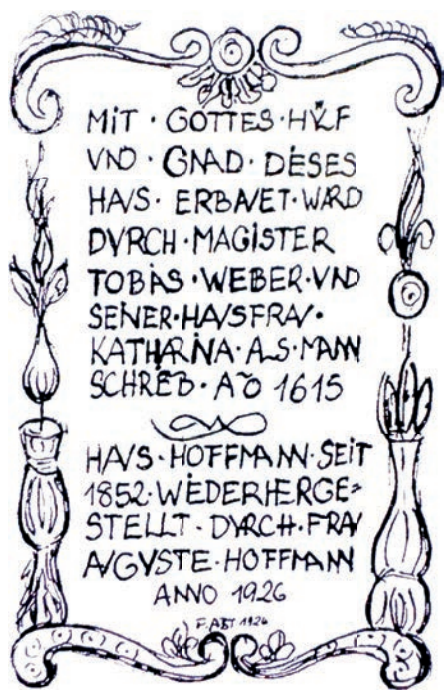




Speisen und Getränke

Gasthof zur Peif

Himmels-gasse 2,
65510 Idstein / Ts



Die „Peif“ hat eine lange und bewegte Geschichte, die tief in die Traditionen und das Handwerk von Idstein verwoben ist. Ab dem 1. Juli 2025 wird das Gasthaus von Maurizio Aroi und Emal Ewaz übernommen, die mit frischen Ideen und einer Leidenschaft für Gastfreundschaft die Tradition der „Peif“ fortführen möchten.

Das charmante Fachwerkhaus, das einst als Gerberei diente und später zum beliebten Gasthaus wurde, wird nun mit einem modernen Ansatz neu belebt. Aroi und Ewaz planen, die Räumlichkeiten mit einem einladenden Ambiente zu gestalten, in dem sich sowohl Einheimische als auch Besucher wohlfühlen können.

Die beiden Gastronomen sind fest entschlossen, die kulinarische Vielfalt Idsteins zu präsentieren. Unter ihrer Leitung wird die Küche mit kreativen Gerichten bereichert, die regionale Zutaten und traditionelle Rezepte miteinander verbinden.

Die „Peif“ soll nicht nur ein Ort für gutes Essen sein, sondern auch ein Treffpunkt für Menschen, die Geselligkeit und eine herzliche Atmosphäre schätzen. Die Gäste dürfen sich auf regelmäßige Veranstaltungen, saisonale Feste und eine Auswahl an handverlesenen Getränken freuen.

Mit Respekt vor der Geschichte des Hauses und dem Blick auf die Zukunft wird die „Peif“ unter der neuen Leitung ein Ort bleiben, an dem Erinnerungen geschaffen werden und die Gastlichkeit hochgehalten wird.

Zum Einstimmen auf Ihr Essen empfehlen wir als

Apéritif

<i>Prosecco Jacur 765 Brut, Bernardi</i>	0,1 l	7,50
--	-------	------

<i>Martini bianco</i>	5 cl	6,50
-----------------------	------	------

<i>Campari Orange</i>	0,2 l	7,90
-----------------------	-------	------

<i>Campari Soda</i>	0,2 l	7,90
---------------------	-------	------

<i>Aperol Spritz</i> Aperol, Sekt brut und Mineralwasser	0,25 l	7,50
---	--------	------

<i>Campari Spritz</i> Prosecco, Campari, Sprudelwasser, Orangenscheibe Klassisch-herb mit intensiver Farbe	0,25 l	8,50
--	--------	------

<i>Limoncello Spritz</i> Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe Sommerlich-frisch mit Zitronennote	0,25 l	8,50
---	--------	------

<i>Hugo</i> Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limett, Minze Ein moderner Klassiker mit florale Note	0,25 l	8,50
--	--------	------

<i>Negroni</i> Gin, Campari, Roter Vermouth, Orangenzeste Ein kräftiger, bitterer Klassiker	6 cl	8,50
---	------	------

Alkoholfrei

<i>Crodino</i> Italienischer Kräuter-Aperitif. Bitter-süß und belebend	0,1 l	6,00
---	-------	------

