

# OFFENE WEINE

---



## WEISSWEINE

Chardonnay Travenezie IGT „Rigattieri“ 0,25 l 6,60

*Italien/Venetien*, zartes aromatisches Bukett von weißen Früchten und Zitrus, frische lebendige Säure, harmonisch, zu Fisch und hellem Fleisch

Müller Thurgau Bechtolsheimer Petersberg Q.b.A. 0,25 l 6,60

*Deutschland/Rhein Hessen*, Weingut Bretz, Bechtolsheim, harmonisch, Saft und Würze, mild, zu gedünstetem, hellem Fleisch, kurz gebratenem Geflügel, evtl. für Dessert

## UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

**Weißwein:** Grüner Veltliner 0,25 l 6,10

Weingut Breitenfelder, Weinviertel, Niederösterreich  
leichter, typischer Veltliner, durch seine fruchtige Würze sehr erfrischend und angenehm zu trinken

**Rotwein:** Blauer Zweigelt 0,25 l 6,10

Weingut Breitenfelder, Weinviertel, Niederösterreich  
herrliches Granatrot, schmeckt nach Brombeeren und Blaubeeren, gut zu dunklem Fleisch oder zur Brotzeit

## ROSÉWEIN

Portugieser rosé 0,25 l 6,60

*Deutschland/Rhein Hessen*, Weingut Bretz, Bechtolsheim, dezente Erdbeertöne, wohltuend erfrischend, geringe Säure, leicht und bekömmlich

## ROTWEINE

Montepulciano d’Abruzzo DOC „Rigattieri“ 0,25 l 6,60

*Italien/Abruzzen*, im Bukett Sauerkirschen, Brombeeren und Kräuter, lebendige Säure, feine Gerbstoffe, harmonisch im Abgang

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A. 0,25 l 7,10

*Deutschland/Württemberg*, Haberschlechter Heuchelberg, Schlosskellerei Affaltrach, fein, samtig, wenig Säure, zu hellem gebratenen Fleisch, Wild, Käse und deftigen Brotzeiten

---