



Rotweine

Diese hochwertigen Weine verstärken ihr Aromaspiel, wenn sie mindestens 1 Stunde vor dem Genuss dekantiert werden.

<u>Rheinhessen</u>	Inh.
Dornfelder, trocken dunkle rubinrote Farbe mit dem typischen an Sauerkirschen erinnernden Duft; passt zu kräftigen Speisen wie mariniertem Fleisch	0,75
Portugieser, halbtrocken rubinrot, harmonisch, kräftig, passt zu vielen Speisen	0,75
Dornfelder, lieblich – ein fruchtig, süßer Rotwein `einfach lecker`	1,0
Dornfelder, süß fruchtig, süß; ein hervorragender Solist zu vielen Gelegenheiten	0,75
Regent Auslese, süß kräftig, vollmundig, geprägt von Aromen roter Beerenfrüchte der perfekte Begleiter für ein Brombeer- oder Holundersorbet	0,75

<u>Pfalz</u>	Inh.
Cuvee 1541, trocken mit feinen Tanninen und der Fruchtnote des Burgunders	0,75
Merlot, trocken Rotweinspezialität mit Fülle und Charakter	0,75
Spätburgunder, trocken typisches rubinrot, fruchtig, kräftiger Rotwein	0,75
Regent, halbtrocken mit Frucht und dem Aroma dunkler Beeren	0,75
Dornfelder, halbtrocken süffig, feine Johannisbeere kommt durch	1,0
Saint Laurent, lieblich ausgeglichen, harmonisch mit besonderer Eleganz	0,75
Dornfelder, lieblich für alle die eine Restsüße beim Rotwein schätzen	1,0
Cuvee 1541, süß für Liebhaber einer hohen Restsüße	0,75

Frankreich

Prestige du Marquis – Korsika, trocken kräftig, bouquet- und körperreich, zeichnet sich durch hohe Lagerfähigkeit aus	1,0
Reserve du Pic Carignan – Languedoc, trocken intensives Bouquet von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, würziger, ausdrucksvoll fruchtiger Geschmack, passend zu Braten, Salaten und leichtem Käse	0,75
Chateau Festiano „Cuveé Foudres“ – Minervois, trocken warme, intensive Aromen von reifen Früchten und Lakritze, sehr saftig mit einem perfekt ausgeglichenem Körper und gut eingebundenen Tanninen, die besonders milde Säure macht ihn zu einem perfekten Solisten, der sich aber auch wunderbar zu kräftigen Speisen kombinieren lässt	0,75
Chateauneuf du Pape – Rhône, trocken typische Aromen reifer Früchte und Gewürze, vollmundig; einer der großen Rotweine Frankreichs	0,75
Remy Paillard – Südfrankreich, mild ausgewogen und sehr süffig, auch gekühlt ein Genuss	1,0
Les Folies de la Soirée D´Or, mild geschmackvolle Komposition mit fruchtiger Süße	0,75

Italien

Montepulciano d`Abruzzo – Abruzzen, trocken körperreich, ideal zu Pasta mit Fleischsoßen, Braten und gereiften Käsesorten	0,75
Negroamaro “Intrigo – Apulien, trocken elegantes, beeriges Bouquet gepaart mit Röstaromen und einer würzigen Note von Kaffee und Zimt, angenehm samtig und ausgewogen	0,75
Primitivo – Apulien, trocken intensives Bouquet von Kirschen, anhaltender, samtiger Geschmack mit leichtem Aroma von dunklen Beeren	0,75
Valpolicella classico – Verona, trocken feiner, angenehmer Duft von Kirschen, im Geschmack intensiv und harmonisch, dabei angenehm leicht, passt zu Vorspeisen und hellem Fleisch	0,75

Spanien

Palacio Royos D.O. Monastrell–Valencia, lieblich süffiger aber eher leichter Rotwein, rund und ausgeglichen im Geschmack mit leichtem Aroma von dunklen Beeren	0,75
--	------

Inh.

Valencia D.O. Bobal `Grenoir`tinto–Valencia, süß 0,75
schöne Harmonie mit konzentrierter Süße
etwas Besonderes für Liebhaber des süßen Geschmacks ...

