

**Loft**AGE

RESTAURANT BISTRO

**WEINKELLER** DEUTSCHLAND Rudesheimer Berg  
RHEINGAU **RIESLING** Käsleberg **GRAUER BURGUNDER**  
Reicholzheimer First **SCHWARZ-RIESLING** BADEN  
Kirrweiler Mandelberg PFALZ **WEISSER BURGUNDER**  
Siefersheimer RHEINHESSEN **SILVANER** Neuenahrer  
Sonnenberg AHR **PINOT** Schlosswengert  
WÜRTTEMBERG **LEMBERGER** EUROPA Cote de  
Beaune BURGUND **PINOT** Aÿ CHAMPAGNE  
**CHARDONNAY** Pomerol BORDEAUX **MERLOT** ST-  
JOSEPH RHONE **SYRAH** Zinnköpfe ALSAC  
**GEWÜRZTRAMINER** Sancerre LOIRE **SAUVIGNON**  
Chinon LOIRE **CABERNET FRANC** Barolo PIEMONT  
**NEBBIOLO** Montalcino TOSKANA **SANGIOVESE** DO  
Ribera del Duero **TEMPRANILLO** DAO **TOURIGA**  
**NACIONAL** NEUE WELT Central Otago **PINOT**  
NZL **SAUVIGNON** Riverland /McLaren Vale  
AUSTRALIEN **SHIRAZ** Stellenbosch SÜDAFRIKA  
**CABERNET** Mendoza ARGENTINIEN **MALBEC** Central  
/Rapel Valley CHILE **CARMENERE** Willamette Valley  
(AVA) OREGON **PINOT** Columbia Valley (AVA)  
WASHINGTON **SHIRAZ** Napa Valley /Stags Leap  
District (AVA) CALIFORNIEN **CABERNET** Finger Lakes  
NEW YORK **RIESLING**

**Loft**AGE

RESTAURANT BISTRO

**DER FEINSCHMECKER**  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

„LoftaGE“,  
Frankfurt

Die Weinkarte dieses Restaurants gehört  
mit ihrer sehr guten Auswahl an deutschen Weinen zu den  
**50 besten in Deutschland**  
**2009**



*Madeleine Jakits*  
Madeleine Jakits, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

## REBSORTEN und WEINGÜTER

Unser Schwerpunkt liegt auf **deutschen Weingütern** und deren Weine. Wir konzentrieren uns auf Edelreben wie Riesling, Weißer- und Grauer Burgunder, Silvaner sowie Spätburgunder, Schwarzriesling, Lemberger und qualitativ hochwertige Cuvee's aus diesen Rebsorten. Weine aus seltenen autochthonen (Arche) Rebsorten wie z.B. Tauberschwarz führen wir aus Begeisterung am Besonderen.

Um Ihnen die besten Qualitäten bieten zu können, konzentrieren wir uns auf Weine von **VDP Winzern**, die zur Qualitätsspitze (Gault Millau, Eichelmann, VDP Klassifikation) in Europa und weltweit zählen.

Wo möglich bevorzugen wir überdurchschnittliche **Jahrgänge**, wie z.B. 2005, 2007 und 2009 und meiden schwache Jahre. **Gereifte Weine** aus den 90er Jahre des letzten Jahrhunderts, bekannter Weingütern und Lagen sind verfügbar. Neben den Standardgrößen finden Sie **1,5l bis 6l Flaschen** ausgesuchter Güter. Unser Sortiment deutscher Weine ist eines der umfassendsten im Rhein Main Gebiet. 2009 wurde die Karte vom Feinschmecker ausgezeichnet.

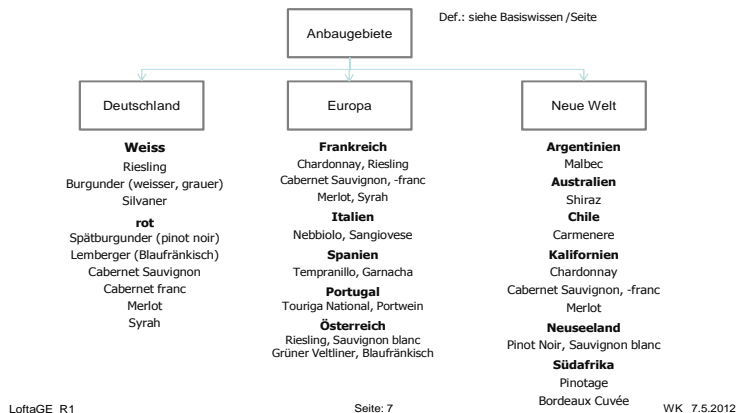
In **Europa** konzentrieren wir uns auf **führende Weingüter** aus den **klassischen** Anbaugebieten in Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, Österreich, der Schweiz und Luxemburg.

