

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW



„Speisen wie im Märchen“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

Beginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Grimm's Aperitivo und lassen Sie sich mit den Weinen des Hauses Schneeweißchen & Rosenrot durch den Abend begleiten.

„Taste the fairy tale“

Um den Abend abzurunden, empfehlen wir unseren eigens gebrannten Grimm's Gin - entweder pur oder als Longdrink mit Aromen von Mandarinenminze und grünem Tee.

Sie werden sich fühlen wie Hans im Glück-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

PS: Unsere hauseigenen Weine & Spirituosen können Sie auch zuhause genießen. Sprechen Sie uns gerne an.

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de



*„Tischchen, deck' dich.“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt,
so gut wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und
wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.*

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

VORSPEISEN

“Starters”

Tatar vom Simmentalerrind (AI,C,N,O) **16,00 €**

mit Wachtelei, gerösteter Senfsaat,
fermentierter Gurke & Röstzwiebelstaub

*Simmental beef tartare with quail egg, roasted mustard seeds,
fermented cucumber & roasted onion powder*

In Kräuter gebeizte Lachsforelle (AI,G,N,O) **14,00 €**

mit Meerrettich, Kohlrabi-Perlen & Riesling-Gel

Herb-pickled salmon trout with horseradish, cabbage turnip pearls & Riesling gel

Mousse vom Ziegenfrischkäse (AI,G,N,O) **14,00 €**

mit roter Bete, Wildkräutern & Walnuss-Crunch

Goat's cream cheese mousse with beetroot, wild herbs & walnut crunch

ZWISCHEN-

GERICHTE

“Middle Course”

Käseknöpfe 2.0 (AI,G,N,O) **16,00 €**

geflämmt Bergkäse mit Röstzwiebelcreme & geräucherten Butterbröseln

Flamed mountain cheese with roasted onion cream & smoked butter crumbs

Gebratener Zander auf Riesling-Schaum (AI,G,N,O) **18,00 €**

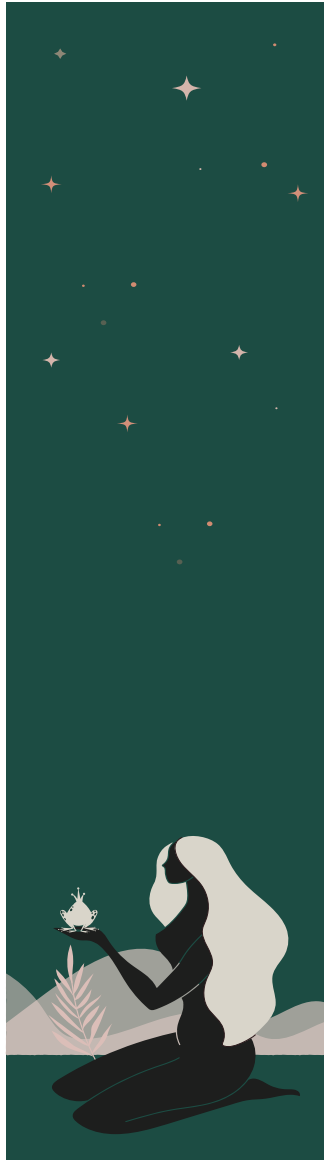
mit Rüben, Dill Öl & Apfel-Senf-Püree

Fried pike-perch on Riesling foam with turnips, dill oil & apple-mustard puree

Gebratene Blutwurst auf Selleriepüree (AI,G,N,O) **15,00 €**

mit Malzjus & Sauerteigchip

Fried black pudding on celeriac puree with malt jus & sourdough chip



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,
damit wir zusammen essen.“*

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

HAUPTGERICHTE “Main Course”

Rosa Lammrücken auf weißen Bohnen (G,N,O) **34,00 €**
mit Wassermelonenschinken & Polentakrapfen
Pink rack of lamb on white beans with watermelon ham & polenta doughnuts

Selleriesteak (A1,G,H2,N,O) **23,00 €** **vegetarisch**
mit Haselnuss, eingelegter Karotte, Brombeeren & Karottenpüree
Celery steak with hazelnut, pickled carrot, blackberries & carrot puree

Maishähnchen (A1,G,N,O) **28,00 €**
mit Buchenpilzen, Erbsen & Kräutergrauen
Corn-fed chicken with beech mushrooms, peas & herb barley

Short Ribs vom Weiderind (48h gegart) (A1,G,N,O) **34,00 €**
mit BBQ Karotte & Spinat
Pasture-raised beef short ribs (cooked for 48 hours) with BBQ carrot & spinach

