Liebe Kundinnen und Kunden,

Joachim Mayer
Generation 4

Martin Mayer
Generation 5

Kompetenz in Wein ist unsere Passion!

Wir sind stolz in diesem Jahr das 140-jährige Bestehen unseres, in 5. Generation geführten, Familienbetriebs zu feiern. Aus diesem feierlichen Anlass präsentieren wir Ihnen voller Stolz den Weinkatalog 1 - 2023 in einer historischen Sonderausgabe.

Entdecken Sie die neuen Jahrgänge und viele neue Produkte.

Insbesondere möchten wir Sie ganz herzlich zu unserer diesjährigen Jubiläums-Hausmesse am 08. und 09. Oktober 2023 zu uns nach Radolfzell einladen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit unseren Weinen!

Für Fragen, Anregungen und Informationen rund um das Thema Wein steht Ihnen unser WEINMAYER-Team jederzeit mit Freude zur Verfügung.

Herzliche Grüße aus Radolfzell am Bodensee

JOSEF MAYER GMBH & CO. KG

Joachim Mayer

Martin Mayer

WEINMAYER FAMILIENBETRIEB IN FÜNFTER GENERATION
MAYER
1883

02 2023 Weinkatalog

Gültig ab dem 01.04.2023
Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Notierungen ihre Gültigkeit.

INHALTSVERZEICHNIS

Chile	3
Argentinien	3
Südafrika	3
Portugal	4 - 5
Spanien	6 - 19
Frankreich	20 - 35
Italien	36 - 55
Österreich	56 - 57
Deutschland	58 - 71
Prosecco (Frizzante, Spumante, Secco's)	71 - 73
Schaumwein (Cremant, Cava, Champagner)	74 - 76
Sherry, Cognac und Portwein	77 - 78
Spirituosen (Grappa, Limoncello, Gin, Malt Whisky)	79 - 82
Aceto Balsamico, Olio di Oliva, Traubenkernöl	83
Glühwein, Punsch	84
Accessoires, Gläser	85 - 86
Schenken und Versenden	87
Kompetenz für den Verkaufsort (POS), Weinregal	88- 89
Barrique-Fässer	89
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	90 - 91
Wir sind für Sie da!	92

ZEICHENERKLÄRUNG

Leichte spritzige Weißweine Helle klare Produkte	●
Mittlere, vollmundige Weißweine	●●
Kräftige, lagerfähige Weißweine	●●●
Leichte, spritzige Roséweine Farbige Produkte, Liköre	●
Kräftige Roséweine	●●
Leichte, fruchtige Rotweine Dunkle Produkte	●
Mittlere, gehaltvolle Rotweine	●●
Kräftige, lagerfähige Rotweine	●●●
Ausbau im Holzfass	▮▮
* Weine aus biologischem Anbau (DE - ÖKO - 001)	
Vegan	
Auszeichnungen	Gambero Rosso 2020 TRE BICCHIERI

* *Zertifiziert gemäß ISO 17065 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)*
Unsere Kontrollnummer: DE-BW-001-10292-H

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Chile 03

Hacienda Araucano, Bodegas Francois Lurton

Artikel Nr:
835 071
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Carmenere

Dunkle rubinrote Farbe mit Purpurreflexen. In der Nase erinnert er an rote Früchte, Pfeffer, Rosmarin und Thymian. Im Geschmack von mittlerer Intensität mit Noten von Waldfrüchten mit einem aromatischen Abgang.

CARMENERE
Reserva – Valle de Colchagua

Artikel Nr:
835 072
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 4 g/l
Säure: ca. 3 g/l
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon

Mit einer rubinroten Farbe ist dieser Wein ein typischer, ausgeprägter Cabernet Sauvignon mit feinen, weichen Tanninen. Angenehm, leicht pfeffrig mit Vanille und Aromen dunkler Beeren und Eukalyptus. Passt gut zu dunklem Fleisch.

CABERNET SAUVIGNON
Reserva – Valle de Colchagua

Argentinien

Mendoza, Bodegas Francois Lurton

Artikel Nr:
850 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019/20
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Malbec

Tiefrote Farbe, angenehmes, beeriges Bouquet. Im Trunk präsentiert sich dieser Wein sehr weich, voll und rund mit zarten Aromen von Waldfrüchten und Gewürzen.

MALBEC BODEGA PIEDRA NEGRA
Alta Colección Mendoza *Bioanbau*

Südafrika

Stellenbosch, Somerbosch Winery

Artikel Nr:
844 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon

Die Trauben wurden in voller Reife geerntet, kurze Zeit getrocknet , sorgfältig kontrolliert vergoren und anschließend in gebrauchten amerikanischen und französischen Barrique-Fässern über 12 Monate gereift. Ein kräftiger, dunkler Rotwein mit feinen, weichen Tanninen, mit angenehmen, leicht pfeffrig, fruchtigem Maulbeeraroma. Passt gut zu Lammsteaks und kurz gebratenem Fleisch.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

CABERNET SAUVIGNON

Artikel Nr:
840 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1,7 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Pinotage

Reif geerntet, wurde der Wein kontrolliert auf der Schale vergoren und zum Teil in gebrauchten Barrique-Fässern ausgebaut. Ein großer Pinotage, jugendlich mit tiefdunklem Farbspektrum. Vollmundig im Charakter, im Aroma eine ausgewogene Fruchtigkeit zwischen Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen ist er saftig und weich mit fein eingebundenen Tanninen und langem Finale.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

PINOTAGE

Somerbosch befindet sich auf halbem Weg zwischen den Städten Stellenbosch und Somerset West, ca. 12 Km vom Atlantik entfernt. Die Brüder Marius und Japie Roux nutzen die fruchtbaren Böden sowie das milde Klima um hochwertige und aromatische Weine zu erzeugen.

04 Portugal

Das Qualitätssystem in Portugal

Vinho de Mesa

Vinho Regional (VR)

Indicacão de Proveniênca Regulamentada (IPR) / IGP

Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada (VQPRD)

Denominação de Origem Protegida (DOP) oder auch DOC

Reserva:	*nur besondere Jahrgänge*
	Weiß: mind. 1 Jahr im Holzfass, 6 Monate in der Flasche
	Rot: mind. 2 Jahre im Holzfass, 1 Jahr in der Flasche
Garrafeira:	*ein Reserva mit min. 0,5% Vol. mehr als die DOP-Regel vorgibt*
Superior:	*Noch höhere Anforderungen an das Traubengut, die Reifedauer und den Alkoholgehalt*

Quelle: https://www.portugalexpert.de/de/weinrouten/

QUINTA DE SANTA CRISTINA

Vinho Verde, Quinta de Santa Cristina

SANTA CRISTINA – Vinho verde DOC
Vinho Branco

Artikel Nr: **335 060**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 4,7 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Arinto
Azal
Loureiro
Trajadura

Ein trockener Wein mit leichtem Körper und schöner Fruchtnote. Helles Zitronengelb in der Farbe, mit einer feinen Säure und Aromen von grünen Äpfeln und Birne. Intensiver, geschmeidiger und anhaltender Abgang. Passt gut zu Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 8 - 9°C.

SANTA CRISTINA – Vinho verde DOC
Vinho Rosé

Artikel Nr: **335 065**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 4,7 g/L
Säure: ca. 4,6 g/L
Rebsorte:
Espadeiro
Vinhão

Ein eleganter Rosé mit Himbeer- und Erdbeernoten in der Nase. Erfrischendes Aroma nach roten Früchten. Frisch, leicht und schwungvoll am Gaumen, mit harmonischer und weicher Struktur. Passt gut zu Vorspeisen, Salaten, leichten Fischgerichten und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 7 - 9°C.

LOUREIRO ~ ALVARINHO – Vinho Verde DOC Quinta de Santa Cristina

Artikel Nr: **335 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1,2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Alvarinho
Loureiro

Hauptsächlich florale Noten in der Nase. Im Hintergrund auch Noten von tropischen Früchten zu erkennen. Am Gaumen hat er eine gute Balance und ist frisch und fruchtig. So wurde die Frische der Rebsorte Loureiro mit der Tiefe der Rebsorte Alvarinho in Verbindung gebracht. Passt zu einer Käseplatte und zu Fischgerichten,wie zum Beispiel Kabeljau. Serviertemperatur: 8 - 9°C.

ALVARINHO – Vinho Verde DOC
Quinta de Santa Cristina

Artikel Nr: **335 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Alvarinho

Die Nase ist klar und intensiv mit Noten von tropischen Früchten. Im Mund ist er weich und fruchtig mit einem anhaltenden Abgang und ausgewogener Struktur. Hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, jeglicher Art von Fisch und hellem Fleisch. Serviertemperatur: 8 - 9°C.

Alentejo, Quinta da Plansel

Artikel Nr: **146 060**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019/20**
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Aragonez (Tempranillo) 50 %
Trincadeira 30 %
Touriga 20 %

Der Wein hat Aromen von Pflaume, Brombeere und Himbeere, mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein weich und samtig, mit dichter Frucht und angenehmer Säure. Sehr gutes Preis-Genuss Verhältnis!

MARQUÊS DE MONTEMOR IGP
Vinho Regional Alentejano

Artikel Nr: **146 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2017/18**
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2,1 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Aragonez (Tempranillo) 50 %
Tinta Barroca 50 %

Dieser Wein wird 12 Monate im Barrique ausgebaut. Er hat eine tiefe, dunkle, granatrote Farbe. Intensive Aromen von konzentrierter Beerenfrucht, etwas Würze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen vollmundig, dicht und fruchtbetont mit viel Waldbeere und einem langanhaltenden Finale.

MARQUÊS DE MONTEMOR IGP
Vinho Regional Alentejano – Reserva

Artikel Nr: **146 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2017/18**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2,1 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Aragonez (Tempranillo) 40 %
Trincadeira 40 %
Alicante 20 %

Der Wein hat eine granatrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. In der Nase überrascht er mit einer Frische von Minze und Eukalyptus, sowie Waldfrüchten. Am Gaumen ist der Wein sehr weich und gut strukturiert.

CAPELA DE SANTA MARGARIDA IGP
Vinho Regional Alentejano *Bioanbau*

Artikel Nr: **146 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018/19**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 75 g/L
Säure: ca. 0 g/L
Rebsorte:
Touriga Nacional 50 %
Aragonez (Tempranillo) 40 %
Trincadeira 10 %

Sweet Secrets, eine Komposition für Weinliebhaber. Es präsentiert sich eine starke, violette Granatfarbe. Fruchtiges Aroma aus Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen hat er würzige Noten und weiche Tannine.
Ein klassischer Dessertwein!

