

# DAS GAST, DER GAST & SIE

## Ein paar philosophische Gedanken



WENN DIE MAGIE STIMMT

*Herzlich willkommen im Restaurant GAST. Kurz DAS GAST.*

*DER GAST. Das bin ich: Marco Gast. Inhaber und Küchenchef. Meine Leidenschaft gehört der Küche. Und dass Kochen kreativ sein kann, ist heutzutage kein Geheimnis mehr. Originalität und Qualität sind meine Eckpfeiler. Ich lege großen Wert auf frische Zutaten, wenn möglich aus der Region. Und dabei fühle ich mich keiner Küchenschublade verpflichtet. Nur dem Genuss unserer Gäste – also IHNEN.*

*Und was hat das mit Magie zu tun?*

*Die Magie ist eine spezielle Profession. Sie braucht Hingabe, eine Spur Verrücktheit und vor allen Dingen ein begeisterungsfähiges Publikum. Wir sind stolz darauf, ein solches Publikum in Ihnen gefunden zu haben. Sie geben uns den Mut, weiter das Besondere zu wagen.*

*Zufrieden sind wir erst, wenn SIE es sind. Wenn SIE sich wohl fühlen. WENN DIE MAGIE STIMMT.*

### Unsere Öffnungszeiten und andere wichtige Informationen

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag

11:00 Uhr bis 24 Uhr

Samstag & Sonntag

10:00 Uhr bis 24 Uhr

Unsere Gourmetküche hat jeweils von  
17:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

*Tagsüber fungieren wir als Museumscafé.*

Restaurant GAST | Konrad-Adenauer-Str. 28 | 70173 Stuttgart

Exklusiv-Veranstaltungen sind außerhalb der Öffnungszeiten der Staatsgalerie möglich, also abends und Montags auch den ganzen Tag. Nähere Informationen zu unseren geschlossenen Gesellschaften und Events finden Sie auf unserer Homepage:

**[www.das-gast.de](http://www.das-gast.de)**

# JE SPÄTER DER ABEND DESTO SCHÖNER DAS GAST

Feine Küche von 17:30 bis 23:00 Uhr

## Kleine Snacks für vorneweg, zwischendrin oder einfach nur so

Spanischer Serrano Schinken, 16 Monate gereift  
mit Bio-Oliven und Brotchips 12,20 €

Fingerfood-gastipasti für 2 19,00 €  
oder mehr Personen pro Person 9,50 €  
*Vorspeisenvariation  
portioniert in kleinen Fingerfood-Gläschen*

Kleine Auswahl an Rohmilchkäsen mit Feigensenf 9,90 €

## Diese Klassiker gibt's immer

Filetsteak mit Beilagen Ihrer Wahl 26,50 €  
*Ganz nach unserer Philosophie dürfen Sie sich Beilagen wünschen.  
Wir versuchen fast alles möglich zu machen, sofern die Produkte im  
Hause sind. Oder Sie lassen sich einfach von der restlichen Speisekarte  
inspirieren.*

Zwiebel-Rostbraten 180g 21,90 €  
mit handgeschabten Spätzle vom Brett

# UNSERE MENÜKARTE

17:30 bis 23:00 Uhr

## Für Suppenkasper und solche, die es werden wollen

Cappuccino von Curry und Zitronengras  
mit Entrecôte-Spieß 12,50 €

Pikantes asiatisches Garnelensüppchen  
mit Gemüse, Glasnudeln und was zum spielen 9,90 €

Vegetarisches Quittensüppchen  
mit Apfel-Meerrettich-Raviolis 8,50 €

## Als Vorspeise oder Zwischengang

gastipasti – Vorspeisenvariation mit Mini-Süppchen, mariniertem  
Mittelmeergemüse und und und – gern auch rein vegetarisch 9,90 €

Domino und Eis 22,00 €  
von der Gänsestopfleber mit Pflaumenbrioche

Rinder-Carpaccio vom 4 Wochen am Knochen gereiften  
Staufen-Filet mit Steinpilzöl, Parmesan und Blattsalaten 18,50 €

