

*Roséwein – Festival im Mai & Juni*

**Petite Rosé Sophie Helene – Weingut Hammel**

trocken, aromenreich und wunderbar harmonisch mit einer zurückhaltenden Säure, Aromen nach Brombeere, Heidelbeere und Cassis

**Fl. 0,75 l**  
**18,50 €**

**Spätburgunder Rosé QbA – Weingut Borrel Diehl**

feinherb, herrlich duftig, dabei aber nie aufdringlich, Eindrücke sonnengereifter Himbeeren, lebhaftes Süße-Säure-Spiel

**Fl. 0,75 l**  
**14,50 €**

**Dornfelder Rosé BIO – Weingut Hirschhof**

feinherb, leicht und spritzig mit Erdbeernoten

**0,2 l**  
**5,00 €**

**St. Laurent Rosé – Weingut Borrel Diehl**

trocken, fruchtig und erfrischend mit heller Säure  
Bouquet von Erd- und Preiselbeere, dezente Grapefruitnote

**0,2 l**  
**5,00 €**

**Cuvée Rosé – Weingut Hammel**

trocken oder halbtrocken  
harmonisch milde Art, erinnert feinduftig an rote Beerenfrüchte

**0,2 l**  
**4,80 €**

**The Pale Rosé**

ist ein ausdrucksstarker, frischer und verführerischer Rosé zum Verlieben.  
Die hellrosa Cuvée aus Grenache-, Cinsault- und Syrah-Trauben

**Fl. 0,75 l**  
**29,50 €**

