

RESTAURANT

PLATZHIRSCH
WEINKARTE



PROSECCO

ITALIEN

FLORAL PARADISE EDITION ROSÉ BRUT

39

KELLEREI VALDO SPUMANTI
REGION VENETIEN
REBSORTE GLERA, NERELLO MASCALESE
ALKOHOL 11,5%

Das Bukett betört mit hinreißenden Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblüten. Dank seiner feinen Perlage gestaltet sich der Abgang überaus elegant und überzeugt mit stattlicher Länge. Als Aperitif, aber auch in Kombination mit Fisch oder Meeresfrüchten geeignet.



CUVÉE DI BOJ PROSECCO SUPERIORE DOCG

43

KELLEREI VALDO SPUMANTI
REGION VENETIEN
REBSORTE GLERA
ALKOHOL 11,5%

Das Bukett betört mit hinreißenden Aromen von goldenen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Honig und frischen Wiesenblumen. Als Aperitif, aber auch in Kombination mit Fisch oder Meeresfrüchten geeignet.



WEISSWEIN

ITALIEN

LUGANA CATULLIANO DOC

38

KELLEREI	PRATELLO
REGION	VENETIEN
REBSORTE	TREBBIANO DI LUGANA
ALKOHOL	12,5%

Das Bukett überzeugt mit lieblichen Aromen von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Wacholder und leichten Nuancen von Rosenblättern. Am Gaumen präsentiert der feine Weißwein dann das volle Programm: Fruchtig, frisch, zartbitter, süß und leicht. Besonders gut in Kombination mit Fisch, Meeresfrüchten oder Pasta.



WEISSBURGUNDER PINOT BIANCO DOC

44

KELLEREI	KLAUS LENTSCH
REGION	TRENTINO-SÜDTIROL
REBSORTE	PINOT BIANCO
ALKOHOL	13,0%

Die Weißburgunder-Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen im Südtiroler Überetsch. In der Nase dominieren klare Aromen von Äpfeln, exotischen Früchten und zarten Blumen. Am Gaumen zeigt sich dieser Weißwein kernig, frisch und lebendig. Er ist nicht nur ein erstklassiger Aperitif, sondern auch ein idealer Begleiter für Fischgerichte und Meeresfrüchte.



WEISSWEIN

ITALIEN

GRAUBURGUNDER PINOT GRIGIO DOC

43

KELLEREI	KLAUS LENTSCH
REGION	TRENTINO-SÜDTIROL
REBSORTE	PINOT GRIGIO
ALKOHOL	13,0%

Am Gaumen präsentiert sich dieser sortentypische Pinot Grigio mit einem kernigen Geschmack und überrascht mit einer beeindruckenden Körperfülle. Besonders empfehlenswert zu Vorspeisen aller Art, zu kräftigen Fischgerichten oder zu hellem Fleisch und Geflügel.



ÖSTERREICH

CARNUNTUM GRÜNER VELTLINER

29

KELLEREI	MARKOWITSCH
REGION	NIEDERÖSTERREICH
REBSORTE	GRÜNER VELTLINER
ALKOHOL	12,5%

In der Nase zeigt dieser Grüne Veltliner eine schöne Aromatik von weißem Pfeffer, reifen Äpfeln, Birnen und Stachelbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich animierend mit einem wunderbar harmonischen Trinkfluss. Die fruchtigen Noten werden von einer feinen Säure begleitet, die dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen.



WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

RIESLING

42

KELLEREI	MARKUS SCHNEIDER
REGION	PFALZ
REBSORTE	RIESLING
ALKOHOL	12,5%

Fruchtiger Wein, frisch und knackig mit einer schönen Balance zwischen Säure und Mineralität. Das Bukett erinnert an Aprikosenmarmelade, reife Pfirsiche und weiße Johannisbeeren. Der passende Begleiter zu Geflügelgerichten, Fisch und Krustentieren.



KAITUI SAUVIGNON BLANC

50

KELLEREI	MARKUS SCHNEIDER
REGION	PFALZ
REBSORTE	SAUVIGNON BLANC
ALKOHOL	12,0%

Mineralisch, saftig, knackig, weich im Geschmack mit ausgewogener Säure. Präzise Frucht mit leicht herben Akzenten im Abgang. Das Bukett ist animierend - exotische Früchte wie Papaya, Litschi, Guave, Kiwi sowie knackig frische grüne Äpfel, Minze und Zitronengras. Hervorragend zu delikaten Fischgerichten, Ziegenkäse oder Meeresfrüchten.



ROSÉ WEIN

FRANKREICH

AIX ROSÉ AOP

57

KELLEREI	MAISON SAINT AIX
REGION	PROVENCE
REBSORTE	CINSAULT, GRENACHE, SYRAH
ALKOHOL	13,0%

Die Nase ist frisch und duftend, zart und dennoch jugendlich, mit anspruchsvollen Noten von frischen roten Früchten wie Erdbeeren und Sauerkirsche, Pfirsich und dezenten Blumenanklängen die an Jasmin erinnern. Er präsentiert sich am Gaumen vollmundig und mit einer wunderschönen aromatischen Tiefe, bevor er in seinem langen und präzisen Abgang Frische und eine gewisse Mineralität offenbart.

Er eignet sich perfekt als Aperitif, begleitet aber auch hervorragend gegrillte Garnelen und delikaten Lachs.



