

Weinauswahl

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





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

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.



Champagne H. BLIN 59,50 €
Brut Tradition
Vincelles/ Champagne

Eine Cuvée mit unwiderstehliche Frische und Fruchtigkeit! Bestückt mit einer sehr schönen Balance, zeigt sich dieser Brut Champagner vollmundig und seidig am Gaumen.



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. Aus handgepflückten, unbehandelten Äpfeln der Sorte Glockenapfel. Im Champagnerglas serviert.



Schaumweine



Bio Riesling "Rural"

Qualitätswein, trocken
Weingut Heinrich Spindler
Forst an der Weinstraße/ Pfalz

23,50 €



leicht, frisch, zugänglich

Der Rural wird selektiv geerntet, schonend gekeltert und durch eine langsame Gärung unkompliziert, authentisch und charakteristisch ausgebaut.



Bio Weißburgunder

Qualitätswein, trocken
Weingut Dreissigacker
Bechtheim/Rheinhessen

23,00 €



anspruchsvoller Charakter, leicht stoffig, mit angenehmer Cremigkeit

Fester Körper mit Kraft und Rückgrat, eine Note Extrakt süße, belebend und frisch, zeigt Rasse, hochkonzentrierte, salzige Mineralität mit deutlichem Druck, langes Finale mit Mineralität und Frucht.



Bio Rosé "RosaMunde,,

VDP Gutswein, trocken
Weingut am Stein
Würzburg/ Franken

(Mai-Sept.)

23,00 €



extraktreich, klare Struktur, schmelzig

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



Cheval Quancard Réserve 25,00 €
Appellation Bordeaux Contrôlée
Carbon-Blanc/ Bordeaux

gehaltvoll, würzig, fleischig

Schöne Aromen von Kirschen, Cassis, Brombeeren, Vanille, Tabak, Zeder, Mandeln, Toast, Minze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, samtig, viel dunkle Frucht, feinwürzig, vielschichtig, elegant, mit saftigem Biss und einem sehr langen Nachhall.



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

fruchtbetont, weich, harmonisch

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.

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als zwei Stunden gilt unser Pauschalpreis für jeweils einen Weiß- und Rotwein von

2,00 € / pro angefangener Stunde.



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.

mail@locations.euref.de

