

# Prinz Leopold

Restaurant • Lounge • Bar

## Weinkarte

### Offene Weine

#### Weissweine - trocken- (0,25 l / 0,50 l)

##### **GRAUER BURGUNDER**

2008er Kreuznacher QbA, Nahe

*würzig elegantes Bukett, fruchtiger Geschmack, feine Säurestruktur, anhaltender Abgang.*

##### **CHARDONNAY -Cuvée Prestige-**

2008er VDP DÓc, Südfrankreich

*frischfruchtiges Bukett, sehr elegant mit feinen blumigen Aromen. Vollmundiger, mineralischer Körper.*

#### Rotweine - trocken- (0,25 l / 0,50 l)

##### **DORNFELDER**

2008er Qualitätswein b.A., Pfalz

*feines saftiges Kirscharoma, vollmundige, kräftige Körperstruktur, anhaltender Abgang.*

##### **COTES DU RHONE**

2008er La Triado A.O.C., Frankreich

*elegantes feinfruchtiges Bukett, voller Geschmack, harmonische Fülle, animierendes Finale.*

#### Liebliche Spezialitäten (0,25 l / 0,50 l)

##### **MARIO MUSKAT**

2008er Freinsheimer Q.b.A., Pfalz

*intensive, fruchtige Aromen, erinnert an exotische Früchte. Am Gaumen vollmundig mit viel Harmonie.*

##### **DORNFELDER**

2008er Qualitätswein b.A., Pfalz

*feines saftiges Kirscharoma, vollmundige, kräftige Körperstruktur, anhaltender Abgang.*

##### **PORTUGIESER WEISSHERBST**

2008er Musikantenbuckel Q.b.A., Pfalz

*schöne Roséfarbe, reintönige, intensive Aromen von roten Früchten und würzigen Noten; am Gaumen eine bemerkenswerte Fruchttiefe mit viel Extrakt.*

# Prinz Leopold

Restaurant • Lounge • Bar

## Flaschenweine

### Weissweine -trocken- (0,75 l)

#### **UNGSTEINER HONIGSÄCKEL**

2009er Silvaner QbA, Pfalz

*feines, fruchtiges Bukett, runder und weicher Körper, erfrischender und weiniger Abgang.*

#### **PINOT GRIGIO „Ramato“**

2008er I.G.T. Vino del Veneto, Italien

*Duft nach Pfirsich und Steinobst. Am Gaumen traumhaft saftige Frucht, konzentriert und elegant.*

#### **GRÜNER VELTINER KABINETT**

2008er Qualitätswein, Wagram, Weingut Hofstetter

*fein ausgeprägte Fruchtaromen im Bukett, herzhafter und vollmundiger Körper mit rassiger Frucht.*

#### **SANCERRE**

2008er Domaine Les Chaumes AOC, Liore

*fruchtiges, leicht würziges Bukett, kräftiger aber weicher Körper, feinrassige Säure, großer Abgang.*

#### **CHATEAUNEUF DU PAPE**

2008er Laurant Brotte AOC, Rhonetal

*frischfruchtiges Bukett, sehr elegant mit feinen blumigen Aromen. Vollmundiger, mineralischer Körper.*

### Rotweine -trocken- (0,75 l)

#### **MERLOT -Le Terrior-**

2008er V.d.P. DÓc, Frankreich

*feines saftiges Kirscharoma, vollmundige, kräftige Körperstruktur, anhaltender Abgang.*

#### **SAVEURS OUBLIEES**

2008er Cotes Roussillon Village AOC, Frankreich

*intensive Farbnuancen mit violetten Anklängen, würziges Bukett, kräftiger Körper, imposantes Finale.*

#### **CHATEAU FRANC COUPLET - Holzfassgereift!**

2005er Bordeaux Superieur AOC, Frankreich

*intensive, dunkelrote Farbe, animierendes, fruchtiges Beerenbukett, geschmeidiger und vollmundiger Körper, samtiges, warmes Finale.*

#### **CHATEAUNEUF DU PAPE**

La Fiole, Laurant Brotte AOC, Rhonetal

*ein großartiger Wein, tiefrote Farbe fast violett im Glase. Verlockender Duft nach Vanille, Holz und Johannisbeere. Sehr elegant im Geschmack.*

# Prinz Leopold

Restaurant • Lounge • Bar

## Prosecco

**PROSECCO -ZUCOTTI-** (0,1 l)

I.G.T. Vino Frizzante del Veneto

*elegantes fruchtiges Bukett, ausgeprägter, weicher Körper, feinperliges Mousseux, animierendes Finale.*

## Sekt (Hausmarke)

**RIESLING** Sekt extra trocken (0,1 l / 0,75 l)

**Wiltinger Scharzberg, Mosel**

*ein perfekt gemachter Rieslingsekt der Spitzenklasse, feine Rieslingfrucht, vulominös, gut ausbalancierte Säurestruktur; feinsten Schaum und angenehm prickelnder und erfrischender Körper.*

**ALT RIXDORF TRADITION** Sekt trocken (0,1 l)

*ein erfrischend trockener Sekt. Reichhaltiges Mousseux mit feiner Perlung. Gradlinig und elegant in der Struktur mit erfrischendem Finale.*

## Champagner

**LANSON CHAMPAGNER BRUT** (0,1 l / 0,75 l)

*Reinheit, Klarheit und noble Eleganz sprechen für dieses große Gewächs. Goldfarben mit grünen Reflexen. Frisches, lebendiges Mousseux, ein Hauch von Limonen und dezente Fruchtaromen begleiten sein herrliches Bukett. Ein Hochgenuss.*

**LANSON ROSÉ CHAMPAGNER BRUT** (0,1 l / 0,75 l)

*Hocheleganter und finessenreicher Rosé-Champagner aus dem Hause Lanson. Perfekt ausbalancierte Säure-Frucht-Struktur, feines, zartes und animierendes Mousseux, klare und saubere Farbnuancen, die an frische Rodeblätter erinnern, im Finale mit feinen Fruchtaromen.*

## Tipp:

Genießen Sie zu den erlesenen Weinen unsere Feinschmecker-Käseplatte.