

Speisen und Getränke

Weinkarte

Weine vom Traditionsweingut Son Bordils / Mallorca

Weine von der Sonne verwöhnt,

Weine für Kenner und Genießer

Rotweine

0,75 l

Son Bordils „Bisbal“, trocken

18,50

16 Monate gereift in Fässern aus ungarischer, französischer und amerikanischer Eiche,

15% Vol

Deutlich Mediterraner Wein. Aromen von Himbeermarmelade, Aromen von Balsamico, Menthol gemischt mit Kaffee und Schokoladen Fonds

Son Bordils „Syrak 2010“, trocken

28,00

26 Monate in meist ungarischen Holzfässern gereift

15 % Vol,

Rubinrote Farbe, Aromen von Rotbeeren, Kirsche, rauchig, in der Nase geröstete Mandeln und Kastanien .

Cabernet Sauvignon 2011, trocken

29,00

14,5% Vol

In der Nase Pflaume, reife Kirsche, geröstetes Brot, im Mund süßes, reifes Obst, Waldfrüchte, weiche Tannine, ein Wein von großer Klasse, idealer Begleiter zu Fleisch und würzigem Käse.

Weine enthalten Sulfite

Guten Appetit!



Speisen und Getränke

Weinkarte

Weine vom Traditionsweingut Son Bordills / Mallorca

*Weine von der Sonne verwöhnt,
Weine für Kenner und Genießer*

Roseweine

Son Bordills ROSAT

19,50

13% Vol

In der Nase große aromatische Intensität mit Nuancen von Himbeere und Süßigkeiten (Strawberry Gum), im Mund Ausgewogen mit guter Säure, moderate Süße und gute Struktur, langer, zarter und impressiver Abgang

Weißweine

0,75 €

Son Bordills Muskat 2017, trocken

27,00

14% Vol

*Nase: Kräftig, sortenrein, mit fruchtigen Akzenten von exotischen Früchten (Mango, Banane, Ananas) und Kräuterazenten
Farbe: Klares Strohgelb, mit grünlichem Schimmern
Gaumen: Ausgewogen strukturiert, frisch, weich mit interessanter Fruchtigkeit. Im Abgang lange nachklingend, empfiehlt sich gut zu Fisch, Meeresfrüchten oder zu Reis.*

Weine enthalten Sulfite



Guten Appetit!