DEPUIS 2007

EPICERIE BOUCHERIE

VIN NATUREL: OHNE SYNTHETISCHE MITTEL AUF DEM WEINBERG, HANDGELESEN, SPONTANVERGOREN, UNGEFILTERT, UNGEKLÄRT, UNGESCHÖNT.

PÉT NAT

MAS GOMA, LA VOLTA 2021
XAREL·LO UND MACABEU, BRUT NATURE AUS KATALONIEN, SPANIEN – BUBBLES WIE EIN CAVA, NUSSIG, FRISCH. ZUM ANSTOSSEN UND FEIERN, ZU CRÊME BRULÉE. **48.00**

LES VINS VIVANTS BLANCS

WEINGUT BENZINGER, ORANGE NAKED 2023
SCHEUREBE, WEISSBURGUNDER, ORANGEWEIN AUS DER PFALZ, DEUTSCHLAND – MAISCHEVERGOREN, LEICHTE TANNINE UND SCHÖNE BLUMIGE TROPISCHE FRUCHT. ZU KÄSE UND QUICHE. **42.00**

LE RAISIN ET L'ANGE, PAUSE CANON BLANC 2023
MARSANNE 50%, GRENACHE BLANC 30%, SAUVIGNON BLANC AUS ARDÈCHE, FRANCE – FRÜHLING IN FLASCHE, PFIRSICH, ZITRUS UND ETWAS APFEL. ZU TEILEN MIT FREUNDEN. **43.00**

DOMAINE DE RAPATEL, BLANC 2018
VIOGNIER, CHARDONNAY, ROUSSANNE, VERMENTINO, MUSCAT AUS GARD, FRANCE – BERGAMOTTE, BITTERORANGE, LEBKUCHEN. KRÄFTIGER KÄSE, LAUCHGERICHTE, QUICHE. **43.00**

WEINGUT SCHMELZER, WELSCHRIESLING 2022
WELSCHRIESLING AUS DEM BURGENLAND, ÖSTERREICH – KNACKIGE SÄURE MIT KRÄUTERNOTEN, ERDIG. ZU KÄSE UND QUICHE – STATT BIER – ETWAS FRISCHER. **46.00**

WEINGUT HUBERT LAY, NATURREBELL 2023
RIESLING, WEISSWEIN AUS BADEN, DEUTSCHLAND – UNTYPISCH TYPISCH MILD UND SCHÖNE ZITRUSFRUCHT. ZU SALATEN UND GEMÜSE. **47.00**

LES VINS VIVANTS ROUGES

DOMAINE DE RAPATEL, ROUGE 2018
7 VERSCHIEDENE REBSORTEN AUS GARD, FRANCE – LEICHTE SHERRYNOTE, TANNINIG, VOLL. DEFTIGES ESSEN ODER VOR DEM KAMIN, DEN KEINER HAT. **42.00**

LES VIGNEAUX, DU BOUT DES DOIGTS 2023
PINOT NOIR AUS ARDÈCHE, FRANCE – FRISCHE FRUCHT, LEICHTER GRIP, SAFTIG UND WEICH. ZU SALATEN UND GESCHMORTEM GEMÜSE. **44.00**

Y. PELLETIER, L'OISELET 2019
75 % CINSAULT, 25% GRENACHE AUS SAINT CHINIAN, FRANCE – WÜRZIG UND DUNKELBEERIG, FILLIGRAN UND SAMTIG. ZU FLEISCHGERICHTEN, STEAK FRITES. **48.00**

POUR - POUR COMMENCER 2022
GRENACHE, SYRAH – MARSEILLE, FRANCE – ERDIG UND VOLLER DUNKLER BEEREN, VOLLMUNDIG UND ETWAS FORDERND. ZU PÂTÉ UND CHARCUTERIE. **52.00**

– ALLE FEINKOSTPRODUKTE, KÄSE- UND BROTSPEZIALITÄTEN SIND AUCH IN UNSERER EPICERIE ERHÄLTLICH –

DEPUIS 2007

EPICERIE BOUCHERIE

CHAMPAGNER

NORD SUD, DOMAINE COLLET

47% CHARDONNAY, 53% PINOT NOIR 2021 MIT 46% RESERVEWEINEN AUS 2020, 2019, 2018 – INTENSIVE NASE MIT FEINEN UND DELIKATEN HOLZNOTEN. IM MUND FRUCHTIG UND AROMATISCH. **69.00**

LES VINS BLANCS – TOUR DE FRANCE

PETIT CHABLIS 2022, DOMAINE DAUVISSAT

100% CHARDONNAY – KLASSIKER AUS DEM NÖRDLICHEN BURGUND. ZITRISCHE FRISCHE TRIFFT AUF MINERALITÄT. DER PERFEKTE BEGLEITER ZU AUSTERN UND MOULES FRITES. **45.00**

JURANÇON SEC CUVÉE MARIE, DOMAINE HOURS 2020

90% GROS MANSENG, 10% PETIT COURBU – KRÄFTIGER WEIN VOM FUSSE DER PYRENÄEN. INTENSIVE NOTEN VON PAPAYA, ANANAS UND APRIKOSE. TOP ZU QUICHES, KRÄFTIGEM KÄSE, LACHS. **47.00**

ANJOU EN CHENIN, DOMAINE OGEREAU 2023

100% CHENIN BLANC – RUNDER, DOCH SAFTIGER WEIN VON DER MITTLEREN LOIRE. NOTEN VON APRIKOSE, GELBEM APFEL, KRÄUTERN. MITTELKRÄFTIGER ALLROUNDER ZU VIELEN SPEISEN. **49.00**

SANCERRE OZMOSE, DOMAINE DENIZOT 2022

100% SAUVIGNON BLANC – ELEGANTER WEIN NÖRDLICH DER LOIRE, SAFTIG, PIKANT, TOLLE LÄNGE. AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN. MITTELKRÄFTIG, PERFEKT ZU ZIEGENKÄSE UND LACHS. **59.00**

LES VINS ROUGES

GRAVES ROUGE, CHÂTEAU PEYRAT 2020

50% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON, 25% CABERNET FRANC – ELEGANTER WEIN AUS DEM BORDELAIS. SEHR AUSGEWOGEN. EIN ALLROUNDER ZU VIELEN SPEISEN. **39.00**

CAHORS „LE COMBAL“, COSSE-MAISONEUVE 2020

100% MALBEC – ROTWEIN AUS SÜDWEST-FRANKREICH, EIN MODERNER KLASSIKER. MITTELKRÄFTIG, MIT FEINEM TANNIN. PASST HERVORRAGEND ZU REIFEM KÄSE, LAMM, UND RATATOUILLE. **42.00**

CHINON, DOMAINE ALLIET 2022

100% CABERNET FRANC – EIN KLASSIKER VON DER LOIRE. MITTELKRÄFTIG, TOLLE, MINERALISCHE LÄNGE. KOMPLEXE NOTEN UA VON SCHWARZKIRSCHE. ZU COQ AU VIN, SALAMI, ZIEGENKÄSE. **49.00**

BOURGOGNE SÉLECTION, CHANTAL LESCURE 2022

100% PINOT NOIR – AUS LAGEN UM NUITS-SAINT-GEORGES. NOTEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, WIE KIRSCHE UND PFLAUME. PASST PERFEKT ZU COQ AU VIN, KANINCHEN, KRÄFTIGEM KÄSE. **59.00**

– ALLE FEINKOSTPRODUKTE, KÄSE- UND BROTSPEZIALITÄTEN SIND AUCH IN UNSERER EPICERIE ERHÄLTLICH –