

**Canal du Midi
Weinbar & Weinhandlung**

**Blücherstraße 30
65197 Wiesbaden**

0611/46 20 200

**Mo – Fr ab 18 Uhr
Sa ab 15 Uhr**

Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Beaujolais Villages AOC

Domaine de la Madone, 2004

Duft nach roten Früchten und Himbeere

6,90 €

Crus de Beaujolais AOC

Domaine Bergeron, Chenas, 2006

fruchtige, florale Noten, Rosen

8,90 €

Domaine Bergeron, Fleurie, 2006

Blütenaromen, kleine rote Früchte

9,80 €

Domaine Bergeron, Julié纳斯, 2005

Guide Hachette 2007 Lieblingswein

Blumendüfte, Himbeere, rote Johannisbeere

9,80 €

Domaine Bergeron, Julié纳斯 Réserve de Noelle, 2005, Barrique

kraftvoll, würzig, mineralisch, schwarze Früchte

10,80 €

Domaine Bergeron, Moulin-à-Vent, 2006

reife Kirschen, Rosen, Veilchen

9,80 €

Domaine Bergeron, Saint Amour, 2006

Johannisbeere, Aprikose, Kräutearomen

9,80 €

Château de Chenas, Julié纳斯, 2004

rote Früchte, Kirschwasser, mineralische Noten

8,90 €

Château de Chenas, Moulin-à-Vent, Selection, 2003

Goldmedaille Paris

schwarze Früchte, fülliger, fleischiger Geschmack, verschmolzene Tannine

12,50 €

Château de Chenas, Chenas Thesaurus Vinum, 2003

Goldmedaille Paris

komplexer Duft nach schwarzen Johannisbeeren und in Alkohol eingelegten Früchten, lang anhaltender Geschmack

10,80 €

Bordeaux AOC

Graves

Château Villa Bel-Air, Graves, 2002

Bukett nach Veilchen und reifen roten Früchten, Holzton ist mit Vanille unterlegt, fülliger und runder Abgang mit lakritzigen Tanninen

18,00 €

Haut – Médoc

Ch. Citran, 2003, 2004, Cru Bourgeois Supérieur

19,50 €

La Demoiselle de Sociando-Mallet, 2003

26,10 €

Lussac-St.-Émilion

Ch. des Landes, 2003

12,50 €

Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Listrac – Médoc

Ch. Lestage, 2001

14,50 €

Margaux

Ch. Martinens, 2004

21,40 €

Médoc

Ch. Courbian, 2002

11,60 €

Ch. Rollan de By, 2003, Médoc Cru Bourgeois

22,50 €

Pauillac

Ch. Prelude Grand Puy du Casse, 2003

24,40 €

Ch. Lynch Bages, 2004

48,00 €

Pessac – Léognan

Ch. Larnivet-Haut-Brion, 2003

24,50 €

Premières Côtes de Blaye

Ch. Prieuré Malesan, 2000

14,40 €

T de Tutiac, 2003

12,20 €

Premières Côtes de Bordeaux

Ch. de Plassan, 2001

12,10 €

St. Emilion

Ch. Pontet Fumet, 2001, St. Emilion Grand Cru

18,60 €

Ch. Tausinat Hermitage, 2000, St. Emilion Grand Cru

25,90 €

Saint Julien

Ch. Lalande, 2002

19,60 €

Fiefs de Lagrange, 2003

22,50 €

St. Estèphe

La Dame de Montrose, 2002

28,40 €

Marquis de Saint Estèphe, Prestige, 2000, Grand Vin de Bordeaux

15,80 €

Medaille D'Or, Paris 2002,

Aromen von Veilchen, Haselnuss und Vanille

Bourgogne AOC

Domaine de Ruere, Bourgogne, 2005, Pinot Noir

8,50 €

fruchtig, Himbeeraromen

Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Aloxe Corton

Domaine d'Ardhuy, Chaillots, 2003, Premier Cru

jugendliche Aromen frischer Früchte, rund und angenehm, Heidelbeer- und Kirscharomen

