

## VIGNOLIS

Mousseux rosé Muscat, brut, demisec 8,00 €

## ROCCA MAURA

### Effet Mer

- blanc: schöne Frucht, süffig 6,80 €
- rosé: frisch, fruchtig, Terrassenwein 6,80 €
- rouge: angenehme Frucht, leicht, zum Grillen 6,80 €

### CdR Tradition

- blanc: weiße Früchte (Pfirsich, Birne) aromatisch 7,80 €
- rosé: Johannisbeere, Pfirsich, schöner Sommerwein 7,80 €
- rouge: Kirsche, Lakritz, vollmundiger Wein 7,80 €

### CdR Cuveé 1737

- Bouquet von schwarzen Früchten, Gewürzen und Röstnoten
- ausgewogen, vollmundig
- passen zu Braten und kräftigem Käse
- **Trinktemperatur 16°C - 18°C | Lagerfähigkeit bis 10 Jahre 7,90 €**

## CAVE DE VISAN

Les Murières CdR  
blanc, rosé oder rouge 7,20 €

### Notre Dame des Vignes

- Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault
- sehr fruchtig, rund und tiefrot mit Noten von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren
- passend zu dunklem Fleisch, Wildgeflügel wie Ente, Gans, etc.
- **Trinktemperatur 16°C - 18°C | Lagerfähigkeit bis 10 Jahre 8,90 €**



## OLIVEN-SPEZIALITÄTEN

- Olivenöl extra vierge, 0,5 l 16,00 €
- Schwarze Oliven, 210 g 6,00 €
- Verschiedene Olivenpasten, 100 g 6,00 €



## Wein-Bouquet

### Weine und Spezialitäten aus der Provence

Weine aus der Region Nyons, CdR,  
BIB 5l blanc, rosé, rouge,  
Bioweine, Säfte,  
Oliven, Olivenöl, Tapenade,  
Honig, Pasteten, Fleur de Sel,  
Präsentkörbe, provenzalische Keramik

verschiedene Weingüter  
und Weine in abwechselnder Folge

Weinprobe nach Absprache

Inh. Jens Nowak

Wacholder 3 · 53894 Mechernich-Kommern

Tel.: 024 43/91 1995

E-Mail: weinbouquet@gmx.de

### Geschäft:

Kölner Straße 45 · 53894 Mechernich-Kommern


### Öffnungszeiten:

Freitag 15:00 - 18:00 Uhr

Samstag 10:00 - 13:00 Uhr

und nach Vereinbarung

[www.weinbouquet.jimdofree.com](http://www.weinbouquet.jimdofree.com)  
oder einfach QR-Code scannen

 Besuchen Sie uns auch auf facebook!



Preise gültig ab 04/2023



## Wein-Bouquet

### Weine und Spezialitäten aus der Provence

*Seit über 20 Jahren*



## CAVE LA VINSOBRAISE

(Cru des Côtes du Rhône)

### Cuvée «Diamant Noir»

- Trauben aus den besten Lagen um Vinsobres, lang anhaltendes Bouquet und dichte Struktur
  - passend zu Braten und deftigen Speisen
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 8,80 €**

### Cuveé Origine rouge

- kräftiges Bouquet nach reifen roten Früchte
  - vollmundig, kraftvoll, ohne Sulfite
  - zu Braten mit Soßen und roten Fleisch
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 8,80 €**

BIO

### Cuvée Emeraude

- aromatischer, vollmundiger Wein, Barriqueausbau
  - passend zu Wildgerichten und würzigen Braten
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 9,50 €**

### CdR blanc

- elegantes Bouquet nach weißen Früchten, dominant Aprikose, Pfirsich, am Gaumen fruchtig
  - schöner Sommerwein, passend als Aperitif, zu Fisch, Krustentieren und Geflügel
  - Trinktemperatur 9°C-10°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 7,20 €**

### CdR rosé

- intensiver Rosé mit Aromen nach roten Früchten
  - passend als Aperitif und zu Gegrilltem
  - Trinktemperatur 10°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 7,20 €**

## TRAVEL/LIRAC

### Tavel Cuveé Royale rosé

- aromatisch, Erdbeere, Himbeere, Gewürze
  - passend als Aperitif, zu Sushi, gegrilltem Gemüse und Risotto
  - Trinktemperatur 10°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 9,50 €**

### Lirac Tradition blanc

- Aromen von Pfirsich, weißen Blüten
  - eleganter fruchtiger Wein
  - passend als Aperitif, zu Meeresfrüchten und Fisch
  - Trinktemperatur 9°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 8,60 €**

### Lirac Tradition rouge

- rubinrot, Gewürze, Cassis und rote Früchte
  - ausgewogene Tannine, schöne Frucht
  - passend zu Grillgerichten und rotem Fleisch mit Soßen
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 8,60 €**

## FONTAINE DES FEES SEGURET

BIO

### Côtes du Rhône Village L'unique rouge

- 80 % Grenache und 20 % Syrah,
  - über 80 Jahre alte Weinstöcke
  - kräftig, Gewürznoten, vollmundig
  - passend zu rotem Fleisch, Grillgerichten und kräftigem Käse
  - Trinktemperatur 14°C-18°C | Lagerfähigkeit bis 10 Jahre
- 12,50 €**

## DOMAINE DU RIEU FRAIS

BIO

### Rosé de Syrah

- intensive Farbe von den Trauben des Syrah
  - Aromen von Obst und englischem Bonbon, temperamentvoll
  - passend zu rohem Gemüse, Salat, Wurst und Pizza
  - Trinktemperatur 10°C-12°C | Lagerfähigkeit ca. 5 Jahre
- 8,00 €**

### Syrah

- im Eichenfass gelagert, rubinrote Farbe
  - voller Aromen nach Pfeffer und Lakritz, vollmundig und ausgeglichen
  - passend zu einem ganzen Essen
  - Trinktemperatur 14°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 8,20 €**

### Chardonnay

- goldgelbe Farbe, fruchtige Noten nach Apfel und Banane, ausgewogene Frische und Eleganz zeichnen diesen Wein aus
  - passend als Aperitif, zu Fisch, Meeresfrüchten
  - Trinktemperatur 9°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 9,00 €**

### Merlot

- im Eichenfass gelagert, duftet nach Eukalyptus, roten Johannisbeeren und roten Beeren, sehr rund und voll im Geschmack, feine Tannine
  - passend zu dunklem Fleisch und Käse
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit über 10 Jahre
- 9,20 €**

### Cabernet Sauvignon Cuvée Alexandre

- 12 Monate in neuen Eichenfässern gelagert, Bouquet von schwarzen Johannisbeeren (Marmelade), Vanille, Waldgeruch
  - passend zu dunklem Fleisch mit Soßen, Wild und Käse
  - Trinktemperatur 18°C-20°C | Lagerfähigkeit über 10 Jahre
- 9,70 €**

Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Vielfalt der verschiedenen Weine!  
Gerne berate ich Sie persönlich.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

## LES VIGNERONS DE VILLEDIEU BUISSON

### Cuvée des Templiers

- **blanc:** fruchtige Noten, zu weißem Fleisch, Aperitif **6,90 €**
- **rosé:** Duft nach Himbeere, Erdbeere, Sommerwein **6,90 €**
- **rouge,** fruchtig, feine Tannine, zum Grillen **6,90 €**

### CdR Les Grappes d' Antan blanc

BIO

- feine Aromen nach weißen Blüten
  - Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten
  - Trinktemperatur 9°C-10°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 7,80 €**

### CdR Les Grappes d' Antan rouge

BIO

- fruchtige Noten, Cassis, Himbeere, Blaubeere
  - passend zu allen roten Fleischsorten
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 7,80 €**

### CdR Domaine des Hautimagnes

BIO

- komplexe Nase nach reifen roten Früchten
  - vollmundig, feine Tanninstruktur
  - perfekt zu Rind und Wild
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
- 8,50 €**

## LES MAS SYLVIA

### Cuvée Egeria rosé

- Grenache und Syrah
  - ausgewogener, runder Rosé, feine fruchtige und florale Noten
  - passend als Aperitif, zu Gegrilltem und Pasteten
  - Trinktemperatur 8°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 7,80 €**

### Cuvée Amazon

- Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon
  - intensives Rubinrot, komplexe Noten von Gewürzen, Lakritz und dunklen Früchten
  - passend zu Tapenade, Wurstwaren, rotem Fleisch und Wild
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 8,00 €**

### EVE blanc

- 100% Muscat blanc
  - sehr fruchtig, Muskatnoten
  - passend als Aperitif und zu Käse
  - Trinktemperatur 10°C-12°C | Lagerfähigkeit bis 5 Jahre
- 9,80 €**

### Cuvée Carmen rouge

- Cabernet-Sauvignon und Merlot
  - rote Früchte, ausgeprägte Tanine
  - passend zu Grillgerichten und kräftigem Käse
  - Trinktemperatur 16°C-18°C | Lagerfähigkeit bis 10 Jahre
- 9,30 €**