



Weinliste

Montpellier-Haus

(je nach Vorrat können einige Weine ausverkauft sein)

Rotweine

Mas d'Arcay (Cuvée Valentibus)

Preis: 18€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Saint Drézery

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

Beschreibung: Ein Jahr lang im Eichenfass gereift. Mit einer rubinroten Farbe überzeugt dieser Wein mit einer feinen Nase aus reifen Früchten, Pfeffer und Gewürzen. Schön ausgewogen zwischen roten Früchte und Garrigue.

Château de Flaugergues (Cuvée Sommière)

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc Grès de Montpellier. 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 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.

Le Clos d'Elle (A Huis Clos)

Preis : 11€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Rebsorten : Grenache, Syrah

Beschreibung : Eine tiefgranate Farbe mit einem schönen Glanz. Die Nase ist tief und frisch verfeinert mit Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Der Mund ist großzügig und Sonnig. Die Tannine sind reichlich und folgen dem Geflecht des Weins. Kraft der Finesse, eine schöne Balance für diesen Charakterwein.



Domaine de la Prose (Cadières Rouge)

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorten: Syrah, Consault

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

Domaine de Rieucoulon (Merlot l'enchanteur)

Preis: 6€

Herkunftsbezeichnung: IGP Coline de la Moure

Rebsorten: Merlot

Beschreibung: Auge : Tiefe, dunkle Robe. Nase : Würziger Duft mit Noten von Paprika und schwarzem Pfeffer. Gaumen : Voll und saftig mit Lakritznoten, im Abgang weiche Tannine. Genussempfehlung: Z.B. zu gebratenem oder im Ofen gegartem rotem Fleisch

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

Preis: 10€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc 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 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: AOP Languedoc 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.



Pic Saint Loup – Le loup du Pic (Château Puech Haut)

Preis: 11 €

Herkunftsbezeichnung: AOP Pic Saint Loup

Rebsorten: Syrah, Grenache

Beschreibung: Dieser würzige, fruchtige und strukturierte Wein enthält Aromen von Pfeffer, Lakritz, Sauerkirsche und schwarzen Früchten.



Château Puech-haut (Cuvée Prestige)

Preis: 15€

Herkunftsbezeichnung: AOP 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: 8,50 €

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: 7,50€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

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

Beschreibung: Granatrote 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.



Celliers du Val des Pins (Marquis de Montlaur)

Preis: 8,50€

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.

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.





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

Vignerons du Chevalier Georges (Ocre Rouge Prestige)

Preis: 12€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorten: Syrah (70%), Grenache (30%)

Beschreibung: Farbe mit violetten Glanz. Der typische gegrillte Beigeschmack der Weine aus St Georges ist auch hier mit Pfeffer und Johannisbeeren wiederzufinden. Bei 22°C servieren, wird er mit Fleischsauce, Grillen oder Käse sehr gut übereinkommen.

Domaine de Saumarez (S' de Saumarez)

Preis: 8,50€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorten: Syrah (35%), Grenache (65%)

Beschreibung: Der Wein ist tiefrot. Das Bukett lässt Kirsche, weißen Pfeffer, Leder, Zimt und Süßholz erkennen. Am Gaumen ist der Wein gehaltvoll und besitzt eine angenehme Säure mit gut integrierten Tanninen, die den Geschmack nach Süßholz, Lebkuchen und schwarzen Kirschen unterstreichen. Zu Braten, gegrilltem Fleisch oder geschmortem Lamm reichen. Auch als Magnum erhältlich.

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: 7,50€

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.

Mas d'Arcay (Cuvée Cheveux d'Ange)

Preis: 9€

Herkunftsbezeichnung: AOP Languedoc

Rebsorte: 50% Marsanne, 50% Roussanne

Beschreibung: 50% der Cuvée im Eichenfass gefeiert, 50% im Edelstahltank. Auge: hellgelb, Nase: blumig mit Honig Noten, Mund: frisch, weiße Pfirsich, leicht geräuchert, Brioche.

Roséweine

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

Preis: 6€

Herkunftsbezeichnung: Vin de pays Collines de la Mure.

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: 6,50€

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: 15€

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.



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



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 Rieucoulon (Blanc de blanc brut)

Preis: 9€

Rebsorte: 100% Sauvignon

Beschreibung: Abbeeren und leichtes Einmaischen. Direkte Pressung, statische Vorklärung bei Niedrigtemperatur (6°C)

Gärung bei 16-18°C, Vinifizierung im Stahltank Flaschengärung und Ausbau auf Latten gelagert 12 Monate

Verkostung: **Auge:** Schöne blassgrüne Farbe, **Nase:** Florale Noten, vor allem Jasmin, und exotische Früchte

Gaumen: Frisch und kräftig im Geschmack, unterstrichen durch die feine Perlage

Genussempfehlung: Schöner Festwein für alle Gelegenheiten

Gin

Gin – La Grappe de Montpellier

Preis: 29€

Herkunftsbezeichnung: Le Gin GM

Zutaten: Destillate von Wacholderbeeren und mediterraner Pflanzen.

Beschreibung: Ultra Premium Erzeugnis, der feine Gin „La grappe de Montpellier“ lässt mediterrane Düfte erkennen.



Pastis

La Pastis aux Plantes

Preis: 22€

Herkunftsbezeichnung: Pastis aux plantes

Zutaten: Anis-, Sternanis- und Lakritzpflanze

Beschreibung: Die Anisherstellung für das Könighaus wurde im Jahre 1263 gegründet. Der Anis wurde anfangs für medizinische Zwecke, und danach für Erfrischungsgetränke und Softdrinks verwendet. Der Anis ist somit ganz tief verwurzelt mit der Mediterranen Kultur.