

Weinauswahl

Wir verwenden ausschließlich Weine von Winzern, die bei der Weinherstellung eine umweltfreundliche Produktion garantieren.



Allergene: Unsere Weinprodukte können Spuren von Sulfid, Milch, Ei und Fisch enthalten.



Petit Vaux Cuvée, Brut 32,00 €
Sektmanufaktur Schloss Vaux
Eltville am Rhein/Rheinhessen

Subtile Frucht, die an Aprikose und feine Melone erinnert. Eleganz mit zarter Cremigkeit im Geschmack gibt dieser besonderen Sektkomposition ihren Charakter. Eine exklusive Cuvée aus den heimischen Sorten Müller-Thurgau, Silvaner und Sauvignon Blanc.



Champagner, Brut Tradition 64,50 €
Premier Cru, De Saint Gall
Avize/Champagne

Die Traditions-Cuvée aus der Union Champagne de Saint Gall mit 2/3 Chardonnay 1/3 Pinot noir. Dieser rassige Champagner präsentiert sich strohgelb mit goldenem Schimmer. Ein erstklassiger, feingliedriger, frischer, harmonischer Champagner.



Pomme-pur vom Glockenapfel 27,50 €
alkoholfreier Secco, feinherb
Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-
Hopfau/Schwarzwald

Frisch gepresster Apfelsaft (klar) mit natürlicher Kohlensäure versetzt, moussiert wie ein Champagner. Frischer und feinherber Apfelgeschmack. Kraftvoll, aromatisch, aus handgepflückten, unbehandelten Äpfeln der Sorte Glockenapfel. Im Sektglas serviert.



Schaumweine



Bio Riesling/ Gutswein
Öko Weingut Riffel
Qualitätswein, trocken
Bingen/Rheinhessen

23,00 €



leicht, frisch, zugänglich

Ein Duftfeuerwerk, präzise und komplex: Feuerstein, roter Apfel, reife Mirabelle, gelbe Pflaume, getrocknete Zitronenschale. Am Gaumen ein Monolith: mit kraftvollem Körper und einer tragenden, lang anhaltenden Säure, extraktsüß, dicht, verschlossen. Gutswein eines vielfach ausgezeichneten Öko Weingutes.



Bio Weißburgunder
Weingut Dreißigacker
Qualitätswein, trocken
Bechheim/Rheinhessen

23,00 €



anspruchsvoller Charakter, leicht stoffig, mit angenehmer Cremigkeit

Leicht kräuterwürzige Nase. Klar und feinsaftig, animierende Kernobstfrucht mit frischen Kräutern und Mineralität, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, eine Note Extraktsüße, belebend und frisch, zeigt Rasse, hochkonzentrierte, salzige Mineralität mit deutlichem Druck, langes Finale mit Mineralität und Frucht.



Colombelle Rosé „L'Original“
Plaimont Producteurs, trocken
Domaine La Rieste, Saint-Mont/Gascogne

21,00 €

extraktreich, klare Struktur, schmelzig

Der Wein zeichnet sich im Duft durch intensive Aromen frischer Beeren aus (wilde Erdbeeren), in die sich Aromen von exotischen Früchten mischen. Am Gaumen ist der Wein angenehm und erfrischend. Noten von wilden Erdbeeren finden sich auch im Geschmack. Sie werden von Kirschnoten ergänzt. Das Finale ist harmonisch und fruchtig.



Weißweine



Château de la Boyère 22,00 €
AC, Département
Tarn-et-Garonne, Donzac/ Bordeaux

gehaltvoll, würzig, fleischig

Ein schöner rubinroter tiefer Glanz. Eine mächtige Nase von knackigen roten Früchten. Aromen von Cassis und Brombeeren mit würzigen Noten ergänzt. Ein Mund in der gleichen aromatischen Linie, rund, großzügig und gut ausgewogene Tannine. Ein wohlschmeckender perfekt leicht zugänglicher Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; trocken).



Cuvée Ursprung 25,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Schneider
Ellerstadt/ Pfalz

fruchtbetont, weich, harmonisch

Internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon & Merlot) treffen im URSPRUNG auf ein Stück Deutschland (Portugieser & Cabernet Mito). Violette Farbe und Aromen von roten und dunklen Beeren prägen den ersten Eindruck des URSPRUNG. Dazu gesellen sich schokoladige Noten und ein Hauch von frischen Kräutern. Mit abgerundetem Geschmack und milden Aromen macht der URSPRUNG einfach Spaß.



