

Suppen

Gazpacho „Quelle“ Kräuteröl, Sauerrahm (Kalte Tomaten-Gurken-Aprikosensuppe)	18.--
soupe froide tomate-concombre-abricot/cold tomato-cucumber-apricot soup	kleinere Portion 14.--
Kohlrabi - Zitronengrascremesuppe	17.--
Blätterteiggebäck	kleinere Portion 13.--
ravi de chou - Soupe à la crème de citronnelle / kohlrabi - Lemongrass <u>cream</u> soups	
Klare Gmundner Kirchtagsuppe	16.--
Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry	
consommé de bœuf au sherry / clear beef soup with sherry	
Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef“	20.--
serviert in einer Brottasse	
soupe à l'ail et à la crème servie dans un bol de pain / garlic cream soup served in a bread bowl	

Salate

Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat	13.50/12.50
Kräuter Haus Dressing oder Balsamico-Dressing	kleinere Portion 11.50/10.50
salade mêlée/ mixed salad	
Steirischer Caesar Salat	18.50
Käse, Speck, Brotwürfel, Eier, Kürbiskerne, Caesars-Kernöl Dressing	kleinere Portion 14.50
Salade César de Styrie/ Styrian Caesars Salad	
Bio Onsen Ei (weiches Ei)	28.50
bunter Blattsalat, Hausgebeizter Bündner - Lachs, Kräuter-Vinaigrette	kleinere Portion 24.50
Bio Onsen oeuf (œuf tendre)Salade feuilletée, légumes marinés, vinaigrette aux herbes	
Organic Onsen Ei (soft egg)colourful leaf salad, marinated vegetables, herbal vinaigrette	
Sommer Salat	19.50
bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatapfel, Cashewnüsse,	kleinere Portion 15.50
marinierte Zucchini, Limonen - Vinaigrette	
Salade de feuille multicolore avec Grapefruit, des grenades, Cashew, à des courgettes, Limons Vinaigrette	
Mixed green, Coloured green salad with grapefruit, pomegranates, Cashew, Zucchini, Limes Vinaigrette	

Kalte Vorspeisen

Vitello Steirermen	26.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch, geräucherte Forellenfiletsauce	kleinere Portion 20.50
Veau en tranches fines, sauce poisson blanc fume	Hauptgericht 41.50
Thin sliced veal, smoked white fish fillet sauce	
Die drei Tenöre	29.50
atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Vitello Steirermen, Rinds-Tatar	kleinere Portion 23.50
variation des amuse-gueule froids/ cold appetizer variation	
Rinds-Tatar „Klassik“	29.50
Blattsalatstraus, Toast und Butter	Hauptgericht 42.50
beefsteak tartare/ beefsteak Tatar	
Atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt	28.50
Blattsalatstraus, Senf - Mayonnaise Toast und Butter	kleinere Portion 22.50
saumon mariné/ marinated salmon	
saumon mariné/ marinated salmon	

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken	22.--
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris	
escargots à la bourguignonne/ burgundian style snails	

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Kalte Gerichte

Sommer Salat

19.50

bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatapfel, Cashewnüsse,
marinierte Zucchini, Limonen - Vinaigrette

Salade de feuille multicolore avec Grapefruit, des grenades, Cashew, à des courgettes, Limons Vinaigrette
Mixed green, Coloured green salad with grapefruit, pomegranates, Cashew, Zucchini, Limes Vinaigrette

Die drei Tenöre

29.50

atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Vitello Steirermen, Rinds-Tatar
variation des amuse-gueule froids/ cold appetizer variation

Rinds-Tatar „Klassik“

29.50

Blattsalatstrauß, Toast und Butter
beefsteak tartare/ beefsteak Tatar

Hauptgericht 42.50

Atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt

28.50

Blattsalatstrauß, Senf - Mayonnaise Toast und Butter
saumon mariné/ marinated salmon

Grosser Salatteller „Quelle“

21.--

Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing
salade mixte / mixed salad

Holzfaller Teller

31.--

Rauchschinken, Bauernspeck und Käse
mixed charcuterie et fromage / mixed cold meat and cheese

