

# Weißweine

<b>250 Pinot Grigio Valoro di Veneto (Italien)</b>	0,2 L	4,80 €
<i>Zarter Duft, sanft, feiner Schmelz, leicht mit milder Säure € und unkompliziertem Charakter</i>	0,75	18,00
<b>251 Chardonnay Valoro di Veneto (Italien)</b>	0,2 L	4,80 €
<i>Ein typischer Chardonnay aus dem Veneto, sympathisch, klar, sanft und unaufdringlich.</i>	0,75 L	18,00 €
<b>252 Riesling Dr. Loosen (Mosel)</b>	0,2 L	4,80 €
<i>100% Riesling von Dr. Ernst Loosen aus dem Moselgebiet mit Klasse: gute Struktur, typische Rieslingsfrucht, harmonisch eingebundene Säure, perfekte Balance. Das Weingut ist seit über 200 Jahren in Familienbesitz. 2001 wurde es vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gekürt.</i>	0,75 L	19,50 €
<b>254 Königsschaffhauser Vulkanfelsen (Baden)</b>	0,75 L	21,00 €
<i>Echte, herrlicher Grauburgunder, intensiv im Duft nach Aprikosen und Honig. Eindrucksvoll belegt.</i>		
<b>255 Blanc de l'observatoire (Libanon)</b>	0,2 L	6,60 €
<i>Ein leichter und fruchtiger Wein für jeden Tag, typischer Muskatduft nach Rosen und Lychees. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muscat de Frontignan und Clairette.</i>	0,75L	24,00 €
<b>259 Les Gourmets Blanc (Libanon)</b>	0,2 L	6,20 €
<i>Dieser fuchtig-frisch Weißwein ist animierend und köstlich. Er hat eine blumige Nase mit einem Ton wilder Minze und ein feines Bukett, das an schwarze Johannisbeere erinnert.</i>	0,75 L	22,50 €

# Weißweine

- 261 Blanc de Blanc Ksara (Libanon)** 0,75 L 24,00 €
- Eleganz, Finesse und Blütenaromenreich. Am Gaumen zeigt er sich weich und frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Der Chardonnay sorgt für die Finesse und Eleganz, der Sauvignon für die Aromen von Haselnüssen und exotischen Früchten und der Sémillon für die Balance und Länge. Dieser elegante und blumige Wein ist der Stolz des 150 Jahre alten Chateaus Ksara.
- 0,2 L 6,50 €
- 262 Blanc de Blanc du Chateau Kefraya (Libanon)** 0,75 L 28,00 €
- Mit seiner blassgelben Farbe entfaltet der "Blanc de Blancs Kefraya" dank seiner Rebsorten... Viognier, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette und Ugni blanc ein prachtvolles Bouquet mit Noten von Jasminblüten und exotischen Früchten wie Grapefruit und Ananas. Die Lippen werden bereits mit seiner seidigen Struktur erfüllt. Frisch und belebend am Gaumen, mit einem leicht bitteren Mandelgeschmack. Die Rundheit des Weines paart sich mit einer Frische, die ihn dauerhaft unwiderstehlich macht.
- 0,2 L 7,50 €
- 263 Chardonnay Cuvée du Pape (Libanon)** 0,75 L 28,00 €
- Die Trauben für diesen Wein stammen von einem der höchsten Weinberge auf 1.400 m Höhe, wo der Ertrag auf 28 hl/Hektar begrenzt ist. Der Chardonnay erhält durch die Reife in Eichenfässern eine neue Geschmacksdimension: eine subtile Note von Vanille, eine Spur von feiner Würze und den Geschmack von Honig und Pfirsichen. Ein sehr kräftiger, komplexer und langlebiger Wein, voller Reinheit.

