

# BRASSERIE

*Marie*

## DIE WEINKARTE

### APERITIF & SCHAUMWEIN

Pastis Henri Bardouin Forcalquier - „Le Pastis Grand Cru“	7.5
Kir „à la Marie“ Crémant aus dem Elsaß mit Weinbergpfirsichlikör	10.5
Kir Weißwein und Crème de Cassis.	7.0
Kir royal Champagne und Crème de Cassis.	15.5
Cointreau Tonic Der französische Klassiker - neu gedacht als ätherisches Aperitifvergnügen.	9.5
Picon bière Wie auf der Bistrot-Terrasse in Frankreich. Der erfrischende Bier-Apéritif.	7.5
Pineau des Charentes Der Süßwein aus der Heimat des Cognac	6.5
Avèze Apéritis aus wildem Enzian aus der Auvergne	7.5
Gin Tonic Tanqueray 0,0% Der isotonische Drink mit charmanten Zitrusnoten.	9.0
Monin Bitter Alkoholfrei - zu empfehlen mit einem Tonic Water.	5.0

0,1l | 0,75l

Geiger	Prisecco alkoholfrei Baden 0,2l	9.5
	Für alle, die eine alkoholfreie Alternative als Aperitif genießen möchten.	
Éric Bordelet	Poiré Authentique Normandie	8.0   49
	Für die fruchtigen! Ein Birnencidre mit nur wenig Volumenprozent, der als sanfter Starter auch mit unseren Vorspeisen harmoniert.	
André Clouet	Champagne Grande Réserve GC Champagne	14   90
	Dieser Champagner ist unser Klassiker! Kräftig, dabei sehr cremig, milde Säure, tolle Perlage und intensiv! Unendlich charmant!	
Fruitière d'Arbois	Crémant du Jura Jura	8.5   52
	Ein Crémant der eine zitrische und erfrischende Säure hat! Chardonnay ist die Hauptrebsorte und sorgt für eine schöne Cremigkeit.	
Arthur Metz	Crémant d'Alsace „Philippe Michel“ rosé Elsass	7.0   42
	Ein rotbeeriger Crémant mit feiner Säure! Der fruchtige Start!	
Max Dexheimer	Pétillant Naturel Rheinhessen	46
	Der Name verrät es – ein „natürlicher“ Schaumwein! In diesem Falle ist es ein wunderbar erfrischender, vibrierender und angenehmer Sprudel.	
Jean Michel	Champagne „Carte Blanche“ Champagne	95
	Dieser Winzerchampagner ist „Brut nature“ und überzeugt doch durch eine feine Frucht, eine unheimlich elegante Perlage und einen langen, vollmundigen Abklang.	

