und doch feinen Körper.</p>	5,50 €	27,50 €
<p>Faiveley - Bourgogne Chardonnay</p> <p>2020 - Frankreich (Burgund) - weiß – trocken ohne Worte 😊</p>	7,00 €	35,00 €
<p>Famille Négrel – Nuit Blanche Rosé</p> <p>2022 - Frankreich (Provence) - trocken - rosé Nuit Blanche, sinngemäß „schlaflose Nacht“, nimmt es bereits vorweg: Die Trauben für diesen Rosé werden durchgehend in der Nacht gelesen. Aus Cinsault und Syrah gemacht, betört der Wein mit feiner Frucht, herrlicher Frische und würziger Eleganz.</p>	4,50 €	22,50 €
<p>Battenfeld Spanier – Riesling „Hohen-Sülzen“</p> <p>2017 – Rheinhessen – trocken Riesling in Perfektion !!!</p>		42,50 €
<p>Claude Riffault – Sancerre "Les Boucauds"</p> <p>2022 - Frankreich (Loire) - trocken - rosé ohne Worte 😊</p>		42,50 €

	Glas 0,15l.	Flasche
Pompaelo Wines - Pompaelo Tinto	4,50 €	21,50 €
2019 - Spanien (Navarra) - trocken - rot		
Helles Rubinrot. In der Nase Duft nach roten Früchten. Am Gaumen, fruchtig mit einer Note Karamell und einem langen, harmonischen Finisch.		
Flo Busch – „Heureux qui comme“	5,50 €	27,50 €
2021 - Frankreich (Languedoc) - trocken - rot		
Ein duftiger, intensiver und packender Wein, 100% Carignan aus einer Parzelle mit rund 40 Jahre alten Reben. Am Gaumen ist der Carignan charmant und saftig. Er schmeckt intensiv nach Süßkirschen und ein wenig nach Lakritze. reifen süßen Brombeeren. Der Wein wirkt sinnlich, ist seidig und rund, aber mit einem guten Grip und einer lebendigen Mineralität.		
Podere Brizio – Rosso di Montalcino DOC	5,50 €	27,50 €
2020 - Italien (Toskana) - trocken - rot		
Die Weinberge für den Podere Brizio liegen im Val d’Orcia, einem UNESCO Weltkulturerbe und bei einer Größe von knapp 11 Hektar kann man auf höchste Qualität achten. Der Duft bringt schöne Aromen dunkler Waldbeeren, reifer Kirschen, dunkler Pflaumen und Veilchen in die Nase. Am Gaumen ist er intensiv, weich, vollmundig und mit ausgewogenen und samtigen Tanninen.		

Für alle anderen Weine gilt VK-Preis + 10,00 € Korkgeld.

Wir stellen euch auch gerne euren Wein kalt 😊

.... oder fragt was Holger in seiner Schatzkiste hat :-)



WEIN GARAGE SPECIALS

Glas 0,15l. Flasche

Champagne Bruyen – „Grande Réserve“

8,50 € 42,00 €

Der Grande Réserve ist eine Assemblage aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay. Die Trauben stammen aus Marne, wurden 2018 geerntet und 2019 abgefüllt. Nach einigen Jahren in den Kellern der Domaine wird dieser Jahrgang mit seiner Frische und seinem brillanten Kleid die Liebhaber von Zitrusfrüchten begeistern.

Jeunaux-Robin – Champagner Éclats

11,00 € 55,00 €

Der Champagner wird aus 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay hergestellt. Im Glas leuchtendes Strohgelb, strahlend und klar mit feiner Perlage. Am Gaumen saftige Frucht mit cremigem Schmelz, dazu eine feinkörnige Mineralik mit reifer Säure.

A. Chauvet – Carte Blanche

8,50 € 42,50 €

Der Carte Blanche Champagner wird aus drei bis vier Ernten hergestellt. Die Zusammensetzung aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay spiegelt die Auffassung von A. Chauvet wider und verkörpert zugleich das Know-how des Hauses. Die Trauben stammen allesamt aus Grand Cru Lagen östlich von Epernay. Der Pinot Noir sorgt für ein aromatisches Bouquet, Fülle und Komplexität während der Chardonnay dem Champagner seine Feinheit und Frische verleiht. Ein tolles Zusammenspiel.