DESSERT

Buchweizenmousse (A1,G) **13,00 €**
mit Blaubeerkompott, Zitronenverbene & Sauerrahmeis
Buckwheat mousse with blueberry compote, lemon verbena & sour cream

Marinierter Bergpfirsich (A1,C,G) **13,00 €**
mit Himbeergel, Vanille Parfait & Mandelcrunch
Marinated mountain peach with raspberry gel, vanilla parfait & almond crunch

KLASSIKER
“Classics”

Die drei grünen Zweige (N,O) vegetarisch

Wildkräutersalat mit Gurke, bunten Tomaten & Balsamico-Senf-Dressing

Wild herb salad with cucumber, colourful tomatoes & balsamic mustard dressing

Klein / Small 5,90 €

Groß / Large 8,90 €

Der starke Hans (AI,C,D,G,N,O) **27,90 €**

Wiener Schnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

Vienna Schnitzel with lemon, cranberries & potato and cucumber salad

Bruder Lustig (AI,C,G,N,O,I) **10,90 €**

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,

Pommes Frites & Mayonnaise

Berlin currywurst with homemade curry sauce, French fries & mayonnaise

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Eisenofen (AI,G,2,3) **11,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Bacon & Zwiebel

Tarte flambée with sour cream, bacon & onion

Max und Moritz (AI,C,G,H3) **11,50 €** vegetarisch

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella,

Sauerrahm & Pesto

Tarte flambée with tomato, mozzarella, sour cream & pesto

Böser Wolf (AI,G,2,4) **11,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Hackfleisch,

Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße, Käse

*Tarte flambée with sour cream, minced meat,
onions, jalapeños & chilli sauce, cheese*



*Sie machte sich sogleich Salat daraus und aß sie in voller Begierde auf.
Sie hatten ihr aber so gut, so gut geschmeckt,
dass sie den andern Tag noch dreimal soviel Lust bekam.*

KLASSIKER
“Classics”

BUGER BUGER

Grimm Burger (AI,C,G,N,O,I,2,3) **15,90 €**

180g hausgemachter Patty aus 100% Weiderind, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat
180g homemade patty made from 100% grass-fed beef, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, mixed salad

Burger „König Drosselbart“ (AI,C,G,N,O,I) **15,90 €**

Hähnchenbrust, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat
Chicken breast, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, tomato, gherkin, braised onions, mixed salad

Burger „Das Goldkind“ (AI,N,O) **15,90 €** **vegan**

Gemüse Patty aus Karotte, Mais, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika mit veganer Trüffel-Mayonnaise, Tomate, Gurke & Salat
Vegetable patty made from carrot, corn, cauliflower, onion, bell pepper with vegan truffle mayonnaise, tomato, cucumber & lettuce

Zum Burger dazu

extra : Pommes Frites 3,50€ Aufpreis

French fries 3,50€ surcharge

extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis (AI,C,G,N,I)

Cole Slaw 2,00€ surcharge

extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis

Sweet potato fries 4,50€ surcharge

extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis

Jalapenos 0,50€ surcharge

extra : Preiselbeersauce 2,00€ Aufpreis

Cranberry sauce 2,00€ surcharge



*„Komm, Rotkäppchen, da hast du ein Stück Kuchen und
eine Flasche Wein, bring das der Großmutter hinaus.“*

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

Grimm's Gin

Wir haben zusammen mit dem Berliner Traditionsunternehmen Mampe einen unverwechselbaren Gin kreiert – unseren Grimm's Gin.

Together with the Berlin's traditional company Mampe, we have created a distinctive gin, our Grimm's Gin.



Ab sofort in unseren Hotels erhältlich für nur 59€

Available now in our hotels for only €59

**Facettenreich und bunt wie die Welt der Märchen.
Mit feinen fernöstlichen Noten von Mandarinenminze,
grünem Tee und Wacholder – zusammen mit
einem Hauch Orient durch Kardamon.
Auch zum Genießen als Longdrink an unserer Bar.**

*Multifaceted and colorful like the world of fairy tales. With fine far eastern notes of tangerine mint, green tea and juniper – together with a touch of the orient from cardamom.
Also to enjoy as a long drink at our bar.*

Abgabe nur an Personen über 18 Jahre

Grimm's Signatur Drinks



Grimm's Cocktail Nr.1

*Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja,
Ananas, Blue Curacao*
*Grimm's Gin, lime juice, passion fruit,
pineapple, blue curacao*

13,00 €



Grimm's Gin Tonic

*Grimm's Gin, Grapefruit,
Rosmarin & Tonic Water*
*Grimm's Gin, grapefruit,
rosemary & tonic Water*

12,50 €



„Tischchen, deck' dich!“ gesagt,
so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt.
Da ward eine Mahlzeit gehalten,
wie der gute Schneider noch keine in seinem Hause erlebt hatte,
und die ganze Verwandtschaft blieb beisammen
bis in die Nacht, und waren alle lustig und vergnügt.

