



Bonjour,

Invitatioun fir eis 1. Degustatioun Dënschdes de 4. Juni 2024
am Restaurant Kohn zu Altwies vun 17.00 bis 21.00 h.

Et ass eng classesch Wäin- Degustatioun wou jidderee wëllkomm ass , och ouni
Umeldung , an d'Wäiner um Stand fräi geschmaacht kënnen ginn.

Fir all déi Leit wou no dem Schmaache wëllen am Restaurant eppes iese proposéiert
de Christian Kohn 2 verschidde Platen:

Ham mat Fritten an Zalot oder eng gutt Paschtéit fir de Präis vu 26,- € .
Reservéiert w.e.g. ären Dësch um Tel. 23 66 81 03 / 621 50 10 92

Da komme mir lo zu de Wäiner , déi ech iech ganz kuerz wollt virstellen:

1. Rosé Cep d'Or 2023 : Cuvée aus verschidden Pinot Drauwen , schmaacht no méi
wéi e kascht , bitt vill Freed a Genoss fir wéineg Geld.
2. Fresh & Fruity 2022: Cuvée aus Pinot Noir an Auxerrois , easy drinking , erfrëschend
an domat fir déi ganz waarm Deeg, ideal fir all Summer-Party a gréisser
Gesellschaften.
3. Sunshine 2023: Cuvée aus Pinot Noir + ?? (topsecret) , Summerfeeling garantéiert
och wann d'Sonn mol net schéngt. Een Allrounder Rosé , fir op Terrass a beim
lessen .
4. Fränkischer Burgunder 2023: een Exot aus Rheinhessen , bësse méi douce , ganz
anescht wéi gewinnt an immens interessant .Dës Drauf war scho beléift beim
„Charlemagne“ , ass awer duerno quasi ausgestuerwen an 2009 rëm nei entdeckt
ginn. Deemno eng spannend Geschicht . !!!
5. Lento rosé 2022: Cuvée aus Pinot Noir, St Laurent an Auxerrois .Ganz nei am
Programm bei Krier-Welbes. Lento bedeit einfach mol ee Gang zeréckschalten , relax
op der Terrass genéisse bei enger gudder Zalot.
6. Pinot Noir 2022 vum Marc Berna, Ahn : 100% Pinot Noir, eng Réussite op der ganzer
Linn , elegant an dobäi rasseg, een harmonescht Zesummespill vun alle
Komponenten . Ee schéine Rosé fir beim lessen , an zwar bei all Joreszäiten.



7. La Plume blanche : och hei rëm ganz no eisem Motto: schmaacht no méi wéi e kascht an huet alles wat ee gudde Wäin brauch . Kee Wonner och bei senger Herkunft. Am beschten schmaacht en op der Terrass vum Domaine Henri Ruppert
8. Cuvée All Dag : 85% Pinot Gris + 15% Riesling . Ee Genoss fir all Dag a sollt dofir a kengem Keller feelen. Eng flott Alternativ fir all déi wou de Rivaner net sou gären hunn.
9. Chardonnay barrique 2022 aus der Pfalz: den Andreas Grimm ass ee jonken talentéierte Wënzer mat top Wéngerten. Net zevill Holz, net ze vill sec, crémeg elegant an eng präiswäert Alternativ zu der südlecher Bourgogne.
10. Riesling Lea + Max 2020: De Max von Kunow , an senge jonke Jore Beroder vun eise lëtzebuerger Privatwënzer zesumme mat eiser Stäre-Kächin d’Léa Linster hunn dësen typesche Saar Riesling zesumme kreéiert an dat an engem formidabelen Joergang . Ee Wäin fir déi schéi Momenter am Liewen .
11. Riesling Grosses Gewächs Serriger Herrenberg 2020: 60% steil , al Riewen , alles Handaarbecht , Blauschieferbuedem , dann nach ee gudde Joergang an de Kellermeeschter huet alles wat e brauch fir een Topwäin . An dat zu deem Präis !!!
12. L’Eclat 2022 , Côtes du Rhône : Grenache an Syrah , vill Fruchtegkeet , douce a schéi ronn , ouni Ecken a Kanten . Kann och gäre liicht gekillt (roueg ee Stéck Äis an d’Glas) beim Grille gedronk ginn.
13. Le Banel 2022 , Saint Chinian (Languedoc) : Grenache an Carignan aus ale Wéngerten. Ee vollen dichte Wäin , konzentréiert an immens fruchteg . Passt bei all Fleeschsorten , also ideal beim Grillen.
14. Lirac 2022 , typesch intensive Grenachegoût mat 20% Syrah , änlech wéi ee Châteauneuf -du-Pape . Ass jo och de Noper . Fein an intensiv , bleibt laang am Mond mat schéinen Aromen vu Quetschen a Prommen . Avis aux amateurs !!
15. Le Barthas 2022 , Minervois (Languedoc) : Mourvèdre an Syrah . Dee Wäin huet mech begeeschtert . Bei eng déif an intensiv Fruchtegkeet kënt hei eng würzeg Nuance zum Virschäin, mat Aromen vun Thymian a Rosmarin . Dat alles mat vill Eleganz a Feinheit. Eben Top Qualitéit wéi een se vum Pierre Cros gewinnt ass.

