



**Basa, Rueda Blanco D.O. 2008**

Zart gelb-grüne Farbe, sehr fruchtiges Bouquet,  
voll im Geschmack nach Honig, Pfirsich, Maracuja  
und tropischen Früchten

26,50 €

**Pas De Deux weiss 2008, Weingut Gaul (Pfalz)**

Ein Tanz zu zweit! Weissburgunder und Chardonnay sind eine  
köstliche Verbindung eingegangen die berauscht!  
Honigmelone, Grapefruit rose, Birne und leicht  
geröstetes Toastbrot

31,00 €

**Roero Arneis 2008, Weingut Filippo Gallino (Piemont)**

Duftig, blumig feinfruchtig; Florale Noten mit leichten  
Aprikosenaromen. Ein frischer Wein, der Frühlingsgefühle weckt  
und jede Antipasti adelt

29,50 €

**Riesling hohen Sülzen 2007, Battenfeld Spanier (Reinhessen)**

Ein Ortsriesling, der manches große Gewächs in den Schatten stellt!  
Mineralität und Nerv treffen auf pralle, helle Früchte. Ein Riesling  
mit Schmelz!

39,00 €



**Wittmann „Cuvée Paradies“ Sonderfüllung**

Cuvée von Weissburgunder, Silvaner und Riesling. Klar und gut strukturiert. Vom Burgunder ein feiner Schmelz, Silvaner bringt Mineralität der Riesling sorgt für Frucht und eine angenehme Säure.

4,70 €

**Riesling Qba trocken 2008, Weingut Thanisch Mosel**

Leuchtendes Gelb, fruchtiges Bouquet nach Apfel und Melone, am Gaumen knackig, frisch und apfelfruchtig mit sehr gut eingebundener Säure

4,90 €

**Grauburgunder Qba trocken 2007, WG Britzingen, Baden**

Kräftiges gelb in der Farbe frisch –fruchtig in der Nase, auf der Zunge erinnert er an Stachelbeere und reife Birnen, schöne dezente Säure

4,60 €



**Prosecco, Frivolo, Delle Venezie IGT, Cielo E Terra**

Hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen, in der Nase  
anhaltend frisch nach Moos und reifen Äpfeln, im Geschmack  
trocken, leicht und bekömmlich mit feiner Perlage  
und Noten von grünem Apfel und Citrus-Früchten

3,50 €

**Cremant De Limoux Brut, Grande Cuvée 1531 De Aimimery, Methode Traditionelle**

Ein super Cremant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung!  
Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig;  
florale Noten und weiße Blüten; Frische und Finesse mit feiner Perlage

6,00 €