SWEET SECRETS – 75G
Vinho de Mesa tinto

Artikel Nr: **901 052**
0,5 L
6er Karton

EAN

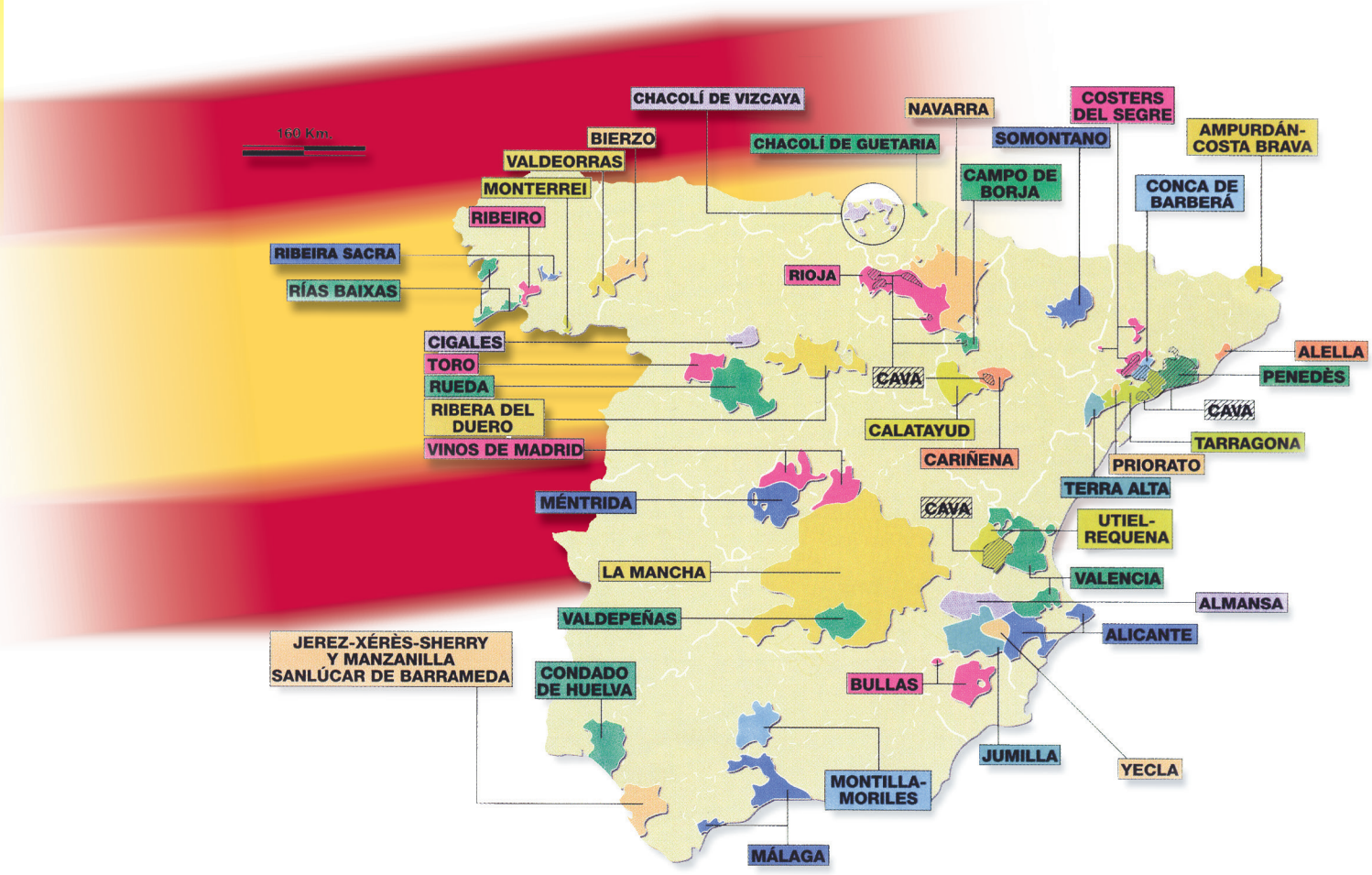
Angenehmes Öl, ausgewogen, mild bis mittel fruchtig, mit zarten Noten von grünen Olivenblättern und Äpfeln, leicht bitter und würzig, mit Nussnoten, insbesondere Mandelnoten im Abgang und einer Beständigkeit.
Vielfältig einsetzbar bei verschiedenen kulinarischen Anwendungen wie zum Beispiel für Salate, sowie beim Kochen und Braten.

OLIVENÖL PLANSEL SELECTA
extra natives Olivenöl

06 SPANIEN

9 Rias Baixas, Rueda
10 - 11 Rioja
12 Toro, Ribera del Duero
13 Penedes, Campo de Borja
14 - 15 Kastilien
15 Bag in Box
16 - 18 La Mancha
18 Mehrweg
19 Valdepenas, Mallorca
74 Schaumwein
77 Sherry
78 Muskat - Likörwein

NEU



Finca Valpiedra

EXPERIENCE AN INCOMPARABLE TASTING ON THE BANKS OF THE EBRO RIVER

FAMILIA MARTINEZ BUJANDA
EST. 1889

www.fincavalpiedra.com

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

Ruta del Vino Rioja Alta

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

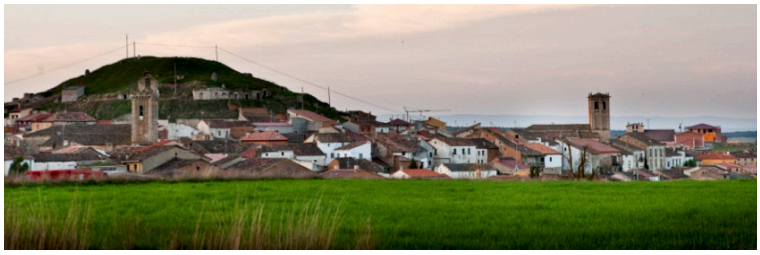
08 Spanien

BODEGAS ARROCAL

„Ein Planet überflutet von leuchtenden Reben, warmen Sommern und Wintern, mit großartigen Gesprächen am Kamin. Ein Himmel voller Geruchsempfindungen und eine Speisekammer voller überraschenden Geschmacksrichtungen. Aber vor allem ein Ort, wo jede Flasche Wein seine Portion Zuneigung, seinen Enthusiasmus und seinen Wunsch enthält Sie zu überraschen."

Arrocal

Bodegas Arrocal ist eine Familienkellerei mit Sitz in Gumiel de Mercado, einem privilegierten Dorf gelegen in der Ribera del Duero, seit jeher ein Ort mit Weinbautradition. Seine Struktur ist mittelalterlich und befindet sich im Zentrum des Ortes. Die Weine entstehen aus Weinreben, die ausschließlich im Besitz der Familie Arrocal ist. Sie befinden sich in einer Höhe von etwa 830m.



Wir, Asier und Rodrigo, sind hier aufgewachsen, wo unsere Eltern und Großeltern uns schon sehr früh den Prozess der Weinherstellung beigebracht haben, zusammen mit der wichtigsten Lektion im Weinbau und zwar zu verstehen, dass der Respekt für das Land, die Liebe und die Pflege des Weinbergs von Generation zu Generation weitergegeben werden. Daher werden im Jahr 2023 100% der Weine als „Weine aus ökologischem Anbau" zertifiziert sein. (Derzeit im Prozess der Zertifizierung).

Mit relativ geringen Niederschlägen (450 mm Regen pro Jahr), trockenen Sommern (40 °C) und kalten Wintern (-12 °C), sowie starken Temperaturschwankungen während den Jahreszeiten, bietet die Ribera del Duero einige besondere klimatische Bedingungen für die Region. Diese haben einen großen Einfluss auf den Vegetationszyklus der Reben und die die Ausdruckskraft der Tempranillo-Traube und eine grundlegende Rolle für die Entwicklung der Pflanze und die Reifung der Früchte.

Gegenwärtig bewirtschaftet Arrocal mehr als 30 verschiedene Weinberge in der Gemeinde, wo sie in den Hochlagen des Paramo kalkhaltige Böden vorfinden, die im Laufe der Erosion des Tals in Schotterböden, Sandbänke und Tonböden (in den unteren Lagen) übergehen. Asier und Rodrigo versuchen, all die Erfahrungen zu sammeln, die Sie geerbt haben, um zum Natürlichen zurückzukehren und zu dem, was Ihre Vorfahren getan haben. Lebendige, kühne, natürliche und ausdrucksstarke Weine, in denen die Frucht und die frischen Aromen ihr Markenzeichen sind.

Spanien 09

Das Qualitätssystem in Spanien:

Vino de Mesa (VdM) - Etikett darf weder Herkunftsgebiet, Jahrgang oder eine Rebsortenangabe aufweisen (Trauben aus mehreren Gebieten).
Vino de la Tierra (VdlT) - Rebsorte und Jahrgang dürfen angegeben sein.
Denominación de Origen (DO) - Wein mit Herkunftsbezeichnung.
Denominación de Origen Calificada (DOCa) - Weine mit qualifizierter Ursprungsbezeichnung; offiziell nur in 2 Weinanbaugebieten: Rioja und Priorato; mindestens seit 10 Jahren DO klassifiziert.
Vino de Pago (VP) – klassifizierter Lagenwein.

Reifestufen:

Vino joven ist in der Regel die Bezeichnung für Weine ohne Holzfassausbau.
Semi Crianza ist eine inoffizielle Bezeichnung und kennzeichnet die Weine, die einige Monate im Holzfass waren, jedoch nicht lange genug gelagert wurden, um als Crianza vermarktet zu werden.
Crianza: mindestens 6 Monate Fasslagerung und 12 bis 18 Monate Flaschenlagerung bei mind. 24 Monaten Gesamtalter.
Reserva, rot: Wein mit mindestens einem Jahr Fasslagerung und zwei Jahren Flaschenlagerung.
Reserva, weiß: Wein mit mindestens 6 Monaten Fasslagerung und 1,5 Jahren Flaschenlagerung.
Gran Reserva, rot: Wein mit mindestens 2 Jahren Fasslagerung und 3 Jahren Flaschenlagerung.
Gran Reserva, weiß: Wein mit mindestens 6 Monaten Fasslagerung und 3,5 Jahren Flaschenlagerung.

Rias Baixas, Bodegas Riojanas

Artikel Nr:
320 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Albariño 100%

Florale Aromen wie Jasmin, weiße Blume und Orangenblüte in der Nase, die sich mit der Zeit zu Aprikosen, und reifen Zitrusfrüchten entwickeln. Eine Explosion von fruchtigen Aromen, wie Äpfel und Steinfrüchte zeichnen den sortentypischen Albariño aus. Anhaltender und schmackhafter Nachgeschmack, sehr abwechslungsreich mit einem langen und konzentrierten Abgang.

2022 Decanter World Wine Awards SILVER

VEIGA NAÚM D.O. RIAS BAIXAS ALBARIÑO

Rueda, Bodegas Riojanas

Artikel Nr:
320 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2022
EAN

Alkohol: %
Restsüße: ca. g/L
Säure: ca. g/L
Rebsorte:
Verdejo 100%

Saubere, helle Farbe mit blassgelben, goldenen und leicht strohfarbenen Reflexen. Aromen von tropischen Früchten, Apfel und Zitrusfrüchten kombiniert mit blumigen Noten. Am Gaumen gut strukturiert mit fruchtigen Aromen und einem Hauch von frischen Wiesenkräutern. Erfrischender und langer Abgang.

PREGÓN VERDEJO RUEDA D.O.

NEU

Rueda, Bodegas Garciarevalo, S.L.

Artikel Nr:
435 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Verdejo 85%
Viura 15 %

Ein junger Wein mit strohgelber Farbe. Frisch im Aroma mit floralen und fruchtbetonten Noten, die an Zitrus- und exotische Früchte, wie Ananas erinnern. Er hat einen feinen Duft und ist vollmundig und anhaltend. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Barbecue, Reis- und Nudelgerichten.

RUEDA D.O. „Casamaro"

Artikel Nr:
435 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2022
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Verdejo

Ein ausgereifter Wein mit feinen, floralen Duftnoten. Er hat noble und sehr definierte Aromen von Johannisbeeren und Rosenblättern. Sehr weich und vollmundig. Am Gaumen sehr intensiv und lebendig. Passt sehr gut zu Thunfisch, Raclette, Lachs oder feinen Käsesorten.

RUEDA D.O. „Tresolmos" Verdejo Classic *Bioanbau*

Artikel Nr:
435 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Verdejo

Ein ausgereifter Wein mit feinen, floralen Duftnoten. Nach 3-5 Monaten Reifung auf der eigenen Hefe zeichnet er sich durch ausgeprägte Aromen von Johannisbeeren und Rosenblättern aus. Sehr weich und vollmundig. Am Gaumen sehr intensiv und lebendig. Passt gut zu Thunfisch, Raclette, Fleisch oder feinen Käsesorten.

RUEDA D.O. „Lias" Finca Tresolmos Verdejo *Bioanbau*

10 Spanien

Seit 125 Jahren stellt die Kellerei Bodegas Valdemar Qualitätsweine her. Seit fünf Generationen eifert die Familie, um eines der größten Weinangebote anbieten zu können, um sich Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen anzupassen.
So ist deren Ziel: Von der Rebe bis zum Design ihrer Flaschen: Sie achten auf alle Details, um den besten Wein gewährleisten zu können.

