



PRINZ ZUR LIPPE

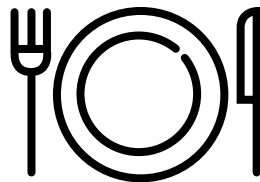
Dornfelder trocken



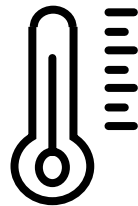
würzige Mischung aus dunklen Früchten wie Blaubeere und Pflaume sowie einer Note von Holz und Leder



Deutschland, Sachsen



passend zu Pasta sowie Wildgerichte wie Kalb, Schwein und Geflügel



16-18°C Trinktemperatur



PRINZ ZUR LIPPE

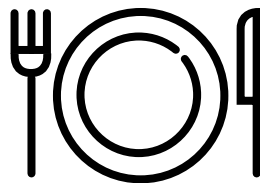
Pinot Blanc trocken



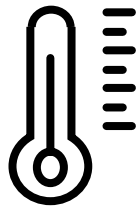
überzeugende Restsüße mit einer fruchtigen Säure



Deutschland, Zadel



Matjes mit neuen Kartoffeln und Gurkensalat mit Creme fraiche und frischem Dill



11°C Trinktemperatur



ROTHES GUT MEISSEN

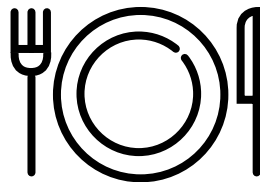
Helios trocken



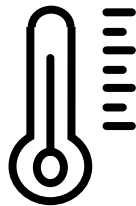
Aromen von Citrus, grünem Apfel und Stachelbeere mit herben Noten von Heu und Kräutern



Deutschland, Meißen



ein guter Zusatz zu Käse-Häppchen und Wan-Tan-Suppe



10-12°C Trinktemperatur



ROTHES GUT MEISSEN

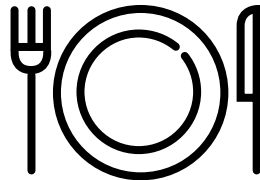
Traminer trocken



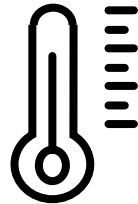
kräftiges und ausladendes Aromen, begleitet durch Rosenduft, Flieder, weißen Blüten sowie Honigmelone



Deutschland, Meissen



passend zu Panacotta und flambierten Früchten



11-12°C Trinktemperatur



SCHLOSS PROSCHWITZ

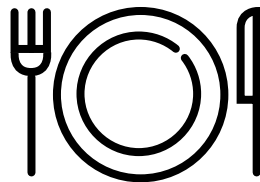
Dornfelder trocken



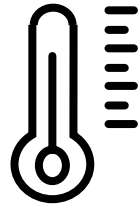
reife Kirsche, Holunder, Pflaume, Brombeere, Nelke, Lackritz, rauchig-süß im Finale



Deutschland, Meißen



passendzu heimischen Wildgulasch mit saisonalem Herbstgemüse



17°C Trinktemperatur



SCHLOSS PROSCHWITZ

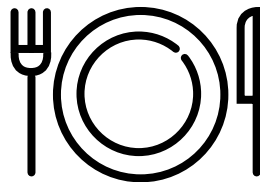
Ebling trocken



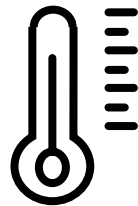
frische Aromen von Zitronen, roter Grapefruit und einer leichten Note von weißem Pfeffer



