

saha
café restaurant

Flaschenweine im Saha

Weiss - Flaschen

Brasilien

Duetto - Chardonnay & Riesling Casa Valduga 2005 0,75l €19,00

60% Chardonnay, 40% Riesling

Handlese (dreimalige Selektion), klares helles Gelb mit einem grünen Stich. Elegante Zusammenführung von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und Honigwürze. Der Chardonnay dominant und komplex wird gebändigt und verführt vom Riesling zu einem feinstrukturierten spritzigen Wein.

Österreich

Riesling QW, Pleil 2005 0,75l €17,00

Helles, strahlendes Strohgelb, sortentypischer Steinobstduft von Aprikose und Pfirsich, etwas rauchig; am Gaumen saftig-resche Säure und volle Frucht, schönes, fruchtbetontes Finale.

Sauvignon Blanc "Steirische Klassik" 2007 0,75l €34,00

Weingut Neumeister. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen; feine Aromatik von Stachelbeere, Paprika und Grapefruit, etwas Brennessel; am Gaumen elegant mit feiner mineralischer Note; gute Länge.

Deutschland

Gelber Muskateller Spätlese 2005 0,75l €24,00

Immengarten Hof (Pfalz)

Ein verträumtes Zusammenspiel von süß-sauerer Säure. Die Vielfalt der exotischen Früchte von Ananas, Litschi und Maracuja verleihen diesem topbalancierten Wein ein grandioses Finish.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha

café restaurant

Flaschenweine im Saha

Italien

Chardonnay - Alto Adige, Schreckbichl 2006 0,75l €19,00

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen; eleganter Duft von exotischen Fruchtnoten wie Ananas und Mango; am Gaumen harmonisch mit feinem Säure- Fruchtspiel; langanhaltend im Abgang.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2006 0,75l €17,00

100% Verdicchio

Sates Strohgelb mit goldgelbem Schimmer, delikater angenehmer Duft von Buttermandeln, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Muskatnuss; feine Würze am Gaumen, samtig, weich und vollkomplexes Finale; deutliche Länge.

Roero Arneis DOC Rocca Nivo 2003/2004 0,75l €23,00

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, sortentypischer floraler Duft nach Heublume, Kamille, Honig und Zitrusnoten; frische lebendige Säure; fruchtbetontes langes Finish.

Lugana DOC "Tinazzi" 2007 (Italien) 0,75l €17,00

Helles, brillantes Strohgelb mit grünen Reflexen ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und etwas Pfirsich; am Gaumen fruchtbetont mit frischer, saftiger Säure, schöne Länge.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha
café restaurant

Flaschenweine im Saha

Frankreich

Chablis AC "Vieilles Vignes", Durup 2006 0,75l 29,00

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver fruchtbetonter Duft nach weißen Früchten, wie Apfel, Birne und Pfirsich, auch Zitruszesten; rauchige, mineralische Note,; saftige, gut balancierte Säure; feine mineralische Bitternote im langen Finish.

Sancerre "Les Baronnes" (Frankreich, Val de Loire), H. Bourgeois 2006 0,75l €31,00

Der im Loiretal angebaute Sauvignon blanc zeichnet sich durch seinen frischen, eigenwilligen Johannis- und Stachelbeeraromen wie durch seinen unnachahmlichen Mineralton aus. Pikantes üppiges Bukett von grüner Paprika, Stachelbeere, Brennnessel und Limonenzester; feine Mineralik, etwas Exotik, wie Kiwi und Galiamelone; nervige, frische Säure; lange tragender Abgang. 5 Monate im grossen Holzfass ausgebaut Ein komplexer, hochwertiger, Spaß machender Wein.

Rot - Flaschen

Brasilien

Duetto - Cabernet & Merlot ; Casa Valduga 2004 0,75l €19,00

60% Cabernet, 40% Merlot

Handlese, dreimalige Selektion, klare und stimulierende violette Farbe. Gutentwickeltes ausgewogenes Bouquet mit intensiver Note von roten Beeren und Gewürzen. Reifer Wein, guter Körper, gehaltvoller Cabernet und sanfter Merlot.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in e einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha

café restaurant

Flaschenweine im Saha

Deutschland

Flagship „Merlot“, Barrique 2005

0,75l € 28,00

Immengarten Hof (Pfalz)

Sortentypische Schoko-Pfeffer-Aromen, sechs Monate in neuem Eichfass gelagert und zwölf Monate im Barriquefass gelagert, komplexe Struktur, dominante Traube, lang anhaltender Abgang, grandioser Körper, reich an Tanninen, würzig explosiv.

