

# ”Færgekroens” seasonal Weine

*Der Sommer steht vor der Tür und die schweren Weine sind in den Keller geräumt – und die frischen und leichten Weine sind gefunden. Für diese Saison hat Danny zwei frische, aromatische und knackige Weißweine gefunden, die besonders gut zu Meeresfrüchten passen. Die beiden Rotweine sind sehr unterschiedlich. Der Fokus lag auf den leichteren. Ein köstlicher Pinot Noir – und ein etwas kräftigerer Chianti.*

## White wine

Domaine Alpha Loire, Chemin de la Patte de Chat.

*Ein wunderbarer Wein aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Duft nach Äpfeln, weißen Blüten und frisch geschnittenem Gras. Erfrischend knackig und Zitrusnoten. Perfekt für Meeresfrüchte.*

Knipser, Riesling Trocken Johannishof. Pfalz.

*Charmanter Riesling, der knackig frisch ist und eine hohe feine Säure sowie eine erfrischende Mineralität besitzt. Aroma von reifem Steinobst und einem Hauch Limette. Ein fantastisches Glas für Fisch, Risotto & Charcuterie.*



## Red wine

Domaine Martinollers, Pinot Noir Pays D`Oc

*Ein köstlicher und seidiger südfranzösischer Pinot Noir, der eine gute Fülle von frischen Früchten und dunklen Beeren hat. Ein guter Allround-Wein, der einfach zu genießen ist.*

Rocca di Castagnoli, Chianti, Fattoria Di Scannano.

*Ein etwas trockenerer und kräftiger Wein – aber dennoch schön auf diese Saison abgestimmt. Der Wein besitzt eine ausgeprägte Leichtigkeit in seiner Struktur und einen angenehm kräftigen Geschmack – Sie trinken ohne Zweifel Sangiovese. Im Duft finden Sie Wald, reife dunkle Beeren und einen Hauch von Kräutern.*



Gl. 59,- / Fl. 289,-