## Hauptgänge für Vegetarier, Fisch- und Fleischliebhaber

Hausgemachte Brillat-Savarin-Ravioli  
mit Spinatmousse und Parmesanschaum 14,90 €

Auf der Hautseite gebratener Seewolf  
mit glasiertem Marktgemüse und Krustentiermaultäschle 22,50 €

Lammkeule in Rosmarinaromen gegart  
mit Kartoffel- und Erbsen-Minz-Pürree 18,20 €

## Süße Raffinessen aus unserer Pâtisserie

Eisbombe aus Vanille- und Cassisparfait  
mit flüssigem Schokoladenkern 12,50 €

Warmer Schokoladenschaum 9,50 €  
mit Pina-Colada-Eis

## Zum Abschluss

Kleine Auswahl an Rohmilchkäsen mit Feigensenf 9,90 €

# FÜR GANZ BESONDERE ANLÄSSE

## Unser berühmt berüchtigtes „Diktator-Menü“

Lassen Sie sich einen Abend lang von Marco Gast persönlich verwöhnen. Und dabei dürfen Sie sich einfach zurücklehnen und müssen keine eigenen Entscheidungen treffen. Offene Meinungsfreiheit ist aber dennoch erwünscht. Versprochen!

Unbedingt Vorabsprache und Terminfindung mit unserem Diktator notwendig!

Diktator-Menü mit 3 Gängen	48,00 €
Diktator-Menü mit 4 Gängen	58,00 €
Diktator-Menü mit 5 Gängen	75,00 €
Diktator-Menü mit 6 Gängen	90,00 €

## Individuelle Menüs ganz nach Ihren Vorlieben

Wer nicht ganz so mutig ist, dem stellen wir selbstverständlich auch gerne ein individuelles Menü nach seinen Wünschen zusammen. Preise werden je nach Produktauswahl kalkuliert. Oder Sie geben uns ein Budget vor.

ab 35,00 €

# Besondere Momente verschenken

## UNSERE GUTSCHEINE

Sie haben die Wahl zwischen Geldwert nach Wunsch oder  
neutraler Gutschein ohne Budget, der erst nach Einlösen des Beschenkten abgerechnet wird.

## FRÜHSTÜCK bis 14:00 Uhr

Rühreier mit Kräutern und Baguette	5,50 €
mit Schinken oder Speck und Baguette	6,50 €
2 Spiegeleier mit Baguette	5,50 €
mit Schinken oder Speck und Baguette	6,50 €
Buttertöpfchen	1,00 €
Baguette-Körbchen	2,00 €
Hausgemachte Marmelade	1,50 €
Weißwurst-Frühstück	6,50 €
mit hellem Hefe, gerne auch alkoholfrei	9,50 €

## SNACKS

Croissant natur	2,00 €
Schokocroissant	2,50 €
Brezel	1,80 €
Butterbrezel	2,50 €
Tramezzini	
mit Thunfisch und gekochten Eiern	3,90 €
mit hausgebeiztem Lachs, Frischkäse und Dill	4,50 €
mit Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten	3,50 €

## KUCHEN

Kuchen, verschiedene Sorten	3,30 €
-----------------------------	--------

*Bitte werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke  
oder fragen unsere Servicemitarbeiter*

# KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

## Kaffeebohnen von HOCHLAND

Café Crème	2,70 €
Latte macchiato	3,30 €
mit Haselnuss-, Vanille- oder Karamell-Geschmack	3,90 €
Chai-Latte	3,90 €
mit Baileys	4,90 €
Espresso / Doppelter Espresso	2,00 €/3,20 €
Espresso macchiato / Doppelter Espresso macchiato	2,30 €/3,60 €
Cappuccino	3,00 €
Großer Milchkaffee <i>Café Crème mit geschäumter Milch</i>	3,70 €
Milchkaffee Spezial <i>Doppelter Espresso mit geschäumter Milch</i>	4,00 €
Marocchino <i>Doppelter Espresso mit Kakao und geschäumter Milch</i>	4,20 €