Falls iech elo d’Waasser am Mond zesummeleeft an dir e puer vun deene Wäiner hei onbedéngt wëllt hunn , awer de 4. Juni keng Zeit fannt, da bestellt einfach per mail oder per Telefon : kriermar@pt.lu 621 170 713 (Marc) w.e.g. bis de 4.Juni spéitstens.

Mir freeën eis op äre Besuch a wënsche vill Spaass beim schmaachen



Roud-Wäiss-Rosé asbl
Dégustation 04 juin 2024. Bon de commande

Les vins rosés

| | | | | |
|----|-----------------------|-----------------------|------|----------------|
| 1. | Dom. CEP D'OR | Rosé CEP d'OR | 2023 | 7,50€.....bt. |
| 2. | Dom. Krier-Bisenius | Fresh & Fruity | 2022 | 9,10€.....bt. |
| 3. | Dom. Keyser-Kohll | Sunshine | 2023 | 9,50€.....bt. |
| 4. | Historische Rebsorten | Fränkischer Burgunder | 2023 | 10,95€.....bt. |
| 5. | Dom. Krier-Welbes | Lento rosé | 2022 | 11,60€.....bt. |
| 6. | Dom. BERNA | Pinot Noir rosé | 2022 | 12,30€.....bt. |

Les vins blancs

| | | | | |
|-----|-------------------------|--------------------------|------|----------------|
| 7. | Dom. Henri Ruppert | La Plume Blanche | | 6,90€.....bt. |
| 8. | Dom. Keyser-Kohll | Cuvée All Dag | | 9,20€.....bt. |
| 9. | Weingut Grimm , Pfalz | Chardonnay barrique | 2022 | 14,95€.....bt. |
| 10. | Weingut Von Hövel, Saar | Riesling LEA + MAX | 2020 | 16,80€.....bt. |
| 11. | Weingut Würtzberg, Saar | Serriger Herrenberg , GG | 2020 | 19,95€.....bt. |

Les vins rouges

| | | | | |
|----|-------------------------------|------------------------------|------|----------------|
| 12 | Dom. Clos des Lumières | L'Eclat, Côtes du Rhône | 2022 | 8,50€.....bt. |
| 13 | Dom. Les Païssels | Le Banel , AOP Saint-Chinian | 2022 | 9,95€.....bt. |
| 14 | Dom. Notre Dame des Pallières | Lirac , AOP Lirac | 2022 | 12,95€.....bt. |
| 15 | Dom. Pierre Cros | Barthas , AOP Minervois | 2022 | 13,80€.....bt. |

commandes seulement par caisses entières de 6 bouteilles svp.

| | |
|--------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> | sera enlevé |
| <input type="checkbox"/> | à livrer svp |

signature:

Nom et adresse.....

.....

mail:

gsm: