

**Zur Wild- und Geflügel-Saison möchten wir Ihnen  
 - wie schon in den vergangenen Jahren -  
 ausgesuchte Rotweine präsentieren.  
 Die Palette der Winzer reicht hierbei von einer  
 innovativen Winzergenossenschaft bis hin zur  
 europäischen Spitze der Rotwein-Produzenten  
 ..sie haben die Wahl!**

- 2008 Bürgstädter Centgrafenberg  
*Spätburgunder trocken*  
 ein typischer Churfranken-Spätburgunder  
**Weingut Helmstetter, Bürgstadt**  
 0.2 5.50 Karaffe 0.5 12.00
- 2008 Blaufränkisch  
 Aromen von Kirschen und Waldbeeren  
**Divino Nordheim**  
 0.2 5.80 0.75 18.00
- 2008 Saint Laurent  
 Kirschrot – saftig weich mit pflaumiger Aromatik  
**Weingut Aloisiushof, Pfalz**  
 0.1 3.60 0.2 6.70 0.75 21.00
- 2009 Klingenberg Spätburgunder  
*intensive Beerigkeit, betont fruchtig und ausgeglichen*  
*Bei diesem Wein lässt sich erstmals die neue Handschrift*  
*des jungen Winzers erahnen, der dieses Traditionsweingut*  
*übernommen hat.*  
**Weingut Benedikt Baldes, Klingenberg**  
 0.1 4.80 0.75 32.00
- 2009 <Marcuzzo> Montepulciano d`Abruzzo DOC  
**Luigi di Ubaldo**  
*Duft nach Kirschen und gekochten Pflaumen, sanfte Tanine*  
 0.1 3.60 0.2 6.70 0.75 21.00
- 2009 <Small Hill>  
*Cuvée aus Merlot, St.Laurent und Pinot Noir*  
*dunkle Beeren und Herzkirchen, leichte Röstaromen*  
**Weingut Hillinger, Burgenland, Österreich**  
 0.1 3.60 0.2 6.70 0.75 21.00
- 2007 Ventus  
**<Venta d`Aubert> Baja Aragon**  
*der <Kleinste> Wein der vielgerühmten Bodega*  
*ist ein ganz Großer!*  
*Amarena Kirsche und etwas Marzipan, im Mund sehr weich*  
 0.1 4.20 0.75 28.00