

**Canal du Midi  
Weinbar & Weinhandlung**

**Blücherstraße 30  
65197 Wiesbaden**

**0611/46 20 200**

**Mo – Fr ab 18 Uhr  
Sa ab 15 Uhr**

## Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Beaujolais Villages AOC

**Domaine de la Madone, 2004**

Duft nach roten Früchten und Himbeere

6,90 €

### Crus de Beaujolais AOC

**Domaine Bergeron, Chenas, 2006**

fruchtige, florale Noten, Rosen

8,90 €

**Domaine Bergeron, Fleurie, 2006**

Blütenaromen, kleine rote Früchte

9,80 €

**Domaine Bergeron, Julié纳斯, 2005**

*Guide Hachette 2007 Lieblingswein*

Blumendüfte, Himbeere, rote Johannisbeere

9,80 €

**Domaine Bergeron, Julié纳斯 Réserve de Noelle, 2005, Barrique**

kraftvoll, würzig, mineralisch, schwarze Früchte

10,80 €

**Domaine Bergeron, Moulin-à-Vent, 2006**

reife Kirschen, Rosen, Veilchen

9,80 €

**Domaine Bergeron, Saint Amour, 2006**

Johannisbeere, Aprikose, Kräutraromen

9,80 €

**Château de Chenas, Julié纳斯, 2004**

rote Früchte, Kirschwasser, mineralische Noten

8,90 €

**Château de Chenas, Moulin-à-Vent, Selection, 2003**

*Goldmedaille Paris*

schwarze Früchte, fülliger, fleischiger Geschmack, verschmolzene Tannine

12,50 €

**Château de Chenas, Chenas Thesaurus Vinum, 2003**

*Goldmedaille Paris*

komplexer Duft nach schwarzen Johannisbeeren und in Alkohol eingelegten Früchten, lang anhaltender Geschmack

10,80 €

### Bordeaux AOC

Graves

**Château Villa Bel-Air, Graves, 2002**

Bukett nach Veilchen und reifen roten Früchten, Holzton ist mit Vanille unterlegt, fülliger und runder Abgang mit lakritzigen Tanninen

18,00 €

Haut – Médoc

**Ch. Citran, 2003, 2004, Cru Bourgeois Supérieur**

19,50 €

**La Demoiselle de Sociando-Mallet, 2003**

26,10 €

Lussac-St.-Émilion

**Ch. des Landes, 2003**

12,50 €

## Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

Listrac – Médoc

**Ch. Lestage**, 2001

14,50 €

Margaux

**Ch. Martinens**, 2004

21,40 €

Médoc

**Ch. Courbian**, 2002

11,60 €

**Ch. Rollan de By**, 2003, Médoc Cru Bourgeois

22,50 €

Pauillac

**Ch. Prelude Grand Puy du Casse**, 2003

24,40 €

**Ch. Lynch Bages**, 2004

48,00 €

Pessac – Léognan

**Ch. Larnivet-Haut-Brion**, 2003

24,50 €

Premières Côtes de Blaye

**Ch. Prieuré Malesan**, 2000

14,40 €

**T de Tutiac**, 2003

12,20 €

Premières Côtes de Bordeaux

**Ch. de Plassan**, 2001

12,10 €

St. Emilion

**Ch. Pontet Fumet**, 2001, St. Emilion Grand Cru

18,60 €

**Ch. Tausinat Hermitage**, 2000, St. Emilion Grand Cru

25,90 €

Saint Julien

**Ch. Lalande**, 2002

19,60 €

**Fiefs de Lagrange**, 2003

22,50 €

St. Estèphe

**La Dame de Montrose**, 2002

28,40 €

**Marquis de Saint Estèphe, Prestige**, 2000, Grand Vin de Bordeaux

15,80 €

**Medaille D'Or, Paris 2002,**

Aromen von Veilchen, Haselnuss und Vanille

**Bourgogne AOC**

**Domaine de Ruere, Bourgogne**, 2005, Pinot Noir

8,50 €

fruchtig, Himbeeraromen

## Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Aloxe Corton

**Domaine d'Ardhuy, Chaillots**, 2003, Premier Cru

jugendliche Aromen frischer Früchte, rund und angenehm, Heidelbeer- und Kirscharomen