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKE Drinks

Vorne weg *Aperitif*

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	8,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze <i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	
Aperol Spritz (1,8,R)	9,00€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Lillet Wild Berry (1,8,R)	9,00€
Lillet, Schweppes Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	

Bier vom Fass *Draft beer*

König Ludwig Helles (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
König Ludwig Hefeweizen Hell (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Warsteiner Pils (A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Alster Pils	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€

Aus der Flasche *From the bottle*

Berliner Kindl Weisse (A1,A2,I)	0.33L	4,50€
Himbeere, Waldmeister <i>Raspberry, woodruff</i>		
SudOst	0.5L	4,50€
König Ludwig (A1,A2,I)	0.5L	5,90€
Weißbier alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Warsteiner Pils (A1,A2)	0.33L	4,00€
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>		
Warsteiner Alster (A1,A2,3)	0.33L	4,50€
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>		



*Kaum hatte er davon getrunken,
so fühlte er seine Krankheit verschwinden,
und war stark und gesund wie in seinen jungen Tagen.*

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKE Drinks

Hausgemacht *homemade*

Limonaden *Lemonades (1,2,3,R)*

Erdbeer-Chili-Minze-Limette 0.4L 4,90€
Strawberry-chilli-mint-lime

Mango-Rharbarber-Rosmarin-Zitrone 0.4L 4,90€
Mango-rhubarb-rosemary-lemon

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd 0.25L 3,00€
Still / sparkling 0.75L 5,20€

Tafelwasser *Table water*

Still, Prickelnd 0.75L 4,00€
Still / sparkling

Softdrinks *(1,4,8,9)*

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite 0.2L 3,50€
0.4L 4,90€

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, 0.2L 4,00€
Schweppes Pomegranate *(1,4,8,9)*

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, 0.2L 3,50€
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar 0.4L 4,90€
Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar, rhubarb nectar, blackcurrant nectar

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(10)* 2,80€ / 4,40€

Kaffee *(10)* 3,20€

Cappuccino *(G,10)* 3,80€

Latte Macchiato *(G,10)* 4,20€

Heiße Schokolade *(G,10)* 5,00€
Hot chocolate

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)* 3,20€
Tea different varieties

Frischer Minztee 4,60€
Fresh mint tea

Frischer Ingwertee 4,60€
Fresh ginger tea



*'Was siehst du, Grauschimmel?' fragte der Hahn.
'Was ich sehe?' antwortete der Esel,
'einen gedeckten Tisch mit schönem Essen und Trinken,
und Räuber sitzen daran und lassens sich wohl sein.'
'Das wäre was für uns' sprach der Hahn.
'Ja, ja, ach, wären wir da!' sagte der Esel.*

COCKTAILS

Cocktails

Grimm's Cocktail Nr.1 (1,2,4,8,9)	13,00€
Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
Caipirinha (4,8,R)	10,00€
Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	
Mojito (4,8,R)	11,00€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	
Pina Colada (1,2,8,9)	10,00€
Weißer Rum, Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft <i>White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	
Grimm's Mali (1,2,4,8,9)	12,00€
Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	
Liebeselixier (1,2,4,8,9)	9,50€
Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	
Sours Variationen (2,4,8,9)	9,50€
Erhältlich in den Varianten Whiskey, Vodka, Aperol oder Gin <i>Available in whiskey, vodka, aperol or gin variants</i>	
Tropicano alkoholfrei (1,2,4,8,9)	9,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	
Coconut Kiss alkoholfrei (1,2,8,9,G)	9,00€
Ananassaft, Orangensaft, Cocos-Sirup, Grenadine-Sirup, Sahne <i>Pineapple juice, orange juice, coconut syrup, grenadine syrup, cream</i>	



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

**GIN,
LONGDRINKS
&
BRÄNDE**

Gin Menü

Grimm's Gin Tonic (8,11,R)	12,50€
Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	
Bombay Sapphire Gin (8,11,R)	10,00€
Tonic Water	
Hendricks Original Gin (8,11,R)	12,00€
Gurke & Tonic Water <i>Cucumber & tonic water</i>	
Berliner Brandstifter Dry Gin (8,11,R)	12,00€
Gurke, Tonic Water <i>Cucumber, tonic water</i>	

