



# Weinliste

## Montpellier-Haus

(je nach Vorrat können einige Weine ausverkauft sein)

### **Grès de Montpellier (Rot)**

#### **Mas d'Arcay (Cuvée 1779)**

Preis: 10€

Herkunftsbezeichnung: AOC Languedoc Grès de Montpellier

Rebsorte: 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Mourvèdre

Beschreibung: Mit einer rubinroten Farbe überzeugt dieser Wein mit einer feinen Nase aus kompottierten Früchten und süßen Gewürzen. Frisches Gleichgewicht mit einem überwiegend fruchtigen, spannenden Finale.

#### **Château de Flaugergues (Cuvée Sommelière)**

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc. Herkunftsregion: La Méjanelle.

Rebsorten: Mourvèdre 20 %, Syrah 30 %, Grenache 50 %.

Beschreibung: Dunkelrote Farbe. Reiches und komplexes Bukett mit meridionalen Aromen. Vollmundiger, strukturierter Wein mit präsenten Tanninen und langer Nachhaltigkeit am Gaumen, mit Noten von Lorbeer und Lakritze. Kraftvoller, konzentrierter und komplexer Wein. Dekantiert bei 16 bis 18°C zu genießen.

#### **Château de l'Engarran (Cuvée tradition)**

Preis: 12,50€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 68 % Syrah, 10% Carignan, 12% Grenache, 10% Mourvèdre.

Beschreibung: Dunkle, granatrote Farbe. Nase von Maulbeere, Schokolade, Trockenpflaume und Eierschwamm. Schwarze Früchte und Gewürz, großes Volumen und sehr schöner Stoff. Eine große Symbiose auf Heidelbeer-Note und samtartig von Schokolade durch eine wirkliche Frische getragen.

#### **Château St Martin de la Garrigue (Cuvée Grès de Montpellier)**

Prix : 11€

Appellation : AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : 52% Mourvèdre vieilles vignes, 27% Syrah, 21% Grenache noir

Beschreibung : Nase: Intensiv mit Noten von kandierter Pflaume, Kaffee, gerösteten Mandeln, Karamell. Gaumen: Lang und kräftig, samtige Tannine, vollmundige und komplexe Aromen (Lakritze, Orangenzeste, Trüffel, Gewürze).



### **Mas de Janiny (Cuvée Les Hauts de Laborie)**

Preis: 13€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.

Beschreibung: Dunkle purpurrote Farbe. Schön vielfältig in der Nase mit Röst-, Lakritz- und schwarzen Johannisbeernoten. Geschmeidige und dichte Tannine mit Gewürz- und Kakaoaromen, aromatisch und lang im Abgang. Passend zu (roten) Fleischgerichten und Käse.

Bei 16 bis 18°C servieren, 3 bis 4 Stunden vor Verkostung öffnen, die Flasche dann wieder verkorken. Dieser Wein lässt sich auch direkt genießen, jedoch sollte man ihm einige Jahre Ruhe gönnen. Er lässt sich auch 4 bis 5 Jahre (bei Lagerung in einem angemessenen Weinkeller) später genießen.

„Fruchtiger Wein bei Verkostung innerhalb von 5 Jahren Lagerzeit“

„Wein in voller Reife bei Verkostung ab 5 Jahren Lagerzeit“



### **Clos de l'Amandaie (Cuvée Huis Clos)**

Preis: 15€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: 50% Syrah, 50% Grenache.

Beschreibung: schwarze Farbe mit purpurrotem Glanz. Dieser Wein hat einen intensiven Geruch mit komplexem Bukett (Pflaume, Zimt, Eukalyptus, Pfeffer, Tabak). Im Mund ist er vollmundig und samtig. Edler Geschmack (Trüffel, Kirsche in Eau de Vie, Havanna) kommt zum Charakter der Gegend hinzu. Der Wein kann sowohl jung genossen als auch gelagert werden.

Ideale Temperatur zum Servieren zwischen 16 und 18°C.

Passt sehr gut zum Wildgericht oder Schmorbraten.

### **Domaine de la Prose (Embruns)**

Preis: 10,50€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: Syrah, Cinsault, Grenache.

Beschreibung: Dunkelrote Farbe, subtile Duftnoten, die würzig und pfeffrig werden. Passend zu würzigen Speisen mit Fleisch, das im Mund zergeht. Durchdringende Aromen kandierter Früchte, Trüffel, Wacholder und Zimt.



### **Domaine de Terre Mégère (Cuvée Dolomies)**

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Rebsorten: Syrah 75%, Grenache 15%, Mourvedre 10%.