25,90 €

### Gevrey Chambertin

**Domaine d'Ardhuy**, 2003

samtige Tannine, Duft nach Gewürznelken, im Abgang Kakao und Schwarzkirsche

29,50 €

### Givry

**Michel et Fils Sarrazin, „Champs Lalot“**, 2005

Veilchenaromen, Brombeere

13,40 €

**Michel et Fils Sarrazin**, 2005, Premier Cru

Brombeeraromen, Lakritz, Nelke

14,80 €

### Macon AOC

**Domaine de Ruere, Macon-Pierreclos, Cuvée Préstige**, 2007

angenehme Frische, Himbeere, Erdbeeraromen

7,80 €

### Cabardès AOC

**Château de Caunettes**, 2006, Barrique

Aromen von Sauerkirsch und Kakao

8,60 €

**L'Esprit de Pennautier**, 2002, Barrique

komplexer Duft von schwarzen Früchten, Orangenschale, Trüffel, Koriander und Pfeffer, delikate Tannine

19,90 €

### Coteaux du Languedoc AOC

**Domaine des Millières**, 2004

rote Früchte, zarte Tannine, Hauch von Vanille, samtig

7,40 €

**Domaine du Plan d'Izard, La Clape**, 2003, Barrique

schöne Struktur, kräftiger Körper, feine Frucht, Vanille

7,90 €

**Mas du Soleilla, Jason**, 2007

Cassisnoten, Unterholz, zarte Gewürznoten

8,90 €

**Mas du Soleilla, Petit Mars**, 2006

**WineSpectator 93 Punkte, Goldmedaille Logis d'Or 2008, Goldmedaille**

**Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2008 (je für 2005)**

Aromen von Johannis- und Blaubeeren, leicht würzig, feiner Abgang

9,50 €

**Mas du Soleilla, Les Chailles, La Clape**, 2007

**WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina 2008 Zürich,**

**Prix des Vinalies 2008**

Duft von schwarzen Johannis- und Maulbeeren, leichte Pfeffernote, samtiger Abgang auf der Frucht

12,80 €

## ----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
<b>Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2006</b> <i>WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008</i> Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge	16,50 €
<b>Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2006</b> <i>3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007</i> große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko	16,50 €
<b>Mas du Soleilla, Vigne de Feu, 2002</b> <i>1 Goldmedaille</i> Garriguearomen, sehr reife Aprikosen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, lang anhaltender Geschmack	25,00 €
<b><u>Limoux AOC</u></b> <b>Cave Anne de Joyeuse, Chemin de Martin, 2007, Barrique</b> gehaltvoll, kräftig und komplex, rote Früchte, Pfeffer	9,60 €
<b><u>Lirac AOC</u></b> <b>Alain Jaume, Clos de Sixte, 2003</b> <i>92 Parker-Punkte</i> , delikates Pflaumenaroma, wunderbar konzentriert mit langem Abgang	14,60 €
<b>Château Aquéria, 2003</b> Brombeer, Hauch von Pflaume, Tabak	8,90 €
<b>L'Heritage d'Aqueria, 2003</b> Lakritz, feine Gewürze, Pinie, harmonisch eingebundenes Holz, voll und dicht	18,20 €
<b><u>Madiran</u></b> <b>Domaine Berthoumieu, 2006</b> Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten	11,30 €
<b><u>Marcillac</u></b> <u>Vignerons du Vallon</u> <b>Marcillac Reserve, 2008</b> kraftvolle Johannisbeeraromen	8,30 €
<b>Marcillac Tradition, 2008</b> Johannisbeere, Kaffee	7,50 €
<b><u>Minervois AOC</u></b> <b>Domaine la Galine, 2007</b> im Duft florale Noten, Himbeeraromen, feine Tannine	6,60 €
<b>Crus du Haut Minervois, Cuvée Image, 2005</b> feine Aromen roter Früchte, zarte Vanille und Toastnoten	9,50 €