Rioja, Conde de Valdemar

Artikel Nr: **470 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Viura 85 %
Verdejo 15 %

Gelbe Farbe mit grünen Tönen. Dieser Wein hat komplexe, florale Aromen mit Fruchttönen wie Apfel, Banane und Zitrus. Schmackhaft im Mund, mit exzellenter Säure, trocken und lebendig. Empfiehlt sich zu Fisch von der Grillplatte, Salaten, Gemüse, Nudeln und Meeresfrüchten.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C

RIOJA BLANCO D.O.Ca.
„Conde de Valdemar"

Artikel Nr: **131 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Garnacha
Viura

Im Glas erscheint der Wein in einem zarten Rosa mit violetten Reflexen. In der Nase liegen blumige Aromen, die unterstützt werden von Fruchtnoten nach Erdbeere und Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein in ausgewogener Harmonie aus Fruchtigkeit, Frische und Fülle.
Er passt ideal zu Fisch, sommerlichen Salaten, Paella und süß-sauren Gerichten aus der asiatischen Küche.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C

RIOJA ROSÉ D.O.Ca.
„Conde de Valdemar"

Artikel Nr: **132 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Intensives Kirschrot mit violetten Nuancen. Ist sehr fruchtig, duftet nach Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, sowie nach frischen Blüten, vor allem Veilchen. Schön abgerundet und komplex. Passt gut zu weißem und rotem Fleisch, sowie Käseplatten und Aufschnitt.
Trinktemperatur: 14 °C

RIOJA TINTO D.O.Ca.
„Conde de Valdemar"

Artikel Nr: **186 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2g/L
Säure: ca. 5,5g/L
Rebsorte:
Tempranillo 90%
Graciano 10%

Attraktive, intensive kirschrote Farbe. In der Nase überragende Aromen nach Vanille und Gewürznelken, die der Holzausbau hervorbringt. Mit intensiven Aromen nach reifem Obst. Schmackhaft im Mund, reife Fruchtnoten, die perfekt mit den Tanninen harmonieren. Passt gut zu Jagdgerichten, Braten, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

RIOJA CRIANZA D.O.Ca.
"Conde de Valdemar"

Artikel Nr: **135 081**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2015**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 85 %
Graciano 10 %
Garnacha 5 %

Spektakuläre kirschrote Farbe. In der Nase zeigt er sich komplex mit feinen Kakaonoten, das Barriqueholz steuert Gewürznoten wie Vanille und Zeder bei. Im Mund ist er schmackhaft, rund und entfaltet Tannine mit sehr langem Nachgeschmack. Passt gut zu Schmorgerichten, auf Holzkohle gegrilltem Fleisch, Wild und rotem Fleisch.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

RIOJA RESERVA D.O.Ca.
„Conde de Valdemar"

Artikel Nr: **136 091**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2012**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 85 %
Graciano 10 %
Maturana 5 %

Reintönige, brillante, dunkle und kirschrote Farbe. Komplexe Aromen reifer Früchte mit Nuancen von Unterholz, Trüffel und Gewürzen. Dieser Wein ist sehr geschmeidig und von guter Struktur, abgerundet und schmackhaft. Harmoniert zu Wild, rotem Fleisch, gelagertem Käse und Eintöpfen.

RIOJA GRAN RESERVA D.O.Ca.
„Conde de Valdemar"

Ideale Geburtstagsgeschenke • Martinez-Bujanda

Artikel Nr: **136 073**
0,75 L
Einzel
Geschenk-
karton
Jahrgang
1973

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L

In den Schatzkammern der Familien-"Enothek" des Hauses Martinez Bujanda werden Weine großer Jahrgänge sorgfälltig gehütet. Wenn im Laufe der Zeit ein Wein, entsprechend seinem Potential, zu höchster Vollendung gereift ist, werden einige Flaschen den Kennern und Liebhabern des Rioja Gran Reserva angeboten.

50 Jahre – perfekt als Geschenk zum 50er

RIOJA GRAN RESERVA D.O.Ca.

MARTINEZ BUJANDA

Viña Bujanda ist das Vorhaben, das Carlos und Pilar Martínez Bujanda an ihrem Heimatort Oyón angesiedelt haben, wo ihr Urgroßvater Joaquín Martínez Bujanda das ursprüngliche Weingut der Familie gründete, Ausgangspunkt der Familiensaga dieser Winzer und Kellermeister, deren vierte und fünfte Generation heute an der Spitze des Geschäfts stehen.
Familia Martínez Bujanda besitzt neben den großartigen Lagen in Finca Valpiedra (La Rioja), Finca Montepedroso (Rueda) und Finca Antigua (La Mancha) auch 120 Hektar Rebflächen in der Region mit qualifizierter Herkunftsbezeichnung (DOCa) Rioja, die deren, im Jahr 2009 eröffneten, Keller füllen.

Rioja, Vina Bujanda

Artikel Nr: **133 065**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Nach der Lese temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren. Ein Wein mit purpurroter Farbe mit einem sehr intensiven Aroma nach schwarzen und roten Früchten wie Cassis, Brombeere und Himbeere. Mit einem feinen Volumen und angenehmen Finale passt dieser Wein ideal zu weißem Fleisch, zu Fischgerichten, Tapas mit Serrano-Schinken, Fleischpastete sowie zu kräftigem Käse.

RIOJA TINTO JOVEN D.O.Ca.
Vina Bujanda

●●

Artikel Nr: **133 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2,9 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser Wein hat ein kräftiges Purpurrot mit bläulichem Saum. Ein Aroma von schwarzen Früchten (Brombeeren, Preiselbeeren) im Einklang mit Gewürznoten aus amerikanischem Eichenholz (Gewürznelken, Zimt), rotem Tabak und balsamischen Nuancen. Schönes Profil der Tempranillo-Rebsorte, voller Eleganz und Komplexität. Perfekt zu Fleisch, besonders Lamm sowie Fisch- und Fleischtöpfen und gereiftem Käse.

RIOJA TINTO CRIANZA D.O.Ca.
Vina Bujanda

●●●

Artikel Nr: **133 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2016**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 4,3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Brillantes Purpurrot mit bläulichem Saum. Ein elegantes und komplexes Aroma mit Duft von Tabak und Eichenholz und Nuancen von Brombeeren, Likörpflaumen und Schlehen. Ein eleganter, frischer Wein mit langem Finale. Perfekt zu rotem Fleisch, Wildgerichten oder zu gereiftem Käse.

RIOJA TINTO RESERVA D.O.Ca.
Vina Bujanda

●●●

Artikel Nr: **133 085**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2014**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2,7 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Intensives Kirschrot mit bläulichem Saum, elegant und komplex mit Noten von Vanille, Tabak und Gewürzen, Nuancen von Brombeere, Pflaumenlikör und Schlehe. Im Geschmack frischer Auftakt mit großem Volumen. Schmeckt perfekt zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Eintöpfen und gedünsteten Gemüsegerichten.

RIOJA TINTO GRAN RESERVA D.O.Ca.
Vina Bujanda

●●●

Rioja, Finca Valpiedra

Artikel Nr: **135 091**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,7 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Intensives und dichtes Robinrot mit violettem Schimmern. Sehr aromatisch mit Noten von schwarzen Früchten und reifen Schlehen zusammen mit den Vanille-, Gewürz- und Tabaknoten, die vom Fassausbau kommen. Ölig, reich und intensiv mit einer feinen Süße im Mund und mit großer Finesse. Ein langer und mineralischer Abgang, mit einem Hauch von Waldaromen. Passt zu Gemüsegerichten, wie Bohnenauflauf, zu Hühnersuppe, weißem Fleisch, Pute, Lamm und Schweinefleisch, sowie auch zu Reisgerichten.

CANTOS DE VALPIEDRA
Rioja D.O.C.

●●

Artikel Nr: **135 092**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2015**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,7 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 92 %
Graciano 4 %
Maturana Tinta 4 %

Intensive, kirschrote Farbe mit violettem Rand. Hohe Intensität, mit einer großen Komplexität und Eleganz. Rote und schwarze Früchte, sowie Weihrauch in der Nase. All dies geht einher mit den feinen Holznoten der französischen Eiche, wie Vanille, Zedernholz und Tabak. In in der Anfangsphase im Mund zeigt er eine ausgezeichnete Geschmeidigkeit und Volumen und entwickelt eine feine Tanninstruktur, die ihn schmackhaft und würzig macht. Der Nachgeschmack ist würzig, fruchtig und holzig.

FINCA VALPIEDRA RESERVA
Rioja D.O.C.

●●●

Artikel Nr: **135 093**
0,75 L
4er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Garnacha

Intensive Farbe mit bläulichen Tönen. Breites Spektrum an fruchtigen Aromen, wobei die Aromen von Cassis und roten Früchten hervorstechen. Leichte Eichennoten, die die Toffee- und Vanillenoten dominieren. Breites Gefühl und große Frische mit seidigem Abgang. Aufgrund seiner feinen Tannine kommt ein langer und schmackhafter Nachgeschmack zustande. Passt zu Fischeintöpfen, Zackenbarsch, Reis und Nudeln mit Soße und weißes Fleisch wie Truthahn und Fasan.

PETRA DE VALPIEDRA 3.3 HA
Rioja D.O.C.

●●●

Spanien

Die Kellerei liegt in der D.O. Rueda und produziert Weine aus Weinbergen der D.O. Rueda, Ribera del Duero, Toro und Bierzo. Vielfältige Weine mit einem Gesicht für Ihre Kunden! Mit Bodegas Viore hat Grupo Bodegas Riojanas eine DO-übergreifende Marke geschaffen, die die wichtigsten Anbaugebiete mit einer Dachmarke abdeckt. Bodegas Viore verfügt über eine 2.500 Quadratmeter große Kellereianlage ausgestattet mit modernster Technik. Die Anlage kann bis zu 700.000 Flaschen produzieren.

Toro, Bodegas Viore

Artikel Nr:
120 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 3,2 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Garnacha 85%
Tempranillo 15%

Saubere und helle rosane Farbe, die an Himbeeren erinnert. Aroma nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Frisch, fruchtig und ausgewogen im Mund.

VIORE ROSADO TORO D.O. COSECHA

●●

Artikel Nr:
120 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020/21
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 100%

Tiefes Kirschenrot mit violetten Reflexen. Intensive Aromen, die von der Mazeration stammen, mit Noten von wilden Früchten und subtilen Lakritztönen. Vollmundig, mit einem säuerlichen, jedoch fruchtigen Charakter und einer gewissen Frische im Mund. Der Abgang ist lange und anhaltend.

VIORE TINTA DE TORO D.O. COSECHA

●●

Ribera del Duero, Bodegas Arrocal S.L.

Artikel Nr:
135 065
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ausbau im Eichenholzfass für 9 Monate. Tiefrote kirschrote Farbe mit violetten Reflexen am Rand. Hell und klar. Schönes Bouquet von Pflaumen, Kirschen, etwas Minze, Kakao, etwas wilder Fenchel und ein Hauch von Erde. Er ist seidig und angenehm mit weichen Tanninen. Frischer und langer Abgang. Gut ausgewogen. Er passt ideal zu geräuchertem Käse, Geflügel, gegrilltem Fisch, sowie auch zu Nudel- und Reisgerichten.

RIBERA DEL DUERO D.O. Arrocal Tinto fino joven roble

●●●

Artikel Nr:
135 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ausbau im Eichenholzfass für 12 Monate. Er hat eine intensive rubinrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. In seinem Bouquet kann man Waldfrüchte, Heidelbeeren, Brombeeren und Pflaumen, mit würzigen Noten von Vanille, Muskatnuss, Lakritze und Nelken erkennen. Ein leichter, aber körperreicher Wein. Harmonisches und samtiges Gefühl am Gaumen, dank seiner süßen und weichen Tannine, die ihm Struktur und Komplexität verleihen. Passt zu Fleischeintöpfen, Käse, deftigen Fischgerichten, sowie zu Reis und Nudelgerichten.

RIBERA DEL DUERO D.O. Arrocal Tinto fino crianza

●●●

Artikel Nr:
135 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ausbau in Barrique-Fässern über 18 Monate. Intensive rubinrote Farbe, mit leicht granatroten Reflexen. Es ist ein komplexer, offener Wein von sehr hoher aromatischer Intensität. Eine Reihe von reifen schwarzen Früchten, wie Pflaumen, Brombeeren und Kirschen zeichnen Ihn aus mit Nuancen von Rosmarin und Thymianblüten. Konzentriert und vollmundig. Sein Charakter spiegelt sich in seinen samtigen und und dichten Tanninen wider, die eine sehr gute Struktur bieten. Ideal zu Lammbraten, Rinderkotelett, reifen Käsesorten oder Gänseleber.

RIBERA DEL DUERO D.O. Arrocal Selección Especial

●●●

Artikel Nr:
135 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018/19
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ausbau in französischen Barrique-Fässern über 24 Monate. Er hat eine dunkle saubere kirschrote Farbe. Man kann die reifen Früchte wie Pflaumen, Brombeeren und Kirschen sehr gut erkennen. Erinnert auch an Rosmarin und Thymian. Ergänzt wird das Bouquet von balsamischen Düften, einer weichen Vanillenote, schwarzem Kakao und geröstetem Holz. Kraftvoller und reifer Auftakt, mit bemerkenswerter Länge, konzentriert und vollmundig mit samtigen und dichten Tanninen. Ideal für alle Arten von Eintöpfen und deftigen Gerichten, wie Lammbraten oder gereifte rote Fleischsorten.

