



WALDGASTHAUS Entenfang

Weißweine

- Weißer Burgunder** € 5,20
QbA., trocken, Pfalz/ Weingut Lergenmüller € 25,70/ 1,0l
Charakter: Verspielte Fruchtaromatik, perfekte Säure -und Körperstruktur.
Passt zu: Fisch und Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch und deftigem Schinken.
- Pinot Grigio, Veneto I.G.T** € 5,10
trocken, Torresella, Italien, € 18,30/ 0,75l
Charakter: ein Duft- und Geschmacksbild von ausgewogener Eleganz, mit einer feinfruchtigen, aromatischen Struktur.
Passt zu: zum Aperitif und vorzüglich zu raffinierten Fischgerichten.
- Chardonnay, Veneto I.G.T** € 5,10
trocken, Torresella. Italien, € 18,00/ 0,7l
Charakter: feines, elegantes Aroma mit einer angenehm frischen Säurestruktur.
Passt zu: Gemüsevorspeisen, hellem Fleisch, gebratenem oder gegrilltem Fleisch.
- Wirsching Iphöfer Silvaner** € 6,10
Q.b.A., trocken, Franken, Hans Wirsching € 22,50/ 0,75l
Charakter: duftet dezent fruchtig nach Apfel und Quitte
Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse
- Kreuznacher Rosenberg, Mario Muskat** € 5,20
Q.b.A., lieblich, Paul Anheuer, Bad Kreuznach € 25,50/ 1,0l
Charakter: schwacher Muskatgeschmack, ein Sommerwein mit leichter Süße
Passt zu: leichten Speisen, Salaten und hellem Fleisch

Roséweine

- Spätburgunder Weißherbst** € 5,10
Q.b.A., halbtrocken, Baden, Kaiserstuhl, Oberbergen € 18,80/ 0,75l
Toller Begleiter für Wild, Lachs und Geflügel
- Vinas del vero Rosado, Rosé** € 5,50
trocken, Spanien, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo € 19,90/0,75l
Charakter: man spürt Rhabarber, Erdbeermarmelade und Johannisbeere, Das Bukett ergänzt diese Aromen mit Sauerkirsche, Himbeeren und dem Duft nach Hagebutten, ein eleganter, erfrischender Rosado, eine tolle Sommervariante für Rotweintrinker.
Passt zu: Pasta, Aperitif, Reisgerichten, Salate, Geflügel- u. Krustentiere, Gegrilltem



WALDGASTHAUS Entenfang Rotweine

- Spätburgunder Rotwein** € 5,75
Qualitätswein, halbtrocken, Oberrotweiler Käsleberg, € 18,50/ 0,75l
Baden, Kaiserstuhl
Charakter: Intensives Bukett nach reifen Kirschen, gehaltvoll, leichte Herbe im Abgang.
Passt zu: ideal zu Wildgerichten, sowie Lamm und Braten.
- Vina Cerrada Tinto** € 4,95
DOCA, trocken, Rioja-Bodegas Muerza, Spanien € 17,95/ 0,75l
Charakter: Vollmundiger, warmer Rotwein aus dem Rioja, aromatisch im Geschmack mit einem Bukett nach roten Beeren, Gewürzen und etwas Sauerkirsche.
Passt zu: allem. Ein Wein für jede Gelegenheit.
- Farnese Fantini Montepulciano d´Abruzzo** € 5,25
DOC, trocken, Italien/ Abruzzo € 23,90/ 1,0l
Charakter: Kraftvoller, fruchtiger Wein,
Passt zu: Salami, luftgetrocknetem Schinken und Käse, Geflügel, Rind- und Schwein.
- Les Cépages Cabernet Sauvignon** € 6,10
Vin de Pays d´Oc, trocken, Baron Phillippe de Rothschild, Frankreich € 22,50/ 0,75l
Charakter: Johannisbeere und Brombeere, gezeichnet von einer herzhaften Würzigkeit.
Passt zu: gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch.
- Doppio Passo Primitivo Salento** € 6,40
IGT, trocken, Italien-Apulien € 21,80/ 0,75l
Charakter: Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Wein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht.
Passt zu: Vorspeisen, Fleisch, Pasta, Vesper und Käse.
- Shiraz Cabernet Wildcard** € 6,40
trocken, Australien, Peter Lehmann € 21,80/ 0,75l
Charakter: Ein eleganter und stilvoller Wein mit ausgeprägten Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen,
Passt zu: Lammfleisch, Pasta und zu mildem Cheddar Käse.
- Dienheimer Schloss Dornfelder** € 7,10
Deutscher Qualitätswein, trocken, Rheinhessen € 23,80/ 0,75l
Wein,-und Sektkellerei Jakob Gerhardt Nierstein
Charakter: Ein mittelschwerer, fruchtbetont, samtiger Rotwein,
Passt zu: Vorspeisen, pikanten Suppen, Vesper, Wildbret, Braten, Geflügel, Terrinen und gereiftem Käse.