

Vino Blanco...

2008 Cruz de Piedra Blanco **0,2 l** **€ 4,00**
Macabeo

*Hellgelbe Farbe und intensive Aromen.
Nuancen von Ananas und Kräutern, gut strukturiert, frisch und fruchtig.
Passend zu gegrilltem Fisch, Fischsuppe, Muscheln und Reisgerichten.*

Rias Baixas

2008 Martin Codax Albarino **0,2 l** **€ 6,50**

*Feste Struktur, Tiefe, Länge, würzige Textur.
Aromen von Stachelbeere, Birne und Veilchen.
Passend zu hellem Fleisch, Fisch und Paella.*

Chile

Maule

2009 J. Bouchon Sauvignon Blanc **0,2 l** **€ 4,50**
Sauvignon Blanc

*Blassgelb mit leicht grünlichen Nuancen, in der Nase präsentiert er einen Strauß frischer Aromen, dominiert von exotischer Frucht, wie Maracuja und Ananas, unterlegt von grasig-kräutrigen Noten, am Gaumen frisch und fruchtbetont mit lebendiger, gut eingebundener Säure.
Dieser jugendliche Weißwein versteht sich wunderbar mit leichten Vorspeisen, Fischgerichten und diversen Sorbets. Auch bei einer Grillparty liegt man mit dem J. Bouchon Sauvignon Blanc immer richtig.*

2009 J. Bouchon Sauvignon Blanc **0,2 l** **€ 4,50**
Cabernet Sauvignon Rosé

*Die ca. 24-stündige Maischegärung verleiht diesem aus Cabernet Sauvignon-Trauben gekelterten Rosé seine ungewöhnlich kräftige himbeerrote Farbe. In der Nase überzeugt er durch seine frischfruchtige Art, neben frischen Erdbeeren finden sich Noten von Granatapfel und schwarzer Johannisbeere.
Dieser Rosé hält gut gekühlt, was er verspricht: leichten und unkomplizierten Genuss, z.B. an heißen Sommertagen.
Er ist auch dem ungeübten Weingeniesser gut zugänglich und gefällt als Solist, aber auch als Partner zu diversen leichten Grillgerichten und Salaten mit würzigen Dressings.*

Vino Tinto...

Rioja

2006 „7 Castillos“ **0,2 l** **€ 4,50**
Crianza
Sortenreiner Tempranillo
*In Barriques gereift, komplexes und rundes Volumen.
Würzige, tragende Tannin.*

Carinena

2003 Conde de Carbalo **0,2 l** **€ 5,20**
Reserva
Cuvée von Garnacha und Tempranillo
*12 Monate in amerikanischen Barriques gereift, tiefes und
nuancenreiches Bukett von roten Früchten,
komplex, ausgewogen, weich und lang.
Idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Braten sowie Käse.*

Calatayud

2008 Cruz de Piedra Tinto **0,2 l** **€ 4,00**
Garnacha
*Kirschrote, kräftige Farbe, Aromen von Himbeere, Süßholz
und Anis. Vollmundig, reife Gerbsäure und eine sehr gute Struktur.
Ideal zu Lamm, Wild- und Fleischgerichten.*

Cerveza		
<i>San Miguel</i>	0,3 l	€ 2,60
Sherry, Brandy & Co.....		
<i>Sherry "Sandemann"</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Fino dry, Amontillado Medium, Cream 17,0 %</i>		
<i>Cálem Dry White Port 20,0 %</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Cálem Port Tawny Port 20,0 %</i>	2 cl	€ 3,50
Brandy de Jerez....		
<i>Conde de Osborne 40,5%</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Osborne 103 36,0%</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Cardenal Mendoza 42,0%</i>	2 cl	€ 5,50
<i>Gran Duque D'Alba 40,0 %</i>	2 cl	€ 4,50
<i>Cuarenta y Tres 31,0%</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Túnel de Mallorca 30,0%</i>	2 cl	€ 2,50