Die **NEUE Welt** ist mit bekannten Weingütern und Weinen aus Malbec (Argentinien), Shiraz (Australien, USA), Carménère (Chile), Cabernet (Südafrika, Australien, USA), Pinot und Sauvignon (NZL, USA) vertreten.

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl.

LoftAGE

### ❖ Ziele / Edelrebsorten



LoftAGE

### ❖ Basiswissen /Flaschenformate

	BURGUNDY	BORDEAUX	CHAMPAGNE	PORT
hf.bt. - half bottle	0.375	0.375	0.375	0.375
imp.pt. - imperial pint	0.568	0.568	0.568	0.568
hf.ltr. - half litre	0.5	0.5	0.5	0.5
bt(s). - bottle(s)	0.75	0.75	0.75	0.75
ltr. - litre	1	1	1	1
mag. - magnum	1.5	1.5	1.5	1.5
m-j. - marie-jeanne	—	2.5	—	—
d.mag. - double magnum	—	3	—	3
jero. - jeroboam	3	5*	3	—
reho. - rehoboam	—	—	4.5	—
imp. - imperial	—	6	—	—
meth. - methuselah	6	—	6	—
salm. - salmanazar	—	—	9	—
balth. - balthazar	—	—	12	—
nebu. - nebuchadnezzar	—	—	15	—

The above table is a guide to the litres of wine per bottle size. Where relevant the figures have been taken from the EU prescribed litreage for light still wine, sparkling wine and liquor wine. The different categories have separate implementation dates which, when combined with past variances in bottling quantities of some bottle sizes, means that this should be treated purely as a guide. Should you require the litreage capacity of the wine in any lot, please contact the Wine Department.

\* up to 1978 Jeroboams were generally bottled in 4.5 litre bottles rather than 5 litre bottles.

LoftAGE R1

Seite: 44

WK 5.2012



## Die VDP Klassifikation

Drei-Stufen-Modell

### GG GROSSES GEWÄCHS /1. ERSTE LAGE

Aus den besten Weinbergen Deutschlands trockene Grosse Gewächse, Erste Gewächse (Rheingau) und fruchtsüße Prädikatsweine (Mosel)  
Parzellengenaue Abgrenzung  
Ertrag max. 50 hl/ha, selektive Handlese  
bestimmte Rebsorten & Geschmacksprofile  
Mostgewicht mindestens Spätlese

### L KLASSIFIZIERTE LAGE / ORTSWEIN

aus traditionellen & hochwertigen Weinbergen  
Ertrag max. 60 hl/ha  
regional festgelegte Rebsorten & höhere Mostgewichte

### G GUTSWEIN Basisweine auf hohem Niveau

Anbau von VDP empfohlener gebietstypischer Rebsorten  
Ertragsbegrenzung max. 75 hl/ha,  
regional festgelegte höhere Mindestmostgewichte

**LEGENDE:** Prädikate (nach Mostgewicht in Oechsle):

**K** Kabinett (73°), **S** Spätlese, (85°) **A** Auslese (95°),  
**BA** Beerenauslese(125°), **TBA** Trockenbeerenauslese(150°),  
**EW** – Eiswein (größer als 150°, gelesen bei min. -7°C)

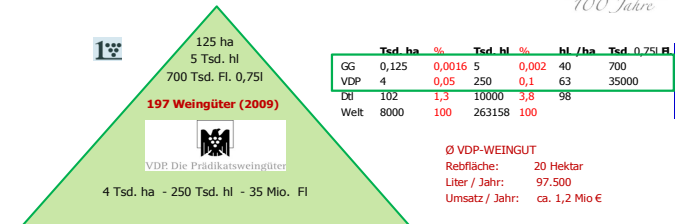
**VDP- Verband deutscher Prädikatsweingüter** (ca. 200 Weingüter)

LoftAGE

#### ❖ Basiswissen /VDP-Winzer Deutschland - Welt

##### ➤ Produktionsanteil VDP Winzer und Grosse Gewächse

Deutschland : 102 Tsd. ha - 10 Mio. hl - 1.400 Mio. €



"There are 950,000 bottles of Grosses Gewächs produced in 2009. This means 2% of all VDP-produced bottles and 7% of the sales volume. Compared to 2008 the production declined with 10% (in 2008: 1.1 million bottles) but the average price per bottle raised from Euro 23.00 in 2008 to Euro 24.17 in 2009.