ROTWEIN

ITALIEN

AMPERG LAGREIN RISERVA DOC

49

KELLEREI KLAUS LENTSCH
REGION TRENTINO-SÜDTIROL
REBSORTE LAGREIN
ALKOHOL 13,0%

Intensive Noten von Leder, Teer und Kakao bestimmen das Bukett. Zarte Blumendüfte gesellen sich hinzu. Am Gaumen überaus würzig mit einem erdigen Unterton, beeindruckt der Rotwein mit einer harmonischen Eleganz im Nachhall. Sehr empfehlenswert ist der Klaus Lentsch Lagrein Riserva in Kombination mit Rind, Schwein, Wildgerichten oder würzigem Käse.



RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

45

KELLEREI: ZENATO
REGION: VENETIEN
REBSORTE: CORVINA VERONESE, OSELETA,
RONDINELLA
ALKOHOL: 14,0%

Das Bukett offenbart intensive Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Veilchen und Holunder. Feinwürzige Nuancen von Bitterschokolade, Marzipan und Lakritze gesellen sich hinzu. Am Gaumen ist der Rotwein wunderbar kraftvoll, fruchtbetont und saftig. Eine perfekt ausbalancierte Fruchtsäure und samtige Tannine sorgen für den geschmacklichen Feinschliff und führen hin zu einem eleganten Abgang. Er harmoniert prächtig mit Rind, Schwein, Pasta oder gereiftem Käse.



ROTWEIN

ITALIEN

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

68

KELLEREI: TENUTA SAN ANTONIO FAMIGLIA CASTAGNEDI
REGION: VENETIEN
REBSORTE: CORVINA VERONESE, CORVINONE VERONESE, CROATINA,
RONDINELLA, OSELETA
ALKOHOL: 15,0%

Für den Tenuta Sant Antonio Famiglia Castagnedi Amarone della Valpolicella DOCG werden nur Trauben genutzt, die von 20 bis 25 Jahre alten Rebstöcken geerntet werden. Reife rote Früchte, Gewürzaromen wie schwarzer Pfeffer und Noten von Schokolade erkennt man im Geruch. Der Geschmack ist gut ausgewogen, elegant würzig mit abgerundeten Tanninen. Er eignet sich perfekt als Begleitung zu kräftigen Fleischgerichten, vor allem Ente, Wild oder Rind, zu reifem Käse oder einfach als Genuss für besondere Anlässe.



ROTWEIN

ITALIEN

LA LUNA E IL FALÒ BARBERA D'ASTI DOCG

39

KELLEREI: VITE COLTE
REGION: PIEMONTE
REBSORTE: BARBERA
ALKOHOL: 14,5%

Das Bukett definiert sich aus komplexen Aromen von Kirschen, Waldbeeren, frischen Gewürzen, Lakritze und Vanille. Geschmacklich präsentiert sich dieser Wein überaus fruchtig und saftig. Feine Würze und seidige Tannine umschmeicheln den Gaumen und leiten ein elegantes Finale ein. Insbesondere zu Rind, Schwein, Geflügel oder gereiftem Käse ist er eine echte Bereicherung.



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

39

KELLEREI: MASSERIA BORGO DIE TRULLI
REGION: APULIEN
REBSORTE: PRIMITIVO
ALKOHOL: 14,5%

Die Rebstöcke dieser Primitivo Trauben sind durchschnittlich 25 bis 35 Jahre alt. In der Nase zeigt dieser Wein Noten von reifen Blaubeeren und im Abgang holzige Nuancen. Eine wahrliche Geschmacks-Explosion - sonnengetrocknete Früchte vermischt mit leicht herben Noten. Das Finish ist überraschend langlebig mit wunderbaren Pflaumen- und Gewürznoten. Passender Begleiter zu einem Pastagericht mit kräftiger Sauce, Wild oder gereiftem Käse.



ROTWEIN

ITALIEN

ESSENZE BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO DOCG

68

KELLEREI: VITE COLTE
REGION: PIEMONTE
REBSORTE: NEBBIOLO
ALKOHOL: 14,5%

Das facettenreiche Bukett des Vite Colte Barolo Essenze ist eine wahre Verlockung für die Sinne, und es verführt mit himmlischen Aromen von reifen Pflaumen, Waldbeeren, Holunder und einer zarten Note von Vanille. Zusätzlich sind leichte Nuancen von Teer- und Holzdüften zu erkennen, die seine Tiefe und Komplexität unterstreichen. Der Geschmack dieses üppigen Rotweins ist überaus intensiv und komplex. Er präsentiert sich mit einem vollen Körper, feinen Tanninen und lebendiger Säure, was zu einem druckvollen und dennoch ausgewogenen Finale führt. Er harmoniert prächtig mit einer breiten Palette von Speisen, darunter Rindgerichte, Schweinefleisch, Wildgerichte oder auch ausgereifter Käse.



ROTWEIN

DEUTSCHLAND

URSPRUNG

41

KELLEREI MARKUS SCHNEIDER
REGION PFALZ
REBSORTE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PORTUGIESER
ALKOHOL 13,0%

Markus Schneider Ursprung ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser.

Angenehm fruchtig milder Wein, der einfach Spaß macht. Am Gaumen weich und rund. Das Bukett erinnert an Brombeeren, Kirschen und Kakao und macht Lust auf mehr. Passt perfekt zu rotem Fleisch, vor allem vom Grill.