RIBERA DEL DUERO D.O. Arrocal Reserva de Familia

●●●

Spanien 13

DOMÈNECH.VIDAL
DES DE 1865

Mit Ihrer Passion, Vision und Tradition von über 150 Jahren wurden die Weine von „Domènech Vidal" kreiert. Ein Ausdruck familiärer Persönlichkeit, welcher sich über fünf Generationen von Weinmachern entwickelt hat. Vor diesem Hintergrund wurden die Weine nach dem Familienlandgut, der Finca Masia Freyé benannt. Ein Ort des Rückzugs und Quelle der Inspiration der Familie Domènech-Vidal.

Penedes, Masia Freyé

Artikel Nr: **471 075**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 4 g/L
Rebsorte:
Parellada 55 %
Muscat de Frontignan 45 %

Helle, Strohgelbe Farbe. Ein angenehmes, frisches und fruchtiges Bouquet mit feinen Noten von Orangenblüten und exotischen Früchten. Sehr weich und gefällig im Geschmack. Ein schönes Zusammenspiel des interessanten Muscat und der frischen Finesse der Parellada.

PENEDES BLANCO D.O. Parellada/Muscat
Masia Freyé „Claudia"

Artikel Nr: **271 075**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Syrah 85 %
Sumoll 15 %

Mehr ein Rotwein als ein Rosé. Feine, intensive Aromen von ausgereiften und kandierten Früchten wie Mango oder Kirsche, im Zusammenspiel mit rotem Pfeffer, sind präsent. Ein frischer, fruchtiger, heller Rosé mit einem ausdrucksstarken Charakter. Passt gut zum Barbecue oder Filet Wellington.

PENEDES ROSADO D.O. Syrah/Sumoll
Masia Freyé

Artikel Nr: **171 075**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Syrah 60 %
Tempranillo 40 %

Intensives Kirschrot. Mit komplexen Eingangsaromen welche sich in der Nase zu Veilchen und Gewürznoten und im Geschmack in Form von Kirsch- und Pflaumenaromen entwickeln. Im Hintergrund ergeben die leicht getoasteten Barriques eine feine Vanillenote.

PENEDES TINTO D.O. Syrah/Tempranillo
Masia Freyé

Campo de Borja, Bodegas Picos

Artikel Nr: **134 075**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Garnacha 70 %
Tempranillo
Cabernet Sauvignon

Ein brillant violett- und granatroter Wein, mit einem frischen, eleganten Duft. Sein Aroma hat Akzente von roten Früchten wie Erdbeeren. Im Nachklang ist er fruchtig und angenehm. Er passt gut zu rotem und weißen Fleisch, Eintopf, Pasta und Fisch bei einer Trinktemperatur von 14-16°C.

LOTETA D.O.
Campo de Borja

Artikel Nr: **134 077**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2,6 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Garnacha
Tempranillo
Cabernet Sauvignon

5 Monate im französischen und amerikanischen Eichenfass gereift. Aromen von reifen roten Früchten, begleitet von den Aromen des Fassausbaus Vanille und Kakao. Passt hervorragend zu jeglichem Fleisch und reifen Käse.

GREGORIANO ROBLE D.O.
Campo de Borja

Artikel Nr: **134 079**
0,75 L
6er Karton
Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 15,5 %
Restsüße: ca. 1,9 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Garnacha
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Syrah

12 Monate im französischen und amerikanischen Eichenfass gereift. Seine Aromen erinnern an Früchte, sind würzig, komplex und harmonisch. Es ist ein kraftvoller Wein mit viel Volumen und klaren Noten. Passt ausgezeichnet zu Eintopf, kräftigen Käsesorten, Hülsenfrüchten und Schokolade.

GRAN GREGORIANO D.O.
Campo de Borja

Spanien

Kastilien, Cosecheros y Criadores (Martinez-Bujanda)

Artikel Nr: **132 061**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Syrah

Dieser Syrah hat ein tiefdunkles Purpurrot mit bläulichen Reflexen. Sein Aroma erinnert an schwarze Früchte, Brombeere, Blaubeere, blaue Blüte und Tinte. Abgerundet und seidig mit Entfaltung einer großen Struktur durch feine Tannine reifer Trauben. Perfekt zu Pasta- und Reisgerichten. Ebenso zu weißem Fleisch wie Huhn und Ente.

SYRAH DE CASTILLA I.G.P.
„Infinitus" *Bioanbau*

Artikel Nr: **132 062**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ein Wein mit purpurroter Farbe. Im Aroma hat er eine schöne Intensität und die Primäraromen erinnern an Wildbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Er ist frisch und agil in der Entfaltung mit süßlicher Note. Perfekt zur traditionellen Küche, Erbseneintopf, Schweinebraten oder Lammkoteletts.

TEMPRANILLO DE CASTILLA I.G.P.
„Infinitus" *Bioanbau*

Artikel Nr: **132 063**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon

Dieser Cabernet Sauvignon hat eine granatrote Farbe mit bläulichem Saum. Er hat eine angenehme Frische, mit Nuancen von roten Früchten, Minze und vielschichtigen balsamischen Noten. Dies ist ein sehr nachhaltiger Wein, der gut zu Wildfleisch, Lammrostbraten und mittelaltem Käse passt.

CABERNET SAUVIGNON DE CASTILLA I.G.P.
„Infinitus" *Bioanbau*

Artikel Nr: **132 064**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Merlot

Ein Wein von dichter Farbe mit granatroten Tönen und kirschroten Reflexen. Er hat intensive Noten weißer Blüten gemeinsam mit roten Früchten und Kräutern. Sehr geschmeidiger Auftakt mit seidigem cremigen Verlauf. Feine Tanninstruktur und ein langes balsamisches Finale. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Reis- und Nudelgerichten und der japanischen Küche.

MERLOT DE CASTILLA I.G.P.
„Infinitus" *Bioanbau*

Artikel Nr: **132 060**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Tempranillo

Intensive und angenehme Aromen von Unterholz in herrlichem Zusammenspiel mit den Vanillenoten der amerikanischen Eiche und den sortentypischen Balsamnoten der Sorte Cabernet. Seine Toastnoten im Abgang verleihen ihm ein sehr angenehmes Finale. Besonders geeignet als Begleiter zu Schaf- und Ziegenkäse mittlerer Reife sowie zu Fischgerichten mit Soße.
*Wird mit dem Jahrgang 2019 auf *Bio* umgestellt.*

CABERNET TEMPRANILLO DE CASTILLA I.G.P.
„Infinitus" – 6 Monate Barrique

Infinitus ist eine Auswahl an jungen Weinen, die zweifellos zur Avantgarde der spanischen Weine gehören. Sie werden aus Trauben der Sorten Tempranillo, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon gekeltert. Bei ihrer Erzeugung kommen die neuesten Technologien zum Einsatz. Mit dem neuen Jahrgang 2019 hat das Weingut auf die Bio-Produktion umgestellt.

Kastilien, Cosecheros y Criadores (Martinez-Bujanda)

Artikel Nr: **140 070**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2018/19**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Aus 100% Tempranillo-Trauben gekeltert, reift dieser Wein drei Monate lang in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche. Sein Aroma hat eine hohe Intensität mit Noten von Pflaumen, Korinthen und Datteln, sowie Nuancen von Vanille und Café-Crème. Perfekt zu rotem und weißem Fleisch, Fisch in Soße und gereiftem Käse.
Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

CASA SOLAR TINTO I.G.P 3 Mon. Barrique
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **474 080**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Viura

Ausschließlich aus Trauben der Sorte Viura gekelterter Weißwein mit zitronengelber Farbe und grünlichen Reflexen. Er hat Aromen von hoher Intensität nach Fruchtnoten von Birne, Zitrone, Pfirsich und Pampelmuse. Blütennuancen von Kamille und Jasmin. Frisch, seidig, zart und geschmeidig. Passt hervorragend zu Tapas, Meeresfrüchten, Fisch und Reisgerichten.
Serviertemperatur: 6 - 8 °C.

BLANCO DE CASTILLA I.G.P.
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **140 090**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2,7 g/L
Säure: ca. 4,7 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Eine Farbe die an Himbeer-Rosé erinnert. Dieser Wein hat Aromen von roten Früchten, Nuancen von Cassis, Himbeeren und Erdbeeren. Im Geschmack ist er samtig, und seidig mit schönem Körper und langem Finale. Passt perfekt zu Fisch, Vorspeisen, Pasta- und Reisgerichten sowie Käse.
Serviertemperatur: 6 - 8 °C.

ROSADO DE CASTILLA I.G.P.
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **140 075**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Wunderschöne violette Farbe mit bläulichen Nuancen am Saum. Intensiv im Aroma, genussreich und angenehm. Passt hervorragend zu weißem Fleisch, Pasta- und Reisgerichten sowie gereiftem Käse.
Serviertemperatur: 14 - 15 °C.

TINTO DE CASTILLA I.G.P. joven
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **140 080**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser aus 100% Tempranillo gekelterte Rotwein reift 3 Monate lang im Fass aus amerikanischer Eiche. Er hat eine kirschrote Farbe und sein Aroma hat eine hohe Intensität mit Nuancen von schwarzem Pflaumen, Rosinen und Datteln. Er passt sehr gut zu rotem und weißem Fleisch, Fischgerichten mit Soße und gereiftem Fleisch.
Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

TINTO DE CASTILLA I.G.P. 3 Mon. Barrique
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **140 380**
3 L
Bag-in-Box
4er Karton

Jahrgang **2018/19**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser aus 100% Tempranillo gekelterte Rotwein reift 3 Monate lang im Fass aus amerikanischer Eiche. Er hat eine kirschrote Farbe und sein Aroma hat eine hohe Intensität mit Nuancen von schwarzem Pflaumen, Rosinen und Datteln. Er passt sehr gut zu rotem und weißem Fleisch, Fischgerichten mit Soße und gereiftem Fleisch.
Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

TINTO DE CASTILLA I.G.P. 3 Mon. Barrique BIB
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Artikel Nr: **143 080**
0,75 L
12er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser aus 100% Tempranillo gekelterte Rotwein reift 6 Monate lang im Fass aus amerikanischer und französischer Eiche. Im Aroma dominieren Noten nach Feigen, Blaubeeren und Brombeeren in bester Harmonie mit den aus dem Fassausbau stammenden Noten wie Vanille, Kokos und geröstetem Kaffee. Ein sehr komplexer Wein. Ideal zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.
Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

TINTO DE CASTILLA I.G.P. 6 Mon. Barrique
Vino de la Tierra de Castilla „Candidato"

Finca Antigua im Gebiet D.O. La Mancha mit 1000 Hektar wird zunehmend als eines der spektakulärsten und kreativsten Weingüter Spaniens betrachtet. Unter der gleichnamigen Marke wird ein umfangreiches Rebsorten-Programm sowie Cuvées als Crianza und Reserva erzeugt mit attraktivem Qualitäts-/Preis-Verhältnis. Angesehene Weinführer wie Guía Campsa und Guía Penin verleihen den Produkten zwischen 90 und 91 Punkten.

La Mancha, Finca Antigua (Martinez - Bujanda)

Artikel Nr:
187 060
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ein reiner und leuchtender Wein mit purpurroter Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten, Vanille, Schlehe, Cassis und weißer Schokolade. Ein sehr vollmundiger und ergiebiger Wein, der sich besonders gut als Begleiter zu Schafs- und Ziegenkäse von mittlerer bis hoher Reife sowie zu Fleischgerichten vom Lamm eignet. Ebenso passt er sehr gut zu Rind- und Ochsenfleisch.

TEMPRANILLO LA MANCHA Crianza D.O.
Finca Antigua

Artikel Nr:
187 065
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon

Dieser Rotwein reift 10 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Er hat eine brillant strahlendes Rot. Sein Aroma ist sehr rebsorten-charakteristisch und im Geschmack hat er einen kräftigen Auftakt von großer Struktur und Entfaltung. Feine Holznoten fördern ein langes, nachhaltiges Finale. Er passt perfekt zu rotem Fleisch und Käse.

CABERNET SAUV. LA MANCHA Crianza D.O.
Finca Antigua

Artikel Nr:
187 061
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot

Charakteristische kirschrote Farbe mit bläulichem Saum. Er hat ein kraftvolles Bouquet nach weißen Blüten. Dieser Wein ist seidig, abgerundet und sehr frisch, mit geschmeidigem Körper, der Struktur und vor allem Frische trotz seiner Reife präsentiert. Er wird 8 Monate im Barrique ausgebaut. Er passt perfekt zu japanischen Gerichten, fettarmem Fisch, weißem Fleisch und mildem Käse.