<i>Sanbitter</i>	0,1 l	6,00
------------------	-------	------

<i>Sanbitter Spritz</i> Schuß Tonic Water, Schuß frischer Orangensaft	0,25 l	9,00
--	--------	------

Vorspeisen/Salate

Kleiner gemischter Salat 7,00

Italienischer Salat ^{3, 4, 7, J} 15,00
mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch

Rucola Salat ⁷ 16,00
auf Rote Bete Carpaccio und Parmesankäse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz ⁷ 19,00
mit Thunfisch Creme und Kappern

Frankfurter Grüne Sauce ^{3, 7} 19,00
mit Ei und Bratkartoffeln

Marinierter Rotkohlsalat ^{7, 8} 17,00
mit Ziegenkäse, Honig, Wallnüsse und Feldsalat

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, ^{3, 4, 14} 19,00
Räucherlachs und Ei

Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, ^{3, 7} 17,50
Ei und Parmesankäse

Rinder Carpaccio ^{3, 7}
mit schwarze Trüffel, Rührei und Parmesan

Lachstartar ^{3, 10} 19,00
mit Senf, Ei und Salat Bouquet

Salaten werden mit Honig-Senf-Dressing angemacht

Suppen

Goldene Süßkartoffelsuppe 9,00

Tomatensuppe 8,00

Weißer Zwiebelschaumsuppe 8,00

Nudelgerichte

Spaghetti Calabrese ^{1, 14} 21,00
mit Tomatensauce und Garnelen, scharf

Tortelloni ^{1, 7} 18,00
mit Ricotta und Spinat gefüllt in Safran Sauce (vegetarisch)

Mac 'n ' Cheese ⁷ 17,50
mit eingelegten Jalapeno und viel Käse überbacken

Knoblauch Steak Pasta ¹ 24,00
mit Breitbandnudeln

Sardische Gnocchi ⁷ 23,00
mit Ochsenschwanz Ragout und Pecorinokäse

Bandnudeln mit Wirsing, ^{1, 7} 25,00
Parmesan und schwarze Trüffel

Fleischgerichte

Knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen,^{1, J} 27,00
mit Speck-Sauerkraut und Bratkartoffeln

Rinderroulade 20,50
mit Kartoffelpüree und Wirsing Gemüse

Geschmorte Ochsenbäckchen 32,00
mit Kartoffelpüree und Wirsing

Confierte Entenkeule,⁹ 29,50
Klöße, Rotkohl und Selleriepüree

Schnitzel Wienerart 18,50
mit Pommes

Jäger Schnitzel⁷ 21,00
mit Champignonrahmauce und Pommes

Schnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce,^{4, 7} 24,00
Ei und Bratkartoffeln

Rumpsteak vom Grill,⁷ 32,00
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, 35,00
Bratkartoffeln und Gemüse

Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, 36,00
Bratkartoffeln und Gemüse

Saltimbocca alla Romana (Schweinerücken)^J 25,00
mit Parmaschinken, Salbeisauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Fischgerichte

<i>Lachsfilet vom Grill,</i> ⁴ Petersilienkartoffel und Gemüse	32,00
--	-------

<i>Black Tiger Garnelen vom Grill</i> ¹⁴ mit frischen Kräutern und Gemüse	38,00
---	-------

Kleine Gerichte

<i>Gebackener Camembert</i> ⁷ serviert mit Preiselbeeren und Toast	11,00
--	-------

<i>Kleiner Schnitzel Wienerart</i> mit Pommes	12,00
--	-------

<i>Rigatoni mit Kochschinken und Sahnesauce</i> ^{7,J}	9,00
--	------

<i>Portion Pommes</i>	5,00
-----------------------	------

<i>Strammer Max</i> ^{4, 7,J} mit Speck, Bergkäse und 2 Spiegeleier	14,00
--	-------

<i>Handkäs mit Musik (2 Stück)</i> ⁷ Toast und Butter	9,00
---	------

Dessert

<i>Tiramisù</i> ^{7, E}	9,00
<i>Tartufo Eis Affogato</i> ⁷	9,00
<i>Crème brûlée</i> ⁷	9,00
<i>Cassata Eis</i> ⁷	9,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ⁷	8,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