Rotweine

Qualitätsversprechen

Wir haben für Sie eine exklusive Auswahl an Produkten für Ihre Veranstaltung auf dem EUREF-Campus zusammengestellt. Die Weine bieten wir innerhalb unserer Weinpauschale an und sind optimal auf unser Cateringangebot abgestimmt.

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als zwei Stunden gilt unser Pauschalpreis von

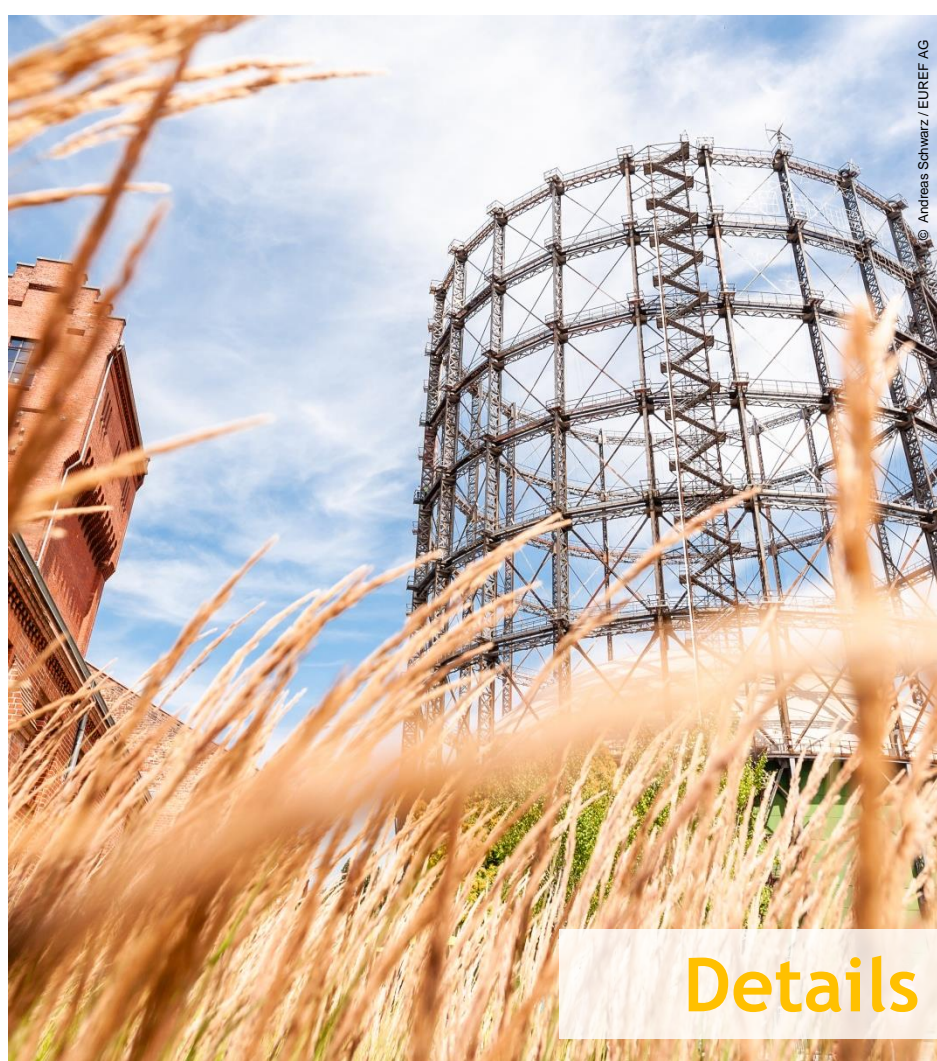
2,00 € / pro angefangener Stunde.

Selbstverständlich beraten wir Sie gern individuell auf Ihre Menüauswahl bzw. auf die Saison angepasst. Sprechen Sie uns gern an.



Peter Rosenberger
Locationservice, Teamleitung

peter.rosenberger@euref.de



© Andreas Schwarz / EUREF AG

Details