# Rotweine

- |            |  |        |         |
|------------|--|--------|---------|
| <b>264</b> | <b>Merlot, Vin de Pays d' Oc</b>   | 0,2 L  | 4,80 €  |
|            | <b>(Süd Frankreich)</b>  | 0,75 L | 18,00 € |
|            | <i>Ein sanfter Merlot aus dem Süden Frankreichs, reich an Aromen: Erdbeeren, Johannisbeeren, Walnuss</i>   |        |         |
| <b>266</b> | <b>Les Gourmets Rouge (Libanon)</b>  | 0,2 L  | 6,20 €  |
|            |  | 0,75L  | 22,50 € |
|            | <i>Dank den Reben Cabarnet Sauvignon, Syrah und Cinsaut hat Les Gourmet eine kardinalrote Farbe und Aromen eines entwickelten Weines: dunkle Beerenfrüchte, Leder und Zimt. Rund am Gaumen.</i>  |        |         |
| <b>268</b> | <b>Prieuré (Libanon)</b>   | 0,2 L  | 6,60 €  |
|            |  | 0,75L  | 24,00 € |
|            | <i>Der am meisten getrunkene Wein im arabischen Raum ist an Aromen von reifen roten Früchten und orientalischen Gewürzen reich. Die Rebsorten: Syrah, Cabarnet Sauvignon und Cabarnet Franc werden in französischen Eichfässern ca. 12 Monaten gereift, bevor der Wein seinen interessanten würzigen Stil und seine Eleganz bekommt.</i> |        |         |
| <b>270</b> | <b>Reserve du Couvent (Libanon)</b>  | 0,2 L  | 6,60 €  |
|            |  | 0,75 L | 24,00 € |
|            | <i>Der Klassiker von Ksara hat eine klare rubinrote Farbe und ein delikates Bouquet von exotischen Früchten und Noten von Kräutern und Lakritze sowie einen würzigen und weichen Nachklang. Der Reserve ist basiert auf Cinsaut, Cabarnet Sauvignon, Carignon und Morvédre.</i>  |        |         |
| <b>272</b> | <b>Cuvée du Printemps (Libanon)</b>  | 0,75 L | 24,00 € |
|            | <i>Dieser erste Primeurwein aus dem Libanon wird aus Gamay und Tempranillo gewonnen. Der kurze Herstellungs- und Reifeprozess gibt dem Wein seine lebhaft rote Farbe und seine aromatische Nase von Veilchen und reifen Früchten.</i>  |        |         |

# Rotweine

<b>273</b>	<b><i>Cuvée Nakad</i></b>	0,75 L	26,50 €
	<i>Recht dichter und tiefer, orientalisch-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschgentönen und süßlich-rostiger Würze. Im Mund saftig, kraftvoll und extraktsüß, süßliche Gewürz- und Röstaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze, Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot</i>	0,2 L	7,10 €
<b>274</b>	<b><i>Les Bretéches de Kefraya (Libanon)</i></b>	0,75 L	28,00 €
	<i>Les Bretéches de Kefraya ist ein leichter Rotwein mit einer ausgezeichneten, klaren und mäßig intensiv karminroten Farben. Angenehm zu trinken. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen fruchtigen „vin de Plaisir“ mit weichen Tanninen zu schätzen wissen.</i>	0,2 L	7,20 €
<b>275</b>	<b><i>Les Emirs, Château St. Thomas (Libanon)</i></b>	0,75 L	29,00 €
	<i>Nach mindestens 12-monatigem Reifeprozess in Barriques reift der Wein für ein weiteres Jahr in Flaschen, bevor er auf den Markt kommt. Die Rebsorte, die dem Wein helfen, seine intensiven Aromen nach Kaffee und Zedernholz zu schenken, sind: Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah. Der beste Begleiter zu Fleischgerichten.</i>	0,2 L	7,60 €
<b>276</b>	<b><i>Cabarnet Sauvignon (Libanon)</i></b>	0,75L	30,00€
	<i>Dieser einzigartige tief purpurrote Wein ist ein 100% reinrassiger Cabernet Sauvignon aus einem ertragsreduzierten Weinberg auf 1300m Höhe, reift mindestens 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche in den von Jesuiten gegründeten unterirdischen Weinkellern in den Bergen des Libanon. Er zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote (Zedernholz und schwarze Johannisbeeren) aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. Ein feiner Wein, großzügig, körperreich, gut gemacht, klassisch und von großem Charakter.</i>		

