

# Weinthema des Monats

## *Pink Summertime*

*Zu den erfrischendsten Verführungen während der warmen Jahreszeit gehören jugendlich frische Rosé-Weine. Sie sorgen nicht nur für angenehme Abkühlung an lauen Sommerabenden, auch als Begleiter von Speisen zeigen sie sich von ihrer besten Seite. Sie verbinden die Kraft des Roten mit der Frische des Weißen.*

*Deshalb passen sie auch so wunderbar zu kräftigen Grillspeisen, Salaten und natürlich zu Fisch und Meeresfrüchten. Und sie sind ein Augenschmaus auf jeder gedeckten Tafel. Von Zwiebelschale über Lachs bis kräftig Rosarot findet man funkelnde Farbtupfer, die auch den Gaumen erfreuen. Genießen Sie den Sommer!*

		0,1l	0,75l
2009	<i>Rosado de Lágrima „Uina Salamanca“ Valdeaguila Salamanca</i>	2,20	13,00
	<i>Kräftiges Himbeerrot, kräftige Frucht, kräftiger Körper. Saftige Frucht von Waldbeere und Pflaume. Pikant im Finale. Ein rassischer Spanier.</i>		
2009	<i>Bardolino Chiaretto DOC Azienda Zenato, Lombardien</i>	2,50	16,00
	<i>Hell leuchtendes Rosé macht den Augen Appetit. Spritzig, schlank mit zarten Noten von Himbeeren und Holunder. Die frische Brise vom Gardasee.</i>		
2009	<i>Meersburger Chorherrnhalde Spätburgunder Weißherbst Qba trocken</i>	3,00	19,50
	<i>Heller Weißherbst-Glanz. Mundfüllende Erdbeerfrucht. Feine, erfrischende Säure. Fein und lang im Finale. Der Verführer vom See.</i>		

