



Ob Grillparty, Laternenfest oder Zweisamkeit auf der Gartenbank, wir liefern den passenden Wein dazu.

Unsere klassischen Sommerweine sind Riesling trocken, Portugieser Weißherbst und Rosé. Empfehlen möchten wir auch unseren **Blanc de Noir** trocken, die weiße Spätburgunder-Spezialität, harmonisch mit animierendem Nachhall passt er zu Fisch, Geflügel und Salat.

Neu im Sortiment ist ein **Rivaner Classic** (Nr. 4a). Hier haben wir einen modernen Wein der Rebsorte Müller-Thurgau. Er ist leicht, feinfruchtig, mit einer angenehmen, bekömmlichen Säure.

Eine weitere Neuheit ist die halbtrockene **Gewürztraminer** Spätlese (Nr.7), ein Wein mit aromatischem Duft nach aufgeblühten Rosen, fruchtig und würzig im Geschmack.

In den Sommerreigen reiht sich unser **Secco „S“**, ein perlendes Vergnügen, erfrischend und fruchtig, ein Muss für Ihre Sommerparty, ebenso unser beliebter **Boso**.

Ein Menüwein für festliche Anlässe ist unser **Cuvée >S<** (Nr. 40), feinfruchtig reif und sehr elegant.

Klare Line zeigt der **Grüne Silvaner** 2010 (Nr.8), ansprechend und frisch drängt er sich zu Ihrem Sommermenü nicht in den Vordergrund.

Auch einige Rotweine des neuen Jahrgangs können Sie bereits versuchen, wie unseren **Saint Laurent**. Seine fruchtbetonten Aromen präsentieren sich in guter Balance mit harmonisch eingebundenen Tanninen.