



Bonjour,

Invitatioun fir eis nächst Degustatioun **Dënschdes den 3. Dezember 2024**
am Restaurant Kohn zu Altwies vun 17.00 bis 21.00 h.

Sou wéi gewinnt können d'Wäiner um Stand fräi geschmaacht ginn, a jiddereen ass wëllkomm . Fir ze schmaachen brauch Dir iech net unzemellen an et besteht absolut keng Obligatioun fir eppes ze bestellen. D'Wäiner sinn all op Stock an virun de Feierdeeg disponibel. Dernieft presentéiert de Christian Kohn säin Foie Gras fir ze schmaachen an ze bestellen . (à emporter fir virun de Feierdeeg)

Fir déi Leit wou no dem Schmaachen eppes am Restaurant wëllen iessen proposéiert de Christian Kohn
2 verschidden Platen:

Tranche de Saumon Label rouge, Purée-Beurre blanc-Julienne de Légumes 26,- €
oder
Ragout de Boeuf façon Gibier, Purée-Chou rouge-Poire 26,- €

Reservéiert w.e.g. ären Dësch virum Freideg 29.11.2024 um Tel. 23 66 81 03 / 621 50 10 92

Hei dann d'Wäiner, déi ech ganz kuerz virstellen:

1. Crémant biologique; Cuvée Julie Prestige brut: Top Crémant aus dem Haus Krier-Welbes .
Zesummesetzung: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc. Mindestens 18 Méint op der Hief gelagert.
Klassesch mineralesch perfekt als Apéritif awer och gären bäim lessen.
2. Crémant biologique ; Cuvée Julie rosé brut: Eng Kompositioun aus Pinot Noir, St Laurent an Chardonnay. Dës Cuvée lung 24 Méint op der Hief. Dowéinst besonnesch crémeg an harmonesch.
Fein Aerdbieraromen an der Nues zesummen mat der Eleganz an Frëschheet am Mond. Drink Pink ass hei de Motto. Kee Wonner dass dës Cuvée esou beléift ass.
3. Muscat de Rivesaltes : De Goût vun de Muscat Drauwen ass omnipräsent an dësen séisse Wäin gefällt duerch säin agréabelt frëscht Optrieden. Passt wonnerbar souwuel bei den Dessert wéi och bei de Foie Gras . Avis aux amateurs.
4. Pinot blanc Schwebsange Kolteschbiere, Krier-Bisenius, 100% Bio : Am Ufank Bieren an Quidden Goût mat enger schéiner Saier , eng lang würzeg Finall . Ee präzisen, kloeren Wäin deen vill Pleséier mecht. Passt wonnerbar bei Fëschfilet mat Champagnerzooss .
5. Riesling Wellenstein Kurschels, Krier-Bisenius , 100% Bio : 2022 war ee warme Joërgang mat schéinen zeidegen Drauwen. Mat Spontanvergärung (nëmme mat den eegenen natierlechen Hiefen) an e wéineg méi séiss wéi gewinnt (10,6 g), presentéiert sech dës Riesling ganz am Stil vun eisen berühmten däitschen Nooperen. Agreabel fruchteg passt dës Fläsch op all Dësch an kann vill Joeren am Keller gelagert ginn.
6. Pouilly-Fuissé aus der Bourgogne : 100 % Chardonnay , an groussen Holzfässer 12 Méint ausgebaut . 2021 war ee kaale Joergang an dofir ass dës Chardonnay och méi knackeg frësch mat Aromen vun Zitroun , Nëss an zum Schluss och eng Grimmel salzeg. Top Rapport Qualité-Prix.
7. Pinot Noir barrique sélection 2022 : Aromen vun rouden a schwarzen Friichten , typesch fir e Pinot Noir, sinn de Moment nach diskret awer entwëckelen sech lues a lues . Fir Liebhaber vun secke Roud-Wäiner. Och hei ass den Ausbau an der Barrique ganz dezent an onopfälleg . Passt gut bei roud Fleesch.



8. Moulin à Vent “Les 3 Roches“ . De Cru “Moulin à Vent “ ass le Roi du Beaujolais . Les 3 Roches sinn die 3 Lagen : Rochegrès (brengt Finnesse) , Roche Noir (Fruuchtegheet) , an Rochelle (Stärkt) . Ee kompletten an équilibréierten Wäin deen bei all Fleesch an Kéis-Plate passt.
9. Salomon Estate Shiraz Baan : Shiraz = Syrah Drauw. Schokola an Kiischten sinn d’Aromen déi een beim Syrah traditionell ëremfënnt. De Betrieb staamt aus Éisträich , also eng interessant Kombi vun europäeschem Know-How bei der Vinifikatioun mat Drauwen vun “ Down Under “.
10. Fattoria del Pino , Vin Valé : 100 % Sangiovese aus jonke Wëngerten ronderëm Montalcino an der Toskana. Vill Fruuchtegheet mat engem kurzen Barriqe-Ausbau. Dëse Wäin soll einfach nëmmen Spaass maachen. Easy drinking an perfekt gëeegent fir ee jonke Publikum .
11. Pedroncelli , California Zinfandel Motherclone : Zinfandel ass eng Zort Primitivo an gëtt haaptsächlech an Kalifornien ugebaut. Hei sinn mir am Sonoma County , Dry Creek Valley , wou d’Famill Pedroncelli zanter 100 Joër am Wäinbau aktiv ass. Een donklen vollmundege Wäin mat ganz vill Extrakt an engem starken Charakter.
12. Gigondas , Notre Dame des Pallières. Elegant, ronn, vollmundeg , ... Alles dat erwaard een sech vun engem gudden Gigondas an dat fënnt een hei alles op héichem Niveau . 80% Grenache plus Mourvèdre an Syrah aus zum Deel ganz aale Wëngerten . Et ass die extrem Eleganz déi engem hei ënnert d’Haut geet !! Ee Fraewäin deen och de Männer dierft gefalen .
13. Châteauneuf du Pape , La Bastide Saint Dominique . 80 % Grenache plus Mourvèdre , Syrah an Cinsault. Kräfteg awer elegant , staark awer harmonesch, komplex awer zougängelech , sou präsentiert sech dëse Vertrieder aus der Top-Appellatioun vun Châteauneuf du Pape. Ee Männerwäin deen och de Fraen dierft gefalen.
14. Bordeaux supérieur Château Lestrière “ Le Secret “ . 100 % Merlot an eng streng Selektioun vun den Drauwen bei der Lies , quasi nëmmen nei Barriquen an eng immens Suergfalt vun der Wënzlerin Estelle Roumage zeechnen dësen Wäin aus. Bordeaux supérieur ass eng Appellatioun do fënnt een Wäiner vun ganz kleng bis ganz grouss an hei sinn mir definitiv bei engem vun den Topvertrieder. An den Joergang 2018 ass direkt prett fir op den Desch.
15. Cantine San Marzano , Primitivo Sessantanni . Kleng Rendement aus Wëngerten déi mindestens 60 Joer aal sinn plus 12 Méint an neien Barriquen gelagert. Déif roud Faarw , an der Nues den Doft vun zeidegem Uebst , am Mond dann eng elegant awer iwwezeegend Vielfalt vun verschidden Goûten wéi Kaffi , Kakao, Tubak, Vanille etc.. Eng immens Intensitéit där een nëmmen schwéier widerstoen kann.

Falls iech elo d’Waasser am Mond zesummeleeft an dir e puer vun deene Wäiner hei onbedéngt wëllt hunn , awer den 3. Dezember keng Zeit fannt, da bestellt einfach per mail oder per Telefon :

info@rwr.lu

621 170 713 (Marc) .

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