

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 um 17.00 Uhr kann eine Weinprobe in unserem Weinkeller stattfinden. Einen Termin können Sie gerne im Restaurant oder über die Rehlegg App vereinbaren.

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.
- ☛ Pfandtum „Blanc de Noir“ von Dr. Köhler: Besonderer Weißwein mit leichtem Rosaschimmer durch die Merlot Traube, lebendig & frisch.
- ☛ KLUMPP Cuvée Rosé: frisch und beerig, besonders Erdbeere und Himbeere stechen hervor
- ☛ Merlot vom Pfaffmann: Intensiver Duft nach Wald & Tannennadeln, leichte Heidelbeernote, gute Balance aus Tiefe & Komplexität.

Dazu reichen wir hausgeräucherte Spezialitäten aus dem Rehlegg.

Mindestteilnehmer:

4 Personen, Dauer ca. 1 Stunde, Preis pro Person: 39 €.

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 BIO-Weine der TOP-Qualität:

- ☛ Grauburgunder von Bäder: frischer Wein mit einem exotischen Fruchtaroma.
- ☛ Muskat Trollinger Rosé, Schmalzried : Fruchtiges Bouquet nach Rose und Erdbeeren, leicht mit einem langen, weichen Abgang.
- ☛ Pino Laurent von Auer: Ausgewogene Würze & leichtes Beerenaroma – wunderbarer Trinkfluss!

Zu den Weinen reichen wir unser Brot.

Mindestteilnehmer:

2 Personen, Dauer ca. 30 Minuten, Preis pro Person: 29 €.

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 €
- ☛ Pfandturm „Blanc de Noir“ von Dr. Köhler: Besonderer Weißwein mit leichtem Rosaschimmer durch die Merlot Traube, lebendig & frisch. 16,00 €
- ☛ KLUMPP Cuvée Rosé: frisch und beerig, besonders Erdbeere und Himbeere stechen hervor 20,00 €
- ☛ Merlot vom Pfaffmann: Intensiver Duft nach Wald & Tannennadeln, leichte Heidelbeernote, gute Balance aus Tiefe & Komplexität 15,50 €
- ☛ Grauburgunder von Bäder: frischer Wein mit einem exotischen Fruchtaroma. 20,00 €
- ☛ Muskat Trollinger Rosé, Schmalzried : Fruchtiges Bouquet nach Rose und Erdbeeren, leicht mit einem langen, weichen Abgang. 22,00 €
- ☛ Pino Laurent von Auer: Ausgewogene Würze & leichtes Beerenaroma – wunderbarer Trinkfluss! 26,50 €