Traditionelle Weinbereitung mit teils entbeerter und teils gekelterter Traubenlese. Maischegärungszeit von über einem Monat und im Bottich für 15 Monate.

Beschreibung: Andauernde Farbe mit violetten Tönen. Reintönige und tiefe Nase erinnert an schwarze Oliven, schwarze Früchte, Garrigue und Gewürze. Am Gaumen überzeugt er mit seiner seidigen, zugleich festen Textur und seinem Ausmaß. Er hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

### **Les Caves de Saint Georges d'Orques (Terres d'ocre)**

Preis: 10€

Herkunftsbezeichnung: AOC Grès de Montpellier

Rebsorten: Syrah (80%), Grenache (20%)

Beschreibung: Die glänzende, kirschrote Farbe begleitet die kräftige Nase mit Räuchernoten, roten Früchten und Kakao. Der Geschmack ist ausgeglichen und samtig, mit Tanninen im Hintergrund ergänzt. Der



## Montpellier-Haus

Kettengasse 19 - 69117 Heidelberg  
Tel: 06221 16 29 69 - Fax: 06221 18 14 27  
www.montpellier-haus.de / e-Mail: info@montpellier-haus.de



typische gegrillte Beigeschmack der Weine aus St Georges ist auch hier mit Pfeffer und Johannisbeeren wiederzufinden. Der Geschmack ist sowohl komplex als auch gehaltvoll und entfaltet sich bei der Probe.

### **Domaine de Saumarez (Cuvée Trinitas)**

Preis: 10€

Herkunftsbezeichnung: AOC Grès de Montpellier

Rebsorten: Mourvèdre, Syrah und Grenache zu gleichen Teilen

Beschreibung: Eine intensiv purpurne Farbe. Die Nase öffnet sich nach und nach mit harmonischen Kombinationen aus reifen und trockenen Früchten und zusätzlichen Gewürzen, die so oft die typischen Grès de Montpellier charakterisieren. Man kann diese Aromen im soliden, leicht holzigen Geschmack wiederfinden. Ein intensiver, eleganter Wein, lang und gut ausgeglichen, der durch das Aufbewahren in einer Karaffe an Qualität dazugewinnt.



### **Château de l'Engarran (Les Gravières)**

Preis: 10€

Herkunftsbezeichnung: AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier

Rebsorte: 62 % Syrah - 26 % Grenache - 8 % Carignan presse - 4 % Mourvèdre

Beschreibung: Farbe: Tiefes Granatrot. Nase: Milde Gewürze und schwarze Früchte. Gaumen: Ein Hauch von Eucalyptus, duftende schwarze Brombeere, eine Spur Lakritze, ein Anflug von grauem Pfeffer und ein Hauch von schwarzer Tapenade. Gravières vermittelt den Süden durch seine Aromen und seine runde Struktur. Sowie er bereits heute trinkbar ist, lässt er sich zu seiner Entfaltung ebenso 5 bis 6 Jahre lagern!



## AOP Languedoc – Hérault

### *Rotweine*

#### **Château Puech-haut (Cuvée Prestige)**

Preis: 14 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc. Herkunftsregion: St. Drézéry.

Rebsorten: 55% Grenache, 35% Syrah, 10% Carignan.

Beschreibung: Intensive, strahlende Kirschfarbe. Ausdrucksvolle Nase von kandierten roten Beeren, schwarzen Johannisbeeren und Schokoladenaromen. Rund und weich am Gaumen. Tendenz zu frischen roten Früchten mit würzigen Zimtnoten. Langer Abgang mit Röstnoten und kandierten Früchten.

#### **Domaine Henry (Le Coteau rouge)**

Preis: 7,5 €

Herkunftsbezeichnung: AOC Languedoc Grès de Montpellier

Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Beschreibung: Sempel und zugleich authentisch. Die Rebsorten offenbaren sich mit einer Ehrlichkeit, die von der Gegend geformt wird. Von dunkler Farbe, mit Aromen von frischen Johannisbeeren und Gewürzen gespickt; knusprig im Abgang, mit einer angenehmen Frische und einer schönen Tiefe.



#### **Le clos d'isidore (Dolia)**

Preis: 7€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorten: 60% Carignan, 35% Grenache, 5% Syrah

Beschreibung: Granatroter Farbe mit einer Nase mit Balsam- und Lakritznote. Der Geschmack, in dem Spuren von roten Früchten zu finden sind, ist zart, frisch und ausgewogen. Ein eleganter Wein.