25,90 €

Gevrey Chambertin

Domaine d'Ardhuy, 2003

samtige Tannine, Duft nach Gewürznelken, im Abgang Kakao und Schwarzkirsche

29,50 €

Givry

Michel et Fils Sarrazin, „Champs Lalot“, 2005

Veilchenaromen, Brombeere

13,40 €

Michel et Fils Sarrazin, 2005, Premier Cru

Brombeeraromen, Lakritz, Nelke

14,80 €

Macon AOC

Domaine de Ruere, Macon-Pierreclos, Cuvée Préstige, 2007

angenehme Frische, Himbeere, Erdbeeraromen

7,80 €

Cabardès AOC

Château de Caunettes, 2006, Barrique

Aromen von Sauerkirsch und Kakao

8,60 €

L'Esprit de Pennautier, 2002, Barrique

komplexer Duft von schwarzen Früchten, Orangenschale, Trüffel, Koriander und Pfeffer, delikate Tannine

19,90 €

Coteaux du Languedoc AOC

Domaine des Millières, 2004

rote Früchte, zarte Tannine, Hauch von Vanille, samtig

7,40 €

Domaine du Plan d'Izard, La Clape, 2003, Barrique

schöne Struktur, kräftiger Körper, feine Frucht, Vanille

7,90 €

Mas du Soleilla, Jason, 2007

Cassisnoten, Unterholz, zarte Gewürznoten

8,90 €

Mas du Soleilla, Petit Mars, 2006

WineSpectator 93 Punkte, Goldmedaille Logis d'Or 2008, Goldmedaille

Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2008 (je für 2005)

Aromen von Johannis- und Blaubeeren, leicht würzig, feiner Abgang

9,50 €

Mas du Soleilla, Les Chailles, La Clape, 2007

WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina 2008 Zürich,

Prix des Vinalies 2008

Duft von schwarzen Johannis- und Maulbeeren, leichte Pfeffernote, samtiger Abgang auf der Frucht

12,80 €

----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2006 <i>WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008</i> Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge	16,50 €
Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2006 3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007 große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko	16,50 €
Mas du Soleilla, Vigne de Feu, 2002 1 Goldmedaille Garriguearomen, sehr reife Aprikosen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, lang anhaltender Geschmack	25,00 €
<u>Limoux AOC</u> Cave Anne de Joyeuse, Chemin de Martin, 2007, Barrique gehaltvoll, kräftig und komplex, rote Früchte, Pfeffer	9,60 €
<u>Lirac AOC</u> Alain Jaume, Clos de Sixte, 2003 92 Parker-Punkte , delikates Pflaumenaroma, wunderbar konzentriert mit langem Abgang	14,60 €
Château Aquéria, 2003 Brombeer, Hauch von Pflaume, Tabak	8,90 €
L'Heritage d'Aqueria, 2003 Lakritz, feine Gewürze, Pinie, harmonisch eingebundenes Holz, voll und dicht	18,20 €
<u>Madiran</u> Domaine Berthoumieu, 2006 Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten	11,30 €
<u>Marcillac</u> <u>Vignerons du Vallon</u> Marcillac Reserve, 2008 kraftvolle Johannisbeeraromen	8,30 €
Marcillac Tradition, 2008 Johannisbeere, Kaffee	7,50 €
<u>Minervois AOC</u> Domaine la Galine, 2007 im Duft florale Noten, Himbeeraromen, feine Tannine	6,60 €
Crus du Haut Minervois, Cuvée Image, 2005 feine Aromen roter Früchte, zarte Vanille und Toastnoten	9,50 €

