

## Wir begeben uns auf eine Reise von Rom nach Fulda

- Frascati REGILLO Frascati 2016, Italien Rebsorte: Malvasia, Bombino Bianco, 12,5% Vol.
- Orvieto, Umbrien LA CARRAIA Sangiovese 2017, Italien 13,0% Vol.
- Toskana (Greve in Chianti) DOGAJOLO 2016, Italien, Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 13,0% Vol.
- «Le Costères des Pomerols» SAINT-PEYRE Picpoul de Pinet, 2016, France, Rebsorte: Picpoul Blanc, 12,5% Vol.
- La Tour d'Aigues, France LE CÈDRE Rosé 2018 Weingut Marrenon, France, Rebsorte: Syrah, Grenache, 13% Vol.
- « Du Fruit Musique Ventoux Amour Grenache » AMOUR Ventoux 2016, Weingut Marrenon, France, Rebsorte: Grenache, Syrah; 14,5% Vol.
- Schatz vom Genfer See Morges Chasselas, Cave de la Cote, 2016, 12,0 Vol. %, Tolochenaz, Morges
- Ingersheim, Elsaß JEAN GEILER Pinot Blanc 2018 France, Ingersheim, 13 Vol. %
- Walsheim Walsheimer Silberberg, 2009, Riesling Spätlese, edelsüß, 13 Vol.%
- Deidesheim Deidesheimer Leinhöhle, 2010, Riesling Kabinett, feinherb, 10,5 Vol.%
- Rheingau seit dem 12. Jhdt. Weinberg Schloß Johannisberger, 2013, Riesling trocken, Gelblack, 12,5 Vol. %
- auf der Antsanvia Richtung Frankfurt, dann Rheingau Frauenberger Riesling 2017, trocken, 10,0 Vol. %

Leckereien werden von Café Flora gereicht.

**Café Flora (Am Frauenberg 1, 360397 Fulda)**

**21. Juni 2024, Beginn 19 Uhr**

Preis für Mitglieder 28 € und für Gäste 35 €

Anmeldung bitte unter: [Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de](mailto:Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de)