*Alle Kaffeespezialitäten auch mit entkoffeiniertem Kaffee erhältlich.*

<b>Mit Alkohol</b>	5,20 €
Carajillo mit Veterano Brandy	

### Und ohne Kaffee

Heiße Schokolade im Glas ohne / mit Sahne	3,00 €/3,50 €
Glas heiße Milch ohne / mit Honig	2,50 €/3,00 €
Heißer Bio-Holunder mit Limone und Zitronengras	3,20 €

## Eis zum Trinken

Glas Prosecco mit 1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl	4,50 €
Eiskaffee	4,20 €
<i>2 Kugeln Bourbon Vanille Eis mit eiskaltem Kaffee und Sahne</i>	
Eisschokolade	4,20 €
<i>2 Kugeln Schokolade mit eiskalter Schokolade und Sahne</i>	
Eisfrappé	4,20 €
<i>Eiskalte Mocca-Milch mit 2 Kugeln Latte Macchiato Eis</i>	

# TEE-SPEZIALITÄTEN

Looser Tee im Tee-Diamant von EILLES 0,25l

## **Bio Darjeeling**

*Schwarzer Tee, edler Darjeeling mit Muskatellcharakter aus 100% Fairtrade*

3,50 €

## **Assam Spezial Broken**

*Schwarzer Tee, aus Nordindien, sehr kräftig, würzig und malzig*

3,50 €

## **Grüntee Asia Superior Blatt**

*Unfermentierter Tee aus Mittelasien, zart und angenehm herb*

3,50 €

## **Bio Baroness Grey Tea Blatt**

*Schwarzer und grüner Tee mit Orange, Lemongras und Bergamotte, Fairtrade*

3,50 €

## **Pfefferminzblätter**

*Aromatisch und erfrischend durch ätherischen Öle der Pfefferminzblätter*

3,30 €

## **Kräutergarten**

*Rooibos, Zitronengras, Minze, Fenchel, Süßholz, Zimt, Heidelbeere, Kamille*

3,30 €

## **Waldbeeren**

*Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Holunder, Erdbeere, Himbeere*

3,30 €

## FRISCHER TEE IM GLAS 0,4l

**Kräutertee** aus frischer Minze.

3,90 €

**Gewürztee** aus Ingwer aromatisiert mit Holundersirup

3,90 €

**Rooibos Tee** rein und unvermischt

3,90 €

## MINERALWASSER & LIMONADEN

Gerolsteiner Gourmet „medium“ / „still“	0,25l 0,75l	2,80 € 5,20 €
Tafelwasser	0,20l 0,40l	2,50 € 3,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Spezi	0,20l 0,40l	2,70 € 3,50 €
Orangina/ Orangina rouge	0,25l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic Water/ Ginger Ale	0,20l	2,80 €
Bionade Holunder / Litschi / Ingwer-Orange	0,33l	3,80 €
Sanbitter	0,10l	2,80 €
Red Bull	0,25l	3,50 €

## HAUSGEMACHTES ZUM TRINKEN

Unser Ingwer“Bier“ <i>Ingwerschorle mit Ingwerespuma</i>	0,15l	3,80 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail <i>Smoothie mit Espuma</i>	0,15l	5,50 €

## SÄFTE

Apfelsaft / Orangensaft <i>Burkhardt Direktsäfte</i>	0,20l 0,40l	2,80 € 3,80 €
Maracuja / Mango / Johannisbeere / Sauerkirsch Banane / Ananas / Birne / Grapefruit	0,20l 0,40l	3,00 € 4,00 €
Saftschorle <i>Burkhardt Fruchtsäfte</i>	0,20l 0,40l	2,60 € 3,40 €
Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>aus Burkhardts Streuobstwiesen</i>	0,20l	3,50 €
Tomate <i>Vaihinger Niehoff</i> mit Pfeffer, Salz, Tabasco	0,20l	2,90 €
Erdbeer <i>Pago</i>	0,20l	3,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,20l	4,50 €