Spätburgunder Spätlese (Pinot Noir) 2004

0,75l € 29,00

Immengarten Hof (Pfalz)

Delikate Kräuter und Walnussaromen erleben ein zartes Aufeinandertreffen von Himbeer- und Erdbeerfrüchten; samtig, weich, ausgewogen und schokoladig; feine Tannine; langer Abgang.

Italien

Chianti Superiore DOCG „Burchino“ 2004

0,75l € 18,00

Tiefes, fast tintiges Rubinrot; vielschichtiges Aromenspiel von schwarzen Beeren, Pflaume, Kirsche und Veilchen, etwas schwarzer Pfeffer; am Gaumen seidige Würze, gut eingebundene Säure und feinkörniges Tannin; schöne Länge im Abgang – im grossen Holzfass gereift.

Brunello di Montalcino DOCG, Castiglione del Bosco 1999

0,75l € 68,00

Dichter rubinroter Kern mit granatrotem Rand; charakteristisches Bukett von Herzkirsche, getrockneten, roten Beeren, Pflaume, Dörreife und etwas Schokolade, am Gaumen wuchtig mit Anklängen von Gewürzen, wie Vanille, Zimt und weissem Pfeffer, gut eingebundene Säure, samtige, kräftige und feinkörnige Tannine; langes harmonisches Finish – 2 Jahre Holzfass.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselstr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha

café restaurant

Flaschenweine im Saha

Barolo DOCG "Castelvecchio" (Piemont) 2003

0,75l €55,00

Intensives Granatrot mit orangenen Reflexen. Nachhaltige Düfte, die von würzigen Noten bis zu lieblich, blumig und fruchtig reichen. Hochkonzentrierter Wein mit komplexer Struktur. Ein echter Geschmackshammer.

Bulgarien

Zar Simeon Reserva 2006 (Bulgarien)

0,75l €29,00

Cabernet Sauvignon-Merlot

Der Jahrgang 2006 des Zar Simeon zeigt sich tiefgründig und fein. Phänomenal, wie sich das Gut immer weiter steigert. Das Bouquet ist vielschichtig mit Noten von Schwarzkirschen, Brombeeren und Cassis, dazu exquisite Nuancen von Kaffee und Schokolade. Am Gaumen die gekonnte Balance von Eleganz und Volumen, und ein passendes, gut eingebautes Tanninrückgert. Wieder einmal klassenbester.

Spanien

Altoladón 2003 D.O. Manchuela 2003

0,75l €37,00

Rebsorten Altoladón Tinto 2003:

50 % Syrah

50 % Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha

Der Wein kommt von Weinreben, die in über 1050 Meter Höhe liegen. Die Nase zeigt jugendliche Noten (rote, frische Früchte) kombiniert mit Aromen wilder Büsche, sehr angenehm und blumig, gut strukturiert, fleischig, sanft im Mund, reife rote Früchte und Konfitüren, leicht zu trinken.

Remelluri Reserva 2002

0,75l €34,00

Französische Rioja, wurde aus 90 % Tempranillo, 5 % Graciano und 5 % Garnacha-Mazuelo erzeugt und 22 Monate im Barrique ausgebaut.

Intensives Rubinrot; rauchiger Duft. Aromen von Pfirsich und Leder; feine Mineralik; langer Abgang.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha

café restaurant

Flaschenweine im Saha

Frankreich

Chateau Le Boscq (Cru Bourgeois) 2001

0,75l €33,00

Appellation Medoc Controlée. Bukett aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.

Intensives Rubinrot; rauchiger Duft von Vanille und schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellen; feiwürzige Frucht, saftige Fülle, reife Tannine.

Dichtgewoben

Geverey Chambertin Joseph Drouhin 2002

0,75l €89,00

Die edle Sorte Pinot Noir, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist in Burgund beheimatet.

Leuchtendes Rubinrot; reife Aromen von Kirschen, zartfruchtige Fülle, delikate Würze, Anklänge von Kräutern und Unterholz, feinkörniges Tannin, mittlerer Körper, elegant, anhaltend.

Chateau Lynch-Bages 5ème Cru Classé 2003

0,75l €189,00

Appellation Pauillac Controlée. Bordeaux

70% Cabernet Sauvignon (verleihen die Struktur)

15% Merlot (verleihen die Fülle)

15% Cabernet Franc und Petit Verdot (verleihen die Rasse)

Dichtes Rubinrot; präzise Aromen von schwarzen Beerenfrüchten. Anklänge von Leder, Tabak und Oliven, sehr konzentriert; gut eingebundenes Tannin; elegant, ausdrucksstark, anhaltend.

Weitere Weine bitte beim Servicepersonal

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86