----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Crus du Haut Minervois, Cuvée Mourel Rouge, 2007 Pflaumenaromen und provenzalische Kräuter	9,90 €
Domaine Entretan, Cuvée Tradition, 2002 kräftiger Körper, erdig, zarte Gewürze	7,60 €
Domaine Entretan, Cuvée Polere, 2002 Duft nach Aprikosen, Kirschen und Vanille, kraftvoll runder Körper mit eleganter Länge	11,70 €
Chateau Vidal la Marquise, 2006 kräftig und samtig, schwarze Früchte – vornehmlich Brombeer	8,60 €
<u>Minervois La Liviniere AOC</u> Crus du Haut Minervois, La Liviniere, Cuvée Gaia, 2007 kräftiger Duft nach schwarzen Früchten, Brombeeren und Pfeffer, voller, langanhaltender Geschmack	11,90 €
Domaine la Borie Blanche, Minervois La Liviniere, 2004 erdig, kräftige Tannine, dunkle Früchte	10,40 €
<u>Costières de Nimes AOC</u> Château Campuget Cuvée Tradition, 2004 Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten	5,90 €
Château de l'Amarine, Cuvée des Bernis, 2001, Barrique Duft von roten Früchten mit einem Hauch von Zimt, Leder und Vanille, milde Gewürze	8,80 €
Château des Aveylans, Cuvée des Templiers, 2003 klassischer Blockbuster mit Kaffeearomen und einem Hauch von Lakritz	11,90 €
Château l'Ermitage, Sainte Cécile, 2006, Barrique Duft nach reifen Früchten, Schwarzkirsche und provenzalischen Gewürzen, Vanille	9,60 €
<u>Côtes de Provence AOC</u> Domaine du Dragon, Cuvée St. Michel, 2005 Silbermedaille 2007 Rauchnuancen, zarte Lakritznoten, reife Banane	9,30 €
Domaine du Dragon, Cuvée St. Michel, 2005 (Magnum 1,5 l)	20,60 €
<u>Côtes du Rhône AOC</u> Château d'Aquéria, 2008 schöne Struktur, frischer Pfeffer, provenzalische Gewürze	7,40 €
Domaine de la Bastide, Cuvée les Figues, 2008 Aromen von Granatapfel und Heidelbeeren	7,20 €

Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Domaine de Saint Cosme, 2009
Pflaume, Gewürze und Rauch

9,10 €

Côtes du Rhône-Villages AOC

Châteauneuf-du-Pape

Alain Jaume, Domaine Grand Veneur, 2003

18,10 €

90-92 Parker-Punkte, Aromen reifer Früchte, Kirschwasser, kraftvoll elegant

Alain Jaume, Les Origines, 2003

25,60 €

93 Parker-Punkte

Johannisbeere und Kirsche, provenzalische Gewürznoten, sehr komplex, langer Abgang von Vanille und Lakritz

Roger Sabon, Les Olivets, 2002

12,00 €

rote Fruchtaromen, Himbeere, sanfte Gewürznoten

Roger Sabon, Les Olivets, 2003

16,60 €

Himbeere, Quitte, Garrique, Schokolade, voller Geschmack, langer Abgang

Gigondas

Domaine de Saint Cosme, Le Claux, 2006, Grenache

29,80 €

Brombeere, geräucherter Schinken, Asche

Domaine de Saint Cosme, Valbelle, 2006, Grenache/ Syrah

29,80 €

florale Noten, Brombeere, Lakritz, Rauch und ein Hauch von geröstetem Brot (R. Parker)