# BEI UNS SCHEINT DAS GANZE JAHR DIE SONNE

## Hausgemachtes Eis und Sorbet

Je Kugel

Topfen-Joghurt-Eis	2,00 €
Nougat-Eis	2,00 €
Thai-Mango-Eis	2,00 €
Bananen-Eis	2,00 €
Erdbeer-Eis	2,00 €
Cassis-Sorbet	2,00 €
Apfel-Rosmarin-Sorbet	2,00 €
Blutorange-Tandoori-Sorbet <i>!spicy!</i>	2,00 €

## Ein paar Klassiker von Mövenpick

Bourbon Vanille	1,60 €
Schokolade	1,60 €
Latte Macchiato	1,60 €
Walnuss	1,60 €
Pistazie	1,60 €

## Eis zum Trinken

Glas Prosecco mit 1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl	4,50 €
Eiskaffee <i>2 Kugeln Bourbon Vanille Eis mit eiskaltem Kaffee und Sahne</i>	4,20 €
Eisschokolade <i>2 Kugeln Schokolade mit eiskalter Schokolade und Sahne</i>	4,20 €
Eisfrappé <i>Eiskalte Mocca-Milch mit 2 Kugeln Latte Macchiato Eis</i>	4,20 €

# PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Scavy & Ray extra dry	0,10l	3,50 €
	0,75l	21,50 €
Sekt GAST Rosé trocken <i>Flaschengärung</i>	0,10l	4,50 €
	0,75l	30,00 €
Crémant de Loire brut <i>Bouvet Ladubay</i>	0,10l	5,50 €
	0,75l	35,00 €
Prosecco Aperol	0,10l	4,80 €
Prosecco auf Eis	0,20l	5,50 €
Sprizz <i>Prosecco Aperol, gespritzt, auf Eis</i>	0,20l	5,90 €
Holunder Sprizz <i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, gespritzt, auf Eis</i>	0,20l	6,50 €
Campari Sprizz <i>Campari, Prosecco, auf Eis</i>	0,20l	6,90 €
Champagner Veuve Cliquot Brut	0,10l	12,50 €
	0,75l	70,00 €
Champagner Ruinart Rosé	0,75l	90,00 €
Champagner-Cocktail		14,50 €
<i>Champagner, Würfelzucker, Angostura, Zitronenschale, Orange</i>		

# BIERE

## Offene Biere vom Fass

Pils Privatbrauerei Jacob Stauder	0,20l	2,70 €
	0,30l	3,80 €
Cluss Kellerpils naturtrüb	0,30l	2,80 €
Dinkelacker PRIVAT (Export)	0,30l	2,80 €
	0,40l	3,20 €
Radler	0,40l	3,10 €
Franziskaner Hefe hell	0,30l	2,80 €
	0,50l	3,60 €
Mini-Bier	0,1l	2,10 €
<i>nach Wahl Export, Stauder oder Cluss</i>		

## Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle / Becks	0,33l	3,00 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Franziskaner Hefe dunkel / Hefe alkoholfrei	0,50l	3,60 €
Franziskaner Kristallweizen	0,50l	3,60 €

# COCKTAILS UND LONGDRINKS

Champagner-Cocktail <i>Champagner, Würfelzucker, Angostura, Zitronenschale, Orange</i>	14,50 €
Martini-Cocktail <i>Gin Bombay Sapphire, Vermouth extra dry, Olive</i>	8,50 €
Gimlet <i>Gin Bombay Sapphire, Lime Juice, Lemon Juice</i>	7,50 €
Pimms No. 1 <i>Pimms, Seven Up, Zitronenschale, Gurkenschale, Apfelstücke</i>	7,50 €
Aperol Sour <i>Aperol, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft, Maracujasaft</i>	7,50 €
Whiskey Sour <i>Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Puderzucker, Zitronensaft</i>	8,50 €
Manhattan Perfect <i>Canadian Whiskey, Vermouth rosso, Vermouth dry, Angostura</i>	8,50 €
Mojito <i>Rum, Limettensaft, Puderzucker, Soda, Minze</i>	7,50 €
Hot Bull-Shot <i>Vodka und eine kräftige heiße Consommé</i>	6,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail <i>Frucht pur – ohne Sahne – variiert nach Saison</i>	5,50 €
Campari Sprizz <i>Campari, Prosecco, auf Eis</i>	6,90 €
Campari Orange	6,50 €
Campari Soda	5,50 €
Gin Tonic <i>mit Bombay Sapphire Gin</i>	8,50 €

