

## Kilian Franzen Der Sommer war sehr gross



# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

## 2018 Franzero Riesling extra trocken

**20.00**  
statt 21.50

FranZero hatte schon immer einen wichtigen Platz in der Kollektion. Er steht für Franzen. Knochen-trocken - mit viel Ausdruck.

Nicht blumig oder verspielt - ganz puristisch, klar und einfach trocken.

Franzens trockenster Riesling ist ein harmonischer Begleiter für alle Fischgerichte oder leichte Som-mersalate.

## 2018 Der Sommer war sehr gross Riesling

**22.00**  
statt 23.50

Eine Cuvée der den Querschnitt der Franzen'schen Rebflächen präsentiert und alle Vorzüge der einzelnen Lagen in einem Wein vereint. Also ist Der Sommer war sehr groß auch der perfekte Ries-ling für die Weinliebhaber, die nicht zwischen Calmont und Frauenberg entscheiden können.

Da Der Sommer war sehr groß Riesling schon etwas mehr Frucht hat, kommt er sehr gut mit etwas kräftigeren Speisen zurecht. Ob es jetzt ein Kalbsfilet oder ein herzhaftes Steak ist, eine Käseplatte oder sogar das Käsefondue – dieser Riesling ist der passende Begleiter.

## 2018 Frauenberg Riesling trocken

**25.00**  
statt 26.50

Die Lage Neefer Frauenberg beeindruckt besonders durch deren alte Reben. Hier findet man fast ausschließlich Stöcke, die schon die Großeltern gepflegt haben. Das sorgt für sehr harmonische und filigrane Rieslinge. Die Frucht steht im Vordergrund - man könnte meinen, man beißt in eine Riesling-traube.

Die Fruchtigkeit des Neefer Frauenbergs ist ein toller Begleiter der asiatischen Küche. Auch etwas schärfere Gerichte, wie ein würziges Curry passen toll zu unserem Steillagenriesling.

## 2018 Calmont Riesling trocken

**25.00**  
statt 26.50

Die Weine aus dem Bremmer Calmont sind würzig, kraftvoll und purer Schiefer.

Weinbau mit 65° Steigung ist Weinbau auf der Rasierklinge.

Aber der steilste Weinberg Europas liefert das perfekte Terroir für Rieslingreben und bringt Mineralität wie keine andere Weinlage.

Die Mineralität und die Würzigkeit stehen im Bremmer Calmont im Vordergrund. Er passt super zu Fische und Fleischgerichten.

Ein toller Begleiter eines würzigen Hauptganges oder eines bunt gemischten Salates.