Signargues

Domaine d'Andézon, 2005

9,80 €

89 Parker-Punkte, rund und kraftvoll, feine Tannine, rote Früchte, Kirsche und Gewürznoten

Domaine de Périlière, 2007

7,80 €

rote Früchte, kraftvoll, konzentrierter Stoff, voller, würziger Abgang

Vaqueras

Alain Jaume, 2002

9,80 €

reife rote Früchte, leichte Pfeffernote, schöne Dichte

Visan

Domaine de la Bastide, 2007

8,20 €

Himbeer- und Kirscharomen, feine Gewürznoten

Côtes du Roussillon AOC

Domaine Laporte, Ruscino, 2008

7,40 €

Note von Kirsche, sommerliche Garrique und Süßholz

----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Domaine Laporte, Sumeria, 2003 fülliger, samtiger Geschmack nach roten und gekochten Früchten, Johannisbeere	13,00 €
<u>Saint Chinian AOC</u> Chateau Puisserguier, 2005 komplexer Duft roter Früchte, feine Gewürznoten	9,80 €
<u>Touraine AOC</u> Domaine du Pre Baron, Prestige des Grands Barons, 2006 rote Früchte und Trockenpflaume	8,90 €
<u>Vin du Pays du Gard</u> Mas des Aveylans, 2005, Syrah dichter, komplexer Wein mit Aromen von roten Früchten, fruchtbetont	9,20 €
<u>Vin de Pays de Côteaux de Libron</u> Domaine Pierre Belle, Cuvée de Coeur, 2005 komplexe Aromen von Brombeer und eingelegten Früchten	11,30 €
<u>Vin de Pays de Côtes de Thongue</u> Domaine des Capriers, L'imaginaire de Paul, 2006 komplexe Aromen von Pflaumen und eingelegten Früchten	7,90 €
Domaine des Capriers, Larmes d'Emma, 2004 rote Früchte, mediterrane Kräuter	9,80 €
Domaine Montrose, Les Lezards Rouge, 2002 Goldmedaille Paris 2002 Heidelbeeraromen und schwarze Johannisbeere	7,20 €
<u>Vin de Pays d'Oc</u> Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, 2008, Pinot Noir feine Himbeeraromen	6,20 €
Cave Anne de Joyeuse, Gargantuavis, 2007, Pinot Noir Kirsche und rote Früchte, Hauch von Vanille und Haselnüssen	8,90 €
Clos Saint Jean, 2003, Pinot Noir, Barrique kräftige Aromen von Schwarzkirsche, Karamell und Vanille	19,60 €
Domaine de Pierre Belle, 2006, Cabernet Sauvignon Goldmedaille , schwarze Johannisbeere	6,90 €
L'Orangerie, 2008, Merlot frisch, ausgewogene Pflaumen- und Kirscharomen	5,20 €
XL Les Grès, Vignerions de Puisserguier, 2004, Syrah zarte Veilchenaromen, Pflaume	6,20 €

----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Bourgogne AOC

Domaine de Ruere, Bourgogne Blanc, 2005, Chardonnay
weiße Blüten, Haselnuss, Hauch von Honig 9,60 €

Domaine Chêne, Bourgogne Aligoté, 2008, Aligoté
frisch, Akazienduft, feine Säure 7,90 €

Michel et Fils Sarrazin, Bourgogne Aligoté, 2006, Aligoté
Düfte nach Akazie, Weißdorn, Apfel 8,60 €

Chablis

Christian Adine, 2005 9,00 €
mineralisch, Feuerstein, zarte Apfel- und Zitrusnoten

Christian Adine, Montmain, 2005, Premier Cru 12,50 €
mineralisch, Feuerstein, Hauch von Trockenobst und Zitrone

Christian Adine, Butteaux, 2005, Premier Cru 13,20 €
vornehm, mineralisch, gute Balance zwischen Körper und Säure, Laub von schwarzer Johannisbeere

Mâcon La Roche Vineuse

Domaine Chêne, Cuvée Prestige, 2006 9,90 €
Aromen von Ananas, Akazienblüte und Feilchen

Mâcon Prissé

Domaine de la Feuillarde, 2006 9,10 €
Aromen von Ginster, Akazienblüte, Grapefruitschalen

