

**Weingut Wolfgang Kießling**  
**Raffeldersteige**

|   | Alk         | Rz          | S          | 0,1 L         | Fl.<br>intern  | Fl.<br>extern  |
|---|-------------|-------------|------------|---------------|----------------|----------------|
| <b>2010 Samtrot Kabinett</b><br>Weich, rund und mild läuft dieser liebliche, vollmundige Samtrot über die Zunge. In Duft und Aroma präsentiert er Nuancen von dunklen Beeren und Kirschen. Im Geschmack werden Aromen von Brombeere, Himbeere, Kirsche deutlich, mit feiner Säure mit zarten Bukett und vornehmer Fülle. Ein fruchtiger, weicher Samtrot, nachhaltig, angenehm, aromatisch. Dieses weiche samtige Aroma und die Harmonie in Duft und Geschmack machen diesen Samtrot zu einem perfekten Genuss.   | <b>12</b>   | <b>31,5</b> | <b>4,4</b> | <b>2,20 €</b> | <b>15,00 €</b> | <b>4,90 €</b>  |
| <b>2010 Riesling Classic</b><br>Erfrischender, feinfruchtiger Riesling, mit schönem Duft. Mit seinem fruchtigem sortentypischen Bukett, üppiger Fruchtaromatik, das an frische, Mirabellen, Pfirsiche erinnert Äpfel und feine Zitrusfrüchte erinnert. Mit eleganter Fruchtsäure, harmonischer Restsüße, modern trocken ausgebaut passt dieser vollmundige Wein zu: Salat, Spargel, Meeresfrüchten, gebraten, Fisch, Risotto, Geflügel und Suppen.  | <b>12</b>   | <b>13,7</b> | <b>8,2</b> | <b>2,20 €</b> | <b>15,00 €</b> | <b>5,15 €</b>  |
| <b>2009 Spätburgunder Spätlese</b><br>Halbtrockener Masche vergorener kräftiger Rotwein. Im Geschmack zeigen sich Waldfrüchte, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und einer leichten Kaffeernote. Dieser Fruchtkörper wird von einem fein würzigen Tanninkleid umhüllt und belebt durch ein raffiniertes Säurespiel. Im Nachklang findet sich harmonisch eingebunden etwas Schokolade die das Geschmacksbild abrundet. Ein idealer Essensbegleiter zu herzhaften Braten und Wildgerichten, Lamm, Grillplatten, Pasta mit dunkler Soße, sowie Räucherschinken, oder auch würzigen Käsesorten, Angenehmer Tischwein zum Essen oder auch feiner Begleiter in geselliger Runde. Mit Künstler-Etikett von Arthur J. Elser : Heilbronner Rathausuhr. | <b>12</b>   | <b>8,8</b>  | <b>4,9</b> | <b>2,40 €</b> | <b>16,50 €</b> | <b>6,10 €</b>  |
| <b>2009 Cabernet Dorsa trocken Barrique</b><br>Der farbintensive Wein mit violetter Farbe ist gerbstoffbetont und zeigt ein schönes Fruchtspiel mit deutlichen Kirsch-, Brombeer-, schwarze Johannisbeeraromen. Durch seine ausgewogene Harmonie, kräftigem, dichtem Körper mit langem Nachhall und 12 Monatiger Vinifizierung im Barriquefaß, mit sehr schön eingebundenen Röstaromen, ist das Geschmacksbild perfekt abgerundet. Idealer Essensbegleiter zu Bratenfleisch, Schmorbraten, mediterraner Küche, Wild, Lamm, Pasteten und Käse.   | <b>12,5</b> | <b>4,9</b>  | <b>4,0</b> | <b>3,70 €</b> | <b>25,50 €</b> | <b>12,50 €</b> |