Deutschland, Sachsen



Fischgerichte



11°C Trinktemperatur



SCHLOSS PROSCHWITZ

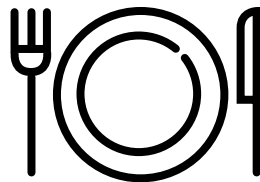
Goldriesling trocken



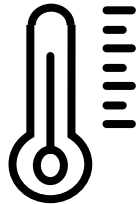
Noten von grünem Apfel und reifer Birne



Deutschland, Zadel



passend zu allen hellen und leichten Speisen



8-10°C Trinktemperatur



SCHLOSS PROSCHWITZ

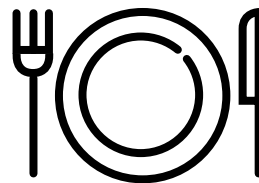
Riesling trocken



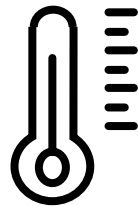
feine Zitronenaromatik, ein Hauch grüner Apfel und leicht Pfirsich



Deutschland, Meißen



pikante, asiatische Gerichte mit Reis und Huhn oder Kalb, Rinderfilet in leichter Soße



8°C Trinktemperatur



SCHLOSS PROSCHWITZ

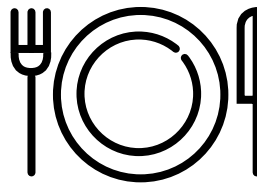
Müller-Thurgau trocken



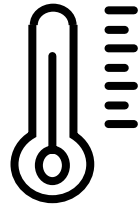
Aromen von Ananas, Pfirsich, Mango und Birne



Deutschland, Zadel



Matjes an roten Zwiebeln und einer Ofenkartoffel mit würziger Frischkäsecreme



10°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

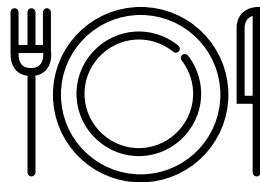
Weißer Burgunder trocken/handgelesen



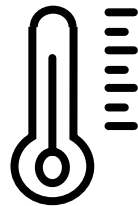
sehr fruchtiges Aromen mit Noten von Pfirsich und Birne



Deutschland, Meißen



Lachs sowie Schaltiere und mild, sanfter Käse



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

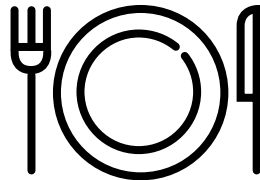
Weißer Burgunder trocken



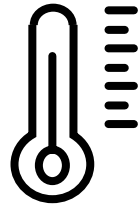
sehr fruchtiges Aromen mit Noten von Pfirsich und Birne



Deutschland, Meißen



Lachs sowie Schafstiere und mild, sanfter Käse



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

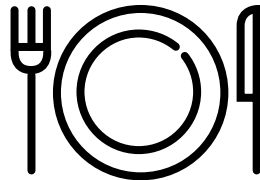
Sachsen Auxerrois



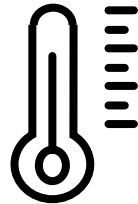
Feige, Pfirsich, Birne



Deutschland, Meißen



rosa gebratener
Weidelammrücken



10-11°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

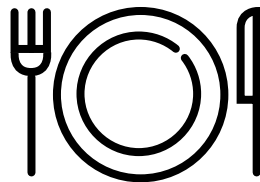
Kerner trocken



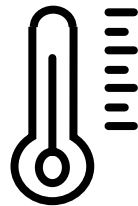
kraftvoll & samtig, abgerundeter
Qualitätswein