Pouilly Fuisse

Domaine de la Feuillarde, 2006 14,30 €
mineralische Noten, Nüsse, Lindenblüten

Saint Veran Vieilles Vignes

Domaine de la Feuillarde, 2006 11,00 €
Birnenaromen, Farn, Akazie

Limoux AOC

Cave Anne de Joyeuse, Chemin de Martin, 2006, Barrique 9,80 €
Duft nach Zitrone und frischen Croissants, Vanille und Honigaromen, fein, elegant, gute Länge

Coteaux du Languedoc

Picpoul de Pinet

Feline Jourdan, Picpoul de Pinet, 2011 7,10 €
frisch, spritzig, Apfelnoten

----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Costières de Nimes AOC

Château l'Ermitage, Tradition, 2008

feine Säure, weiße Früchte, grüne Banane

6,90 €

Château l'Ermitage, Cuvée Sainte Cecile, 2007, Barrique

Haselnuss, Brioche, Hauch von Vanille

9,60 €

Château de l'Armarine, Cuvée des Bernis, 2004

Duft nach Blumen, Pfirsich, Mandeln, zarte Holznoten und Aromen von Grapefruit

7,70 €

Château des Aveylans, 2007

exotische Fruchtcomposition, komplexe Nuancen von Honigmelone, Birne, gebrannter Mandel und Karamell

8,90 €

Orleans

Saint-Fiacre, Orleans blanc, 2009

Akazienblüte, Zitrusaromen

7,90 €

Côtes du Rhône

Domaine de la Bastide, 2009

wenig Säure, etwas Grapefruitaromen, Melone

7,60 €

Sainte Cosme, 2009

Aromen von Birne, Flieder und Vanille

11,60 €

Côtes du Roussillon

Domaine Laporte, Muscat Sec, 2007

frisch, aromatisch, Lavendelnoten

7,90 €

Saint Chinian AOC

Chateau Puisserguier, 2006, Barrique

Grapefruit, Mirabelle, etwas Vanille

9,90 €

Saumur AOC

Bouvet Ladubay, Saumur, 2008, Chenin Blanc

Blütenaromen, Apfel und Feuerstein, leicht und elegant

7,30 €

Touraine AOC

Domaine du Pre Baron, 2008, Sauvignon Blanc

Duft nach Johannisbeerlaub, Aromen von Stachelbeere, Zitrusaromen

8,20 €

Domaine du Pre Baron, L'Elegante, 2008, Sauvignon Blanc

Stachelbeere, weißer Pfirsich, zarte Zitrusaromen

9,60 €

Vin de Pays de Côteaux de Libron

Moulin des Peyres, 2008

feine Zitrusaromen, Grapefruit

5,80 €

----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Vin de Pays de Côtes de Thongue

Domaine Montrose, Les Lezards, 2005

wenig Säure, exotische Früchte, Ananas, Banane

6,90 €

Vin de Pays du Val de Loire

Saint-Fiacre, Sauvignon blanc, 2008

Stachelbeere, Zitrusaromen, feine Säure

9,60 €

Vin de Pays Terroir Landais

Domaine d'Augeron, Sable Fauve, 2008

Zitrusaromen, frisch und fruchtig

5,90 €

Vin de Pays d'Oc

Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, 2008, Chardonnay

weiße Blüten, Zitrusaromen

6,20 €

Cave Anne de Joyeuse, Ampelosaurus, 2007, Chardonnay, Barrique

exotische Früchte, duftig, getrocknete Aprikosen, Zitrusaromen

8,90 €

Les Cazalets, Viognier, 2008

exotische Noten, Pfirsich, Melone

8,10 €

Les Grès, Puisserguier, 2007, Sauvignon Blanc

Stachelbeere, Zitrusaromen

6,90 €

----- Dessert- / Süßweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Costiere de Nimes AOC

Château L'Ermitage, 2004, Muscat, Vin de Liqueur (blanc) (0,5 l)

Pfirsich, Verveina und Grapefruit

10,90 €

Château L'Ermitage, 2003, Grenache, Vin de Liqueur (rouge) (0,5 l)

