ROSÉ UND CLAIRET

Der klassische **Rosé**, blass und fruchtig, ist der Sommerwein par excellence. Der **Clairet**, opulent und großzügig, überrascht durch seine Fruchtigkeit und seine seidige Textur.

Rosé
Speisebegleitung: Aperitif, Gegrilltes, Aufschnitt, Salate.
Bei **8-10°C** servieren
Alterungspotenzial: **2 Jahre**

Clairet
Speisebegleitung :
Aperitif, leicht gewürzte asiatische Gerichte, Lasagne.
Bei **10-13°C** servieren
Alterungspotenzial: **5 Jahre**

ENCORE SOIF

Diese sehr fruchtigen, einzigartig Rebsorten sind das Merkmal eines Ortes: **La Croupe de Lestang.**

Le Merlot
Üppiger Wein mit vielschichtigen Tanninen, fruchtig und dicht.
Le Malbec
Ein konzentrierter, blumiger Wein mit weichen, facettenreich und streichen Tanninen.

Speiselbegleitung: ideal zu rotem oder gegrilltem Fleisch. Warum nicht als Aperitif?
1-2 Stunden im Voraus entkorken.
Leicht gekühlt servieren : **15°C**

DIE TROCKENE WEIßWEINE

Ihre Aromen von exotischen Früchten, ihre schöne Struktur und ihr lang anhaltender Geschmack werden Sie verzaubern.

Château Ballan Larquette
Komplexe Aromapalette aus weißen Früchten.
Domaine de Ricaud
Frisch und delikat: ein Wein voller Finesse und Harmonie.

Speisebegleitung :
Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch, weißes Geflügel in Sauce, Käse.
Bei **9-11°C** servieren
Alterungspotenzial: **5 Jahre**

MOELLEUX UND MARIE-LOUISE

Der **Moelleux** bietet Ihnen eine erstaunliche Ausgewogenheit von Süße, Fruchtigkeit und Frische. Das Trockenewein für die Alterung " **Marie-Louise**" ist üppig, seidig, rund und langer Abgang.

Speisebegleitung
Moelleux: Aperitif, Aufschnitt, Gänseleber, gebratenes Geflügel, Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts.
Bei 9-11°C servieren
Marie-Louise Trocken Weiß :
Fisch, weißes Geflügel in Sauce, Käse.
Bei **12-14°C** servieren

DIE ROTWEINE

Château Ballan-Larquette und **Château Peynaud** sind zwei dichte, harmonische und ausgewogene Rotweine.
Der erste hat einen üppigen, fruchtigen und würzigen Charakter. Der zweite besticht sich durch seine Fülle und Großzügigkeit streichen auf der Zunge.

Speisebegleitung: rotes Fleisch, gegrilltes Fleisch, gebratenes Geflügel, Lammfleisch.
Bei **16-17°C** servieren
Alterungspotenzial: **8 bis 10 Jahre**

Einige Stunden im Voraus öffnen und dekantieren
Bei **16-18°C** servieren

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE PRESTIGE

Dieser kräftige, würzige und leicht holzige Wein ist der ideale Begleiter für Ihre Gerichte mit Soße und Fleisch.

Speisebegleitung: Teilen Sie einen besonderen Moment mit Ihren Freunden, indem Sie diesen vollmundigen und großzügigen Wein als Aperitif oder zu gebratenem Fleisch oder Wild in Sauce servieren.

Bei **16-18°C** servieren
Lieber dekantieren
Alterungspotenzial: **10 Jahre**