MERLOT LA MANCHA Crianza D.O.
Finca Antigua

Artikel Nr:
187 062
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Syrah

Dieser Wein reift 10 Monate in Fässern aus französischer Eiche. Der Syrah präsentiert sich mit einer purpurroten Farbe. Im Mund sehr liebevoll, mit geschmeidigem Durchgang und geschmackvollem Finale. Besonders geeignet als Begleiter zu Grillfleisch, Reisgerichten mit Fleisch und Gemüse, sowie zu Käse von mittlerer bis hoher Reife, ebenso zu Fischgerichten, wie Thunfisch von der Grillplatte.

SYRAH LA MANCHA Crianza D.O.
Finca Antigua

Artikel Nr:
187 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2016
EAN

Artikel Nr:
187 180
1,5 L
MAGNUM
4er Karton

Jahrgang
2015/16

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 50 %
Cabernet Sauv. 20 %
Merlot 20 %
Syrah 10 %

Der Rotwein „Unico" wird in Edelstahltanks vergoren und bleibt insgesamt 20 Tage in Kontakt mit der Maische. Danach reift er 15 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Leuchtende und kristallklare rubinrote Farbe von mittlerer bis hoher Intensität. Cremige Noten von Süßgebäck in der Nase, mit feiner Mineralik und anklingenden Balsamnoten im Hintergrund. Im Mund herrlich abgerundet, mit ausgeprägtem Volumen; anhaltendes Finale mit cremigen Nuancen im Nachhall. Ideal zu Reis- und Nudelgerichten, sowie zu Käse von mittlerer Reife und hellem Fleisch.

Geschenkkarton für 1,5 L Flasche Art.Nr: 918718

UNICO LA MANCHA Crianza D.O.
Finca Antigua

MAGNUM

Artikel Nr:
187 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2014
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Merlot 50 %
Cabernet Sauv. 25 %
Syrah 25 %

Dieser Wein reift 26 Monate im Fass aus französischer Eiche. Mit kirschroter Farbe und einer hohen Intensität mit Aromen von Buschwald, Laub und balsamischen Noten. Sehr schön eingebundenes Holz mit würzigen Fruchtaromen, Tabakblüten, Wacholder und Anis. Sehr elegant, komplex und vielversprechend. Passt sehr gut zu gereiftem Käse und fettreichem Fisch.

RESERVA LA MANCHA D.O.
Finca Antigua

Artikel Nr:
916 030

3er
Original Holzkiste

FINCA ANTIGUA S.A.
GRUPO MARTINEZ-BUJANDA

„Ihr Schlüssel zum Erfolg!"

3er Holzkiste - Finca Antigua - leer zur Befüllung

PINUAGA
BODEGAS Y VIÑEDOS

La Mancha, Bodegas y Vinedos Pinuaga

Artikel Nr: 138 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 85%
Garnacha 15%

Ein sehr eleganter Rosé von über siebzig Jahre alten Rebstöcken, handgelesen und nach Großmutters Tradition von Esther Pinuaga und Pilar Garcia Granero mit viel Liebe gekeltert. Frische Duftnoten von Magnolien und feinen Aromen von Himbeeren und Blaubeeren. Passt hervorragend zu Pasta, Salat und Reisgerichten; gegrilltem Fisch und Fleisch.
Limitierte Produktion von 6.000 Flaschen / Einzellage El Aguila 3Ha.
Serviertemperatur: 6°C

PINUAGA ROSÉ „Viñedo El Aguila" *Bioanbau*

Artikel Nr: 138 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Garnacha
Tempranillo

Ein sehr klarer Rotwein; sehr leicht durch seinen jungen und lebendigen Geschmack. Durch die Reifung im Eichenfass bekommt er eine cremige, fast nussige Komplexität im Abgang. Er kann gut zu allen Salatvariationen, sowie Tapas und Grillfleisch getrunken werden.
Serviertemperatur: 14°C

PINUAGA TINTO Garnacha/Tempranillo *Bioanbau*

Artikel Nr: 138 071
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot 80 %
Tempranillo 20 %

Dieser Wein hat eine sehr kräftige rote Farbe. Er wurde 5-6 Monate in kleinen Behältern aus Edelstahl ausgebaut. Passt gut zu Tapas, Pasta und vor allem auch zu Pizza. Ein Wein, so ausdrucksvoll, dass man ihn einfach nur genießen kann.

PINUAGA „La Senda" *Bioanbau*

Artikel Nr: 138 072
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

4 Monate in französischen und amerikanischen 225-Liter Barriques; eine kräftige rote Farbe mit violetten Rändern. Der Duft erinnert an rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren. Kann gut zu Reis, Pasta und Tapas getrunken werden.

PINUAGA „Nature" *Bioanbau*

Artikel Nr: 138 073
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018/19
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Der Wein ist 9 Monate im Barriques gelagert; schöne, saubere und attraktive rubinrote Farbe; im Duft elegant, erinnert an rote Früchte mit Noten von Veilchen und etwas Pfeffer. Im Geschmack ist er sehr ausdrucksstark und langanhaltend.Dieser Wein ist ideal für alle Arten von mediterranen Speisen, sowie Eintöpfen und rotem Fleisch.

PINUAGA „Colección" *Bioanbau*

Artikel Nr: 138 074
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Der Wein wird 14-16 Monate in Barriques gelagert; eine dunkle und intensive Farbe mit rotem Samt; der Geruch erinnert an Noten von Eukalyptus und Kräuter mit einem reifen und herrlichen Bouquet von roten Früchten, Marmelade und Feigen; im Geschmack sehr elegant durch die gut integrierten Aromen; perfekt zu rotem Fleisch und allen Arten von Eintöpfen.

PINUAGA „200 Cepas" *Bioanbau*

Seit 1960 baut die Familie Pinuaga ökologische Weine an nach der Philosophie des Minimalprinzips. Zum Einsatz kommen natürliche und handwerkliche Methoden und die Wiederentdeckung regional ursprünglicher Rebsorten wie den Cencibel (alter Klon des Tempranillo).
Die Qualität der Weine wird bestimmt von der Charakteristik der Böden, dem Alter der Weinreben, der Vielfältigkeit der Trauben und den biologischen Anbaumethoden. All diese Faktoren machen die Weine einzigartig und unverwechselbar.
Das Weingut arbeitet mit Stolz und Hingabe daran, dass jeder Jahrgang besser als der vorherige ist, um stets die Erwartungen der Kunden zu erfüllen.

LOZANO

La Mancha, Bodegas Lozano

Artikel Nr: **401 060**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Eine helle strohgelbe Farbe, im Duft klar und rein. Es ist ein junger, frischer und fruchtiger Wein, der am Gaumen eine angenehme, frische Säure, gute Struktur und einen fruchtigen Abgang hat. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Käse und eignet sich gut als Aperitif.
Trinktemperatur: 8 - 10 °C.

LA MANCHA - SAUVIGNON D.O. „Añoranza"

Artikel Nr: **139 062**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauv. 60 %
Shiraz 40 %

Ein fruchtiger Wein, mit kirschroter Farbe. Harmoniert zu Pizza, Pasta, dunklem Fleisch und Käse.
Trinktemperatur: 14 - 16 °C.

LA MANCHA CAB. SAUVIGNON / SHIRAZ D.O. „Añoranza"

Artikel Nr: **139 082**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2016**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo (=Cencibel)

8 Monate im Barrique-Fass ausgebaut. Dieser Wein hat ein brillantes Rubinrot und fein ausgewogenes Bouquet von Vanille und Früchten. Ein unkomplizierter und runder Wein von ansprechendem Charakter. Passt sehr gut zu Wild, geröstetem Essen, Fleischplatten, Käse und Pasteten.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C.

LA MANCHA CRIANZA D.O. „Añoranza"

Artikel Nr: **139 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2014/15**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo 80 %
Cabernet Sauvignon 20 %

Dieser trockene und körperreiche Wein hat ein dunkles Rot mit violetten Reflexen und wurde 24 Monate im Barrique ausgebaut. Durch das gute Zusammenspiel zwischen Holz und roten Früchten passt dieser Wein gut zu gegrilltem Fleisch, Lamm und Käse.
Trinktemperatur: 16 - 18 °C.

LA MANCHA GRAN RESERVA D.O. „Gran Oristan"

Bankettwein

Artikel Nr: **226 130**
1,0 L
6er Karton

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Ein kirschroter Wein mit rubinroten Reflexen. Im Stahltank ausgebaut, angenehme Frucht nach Kirschen und Johannisbeeren, vollmundig und anhaltend. Passt gut zu Schweine- und Schmorbraten, zu cremigem Rohmilchkäse und zur Vesperplatte.

TEMPRANILLO
Vino de la Tierra de Castilla - tinto
Bioanbau

Rosa Lozano

Die Geschichte des Weinguts beginnt im Jahr 1853, als die Familie Lozano die ersten Weinberge in Villarrobledo pflanzt, die hauptsächlich von der für diese Region autochthonen Sorte Airén gebildet werden.
Seit dieser Zeit wurde das Weingut in vier Generationen geführt, wobei im Ausarbeitungsprozess immer harte Arbeit und traditionelle Techniken zum Einsatz kamen.

Einer der Hauptfaktoren für die Steigerung der Fermentationskapazität des Unternehmens war die Übernahme der heutigen Anlage im Jahr 1985.

Bodegas Lozano ist heutzutage in mehr als 50 Ländern vertreten, dank der Flexibilität, sich an die Bedürfnisse der verschiedenen Märkte anzupassen und dank der Qualität ihrer Produkte.

Valdepenas, Bodegas Miguel Calatayud

Artikel Nr: **137 095**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser Wein wird 8 Monate in französischen oder amerikanischen Barrique-Fässern ausgebaut. Er hat eine kirschrote Farbe mit einem glänzenden rubinroten Rand. Sauber und elegant, im Geruch mit feinen Aromen von Kirschen und Brombeeren, die sich wunderbar mit den Nuancen von Kakao und Vanille verbinden. Gut strukturiert, seidig, mit abgerundeten Tanninen und einem anhaltenden, großzügigen Nachgeschmack. Passt gut zu feinen Pasteten, aromatischem Käse, Schmor- und Fleischgerichten.

VALDEPENAS CRIANZA D.O.P. „Vegaval Plata"

Artikel Nr: **137 089**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2017**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Dieser feine Wein lagert 14 Monate in Fässern amerikanischer Eiche. Sehr intensive, kirschrote Farbe mit rubinfarbenem Glanz. Im Mund gut strukturiert und mit einem intensiven Aroma nach schwarzen Früchten. Zudem entfaltet der Wein ein gewisses Röstaroma und einen Hauch von Vanille. Der Abgang ist trocken und langanhaltend. Genießen Sie den Reserva bei 18-20°C Trinktemperatur zu Reisaufläufen, rotem Fleisch, Wild, würzigen Schmorgerichten und Käse.

VALDEPENAS RESERVA D.O.P. „Vegaval Plata"

Artikel Nr: **137 088**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2015**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Tempranillo

Vergärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 26°C. Anschließend wird der Wein 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern ausgebaut. Kirschrote Farbe mit tonfarbenen Nuancen. In der Nase komplex, fein und elegant. Exzellente Struktur, vollmundig und sehr geschmackvoll. Dieser Wein ist zu einer Trinktemperatur von 18-20°C zu empfehlen. Passt sehr gut zu würzigem Käse, Schmorgerichten, rotem Fleisch und Wild aller Art.

VALDEPENAS GRAN RESERVA D.O.P. „Vegaval Plata"

Mallorca, Bodegas Angel

Artikel Nr: **329 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 0,4 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Prensal Blanc (Moll)
Chardonnay
Vigonier

Im Glas hat der Wein ein schönes Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase eine gute, kräftige Aromatik, tropische Früchte, Ananas, Banane und Anklänge von frischen Kräutern. Der Geschmack ist frisch, ausgewogen mit langem und angenehmem Finale. Eignet sich gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten. Optimale Trinktemperatur: 6 - 8 °C

BLANC DE BLANCA Vi de la Terra

Artikel Nr: **129 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,9 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte:
Manto Negro
Cabernet Sauvignon
Merlot

Im Glas ein Kräftiges Kirschrot. In der Nase zeigt er sich frisch und lebendig mit Aromen von roten Früchten und einem Hauch Lakritze mit dezenten Holz- und Röstaromen. Ausgewogener Körper, weiche und süße Tanine, die dem Wein Komplexität und Struktur verleihen. Seidiger Wein mit viel Trinkvergnügen. Passt sehr gut zu mediterraner Küche wie Pasta, Paella und dunklem Fleisch. Optimale Trinktemperatur: 14 - 16 °C

ANGEL NEGRE Vi de la Terra

Artikel Nr: **129 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2016**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,7 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Merlot

Stilvoller Merlot; ein Jahr in französischer Eiche gereift. Leuchtende, granatrote Farbe. Aromen nach reifen, roten Früchten, wie Feigen, Himbeeren und Brombeeren. Leicht pikante Noten und Eukalyptus mit einem Hauch von Toast sowie Kokos und Vanille. Am Gaumen samtig und rund mit großem Körper und einem dominierenden Geschmack nach Feigen, Trockenfrüchten und Lakritze.