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgerichte

Tages - Fleischgericht nach Angebot 66.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 60.--
plat du jour (viande) / daily meat special

Tages - Fischgericht nach Angebot 66.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 60.--
plat du jour (poisson frais) / daily fish special

Gemüsestrudel „Maria Theresia“ 32.--
Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln
gâteau aux légumes avec pommes de terre / vegetable strudel with potatoes

Kalbssteak vom Grill „Toscana“ 67.--
hausgemachte Schnittlauch -Balsamicorahmsauce kleinere Portion 61.--
saisonales Gemüse und Butternudeln
selle de veau grillée, Morel sauce crémeuse, Légumes du marché et Nouilles au beurre
grilled steak of veal, creamy morel sauce, vegetables from the market and noodles

„Quellenhof Topf“ 64.--
irisches Angus Rindsfiletmedaillon und Kalbsmedaillon
Rahmspinatspätzle, Rotweinsauce mit Speck und Champignons
100% hormonfrei
médaillons de filet de bœuf et de veau, spätzle (pâtes autrichiennes), sauce au vin rouge avec bacon et champignons
beef and veal medallions, spätzle, red wine sauce with bacon and mushrooms

Variation Amadeus 71.--
irisches Angus Rindsfiletmedaillon, Trüffelkruste und Rotweinjus kleinere Portion 65.--
Eden Shrimps mit Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter
saisonales Gemüse und Risotto
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)
100% hormonfrei
médaillons de filet de boeuf & crevettes de la poêle, légumes du marché et risotto
beef medallions & sauted prawns, vegetables from the market and risotto


Irishes Angus Rindsfilet vom Grill „Périgourdine“ 71.--
Trüffelkruste, Rotweinjus, saisonales Gemüse und Bratkartoffeln kleinere Portion 65.--
Geschmack, Textur, und das herzhaft fleischige Aroma von irischem Rind sind unvergleichlich. Dank traditionellen Farmen und dem einzigartigen Futter.
Bestes, saftiges Gras von der grünen Insel.
100% hormonfrei
filet de bœuf aux truffes, légumes du marché, pommes de terre rissolées
grilled beef tenderloin in truffle crust, vegetables from the market, fried potatoes


Kalbsleber aus der Pfanne Es hätt solang's hätt... 47.50
in Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern, gebratene Spätzle kleinere Portion 41.50
foie de veau sauté, spätzle / sauted veal liver, spätzle


Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 49.50
Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln, Butterrösti kleinere Portion 43.50
émincé de veau à la zurichoise, sauce Riesling et crème de champignons, oignons, röstis
Zurich veal ragout, Riesling cream sauce with mushrooms, onions, hash browns


Tranchiertes Irisches Entrecôte in der Pfanne 64.--
hausgemachte Café de Paris dazu Pommes frites
100% hormonfrei
steak de boeuf à la poêle avec beurre aux herbes, pommes frites
beef sirloin steak with herbal butter, french fries

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.


Rindsroulade nach Kärntner Art  49.50
 (Es hätt solang's hätt...)
 (ohne Brät) gefüllt mit Rübli, Essiggurken, Speck, geschmorte Zwiebeln und Senf
 saisonales Gemüse und gebratene Spätzle
100% hormonfrei
 roulade de bœuf, légumes et spätzle / beef roulade, vegetables and spätzle

Paniertes Pouletbrustschnitzel  Poularde aus der Schweiz 39.50
 (originale Österreichische Semmelbrösel)
 saisonales Gemüse
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 poulet pané / fried chicken

Cordon bleu  50.50
 (originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 44.50
 Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Edamerkäse
 saisonales Gemüse
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 escalope de veau au jambon et au fromage/ fried veal escalope with ham and cheese

Wienerschnitzel vom Kalb  49.50
 (originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 43.50
 saisonales Gemüse
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 escalope viennoise/ escalope Viennese style

Auf Vorbestellung (min.1Woche vorher) ab 4 Personen gibt es

„Tafelspitz nach Altwiener Art“  58.--
 (Es hätt solang's hätt...) kleinere Portion 52.--
Ist der beliebteste Klassiker Österreichs
 Wurzelgemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln, Schnittlauchsauce, Markbein und Apfel-Meerrettich
100% hormonfrei
 bœuf bouilli coupé en tranches avec pomme râpée et raifort, sauce à la ciboulette
 boiled beef cut into slices with grated apple, horseradish and chive sauce

Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel.

Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskotelettes zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjutant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotelet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Fleisch: Zahner Gommiswald, Prodega Hinwil/ Fisch: Zahner Gommiswald
 Gemüse: Allegrio und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge, Brot: Räber und Wick
 Wein: Vinothek Rauch, Seeli-Weinwelt, Premwin Wessen

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland
 Poulet: Schweiz Fische: Wildfang Nordostatlantik Holland, Wildfang Südwestpazifik Neuseeland
 Aquakultur/Zucht Schweiz, Aquakultur/Zucht Griechenland, Aquakultur/Zucht Norwegen

Rindfleisch: Irisches Angus Rindfleisch

Irische Farmer pflegen seit jeher einen nachhaltigen, verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Schließlich ist die eigene Farm immer auch die zukünftige Farm der Kinder. **UMWELTSCHUTZ & ARTENVIELFALT**
 Weiden werden in Irland traditionell von Hecken begrenzt, die zahlreichen bedrohten Tier- und Pflanzenarten ein natürliches Biotop bieten. **TIERSCHUTZ**
 Irische Rinder verbringen ein Großteil ihres Lebens auf der Weide, wo sie artgerechtes Futter finden. Die Kälber sind von Geburt an dabei und werden lange von ihren Müttern gesäugt. 100% hormonfrei



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Schweizer Klassiker

Dessertvariation „Quelle“ 18.-

4 verschiedene hausgemachte kleine Süßigkeiten
dessert du jour / dessert of the day

Geeister Cappuccino Mini 11.-

kleiner gerührter Eiskaffee mit lauwarmen Milchschaum
petit café glacé mélangé avec de la mousse de lait tiède
small stirred ice coffee with lukewarm milk foam

Gerührter Eiskaffee 17.-/ kleine Portion 14.-

Schlagrahm
café glacé mélangé / stirred iced coffee

Lauwarmer Schokoladenkuchen 19.-

hausgemachtes Champagner- Butterglace im Merinque- Mantel
tarte au chocolat / chocolate cake

Caramelchöpfli 15.-

Schlagrahm und frischen Früchten
pouding au caramel / caramel flan with whipped cream

Gebackenes Vanilleglace 17.- „Der Wahnsinn“

hausgemachtes Vanilleglace im Kokosmantel und Waldbeeren
crème glacée à la vanille glace à la vanille faite maison dans le manteau de noix de coco et de baies des bois
baked vanilla ice cream homemade vanilla ice cream in coconut shell and wild berries

Coupe Danemark 18.- kleine Portion 15.- Mini 12.-

Vanilleglace, warme hausgemachte Schokoladensauce und Schlagrahm
glace vanille et chocolat chaud et crème fouettée
vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream

Hausgemachte Quellenhof Glace

Angebot je nach Saison

Preis pro Kugel 6.90 Rahmzuschlag 2.-

Glace vom Pierrot Lusso

Mocca, Vanille, Zwetschgen, Zitrone, Aprikosen
Preis pro Kugel 4.90 Rahmzuschlag 2.-

Österreichische Klassiker

Kaiser Melange Mini 10.50
Kugel Vanilleglace mit Espresso
glace vanille et espresso / vanilla ice cream and espresso

„Sissis“ Wiener Eiskaffee 15.-
flüssiger kalter Kaffee,
Vanilleglace und Schlagrahm
café glacé, glace vanille et crème fouettée / iced coffee, vanilla ice cream and whipped cream

Wiener Apfelstrudel „Narrisch guat“ 18.-
(nur von 11-14 und 17-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Schlagrahm und Vanillesauce
strudel viennois aux pommes / Viennese apple strudel

Kaiserschmarrn „Das Original“ 21.-
(nur von 11.30-14 und 17.30-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Zwetschgenröster
pâte à crêpe allégée par les blancs montés en neige avec des raisins secs
shredded pancake with raisins

Marillenknödel (Aprikose) „Der Wahnsinn“ 20.-
(nur von 11-14 und 17-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Aprikosensorbet
Quenelles aux abricot/Apricot dumplings

