











	Name	Analysewerte	Beschreibung	
	WG Kiechlinsbergen 2008 Kiechlinsberger Ölberg Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken	Alk.: 12,0 % vol. Säure: 7,3 g/l Restzucker: 6,8 g/l	Schillernde Farbe Rot. Im Geruch d sunden sortierte mit lebendiger S ders ausgewog frischen Salate Terrassen-Som	Preis: Euro
	WG Königsschaffhausen 2008 K'schaffhauser Steingruble Pinot Noir Blanc de Noir Qualitätswein trocken	Alk.: 12,5 % vol. Säure: 6,3 g/l Restzucker: 5,4 g/l	In der Farbe Roséreflexen, teille Nase; im Gaumen präsentiert er sich schou rassig und frisch mit angenehmem Nachklang.	VK-Preis: 6,55 Euro
	Weingut Johann August Sack Lauda-Königshofen 2008 Laudaer Altenberg Tauberschwartz Qualitätswein	Alk.: 12,2 % vol. Säure: 5,4 g/l Restzucker: 16,4 g/l	Mit einem leuchtenden Granatrot und blau- en Akzenten brilliert dieser Tauberschwartz im Glas. Das frische Bouquet dieses Rotweins ist geprägt von Sauerkirsch und Cassis. Die klas- sische Maischegärung verleiht dem Wein ein- en dezenten Gehalt an Tannin. Abgerundet durch eine harmonische Süße.	VK-Preis: 5,90 Euro
	WG Laufen 2008 Laufener Altenberg Edition Terroir Gewürztraminer u. Riesling QbA mild	Alk.: 12,05 % vol. Saure: 5,1 g/l Restzucker: 16,9 g/l	Ein leicht beschwingter Sommerwein mit dem angenehmen Rosenduft des Gewürztraminers, der Lebendigkeit und wun- derbaren Frische des Rieslings, abgerundet durch ein harmonisches und erfrischendes Säure-Restzuckerspiel.	VK-Preis: 4,70 Euro
	Staatsweingut Meersburg 2008 Meersburger Lerchenberg Müller-Thurgau Qualitätswein trocken	Alk.: 12,0 % vol. Säure: 6,9 g/l Restzucker: 6,2 g/l	Aromen von grünen Äpfeln, im Geschmack kommen Zitrus und gelbe Äpfel dazu, der Ausklang ist saftig und mit einer anregenden Fruchtsäure gewürzt.	VK-Preis: 6,20 Euro
	Winzerverein Meersburg 2008 Meersburger Sonnenufer Weißer Burgunder Qualitätswein trocken	Alk.: 13,0 % vol. Säure: 7,2 g/l Restzucker: 5,1 g/l	Seine rauchigen Marzipannoten verwöhnen die Nase. Mit seinem eleganten, vollmundi- gen Körper und seiner unterstützenden Säure erfreut er jeden Kennergauen. Er eignet sich zu Antipasti, Salaten wie auch zu Fisch und Geflügelgerichten.	VK-Preis: 6,30 Euro
	Winzerverein Munzingen 2008 Rivaner-Muskateller QbA trocken	Alk.: 11,5 % vol. Säure: 6,3 g/l Restzucker: 5,0 g/l	Helles Grün mit gelblichen Reflexen. Feines Bukett nach frischen Äpfeln, Kiwi, zarte Pfirsicharomatik. Im Geschmack fruchtbeton- te Säure, elegant, regt zum Weintrinken an, sehr angenehme feine Art im Abgang. Passt gut zu Spargel, Meeresfrüchte, Salat und Gemüse.	VK-Preis: 4,20 Euro
	Weingut Franz Keller Schwarzer Adler Oberbergen 2008 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken	Alk.: 12,0 % vol. Säure: 6,5 g/l Restzucker: 0,1 g/l	Zartes Lachsrosé; feine, hellrote Früchte, Himbeere, Erdbeere; frisch und belebend, angenehm leichte, feine Fruchtaromen mit Nuancen von Aprikose und Pfirsich, sommer- lich erfrischender Abgang.	VK-Preis: 9,30 Euro