

saha  
café restaurant

Flaschenweine im Saha

## Weiss - Flaschen

### Deutschland

#### Riesling Wittmann "Fass 68" 2009

0,75l €19,00

Weingut Wittmann

Der bio-dynamische Anbau von Weinen, also der Wunsch, die Trauben auf schonenste Weise zu besten Ergebnissen zu bewegen, ist die Philosophie von Phillip Wittmann.

Seit 1999 ist er im elterlichen Betrieb für den Ausbau im Keller zuständig. Seitdem schafft es Phillip Wittman in jedem Jahr außerordentliche Weine von bestechender Qualität zu erzeugen.

Auch der 2009er Wittman "Fass 68" ist ein solches Beispiel. Er überzeugt durch sein herrliches Fruchtspiel von Pfirsich, Citrus und etwas Melone, feiner Mineralität, angenehm zartem Schmelz und einer trinkanimierenden Saftigkeit, die das Fass 68 zu einem perfekten Sommerwein macht.

### Brasilien

#### Duetto - Chardonnay & Riesling - Casa Valduga 2005

0,75l €19,00

60% Chardonnay, 40% Riesling

Handlese (dreimalige Selektion), klares helles Gelb mit einem grünen Stich. Elegante Zusammenführung von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und Honigwürze. Der Chardonnay dominant und komplex wird gebändigt und verführt vom Riesling zu einem feinstrukturierten spritzigen Wein.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

**saha**  
*café restaurant*

Flaschenweine im Saha

Österreich

Riesling QW, Pleil 2007 0,75l €17,00

Helles, strahlendes Strohgelb, sortentypischer Steinobstduft von Aprikose und Pfirsich, etwas rauchig; am Gaumen saftig-resche Säure und volle Frucht, schönes, fruchtbetontes Finale.

Sauvignon Blanc "Steirische Klassik" 2009 0,75l €34,00

Weingut Neumeister. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen; feine Aromatik von Stachelbeere, Paprika und Grapefruit, etwas Brennessel; am Gaumen elegant mit feiner mineralischer Note; gute Länge.

Italien

Chardonnay - Altkirch, Schreckbühl 2009 - Alto Adige 0,75l €19,00

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen; eleganter Duft von exotischen Fruchtnoten wie Ananas und Mango; am Gaumen harmonisch mit feinem Säure- Fruchtspiel: lang anhaltend im Abgang.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2008 0,75l €17,00

100% Verdicchio

Sattes Strohgelb mit goldgelbem Schimmer, delikater angenehmer Duft von Buttermandeln, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Muskatnuss; feine Würze am Gaumen, samtig, weich und vollkomplexes Finale; deutliche Länge.

Roero Arneis DOC Rocca Nivo 2008 0,75l €23,00

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, sortentypischer floraler Duft nach Heublume, Kamille, Honig und Zitrusnoten; frische lebendige Säure; fruchtbetontes langes Finish.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha  
café restaurant

Flaschenweine im Saha

Frankreich

Chablis AC "Vieilles Vignes", Durup 2007 0,75l 29,00

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver fruchtbetonter Duft nach weißen Früchten, wie Apfel, Birne und Pfirsich, auch Zitruszesten; rauchige, mineralische Note,; saftige, gut balancierte Säure; feine mineralische Bitternote im langen Finish.

Sancerre "Les Baronnes" (Frankreich, Val de Loire), H. Bourgeois 2008 0,75l €31,00

Der im Loiretal angebaute Sauvignon blanc zeichnet sich durch seinen frischen, eigenwilligen Johannis- und Stachelbeeraromen wie durch seinen unnachahmlichen Mineralton aus. Pikantes üppiges Bukett von grüner Paprika, Stachelbeere, Brennnessel und Limonenzester; feine Mineralik, etwas Exotik, wie Kiwi und Galiamelone; nervige, frische Säure; lange tragender Abgang. 5 Monate im grossen Holzfass ausgebaut Ein komplexer, hochwertiger, Spaß machender Wein.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

saha  
café restaurant

Flaschenweine im Saha

## Rot - Flaschen

### Brasilien

Cabarnet Sauvignon ; Casa Valduga 2002 0,75l €23,00

60% Cabarnet, 40% Merlot

Handlese, dreimalige Selektion, klare und stimulierende violette Farbe.

