

# ”Færgekroens” seasonal Weine

*Der Sommer hat Glück, aber zum Glück haben wir in Dänemark einen schönen Spätsommer, in dem es immer noch heiße Tage geben kann. Danny hat also zwei frische Weißweine gefunden. Ein frischer deutscher Riesling und ein französischer mit mehr Charakter, der trotzdem knackig und frisch ist. Hier haben wir ihren Roten vom selben Produzenten gewählt, der Trockenheit, Kraft und viel intensive Frucht hat. Der letzte Rotwein, den Danny ausgewählt hat, stammt von seinem guten Freund Luca von der Speri Winery. Hier ein köstlicher und saftiger Wein aus Valpolicella.*

## Weißwein

Weingut Gysler, Riesling Kabinett, Rheinhessen, Deutchland.

*Traumhaft charmanter Riesling vom Weingut Gysler! Ein halbtrockener Wein, bei dem die Restsüße deutlich erkennbar ist, aber als Kontrapunkt die schlanke, frische und fadenförmige Säure kommt, die den Wein schön ausbalanciert. Florale Töne, Semmelbrösel und Birne sind häufige Assoziationen mit diesem Wein, der immer Kalkmineralien im Hintergrund hat.*

Jeff Carrel, ”Bistrologie Blanc”, Languedoc, Frankreich.

*Unglaublich frischer und einladender Weißwein vom gutaussehenden Jeff Carrel! Der Wein wird aus einem Verschnitt von Chenin Blanc und Sauvignon Blanc hergestellt. In vielerlei Hinsicht weckt er Assoziationen mit einem knackig-frischen Sancerre, hier jedoch unterstützt durch ein appetitliches Aroma reifer exotischer Früchte.*



## Rotwien

Jeff Carrel, ”Bistrologie Rouge”, Languedoc, Frankreich.

*Intensiver und saftiger südfranzösischer Wein aus 100% Carignan mit reicher Frucht von alten Reben mit wenigen Trauben im Languedoc! Schmeichelhaft und kraftvoll mit perfekter Balance zwischen Tannin und Süße. Im Geschmack finden sich sowohl Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Veilchen als auch kräftige Gewürze, ausgewogen durch eine Frische, die dem Wein seinen beliebten Charakter verleiht.*

Speri Winery, Valpolicella Classico, Veneto, Italien.

*Der klassische, saftige und elegante Valpolicella, der extrem trinkfertig und geboren ist, um in Gesellschaft guter Freunde zu trinken! Frisch, knackig und köstlich mit traubenartigem Geschmack, frischer Säure und Tönen von Veilchen und Kirsche. Er wird aus den klassischen Amarone-Trauben aus 60 % Corvina, 30 % Rondinella und 10 % Molinara hergestellt.*



Gl. 69,- fl. 289,-