

S A N D E R



ökologische Weine

Sommerweine – ausgezeichnet!

Genießen Sie den neuen saftig-frischen Jahrgang in ausgezeichneter Qualität.

Weißburgunder trocken

In der Nase spürt man feine Aromen nach Aprikose und Lindenblüte. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig. Das elegante und ausgewogene Frucht-Säurespiel macht ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten.

Unsere Empfehlung:

Zu Gemüsekuchen, gedünstetem Gemüse, grüne Bohnen mit Speck, Ziegenfrischkäse und auch Ente kross gebraten mit Mango. Unser saisonale Empfehlung: Hokkaido-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen.

2010er: Prämiert! 3 Gläser (ausgezeichnete Qualität) in **wein.pur** Weinmagazin 3/2011

Riesling trocken

Im Duft erinnert er an Pfirsich und Apfel, am Gaumen spürt man eine frische und zugleich delikate Säure, untermalt von Anklängen an Limonen.

Unsere Empfehlung:

Zur sommerlichen Grillparty mit Lachs und Scampispiößen. Oder einfach nur so genießen.

2010er: Prämiert! 86 Punkte (sehr gut) in **WEINWELT** Weinmagazin Ausgabe 5/2011

Mettenheimer Riesling -S- trocken

Fruchtaromen nach Pfirsich und weißen Blüten, unterlegt von einer mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er ein saftiges Mundgefühl mit feinem Schmelz. Lange hält er sich am Gaumen, ist zurückhaltend kraftvoll.

Unsere Empfehlung:

Seine mineralische Art begleitet perfekt Krusten- und Schalentiere, Fischpasteten, herrlich zu Ragouts, Geflügel, Pasta in Sahnesauce oder auch zu hellem Fleisch.

2010er: Prämiert! 87 Punkte (sehr gut) in **WEINWELT** Weinmagazin Ausgabe 5/2011

Sauvignon Blanc trocken

Ein erfrischender Sauvignon ohne Allüren. Intensives Bouquet nach Stachelbeere und frisch gemähter Wiese. Am Gaumen kraftvoll und geradlinig, mit kräuteriger Würze und prononciertem Säurespiel, weicher Nachhall.

Unsere Empfehlung:

Perfekt zu Fischgerichten, wie St. Pierre auf Kürbisgemüse oder Steinbutt mit Zitronengras gespickt auf einem Lauchbeet.

2010er: Prämiert! 85+ Punkte (sehr gut) in **Wein-Plus** Das Wein-Netzwerk im Internet Ausgabe 7/2011