Salzburger Nockerl „Mozart“ pro Person 22.- (nur ab 2 Personen)
(nur von 21-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Preiselbeeren
soufflé de Salzbourg/ sweet soufflé Salzburg

Sorbets mit Güggs

Zitronensorbet mit Wodka 17.-
sorbet au citron avec de la vodka/ lemon sorbet with vodka

Zwetschgensorbet mit La Vieille Prune 17.-
sorbet à la prune avec La Vieille Prune / plum sorbet with La Vieille Prune

Käse aus der Schweiz

Käseteller „Chäs Glogge“ 22.-/ kleine Portion 18.-
plat au fromage / cheese platter

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Café „Nespresso“

Café Crème Leggero	5.70
Espresso Forte	5.70
Espresso Macchiato	5.70
Doppelter Espresso	6.50
Ristretto Forte	5.70
Schale	5.70
Cappuccino	6.--
Latte Machiatto	6.70
Café Melange	7.--
Café Decaffeinato	5.70
Espresso Decaffeinato	5.70

Cafe mit Schuss

Quellenhof – Kaffee	4cl.	15.--
Amarettolikör, Schlagrahm		
Irish – Coffee	4cl.	15.--
Irish Whiskey, Schlagrahm		
Biedermeier – Kaffee	4cl.	15.--
Aprikosenlikör, Schlagrahm		
Maria Theresia – Kaffee	4cl.	15.--
Grand Marnier, Schlagrahm		
Mozart – Kaffee	4cl.	15.--
Haselnusslikör, Schlagrahm		
Coretto Grappa	2cl.	9.--
Zwetschgen Luz	4cl.	9.--
Schümmlli Zwetschgen	4cl.	12.--

Sirocco Tee in der Tasse

- Rooibos Tangerine** Rooibos mit Tangerine 5.70
mild - fruchtig
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas - bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.
Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.
- PIZ PALÜ** Schweizer Kräutertee 5.70
wohltuend - harmonisch
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.
- White Peach** Weisser Tee mit Pfirsich 5.70
fruchtig - mild
Weisser Tee erster Qualität aus China, verfeinert mit natürlichem Pfirsicharoma. Lieblich-weich und mit einer milden Süsse.
Ein Traum für Liebhaber von dezent fruchtigen Tees.
- Golden Assam** Schwarztee 5.70
Schwarztee würzig - malzig
Der Golden Assam stammt von den Ufern des Brahmaputra, dem grössten Teeanbaugbiet der Welt.
Dieser Klassiker mit der edlen, malzigen Note vereint alle Vorzüge eines kräftigen Assam-Tees.
- Verbena** Verveinetee 5.70
Verveinetee zitronig - erfrischend
Biologisch angebautes, wohlriechendes Eisenkraut aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.
- Moroccan Mint** Marokkanischer Minztee 5.70
Marokkanischer Minztee erfrischend - belebend
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze.
Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.
- Japanese Sencha** Japanischer Grüntee 5.70
Japanischer Grüntee erfrischend - intensiv
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

Edelbrände

Calvados Morin du Breuil 15 Jahre	2cl.	40%	14.--
Vieille Prune, Bourgogne	2cl.	40%	14.--
Zirbenschnap	2cl.	38%	15.--
Quitte	2cl.	43%	16.--
Vogelbeerschnaps	2cl.	40%	16.--
Marillen Brand Reserve 2020	2cl.	41%	16.--
Wald Himbeer	2cl.	42%	16.--
Jeninser Marc Schloss Reichenaus	2cl.	41%	14.--

Rochelt Schnäpse

Gravensteiner 2006	2cl.	50%	24.--
Wachauer Marille 2016	2cl.	50%	24.--
Quitte 2006	2cl.	50%	24.--

Grappa

Grappa Barricata Eloisi, Chardonnay, Pinot noir,	2cl.	40%	15.--
Grappa Gewürztraminer, Eloisi Barrique Ciliegio	2cl.	40%	15.--
Grappa di Brunello	2cl.	43%	14.50
Grapp** Syrah, Adank	2cl.	41%	15.--

Cognac

Remy Martin XO	2cl.	40%	22.--
Remy Martin V.S.O.P	2cl.	40%	14.--

Whisky

Säntis Malt Swiss Highlander	4cl.	43%	17.--
Pfanner Whisky Single Malt	4cl.	43%	17.--

Portwein

Tawny Port, Grahams 10 Jahre	5cl.	20%	15.--
Tawny Port, Grahams 20 Jahre	5cl.	20%	20.--

Der süsse Hochgenuss !