## ----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

<b>Crus du Haut Minervois, Cuvée Mourel Rouge, 2007</b> Pflaumenaromen und provenzalische Kräuter	9,90 €
<b>Domaine Entretan, Cuvée Tradition, 2002</b> kräftiger Körper, erdig, zarte Gewürze	7,60 €
<b>Domaine Entretan, Cuvée Polere, 2002</b> Duft nach Aprikosen, Kirschen und Vanille, kraftvoll runder Körper mit eleganter Länge	11,70 €
<b>Chateau Vidal la Marquise, 2006</b> kräftig und samtig, schwarze Früchte – vornehmlich Brombeer	8,60 €
<b><u>Minervois La Liviniere AOC</u></b> <b>Crus du Haut Minervois, La Liviniere, Cuvée Gaia, 2007</b> kräftiger Duft nach schwarzen Früchten, Brombeeren und Pfeffer, voller, langanhaltender Geschmack	11,90 €
<b>Domaine la Borie Blanche, Minervois La Liviniere, 2004</b> erdig, kräftige Tannine, dunkle Früchte	10,40 €
<b><u>Costières de Nimes AOC</u></b> <b>Château Campuget Cuvée Tradition, 2004</b> Johannisbeere, Pfeffer und Gewürznoten	5,90 €
<b>Château de l'Amarine, Cuvée des Bernis, 2001, Barrique</b> Duft von roten Früchten mit einem Hauch von Zimt, Leder und Vanille, milde Gewürze	8,80 €
<b>Château des Aveylans, Cuvée des Templiers, 2003</b> klassischer Blockbuster mit Kaffeearomen und einem Hauch von Lakritz	11,90 €
<b>Château l'Ermitage, Sainte Cécile, 2006, Barrique</b> Duft nach reifen Früchten, Schwarzkirsche und provenzalischen Gewürzen, Vanille	9,60 €
<b><u>Côtes de Provence AOC</u></b> <b>Domaine du Dragon, Cuvée St. Michel, 2005</b> <b>Silbermedaille 2007</b> Rauchnuancen, zarte Lakritznoten, reife Banane	9,30 €
<b>Domaine du Dragon, Cuvée St. Michel, 2005 (Magnum 1,5 l)</b>	20,60 €
<b><u>Côtes du Rhône AOC</u></b> <b>Château d'Aquéria, 2008</b> schöne Struktur, frischer Pfeffer, provenzalische Gewürze	7,40 €
<b>Domaine de la Bastide, Cuvée les Figs, 2008</b> Aromen von Granatapfel und Heidelbeeren	7,20 €

## Rotweine

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

**Domaine de Saint Cosme, 2009**  
Pflaume, Gewürze und Rauch

9,10 €

### Côtes du Rhône-Villages AOC

Châteauneuf-du-Pape

**Alain Jaume, Domaine Grand Veneur, 2003**

18,10 €

**90-92 Parker-Punkte**, Aromen reifer Früchte, Kirschwasser, kraftvoll elegant

**Alain Jaume, Les Origines, 2003**

25,60 €

**93 Parker-Punkte**

Johannisbeere und Kirsche, provenzalische Gewürznoten, sehr komplex, langer Abgang von Vanille und Lakritz

**Roger Sabon, Les Olivets, 2002**

12,00 €

rote Fruchtaromen, Himbeere, sanfte Gewürznoten

**Roger Sabon, Les Olivets, 2003**

16,60 €

Himbeere, Quitte, Garrique, Schokolade, voller Geschmack, langer Abgang

Gigondas

**Domaine de Saint Cosme, Le Claux, 2006, Grenache**

29,80 €

Brombeere, geräucherter Schinken, Asche

**Domaine de Saint Cosme, Valbelle, 2006, Grenache/ Syrah**

29,80 €

florale Noten, Brombeere, Lakritz, Rauch und ein Hauch von geröstetem Brot (R. Parker)