Allergene:

1. glutenhaltige Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (laktosehaltig), 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid, 13. Lupine, 14. Weichtiere

Zusatzstoffe:

A. mit Süßungsmittel, B. mit Zucker und Süßungsmittel, C. enthält Aspartam, D. enthält Süßholz, E. enthält Koffein, G. mit Farbstoff, I. mit Konservierungsstoff, J. mit Nitritpökelsalz, K. mit Nitrat, L. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, M. mit Antioxidationsmittel, N. mit Geschmacksverstärkern, O. Geschwärzt, P. Gewachst, Q. mit Phosphat, S. Sulfite, T. Alkohol

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
<i>Grevensteiner</i>	3,50	5,50
<i>Frisches Pülleken</i>	3,50	5,50
<i>Frisches Veltins Pilsener</i>	3,50	5,50
<i>Kräusen Pils, naturtrübe Fassspezialität</i>	3,50	

Flaschenbiere

<i>Maisel's Weisse Original</i>		5,50
<i>Maisel's Weisse – alkoholfrei</i>		5,50
<i>Veltins – alkoholfrei, 0,33l</i>	3,50	

Apfelwein

<i>Felsenkeller Apfelwein, eigene Herstellung</i>	0,25 l	2,80
<i>pur / sauer / süss</i>	0,5 l	5,50

Softdrinks/Alkoholfrei

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l Fl.	3,00
TAUNUSQUELLE, Medium oder Naturell	0,7 l Fl.	8,00
<i>Coca-Cola , Coca-Cola Zero, Fanta ^{A,1}</i>	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,50
<i>Raps Fruchtsäfte ^M</i>	0,2 l	3,50
Apfel, Maracuja, Johannisbeere	0,4 l	6,00
<i>Orangensaft ^M</i>	0,2 l	2,70
<i>auch als Schorle</i>	0,4 l	4,50
<i>Thomas Henry</i>	0,2 l Fl.	3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		

Heiße Getränke

<i>Espresso</i> ^F	3,00
<i>Espresso Macchiato</i> ^F	3,50
<i>Espresso Doppio</i> ^F	4,50
<i>Tasse Kaffee</i> ^F	3,00
<i>Cappuccino</i> ^F	3,90
<i>Latte Macchiato</i> ^F	3,90
<i>Glas Tee</i> (verschiedene Sorten)	3,00

Edle Brände

<i>Williams Christ Birne</i>	2 cl	5,00
<i>Mirabell</i>	2 cl	5,00
<i>Waldhimbeergeist</i>	2 cl	5,00
<i>Zibärtele (Wildpflaume)</i>	2 cl	5,00
<i>Gebirgs-Kirsch</i>	2 cl	7,50
<i>Apfel Krappa von apfelundwein, Oberjosbach</i>	2 cl	5,00
<i>„Peifsche“ – Obstler Hausbrand</i>	2 cl	3,00

Grappa

<i>Grappa Elisi, Berta</i>	2 cl	7,00
----------------------------	------	------

<i>Grappa Riserva da Prosecco, Nonino</i>	2 cl	8,50
---	------	------

Digestif – Spirituosen

<i>Averna</i>	2 cl	4,00
---------------	------	------

<i>Ramazotti</i>	2 cl	4,00
------------------	------	------

<i>Cynar</i>	2 cl	4,00
--------------	------	------

<i>Amaro Montenegro</i>	2 cl	4,00
-------------------------	------	------

<i>Amaro del Capo</i>	2 cl	4,00
-----------------------	------	------

<i>Limoncello</i>	2 cl	4,00
-------------------	------	------

<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,00
----------------------	------	------

<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	4,00
-------------------------	------	------

<i>Disaronno</i>	2 cl	4,00
------------------	------	------

<i>Frangelico</i>	4 cl	8,00
-------------------	------	------

Offene Weissweine

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l
<i>Riesling, Manz, Rheinhessen, DE</i>	3,50	7,00
<i>Grauburgunder tr., Manz, Rheinhessen, DE</i>	3,50	7,00
<i>Lugana, Lombardei, IT</i>	3,90	7,50
<i>Greco di Bianco, Kalabrien, IT</i>	4,50	8,50
<i>Cirò Bianco, Kalabrien, IT</i>	4,50	8,50