Der Süsswein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Es ist die absolute Quintessenz des Möglichen. Schon lange gelten Süssweine nicht nur mehr als Begleiter zu Desserts sondern werden oftmals als „Meditationsweine“ bezeichnet, weil sie eine sehr beruhigende und sinnliche Stimmung erzeugen.

Doch Vorsicht !!! Es wird ihnen auch aphrodisierende Wirkung nachgesagt

<i>Cuvée Beerenauslese</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2020</i>	<i>CHF 49.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>	<i>5cl</i>		<i>CHF 15.--</i>

Gerhard Kracher zeigt schon seit Jahren, dass das Weingut mit seinen Süssweinen zur Weltspitze zählt. Eine tolle sehr cremige und trotzdem frisch wirkende BA.

<i>TBA Nr. 1 Scheurebe «Zwischen den Seen»</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2008/12</i>	<i>CHF 110.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>			

Die Scheurebe ist die Paraderbsorte für Süssweine aus dem Seewinkel. Mittleres Gelbgold in der Farbe. Im Duft nach Maracuja, reifen Mangos und etwas Blütenhonig. Saftig und fruchtig am Gaumen, nach Ananas und gelben Früchten. Sehr elegant und nicht üppig wirkend. Wunderbar in seiner Reife.

<i>TBA Nr. 5 Scheurebe «Zwischen den Seen»</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2013</i>	<i>CHF 119.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>			

Leuchtendes Goldgelb. Attraktive florale Nuancen, begleitet von feiner Muskatnuss und gelben Früchten. Am Gaumen sehr komplex, tolle Fruchtnoten nach Tropenfrüchten, tolle Balance und Frische, mit mineralischen, fast salzigem Finale. Reife Mangonoten im Abgang. Schon sehr gut antrinkbar aber mit weiterem Reifepotenzial.

<i>TBA Nr. 7 Welschriesling «Zwischen den Seen»</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2013</i>	<i>CHF 120.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>			

Der Welschriesling ist durch sein tolles Süsse-Säurespiel immer ein Garant für ein tolles Süssweinerlebnis. Kräftiges, leuchtendes Goldgelb. Feine fruchtige und würzige Aromen, begleitet von gelben Fruchtnuancen, zart nach Honig. Am Gaumen saftig, tolles Süsse-Säurespiel, reife Steinobstnoten im Abgang. Am Beginn seiner Reife.

<i>TBA Nr. 4 Rosenmuskateller</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2018</i>	<i>CHF 125.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>			

Die Scheurebe ist durch sein tolles Süsse-Säurespiel immer ein Garant für ein tolles Süssweinerlebnis. Kräftiges, leuchtendes Goldgelb. Feine fruchtige und würzige Aromen, begleitet von gelben Fruchtnuancen, zart nach Honig. Am Gaumen saftig, tolles Süsse-Säurespiel, reife Steinobstnoten im Abgang. Am Beginn seiner Reife.

<i>TBA Nr. 10 Scheurebe Trockenbeerenauslese</i>	<i>37.5cl</i>	<i>2012</i>	<i>CHF 125.--</i>
<i>Weingut Kracher, Neusiedlersee</i>			

Ist durch sein tolles Süsse-Säurespiel immer ein Garant für ein tolles Süssweinerlebnis. Kräftiges, leuchtendes Goldgelb. Feine fruchtige und würzige Aromen, begleitet von gelben Fruchtnuancen, zart nach Honig. Am Gaumen saftig, tolles Süsse-Säurespiel, reife Steinobstnoten im Abgang. Am Beginn seiner Reife.

***"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien die schmackhafteste,
und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste."
Plutarch, griechischer Philosoph um 100 n.Chr.***