**Ruinart Rosé Brut**

**Ruinart Rosé Brut, -0,75 l-, Reims (Champagne)**  
45% Chardonnay und 55% Pinot-Noir. Lachsrosa in der Farbe, feine, subtile Frucht mit zartem Gerbstoff. Hochklassiger Champagner für festliche Anlässe. Zu Rohschinken, Taube, Beerensuppe.

**2011er Weissburgunder \*\* QbA**

**2011er Weissburgunder \*\* QbA, aus Bio Trauben, Weingut Klumpp, Bruchsal (Kraichgau)**  
Ein weicher und harmonischer Wein mit feiner Aromatik von weißen Früchten und Melone. Die eingebundene Säure und der dezente Restzucker verleihen ihm seidiges Volumen. Zu Fisch, hellem Fleisch, Pasta mit Sahnesoßen.

**2011er Grauburgunder mit Chardonnay QbA trocken**

**2011er Grauburgunder mit Chardonnay QbA trocken, Weingut Aufricht, Meersburg (Bodensee)**  
Schönes Goldgelb. Anfänglich ist er grauburgunderdominant und dann schwebt ein Ananasdüftchen hinzu. Am Gaumen halten beide Rebsorten eine schöne Balance. Der Wein ist saftig, geschmeidig und hat Länge. Zu Fisch, hellem Fleisch oder einfach solo.

**2011er \*Roc-Epine\***

**2011er \*Roc-Epine\*, Tavel AC, Domaine Lafond, Tavel (Rhône)**  
Kräftig roséfarben. Er hat ein sehr feines, klares Parfüm, das an Trauben und Orangenschalen erinnert. Am Gaumen ist er weich aber präsent, mit schöne Fülle und einen langen Abgang. Derzeit Umstellung auf ökologischen Anbau.

**2010er \*Haideboden\***

**2010er \*Haideboden\*, Burgenland QbA, Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland)**  
Aus 60% Zweigelt, 25% Blaufränkisch & 15% Cabernet. Der dunkel-kirschrote Wein imponiert mit einer tiefen, reichhaltigen Frucht, er hat eine gute Struktur und bleibt lange am Gaumen

**2002er Deidesheimer Hohenmorgen**

**2002er Deidesheimer Hohenmorgen, Riesling Auslese, Dr. von Bassermann-Jordan**  
Bezaubernde Auslese mit nur 9,5% Alkohol. Trotzdem sammeln sich im Glas berauschend schöne Aromen von reifen Pfirsichen Honig und Zibeben. Geschmacklich erfährt diese üppige Frucht Unterstützung durch eine angemessene, reife Säure.