Signargues

**Domaine d'Andézon, 2005**

9,80 €

**89 Parker-Punkte**, rund und kraftvoll, feine Tannine, rote Früchte, Kirsche und Gewürznoten

**Domaine de Périlière, 2007**

7,80 €

rote Früchte, kraftvoll, konzentrierter Stoff, voller, würziger Abgang

Vaqueras

**Alain Jaume, 2002**

9,80 €

reife rote Früchte, leichte Pfeffernote, schöne Dichte

Visan

**Domaine de la Bastide, 2007**

8,20 €

Himbeer- und Kirscharomen, feine Gewürznoten

### Côtes du Roussillon AOC

**Domaine Laporte, Ruscino, 2008**

7,40 €

Note von Kirsche, sommerliche Garrique und Süßholz

## ----- Rotweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

**Domaine Laporte, Sumeria, 2003**

fülliger, samtiger Geschmack nach roten und gekochten Früchten, Johannisbeere

13,00 €

**Saint Chinian AOC**

**Chateau Puisserguier, 2005**

komplexer Duft roter Früchte, feine Gewürznoten

9,80 €

**Touraine AOC**

**Domaine du Pre Baron, Prestige des Grands Barons, 2006**

rote Früchte und Trockenpflaume

8,90 €

**Vin du Pays du Gard**

**Mas des Aveylans, 2005, Syrah**

dichter, komplexer Wein mit Aromen von roten Früchten, fruchtbetont

9,20 €

**Vin de Pays de Côteaux de Libron**

**Domaine Pierre Belle, Cuvée de Coeur, 2005**

komplexe Aromen von Brombeer und eingelegten Früchten

11,30 €

**Vin de Pays de Côtes de Thongue**

**Domaine des Capriers, L'imaginaire de Paul, 2006**

komplexe Aromen von Pflaumen und eingelegten Früchten

7,90 €

**Domaine des Capriers, Larmes d'Ema, 2004**

rote Früchte, mediterrane Kräuter

9,80 €

**Domaine Montrose, Les Lezards Rouge, 2002**

***Goldmedaille Paris 2002***

Heidelbeeraromen und schwarze Johannisbeere

7,20 €

**Vin de Pays d'Oc**

**Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, 2008, Pinot Noir**

feine Himbeeraromen

6,20 €

**Cave Anne de Joyeuse, Gargantuavis, 2007, Pinot Noir**

Kirsche und rote Früchte, Hauch von Vanille und Haselnüssen

8,90 €

**Clos Saint Jean, 2003, Pinot Noir, Barrique**

kräftige Aromen von Schwarzkirsche, Karamell und Vanille

19,60 €

**Domaine de Pierre Belle, 2006, Cabernet Sauvignon**

***Goldmedaille***, schwarze Johannisbeere

6,90 €

**L'Orangerie, 2008, Merlot**

frisch, ausgewogene Pflaumen- und Kirscharomen

5,20 €

**XL Les Grès, Vignerions de Puisserguier, 2004, Syrah**

zarte Veilchenaromen, Pflaume

6,20 €

## ----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### **Bourgogne AOC**

**Domaine de Ruere, Bourgogne Blanc**, 2005, Chardonnay  
weiße Blüten, Haselnuss, Hauch von Honig 9,60 €

**Domaine Chêne, Bourgogne Aligoté**, 2008, Aligoté  
frisch, Akazienduft, feine Säure 7,90 €

**Michel et Fils Sarrazin, Bourgogne Aligoté**, 2006, Aligoté  
Düfte nach Akazie, Weißdorn, Apfel 8,60 €

### Chablis

**Christian Adine**, 2005 9,00 €  
mineralisch, Feuerstein, zarte Apfel- und Zitrusnoten

**Christian Adine, Montmain**, 2005, Premier Cru 12,50 €  
mineralisch, Feuerstein, Hauch von Trockenobst und Zitrone

**Christian Adine, Butteaux**, 2005, Premier Cru 13,20 €  
vornehm, mineralisch, gute Balance zwischen Körper und Säure, Laub von schwarzer Johannisbeere

### Mâcon La Roche Vineuse

**Domaine Chêne, Cuvée Prestige**, 2006 9,90 €  
Aromen von Ananas, Akazienblüte und Feilchen

### Mâcon Prissé

**Domaine de la Feuillarde**, 2006 9,10 €  
Aromen von Ginster, Akazienblüte, Grapefruitschalen

### Pouilly Fuisse

**Domaine de la Feuillarde**, 2006 14,30 €  
mineralische Noten, Nüsse, Lindenblüten

### Saint Veran Vieilles Vignes

**Domaine de la Feuillarde**, 2006 11,00 €  
Birnenaromen, Farn, Akazie

### **Limoux AOC**

**Cave Anne de Joyeuse, Chemin de Martin**, 2006, Barrique 9,80 €  
Duft nach Zitrone und frischen Croissants, Vanille und Honigaromen, fein, elegant, gute Länge