# Rotweine

- 277 Chateau Saint Thomas (Libanon)** 0,75 L 32,00 €
- Cabernet Sauvignon (Maximalertrag von 2000 g pro Rebstock) Syrah, Merlot und Petit Verdot (800g Ertrag pro Rebstock). Nach 18 Monaten in französischen Barriques kommt der Wein ohne Filtration für weitere 2 Jahre in eine der nummerierten Flaschen (Maximalproduktion je nach Jahrgang liegt zwischen 20000 und 55000 Flaschen, bevor er den natürlichen Weinkeller (niedrige konstante Temperatur dank der Tiefe von 20 Metern in den Felsen) verlässt. Der Wein hat eine dunkelrot Farbe fast Schwarz. Die Nase wird mit Gewürzen, Süßholz, Tabak und kandierten Früchten verführt. Dieser festliche Wein passt zu allen Fleischgerichten.*
- 278 Chateau Kefraya (Libanon)** 0,75 L 38,00 €
- Nach dem Abbeeren der Reben Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Grenache und Syrah erfolgt die Gärung in Barriques aus französischer Eiche für eine Periode von mindestens 12 Monaten. Am Ende der Reifeperiode und nach der Stabilitätskontrolle erfolgt die Flaschenreife in dem klimatisierten Keller und dauert zwischen 36 und 48 Monate. Dieser Wein hat eine schöne und intensive rubinrote Farbe, die Weinkenner an der Nase mit einer Explosion von Schwarzkirschen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, schwarzen Johannisbeeren-, Tabak- und Zedern-Aromen erkennen. Der "Château Kefraya" gilt allgemein als strukturierter Rotwein, sehr ausgeglichen und voll am Gaumen. Er ist hauptsächlich angebaut für Weinliebhaber, die einen Wein mit Charakter in Kombination mit Eleganz und Raffinesse zu schätzen wissen.*
- 279 Chateau Ksara (Libanon)** 0,75L 48,00 €
- Der Ausbau der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot geschieht bei einer Daue von ca. 18 Monaten in alten Barriques. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen noch zwei Jahre in dem Naturkeller von Château Ksara (der weltweit siebtgrößte Weinkeller), bevor sie auf den Markt kommen. Trockenkräuternoten und Gewürztöne, viel Schmelz am Gaumen. Sehr gute Substanz und Nachhaltigkeit, mineralische Anklänge, recht feste Struktur, mittlere Tiefe und sehr gute Länge.*

# Roséweine

**280 La Source de Vignelaure Rosé** 0,2 L 5,20 €

**(La Provence)** 0,75 L 20,00 €

*Dieser Wein verzaubert mit Düften nach exotischen Früchten und weißem Pfeffer, einem Hauch Cassis und Orange und am Gaumen mit einer Sinfonie von Impressionen. Ein provençalischer Rosé mit Klasse.*

**282 Sunset Rosé,** 0,2 L 5,90 €

**Ksara (Libanon)** 0,75 L 22,50 €

*Ausgewählt aus den besten roten Trauben (Cabernet Franc und Syrah) wird dieser Roséwein durch "Bluten" (frz. Saignée) hergestellt, mit der Saignée-Methode erzeugt man kraftvolle und farbintensive Roséweine.*

*Der Sunset Rosé ist ein trockener und frischer Roséwein, der nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien duftet.*

**284 Les Gourmet Rose', ( Libanon)** 0,2 L 5,90 €

0,75 L 22,50 €

*Roséweine erfreuen sich im Libanon großer Beliebtheit. Sie sind vor allem im Sommer eine willkommene Abwechslung zum Rotwein als Essensbegleiter und paasen sehr gut zu den Mezze. Die am meisten verwendeten Sorten sind Cabernet Sauvignon, Syrah und Cinsault. Stilistisch sind die libanesischen Roséweine trocken, säurearm und kraftvoll und haben eine besondere Finesse und Frische.*