Kirsche, Feige, Kakao

12,60 €

Côtes du Roussillon AOC

Domaine Laporte, Muscat de Rivesaltes, 2004

Litschi, weißer Pfirsich, zarte Zitrusaromen

12,10 €

----- Roséweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Costière de Nimes AOC

Château Campuget Cuvée Tradition, 2004

zarte Himbeeraromen

6,20 €

Château L'Ermitage, Tradition, 2008

Himbeer- und Johannisbeeraromen

6,90 €

Côtes de la Malepère AOC

Domaine de Fournery, 2006

Zitrusnoten, Erdbeere

6,50 €

Côtes de Provence AOC

Domaine Houchart, Sainte Victoire, 2007

Erdbeere, Pfirsich mit mineralischen Noten

8,20 €

Touraine AOC

Domaine du Pre Baron, Pineau d'Aunis, 2008

mineralisch, Gewürznoten, Pfeffer, rote Früchte

7,20 €

Vin de Pays de Côteaux de Libron

Moulin des Peyres, 2008

zarte Himbeeraromen

5,80 €

Vin de Pays de Côtes de Thongue

Domaine Montrose, 2004

rote Früchte, Erdbeere

5,90 €

Vin de Pays des Côtes du Tarn

Domaine d'en Segur, 2008

Goldmedaille in Paris, Zitrusnoten, Grapefruit, rote Früchte

7,40 €

Vin de Pays Terroir Landais

Domaine d'Augeron, Sable Fauve, 2009

feine Erdbeeraromen

5,80 €

Vin de Pays d'Oc

Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, Pinot Noir Rosé, 2009

Himbeere, Pfirsich

6,20 €

----- Schaumweine Methode Traditionelle -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.
MwSt.

Bouvet-Ladubay, La Petite Bulle, Chardonnay/Chenin Blanc, Blanc (Perlwein)
(Loire)

Birne, Pfirsich, Brioche

6,90 €

----- Schaumweine Methode Traditionelle -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
Bouvet-Ladubay, La Petite Bulle , Cabernet Franc, Rosé (Perlwein) (Loire) Erdbeer- und Himbeeraromen	6,90 €
Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire , Brut (Loire) frische Zitrusaromen und feine Honignoten	11,50 €
Bouvet-Ladubay, Tresor, Saumur Brut , 2007, Chenin Blanc/Chardonnay, Blanc (Loire) <i>Bestbewertung Guide Hachette 2010</i> Zitrusfrüchte, Apfel, Brioche	16,50 €
Bouvet-Ladubay, Tresor , Cabernet Franc, Rosé (Loire) schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren	16,50 €
Bouvet-Ladubay, Zéro MX , Saumur Extra Brut (Loire) <i>„Herausragend“ Weinwirtschaft</i> nussig, rauchiger Anklang, zarte Holznoten, Mirabelle, Biss und Rasse	16,20 €
Domaine de Chene, Cremant de Bourgogne , Chardonnay Zitrusaromen, Birne, Brioche	10,40 €
Le Saint-Fiacre, Methode Traditionelle, Orleanais , Pinot Noir/Pinot Meunier (Loire) Pfirsich, Erdbeere, Zitrusaromen	9,90 €
Philippe Herard, Methode Traditionelle , Chardonnay/Clairette/Ugni Blanc, Blanc de Blanc, Brut	7,40 €
Philippe Herard, Methode Traditionelle , Rosé, Brut	7,50 €

----- Champagner -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
Paul Herard , Pinot Noir, Blanc de Noir, Champagne Brut	19,90 €
Paul Herard , Pinot Noir, Blanc de Noir, Champagne Brut (0,375 l)	13,50 €
Paul Herard, Cuvée Paul , Pinot Noir, Chardonnay, Champagne Brut	21,90 €
Robert Moncuit Brut , Chardonnay, Grand Cru, Blanc de Blanc	24,60 €
Warris Larmandier, Sensation , Chardonnay	20,80 €
Warris Larmandier, Cuvée Tradition , Chardonnay	24,80 €
Warris Larmandier, Collection Grand Cru , Chardonnay	29,00 €
Warris Larmandier, Millisime (Jahrgangschampagner), Chardonnay	38,00 €