Offene Rotweine

<i>Spätburgunder tr., Manz, Rheinhessen, DE</i>	4,00	8,00
<i>Merlot tr., Manz, Rheinhessen, DE</i>	4,00	8,00
<i>Trollinger, Schloß Affaltrach, Württemberg, DE</i>	4,00	8,00
<i>Montepulciano, Abruzzan, IT</i>	4,50	8,50
<i>Primitivo, Apulien, IT</i>	4,00	8,00
<i>Negroamaro, Apulien, IT</i>	4,50	8,50

Offene Roséweine

<i>Rosé, Venetien, IT</i>	3,90	7,50
---------------------------	------	------

Weissweine 0,75 l Flasche



Pinot Bianco Berg DOC

52,00

Nals Margreid, Südtirol, Rebsorte: Pinot Bianco

In der Nase ein intensiver Duft nach Blüten und Anklänge von Äpfeln, sowie ein Hauch von frisch gemähtem Gras. Am Gaumen frisch, knackig mit zarten Fruchtnoten und angenehmer Würze. Im Abgang eine zarte Mandelnote, die diesen Wein abschließend abrundet.



Pinot Grigio Hill DOC

52,00

Nals Margreid, Südtirol, Rebsorte: Pinot Grigio

Dieser Pinot Grigio präsentiert sich in strohgelber Farbe im Glas. In der Nase breiten sich fruchtige Aromen nach Äpfeln, Orangen, Honig, weichen Heublättern und Wiesengräsern aus. Im Geschmack frisch, mineralisch, fruchtig mit einer lebendigen Säure mit langem nachhaltigen Finale.



Roero Arneis Pescaja DOCG

55,00

Pescaja, Piemont, Rebsorte: Arneis

Im Bukett entfalten sich intensive Düfte von Pampelmuse, Ananas und Banane, unterlegt von zarten Noten frischer Kamille. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer angenehmen Frische, einem modernen Charakter und einer gut eingebundenen Säure. Der Abgang ist anhaltend mit feinen Mandelnoten.



Chardonnay Vertical DOC Piemonte

55,00

Pescaja, Piemont, Rebsorte: Chardonnay

In der Nase entfaltet sich ein Bouquet, das an weiße Blüten, reife Birnen und saftige Pfirsiche erinnert. Der Jahrgang 2024 überzeugt am Gaumen mit einer harmonischen Balance aus erfrischender Lebhaftigkeit und reifer Struktur. Die fruchtigen Aromen werden von einer subtilen Mineralität unterstrichen, die dem Wein zusätzliche Tiefe und Komplexität verleihen.



Gavi di Gavi DOCG

48,00

Gigi Rosso, Piemont, Rebsorte: Cortese

Frische und fruchtige Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit), grünem Apfel, weißen Blüten und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, fruchtig-leicht und rund mit Noten von Aprikose und Litschi im Abgang. Erfrischend und belebend.



Sauvignon Friuli DOC

32,00

Antonutti, Friaul, Rebsorte: Sauvignon Blanc

Dieser Weißwein wird zu 100 % aus Sauvignon-Trauben gewonnen und präsentiert sich in einem strahlenden Strohgelb. Sein charakteristisches, aromatisches Bouquet verführt mit Aromen von gelben Paprikaschoten sowie köstlichen Noten von Bananen und Honigmelonen.

Weissweine 0,75l Flasche



Lugana Felugan DOP

34,00

Feliciano, Lombardei, Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Dieser Lugana duftet nach weißen Blüten, exotischen Früchten und roten Johannisbeeren und Honig. Ein Mund voll Mineralität und saftigen Frucht-
aromen.



Pignoletto Colli Bolognesi Superiore DOCG

34,00

Gaggioli, Emilia Romagna, Rebsorte: Grechetto Gentile

Noten von Weißdorn und weißen Blüten, die einer feinen Mineralität Platz
machen. Vielfältig und umfassend, strukturiert und langanhaltend mit deut-
lichen fruchtigen und blumigen Noten. Trocken, vollmundig und kräftig mit
einem angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.