Longdrinks

Campari Orange/Soda (1,2,4,8,9)	9,00€
Cuba Libre (1,2,4,8,9,10)	9,00€
Vodka Tonic/Lemon (1,2,4,8,9)	9,00€
Jack Daniel's Coke	9,00€

Brände

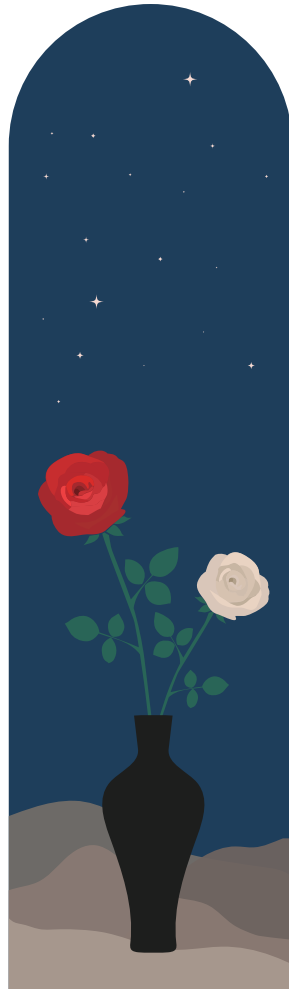
Schladerer Mirabell	2cl 4,50€
Schladerer Badischer Obstbrand	2cl 4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl 4,50€
Schladerer Williams-Christ Birne	2cl 4,50€

Grappa

Grappa Nonino il Merlot	2cl 4,50€
Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl 4,50€

Cognac

Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl 7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl 6,50€



*Und sie hatte zwei Kinder, die glichen den beiden Rosenbäumchen,
und das eine hieß Schneeweißchen, das andere Rosenrot.
Sie waren aber so fromm und gut, so arbeitsam und unverdrossen,
als je zwei Kinder auf der Welt gewesen sind:
Schneeweißchen war nur stiller und sanfter als Rosenrot.*

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut

DSbA, trocken, Riesling	0.75L 42,00€
Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung. Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland	0,1L 7,00€

DSbA, dry, Riesling
Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste.
Traditional bottle fermentation.
Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany

Cremant Grande Cuvee Blanc Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund	0.75L 49,00€
---	--------------

Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus, lychee & floral notes with a hint of brioche, Maison Veuve Ambal, Burgundy.

Cremant Grande Cuvee Rosé Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit & Frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund	0.75L 55,00€
---	--------------

Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, fruitiness & freshness with tart aromas of currant, raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.

Grimm's Edition (Flaschenweine) (5,R)

Wünsch dir was *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc	0.75L 27,00€
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten.	0.2L 8,50€
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien	

IGT; dry; Sauvignon Blanc
Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit & exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy

Lang lebe der König *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah	0.75L 25,00€
Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang.	0.2L 7,50€
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien	

IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah
Dry & enveloping with a light tannic finish
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy

WEINKARTE

Wine list

Weiß *White*

Schneeweißchen

QbA; vegan; trocken, Riesling 0.75L 29,00€
Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von 0,2L 9,00€
weißem Apfel & Weinbergspfirsich.
Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry, Riesling
Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple &
vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany

Wassernixe

QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe 0.75L 27,00€
Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & 0,2L 8,50€
Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe
Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.
With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

Grauburgunder Q.b.A.

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, 0.75L 30,00€
mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish 0,2L 9,50€
Weingut MANZ, Rheinhessen

2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt &
mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 7,50€

Rosé

Dornrößchen

QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier 0.75L 26,00€
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel 0.2L 8,00€
mit klarer Struktur & harmonischer Säure.
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier
Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with
a clear structure & harmonious acidity.
Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

WEINKARTE

Wine list

Rot red

Le Grand Rêve Réserve

IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 26,00€
Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 8,00€
einer angenehmen Süße.

SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich

IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah
Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with
a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France

La Tribuna, Valencia DO

Bodegas Viveros Cambra

2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende 0.75L 27,00€
Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 8,50€
Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien

2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and
ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velvetiness
Alicante/Spain

Rosso Piceno Superiore DOC, *Bio

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 27,00€
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 8,50€
Castel di Lami/Italien

2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry,
forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis,
Castel di Lami/Italy

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 30,00€
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,50€
Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon
Sweet berry note, complemented by vegetal flavours &
a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany