

## Unsere Top 5

0,2 l

---

### **2015 Sauvignon Blanc**

5,20

Diese Rebsorte fühlt sich in der Pfalz ausserordentlich wohl und bringt ausdrucksvolle Weine hervor.

Typisch zarte grüne Aromen – leicht Stachelbeere

Winzergenossenschaft Weinbiet Pfalz

### **2015 Westhofener Rotenstein Gelber Muskateller (süß)**

5,80

Ideal als Aperitif oder zum Dessert

Sehr selten angebaute Rebsorte – gilt als begehrte Spezialität.

Betörend reiches Bukett, im Geschmack eine attraktive

Aromenfülle mit dezenter Restsüße,

Hohenfelser Hof, Weingut Stabel

### **2015 Bürgstädter Centgrafenberg <Blanc de Noir>**

6,50

Ein weissgekelterter Bundsandstein-Spätburgunder

Feine Frische, kernig – schmeckt nach Sommer

Weingut Neuberger, Bürgstadt

### **2015 Rheingau Riesling**

6,80

Blumige Anklänge, Brioche-Hefenoten, am Gaumen saftig,

eben: <volle Pulle Rheingau>

Weingut Mohr, Lorch am Rhein

### **2016 Federstahl – Sommer Cuvee trocken**

6,80

Fränkisches Cuvee aus Müller Thurgau, Silvaner und Bacchus

von dem angesagten Winzer – leicht und beschwingt- dennoch

druckvoll am Gaumen mit guter Länge

Winzerhof Stahl, Tauberfranken