

Die Zubereitung der Speisen ist überaus vielseitig und die Vorlieben verschieden.
 Auf Grund dessen, sollen diese Empfehlungen eine Orientierung für Sie darstellen. Im Zweifelsfalle entscheidet aber immer Ihr Geschmack!

Klassischer Weinpartner

Extravagant aber interessanter Weinpartner

für die Liebhaber lieblicher Weine

<p>Leicht und dezent:</p> <p>Milde Salate, zartes Gemüse, gedünsteter See- und Süßwasserfisch</p> <p>Pasta, Geflügel, gekochtes Kalb- und Rindfleisch Zarte Ragouts</p>	<p>Müller-Thurgau trocken (Nr. 04) Riesling trocken (Nr. 05) Riesling Classic (Nr. 23) Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07) Weisser Burgunder Classic (Nr. 10) <i>Straußec[jo] (Nr. 30)</i> <i>Blanc de Blanc brut Sekt (Nr. 33)</i> <i>Riesling extra sec Sekt (Nr. 31)</i></p> <p>Müller-Thurgau trocken (Nr. 04) Riesling trocken (Nr. 05) Riesling Classic (Nr. 23) Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07) Weisser Burgunder Classic (Nr. 10) Schwarzriesling trocken Weißherbst (Nr. 16) Chardonnay trocken (Nr. 28) Wildhefe Chardonnay (Nr. 19) <i>Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3)</i> <i>Straußec[jo] (Nr. 30)</i> <i>Pinot rosé extra brut Sekt (Nr. 34)</i> Portugieser Weißherbst (Nr. 22)</p>
<p>Leicht und würzig:</p> <p>Kräftige Ragouts, herzhafte Pasta, frische Pilze</p>	<p>Schwarzriesling trocken Weißherbst (Nr. 16) Chardonnay trocken (Nr. 28) Grauer Burgunder Classic (Nr. 12) Wildhefe Chardonnay (Nr. 19) Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3) Portugieser Rotwein (Nr. 21) Schwarzriesling halbtrocken Rotwein (Nr. 06) <i>Blanc de Noirs "Castanea" (Nr. 11)</i> <i>Pinot rosé extra brut Sekt (Nr. 34)</i> Gewürztraminer (Nr. 17) Portugieser Weißherbst (Nr. 22)</p>
<p>Gehaltvoll und dezent:</p> <p>Meeresfrüchte, herzhafter Seefisch</p> <p>Saftiger Kalbs-, Schweine- und Lammbraten, Wildgeflügel und Kaninchen, Pizza</p>	<p>Müller-Thurgau trocken (Nr. 04) Riesling trocken (Nr. 05) Riesling Classic (Nr. 23) Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07) Weisser Burgunder Classic (Nr. 10) Chardonnay trocken (Nr. 28) Wildhefe Chardonnay (Nr. 19) <i>Straußec[jo] (Nr. 30)</i> <i>Blanc de Blanc brut Sekt (Nr. 33)</i> <i>Riesling extra sec Sekt (Nr. 31)</i></p> <p>Grauer Burgunder Classic (Nr. 12) Portugieser Rotwein (Nr. 21) Schwarzriesling halbtrocken Rotwein (Nr. 06) Spätburgunder Classic (Nr. 27) Dornfelder Classic (Nr. 14) Cabernet „Cuvée Mythos“ (Nr. 15) Wildhefe Cabernet (Nr. 20) <i>Spätburgunder Blanc de Noirs (Nr. 3)</i> <i>Dornfelder sec Sekt (Nr. 32)</i> Portugieser Weißherbst (Nr. 22)</p>
<p>Gehaltvoll und würzig:</p> <p>Gebratener Seefisch, Lachs</p> <p>Ländliche Pasteten, saftige Braten oder Steaks bzw. Filets von Rind, Hammel und Wild, Grillgerichte</p>	<p>Riesling trocken (Nr. 05) Riesling Classic (Nr. 23) Sauvignon Blanc trocken (Nr. 07) Weisser Burgunder Classic (Nr. 10) Chardonnay trocken (Nr. 28) Wildhefe Chardonnay (Nr. 19) Gewürztraminer trocken (Nr. 13)</p> <p>Schwarzriesling trocken Weißherbst (Nr. 16) Grauer Burgunder Classic (Nr. 12) Spätburgunder Classic (Nr. 27) Dornfelder Classic (Nr. 14) Cabernet „Cuvée Mythos“ (Nr. 15) Wildhefe Cabernet (Nr. 20) Cabernet Edition „Ökonomierat“ (Nr. 29) Blanc de Noirs „Castanea“ (Nr. 11) Gewürztraminer trocken (Nr. 13) <i>Dornfelder sec Sekt (Nr. 32)</i> Gewürztraminer (Nr. 17)</p>