Deutschland, Meißen



ideal zu Wildhasenfilet an
getrübten Schwarzwurzeln



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

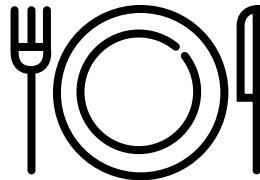
Riesling feinfruchtig/handgelesen



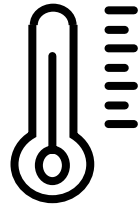
Stachelbeere, Pfirsich, Zitrone



Deutschland, Meißen



gegrillter Steinbutt, Weißwein-Schalotten-Buttersauce mit Fenchel



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

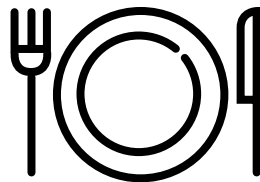
Silvaner trocken/handgelesen



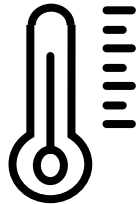
Birne, Stachelbeere, Zitrone



Deutschland, Meißen



ideal zu Pasta, Pizza und würzigem Fleisch



10-11°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

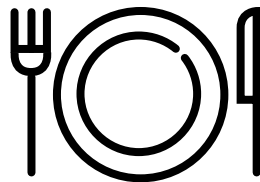
Schieler trocken/handgelesen



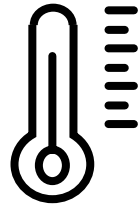
harmonische, saftige Säure mit
kräftigem Fruchtbeerenaroma



Deutschland, Meißen



der perfekte Begleiter zu hellem
Fleisch, Blattsalat, Geflügel und
Meeresfrüchten



10-11°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

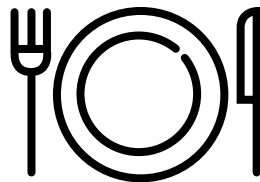
Traminer trocken/gelagert



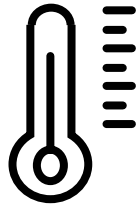
komplexe Aromen von Rosenwasser, Grapefruit, Litschi und Mandarine



Deutschland, Meißen



passend zu kräftigen Speisen wie Rinder-, Lamm- und Gänsebraten, Aperitif



10-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

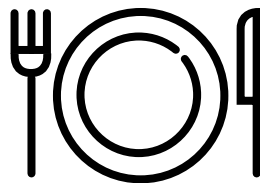
Müller-Thurgau trocken/handgelesen



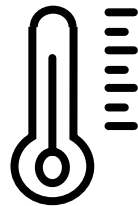
Aromen reifer Früchte und elegantem Holunderblütenduft



Deutschland, Meißen



Essbegleiter zu Carpaccio von geräucherten Wildlachs mit jungem Spargelgemüse



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

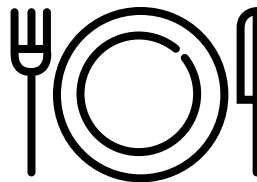
Blauer Spätburgunder trocken



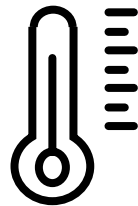
Aromen reifer Früchte wie Brombeeren, Waldbeeren und Himbeere



Deutschland, Meißen



rosa gebratener Weidellammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen



11-12°C Trinktemperatur



VINCENZ RICHTER

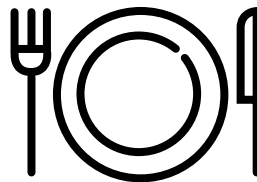
Edition K trocken



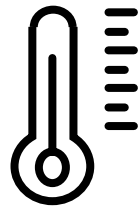
Aromen von Früchten wie Kirsche
sowie Brombeere



Deutschland, Meißen



servierbar zu Hirschrückensteak mit
Lebkuchenkruste, dazu Thüringer
Klöße als Beilage



11-12°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

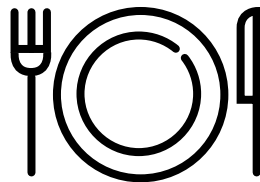
Grauburgunder trocken



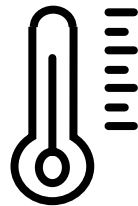
Geschmacksnoten von weißem Pfirsich, Zitrone, Melone und Mandel



Deutschland, Meißen



passend zu Salaten, hellem Fleisch, Risotto, Fisch und Meeresfrüchten



10-12°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

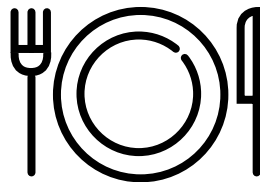
Der rote Schuh trocken



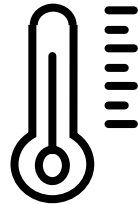
Aromen von herbem Hollunder, Schwarzkirsche, Brombeeren & Vanille und Leder



