

QN-RESTAURANT

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

Weissweine

Mallorca

Nounat

2014

**pro dl
9.00**

Prensal Blanc, Chardonnay

Üppig und anregend mit ausgeglichenen Säure. Feiner Geschmack von Tropenfrüchten (Ananas und Banane).

Schweiz

Nadine Sixer

2014

8.50

Sauvignon blanc

Dieser Wein zeichnet sich durch seine exotische Frucht, fülligen und ausgewogenen Körper und seiner Eleganz.

Italien

If you see kay

2014

10.00

Cultwein von Jayson Woodbridge

Viognier, Traminer, Fiano, Malvasia

Klare, strohgelbe Farbe, leicht ölig. Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten, angenehme Säure. Spritzig saftiger Weisswein mit langanhaltendem Finale.

Rotweine

Argentinien

Ambrosia

2011

**pro dl
8.00**

Malbec

Im Aroma mit Johannisbeeren, feinen Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee. Im Charakter weich und seidig.

Italien

Insoglio

2014

10.00

Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

Ein kraftvoller, vor Frucht fast berstender Wein von großer Geschmackstiefe, wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch.

Carpoli, Sada

2009

8.50

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Von intensiver roter Farbe bietet der Wein ein vielschichtiges Bouquet aus reifen, roten Früchten, Marmelade und einer Nuance Tabak. Schmackhaft im Gaumen, ausgezeichneter Abgang.

If you see kay

2014

12.00

Cultwein von Jayson Woodbridge

Cabernet Sauvignon, Shiraz, Petit Verdot, Primitivo

Im Gaumen mutige und sinnliche Kombination von Himbeeren-, Brombeeren Pflaumen und pikantem Kakao. Wein mit dezenter Würze und angenehmer Säure.

Spanien

Vilosell

2013

7.00

Tempranillo, Syrah

Ein intensives Bouquet von dunklen Früchten, Bitterschokolade, schwarzen Oliven, Mokka und weißem Pfeffer. Am Gaumen mit schöner Frucht sowie einem aromatischen, angenehmen Finale.

Juan Gil Silver Label

2013

9.00

Monastrell

Mineralische, blumige Aromen. Frische Frucht. Im Gaumen samtig, voluminos. Angenehmes Finish