



# WEINBIET

## IM HERZEN DER PFALZ



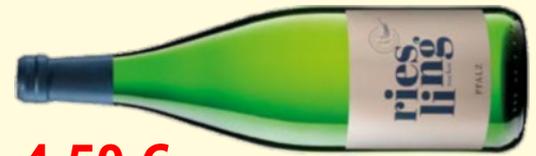
### HAUSWEINE 1,0 Liter ALLTAGSWEINE MIT HERKUNFT

Rebsortentypisch und harmonisch sind sie perfekt für den Ausschank und den täglichen Genuss. Typische Pfälzer – schnörkellos und ohne viel Tamtam

#### **RIESLING, QbA, trocken**

%Vol. 12,5/ S 7,1/ RZ 6,9

Herzhafter und lebendiger Wein mit fein abgestimmter Restsüße. Saftig im Geschmack mit Aromen von Apfel und Pfirsich.

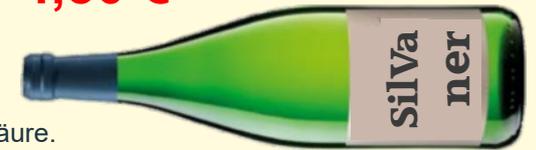


4,50 €

#### **SILVANER, QbA, trocken**

%Vol. 12,5/ S 6,3/ RZ 6,5

Ein saftiger, runder Weißwein mit erfrischender und zugleich angenehmer Säure. Elegante Fruchtaromen an Zitrusfrüchte und Maracuja erinnernd. Kann sehr gut jung getrunken werden.



4,50 €

### REBSORTENWEINE 0,75 Liter

Ihre Ansprüche treiben uns an. Mit Sorgfalt und Wissen gehen wir mit dem Gespür für das Potential der Rebsorten auf die Gegebenheiten unserer Region ein. In dieser Weinlinie finden Sie sortentypische Weine mit unverwechselbarer Handschrift von Weinberg und Winzer. Im Keller arbeiten wir besonders schonend, um die Typizität der Rebsorte zu erhalten.

#### **Chardonnay QbA, trocken**

%Vol. 12,5/ S 6,4/ RZ 6,1

Sehr frisch und mit animierender Frucht in der Nase. Leichte Anklänge von Grapefruit und Honigmelone. Im Abgang zeigt er sich besonders weich mit dezent buttriger Note.



6,40 €

#### **SAUVIGNON BLANC QbA, trocken**

%Vol. 12,0/ S 6,7/ RZ 5,4

Erfrischender Weißwein mit Aromen nach Zitrus, Passionsfrucht und pikanter Stachelbeere. Die weiche, gut eingebundene Säure unterstreicht sehr schön die Fruchtigkeit dieses Weines. Sehr saftig im Geschmack mit abgerundeter Nachhaltigkeit am Gaumen.



6,40 €

#### **BLANC de NOIR, QbA, trocken**

%Vol. 12,5/ S 6,8/ RZ 6,8

Der aus roten Trauben gekelterte Weißwein ist geprägt von exotischen Fruchtaromen wie Banane und Melone und hat eine angenehme erfrischende Säure. Sehr harmonisch und ausgewogen präsentiert er sich im Mund und hinterlässt eine dezente Cremigkeit am Gaumen.



6,40 €

#### **DORNFELDER ROSÉ, QbA, trocken**

%Vol. 12,5/ S 6,5/ RZ 7,0

Fruchtaromen wie Himbeere und Süßkirsche, aber auch intensive Erdbeeraromen erfrischen und begeistern den Gaumen. Die weiche Säure sowie die feine Restsüße runden den Wein ab und präsentieren ihn frisch, fruchtig und harmonisch.



5,40 €

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer





**WEINBIET**

## LAGENWEINE 0,75 Liter

Die Lagen unserer Winzer am Fuße des Pfälzer Waldes sind auf der ganzen Welt bekannt. Hinter den klingenden Namen wie Eselshaut, Meerspinne oder Herrenletten verbergen sich Weinlagen, die durch ein besonderes Terroir geprägt sind. Ihr Klima, ihre Ausrichtung und ihre Böden aus Löss, Lehm und verwittertem Sandstein sind dazu prädestiniert, eigenständige, charaktervolle Weine hervorzubringen.

### **KERNER Kabinett, QbA**

%Vol. 12,0/ S 6,1/ RZ 11,3

Besonders saftig im Geschmack, zeigt dieser Wein eine Aromenvielfalt von Grapefruit, Ananas, weißer Johannisbeere sowie reifem Pfirsich im Glas. Ein sehr lebendiger Wein!



**5,40 €**

### **WEIßBURGUNDER & Chardonnay, QbA, trocken**

%Vol. 13,0/ S 6,3/ RZ 5,5

Diese Weißweincuvée präsentiert sich mit einem satten Duft nach Honigmelone und reifer Birne.

Am Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Fülle und Eleganz.

Im Abgang zeigt er sich besonders weich mit dezent buttriger Note. Ein wunderbar finessreicher und vielseitiger Tropfen.



**7,90 €**

### **MERLOT ROSÉ, QbA, trocken**

%Vol. 13,0/ S 6,1/ RZ 5,8

Herrlich frisch und fruchtig mit Aromen von intensiven roten Beeren.

Die markante Würze gepaart mit einer schlanken Stilistik bringt einen erfrischenden Gesamteindruck hervor.



**7,90 €**

### **ST. LAURENT, QbA, trocken**

%Vol. 14,0 / S 4,9/ RZ 0,5

Dieser St. Laurent wurde auf der Maische vergoren und 9 Monate im großen Holzfass gelagert. Er präsentiert sich gehaltvoll mit weichen Tanninen und leuchtet dunkelrot im Glas. Sehr nachhaltig im Geschmack mit hohem Extraktgehalt erinnern seine kräftigen Aromen

an Sauerkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren mit einer dezent kräutrigen Note.

Seine kräftige Struktur wird durch die feine und sehr angenehme Restsüße abgerundet.



**6,90 €**

### **MERLOT & CABERNET SAUVIGNON, QbA, trocken**

%Vol. 14,0/ S 4,8/ RZ 0,3

Die Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon begeistert mit seinem würzigen Charakter, der die saftigen Kirscharomen in den Vordergrund hebt.

Im Mund zeigt der Wein seine volle Entfaltung, eine Fülle von Gewürzen wie Nelke und Zimt, abgerundet mit einer dezenten Note aus Zartbitterschokolade. Der kraftvolle Abgang macht diesen Wein zu einem wahren Genuss.

Die samtig weiche Struktur erhält die Cuvée durch die Lagerung im großen Holz- und Barriquefass.



**5,40 €**

### **RIVANER Secco, QbA, trocken**

%Vol. 11,5/ S 6,0/ RZ 18,5

Spritziger und fruchtiger Perlwein, erfrischend und lebendig.

Die feinperlige Kohlensäure ist weich und hält lange an.

So bleibt der Secco frisch und fruchtig. **Dieser Secco besitzt einen Naturkork.**

**Die natürliche Kohlensäure entsteht wie beim Sekt durch eine zweite Gärung.**



**5,90 €**

**WEINBIET**  
IM HERZEN DER PFALZ



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin  
USt.IDNr.: DE188025848 ▪ Bankverbindung: Berliner Sparkasse ▪ Kto. Nr. 1062186105 BLZ: 100 500 00  
Telefon: (030) 897 798 08 ▪ Telefax: (030) 897 498 09 ▪ Mobil: 01622790830  
E-Mail: info@berlin-kulinarium.de ▪ web: berlin-kulinarium.de