Vermentino Valcolomba Toscana DOC

32,00

Carpineto, Toscana, Rebsorte: Vermentino

In der Nase entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel aus floralen und
aromatischen Kräuternoten, die Aromen sind lebendig und einladend. Am
Gaumen ist er weich und frisch, Frucht- und Honignoten umhüllen den Gau-
men und sorgen für einen süßen Genuss.

Roséweine 0,75l Flasche



Rosato Luna IGT

28,00

Vini Vaccaro, Sizilien, Rebsorte: Nero d'Avola

Intensiver und heller Rosé. Die Nase erinnert an wilde Beeren und Wald-
erdbeeren. Im Mund sind die aromatischen Empfindungen stark (kandierte
Früchte). Ausgeglichener Körper mit einer erfrischenden Säure.



Rosé Cerasuolo d'Abruzzo Tralcetto DOC

34,00

Zaccagnini, Abruzzo, Rebsorte: Montepulciano

Der Rosé hat seine starke Erdbeerfarbe typisch von der Montepulciano-
Traube. In der Nase intensiv, wohlriechend und würzig nach Düften von
Walderdbeeren, Pflaumen und jungen Kirschen. Am Gaumen wirkt der Ce-
rasuolo d'Abruzzo frisch, feinfruchtig und elegant mit sehr schöner Balance,
fein integrierter Säure und angenehmen Tanninen. Anhaltendes und frucht-
betontes Finale.

Rotweine 0,75l Flasche



Barolo Bricco San Pietro DOCG

118,00

Gigi Rosso, Piemont, Rebsorte: Nebbiolo

Der trockene, kalk- und tonhaltige Boden lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo seine intensive Frucht (nach gedörrten Zwetschgen) und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch.



Barbera d'Asti Superiore Moliss DOCG

38,00

Agostino Pavia, Piemont, Rebsorte: Barbera d'Asti

In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet mit ausgeprägten Aromen von roten Früchten, wie Kirschen und Brombeeren, sowie Noten von Vanille, Teer und Gewürzen. Am Gaumen überzeugt der Moliss mit seiner harmonischen Balance zwischen fruchtiger Süße, lebendiger Säure und samtigen Tanninen. Das lange Finale wird von Noten von Tabak und getrockneten Früchten begleitet.



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

39,00

Michele Castellani, Venetien, Rebsorte: Corvina Veronese and Corvinone, Rondinella, Molinara

Süße und großzügige Aromen von Kirschlikör, eingelegten Pflaumen, Tabak, Leder, Gewürzen (insbesondere Zimt und Nelke) und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit viel Glanz und einem schönen Gleichgewicht zwischen Süße und Frische. Die Aromen des Duftes setzen sich im Geschmack fort und münden in einen langen, anhaltenden Abgang.



Amarone D. Valpolicella Cinque Stelle DOCG

89,00

M. Castellani, Venetien, Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Der Cinque Stelle – Amarone della Valpolicella Classico DOCG ist ein Weinsymbol für Qualität und Prestige. Dieser Amarone wird mit handwerklicher Sorgfalt und nach den traditionellen Methoden des Valpolicella hergestellt und verkörpert die Essenz der Meisterschaft in der Weinherstellung. Er hat einen intensiven aromatischen Bouquet und samtigen Geschmack.



Chianti Classico Riserva DOCG

52,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

In der Nase entfaltet sich ein klares, intensives Bouquet. Ein verführerischer Hauch von Veilchen ergänzt die fruchtigen Noten und verleiht dem Wein eine elegante Komplexität. Am Gaumen begeistert dieser Chianti mit seiner samtigen Textur und herzhaften Fülle. Der Wein zeigt sich rund und gut strukturiert, mit einem ausgewogenen Körper, der die Sinne umschmeichelt.