# OFFENE WEINE WEIß

0.15l | 0.75l

- |      |   |                                       |                 |
|------|---|---------------------------------------|-----------------|
| 2023 | <b>Weißburgunder</b>  | <b>Andreas Bender Mosel</b>           | <b>8.5   42</b> |
|      | Dieser Weißburgunder schmeichelt durch ein mineralisch und gleichzeitig cremiges Mundgefühl. Saftige Apfelnoten gepaart mit einer Würze, die an weißen Pfeffer erinnert machen ihn außerdem zum idealen Speisebegleiter.  |                                       |                 |
| 2021 | <b>Riesling</b>   | <b>Trimbach Elsaß</b>                 | <b>9.0   44</b> |
|      | Betörend fruchtige Noten in der Nase, auf die ein klassisch-trockenes Geschmackserlebnis folgt. Die sehr filigrane Restsüße erahnt man nur durch den leichten Schmelz im Nachklang auf der Zunge. Elsaß, wie wir es lieben!   |                                       |                 |
| 2022 | <b>Mâcon Milly-Lamartine</b>  | <b>La Pascerette Burgund</b>          | <b>9.0   44</b> |
|      | Dieser Bourgogne Chardonnay ist schmelzig mit Noten von weißem Pfirsich und ist geprägt von dem Rebsortentypischen Schmelz. Die intensive, gelbe Frucht am Gaumen rundet den Wein ab, bevor Safrannoten das Aroma bestimmen.  |                                       |                 |
| 2023 | <b>Menetou-Salon</b>  | <b>Antoine de la Farge Loire</b>      | <b>10   49</b>  |
|      | Dieser Sauvignon Blanc von der Loire verführt den Genießer mit frischen Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten, überzeugt im Mund mit einer fast cremigen Mineralik und Aromen von grünem Apfel sowie Zitronenabrieb. Der perfekter Begleiter zu unseren Fischgerichten!   |                                       |                 |
| 2023 | <b>Graves Blanc</b>   | <b>Château Peyrat Bordeaux</b>        | <b>9.5   46</b> |
|      | Der würzige Sémillon dominiert diese Cuvée. Aromen von Zitruschale und Kernobst werden ergänzt durch Noten von Bienenwachs, die den Wein konsistent anmuten lassen und den man neben der klassischen Empfehlung zu Fischgerichten problemlos auch zu Fleisch trinken kann.  |                                       |                 |
| 2021 | <b>Saint-Chinian "La Chapelle"</b>  | <b>Domaine Saint Pierre Languedoc</b> | <b>8.5   42</b> |
|      | Diese großzügige Cuvée aus weißem Grenache und Roussanne zeichnet sich vor allem durch ihre tolle Würze aus: In der Nase intensive Honigaromen sowie Trockenobst. Der selbstbewusste Holzeinsatz sorgt für getoastete Noten und ein fast cremiges Mundgefühl. Den Gaumen schmeicheln elegante Aromen nach Mirabellen und anderen gelben Früchten. |                                       |                 |
| 2022 | <b>„Rolle“ Vermentino</b>   | <b>Familie Chaudière Provence</b>     | <b>7.5   36</b> |
|      | „Rolle“ ist der südfranzösische Name der Rebsorte Vermentino, welche hier einen lebendigen, mineralischen Wein auf die Flasche bringt, der mit Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich betört, bevor zarte Mandelaromen im Abgang das Trinkerlebnis herrlich abrunden.  |                                       |                 |

## OFFENE WEINE ROSÉ

			0.15l   0.75l
2020	„Zago“	Bonnigal-Bodet Loire	7.5   36
	Dieser dunkelfarbene Cabernet Franc hat einen wahren gastronomischen Anspruch: Beerige Noten in der Nase, auf die eine schöne Saftigkeit folgt, die den Trinkfluss bestimmt. Der Reife des Weins verdanken wir einen angenehmen Schmelz im Abgang.		
2023	Côtes de Provence Rosé	Famille Chaudière Provence	9.0   44   87
	Leicht exotische Aromen gesellen sich zu weißen Blüten und unheimlich schmeichelhaften Mandelaromen. Ein Provence-Rosé aus dem Bilderbuch, der die Genießer direkt mental in den Sommerurlaub projiziert		

## OFFENE WEINE ROT

2021	Spätburgunder Vulkangestein	Burggarten Ahr	8.0   39
	Ein typischer Spätburgunder aus dem wunderschönen Ahrtal, dem von Köln aus „lokalstem“ Weinanbaugebiet. Die Nase ist erdig und dunkelbeerig, am Gaumen ist er unheimlich saftig und seine rauchigen Noten runden ihn harmonisch ab.		
2022	„Le vin est une fête“	Elian Da Ros Sud-Ouest	9.0   44
	„Wein ist ein Fest“ - Ganz in diesem Sinne ist dieser Wein gedacht. Der Wein gefällt durch seine Frische und eine Saftigkeit die das Gefühl gibt reife Weinbeeren zu essen. Der tolle Trinkfluss macht den Wein nicht weniger gastronomisch, die lokale Rebsorte Abouriou bringt dem Wein die typische Würze der Weine des Südwestens. Encore!		
2021	Graves rouge	Château Peyrat Bordeaux	9.5   46
	Dieser Bordeaux hat eine würzige Nase und dichte Tannine am Gaumen. Der Wein öffnet sich auf Aromen von Backpflaume und Sandelholz. Perfekt zu unserem Steak oder unseren Schmorgerichten.		
2022	Syrah „Les Vignes d'à Côté“	Yves Cuilleron Rhône	9.0   44
	Ein Syrah, dessen teilweiser Ausbau im Holzfass Würze und kräftige Noten bringt, der durch seine Saftigkeit am Gaumen und die Noten von Beeren und sogar Kräutern herrlich ausgewogen ist.		
2021	„Mille X Reserve“	Vignerons Créateurs Rhône	7.0   34
	Grenache, Syrah, Mourvèdre in einer beerigen, runden Cuvée, die in der Nase mit ihrer Würze schmeichelt und am Gaumen kräftige Beerenaromen zeigt.		