### **Coteaux du Languedoc**

#### Picpoul de Pinet

**Feline Jourdan, Picpoul de Pinet**, 2011 7,10 €  
frisch, spritzig, Apfelnoten

## ----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Costières de Nimes AOC

**Château l'Ermitage, Tradition, 2008**

feine Säure, weiße Früchte, grüne Banane

6,90 €

**Château l'Ermitage, Cuvée Sainte Cecile, 2007, Barrique**

Haselnuss, Brioche, Hauch von Vanille

9,60 €

**Château de l'Armarine, Cuvée des Bernis, 2004**

Duft nach Blumen, Pfirsich, Mandeln, zarte Holznoten und Aromen von Grapefruit

7,70 €

**Château des Aveylans, 2007**

exotische Fruchtcomposition, komplexe Nuancen von Honigmelone, Birne, gebrannter Mandel und Karamell

8,90 €

### Orleans

**Saint-Fiacre, Orleans blanc, 2009**

Akazienblüte, Zitrusaromen

7,90 €

### Côtes du Rhône

**Domaine de la Bastide, 2009**

wenig Säure, etwas Grapefruitaromen, Melone

7,60 €

**Sainte Cosme, 2009**

Aromen von Birne, Flieder und Vanille

11,60 €

### Côtes du Roussillon

**Domaine Laporte, Muscat Sec, 2007**

frisch, aromatisch, Lavendelnoten

7,90 €

### Saint Chinian AOC

**Chateau Puisserguier, 2006, Barrique**

Grapefruit, Mirabelle, etwas Vanille

9,90 €

### Saumur AOC

**Bouvet Ladubay, Saumur, 2008, Chenin Blanc**

Blütenaromen, Apfel und Feuerstein, leicht und elegant

7,30 €

### Touraine AOC

**Domaine du Pre Baron, 2008, Sauvignon Blanc**

Duft nach Johannisbeerlaub, Aromen von Stachelbeere, Zitrusaromen

8,20 €

**Domaine du Pre Baron, L'Elegante, 2008, Sauvignon Blanc**

Stachelbeere, weißer Pfirsich, zarte Zitrusaromen

9,60 €

### Vin de Pays de Côteaux de Libron

**Moulin des Peyres, 2008**

feine Zitrusaromen, Grapefruit

5,80 €

## ----- Weißweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Vin de Pays de Côtes de Thongue

**Domaine Montrose, Les Lezards, 2005**

wenig Säure, exotische Früchte, Ananas, Banane

6,90 €

### Vin de Pays du Val de Loire

**Saint-Fiacre, Sauvignon blanc, 2008**

Stachelbeere, Zitrusaromen, feine Säure

9,60 €

### Vin de Pays Terroir Landais

**Domaine d'Augeron, Sable Fauve, 2008**

Zitrusaromen, frisch und fruchtig

5,90 €

### Vin de Pays d'Oc

**Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, 2008, Chardonnay**

weiße Blüten, Zitrusaromen

6,20 €

**Cave Anne de Joyeuse, Ampelosaurus, 2007, Chardonnay, Barrique**

exotische Früchte, duftig, getrocknete Aprikosen, Zitrusaromen

8,90 €

**Les Cazalets, Viognier, 2008**

exotische Noten, Pfirsich, Melone

8,10 €

**Les Grès, Puisserguier, 2007, Sauvignon Blanc**

Stachelbeere, Zitrusaromen

6,90 €

## ----- Dessert-/ Süßweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Costiere de Nimes AOC

**Château L'Ermitage, 2004, Muscat, Vin de Liqueur (blanc) (0,5 l)**

Pfirsich, Verveina und Grapefruit

10,90 €

**Château L'Ermitage, 2003, Grenache, Vin de Liqueur (rouge) (0,5 l)**

Kirsche, Feige, Kakao

12,60 €

### Côtes du Roussillon AOC

**Domaine Laporte, Muscat de Rivesaltes, 2004**

Litschi, weißer Pfirsich, zarte Zitrusaromen

12,10 €

## ----- Roséweine -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

### Costière de Nimes AOC

**Château Campuget Cuvée Tradition, 2004**

zarte Himbeeraromen