Deutschland, Meißen



Essbegleiter für Grillabende



12-14°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

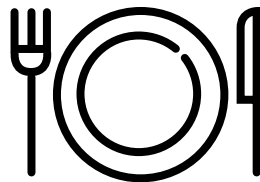
Der heiße Schuh rot



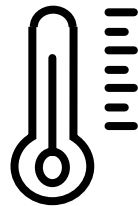
Aromen von herbem Hollunder, Schwarzkirsche, Brombeeren & Vanille und Leder



Deutschland, Meißen



passend zu gegrillten Fischspießen mit Cocktailtomaten



8-10°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

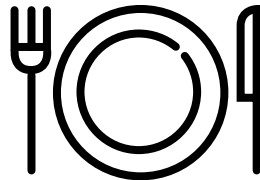
Riesling Kabinett trocken



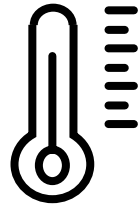
Aromen reifer Früchte und elegantem Holunderblütenduft



Deutschland, Meißen



ideal zur asiatischen Küche



10-12°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

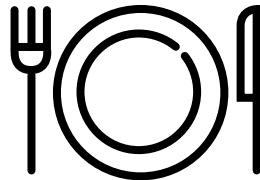
Scheurebe trocken



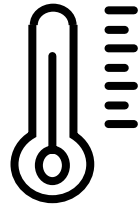
Hauch schwarzer Johannisbeere und Noten der Stachelbeere



Deutschland, Meißen



ideal zur asiatischen Küche



8°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

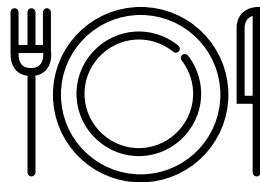
Der rosa Schuh trocken



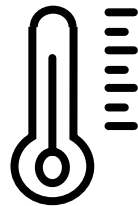
saftige Himbeeren im Zusammenspiel mit reifen Aprikosen underfrischender Limette



Deutschland, Meißen



Essbegleiter für Grillabende



12-14°C Trinktemperatur



WEINGUT SCHUH

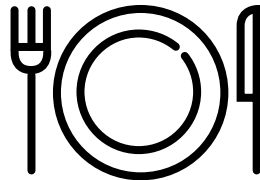
Weißburgunder trocken



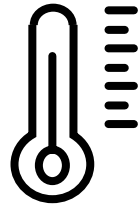
Aromen von reifen Äpfeln und Honigmelonen



Deutschland, Meißen



ideal zu Fischgerichten



8-10°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

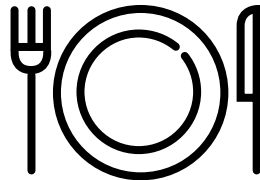
Müller-Thurgau trocken



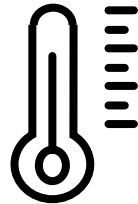
geschmacklich unkompliziert,
frisch und fruchtig



Deutschland, Meissen



typisch sächsische Küche wie
Pellkartoffeln und Quark



10°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

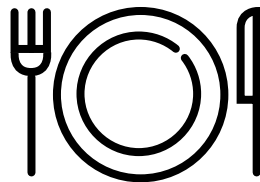
Blanc De Noirs trocken



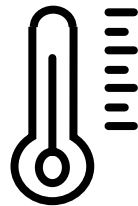
Aromen roter Beeren und Pink Grapefruit, Trockenpflaumen



Deutschland, Meissen



passend zu gegrillten Fischspießen mit Cocktailtomaten



8-10°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

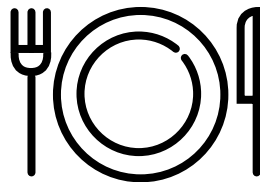
Regent trocken



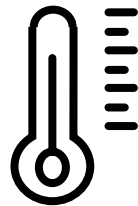
Aromen von Schattenmorellen,
Brombeeren und Mandeln



