Verkostung 17.01.2015

Sunny California

Denise Cézanne-Güttich
Cézanne Sales Services
Cézanne Publishing
denise@cezannesales.com
www.cezannesales.com
Rotdornstraße 2
D-41352 Korschenbroich
T: +49-(0)-2182-5783973
M: +49-(0)-172 821 00 95

							Verkostungsnotizen				0,75 l Fl.		Bestellung	
Nr.	Best.Nr.	Rebsorte	Weingut	weitere Bezeichnung	Beschreibung	Jahr	Farbe	Nase	Geschmack	Speisen	Euro Brutto	Euro/Liter	Menge	Summe
	S 1	**Riesling**	Theodor und Thomas Sippel	Winzersekt, handegerüttelt	Zitrus, Apfel und leichte Pfirsichnoten, angenehme, knackige Säure					Als Aperitif solo oder zu Amuse Geules, auch mit mit Limocello oder Feigenlikör mischbar	**7,60**	10,13		
1	KF 112	**Viognier**	Delicato Family V.	Clay Station, Lodi	weißer Pfirsich, Zitrusblüten, feine Mineralität, Nektrarinen und Guave im Abgang, üppig, frisceh Säure	**2013**				frischer, grüner Salat, gedünstete Krabben oder Hummer, gebratene Gänseleber und Curry Huhn	**11,90**	15,87		
2	CK 0115	**Chardonnay**	Bronco Wine C	Crane Lake California	Pfirsich-, Melone- und Vanillearomen; am Gaumen ergänzt durch Zitrus und grünen Apfel; gut ausbalanciert mit harmonisch frischer Säure und schönem Abgang	**2013**				helle Fleisch- oder Geflügelgerichte, helle Cremesaucen, Cremesuppen, Fisch, passt nicht zu intensiven Käsesorten	**6,30**	8,40		
3	KF 2112	**Chardonnay**	Delicato Family V.	Twisted Chardonnay California	tropische Früchte wie Ananas und Limone, frische Noten von Birne und Apfel, klare Säurestruktur, mittlerer Körper	**2012**				gegrilltes Zitronen Hähnchen, geräucherter Lachs mit frischem Salat	**7,80**	10,40		
5	PH 0214	**Chardonnay**	R.H. Phillips	Night Harvest Chardonnay California	tropische Fruchtaromen von Ananas und Guave mit einem Hauch von Geißblatt und Vanille, ausgewogene Säure und süßes Bouqet, schön rund					weißes Fleisch mit Sahnesoße und Käse	**6,70**	8,93		
4	PH 1214	**Merlot**	R.H. Phillips	Night Harvest	Reife und knackige Kirschen, erdigen Anklänge, Salbeinoten, Pflaumenmarmelade. Am Gaumen weich und rund. Sanfte Tannine und würzig-süßliche Früchte.	**2012**			nur noch 8 Fl. Verfügbar	Passt zu Braten und Gegrilltem.	**6,70**	8,93		
6	CK 0612	**Shiraz**	Bronco Wine C	Crane Lake Shiraz California	Brombeer- und Pfeffer-Noten im Bouquet und schöne Fruchtkomponente am Gaumen; Tannine perfekt eingebunden, weicher Abgang.	**2013**				gegrilltem oder mariniertem Fleisch, Lammspießen, Kartoffelgratin oder mediterranem Sommergemüse	**6,30**	8,40		
7	CK 0512	**Cabernet Sauvignon**	Bronco Wine C	Crane Lake CabSauv California	fruchtige Aromen von Brombeeren, Kirschen und Himbeeren; eine Hauch Vanille; sanfte Tanninstruktur, ausbalancierter Abgang	**2012**				kräftige Fleischgerichte, Braten oder Grillgerichte mit Kräutern	**6,30**	8,40		
8	PH 0514	**Cabernet Sauvignon**	R.H. Phillips	Night Harvest Cab Sauv California	Sehr fruchtig, Aromen von Schwarzbeeren, Preiselbeeren und süßen Gewürzen, ergänzt durch Zedern- und Tabakblätternoten; am Gaumen weich mit einem Hauch Vanille					Salat von gebratener roter Paprika, saftiges Steak, Surf & Turf und üppige Schokoladendesserts	**6,70**	8,93		
9	PD 2610	**Cabernet Sauvignon**	Paul Dolan	Mendoncino County	viel Frucht, Johannisbeere und Pflaume, Vanille, tiefe komplexe Aromen, 16 M in am. Barriques und anderen Fässern	**2010**				mediterrane Küche, Käsefondue oder BBQ	**18,90**	25,20		
10	KF 2412	**Zinfandel**	Delicato Family V.	Twisted, Old vine Zinfandel, California	schwarze Kirsche, rote Johannisbeere, Blaubeer- und Brombeernoten, weiche Tannine, 4 M. Barrique	**2012**				Gegrilltem wie Schweinerippchen, geschmorter Lammkeule, mexikanische Küche wie z.B. Tacos mit Hackfleisch	**7,80**	10,40		
11	PD 2510	**Zinfandel**	Paul Dolan	Mendocino County	reifes Beerenaroma mit pfeffriger Note	**2010**				mediterrane Küche, Käsefondue oder BBQ	**18,90**	25,20		
										Summen				