

DEUTSCHE WEINE



Erboldinger Weißburgunder (2017):

weissBURGUNDER! trocken

Alkohol: 12% vol. – Deutscher Qualitätswein

Duftig, herzhaft, zugänglich. Ein fruchtig-ausgewogener Weißwein.

Erboldinger Riesling trocken (2015):

riesLING! trocken

Alkohol: 12% vol. – Deutscher Qualitätswein

Fruchtiger Duft nach Pfirsich und Aprikose. Im Geschmack ausgeprägt fruchtig, kompakt und spritzig.

Erboldinger Kerner Spätlese (2016)

Kerner Spätlese

Alkohol: 9,5% vol. – Deutscher Prädikatswein

Goldmedaille der Landesweinprämierung und Goldener Preis der DLG-Bundesweinprämierung

Kräftig, rund und angenehm nussartig. Ausgeprägter Duft und Geschmack von Apfel. Üppig fruchtig und reizvoll, lieblich.



Erboldinger Hauswein weis (2017)

Hauswein feinherb

Alkohol: 10,5% vol. – Deutscher Qualitätswein

Fruchtiger Duft von Sommerfrüchten. Unbeschwert, rund, feinherb.



Erboldinger Hauswein Rot (2001)

Hauswein rot

Alkohol 11,5% vol. – Deutscher Qualitätswein

Einfacher, fruchtiger, süffiger Rotwein.

PORTUGIESISCHER WEIN

Erboldinger Blauer Portugieser (2007)

Blauer Portugieser Rotwein

Alkohol: 10,0% vol. – Deutscher Qualitätswein

Ein sehr fruchtiger, lieblicher Rotwein aus der Rebsorte Portugieser. Duft nach Kirschen und Beerenfrüchten.



SALVADOR

Rodizio

RESTAURANT
& BAR

Steak, Fisch
und mehr...

Bem vindo!

Herzlich willkommen



Weinkarte

WEISWEINE

CASAS DEL BOSQUE

Sauvignon Blanc Reserva

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Intensive Noten von Limetten und Grapefruit dominieren im Geruch und führen zu klaren Aromen von Nektarinen und weißem Pfirsich im Geschmack. Angenehme Säure, gute Struktur und langer Abgang. Trocken. Ideal zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und zur leichten Küche



DILEMADay Chardonnay

Rebsorte: 100% Chardonnay

Hellglänzende Farbe. Frisches Aroma nach tropischen Früchten wie Mango, Bananen. Langer feiner Abgang. Halbtrocken, mild. Zu leichten Mahlzeiten, weichem Käse, Salaten oder auf der Terrasse/Balkon.

MELODÍAS Chardonnay

Rebsorte: 100% Chardonnay

Dieser Chardonnay ist fein fruchtig und spritzig. Sein Geschmack erinnert an Äpfel, Quitten und reife Ananas. Der Wein hat einen vollen Körper und eine angenehme Säure. Trocken.

Besonders zu Fischgerichten, Meeresfrüchten aber auch zu hellem Fleisch und Pasta mit milder Soße ist dieser Wein als Begleiter ideal.

ROSÉ

Melodias Rosé

Rebsorte: 65% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon

Eine fruchtige Kombination aus Cabernet Sauvignon und Malbec-Trauben. Dieser Rosé esticht durch seine frische, fruchtige Art. Er zeigt Aromen von Erdbeeren und dunklen Beerenfrüchten. Idealer Wein für Sommertage. Trocken. Schmeckt besonders gut zu Salaten, Lachsgerichten und asiatischer Küche oder einfach so gekühlt auf Balkon/Terrasse.



DILEMA MALBEC Pink

Rebsorte: Bonarda, Chardonnay, Chenin

Hellrosa Lachsfarbe. Aromen von Kirschen, Sauerkirschen sowie Birnen und Mangos. Weich und rund mit langem Abgang. Halbtrocken, mild. Zu leichten Mahlzeiten, weichem Käse, Salaten, gerillten weißen Fleisch, Fisch und Gemüse. Für schöne Sommerabende auf der Terrasse/Balkon.