LoftAGE R1

Seite: 21

WK 7.5.2012

LoftAGE

#### ❖ Basiswissen /Bedeutung VDP-Winzer

Rebfläche Deutschland  
VDP Kennzahlen

##### ➤ Rebfläche Deutschland

102.000 ha, entspricht 1,3% der Weltrebbfläche (8 Mio. ha)  
Ø Erntemenge: 10 Mio hl - entspricht 3,8% der Weltweinerzeugung

##### ➤ VDP Kennzahlen

Ernte: ca. 2,5 % der deutschen Weinmenge (250 Tsd. hl.)  
Bewirtschaftung: 4 % der deutschen Rebfläche (ca. 4 Tsd. ha)  
Mitglied im VDP: 197 Weingüter (2009)  
GROSSE GEWÄCHSE /Grand Crus (GG) Weine  
ca. 2% der VDP Erzeugung, etwa 700.000 Flaschen (5 Tsd. hl.)  
Preisentwicklung seit 2008 Ø Flaschenpreises + Ø 12 %

LoftAGE R1

Seite: 20

WK 5.2012

## Weinangebot des Restaurants

### REBSORTEN

Um Ihnen einen schnellen Überblick über das Weinangebot Ihrer Lieblingsrebsorte zu geben, haben wir unsere Weinkarte nach Rebsorten gegliedert. Sie finden alle bei uns verfügbaren Rieslinge und Spätburgunder deutscher-, des europäischen Auslands und Winzer der neuen Welt, übersichtlich in einer Karte.

Falls Sie sich lieber an Weinetiketten orientieren, begleiten wir Sie in unser temperaturkontrolliertes Weinlager. Auch dort hat die Rebsorte Priorität vor dem Anbaugbiet.

Unser Weiss- und Rotwein-Sortiment umfasst gereifte Weine, natürlich in begrenzter Menge. Genießen Sie das Privileg, wenn Ihnen die letzte Flasche eines gereiften Jahrgangs geöffnet wird. Eine große Zahl gelagerter Weine und Jahrgänge sind nicht mehr im Handel erhältlich und somit Raritäten.

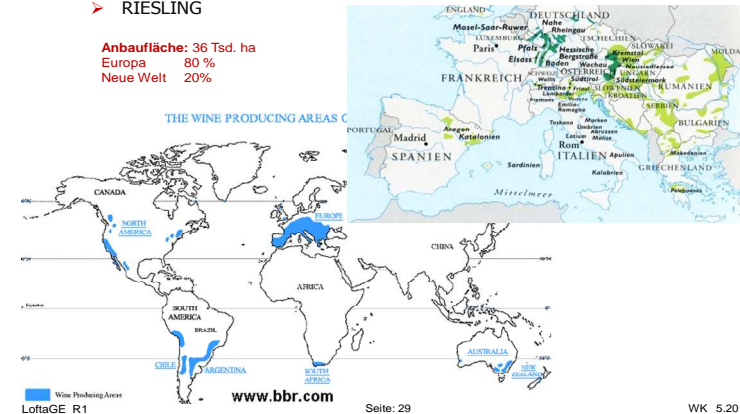
Wir empfehlen, den Wunsch nach einem gereiften Wein, frühzeitig zu äußern, damit wir die Verfügbarkeit sicher stellen können. Diese Weine lagern temperiert im Keller.

Um Charme und Komplexität eines gereiften Weines zur vollen Entfaltung kommen zu lassen, sollten manche Weine im Dekanter belüftet werden.

#### ❖ Basiswissen / ANBAUFLÄCHEN WELT

##### ➤ RIESLING

Anbaufläche: 36 Tsd. ha  
Europa 80 %  
Neue Welt 20 %



LoftAGE R1

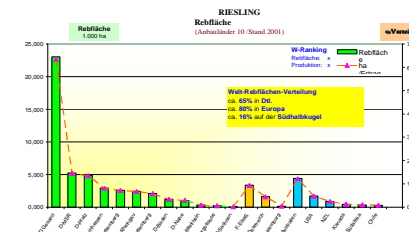
www.bbr.com

Seite: 29

WK 5.2012

#### ❖ Basiswissen / ANBAUFLÄCHEN WELT / DEUTSCHLAND

##### ➤ RIESLING



#### Anbauflächen

Europa	28 Tsd. ha	Neue Welt	8,1 Tsd. ha
Deutschland	20.8	Australien	4,3
Frankreich /Elsass	3.4	N-Amerika	2,1
Österreich	1.6	Neuseeland	0,9

## Weinangebot des Restaurants

### PREISE

Berücksichtigen Sie bitte, dass die Preise dieser Karte den Service sowie die gültige MwSt. **enthalten**. Sollten Sie erwägen einen Wein kaufen zu wollen, ist bei Verfügbarkeit folgende Service-Charge abzuziehen:

	<b>Service-Charge</b>
Brutto-Preis kleiner € 25,00	- € 13
größer € 25,01	- € 16
Magnum Flasche	- € 25
Doppel-Magnum	- € 50

Wir kalkulieren die Weine aktueller Jahrgänge mit Weingutspreisen plus dieser Service-Charge.