#### **Pic Saint Loup – Fût de chêne (Domaine Desvabre)**

Preis: 8,50€

Herkunftsbezeichnung: AOC Pic Saint Loup

Rebsorten: Syrah (70%), Grenache (20%), Mourvèdre (10%)

Beschreibung: Dieser würzige, fruchtige und strukturierte Wein enthält Aromen von Pfeffer, Lakritz, Sauerkirsche und schwarzen Früchten. Bei der Verkostung findet man diese Aromen neben einem Beigeschmack von Holz und Vanille.

#### **Celliers du Val des Pins (Marquis de Montlaur)**

Preis: 8 €

Herkunftsbezeichnung: AOP LANGUEDOC

Rebsorten: Grenache, Syrah

Beschreibung: Schöne glänzende kirschrote Farbe. Die Nase von sehr reifen roten Früchten schließt im Mund mit fruchtiger Feinheit, die die gewürzten Empfindungen und die Lakritzeindrücke verstärkt. Dieser Wein wird mit rotem Fleisch oder starkem Käse sehr gut übereinkommen. Er kann 5 Jahre gelagert werden.



### **Chai d'Emilien (Cuvée Espiègle)**

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOC Languedoc Grès de Montpellier

Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault

Beschreibung: Rubinrote Farbe.

Nase: Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren und gleichzeitig Pfeffer und Thymian Noten.  
Zerte und seidige Tannin

### **Domaine Henry (St George d'Orques)**

Preis: 15€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Saint Georges d'Orques

Rebsorten: 40% Grenach, 25% Mourvèdre, 25% Syrah, 10% Cinsault

Beschreibung: Lagerfähiger Wein, der jung getrunken karaffiert werden sollte. Komplexe Aromapalette von Früchten, wobei schwarze Johannisbeere dominiert. Ein kräftiger Wein, der sich durch viel Frische und die charakteristische Spannkraft des Terroirs auszeichnet.

### **Domaine Guizard (Prestige)**

Preis: 12€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Saint Georges d'Orques

Rebsorten: 75% Syrah, 25% Mourvèdre

Beschreibung: Wein mit granatrottem Schimmer, tiefes Braun. Große aromatische Komplexität, die Schokolade und Noten roter Früchte vereint. Am Gaumen sind die Tannine kräftig und eingeschmolzen. Die Reifung im Eichenfass erbringt Kraft und Komplexität. Fleisch an Soße, Käse (Roquefort). Dieser kräftige Wein passt gut zur pikanten Küche.

### **Domaine St Jean de l'Arbousier (Cuvée Insolite rouge)**

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: IGP Pays d'Oc,

Rebsorten: Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Gleichmäßiges Rot mit purpurnen Reflektionen. Sehr komplex und drückend, Geschmack von roten Früchten, Himbeeren, Gewürzen und Lakritz. Man findet Aromen von würzigen roten Früchten und Menthol in diesem vollmundigen Wein mit geschmeidigen Tanninen.



### **Domaine de l'Engarran (La Lionne)**

Preis: 8 €

Herkunftsbezeichnung: IGP Pays d'Oc.

Rebsorte: 78% Cabernet Franc, 15% Grenache, 7% Merlot

Beschreibung: Farbe: Granatrot. Nase: Einprägend expressiv und fesselnd, Cabernet Franc unterstreicht die Nase mit der Frische von Efeu in Szechuanpfeffer und nimmt die Noten des Südens von Tapenade und Eukalyptus an. Etwas ganz Frisches, Schlemmerhaftes und schrecklich Schmackhaftes. Gaumen: Körniges, Stil, Fleischiges und Fülle. Der Mund ist schön, und gleichzeitig lieblich und frisch, ebenso knackig und einprägsam: Schwarze Johannisbeere, roter Paprika und Pfeffer vereinen sich in einer samtigen Struktur, der der Ausbau Ausgewogenheit und Weichheit verlieh. Ausgearbeitet und gebändigt vermittelt die „Löwin“ sanft ihre Stärke! Hier findet sich alles für einen Wein mit Charme und Schick. Ein gutes Beispiel für Bistronomie!



## Weißweine

### Cave des Vignerons de Frontignan (Muscat Sec Terres Blanches)

Preis: 6,- €

Herkunftsbezeichnung: Vin de Pays d'Oc Muscat Sec « Terres Blanches ». Herkunftsregion: Frontignan.

Rebsorte: 100% Gelber Muskateller (Muscat blanc à petits grains).