Gutentwickeltes ausgewogenes Bouquet mit intensiver Note von roten Beeren und Gewürzen. Reifer Wein, guter Körper, gehaltvoller Cabarnet und sanfter Merlot.

### Deutschland

Spätburgunder Spätlese (Pinot Noir) 2004 0,75l €29,00

Immengarten Hof (Pfalz)

Delikate Kräuter und Walnussaromen erleben ein zartes Aufeinandertreffen von Himbeer- und Erdbeerfrüchten; samtig, weich, ausgewogen und schokoladig; feine Tannine; langer Abgang.

### Italien

Chianti Superiore DOCG "Burchino" 2004 0,75l €18,00

Tiefes, fast tintiges Rubinrot; vielschichtiges Aromenspiel von schwarzen Beeren, Pflaume, Kirsche und Veilchen, etwas schwarzer Pfeffer; am Gaumen seidige Würze, gut eingebundene Säure und feinkörniges Tannin; schöne Länge im Abgang - im grossen Holzfass gereift.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

## saha

café restaurant

Flaschenweine im Saha

### Barolo DOCG "Castelvecchio" (Piemont) 2006

0,75l €55,00

Intensives Granatrot mit orangenen Reflexen. Nachhaltige Düfte, die von würzigen Noten bis zu lieblich, blumig und fruchtig reichen. Hochkonzentrierter Wein mit komplexer Struktur. Ein echter Geschmackshammer.

## Bulgarien

### Zar Simeon Reserva 2007 (Bulgarien)

0,75l €29,00

Cabernet Sauvignon-Merlot

Der Jahrgang 2007 des Zar Simeon zeigt sich tiefgründig und fein. Phänomenal, wie sich das Gut immer weiter steigert. Das Bouquet ist vielschichtig mit Noten von Schwarzkirschen, Brombeeren und Cassis, dazu exquisite Nuancen von Kaffee und Schokolade. Am Gaumen die gekonnte Balance von Eleganz und Volumen, und ein passendes, gut eingebautes Tanninrückgärt. Wieder einmal klassenbester.

## Österreich

### Peccatum 2007 "die Sünde"; Weinhaus Leberl

0,75l €59,00

Der prominenteste Rotwein aus dem Hause Leberl trägt den Namen PECCATUM (lateinisch „die SÜNDE“). Solch große Rotweine erzielt man nur bei rigoröser Ertragsreduktion - grobzügiges Ausdünnen der Trauben im August ist notwendig. „Eine SÜNDE ist das!“, mahnten noch unsere Vorfahren.

Auszeichnung: 94 Punkte (Falstaff Rotweinguide 2009/2010)  
Das ist der 4. Platz bei den besten österreichischen  
Rotwein-Cuvées.

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in € einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86

**saha**  
*café restaurant*

Flaschenweine im Saha

Frankreich

Chateau Le Bosca (Cru Bourgeois) 2001 0,75l €39,00

Appellation Medoc Controlée. Bukett aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.

Intensives Rubinrot; rauchiger Duft von Vanille und schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellen; feinwürzige Frucht, saftige Fülle, reife Tannine.

Dichtgewoben

Chateau Saint-Hilaire - Médoc AOC Cru Bourgeois 2006 0,75l €19,00

Weicher, voller und runder Cru Bourgeois. Im Duft mit intensiven Eindrücken Schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Vanille. Der Geschmack ist weich mit viel Frucht, vanille und feiner Würzigkeit. Langer und gut ausgewogener Abgang. Erreicht ganz allmählich seine Genußreife und ist noch lagerbar bis 2020. Mis en Bouteille au Château.

Chateau Lynch-Bages 5ème Cru Classé 2003 0,75l €249,00

Appellation Pauillac Controlée. Bordeaux

70% Cabernet Sauvignon (verleihen die Struktur)

15% Merlot (verleihen die Fülle)

15% Cabernet Franc und Petit Verdot (verleihen die Rasse)

Dichtes Rubinrot; präzise Aromen von schwarzen Beerenfrüchten. Anklänge von Leder, Tabak und Oliven, sehr konzentriert; gut eingebundenes Tannin; elegant, ausdrucksstark, anhaltend.

Weitere Weine bitte beim Servicepersonal

- Hot spot -

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in e einschließlich 19% MwSt  
Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38 38 07 86