

STÖRMANN

**Unsere
Weinkarte
zum
Josper-Grillabend**

STÖRMANN

JOSPER-GRILLABEND DAS WEINGUT METZGER



Filet

Das allerbeste Lesegut, von den besten Reben, von den herausragendsten Lagen mit größter Fürsorge zum Spitzenwein unverkennbarer Herkunft ausgebaut.



Pastorenstück

Die Trauben der mittleren Kategorie stammen aus sehr guten Lagen und werden in hoher Qualität mit reduzierten Erträgen geerntet. Der Ausbau der Rotweine findet in Barriquefässern statt.



Flanke

Dies ist das Basissegment und zeigt ein hohes Niveau schon beim Einstieg.

STÖRMANN

JOSPER-GRILLABEND WEINGUT METZGER – OFFENE WEINE

2022 HAUSWEIN WEISS | halbtrocken
Cuvée aus Müller-Thurgau, Scheurebe,
Bacchus und Muskateller



0,25l 7,90€

Die süffige, frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht garantiert einen ungeheuren Trinkspaß.

Ein Wein, der jeden Tag schmeckt.



2022 WEISSBURGUNDER | trocken

0,25l 9,80 €

Der vielseitige Speisebegleiter von Uli Metzger überzeugt mit seinem feinen, lebendigen Duft. Wunderbare Aromatik von reifen grünen Äpfeln und saftig frischen Birnen. Gepaart mit der kühlen Kalksteinmineralik entsteht so eine enorme Spannung im Mund, die äußerst anregend ist und niemals sättigt.

2022 HAUSWEIN ROSÉ | trocken



Cuvée aus Acolon und Blauer Portugieser

0,25l 7,90 €

Der Hauswein Rosé mit dezenter Restsüße punktet mit leuchtender Farbe und der Harmonie zwischen Säure und Süße. In der Nase duftet es nach einem Korb voller roter Früchte, am Gaumen schmeichelt das Saftige und Frische.

Ein perfekter Begleiter für warme Sommertage.

STÖRMANN



2020 HAUSWEIN ROT | trocken

Cuvée aus Dornfelder und Portugieser und Regent 0,25l 7,90 €

Unsere Sonderfüllung in der roten 1 Liter Klasse.

Es ist ein süffiger, saftiger Rotwein, herrlich leicht und lecker!

Der wunderbare Wein für jeden Tag passt zur Brotzeit, Pizza und Würstchen vom Grill.



2020 SPÄTBURGUNDER | trocken

Spätburgunder vom Kalkstein 0,25l 11,00€

Die zarten Aromen gepaart mit feinsten Würzen ergänzen den feinen Säurenerv dieses Spätburgunders. Selektive Lese und schonende Verarbeitung waren die Voraussetzungen für den Ausbau in bester, französischer Eiche. Nach optimaler Reifedauer spielen die verschiedensten Aromen in gekonnter Art miteinander am Gaumen.

STÖRMANN

JOSPER-GRILLABEND WEINGUT METZGER – FLASCHENWEINE



2022 GRAUBURGUNDER | trocken 0,75l 29,00€

Der Allrounder überzeugt mit feinen Noten von roten Äpfeln, weißem Weinbergpfirsich und einer animierenden Säure. Dieser Wein ist kein wuchtiger Vertreter seiner Gattung, sondern gefällt durch eine feine, filigrane Struktur, die Spaß beim Trinken garantiert.



2022 WEISSBURGUNDER | trocken 0,75l 29,00 €

Der vielseitige Speisebegleiter von Uli Metzger überzeugt mit seinem feinen, lebendigen Duft. Wunderbare Aromatik von reifen grünen Äpfeln und saftig frischen Birnen. Gepaart mit der kühlen Kalksteinmineralik entsteht so eine enorme Spannung im Mund, die äußerst anregend ist und niemals sättigt.



2022 HAUSWEIN WEISS | halbtrocken
Cuvée aus Müller-Thurgau, Scheurebe,
Bacchus und Muskateller 1l 28,00 €

Die süffige, frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht, garantiert einen ungeheuren Trinkspaß. Ein Wein, der jeden Tag schmeckt.

STÖRMANN



2022 HAUSWEIN ROSÉ | trocken

Cuvée aus Acolon und Blauer Portugieser

1l 28,00 €

Der Hauswein Rosé mit dezenter Restsüße punktet mit leuchtender Farbe und der Harmonie zwischen Säure und Süße. In der Nase duftet es nach einem Korb voller roter Früchte, am Gaumen schmeichelt das Saftige und Frische.

Ein perfekter Begleiter für warme Sommertage.



2020 HAUSWEIN ROT | trocken

Cuvée aus Dornfelder, Portugieser und Regent

1l 28,00 €

Unsere Sonderfüllung in der roten 1 Liter Klasse.

Es ist ein süffiger, saftiger Rotwein, herrlich leicht und lecker!

Der wunderbare Wein für jeden Tag passt zur Brotzeit, Pizza und Würstchen vom Grill.



2020 SPÄTBURGUNDER | trocken

Spätburgunder vom Kalkstein

0,75l 33,00€

Die zarten Aromen gepaart mit feinsten Würzen ergänzen den feinen Säurenerv dieses Spätburgunders. Selektive Lese und schonende Verarbeitung waren die Voraussetzungen für den Ausbau in bester, französischer Eiche.