ANGEL MERLOT Vi de la Terra

Artikel Nr: **129 071**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2014**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon 60 %
Merlot 16 %
Callet 15 %
Manto Negro 9 %

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen von Waldbeeren wie Johannisbeere, Blaubeere und Brombeere, sowie leichte mineralische Noten und ein Hauch von Minze. Am Gaumen ein Spiel der Aromen von geröstetem Brot, Tabak, weichem Karamell und Gewürzpflaumen. Ein körperreicher Wein mit Säure, deutlichen Tanninen aus den neuen Barrique-Fässern und einem kraftvollen und langanhaltenden Abgang.

GRAN SELECCIÓ Vi de la Terra

FRANKREICH

22 Elsass

23 - 25 Burgund / Beaujolais / Ardèche

26 Beaujolais, Provence, Luberon, Ventoux

27 Rhône

28 - 30 Süd - West (Colombette)

31 Süd - West, Bergerac

32 Corbieres, Bordeaux Cotes Lagen

33 - 34 Bordeaux St. Emilion, Medoc

35 Loire

35 Bankettwein, Bag in Box, Fassbeutel

74 - 76 Schaumwein, Champagner

77 Cognac, Pineau des Charentes

83 Oliven- und Traubenkernöl

NEU

Das Qualitätssystem in Frankreich

Vin de France (früher Vin de Table): Wein ohne genaue Herkunftsangabe (z.B. Wein aus Frankreich)

Indication Géographique Protégée (IGP) (früher Vin de Pays): Wein aus einer Region mit geschützter geografischer Angabe

Appellation d'Origine Protégée (AOP): Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung

(früher Appellation d'Origine Contrôlée) AOP/AOC Régionale: Wein kommt aus einer Region

AOP/AOC Sous-Régionale: Wein kommt aus einer bestimmten „Unterregion" / best. Gebiet

AOP/AOC Communale/1er Cru: Wein kommt aus einem Ort

AOP/AOC Grand Cru: Große Lage / Großer Jahrgang

MARRENON

Rhône Valley Wines

Mitten im Herzen des UNESCO-Biosphärenreservats Luberon, im Zentrum der Provence, liegen die Weinberge von Marrenon. Sie befinden sich gut geschützt zwischen dem zerklüfteten Bergmassiv des Luberon und dem 1.912 Meter hohen Mont Ventoux.

Beide Regionen verfügen mit 3.000 Sonnenstunden im Jahr und dem klarsten Himmel über Europa über ein besonders gutes Klima. Die Sommer können sehr heiß, die Winter aber auch sehr kalt werden. Auch unterhalb des Mont Ventoux sind Schnee und bitterer Frost im Winter keine Seltenheit.

MARRENON arbeitet mit 400 Winzerfamilien, die authentisch, regional-typisch, nachhaltig & respektvoll mit der Natur arbeiten.

WWW.MARRENON.COM

22 Frankreich

Die Winzergenossenschaft „Hunawihr" liegt nördlich von Colmar am Fuß der Vogesen und im Herzen des „Grand Crus" Gebiets. Sie wurde 1954 gegründet und bietet eine breite Auswahl feinster Weine.

Elsaß, Cave Vinicole Hunawihr

MUSCAT RESERVE D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **388 060**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Muscat

Sehr hellgelbe Farbe mit hellen silbernen Reflexen. Ein sehr frischer, fruchtig- eleganter Wein mit ausdrucksvollem Aroma. Sehr trocken und ideal als Aperitif. Passt auch gut zu Spargelgerichten.

GEWÜRZTRAMINER RESERVE D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **388 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Gewürztraminer

Schöne klare strohgelbe Farbe. Die Nase ist komplex und reich an schönen Noten von exotischen Früchten wie Litschi und Maracuja. Ein halbtrockener Wein, ohne Schwere mit einem würzigen Bouquet. Passt hervorragend zu kräftigen Käsesorten und exotischen Lebensmitteln.

RIESLING RESERVE D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **389 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Riesling

Schöne hellgelbe Farbe. Dieser Wein zeichnet sich durch einen Geschmack aus, der an Zitrusfrüchte erinnert. Feinrassig, elegant und trocken - passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

RIESLING SILBERBERG RORSCHWIHR D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **389 071**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 7,2 g/L
Säure: ca. 4,2 g/L
Rebsorte:
Riesling

Hellgelbe Farbe mit feinen silbernen Reflexen. Die Nase ist sehr schön mit sehr typischen Noten von Zitronenschale, frischer Minze und Bergamotte. Der Auftakt am Gaume ist lebhaft, mit einer sehr klaren Säure, die typisch für das Terroir ist. Man findet die Bergamotte und die Zitronenaromen wieder. Das Zusammenspiel aus Restzucker und dem Säuregerüst ist herrlich. Passt zu Sauerkraut, Fisch oder hellem Fleisch wie z.B. Hähnchen. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-10°C.

RIESLING SCHOENENBOURG D´ALSACE GRAND CRU

Artikel Nr: **389 072**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 12,7 g/L
Säure: ca. 3,8 g/L
Rebsorte:
Riesling

Intensive strohgelbe Farbe mit schönen silbernen Reflexen. Das Bukett ist offen, komplex und sehr elegant. Sie öffnet sich mit zunehmender Belüftung, zunächst mit frischen Zitronennoten, dann mit einem Hauch von Mineralität. Der Auftakt ist lebhaft und geradlinig, mit einer ausgewogenen Frische. Man findet die Zitrone, aber auch Blutorange, Birne und Pfirsich. Der Abgang ist lang und fein mineralisch, getragen von einer schönen Säure. Zu hellem Fleisch oder Fischgerichten zu genießen bei 8-10°C.

RIESLING D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **389 100**
1,0 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Riesling

Ein Wein von ausgeprägter Raffinesse. Fruchtig, körperreich mit mineralischen Noten. Dieser Wein kann lang gelagert werden.

EDELZWICKER D'ALSACE A.O.C.

Artikel Nr: **393 100**
1,0 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Riesling
Gutedel

Als Edelzwicker werden im Elsass die Weine bezeichnet, die aus verschiedenen weißen Rebsorten kombiniert wurden. Hier wurde aus Riesling- und Gutedel-Trauben ein frischer, vollmundiger und trockener Wein geschaffen.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT A.O.C. „CALIXTE"

Artikel Nr: **769 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Chardonnay
Pinot Blanc
Pinot Gris
Pinot Auxerrois

Hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen. Die Perlage ist fein und anhaltend. Die Nase ist komplex und sehr offen mit Noten von weißen Blüten. Der Gaumen ist voll mit einer Lebhaftigkeit, die durch ein erfrischendes Brausen verstärkt wird. Es ist ein gut strukturierter Crémant mit einer schönen Ausdauer, die bei schönen Brioche-Noten und frischem Brot endet.

La Chablisienne
CHABLIS · FRANCE

Seit 1923 gehen die Winzer von La Chablisienne in Chablis / Burgund mit akribischer Sorgfalt ihrer Arbeit nach. Sie legen damit den Grundstein für großartige Weine, deren Bekanntheit sich im Laufe der Zeit stets verstärkt hat. Diese Weine, hervorgegangen aus den besten Lagen, sind facettenreich, elegant und bieten wunderbare mineralische Anklänge.

Burgund, La Chablisienne

Artikel Nr: **390 060**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3,7 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Im Glas funkelt der „gar nicht so kleine Chablis" hellgelb mit zart grünlichen Reflexen. Aromatische Noten erinnern vor allem an frische Früchte. Auf der Zunge präsentiert der Weißwein seinen angenehm lebendigen und erfrischenden Charakter. Ein gelungener Chablis, im Finale voller Reinheit und Finesse. Verspricht ausgiebige Genussmomente!
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 11° - 14°C.

PETIT CHABLIS A.O.P. „PAS SI PETIT"

Artikel Nr: **390 061**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3,2 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Das zarte Bouquet des Chablis ist voller Feinheit und Eleganz mit sanften fruchtigen und blumigen Nuancen. Auf der Zunge gibt sich der Wein sehr vollmundig und mit einem feinen Schmelz, ohne dabei an Frische zu verlieren. Reichhaltige Aromen erinnern besonders an reife Früchte mit weißem Fruchtfleisch. Das anhaltende und komplexe Finale wird von aromatischen Anklängen begleitet. Optimale Trinktemperatur: 12° - 13°C.

CHABLIS A.O.P. „LA SEREINE"

Artikel Nr: **390 065**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2,2 g/L
Säure: ca. 3,4 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Die goldgelbe Farbe des 1er Cru ist voller Klarheit. Im Bouquet gibt sich der Weißwein sehr elegant, mit komplexen fruchtigen Nuancen und blumigen Eindrücken. Zarte Holznuancen verleihen dem Duft eine feine Würze. Spätestens am Gaumen bestätigt dieser Chardonnay seine Herkunft – typisch mineralische Noten werden von fruchtigen Aromen begleitet. Ein eleganter, harmonisch runder und fein mineralischer Chablis mit ausgedehntem Finale. Passt bestens zu Meeresfrüchten, Krustentieren, hellem Fleisch und auch zu Räucherfisch. Optimale Trinktemperatur: 12° - 13°C.

CHABLIS 1ER CRU „FOURCHAUME" A.O.P.

Artikel Nr: **290 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3,8 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Rubinrote Farbe, klarer und glänzender Wein. Beim ersten Riechen halboffenes Bukett mit einem leichten Hauch von roten Früchten. Mit zunehmender Belüftung wird das Bouquet komplexer mit Noten von roten Früchten, süßen Gewürzen und blumigen Noten. Der Auftakt im Mund ist frisch und delikat mit schönen, intensiven fruchtigen Noten und feinen Tanninen. Langer, gut entfalteter Abgang.

BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C. „RURIS AMOR"

Frankreich

Wir besorgen und liefern alle Weine von Louis Latour - sofern verfügbar!

Ardèche, Louis Latour *(nur für den Wein- und Getränkefachhandel)*

Artikel Nr: **391 072**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Das Haus Louis Latour sieht sich als eines der traditionellen Weinhäuser Burgunds. 1979 hat man sich entschieden einen grossen Chardonnay-Landwein in der Ardéche-Region herzustellen; auf lehmhaltigen Böden, in idealer Lage. Dieser Wein zeichnet sich durch Aromen grüner Äpfel sowie einer spritzigen Säure und einem geschmeidigen Abklang aus. Er passt gut als Aperitif, zur Pastete oder zu feinen Terrinen.

CHARDONNAY D'ARDÈCHE I.G.P. Louis Latour

Artikel Nr: **391 076**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Die Philosophie von Louis Latour beim Grande Ardèche ist die, den Wein so zu behandeln und auszubauen, als wäre er aus der Côtes d'Or; ein Burgund-traditioneller Ausbau in selbst hergestellten Barriques, über 8-10 Monate mit 100%iger malolaktischer Gärung. Farbe gelbgrün; ein feiner Vanilleduft und auf dem Gaumen würzige Weichheit; ein runder, mächtiger Wein für wenig Geld!

CHARDONNAY GRAND ARDÈCHE I.G.P. Louis Latour

Burgund, Weißweine, Louis Latour

Artikel Nr: **391 079**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Der Wein stammt von kalksteinhaltigen Weinbergen mit durchschnittlich 25 Jahre alten Rebstöcken. Der Ertrag liegt bei 45 hl/ha; Hand- und Maschinenlese; nach temperaturkontrollierter Vergärung erfolgt ein 10 - 12 monatiger Ausbau im Edelstahltank. Ein klassischer Burgunder Chardonnay, im Glas strohgelb mit grünen Reflexen, reichhaltig an Aromen, harmonisch, mit einem feinen, anhaltenden Finale. Passt hervorragend zu Kalbsschnitzel oder gebratenen Krevetten.