## APERITIFS

Campari	5 cl	4,20 €
Aperol	5 cl	4,20 €
Martini bianco / dry / d'oro / rosso	5 cl	3,90 €
Noilly Prat	5 cl	3,70 €
Gin <i>Bombay Sapphire</i>	2 cl	3,70 €
	4 cl	6,80 €
Sherry Sandemann golden / medium / dry seco	5 cl	3,90 €
Pernod	5 cl	4,10 €
Cynar	5 cl	4,10 €
Mini-Bier <i>nach Wahl Export, Stauder oder Cluss</i>	0,1l	2,10 €

## DIGESTIFS

Averna	4cl	4,20 €
Ramazotti	4cl	4,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2cl	4,20 €
Ziegler Williamsbirnenbrand	2cl	5,80 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	5,80 €
Grappa Poli di Poli	2cl	5,20 €
Wodka Stolichnaya	4cl	4,80 €
Osborne Veterano Brandy	4cl	3,80 €
Hennessy Fine de Cognac	2cl	4,50 €
Hennessy XO	2cl	12,50 €
Highland Park, Malt Whisky, 12 Jahre	2cl	5,20 €
	4cl	7,50 €
Ardbeg Malt Whisky, 10 Jahre	2cl	5,80 €
	4cl	8,00 €
The Macallan, Single Highland Malt, 12 Jahre	2cl	5,90 €
	4cl	8,50 €

# WEISSWEINE DEUTSCHLAND

	0,1l	0,2l	0,75l
2010 Riesling trocken Collegium Wirtemberg Rotenberg/Uhlbach Württemberg <i>Glänzende Farbe mit grünen Reflexen,            harmonisches Frucht-Säure-Verhältnis</i>	2,50 €	3,90 €	—
2010 Sturmfeder Riesling Kabinett trocken Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder Württemberg <i>Duftet nach Pfirsich, Birne und Mango            mit einer angenehmen frischen Säurestruktur</i>	3,00 €	5,10 €	17,00 €
2009 Kerner „Justinus K.“ trocken Collegium Wirtemberg Rotenberg/Uhlbach Württemberg <i>Intensive Frucht- und Aromenausprägung,            angenehme Frische gepaart mit kräftiger Fülle</i>	3,20 €	5,50 €	18,00 €
2010 Grauburgunder trocken Collegium Wirtemberg Rotenberg/Uhlbach Württemberg <i>Zartes, fast exotisches Bouquet, dicht und kräftig im            Geschmack, lang anhaltend im Abgang</i>	3,70 €	6,00 €	20,50 €
2008 Sauvignon Blanc Spätlese trocken Weingut Durbacher, Baden <i>Duft von reifer Ananas, Mango und Honigmelone.            Zusammenspiel von reifen Aromen und leichter Süße</i>	—	—	36,00 €
Weißweinschorle	—	3,60 €	—

# WEISSWEINE INTERNATIONAL

	0,1l	0,2l	0,75l
Italien / Friaul			
2009 Pighin Grave Chardonnay D.O.C.	3,70 €	6,00 €	20,50 €
Azienda Fratelli Pighin			
<i>frisch, elegant, mit Abklängen von Lakritze und Akazienblüte</i>			
Italien / Piemont			
2010 Gavi di Gavi *Le Selzioni*, Cortese D.O.C.G.	5,20 €	8,50 €	28,00 €
Marchesi di Barolo			
<i>zartwürzig, feingliedrig, füllig, ausgewogen, langanhaltend</i>			
Italien / Toskana			
2008 Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.	4,50 €	7,50 €	25,00 €
Teruzzi & Puthold			
<i>Nussig, elegant und feingliedrig</i>			
Frankreich / Loire			
2009 Sancerre Raimbault	5,20 €	8,50 €	28,00 €
<i>duftig-blumig, fruchtig-frisch</i>			

