WEIN & LOCATION
eine Location „BARGILYA“ und drei Weine

2018 DÖNNHOFF Doppelstück Weißburgunder & Grauburgunder MAGNUM

2018 Wieninger Ried Herrnholz Grüner Veltliner

2018 Van Volxem Weißburgunder

Liebe Genießerinnen und Genießer des guten Geschmacks,

unter der Rubrik *Wein & Location* stellen wir Ihnen Lokale vor, die unseren Respekt verdient haben. In den hier präsentierten Restaurants kann man nicht nur gut essen, sondern auch die jeweilige Lage spielt eine große Rolle. Ferner ist es uns auch wichtig, dass wir auf der Weinkarte Winzer wiederfinden, die sich auch in unserem Sortiment befinden.
Was wir Einzigartiges erleben und was uns begeistert, möchten wir gerne mit Ihnen teilen.

Dieses Mal stellen wir Ihnen 3 Weine
2018 DÖNNHOFF Doppelstück Weißburgunder & Grauburgunder MAGNUM
2018 Wieninger Ried Herrnholz Grüner Veltliner
2018 Van Volxem Weißburgunder und schließlich Fischerrestaurant Bargilya
Boğaziçi Köyü, 48670 Milas/Bodrum, Türkei; Handy: +90 532 6121608

LOCATION: Das Fischrestaurant **Bargilya** befindet sich in Bogazici Köyü Milas/Bodrum. Das Dorf Bogazici „Bargilya“ ist die historische Stadt aus römischer Zeit. Noch einfacher geht es nicht. Es gibt keine Speisekarte. Alles was Sie essen möchten, können Sie in der Vitrine sehen und dann bestellen. Die täglich frisch gefangenen Fische können Sie auswählen. Sie kommen gegrillt auf den Tisch. Ihre Weine können Sie selber mitbringen. Als Nachspeise gibt es, wenn Sie Glück haben hausgemachte Baklava oder Halva und Obst.

WEINE:
2018 DÖNNHOFF Doppelstück Weißburgunder & Grauburgunder MAGNUM
Sorte/Geschmack: Weißwein: Weißburgunder & Grauburgunder; trocken
Analytische Daten: ☞ 13,5 % Vol. Alkohol; ☞ 2,4 g/l Rest Zucker; ☞ 4,9 g/l Säure
Verkostung: Die beiden Traubensorten wachsen im Höllenpfad. Ausbau im Holz. Cremig, Birne, Pfirsich, Zitrus. Enorm kraftvolle Wein. Der Wein hat auch eindeutig Holzeinfluss und vereint im Grunde das Beste aus den zwei Welten. Dönnhoff beschreibt den Wein folgenderweise: Die reife Art des Weißburgunders, gepaart mit der kraftvollen Würze und feinen Säurestruktur des Chardonnays im klassischen Stückfass vergoren und gereift zu einer harmonischen Cuvée.

2018 Wieninger Ried Herrnholz Grüner Veltliner

Sorte/Geschmack: Weißwein: Grüner Veltliner; trocken
Analytische Daten: ☞ 12,5 % Vol. Alkohol; ☞ 1 g/l Rest Zucker; ☞ 6 g/l Säure
Verkostung: Wieninger beschreibt den Wein folgenderweise: Der Wein befindet sich aufgrund der alten Rebstöcke bereits in der etwas konzentrierteren Klasse, glänzt mit einer fruchtig verwobenen Veltliner Nase, duftig und frisch, am Gaumen elegant und süffig mit einer lebendigen Säurestruktur. Straff, mineralisch, lebendig, zitroniger Touch, ein frischer, anregender Sommerlicher Stil**.**

2018 Van Volxem Weißburgunder

Sorte/Geschmack: Weißwein: Weißburgunder; trocken
Analytische Daten: ☞ 12,5 % Vol. Alkohol; ☞ 7,0 g/l Rest Zucker; ☞ 5,6 g/l Säure
Verkostung: Goldfarben, reife exotische Früchte, Edelholznoten, leicht cremig, ausgewogene Säure, nicht extrem trocken, Abgang lang, mineralisch. Winzig kleine Erträge goldfarbener Burgunder-Beeren lassen einen vollmundig seidigen Wein entstehen, der am Gaumen ein Meer von Aromen reifer exotischer Früchte, animierender Frühlingsblüten und feinster Edelholznoten entfaltet. Mit seiner moderaten Säure ein toller Begleiter nicht nur zur provenzalischen Küche.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Bargilya finden Sie in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Zum Wohl!
Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

www.vinvinowein.de
#Weinberatung #WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #WeinLocation #vinvinowein #ergin #SlowWine #Österreich #Wien #Mosel #Nahe #Deutschland #handgemachteWeine #Chardonnay #GrandSelect #Wien #Österreich #WeingutWienninger #FritzWieninger #Wieninger #Dönnhoff #CorneliusDönnhoff #HermannDönnhoff #Weißburgunder #Grauburgunder #VanVolxem #RomanNiewodniczanski #Bargilya