Beschreibung: Hellgelbe Farbe mit grünen, kristallinen Reflexen. Sehr elegant und frisch in der Nase, dominiert von Zitrusfrüchten und mentholhaltigen Nuancen. Klar und lebendig am Gaumen, gleichzeitig rund und vollmundig. Leicht würzig mit Zitronenaromen und Mentholnoten im Abgang. Gut gekühlt bei 8° als Aperitif servieren.

### Cave de l'Ormarine - Picpoul (Cuvée Duc de Morny)

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: IGP Pays d'Oc.

Rebsorte: 100% Picpoul Blanc.

Beschreibung: Schöne, blassgelbe Farbe mit grünen Reflektionen. Rund und frisch: ein fruchtiger Wein mit leicht mineralischer und blumiger Note. Bei 10° servieren.



### Domaine St Jean de l'Arbousier (Cuvée Gourmandise Blanc)

Preis: 7 €

Herkunftsbezeichnung: AOP LANGUEDOC

Rebsorten: Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viognier, Rolle

Beschreibung: Glänzende und blasse Farbe mit grünen Reflektionen. Komplex und elegant mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Ein langes, süßes Finale von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich voller Frische und Erlesenheit.



### Domaine Guizard (Chardonnay)

Preis: 8 €

Herkunftsbezeichnung: IGP Pays d'Oc.

Rebsorte: 100% Chardonnay. Geringer Ertrag (30hl/ha)

Beschreibung: Schöner, lebhafter Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Goldgelbe Farbe. Der Mund enthüllt einen weitgreifenden und seidigen Wein. Zur Begleitung von Fisch, Meeresfrüchten, Muscheltieren, Ziegenkäse.

## Roséweine

### Château d'Exindre - La Magdelaine (Mas d'Exindre)

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: Vin de pays Collines de la Moure.

Rebsorten: 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Cinsault.

Beschreibung: Blasse, glänzende, leicht orangene Farbe. Komplexe Nase von frischem Fruchtsalat (Rote Früchte, Banane, Pfirsich). Viel Rundung im Mund. 1 bis 2 Jahre in einem Keller aufzubewahren zwischen 10 und 16°C. Dieser Roséwein wird sehr frisch serviert und wird ihre Sommermahlzeiten sowie weißes Fleisch und Röstbraten angenehm begleiten.



### **Les Caves de Saint Georges d'Orques (Mas de Courty)**

Preis: 6 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc Saint Georges d'Orques.

Rebsorten: Mischung aus Syrah, Grenache, Cinsault.

Beschreibung: Schöne zartrosa Farbe. Fruchtig und blumig, kräftig und dennoch fein in der Nase. Leicht perlend, sehr ausgewogen, weich und fruchtig am Gaumen.

Ein angenehmer, leichter und fruchtiger Wein, der gut gekühlt bei 14° genossen wird.

## ***Wein „Vermeil“***

### **Domaine Henry (Vin vermeil)**

Preis: 12€

Herkunftsbezeichnung: AOP Coteaux du Languedoc

Rebsorten: 55% Grenache, 25% Syrah-Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan

Beschreibung: Struktureicher Rosé, kräftige Farbe. Kraftvoll fruchtige Nase (rote Johannisbeere, Erdbeere, Schwarzkirsche...). Im Mund weitreichend und fleischig, durch eine natürliche Spannung gut ausgewogen. Sehr schmackhafter, körperreicher Wein, als Tischwein ausgearbeitet, der sich lagern lässt.

## ***Aperitifweine***

### **Château d'Exindre - La Magdelaine (Muscat de Mireval Cuvée Vent d'Ange)**

Preis: 10 €

Herkunftsbezeichnung: Muscat de Mireval. Von Natur aus lieblicher Weißwein.

Rebsorte: 100% Muskateller (muscat petits grains).

Beschreibung: Goldglänzende Farbe. Kraftvoll und komplex in der Nase mit blumigen und mentholhaltigen Duftnoten. Ölig und zugleich frisch, fein und elegant am Gaumen mit langem Abgang. Gut gekühlt bei 16°C als Aperitif servieren.

## ***Schaumweine***

### **Domaine de Saumarez (Rosé pétillant brut)**

Preis: 11 €

Rebsorte: 50% Grenache, 45% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Hell-lachsfarbig. Nase: Zarte Pfirsich- und Zitrusfrüchte-Aromen. Mund: Walderdbeerennoten mit einer frischen Säure, die den Gaumen verwöhnen. Feine Perlen die im Glas lange halten. Kühl als Aperitif oder mit Freunden servieren.