## FLASCHENWEINE ROSÉ

2023	Cinsault Rosé „Le Paradou“	Famille Chaudière Rhône	35
	Ein Rosé mit feiner Frucht, ohne süß zu sein. Der Cinsault bringt kandierte, leicht melonige Noten mit sich sowie eine herrliche Kräuterigkeit!		
2022	Bandol	Domaine du Gros' Noré Provence	58
	Bandol ist die schönste Appellation der Provence. Berühmt für die kräuterigen, Mourvèdre-basierten Rotweine, drückt sich die Rebsorte auch als Rosé ausgebaut mit ähnlichen Charakteristiken aus. Die Aromatik ist fruchtig und erinnert an Wassermelone und etwas Erdbeere, am Gaumen rundet ein cremiges Mundgefühl den Wein ab.		

## FLASCHENWEINE WEIß

2019	<b>Pinot Gris Réserve</b>	<b>Heitlinger Baden</b>	<b>48</b>
	Der Grauburgunder ist eine Rebsorte die - richtig ausgebaut - schmelzig ist und ein schönes Gerüst hat. Dieser Pinot Gris ist schön gereift, riecht nach gelben Früchten, ein wenig Honig und Akazie. Am Gaumen ist er schön fruchtig und würzig.		
2022	<b>Würzburg Silvaner</b>	<b>Weingut am Stein Franken</b>	<b>46</b>
	Dieser Silvaner der Familie Knoll überzeugt durch eine besonders elegante Mineralik und eine rauchige Aromatik. Eine sehr feine Frucht und ein toller Schmelz runden den Wein am Gaumen ab und machen ihn zu einem tollem Speisebegleiter, beispielsweise zu unseren Jahrgangssardinen oder als Balance-Programm zum deftigeren Cordon Bleu.		
2018	<b>„Benn“ Riesling Monopollage</b>	<b>Katharina Wechsler Rheinhessen</b>	<b>62</b>
	Die Monopollage glänzt mit einer schönen Reife und tollem Schmelz. Die klassischen Rieslingnoten runden das Trinkerlebnis ab.		
2022	<b>„Dajoar“</b>	<b>Andreas Bender Mosel</b>	<b>34</b>
	Dieser feinherbe Riesling hat eine saftige Nase und eine feine Mineralik gefolgt von einer wunderbar frischen Frucht die den Trinkfluss anregt und am Gaumen tänzelt.		
2019	<b>Paulessen "Zenith"</b>	<b>Andreas Bender Mosel</b>	<b>52</b>
	Ein Riesling wie aus dem Bilderbuch, der den Genießer schon beim einschenken mit seiner hellgoldenen Farbe anregt. Schon jetzt schmeckt man eine schöne Reife, die phenolische Noten nach Petrol in den Vordergrund bringt. Ein aromatischer Wein, mit einem langen, angenehmen Abklang.		
2012	<b>Marienburg GG Falkenlay</b>	<b>Clemens Busch Mosel</b>	<b>85</b>
	Die Reife des Weins erkennt man direkt an der üppig-aromatischen Nase. Am Gaumen ist er mild und leicht cremig. Die Aromatik erinnert an reife Mango und dunklen Honig und die Säure ist wunderbar eingebunden. Ein großer, eleganter Wein.		
2015	<b>Reiterpfad-Hofstück GG</b>	<b>A. Christmann Pfalz</b>	<b>115</b>
	Ein gereiftes „Großes Gewächs“ wie es schmecken sollte: Schon die Nase läßt mit opulenten Noten nach gelben Früchten und milden Mandeln ein. Am Gaumen kommen Zitrusnoten dazu. Die sehr cremige, fast likoröse Konsistenz wird durch eine präzise eingebundene Säure wunderbar ausbalanciert und macht den Wein unfassbar harmonisch: Ein echtes Erlebnis!		
2016	<b>„Frédéric Emile“ Riesling</b>	<b>Trimbach Elsaß</b>	<b>120</b>
	Die Nase ist klassisch elsässisch - würzig, gelbes Steinobst gesellt sich zu süßer, reifer Grapefruit. Der Wein in diesem Jahrgang ist aromenreich, schmelzig mit exotischen Noten, bleibt jedoch herrlich harmonisch ausbalanciert.		
2016	<b>Pinot Gris Réserve personnelle - Magnum</b>	<b>Trimbach Elsaß</b>	<b>145</b>
	Gute Weine aus großen Flaschen sind eine doppelte Freude! Der Pinot gris von Trimbach ist opulent, hat eine feine Frucht und eine leichte exotische Nase. Die Weine passen zu leicht pikanten Gerichten, aber auch zu Käse.		
2022	<b>Beaujolais blanc</b>	<b>Jean-Paul Brun Burgund</b>	<b>42</b>
	Die bekannte Anbauregion Beaujolais produziert auch weiße Weine, wie diesen sehr charmanten Chardonnay. Eine fruchtige Nase mit leicht getoasteten, mandeligen Aromen. Am Gaumen ist er saftig, fast knusprig und überzeugt mit einer tollen Würze.		