Für die kalte Jahreszeit

Winzerglühwein 1,0
mit ausgesuchtem Rotwein und besten Gewürzen



Weißweine

Rheinhessen

Rivaner, trocken 0,75
frisch, fruchtig, harmonisch, passt hervorragend zu Spargel, zu Fisch ein Genuss

Silvaner *Classic*, trocken 0,75
harmonische Fülle mit zarten Fruchtaromen und feiner Würze von Wiesenkräutern,
ein „Klasse“ Silvaner, passt zu Sommersalaten, Geflügel, Fisch und Spargel

Chardonnay Spätlese, trocken 0,75
gehaltvoller Wein mit typischem Duft, passt zu Fisch und Meeresfrüchten

Gewürztraminer Spätlese, trocken 0,75
belebend frisch, angenehm fruchtiger Geschmack und bezaubernde Aromen;
hervorragender Begleiter zur feinsten Küche, auch als Solist ein beeindruckender
Genuss; passt zu Wildschweinpastete und Ente à l'orange

Sauvignon Blanc, trocken 0,75
typische Cassis-Note mit feinem Blütenduft und Aromen von reifen Birnen,
passt wunderbar zur Lachs und Sommersalaten

Müller-Thurgau & Morio-Muskat, lieblich 1,0
Albiger Petersberg – blumiger, milder Wein aus intensivem Morio-Muskat und
leicht würzigem Müller-Thurgau

Würzer Kabinett, lieblich 0,75
duftet nach Birne und blühenden Rosen, Aromen von Kiwi und Aprikose die durch
angenehme Süße dezent unterstützt werden

Bacchus Kabinett, lieblich 0,75
Duft nach Frühlingblüten, mild im Geschmack, ein „Muss“ für Freunde lieblicher Weine

Huxelrebe & Würzer Spätlese, lieblich 0,75
angenehme Süße und Frische, Aromen von exotischen Früchten

Kerner Spätlese, lieblich 0,75
ein typischer Kerner, zarter Apfelduft gepaart mit feinen Aromen; ein volles Geschmackserlebnis

Huxelrebe Auslese, edelsüß 0,75
Honig in Duft und Geschmack, edle Fülle – ein Geschenk der Natur, vom Winzer veredelt

Huxelrebe Beerenauslese, edelsüß 0,375
edles hochwertiges Gewächs aus ausgesuchten Beeren, deren Duft
an Akazienhonig erinnert; viel Frucht im Geschmack

Riesling Eiswein, edelsüß 0,375
Ernte der Trauben bei minus 7 Grad - absoluter Höhepunkt und Glanzlicht
eines großen Jahrgangs im Weingut; hervorragend als Aperitif, passend zu
Desserts auf Pfirsichbasis und Crème Karamell oder auch zu cremigem
Doppelrahmkäse und mildem Blauschimmelkäse

Eisweine...

sind eine Spezialität, deren Grundvoraussetzungen nicht jedes Jahr gegeben sind. Ausgesuchte, gesunde Trauben lässt man zum Lesezeitpunkt am Stock hängen, um auf den „Winter“ (minus 10 °C) zu warten. Bis zum Eintreten des Frostes müssen die Trauben geschützt werden, verspäteter Frost lässt sie verderben. Viel Mühe, Arbeit und ein hohes Risiko sind mit der Erzeugung von Eiswein verbunden.

Blanc de Noir

Spätburgunder, Blanc de Noir, feinherb 0,75
die Kraft des Burgunders mit der schönen Eleganz eines Weißweines, passt ideal zu einem leichten Gericht

Inh.

Pfalz

Chardonnay, trocken	0,75
fruchtiges, ausgeprägtes Burgunderaroma, lange Reife und auch Haltbarkeit	
Grauer Burgunder, trocken	0,75
sehr aromatische Burgunderart	
Riesling, halbtrocken	1,0
spritzig und frisch, feine Säure	
Kerner Kabinett, halbtrocken	0,75
kräftig, ausgeprägte Frucht	
Weißer Burgunder Kabinett, halbtrocken	0,75
spritzig, duftig und frisch	

Frankreich

Chateau La Sauvegarde AOC – Bordeaux, trocken	0,75
frisches Bouquet von Zitrusfrüchten und Äpfeln, voll im Geschmack, ein ausgewogener, eleganter Wein, passt gut zu Fisch und Käse	

Italien

Pinot Grigio del Veneto IGT, trocken	0,75
intensives Bouquet von tropischen Früchten, wohlschmeckend frisch und harmonisch, passt besonders zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch oder auch Wildgeflügel und Jungwild	

Roséweine

Frankreich

Rosé de Loire, trocken	0,75
angenehm fruchtiges Aroma von roten Beeren, leicht und frisch im Geschmack	
Cabernet d'Anjou – Loire, halbtrocken	0,75
100 % Cabernet Sauvignon; feiner Duft von Himbeeren und Veilchen, zartsüßliche Fülle mit guter Struktur, rund und ausgewogen	



Rheinhessen

Weißherbst und Rotling sind zwei deutsche Weinspezialitäten. Sie sind wunderbare Speisebegleiter zu Vorspeisen, Fisch und Salaten. Weißherbst wird aus roten Trauben gekeltert und wie weiße Weine verarbeitet. So erhält er die typische zwiebelschalene bis lachsrote Farbe, auch als Rosé bekannt. Beim Rotling werden rote und weiße Trauben gemeinsam gekeltert und vergoren. Auf diese Weise entstehen Wein mit hellroter Farbe und angenehmer Frische.

