



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

UND

ANDREAS KRETSCHKO

PRÄSENTIEREN

FEINSTE WEINSPEZIALITÄTEN
AUS DEM WEINGUT VON
LIEGAU AUGUSTUSBAD

WEISSBURGUNDER

TROCKEN

LEICHTE BIRNE UND QUITTE IN DER NASE

EIN MINERALISCHER VERTRETER, DER HERVORRAGEND ZUR REGIONALEN KÜCHE PASST.

MÜLLER THURGAU

TROCKEN

KLASSISCHER MÜLLER MIT EINER LEICHTEN MUSKATNOTE

RIESLING

TROCKEN

EIN ZARTER DUFT VON WEINBERGSPFIRSICH IN DER NASE, MINERALITÄT,
STRUKTUR IM MUND UND SALZ AUF DEN LIPPEN.

DIE RIESLINGTRAUBEN WAREN VOLL AUSGEREREIFT

UND SIND SO DER GARANT FÜR EINEN RIESLING MIT LAGERPOTENZIAL.

ROSÉ

TROCKEN

SEHR SCHÖNE ERDBEERE IN DER NASE UND IM ABGANG DURCHAUS EINE ROTWEINECKE

SPRICH TANNINE, WIRD OFT ALS ROSÉ AUS SÜDFRANKREICH EMPFUNDEN,

BESTEHEND AUS SPÄTBURGUNDER UND PORTUGIESER.



ERLEBEN SIE SACHSEN
VON SEINER
SCHÖNSTEN SEITE

– Genießen Sie leckere Vielfalt –