2022	<b>Chablis</b>	<b>Agnès &amp; Didier Dauvissat Burgund</b>	<b>69</b>
	Die bassgoldene Farbe besticht den Trinker ebenso wie die charakteristischen Noten nach Lindenblüten und Zitrusfrüchten. Die Mineralische Basis gepaart mit einer eleganten Saftigkeit machen den Wein wunderbar harmonisch.		
2022	<b>Arbois Chardonnay</b>	<b>Florent Rouve Jura</b>	<b>55</b>
	Es muss nicht immer Burgund sein und dieser Chardonnay ist der Beweis. Er weist zwar die für die Rebsorte klassische Cremigkeit und auch Holznoten vor, besticht jedoch durch eine zitrische Mineralität!		
2020	<b>Chignin-Bergeron „La Bergeronelle“</b>	<b>Quétard Fils Savoyen</b>	<b>62</b>
	Ein Roussanne aus der Savoie, der nicht nur mit Aromen von Aprikose und Honignoten besticht, sondern mit seinem selbstbewussten Holzeinsatz auch der perfekte Partner zu unseren deftigeren Gerichten wie dem Cordon Bleu ist.		
2021	<b>Condrieu „Les Chaillets“</b>	<b>Yves Cuilleron Rhône</b>	<b>99</b>
	Condrieu an der Rhône ist die Heimat der Rebsorte Viognier und vollbringt es aus diesen Trauben alles herauszuholen was geht. Yves Cuilleron bringt hier einen Wein auf die Flasche, der mit seinem harmonischem Zusammenspiel von Mineralität, Frucht und Würze überzeugt.		
2022	<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine</b>	<b>Huteau-Boulanger Loire</b>	<b>33</b>
	Muscadet ist der perfekte Begleiter zu Austern, Meeresfrüchten und Fisch. Dieser hier stammt von alten Reben und besticht durch eine frische, leicht fruchtig-nussige Nase, eine langanhaltende und samtige Mineralität sowie die typische Salzigkeit am Gaumen.		
2022	<b>„Chapeau Melon“</b>	<b>Jérémie Huchet Loire</b>	<b>34</b>
	Mit Sauvignon blanc und Melon de Bourgogne, vereint der Winzer zwei ikonische Rebsorten der Loire zu einem saftig-aromatischem Wein, der mit unseren Austern und Fischgerichten herrlich harmoniert.		
2022	<b>Sancerre</b>	<b>Domaine du Pré Semelé Loire</b>	<b>59</b>
	Endlich wieder ein Sancerre der Spaß macht. Die Nase ist einladend weich und leicht floral. Darauf folgt eine sich am Gaumen fortwährend steigernde Mineralik. Abergerundet wird der Wein durch seine Saftigkeit und sehr feine Frucht. Eleganz pur.		
2022	<b>Chenin Blanc - Vouvray</b>	<b>Marc Brédif Loire</b>	<b>49</b>
	Dieser Chenin Blanc ist charakteristisch für Loire Weine dieser Rebsorte. Die Saftigkeit des Weines ist ebenso hervorzuheben, wie seine Aromen von Quitte und anderem Kernobst. Noten von Honig, Bienenwachs und eine angenehme Mineralik runden das Trinkerlebnis ab.		
2017	<b>Graves Blanc</b>	<b>Château Peyrat Bordeaux</b>	<b>50</b>
	Den aktuellen Jahrgang könnt ihr im Offenaussschank probieren, allerdings unterscheiden sich die Jahrgänge sehr. Der Sémillon gewinnt mit den Jahren enorm an Würze, an Tiefe und auch an Konsistenz. Ein „kleiner“ Jahrgang auf dem Papier, ein großer Genuss im Glas.		
2020	<b>Faugères „Cabretta“</b>	<b>Mas d'Alezon Languedoc</b>	<b>60</b>
	Ein weißer Faugères ist zu unrecht eine Seltenheit - die Rebsorten des Südwestens bringen hier eine Cuvée auf den Tisch, die mit ihrem Birnenduft betört und deren Tiefe und Frische überzeugen. Das Aroma dominieren kräftig-würzige Noten nach Rum und Bananen.		
2019	<b>Jurançon sec „Cuvée Marie“</b>	<b>Charles Hours Sud-Ouest</b>	<b>54</b>
	Ein Wein der Pyrenäen. Kräftig aber durchaus abgewogen: Die autochthone Rebsorte Gros Manseng sowie ein präziser Holzfassausbau bestimmen die sehr würzige Aromatik. Der Wein ist unheimlich vielschichtig und hat eine tolle Tiefe und Frische.		

## FLASCHENWEINE ROT

2017	<b>Friedelsheimer St. Laurent</b>	<b>Pflüger Pfalz</b>	<b>38</b>
	<p>St. Laurent steht als Rebsorte für ausgewogene Weine, die der Handschrift der Winzers einen schönen Spielraum lassen. Pflüger setzt hier auf einen Wein mit schön voller Würze. Die Nase ist rauchig, im Aroma trifft Zimt auf Orangeschalen und trotzdem bleibt der Wein durch seine tolle Saftigkeit sehr frisch und harmonisch.</p>		
2020	<b>Spätburgunder</b>	<b>Saalwächter Rheinhessen</b>	<b>55</b>
	<p>Mit seinem Spätburgunder vom Muschelkalk bringt der gefragte Winzer Carsten Saalwächter hier einen frischen, puristischen Wein in die Flasche. Saftige, präzise Säure, gepaart mit einer eleganten Würze.</p>		
2020	<b>Pinot Noir Réserve</b>	<b>Trimbach Elsaß</b>	<b>52</b>
	<p>Dieser Pinot Noir steht emblematisch für das Elsaß. Klassische Aromen von Schattenmorellen und Johannisbeeren dominieren und die Saftigkeit harmonisiert den Wein weiter. Eine schöne Wahl zu unseren Brasserie-Klassikern wie dem Cordon Bleu.</p>		
2021	<b>Beaujolais L'Ancien</b>	<b>Terres Dorées Burgund</b>	<b>34</b>
	<p>Das Beaujolais steht für zarte und saftige Rotweine. Dieser Wein hat Noten von reifen Kirschen und Brombeeren, sowie eine feine Würze, die an weißen Pfeffer erinnert.</p>		
2019	<b>Côte de Beaune</b>	<b>Domaine Chantal Lescure Burgund</b>	<b>89</b>
	<p>Dieser Bourgogne Pinot Noir steht für pure Eleganz. Die Nase erinnert an reife Himbeeren und Kirschen. Der genau kontrollierte Holzfassausbau ergibt eine elegante und unaufdringliche Würze. Weiche, seidige Tannine machen den Wein sehr schmeichelhaft.</p>		
2021	<b>Maranges „Vieilles Vignes“</b>	<b>Maurice Charleux Burgund</b>	<b>68</b>
	<p>Ein kleiner Geheimtipp auf unserer Weinkarte. Bis jetzt nur wenigen bekannt, ist dieser Wein strahlend frisch mit unglaublicher Dichte und Länge! Ein eleganter Jahrgang, ein Wein mit extrem hohem Niveau.</p>		
2022	<b>„La tâche de Grenache“</b>	<b>Mas du Chêne Rhône</b>	<b>42</b>
	<p>Dieser charmante Grenache besticht mit einer fruchtigen Nase nach reifen Äpfeln. Hervorzuheben ist der saftige Gaumen, der dem Wein einen guten Trinkfluss verleiht. Tiefe und eine zarte Würze gewinnt der Wein durch einen ausgewogenen Ausbau im Eichenholz.</p>		
2022	<b>Syrah „Signé“</b>	<b>Yves Cuilleron Rhône</b>	<b>49</b>
	<p>Ein Syrah, dessen Ausbau im Holzfass Würze und kräftige Noten bringt. Der Gaumen ist herrlich saftig, im Aromen dominieren Noten von Beeren und sogar Kräutern. Der klassische Verschnitt mit etwas Viognier macht den Wein elegant und schmeicheln dem Trinkfluss enorm.</p>		