BOURGOGNE CHARDONNAY A.O.C. Louis Latour

Artikel Nr: **391 073**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Louis Latour kauft bei den besten Winzern, den besten Lagen des Ursprunggebiets, Mâcon - Villages Trauben zu. Im darauf folgenden Frühling wird der Wein auf Clos Chameroy bei Beaune abgefüllt. Dieser klassische Burgunder Weißwein ist das beste Beispiel, was ein Chardonnay auf kalkhaltigen Böden leisten kann. Er zeichnet sich durch ein reichhaltiges Bouquet und ein sanftes Finale aus. Passt gut zu Fisch, Krustentieren, Austern, Aufschnitt, Pastete und Terrinen.

MACON BLANC VILLAGES A.O.C. „Chameroy" Louis Latour

Artikel Nr: **391 081**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Pouilly-Fuissé ist Der Name einer Appellation, die Chardonnay Weine großer Qualität produziert. Der Weinberg befindet sich Mitten einer herrlichen Landschaft. Die bodenbeschaffenheit ist einzigartig und setzt sich aus Schlick und schwerem Ton zusammen. Dieser Weinhat eine gelbe Farbe mit grünen Reflexen, verbunden mit köstlichen Aromen. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Früchten von Kräutern. Die leichte Säure macht den Wein sehr ausgewogen und langanhaltend.

POUILLY-FUISSÉ A.O.C. Louis Latour

NEU

Artikel Nr: **391 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Der Wein stammt aus ton-, kalk- und kreidehaltigen Böden. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen; nach temperaturkontrollierter Vergärung erfolgt ein 10 - 12 monatiger Ausbau im Edelstahltank. Im Glas strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase sehr blumig, reichhaltig an Aromen von exotischen Früchten und Mandeln, harmonisch, mit einem feinen, anhaltenden Finale; passt hervorragend zum Spargel, gebratenen Krevetten und cremigem Rohmilchkäse.

MONTAGNY 1er CRU „La Grande Roche" Louis Latour

Artikel Nr: **391 074**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Das Chablisgebiet bildet eine Insel von Weinbergen im Norden des Burgunds, auf halbem Weg von Dijon nach Paris. Der Chablis vom Hause Louis Latour ist der beste Ausdruck dessen, was der edle, auf den dortigen Lehmhügeln kultivierte Chardonnay zu bieten hat. Die Weine sind sehr aromatisch, lebendig, rein und mineralisch mit einem sehr pikanten Abgang. Ein Wein mit einer sehr schönen, hellgelben Farbe mit grünen Schimmern. Passt gut zum Aperitif, Fisch, Krustentieren oder Terrinen.

CHABLIS A.O.C. „La Chanfleure" Louis Latour

Artikel Nr: **391 078**
0,75 L
6er

Jahrgang **2018/19**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Château de Blagny, exklusiv Louis Latour; hoch über Meursault gelegen; Ausbau in Barrique (25% neu) bis 12 Monate; traditionell vinifiziert; ein feiner, beispielhafter, hellgelber Burgunder mit Opulenz und mineralischer Frische, reichhaltigen Aromen von Akazien, Honig und einer zurückhaltenden Holznote. Ein Wein von beeindruckender Länge und feinen Zitrusnoten im Abklang, der sich im Laufe der Zeit prächtig entwickeln wird.

MEURSAULT - BLAGNY A.O.C. - 1er Cru Château de Blagny Louis Latour

Artikel Nr: **391 077**
0,75 L
6er Holzkiste

Jahrgang **2018**
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Die Anlage, an den der Wein angebaut wird, befindet sich im Kerngebiet des Cortonhügels mit bester Sonneneinstrahlung; so dass stets so spät wie möglich geerntet wird, um eine größtmögliche Reife zu erzielen; dann erfolgt ein 8-12 monatiger Ausbau in neuen, hausgefertigten Barriques. Er präsentiert sich mit einer glänzenden, goldenen Farbe, duftet nach frischen Mandeln; ein voller Wein, mächtig und ausgeglichen mit charakteristischem Mandelaroma und langem Finale.

CORTON CHARLEMAGNE A.O.C. Grand Cru Louis Latour

Burgund, Rotweine, Louis Latour *(nur für den Wein- und Getränkefachhandel)*

Artikel Nr: **271 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Gamay

Eine neue regionale Appelation in der Burgund, bei der die verwendeten Gamay-Trauben ausschließlich aus den Cru-Lagen kommen müssen; Das Aroma zeigt Noten von Früchten und Pfeffer mit einem leichten Anklang von Eichenaroma; im Geschmack betont der junge Wein seine Frische zusammen mit dem angenehmen Empfinden von roten Früchten.

BOURGOGNE GAMAY A.O.C.
Louis Latour

●●

Artikel Nr: **271 076**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 3,4 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Diese aus dem Burgund stammende Rotweintraube von sehr hoher Qualität liefert herrliche Weine, die zu den Besten der Welt zählen. Das Haus Louis Latour selektiert die Weine in den besten Lagen der Côte d' Or und verarbeitet diese zu einem harmonischen Cuvée. Eine klassische Farbe und ein volles rundes Bouquet von roten Früchten wie Himbeere, Brombeere und schwarzer Kirsche sowie einem Hauch von Pflaumen zeichnen diesen Wein aus. Passt gut zu Fleisch- und Wurstwaren, Pastete, Röstfleisch und reifem Käse.

BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C.
Louis Latour

●●●

Artikel Nr: **271 071**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019/20**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Der Wein stammt aus den 16 Ortslagen der Côtes de Beaune mit ton- und kalksteinhaltigen Böden und Rebstöcke mit einem durchschnittlichen Alter von 25 Jahren; die Lese erfolgt ausschließlich von Hand. Nach temperaturkontrollierter Vergärung erfolgt der Ausbau in Betontanks. Ein Wein von brillant- intensiver kirschroter Farbe, in der Nase würzige Aromen von Nelken und Lakritze, geschmeidig am Gaumen mit feinem Geschmack von Wildkirschen; passt gut zu feinem Wildgeflügel und Brie.

CÔTE DE BEAUNE – VILLAGES A.O.C.
Louis Latour

●●●

Artikel Nr: **271 078**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Der Marsannay, eine seit 1987 als Appellation Contrôlée anerkannte Ortslage aus der berühmten Côte de Nuits, hat Dank seines sehr eisenhaltigen Bodens den Ruf, frisch und kräftig zu sein. Das aus roten Früchten (Himbeere, Brombeere, Kirsche) bestehende Bouquet ist sehr gehaltvoll, der Wein vollmundig und geschmeidig am Gaumen. Dieser sehr empfehlenswerte Wein passt gut zu Fleisch- und Wurstwaren, Pastete und Röstfleisch.

MARSANNAY A.O.C.
Louis Latour

●●●

Artikel Nr: **271 082**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Ein Wein aus dem Stammhaus der Familie Latour, ein Klassiker aus dem berühmten Dorf Aloxe-Corton mit anziehender, roter Farbe und weichen, schön eingebundenen Tanninen. Farbe tief ziegelrot mit Cassis und Lakritze in der Nase, breit und komplex am Gaumen mit feiner, seidig harmonischer Struktur, er schmeckt bereits hervorragend, wird aber in den kommenden Jahren noch weitere, interessante Geschmacksnuancen preisgeben.

ALOXE CORTON A.O.C. „Domaine Latour"

●●●

Artikel Nr: **271 080**
0,75 L
6er
Holzkiste

Jahrgang **2017**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Château Corton Grancey ist eine der seltenen Burgunderweine, der unter dem Namen des Château etikettiert und nur in den besten Jahrgängen, wenn der Pinot Noir seinen perfekten Reifegrad erreicht hat, produziert wird. Corton Grancey ist ein Cuvée aus den besten Trauben, der besten Lagen der Corton Weinberge der Domaine Latour. Ein Wein von großer Noblesse, kraftvoll und doch delikat mit konzentrierten Aromen von roten Beeren, Pflaumen und weichen, süßen Tanninen. Der Wein passt gut zu dunklen Braten, Wild, gebratenem Fleisch und reifem Käse.

CHÂTEAU CORTON Grancey A.O.C.
Grand Gru

●●●

Beaujolais, Louis Latour *(nur für den Wein- und Getränkefachhandel)*

Artikel Nr: **271 074**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,1 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Gamay

Eine Selektion von Trauben aus 35 Gemeinden im nördlichen Beaujolais-Villages Gebiet mit vorwiegend Granitböden; traditionell in offenen Bottichen ausgebaut; in der Farbe ein funkelndes Granatrot; Nase - intensiv und blumig; subtile Noten von Gerste und frischen Mandeln; im Aroma feine Erdbeernoten mit einem Hauch von Kandiszucker. Passt ideal zu Braten, Federwild, Gruyere, Edamer und Brie.

BEAUJOLAIS VILLAGES A.O.C.
Louis Latour

●●

Artikel Nr: **289 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Gamay

Der Weinberg von „Les Garans" mit Schiefer- und Granitböden und bestem Mikroklima gilt als einer der besten Standorte. Traubenlese von Hand, traditioneller Ausbau der ganzen Trauben in offenen Bottichen unter Kohlendioxid; tiefes Granatrot mit violetten Reflexen; elegante fruchtige Nase mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren; im Mund ist er frisch und pfeffrig ausgewogen und anhaltend; passt gut zu Fleischpasteten, zarten Wildgerichten und Ziegenkäse.

FLEURIE A.O.C. „Les Garans"
Louis Latour

●●

Frankreich

HENRY FESSY
CRUS DU BEAUJOLAIS

Beaujolais, Henry Fessy

Artikel Nr: 271 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 3,6 g/L
Rebsorte:
Gamay Noir

Der Gamay Noir zeigt sich in tiefem Rubinrot, weist subtile Gewürze auf und schmeckt intensiv nach roten Früchten. Bemerkenswert weich mit angenehmer Konzentration. Das Mundgefühl ist reich und bietet reife Fruchtintensität mit feinen, geschmeidigen Tanninen und einer zarten Säure. Passt hervorragend zu Wild, Eintopf, einer Wurst- oder Käseplatte.
Serviertemperatur: 13°C

GAMAY NOIR
Henry Fessy

Provence, Louis Latour *(nur für den Wein- und Getränkefachhandel)*

Artikel Nr: 271 079
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir

Domaine de Valmoissine, 70 Ha, 500 m.ü.M.; ehemals Kloster und Universität; Sonne und kühle Nächte sind garantiert, Frühjahrsfröste ausgeschlossen; extrem niedriger Ertrag von 27 Hl/ha; Vergärung im Beton über 4-5 Tage; traditioneller Burgunderausbau im Stil Louis Latour. Intensives Purpurrot mit reifen Fruchtaromen; im Geschmack angenehm fruchtig mit feinen Tanninen. Ein großer Wein - Geheimtipp!!!

PINOT NOIR I.G.P. CÔTEAUX DU VERDON
Domaine de Valmoissine

Côtes du Ventoux

Artikel Nr: 278 060
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Grenache 70 %
Syrah 30 %

Dieser Wein hat eine intensive Farbe. Im Bouquet mit intensiven Aromen, vor allem schwarze Johannisbeere. Im Mund eine schöne Harmonie zwischen Frucht und Komplexität. Dadurch wird dieser Ventoux zum Schlemmer-Wein. Bei einer Trinktemperatur von 16°C zu genießen. Idealer Begleiter zu allen Gerichten mit roten Fleischsorten, Wildschwein und natürlich zu Käse.

OKRIS A.O.P. „Ventoux"
Cellier du Marrenon

Artikel Nr: 278 066
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 3,2 g/L
Rebsorte:
Grenache 90 %
Syrah 10 %

Dieser Wein wird 1 Jahr im Barrique ausgebaut. Ein Wein, der auf Kraft und Finesse aufgebaut ist. Reife Nase mit Aromen von Sauerkirschen, süßen Gewürzen und hellem Tabak. Reichhaltiger Auftakt im Mund durch Noten von reifen Früchten, die von Aromen von frischem Beerenlikör (schwarze Johannisbeere/ Himbeere) getragen werden. Die Tannine des Holzes sind weich und begleiten den Wein im Mund. Sehr langer Abgang, frisch und komplex. Passt zu Entenbrust, Lamm oder Wild im Schmortopf. Am besten noch ca. 3 Stunden vorher dekantieren.

