



DIE WEINE



Baselbieter Riesling-Sylvaner AOC Baselland Riesling-Sylvaner

Helles Gold mit feinen Grünreflexen. In der Nase entfalten sich die duftigen Aromen dieser Rebsorte: Muskat, Limetten, Grapefruit. Im Gaumen präsentiert er sich frisch, dank der perfekt gesetzten Säure.

Eignet sich zu:
leichtem Apéritifgebäck, sämigen Suppen, Geflügel.



Maispracher Sunneburg AOC Baselland Pinot Noir

Brillant klar, leuchtendes Rubin, ausdrucksvolles Bukett, mit den vielschichtigen Fruchtaromen des Blauburgunders, welche an Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und Rosen erinnern - geschmeidige Struktur.

Eignet sich zu:
hellem Fleisch, wie Kalb und Geflügel, asiatischen Spezialitäten, Z'vieriplättli mit Speck, Schinken, Käse.



Busner Paradysli AOC Baselland Pinot Noir

Der Wein aus dem Paradies, so heisst die Lage, gedeiht auf den steilen kalkhaltigen Böden des Juras. Typischer Pinot – rubinrot, mit feiner Frucht, im Gaumen rund und stoffig.

Eignet sich zu:
hellem Fleisch, wie Kalb und Geflügel, Rehschnitzel, asiatischen Spezialitäten, Z'vieriplättli mit Speck, Schinken, Käse.



Maispracher Auslese AOC Baselland Pinot Noir

Brilliant klar, schönes Rubin. Jugendlich und elegant, mit einem bemerkenswerten Körper. Typische Himbeernoten.

Eignet sich zu:
Kalbfleisch, Geflügel, Buureplättli, Rehschnitzel.