2015	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	<b>Domaine Pierre André Rhône</b>	<b>125</b>
	Dieser in Biodynamie angebaute Vertreter der prestigeträchtigen Appellation überzeugt mit einer Nase nach reifen Pflaumen, Orangenschale sowie Kakaobohnen. Am Gaumen folgt ein Konzert von großzügiger Würze und Frucht, sowie unwiderstehlichen samtigen Tanninen.		
2020	<b>Chinon „Pierre de Tuf“</b>	<b>Domaine de la Noblaie Loire</b>	<b>55</b>
	Dieser Cabernet Franc ist typisch für Chinon - erdige, ledrig Töne ergänzen diese elegant-rustikale Rebsorte. Das Aromenspiel aus schwarzen und roten Beeren macht einfach Spaß.		
2018	<b>„L'échappée “</b>	<b>Château Tire Pé Bordeaux</b>	<b>59</b>
	Die (fast) vergessenen Rebsorten „Castet“ und „Mancin“ geben uns eine Idee dessen, was die bekannteste Weinregion der Welt vor 100 Jahren zu bieten hatte. Waldbeeren und Lakritz gesellen sich zu weißen Blüten. Ein fleischiger, „knuspriger“ Gaumen rundet das Erlebnis ab.		
2015	<b>Haut-Médoc</b>	<b>Château Clement Pichon Bordeaux</b>	<b>75</b>
	Dieser klassische Bordeaux weist ein spannendes Wechselspiel von sowohl beerigen Aromen, als auch der Frucht von Pfirsichen auf. Der Jahrgang 2015 zeichnet sich außerdem durch ganz besonders samtige Tannine aus. Ein festlicher Wein mit viel Charakter.		
2016	<b>Lalande de Pomerol</b>	<b>Château Haut -Chaigneau Bordeaux</b>	<b>73</b>
	Ein wahrer Charmeur! Schon die rubinrote Robe besticht auf Anhieb, dazu gesellt sich eine fruchtige Nase nach schwarzer Johannisbeere. Die Tannine sind unwiderstehlich weich und bereiten den Genießer auf ein Zusammenspiel von Brombeer- und Pflaumenaromen vor. Besonders spannend macht den Wein eine fruchtige Pfeffrigkeit, die an rote Chili erinnert.		
2016	<b>Fronton</b>	<b>Château la Plaisance Sud-Ouest</b>	<b>37</b>
	Eine Nase die an dunkle Beeren und Gewürze erinnert, sowie an Veilchen, die so typisch sind für die in Fronton lokale Rebsorte Negrette. Sanfte, schön eingebundene Tannine machen den Wein zum perfekten Begleiter für gebratenes Fleisch oder unsere Schmorgerichte.		
2020	<b>Irouléguay</b>	<b>Maison Arretxea Sud-Ouest</b>	<b>58</b>
	Ein Wein aus dem Baskenland, der unverkennbar für das Terroir steht: Die leicht erdige Nase erinnert an Sommerregen und reife Beeren. Der unheimlich saftige Gaumen weckt Erinnerungen an rote Johannisbeeren. Durch die präzise Tanninstruktur und spürbar iodische Noten wirkt der Wein auch etwas wild, wird jedoch abgerundet durch Enderaromen nach Laub und jungen Buchenknospen.		
2020	<b>„Castalides“ Réserve</b>	<b>Domaine La Grange Languedoc</b>	<b>46</b>
	Grenache Noir und Mourvèdre in einer wunderbar würzigen Cuvée. Der Wein ist samtig am Gaumen und verführt uns mit Aromen nach Kakaobohne, Orangenschale und gerösteten Gewürzen. In neuen Eichenfässern gereift, ist dieser Wein perfekt für Liebhaber von schweren, roten „Kaminfeuerweinen“.		