6,20 €

**Château L'Ermitage, Tradition, 2008**

Himbeer- und Johannisbeeraromen

6,90 €

### Côtes de la Malepère AOC

**Domaine de Fournery, 2006**

Zitrusnoten, Erdbeere

6,50 €

### Côtes de Provence AOC

**Domaine Houchart, Sainte Victoire, 2007**

Erdbeere, Pfirsich mit mineralischen Noten

8,20 €

### Touraine AOC

**Domaine du Pre Baron, Pineau d'Aunis, 2008**

mineralisch, Gewürznoten, Pfeffer, rote Früchte

7,20 €

### Vin de Pays de Côteaux de Libron

**Moulin des Peyres, 2008**

zarte Himbeeraromen

5,80 €

### Vin de Pays de Côtes de Thongue

**Domaine Montrose, 2004**

rote Früchte, Erdbeere

5,90 €

### Vin de Pays des Côtes du Tarn

**Domaine d'en Segur, 2008**

*Goldmedaille in Paris*, Zitrusnoten, Grapefruit, rote Früchte

7,40 €

### Vin de Pays Terroir Landais

**Domaine d'Augeron, Sable Fauve, 2009**

feine Erdbeeraromen

5,80 €

### Vin de Pays d'Oc

**Cave Anne de Joyeuse, Caminieres, Pinot Noir Rosé, 2009**

Himbeere, Pfirsich

6,20 €

## ----- Schaumweine Methode Traditionelle -----

0,75 l Flaschen

Preis inkl.  
MwSt.

**Bouvet-Ladubay, La Petite Bulle, Chardonnay/Chenin Blanc, Blanc (Perlwein)**  
(Loire)

Birne, Pfirsich, Brioche

6,90 €

## ----- Schaumweine Methode Traditionelle -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
<b>Bouvet-Ladubay, La Petite Bulle</b> , Cabernet Franc, Rosé (Perlwein) (Loire) Erdbeer- und Himbeeraromen	6,90 €
<b>Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire</b> , Brut (Loire) frische Zitrusaromen und feine Honignoten	11,50 €
<b>Bouvet-Ladubay, Tresor, Saumur Brut</b> , 2007, Chenin Blanc/Chardonnay, Blanc (Loire) <i>Bestbewertung Guide Hachette 2010</i> Zitrusfrüchte, Apfel, Brioche	16,50 €
<b>Bouvet-Ladubay, Tresor</b> , Cabernet Franc, Rosé (Loire) schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren	16,50 €
<b>Bouvet-Ladubay, Zéro MX</b> , Saumur Extra Brut (Loire) „ <i>Herausragend</i> “ <i>Weinwirtschaft</i> nussig, rauchiger Anklang, zarte Holznoten, Mirabelle, Biss und Rasse	16,20 €
<b>Domaine de Chene, Cremant de Bourgogne</b> , Chardonnay Zitrusaromen, Birne, Brioche	10,40 €
<b>Le Saint-Fiacre, Methode Traditionelle, Orleanais</b> , Pinot Noir/Pinot Meunier (Loire) Pfirsich, Erdbeere, Zitrusaromen	9,90 €
<b>Philippe Herard, Methode Traditionelle</b> , Chardonnay/Clairette/Ugni Blanc, Blanc de Blanc, Brut	7,40 €
<b>Philippe Herard, Methode Traditionelle</b> , Rosé, Brut	7,50 €

## ----- Champagner -----

0,75 l Flaschen	Preis inkl. MwSt.
<b>Paul Herard</b> , Pinot Noir, Blanc de Noir, Champagne Brut	19,90 €
<b>Paul Herard</b> , Pinot Noir, Blanc de Noir, Champagne Brut (0,375 l )	13,50 €
<b>Paul Herard, Cuvée Paul</b> , Pinot Noir, Chardonnay, Champagne Brut	21,90 €
<b>Robert Moncuit Brut</b> , Chardonnay, Grand Cru, Blanc de Blanc	24,60 €
<b>Warris Larmendier, Sensation</b> , Chardonnay	20,80 €
<b>Warris Larmendier, Grand Cru</b> , Chardonnay	24,80 €
<b>Warris Larmendier, Collection Grand Cru</b> , Chardonnay	24,80 €
<b>Warris Larmendier, Millisime</b> (Jahrgangschampagner), Chardonnay	38,00 €