----- Probierpakete -----

Probierpaket Mas du Soleilla I (6 Flaschen)

2 x Mas du Soleilla, Jason, 2007

Cassisnoten, Unterholz, zarte Gewürznoten

2 x Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2007

WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008

Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge

2 x Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2007

3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007

große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko

Paketpreis 75,00 €
(Einzelpreis 83,80 €)

Probierpaket Mas du Soleilla II (6 Flaschen)

2 x Mas du Soleilla, Les Chailles, La Clape, 2008

WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina 2008 Zürich,

Prix des Vinalies 2008 (je für 2006)

Duft von schwarzen Johannis- und Maulbeeren, leichte Pfeffernote, samtiger Abgang auf der Frucht

2 x Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2007

WineSpectator 92 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008

Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge

2 x Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2007

3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007 (je für 2005)

große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko

Paketpreis 82,00 €
(Einzelpreis 91,60 €)

----- Gourmandise au Canal -----

Jeden **Dienstag und Donnerstag** kochen wir ein Tagesgericht, unser „**Plat du Jour**“. Die traditionelle französische Küche, mit ihrer Fülle an herrlich, herzhaften Speisen, liefert die Kochideen für unsere fleischigen oder vegetarischen Gerichte.

--- Veranstaltungen und Weinverkostungen -----

Private und geschäftliche Veranstaltung

Sie planen ein Fest oder eine Feier zu privaten oder geschäftlichen Anlässen? Wir haben in unserer Bar Platz für etwa 50 bis 60 Personen.

Bei der Wahl der Weine und Getränke beraten wir Sie selbstverständlich, helfen Ihnen auch gern bei der Planung des kulinarischen Rahmens und stehen Ihnen bei der Organisation und Eventgestaltung zur Seite.

Weinverkostungen

Bei unserem Streifzug durch Frankreichs Weinregionen verkosten wir acht thematisch ausgewählte Weine. Dazwischen reichen wir kleine kulinarische Leckereien, reichlich Baguette und Mineralwasser. Sie erfahren Wissenswertes zur Geschichte des Weinbaus, den Landschaften, Klimazonen, Böden und den Weinmachern.

Ab 12 Personen, Dauer ca. 4 Std., € 32,- pro Person.

----- Geschenkgutscheine -----

Ein besonderes Geschenk für Freunde und Verwandte sind unsere Gutscheine für Wein oder Weinverkostungen. Die Gutscheine sind **ab einem Betrag von 10,00 €** erhältlich. Sie können nur ganz eingelöst werden, daher empfiehlt es sich, mehrere Gutscheine über kleinere Beträge zu kaufen.

----- Geschenk- und Verpackungsservice -----

Als Geschenke für Ihre Freunde, Mitarbeiter oder Firmenkontakte können wir Ihnen **gerne individuelle Wein- und Spezialitätenpakete** zusammenstellen. Innerhalb Wiesbadens **liefern wir** diese **kostenlos** aus oder machen die Pakete – gegen einen Verpackungsaufpreis – versandfertig. Bitte kontaktieren Sie uns bei größeren Mengen frühzeitig.

----- Liefer- und Versandservice -----

Sie können unsere Weine per E-Mail über info@canal-du-midi-weinbar.de bestellen. Für beispielsweise 12 Flaschen kostet der Versand 8,50 Euro.

Ab 18 Flaschen liefern wir innerhalb Wiesbadens kostenlos zu Ihnen nach Hause, ab 30 Flaschen im Raum Rhein-Main-Frankfurt.