Lacourte Godbillon – „Terroirs d'Ecueil“ I 92PP

57,50 €

Der Champagner wird aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay erzeugt. Im Glas blasses Strohgelb, leuchtend und klar. In der Nase mit üppigem Auftakt. Aromen von saftigen Orangen, roten Apfelschalen, Brioche mit Mandeln und gerösteten Haselnüssen. Über den Gaumen fließt er elegant mit feiner Perle, saftiger Frucht und dezenten Hefenoten.

Champagne Gaudriller – Blanc de Blanc Grand Cru

47,50 €

Dieser Blanc de Blancs Grand Cru ist ein Champagner voller Frische und Fruchtigkeit. Er wird zu 100% aus Chardonnay hergestellt. Im Glas schimmert er goldgelb. In der Nase duftende Noten von Weißdorn, fein und zart. Am Gaumen entfaltet er ein belebendes, liebliches Gefühl mit subtilen Noten von Pfirsich, Brombeere und Zitrusfrüchten.

Vazart Coquart & Fils – Brut Réserve Blanc de Blancs

57,50 €

100% Chardonnay aus Reserveweinen die aus einer 1982 eingerichteten Perpétuelle entnommen werden. Im Glas mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage. In der Nase frisch und krebzig mit Duft nach Zitrusfrüchten und etwas Mandarine unterlegt von Kräutern und warmem Blätterteig. Am Gaumen kraftvoll und elegant, saftig mit zitrischen Noten sowie, Stein- und Kernobst. Hinzu kommt wieder der leichte Geschmack nach Blätterteig, kombiniert mit etwas weißem Nougat.

Petit Clergeot – Chevy Cuvée Cuve**57,50 €**

100% Pinot Noir mit Zero Dosage. Im Glas Strohgelb mit feiner Perlage. In der Nase von Beginn an ein lebendiger und frischer Champagner. Er wirkt kalkig und mineralisch, zitrisch mit roten Beeren, saftigem Apfel, weißen Blüten und ein wenig Wachs im Hintergrund. Am Gaumen frisch, lebendig, mit einer druckvollen Säure, knackiger Frucht, Kernobstnoten mit Apfel und etwas Quitte, roten Beeren, Zitrone und einer Spur Mandarine und Grapefruit.

Larmandier Bernier – Champagne „Latitude“**72,50 €**

100% Chardonnay aus bis zu sechs Jahrgängen mit vier Gramm Dosage. Im Glas zitronengelb mit lebendigem großperligen Mousseux. In der Nase zeigt er sich von der hellen, klaren und kräuterwürzigen Seite mit einem Duft nach Apfel und Quitte. Am Gaumen wirkt er gänzlich trocken, kroidig, zitrusfrisch, überaus präzise, klar und pur.

Ruinart – Champagne R de Ruinart Brut**77,50 €**

Eine Assemblage aus 40 % aus Chardonnay, zu 50–55 % aus Pinot Noir und zu 5–10 % aus Meunier. Im Glas dezentes Gelb mit Gold-Reflexen und Kristallglanz. In der Nase verbinden sich Aromen von saftigen Birnen, Äpfel und Blütenaromen mit Haselnuss- und Mandel-Noten zu einer perfekten Liaison. Am Gaumen rund, vollmundig und ausgewogen, mit Aromen von Edel-Pflaume und Nektarinen. Im Abgang wirkt der Chardonnay beeindruckend frisch und lange nach.

Albert Mann – Crémant d'Alsac**35,00 €**

Eine Cuvée aus 70 % Pinot Blanc, 15 % Auxerrois und 15 % Riesling von etwa 30 Jahre alten Reben die in Lehm, Kalkstein, Sand und Kies wurzeln. Dem Crémant wurde 1 Gramm Dosage zugefügt. Im Glas platinfarben mit feiner Perlage. In der Nase duftet er nach weißen Blüten, etwas Zitrone und Apfel mit einem Stückchen Pfirsich. Am Gaumen traubige Frucht reifen Rieslings, in die sich gelber Apfel und etwas weißer Pfirsich mischen. Lebendig, intensiv und ausgewogen im Geschmack.