ROTE WEINE

CASAS DEL BOSQUE Reserva Pinot Noir

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Ausgeprägtes Rubinrot. In der Nase dominieren

Aromen von Kirschen, Beerenfrüchten und würzige Noten. Am Gaumen spürt man diesen eleganten Pinot Noir mit reifen Tanninen, einer guten Struktur und großer Länge. Trocken.

Ein guter Partner zu pikanten Fleischgerichten und ausgewähltem Käse

WINE MAKER SELECTION Cabernet Sauvignon

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Das intensive Purpurrot dieses Cabernet Sauvignons begeistert und sein würzig-fruchtiger Geschmack erinnert an Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, dezentem Paprika und Gewürze. Rund und üppig, langer Abgang mit rauchiger Note. Trocken.

Zu Grill- und Bratengerichten, Pasta, gereiftem Käse.

TRAPICHE Medalla

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Eleganter Wein mit guter Struktur. Intensives Rot mit bordeauxfarbenen Reflexen. Aroma nach Brombeeren, Rauch und Gewürzen. Anhaltender Geschmack mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer am Ende. Langelagerfähig. Trocken.

Dieser Prestige-Wein wurde erstmals aus Anlass des 100jährigen Firmenjubiläums von Trapiche im Jahr 1983 geschaffen. Ideal zu dunklem Fleisch, Gegrilltem und Wild. Zu jedem festlichen Anlass. Delikat zu Bitterschokolade als Dessert.

SEPTIMA Malbec

Rebsorte 100% Malbec

Kräftiges Purpur mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen und roten Beeren, kombiniert mit Noten von Kirschen und Feigen. Am Gaumen frisch, fruchtig mit einem feinem Finale, dabei samtig und mit weichen Tanninen. Säure und Alkoholgehalt sind perfekt ausbalanciert. Trocken.

Zugebratenem und gegrilltem Fleisch, Wild und Gourmetgerichten

SEPTIMA Gran Reserva

Rebsorte: 60% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat

Sauber, leuchtend rot mit lebhaftem Rubin Schattierungen. Mit einer vielschichtigen aromatischen Intensität bringt es das volle Potenzial von Malbec mit Noten von Kirschen, frischen Brombeeren und Veilchen zum Ausdruck. Die raffinierten und delikaten Gewürze des Cabernet Sauvignon harmonieren mit den Rosen und Himbeeren des Tannat. Als Ergebnis dieser Vereinigung entstehen tiefe, elegante, verführerische Aromen und elegante Karamellnoten, Schokolade, Vanille und Nüsse, die durch die Alterung der Eiche entstehen.

Zu dunklem Fleisch, Wild, kräftig gewürzten Speisen

MELODÍAS Merlot

Rebsorte: 100% Merlot

Dieser Merlot verlockt durch seine tiefrote Farbe und seinen Duft nach Pflaumen mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Vollmundig und samtig. Trocken.

Passend zu saftigem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und würzigem Käse.

DILEMADAY Malbec

Rebsorte: 100% Malbec

Intensives Rot-Violett, sehr fruchtige Aromen, bestehend aus Pflaume und Himbeere, mit einem Hauch von Schokolade durch die Zugabe von Trauben. Lieblicher Rotwein

Zu Fleisch, leichten Mahlzeiten, weichem Käse, Salaten. Gekühlt auf der Terrasse zum Genießen mit Freunden.

CHAKANA Nuna Malbec-Bio-Wein

Elegant und raffiniert. Aromen nach frischen Beeren, blumig und subtil, wird von seiner Säure gestützt und durch Vanillnoten ergänzt. Runder langer Abgang.

Hervorragend zu roten Fleischgerichten, zu Gegrilltem (Fisch, Geflügel) und Käse

ESTANCIA MENDOZA Roble Malbec

Rebsorte: 100% Malbec

Purpur-Rot mit violetten Tönungen. Aromen von roten Früchten wie Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Gut-strukturiert, samtigweiche Tannine. Langanhaltender Abgang

Der Wein zu Fleisch, Eintöpfen sowie zu einem typisch argentinischen Asado.