Le Volte dell'Ornellaia Rosso IGT

58,00

Ornellaia, Toskana, Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon

Purpurrot mit violetten Reflexen, der Duft, eine opulente Fülle von Cassis, Holunder, Kirsche und Feigenkonfitüre. Zum fruchtigen Teil kommen florale Nuancen und etwas Schokolade. Am Gaumen überzeugt er mit einer komplexen Struktur und einer vollkommenen Harmonie zwischen Tanninstruktur und Primäraroma. Das lange Finale wird veredelt durch ausgewogene Röstaromen.

Rotweine 0,75l Flasche



Brunello di Montalcino DOCG

120,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Sangiovese Grosso

Aus dem dunklen Kern strömt eine Aromenpalette von reifen, süßen Kirschen, Him- und Brombeeren und Cassis, dahinter warten Bitterschokolade, Mokka, Lakritze, Vanille, frisch gespaltenes Eichenholz und erdig-mineralische Noten. Am Gaumen sauber, samtig, elegant, extrem vielschichtig und hochkomplex.



Originale Vino Rosso IGT

28,00

Carpineto, Toskana, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Dieser elegante und fruchtige Wein mit samtiger Textur ist ideal für alle Gelegenheiten. Fruchtig und blumig in der Nase mit Aromen von Kirsche, Himbeere und Kräutern. Angenehme Länge im mittelkräftigen Abgang.



Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto DOC

34,00

Zaccagnini, Abruzzen, Rebsorte: Montepulciano

In der Nase entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel aus floralen und aromatischen Kräuternoten, die Aromen sind lebendig und einladend. Am Gaumen ist er weich und frisch, Frucht- und Honignoten umhüllen den Gaumen und sorgen für einen süßen Genuss.



Sangiovese Merlot Vigor IGT

28,00

Umani Ronchi, Marken, Rebsorte: Sangiovese, Merlot

In der Nase ein jugendliches Aroma von Schwarzkirschen und Cassis, gepaart mit feinen rauchigen Nuancen und einem blumigen Touch. Am Gaumen spiegelt sich der gewonnene Eindruck wider und der Wein zeigt sich mit einer schönen Struktur, fast süßlichen, abgerundeten Tanninen, einer feinen Säure und einem angenehmen Abgang mit fruchtigem Nachhall.



Primitivo di Manduria DOC Contessa Carola

32,00

Contri Spumanti, Apulien, Rebsorte: Primitivo di Manduria

Intensive und einladende Aromen, die an rote Früchte (Kirschmarmelade, schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen, Brombeeren), Kakao, Lakritze, Vanille und feine Gewürze erinnern. Ätherische Noten runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein warm, rund und weich mit fruchtigen Noten, weichen Tanninen und einem ätherischen Nachgeschmack



Nero d'Avola Aquilae IGP

30,00

CVA Canicatti, Sizilien, Rebsorte: Nero d'Avola

Intensives Bouquet mit Aromen von Pflaume, Kirsche, mediterranen Kräutern, Zartbitterschokolade, schwarzem Pfeffer, einem Hauch von Algen, Eukalyptus und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, gut ausgewogen, dicht und saftig mit viel Würze und seidigen Tanninen. Er hallt lange nach und wirkt belebend.

Bollicine / Champagne



Franciacorta Cuvée Prestige DOCG

73,00

Ca' del Bosco, Lombardei, Rebsorte: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Von hellgelber Farbe, duftend nach reifen Früchten und Blütenaromen, beeindruckend der elegante Geschmack, die harmonische Säure sowie die gute Struktur. Abgefüllte Eleganz, deren Qualitätsstandard kaum mehr zu überbieten ist.



Champagne Extra Brut Intense „mag18“

95,00

La Maison AR Lenoble, Champagne, Rebsorte: 20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru, 35 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru, 45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne
Noten von Weißdorn und weißen Blüten, sowie von feiner Mineralität. Die Nase ist ausdrucksstark nach weißen Früchten mit einigen Noten von roten Früchten. Am Gaumen ist er füllig und reichhaltig mit schönen Zitrusnoten. Der Abgang ist offenherzig und klar mit einem Hauch von Salzigkeit, der den Appetit anregt.

Alle Weine enthalten Sulfite und Alkohol.