

# Crémant

Domaine Sunnen-Hoffmann Cuvée L&F,  
Luxembourg (Bio)  
0,1 L 4,80 € FL. 29,50 €

Domaine Sunnen-Hoffmann Cuvée L&F Rosé,  
Luxembourg (Bio)  
0,1 L 5,60 € FL. 32,50 €

Domaine Armand Gilg Brut Nature,  
Crémant d'Alsace (Bio) FL. 25,00 €

Domaine Armand Gilg Rosé Brut,  
Crémant d'Alsace (Bio)  
**Médaille d'Or Colmar** FL. 27,00 €

Schmit-Fohl Brut Nature,  
Ahn/Moselle (Bio) FL. 38,40 €

## Les Vins - Unsere offenen Weine

### Blanc

PINOT GRIS Remerschen Jongebierg, Domaine  
Sunnan-Hoffmann (Lux), (Bio)

0,2 L 8,90 €            FL. 26,00 €

Auxerrois Schwebsange Kolteschbierg, Domaine  
Sunnan-Hoffmann (Lux), (Bio)

0,2 L 8,80 €            FL. 25,50 €

Weinhof Herrenberg, Loch's Riesling Saar

0,2 L 9,80 €            FL. 27,50 €

Mourgues du Grès, „Galets Dorés“ Costières de  
Nîmes (Bio)

Grapefruit/frische Mandeln/Blüten

0,2 L 7,50 €            FL. 23,40 €

Domaine de Fondrèche, „Le Blanc“ Ventoux

0,2 L 8,70 €            FL. 25,40 €

### Rosé

2020 Rosé, VdP du Var, Domaine de Triennes (Bio)

0,2 L 8,40 €            FL. 0,75 L    24,50 €

2020 Mirabeau en Provence X Rosé, Côtes de  
Provence (Bio)

0,2 L 8,50 €            FL. 0,75 L    24,60 €

## Rouge

Perrin, Côtes du Rhône Réserve (Bio)

Frucht/aromatisch/Johannisbeere/Heidelbeere/  
weich

0,2 L 7,50 €            FL. 0,75 L        23,30 €

Clos du Caillou, „Le Caillou“ Côtes-du-Rhône(Bio)

Kirschduft/mediterrane Kräuter/zarte Würze

0,2 L 9,20 €            FL. 0,75 L        25,30 €

## Les Vins

### La vie en Rosé

Mourgues du Grès, Fleur d'Eglantine rosé (Bio),

FL. 0,75 L        22,80 €

Domaine de Fondrèche, Le Rosé, Ventoux

FL. 0,75 L        24,50 €

Aix, „Aix“ rosé            FL. 0,75 L        30,40 €

Domaine de Mirabeau, Pure

FL. 0,75 L        26,50 €

Schmit-Fohl, Bien Arrosé, Luxembourg

FL. 0,75 L        27,00 €

## Les Blancs

Triennes, „Les Auréliens“ IGP Méditerranée (Bio) gelber Pfirsich/milder Apfel/zitronige Exotik/eine Spur Feuerstein	26,00 €
Domaine le Novi, Amo Blanco, Luberon Vermentino 45%, Clairette Pointue 35%, Grenache Blanc 25%. 10 Monate im Eichenfass. Leuchtend gelbe Farbe, Weiße Blüten, Nektarine und Anis. Dezente Tanninstruktur, Frische, Mineralität	29,60 €
Domaine le Novi, Lucia & Louise, Luberon Roussanne 85%, Vermentino 10%, Viognier 5% Die Rebsorte Roussanne bringt Frucht und Cremigkeit, Vermentino das Zitrusfruchtroma und Viognier die Länge	35,80 €
Clos de Caveau, Louis d'Or 80% Grenache blanc, 20% Clairette, Goldgelbe Farbe, in der Nase Aromen von Äpfeln, Ananas und exotischen Früchten, vermischt mit leichten Brioche-Noten.	38,20 €
Domaine de Mayol, Cuvée Tradition, Luberon (Bio) Holznoten, etwas Firnis	23,00 €
Sonnen Hoffmann, Pinot blanc Wintrange Hommelsbiert, Luxembourg (Bio)	27,20 €
Schmit-Fohl, Pinot blanc, Ahn Vogelsang, Luxembourg (Bio)	26,50 €
Schmit-Fohl, Gewürztraminer, Ahn Goellebour, Luxembourg (Bio)	25,00 €

## Les Rouges

- Montirius, Garrigues 2015, Vaqueyras 37,90 €  
(70 % Grenache, 30 % Syrah)  
70 Jahre alte Reben, 24 monatiger Ausbau in Beton, Tiefes rot, Potpourrie an roten Früchten, Garrigues, Unterholz
- Montirius, Terre des Ainés, 2015 Gigondas 51,00 €  
(80 % Grenache, 20 % Mourvèdre),  
80 bis 90 Jahre alte Reben, 24 monatiger Ausbau in Beton, Tiefes Schwarz, dunkle Früchte, Flieder, Lakritze
- Domaine Le Novi, Amo Roujo, Luberon 30,10 €  
2017 (Bio)  
Grenache noir 75%, Syrah 10 %, Marselan 10%, Cinsault 5 %.  
Im Eichenfass gereift. Tiefrote Farbe, Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, säuerlichen Beeren und Noten von Kümmel und Kakao, reife seidige Tannine.
- Domaine Le Novi, Les Soucas Rouge, 2017 36,70 €  
Syrah 50%, Grenache Noir 35%, Carignan 15%.  
14 Monate im Eichenfass. Eine Assemblage aus sehr alten Reben. Dunkle Früchte, exotische Würze und feine Mineralität.
- Domaine de Mayol, Cuvées Traditions, 26,20 €  
Luberon 2014 (Bio)  
(Grenache, Syrah, Viognier)  
im Eichenfass ausgebaut, kräftig, üppig, aromenreich, ein wunderbarer Wein im Herbst und Winter

Domaine de Mayol, Cuvée Esprit Sauvan, 29,30 €  
Luberon 2015 (Bio)

Frische, Finesse, sehr nachhaltig, kräftig, würzig

Clos de Caveau, Carmin Brillant 2015 38,20 €

(60 % Grenache, 40 % Syrah), 25 bis 70 Jahre alte  
Reben, 20 monatiger Ausbau, über die Hälfte im  
Eichenholz. Rubinrot, Kräuter der Provence,

Lakritze, Cassis, ...

(Jeb Dunnock 89-92 Punkte; Guide Hachette,

Medaille d'or Gilbert et Gaillard 90 Punkte)

Clos de Caveau, Lao Muse 2015 54,90 €

(60 % Grenache, 40 % Syrah)

30 bis 50 Jahre alte Reben, 12 bis 18 monatiger  
Ausbau im Eichenholz

Tiefes purpur rot, dunkle Beeren, Kräuter der

Garrigue, Schokolade, Grillaromen

Jeb Dunnock 93 Punkte, Joe Czewinski 91

Parkerpunkte, Medaille d'or Gilbert et Gaillard 92

Punkte