

# Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

Jahrgang		0,5l	0,2l	0,1l	Flasche
<b>Weisswein</b>					
2023	Grauburgunder Jechtinger Bercher, Burkheim / Kaiserstuhl	24,50 €	10,70 €	5,70 €	34,00 €
2023	Scheurebe Plaelrain VDP 1. Lage Andreas Laible, Durbach / Ortenau	33,00 €	14,00 €	7,20 €	42,00 €
2023	Chardonnay Winklerberg VDP 1. Lage Dr. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl	39,00 €	17,00 €	8,80 €	49,00 €
2023	Arrocal Blanco de Guarda Bodegas Arrocal, Ribera del Duero / Spanien	39,00 €	17,00 €	8,80 €	49,00 €
2022	Weissburgunder Viertelstück J&M. Heinkele, Glottertal / Breisgau	38,00 €	16,70 €	8,60 €	48,00 €
<b>Rotwein</b>					
2023	Saumur Champigny Clos de la Bienboire Château de Villeneuve (biodyn), Loire / Frankreich	33,00 €	14,00 €	7,20 €	42,00 €
2022	Spätburgunder vom Kalkstein Claus Schneider, Weil / Markgräflerland	33,00 €	14,00 €	7,20 €	42,00 €
2020	La Venga Montonale, Veneto / Italien	36,00 €	15,60 €	8,20 €	45,00 €
<b>Dessertwein</b>					
	Graham's Ruby Port Blend N°12 Douro / Portugal			6cl.	8,- €
2023	Moscato d'Asti La Morandina, Piemont / Italien			6cl.	4,50 €
<b>Aperitif Empfehlungen</b>					
	Crémant de Bourgogne Rosé Brut Domaine Deliance / Burgund			8,00 €	48,00 €
	Roederer Collection 245 Brut Champagne / Frankreich			16,00 €	75,00 €