### ----- Probierpakete -----

#### **Probierpaket Mas du Soleilla I (6 Flaschen)**

**2 x Mas du Soleilla, Jason, 2007**

Cassisnoten, Unterholz, zarte Gewürznoten

**2 x Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2007**

***WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008***

Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge

**2 x Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2007**

**3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007**

große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko

**Paketpreis 75,00 €**  
(Einzelpreis 83,80 €)

#### **Probierpaket Mas du Soleilla II (6 Flaschen)**

**2 x Mas du Soleilla, Les Chailles, La Clape, 2008**

***WineSpectator 89 Punkte, Goldmedaille Expovina 2008 Zürich,***

***Prix des Vinalies 2008 (je für 2006)***

Duft von schwarzen Johannis- und Maulbeeren, leichte Pfeffernote, samtiger Abgang auf der Frucht

**2 x Mas du Soleilla, Les Bartelles – La Clape, 2007**

***WineSpectator 92 Punkte, Goldmedaille Expovina Zürich 2008***

Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, schöne Konzentration, ausgewogen, gute Länge

**2 x Mas du Soleilla, Terre du Vent, 2007**

**3 Goldmedaillen, Prix des Vinalies 2007 (je für 2005)**

große Fülle, vollreife rote Johannisbeeren, langes Finale mit Schoko

**Paketpreis 82,00 €**  
(Einzelpreis 91,60 €)

### ----- Gourmandise au Canal -----

Jeden **Dienstag und Donnerstag** kochen wir ein Tagesgericht, unser „**Plat du Jour**“. Die traditionelle französische Küche, mit ihrer Fülle an herrlich, herzhaften Speisen, liefert die Kochideen für unsere fleischigen oder vegetarischen Gerichte.

## --- Veranstaltungen und Weinverkostungen -----

### **Private und geschäftliche Veranstaltung**

Sie planen ein Fest oder eine Feier zu privaten oder geschäftlichen Anlässen? Wir haben in unserer Bar Platz für etwa 50 bis 60 Personen.

Bei der Wahl der Weine und Getränke beraten wir Sie selbstverständlich, helfen Ihnen auch gern bei der Planung des kulinarischen Rahmens und stehen Ihnen bei der Organisation und Eventgestaltung zur Seite.

### **Weinverkostungen**

Bei unserem Streifzug durch Frankreichs Weinregionen verkosten wir acht thematisch ausgewählte Weine. Dazwischen reichen wir kleine kulinarische Leckereien, reichlich Baguette und Mineralwasser. Sie erfahren Wissenswertes zur Geschichte des Weinbaus, den Landschaften, Klimazonen, Böden und den Weinmachern.

**Ab 12 Personen, Dauer ca. 4 Std., € 32,- pro Person.**

## ----- Geschenkgutscheine -----

**Ein besonderes Geschenk für Freunde und Verwandte sind unsere Gutscheine** für Wein oder Weinverkostungen. Die Gutscheine sind **ab einem Betrag von 10,00 €** erhältlich. Sie können nur ganz eingelöst werden, daher empfiehlt es sich, mehrere Gutscheine über kleinere Beträge zu kaufen.

## ----- Geschenk- und Verpackungsservice -----

Als Geschenke für Ihre Freunde, Mitarbeiter oder Firmenkontakte können wir Ihnen **gerne individuelle Wein- und Spezialitätenpakete** zusammenstellen. Innerhalb Wiesbadens **liefern wir** diese **kostenlos** aus oder machen die Pakete – gegen einen Verpackungsaufpreis – versandfertig. Bitte kontaktieren Sie uns bei größeren Mengen frühzeitig.

## ----- Liefer- und Versandservice -----

Sie können unsere Weine per E-Mail über [info@canal-du-midi-weinbar.de](mailto:info@canal-du-midi-weinbar.de) bestellen. Für beispielsweise 12 Flaschen kostet der Versand 8,50 Euro.

Ab 18 Flaschen liefern wir innerhalb Wiesbadens kostenlos zu Ihnen nach Hause, ab 30 Flaschen im Raum Rhein-Main-Frankfurt.