Rotling, lieblich	0,75
leicht spritziger Wein zu Gartenfest oder Grillparty; gut gekühlt ein Genuss	

Portugieser Weißherbst, lieblich	0,75
angenehme Fruchtsüße – äußerst beliebt (Geheimtipp!)	

Pfalz

Cuvee 1541	0,75
zart und duftig mit betörender Süße	

Traubensaft

Frisch gepresst mit natürlicher Süße und reich an natürlichen Vitaminen. Hier schmecken Sie die Frische und das Aroma der Trauben bei jedem Schluck.

Traubensaft rot –Regent	0,75
Traubensaft weiß – Bacchus	0,75

	Inh.
Sekt	
Rubino – alkoholfreier Fruchtsecco aus Apfel und schwarzer Johannisbeere Fruchtig-prickelnd aus 100 % Direktsaft – hervorragend geeignet für Schwangere, Kinder und „Chauffeure“	0,75
Sensation à la Pêche – Pfirsichsekt weiß, mild mit nur 5,5 % Alkohol – süffiger, prickelnder Pfirsichgeschmack, moussierend, schäumend	0,75
Sekt Elegancé weiß, mild mit der beliebten Traubensüße – auch als Piccolo erhältlich	0,75 0,20
Alte Kreuzmühle Bouquet – Scheurebe, mild volle Frucht mit würziger Süße, bukettreich – ein einmaliges Geschmackserlebnis	0,75
Sekt ´Le Soir` rot, mild samtig, glutvolle Traubensüße, lieblich aromatisch	0,75
Sekt rosé, mild harmonisch zart, feinsüßlich	0,75
Sekt Scheurebe, trocken oder halbtrocken fruchtbetont und frisch, Flaschengärung	0,75
Riesling Sekt, trocken elegant und ausgewogen	0,75
Prosecco Frizzante, trocken frisch-fruchtig mit feiner Perlage	0,75
Diamant de Loire – Cremant blanc brut Méthode traditionnelle elegantes, blumiges Bouquet mit einem Hauch von Mandel und Gewürzen passender Begleiter zu Meeresfrüchten, Hummer oder Lachs	0,75
Cremant de Bordeaux rosé brut ein spritziger Aperitif mit Nuancen von Himbeer und Vanille, passt auch hervorragend zu Geflügelgerichten	0,75



Aperitifs, Sherry, Liköre, Brände, Öl & Essig

Sherry Oloroso Cream, lieblich 15 % Vol.	0,75
Sherry Pedro Ximinez, lieblich 16 % Vol.	0,75
Portwein – Tawny 19 % Vol.	0,75
Portwein – White 19 % Vol.	0,75
Feiner Traubenlikör 21 % Vol. mit ganzen Trauben - ein edles Geschenk	0,50
Weinbergspfirsichlikör 25 % Vol.	0,50
Merito - Quittenlikör 20 % Vol. in Sonderflasche mit Geschenkhülle	0,50
Winzerkaffee cremiger, milder Kaffeelikör 17 % Vol.	0,70
Edler Tresterbrand 42 % Vol.	0,50
Bester Williams-Christ Birnenbrand 40 % Vol. auch als Magnum erhältlich	0,50 1,50
Brandy XO Dumas 40 % Vol.	0,70
Kreuzmühle Alter Weinbrand V.S.O.P. 38 % Vol.	0,70
Olivenöl extra vergine	0,50
Weinessig, verfeinert mit Sherry	0,50

Unser individueller Service für Sie

Weinproben in gemütlicher Runde bei Ihnen zu Hause
Kompetente Beratung zum Thema „Wein und Speisen“
Lieferung der bestellten Ware frei Haus

Ihre Bestellungen, Fragen und Terminvereinbarungen nehmen wir unter der unten genannten Telefonnummer sehr gerne entgegen:

0 54 59 90 80 88

Die Lieferung erfolgt in Kartons zu 12 oder 6 Flaschen, die Mindestbestellmenge beträgt 6 Flaschen je Sorte. Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Falls der von Ihnen bestellte Jahrgang einer Sorte ausverkauft sein sollte, behalten wir uns vor, den jeweils nachfolgenden Jahrgang zu liefern. Mit dem Erscheinen dieser Weinkarte verlieren alle früheren ihre Gültigkeit.

Präsente/Geschenkkartons

Wir halten eine große Auswahl an Tragekartons, Faltschachteln und Geschenkkartons für Sie bereit. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Präsent nach Ihren Wünschen zusammen. Bitte sprechen Sie uns an.



Weinvertrieb Hensel

EXQUISITE WEINE & EXCELLENTER SERVICE

Weinvertrieb Hensel
I. Hensel
Kleiwiese 15 – 48477 Bevergern
Telefon 0 54 59 – 90 80 88
Fax 0 54 59 – 90 80 89
E-Mail: wein@weinvertrieb-hensel.de
www.weinvertrieb-hensel.de

Juni 2017