



**Ursprung, Rotwein Cuvée QbA trocken 2008, Markus Schneider, Pfalz**

Tief rote Farbe verführerisches, facettenreiches Bouquet nach Brombeeren und Schwarzkirschen, am Gaumen ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern

33,50 €

**Nero De Avola, Sicila IGT 2008, Cusmano**

Dunkles rubinrot, verführerischer Duft nach Gewürzen und Kirschen, am Gaumen weich und harmonisch mit tiefgründiger Opulenz nach Kirschen-Cassis

29,50 €

**Ruppert & Rothschild, Merlot/Carbernet Sauvignon 2006, Western Cape**

Tiefrote Farbe, das Bouquet offeriert Brombeere, schwarze Johannisbeere, Paprika, begleitet von Anklängen an Kaffee, Koreander und Pfeffer. Am Gaumen gibt er sich facettenreich mit vortrefflicher Länge.

34,50 €

**La Livinière 2007, Domaine des Aires Hautes**

Komplexe, üppige Aromen aus schwarzen Beeren, Cassis, Amarenakirsche, Schokolade und Kakao, dazu Gewürze und roter Pfeffer. Ein hochklassiger Wein, der eines kräftigen Essens bedarf, damit dieses nicht daneben vergessen wird.

34,50 €



**Tempranillo/Garnacha 2007, Bodegas Ochoa, Navarra**

Tempranillo und Garnacha in ungemein trinkfreudiger Allianz. Eine weiche, delikate und harmonische Welle, die alle Sinne beglückt. So wird ihre Mahlzeit zur Fiesta.

5,70 €

**Black Toro 2007 Weingut Chateau Mas Neuf, Costieres de Nomes**

Cabernet Sauvignon in sehr süffiger Form! Schwarze Johannisbeere und dunkle Waldbeeren bestimmen diesen fruchtig-trockenen Wein. Dunkel, kräftig und sehr beerig. Zu vielen gebratenen Speisen eine köstliche Ergänzung!

5,00 €

**Azagador Do Crianza; Cabernet Sauvignon und Merlot**

Er besitzt eine dunkel kirschrote Farbe mit warmen Rottönen und gefällt durch die warmen Beerenaromen am Gaumen. Cassis, Brombeere, etwas Johannisbeere und eine harmonische Intensität. Rauchige Noten und eine feine Würzigkeit ohne dabei an Elleganz zu verlieren.

4,90 €