

# Feine Weine auf ein Glas



Die Welt der Weine ist facettenreich, faszinierend, genussvoll. Unsere Rehlegger Experten sind stets auf der Suche nach neuen Kompositionen, die begeistern. Die zu jedem Geschmack, jeder Stimmung, jedem Anlass passen. Und die unserem Konzept der Nachhaltigkeit entsprechen. Wir finden: Wein ist ein Naturprodukt und soll es auch bleiben. Das Jahresklima macht jeden einzelnen Jahrgang einzigartig und schenkt ihm seine besondere geschmackliche Nuance – auch ohne technische Aufwertung.

Auf unserer Karte finden Sie bevorzugt Weine aus Deutschland und Österreich, aus Italien und Frankreich. Nicht zu viel aber nicht zu wenig, ein sorgfältig gewähltes Angebot, das verschiedene Traubensorten und Anbaugebiete widerspiegelt.

**Wann und wo:** Egal ob erfahrener Liebhaber oder Neueinsteiger, lassen Sie sich in unsere WeinWelt entführen. Täglich laden wir Sie um 17.00 Uhr zum Probieren in unseren Weinkeller ein.

Ihre Anmeldung nehmen unsere Mitarbeiterinnen von der Rezeption gerne entgegen. Gerne aber auch auf Anfrage im Restaurant zu Ihrem Wunschtermin.

## Wein & Schwein



Serviert werden:

- ☛ Fraenzi von Affaltrach: die fruchtige Alternative zum klassischen Prosecco.
- ☛ Silvaner von Bickel-Stumpf: herrlich unkompliziert, frisch und belebend.
- ☛ Rotling Juliusspital: der halbtrockene Gaumenschmeichler.
- ☛ Spätburgunder vom Juliusspital: ein äußerst fruchtbetonter Rotwein.

Dazu reichen wir hausgeräucherte Spezialitäten aus dem Rehlegg.

**Mindestteilnehmer:**

**4 Personen, Dauer ca. 1 Stunde, Preis pro Person: 29 €.**

**Die Weinprobe ist auch für 2 Personen möglich, hier muss aber der Aufpreis auf 4 Personen bezahlt werden.**



## Wein kann Bio sein

Serviert werden drei deutsche BIO-Weine der TOP-Qualität:

- ☛ Grauburgunder von Bäder: frischer Wein mit einem exotischen Fruchtaroma.
- ☛ Muskat-Trollinger von Schmalzried: überrascht mit einem außergewöhnlichen, fruchtigen Aroma.
- ☛ Klumpp Cuvée No.1 vom Weingut Klumpp: Intensiv dichte Frucht und doch ausgewogen und elegant mit langem Abgang

Zu den Weinen reichen wir unser Knäckebrot.

**Mindestteilnehmer:**

**2 Personen, Dauer ca. 30 Minuten, Preis pro Person: 18 €.**

**Jeder Wein aus den Verkostungen kann bei uns auch käuflich erworben werden.**



**Zu diesen Preisen können Sie die Weine nach der Weinprobe erwerben:**

- ☛ Fraenzi von Affaltrach: die fruchtige Alternative zum klassischen Prosecco. 14,50€
- ☛ Silvaner von Bickel-Stumpf: herrlich unkompliziert, frisch und belebend. 14,- €
- ☛ Rotling Juliusspital: der halbtrockene Gaumenschmeichler. 14,- €
- ☛ Spätburgunder vom Juliusspital: ein äußerst fruchtbetonter Rotwein. 16,- €
- ☛ Grauburgunder von Bäder: frischer Wein mit einem exotischen Fruchtaroma. 16,50 €
- ☛ Muskat-Trollinger von Schmalzried: überrascht mit einem außergewöhnlichen, fruchtigen Aroma. 19,50 €
- ☛ Klumpp Cuvée No.1 vom Weingut Klumpp: Intensiv dichte Frucht und doch ausgewogen und elegant mit langem Abgang 19,50 €

