

Weinaromen

Typische Aromen der einzelnen Rebsorten

Weißweine

Riesling: Gras	Pfirsich, Apfel, Grapefruit, Rosenblüte, Quitte, Honig, frisches
Müller-Thurgau:	grüner Apfel, Geranie, Zitrone, Muskatnuß, grüne Paprika, Johannisbeere
Silvaner:	Stachelbeere, Heu, Quitten, Artischocke, Rauch, Birne, Minze
Chardonnay:	Butter, Melone, Nüsse, Pfirsich, Toast, Vanille
Grauburgunder:	Birne, Honig, Ananas, grüne Bohnen, Liebstöckel, Quitte
Weißburgunder:	Karamel, grüne Banane, Aprikose, grüne Bohne, Zitrone, Butter, Vanille
Scheurebe:	Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Pfirsich, Mango
Huxelrebe:	Maracuja, Honig, Jasmin, Orangenkonfitüre, Honigmelone
Kanzler:	Honigmelone, Karamel, reifer Apfel, Eisbonbon, Quitten
Kerner:	Birne, Orangenkonfitüre, Eisbonbon, grüner Apfel, schwarze Johannisbeere, Aprikose
Ortega:	Honig, Birnenkompott, Quitten, reife Bananen, getrocknete Aprikosen
Siegerrebe:	Rosenblüte, Honig, Akazienblüte, getrocknete Aprikose, Mango
Gewürztraminer:	Rosenblüte, Gewürznelke, Honig, Vanille, Akazienblüte, Orangenkonfitüre
Rieslaner:	Grapefruit, Rhabarber, Heu, Maracuja, Eisbonbon

Rotweine

Spätburgunder:	Walderdbeere, Himbeere, Brombeere, Süßkirsche, Rauch, Leder, Veilchen, Erdbeere
Dornfelder:	Sauerkirsche, Brombeere, grüne Paprika, Holunder, Vanille
Portugieser:	Sauerkirsche, Johannisbeere, Himbeere, Wacholderbeere
Lemberger:	Sauerkirsche, Fruchtrops, grüne Bohne, Pflaume, grüner Paprika, Brombeere, Wacholderbeere
Schwarzriesling:	Süßkirsche, Erdbeere, Orange, getr. Pflaume, Rauch

MIT WEINREICHTUM

6,00
6,00