### VERFÜGBARKEIT

Unsere Bestände ändern sich täglich. Fragen Sie daher unseren Service

Unser Service ist angewiesen Ihnen die Flasche zu präsentieren sowie –falls nicht in der Karte ausgewiesen - den Preis zu nennen. Erst nach Ihrer Zustimmung wird die Weinflasche geöffnet.

### LAGERUNG

Wir lagern die Weine sachgemäß im Keller und im Klimaschrank. Die Temperaturen betragen im Klimaschrank 6-8° (weiss), 15° (rot), im Keller 10 - 12°.

## Weinangebot des Restaurants

### QUALITÄT

Unser fachkundiger Umgang, sowie folgende Maßnahmen minimieren Ihr Risiko

- Bezug vom Weingut bzw. General-Importeur
- Einkauf bei Gütern mit jahrelang konstant hoher Qualität (Gault Millau: Anzahl Trauben, VDP Weingüter)
- Sachgemäße Lagerung (konstante Temperatur, Licht und Feuchte)
- regelmäßige Kontrollen /Proben

Unser Ziel ist es, Ihnen die höchstmögliche Qualität und damit Trinkfreude zu bieten.

Wein ist ein Naturprodukt, das sein Aromenprofil mit der Lagerungsdauer (Primär-, Sekundär-, Tertiär-Aromen) verändert.

Was für den einen Weinfreund die Faszination dieses Getränkes ausmacht, kann nicht vertraute stören.

### REIFE

Sekundär-, sowie Tertiär-Aromen gereifter Weine unterscheiden sich deutlich von den jugendlichen Aromen gleicher Rebsorte und Weingut. Sie sind kein Indiz fehlerhafter Qualität.

Kork: Wir ersetzen Jungweine durch Austausch. Gereifte Weine (aktueller Jahrgang plus 5 Jahre) berechnen wir mit 70% des ausgewiesenen Preises.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.



# Weinangebot des Restaurants

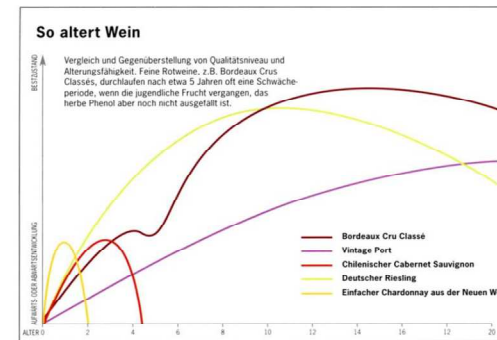
## ALTERUNG

Die Trinkreife /-freude hängt von Qualität (Weingut) und Jahrgang ab. Ein klassifizierter Bordeaux überschreitet in schwachen Jahren das Optimum seiner Trinkreife nach ca. 10-15 Jahren. In guten Jahren wird er erst nach 15 Jahren Lagerung seine Trinkreife erreichen und kann durchaus weitere 30 Jahre, bis zu 100 Jahre genussreif bleiben.

Eine ähnliche bzw. annähernde Lagerfähigkeit wie die von Bordeaux und Burgund Klassikern weisen Weine von besten Winzern, dieser Anbauggebiete aus:

- Frankreich: Burgund (Grand Cru's), Rhone (Hermitage) Loire (Cabernet franc), Champagner
- Italien: Piemont (Barolo, Barbaresco) Toskana (Super Tuscans)
- Portugal Duero (Port-, Rotweine), Dao
- Spanien Ribera del Duero, Rioja, Priorat, (Sherry)
- Österreich Burgenland (Blaufränkisch), Wachau (Riesling)
- Schweiz Wallis und Graubünden (Pinot noir)
- Deutschland Rheingau, Rheinhessen, Mosel, Pfalz (Riesling, ab Spätlese aufwärts)
- USA Californien, Nappa Valley

### ❖ Basiswissen /Reifung von Weinen



Quelle: Johnson & Robertson, 2001, Der Weinatlas.

### ❖ Basiswissen /Aromen

BetterTastingWine Tasting Note Aid				
	Truly	Fresh	Nasty /Earthy	Stinky /Spicy
<b>Apple like aromas</b>	Apple	Apple	Almond	Hay
	Cherry	Cherry	Almond	Hay
	Blackberry	Blackberry	Almond	Hay
	Raspberry	Raspberry	Almond	Hay
	Blackcurrant	Blackcurrant	Almond	Hay
	Blackberry	Blackberry	Almond	Hay
	Cherry	Cherry	Almond	Hay
	Apple	Apple	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Pineapple	Pineapple	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay
	Plum	Plum	Almond	Hay
	Orange	Orange	Almond	Hay
	Apricot	Apricot	Almond	Hay
	Cherry (black/red)	Cherry (black/red)	Almond	Hay