Deutschland, Meißen



Rinderbraten, dessen Soße mit ihm
verfeinert wurde sowie Lamm



16-18°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

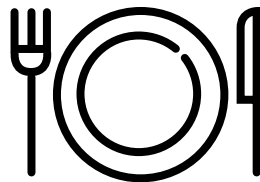
Dornfelder trocken



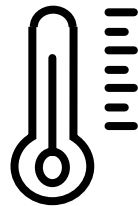
Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren begleitet von dunkler Schokolade



Deutschland, Meissen



gegrillte Fleischsorten wie Lamm



16°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

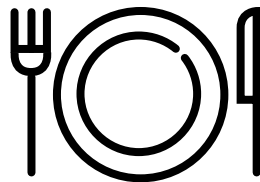
Morio Muskat trocken



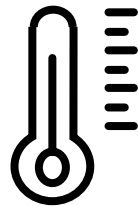
florale Noten von Veilchen, Flieder, Holunder und Rosen mit Muskatton



Deutschland, Meißen



vorzüglich zu kräftigem Käse mit Feigensenf und Trauben



11-12°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

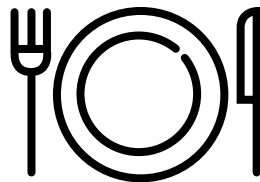
Riesling trocken



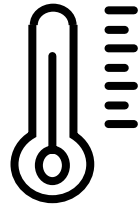
Aromen von feiner Apfelfucht, Pfirsich und einem Hauch Mango



Deutschland, Meissen



leichte Gerichte mit hellen Soßen, gekochtem Geflügel, Ragouts und gedünstetem Fisch



6-11°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

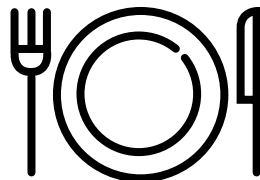
Scheurebe trocken



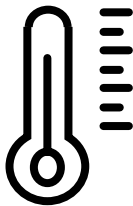
feinfruchtiges Aromen mit einem Hauch schwarzer Johannisbeere



Deutschland, Meißen



passend zu Paella, leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten



15-18°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

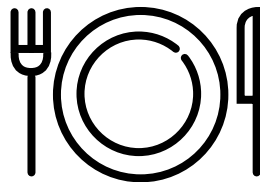
Spätburgunder trocken



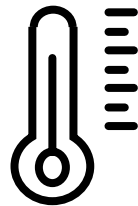
feine Aromen von Himbeere
und Heidelbeeren



Deutschland, Meissen



servierbar zu einem Pilzrisotto oder
überbackenem Hähnchenfilet



16-18°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

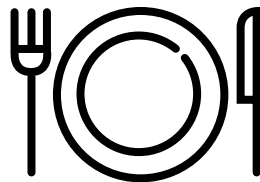
Traminer trocken



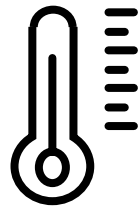
aromatisch, blumig und würzig mit einem Duft von Rosenblüten und Flieder



Deutschland, Meissen



einfach genießbar oder zu Ziegenfrischkäse mit frischem dunklem Brot



6-8°C Trinktemperatur



WINZER MEISSEN

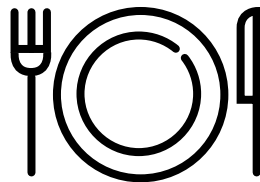
Bacchus trocken



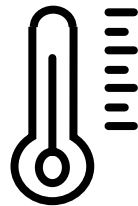
frische Apfelnoten, Aromen feiner schwarzer Johannisbeerbombons, würzig, erfrischende Säure



Deutschland, Meissen



passend zu gedünstetem Fisch in einem kräftigen Kräutersud mit Lorbeer und Walcholder



10-12°C Trinktemperatur