# ROSÉWEINE

0,1l      0,2l      0,75l

## Roséweine Deutschland

2010 Rotenberg Rosé trocken      2,70 €      4,50 €      15,00 €  
Collegium Württemberg Rotenberg/Uhlbach  
Württemberg  
*Cuvée aus Trollinger, Spätburgunder und Heroldrebe,  
eleganter Körper mit ausgesprochen milder Säure*

2010 Schozacher Spätburgunder Weißherbst Rosé      3,00 €      5,10 €      17,00 €  
Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder  
Württemberg  
*Lachsfarben strahlender Weißherbst,  
fruchtig und harmonisch*

## Roséwein Frankreich

2009 Sancerre Rosé Reverdy, A.C.      5,20 €      8,50 €      28,00 €  
Domaine Bailly-Reverdy  
*Duft von Erd- und Himbeeren, zartwürzige Frucht und  
mineralische Säurestruktur*

# ROTWEINE DEUTSCHLAND

	0,1l	0,2l	0,75l
2010 Trollinger mit Lemberger trocken Collegium Wirtemberg Rotenberg/Uhlbach Württemberg <i>Traditionelles Cuvée aus kernig-fruchtigem Trollinger und kräftig-gerbstoffbetontem Lemberger</i>	2,50 €	3,90 €	—
2009 Sturmfeder Samtrot halbtrocken Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder Württemberg <i>Ziegelrotbraunes Farbspiel und duftiges Burgunderaroma, charakteristisch und samtig weich</i>	3,00 €	5,10 €	17,00 €
2009 Spätburgunder Merdinger Bühl trocken Weingut Dr. Heger, Baden <i>Elegante kräftige Aromen von schwarzen Beeren, sehr fruchtbetont mit angenehmem Abgang</i>	3,70 €	6,00 €	20,50 €
2007 Schozacher Roter Berg Souverän trocken Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder Württemberg <i>Cuvée aus Spätburgunder, Acolon und Dornfelder, 18 Monate im Eichenholzfass gereift</i>	4,50 €	7,50 €	25,00 €
2009 Roter Berg Lemberger „Großes Gewächs“ Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder Württemberg <i>Kräftiger, beeriger Duft mit zarten Holz- und Röstaromen, gehaltvoll und nachhaltig, wuchtig im Abgang</i>	—	—	36,50 €
Rotweinschorle	—	3,60 €	—

# ROTWEINE INTERNATIONAL

	0,1l	0,2l	0,75l
Frankreich / Bordeaux			
2007 Barton Reserve Bordeaux Rouge AOC Barton & Guestier	4,00 €	6,20 €	22,80 €
<i>Würzige Beerenaromen mit leichter Holznote, weich und würzig im Abgang</i>			
Italien / Toskana			
2006 Chianti Classico Riserva Gabbiano	5,20 €	8,50 €	28,00 €
<i>Intensiver Duft von Süßkirschen, Tabak und Zedernholz</i>			
Italien / Abruzzen			
2009 Montepulciano d`Abruzzo D.O.C. Cantina Zaccagnini	5,20 €	8,50 €	28,00 €
<i>Weich, beerig und mit kraftvoller Struktur</i>			
Italien / Piemont			
2009 Nebbiolo d`Alba *I Classici* D.O.C. Marchesi di Barolo	—	9,50 €	32,00 €
<i>Elegant und sehr harmonisch mit Himbeeraromen</i>			
Italien / Venetien			
2005 Seccal Ripasso Valpolicella D.O.C. Nicolis	—	—	36,50 €
<i>Warm, dicht und körperreich</i>			

## Die Exklusiven

Italien / Toskana			
2001 Greppone Mazzi Brunello di Montalcino, Sangiovese D.O.C.G., Ruffino	—	—	72,00 €
<i>Elegant und harmonisch mit fruchtiger Note, starke Struktur und samtige Tannine</i>			
2005 Tignanello dell`Ornellaia I.G.T. Tenuta Tignanello	—	—	120,00 €
<i>Intensiv fruchtiges und komplexes Bouquet, optimale Struktur mit saftigen Tanninen</i>			

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.  
Inhaltsstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.  
Alle Preise inkl. MwSt*