Die grüne Rebe

Weine des Monats Dezember

Sonderangebote im Räumungsverkauf, nur solange der Vorrat reicht

Chateau Couronneau rouge

14/20 0,75 l AOC Bordeaux supériore trocken rot vegan	statt	9,95 €
Dieser Bordeaux hat eine feine Kirschfrucht, die durch eine 12-monatige	nun	8,50 €
Barique Lagerung abgerundet wird. 100 % Merlot. Noch in bester Trinkreife.		11,33€/l
In den letzten Jahren immer wieder Prämiert für seine gute Qualität. Der 14er ist wunderschön, weich gereift. Damit haben wir schon mal in einer Weinprobe sehr überrascht.		

Chardonnay finement boisée

20 0,75 l VDP de Aude trocken weiß	statt	11,95 €
Ein voller, aromatischer Chardonnay, mit feiner harmonischer Säure und	nun	9,95 €
dezentem Duft nach exotischen Früchten. Ein 3 monatiger Ausbau im		13,27 €/l
Barrique geben dem Wein leichte Röstaromen, überlagen aber nicht die feinen Fruchtaromen. Der Wein passt gut zu geräuchertem Fisch. Château de Brau		

Château de Brau Cuvée Château

19 0,75 l AOC trocken rot	statt	11,95 €
Vielschichtiger Cuvée aus Syrah, Fêr Servadou, Grenache, Merlot und	nun	10,15 €
Cabernet-Sauvignon. Mehrfach ausgezeichneter Wein, mit Lagerpotential.		13,53 €/l

Babera d'Alba, La Bettola

20 0,75 l D.O.C. trocken rot vegan	statt	12,95 €
Ein typischer Babera mit kraftvoller, überwältigender Frucht von Kirschen und	nun	10,95 €
Schwarzer Johannesbeere. Er passt hervorragend zur klassischen italienischen Küche, mit		14,60 €/l
würzigen Soßen. Das ist ein funkelnder Spaß im Glas. Weingut Erbaluna		

Chiusa Grande Roccamara Montepulciano d'Abruzzo

19 0,75 l D.O.C. trocken rot	statt	9,25 €
Fruchtig, unkompliziert und süffig. Leichtes Mandelaroma mit schöner		7,45 €
Kirschfrucht. Passt gut zu gegrilltem, würzigen Soßen, Tomaten und Käse.		9,93 €/l

Sangiovese Umbria

20 0,75 l I.G.T. trocken rot vegan	statt	8,90 €
Ein rubinroter Wein im Glas, Aromen von Heidelbeeren, Schwarzen Kirschen	nun	6,95 €
und Pflaumen. Gut eingebundene Tannine machen den Wein früh trinkbar,		9,27 €/l
trotz kräftiger Struktur. Di Filippo, Umbrien		