ORCA VENTOUX A.O.P.
Cellier du Marrenon

Côtes du Luberon

Artikel Nr: 278 065
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca.5,5 g/L
Rebsorte:
Syrah 70 %
Grenache 30 %

Sehr konzentriert und tiefdunkel in seiner Farbe. In der Nase ausdrucksvoll. Feine und elegante Aromen mit reifen roten Früchten, abgerundet werden diese mit einem Bouquet von leichten Zimt- und Vanillenuancen. Am Gaumen sehr ausgeglichen und konzentriert – erinnert an Lakritz, Veilchen und rote Waldfrüchte, vermischt mit einer feinen Holznote und langen, seidigen und gut eingebundenen Tanninen. Bei einer Temperatur zwischen 16 und 18°C genießen. Ein toller Begleiter zu allen Fleischsorten, Wildgerichten, Geflügel und Käse.

„GRAND MARRENON" CÔTES DU LUBERON A.O.C. Cellier du Marrenon

Artikel Nr: 278 071
0,75 L
6er HK

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 0,6 g/L
Säure: ca. 3,2 g/L
Rebsorte:
Syrah 85 %
Grenache 15 %

18-monatiger Ausbau in neuen französischen Barriques. Im Duftspektrum dominieren Noten von roten, frischen und eingemachten Früchten (Brombeere, Kirsche, Backpflaume). Die Aromen bestätigen sich im Mund. Die Tannine sind weich und samtig, die Aromen von Zeder & eingemachten Früchten bringen eine gute Balance. Langer Abgang mit Noten von Schokolade. Der Wein bleibt dicht und strukturiert mit Eleganz und Zartheit. Die Struktur dieser Cuvée gibt ihm das große Potenzial auch noch ein paar Jahre altern zu dürfen. Idealer Begleiter zu allen Fleischgerichten, Wildschwein, gebratenem Kapaun und Käse.

GARDARÈM, A.O.P. LUBERON
Cellier du Marrenon

Côtes du Rhône, Maison Camille Cayran

Artikel Nr: 375 078
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,6 g/L
Säure: ca. 3,1 g/L
Rebsorte:
Grenache blanc 60%
Roussanne 20%
Marsanne 20%

Im Glas liegt ein hellgelber Wein mit grünlichen Reflexen. Es kommen florale Noten und Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch zur Geltung. Im Mund entfaltet sich dieser Wein voller Finesse und Eleganz und endet mit einem sehr frischen Finale. Idealer Begleiter zu Fischterrinen, vielfältigen Fischgerichten und hellem Fleisch, aber auch als Aperitif ein Genuss. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10° - 12°C.

L´INSOUCIANTE
A.O.P. Cotes du Rhone Blanc – *Bioanbau*

Artikel Nr: 275 078
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 3,2 g/L
Rebsorte:
Grenache 70%
Syrah 30%

Rosa Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase bietet der Wein Aromen frischer Früchte, zerdrückter Erdbeeren mit Noten Englischer Bonbons. Am Gaumen ist er rund und schön ausgewogen. Passt hervorragend zu Grillgerichten, Pizza, Salate, aber auch als Aperitif. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 14°C.

L´INSOUCIANTE
A.O.P. Cotes du Rhone Rosé – *Bioanbau*

Artikel Nr: 275 079
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 0,9 g/L
Säure: ca. 3,2 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah
Carignan

Intensive kirschrote Farbe mit granatroten Reflexen. Bietet Aromen schwarzer und roter Früchte, untermalt von würzigen Noten. Im Geschmack zeigen sich Aromen von Brombeere und Feige. Passt hervorragend zu Gegrilltem, Braten, Omelett, Wurstwaren, Pizza, Pasta, Vesper oder Käse. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16° - 17°C.

Decanter 2022 90 POINTS

L´INSOUCIANTE
A.O.P. Cotes du Rhone Rouge – *Bioanbau*

Artikel Nr: 275 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 3,1 g/L
Rebsorte:
Grenache 60%
Carignan 20%
Syrah 20%

Rubinfarben mit Lilafarbreflexen, im Bouquet dominieren die Aromen von Gewürzen und der Duft von Kräutern. Im Mund ist er vollmundig und mit angenehm runden Tanninen. Lang im Abgang mit Noten von roten Früchten, Kirschen und Johannisbeere. Idealer Begleiter zur alltäglichen Küchen wie Ratatouille oder Rinderkoteletts.

Decanter 2022 90 POINTS

LA BETE A BON DIEU A.O.P. Cotes du Rhone Villages Plan de Dieu Rouge – *Bioanbau*

Artikel Nr: 275 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,2 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah

Das Bouquet erinnert an frische, rote Früchte wie Johannisbeeren und Erdbeeren. Nach dem Schwenken tauchen Nuancen von wilden Kräutern und Gewürzen auf. Am Gaumen ist der Pas de la Beaume weich und die frischen, fruchtigen Noten kommen zur vollen Geltung. Die runden und gut eingebundenen Tannine deuten auf ein gutes Alterungspotential hin. Idealer Begleiter zu Grillgerichten, Rost- und Saftbraten, Omelette, Wurstwaren, Pizza und für Gerichte der täglichen Küche.

Concours des Vins Orange Médaille d'Or

CÔTES DU RHÔNE A.O.C.
Le Pas de la Beaume

Artikel Nr: 275 077
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 3,4 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah
Mourvèdre

Das Bouquet ist sehr kräftig und von vollen Fruchtaromen dominiert – besonders Nuancen von Cassis und schwarzen Kirschen sind zu erkennen. Diese werden von einem Hauch von Pfeffer und Zimt umspielt. Am Gaumen zeigt sich der Rotwein perfekt strukturiert und konzentriert, samtweich im Geschmack mit seidigem Finale. Auch hier dominieren weiterhin die würzigen und fruchtigen Aromen. Passt ganz toll zu Entrecôtes, Lammkoteletts mit Thymian, Schmorbraten, Käse.

2022 Decanter World Wine Awards 96 POINTS

CAIRANNE LA GRANDE RÉSERVE A.O.C.
Camille Cayran

Artikel Nr: 275 085
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 0,3 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah
Cinsault

Warm mit Aromen von schwarzen und eingemachten Früchten. Der Wein fängt an, seine Komplexität mit mineralischen, Leder- und Gewürznoten (Zimt, Nelken und Moschus) zu betonen. Am Gaumen offenbart sich ein intensiver Geschmack und eine große Aromen Vielfalt. Seine Länge im Mund ist außergewöhnlich mit gut eingebundener Struktur. Der Geschmack von reifen Früchten, milden Gewürzen sowie seine dichte und samtige Struktur bieten einen modernen und großen Châteauneuf du Pape

CHATEAUNEUF DU PAPE A.O.P.
Camille Cayran – *Bioanbau*

Frankreich

Cellier des Colombes, Pays d' Herault

Artikel Nr: **350 076**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Schon im Glas überzeugt dieser Wein schon mit einer schönen goldenen Farbe. Ein eleganter und vollmundiger Weißwein mit harmonischem Charakter und feiner Frucht.
Passt gut zu Fleisch, Geflügel, hellem Fleisch und Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

CHARDONNAY PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **350 079**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Ein eleganter und spritzig- vollmundiger Weißwein mit feinem Charakter und reifen Südfrüchten.
Passt gut zu Geflügel, hellem Fleisch und Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

SAUVIGNON BLANC PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **258 076**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Syrah

Intensiver und kräftiger Rosé mit einem feinem fruchtigen Bouquet, welches an Zitrusfrüchte erinnert. Harmonisch, vollmundig und trocken.
Passt gut zu gegrilltem, hellem Fleisch, asiatischer- und mediterraner Küche.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

SYRAH ROSÉ PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **239 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet

Kirschrote Farbe, intensives und delikates Bouquet, welches an Veilchen und Vanille erinnert. Ein eleganter und geschmeidiger Wein mit feinen Kirscharomen, anhaltend fruchtig und fein im Abklang. Ein angenehmer Begleiter zu Schmorbraten, deftigen Nudelgerichten und feinem Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei ca. 16°C.

MERLOT CABERNET PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **350 180**
1,0 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: ca. 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Ein eleganter vollmundiger Weißwein mit harmonischem Charakter und feiner Frucht.
Passt gut zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

CHARDONNAY – PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **258 180**
1,0 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Syrah

Intensiver und kräftiger Rosé mit einem feinen fruchtigen Bouquet. Harmonisch, vollmundig und trocken.
Passt gut zu gegrilltem, hellem Fleisch, asiatischer- und mediterraner Küche.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

SYRAH ROSÉ – PAYS D'HERAULT I.G.P.

Artikel Nr: **239 180**
1,0 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet

Kirschrote Farbe, intensives und delikates Bouquet, welches an Veilchen erinnert. Ein eleganter und geschmeidiger Wein mit feinen Kirscharomen, anhaltend-fruchtig und fein im Abklang. Ein angenehmer Begleiter zu Schmorbraten, deftigen Nudelgerichten und feinem Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei ca. 16°C.

MERLOT CABERNET – PAYS D'HERAULT I.G.P.

DOMAINE LA COLOMBETTE

Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

Domaine La Colombette, Pays d' Herault

Artikel Nr: 293 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Grenache 100 %

Helles leuchtendes Rosé. Sortentypisches frisches und fruchtiges Bouquet. Am Gaumen vollmundig und weich. Dieser Wein harmoniert zu Salaten, einem Aperitif oder zum Barbecue. Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8°C.

DOMAINE LA COLOMBETTE Grenache Rosé I.G.P.

Artikel Nr: 188 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Grenache 50 %
Syrah 50 %

Granatrote Farbe. Intensiver Duft sehr feiner, reifer roter Beeren. Im Mund präsentiert sich der „Puech d'Hortes" lebhaft und fruchtig, aber zugleich weich und samtig. Passt sehr gut zu Fleisch, Fisch und Charcuterie.

DOMAINE LA COLOMBETTE „Puech d'Hortes" I.G.P.

Artikel Nr: 494 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 100 %

Goldgelbe Farbe. Duftiges Bouquet von weißen Blüten und getoasteten Brot. Im Mund langlebig, fleischig und lebhaft zugleich. Passt hervorragend zu Fisch und Fleisch.

Integrated Farm Management (Umstellung zu Bio)

DOMAINE LA COLOMBETTE Chardonnay I.G.P.

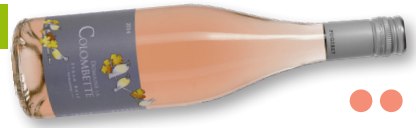
Artikel Nr: 293 081
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Syrah

Der Wein präsentiert sich im lachsfarbenen Rosé mit hellen Reflexen, einem Bouquet von frischen Früchten und einem Hauch Zitrus; am Gaumen frisch und fruchtig, ausgewogen und lebendig. Ein Rosé zum täglichen Genuss, der gerne einen schönen Grillabend begleitet.

DOMAINE LA COLOMBETTE I.G.P. Syrah Rosé – *Bioanbau*



Artikel Nr: 188 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet

Ein Wein von vulkanischen Böden; ausgereifte Trauben bringen eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bouquet feine, würzige Holznoten, am Gaumen fruchtige Noten von dunklem Früchtekompott und Vanille; weiche, süße Tannine ergeben eine gute Länge. Ein toller Wein für jeden Tag.

DOMAINE LA COLOMBETTE I.G.P. Merlot Cabernet – *Bioanbau*

Artikel Nr: 494 084
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Souvignier Gris
Muscaris

Wein aus Piwi-Rebsortenzüchtung.
Leicht goldgelbe Farbe mit fruchtig-frischem Bukett. Fein, aromenreich und harmonisch präsentiert sich dieser frische Weißwein mit den typischen Aromen des Souvignier Gris und dem außergewöhnlichen Charakter des Muscaris.
Diese neuen Rebsorten sind absolut resistent gegen Mehltau oder falscher Mehltau, d.h. sie benötigen keine Behandlungen mit Pestiziden, Kupfer, Schwefel, oder anderen Spritzmitteln!

PIWI – Souvignier-Muscaris *Bioanbau*

ohne Spritzmittel

Artikel Nr: 494 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Cal06-04
Cabernet Blanc

Dieser Weißwein der Qualitätstufe «Vin de France» besteht aus den experimentalen Rebsorten Cal06-04 und weißem Cabernet.
Diese neuen Rebsorten sind absolut resistent gegen Mehltau oder falscher Mehltau, d.h. sie benötigen keine Behandlungen mit Pestiziden, Kupfer, Schwefel, oder anderen Spritzmitteln!
Er ist goldgelb und erinnert an exotische Früchte. Der Anklang ist frisch und zeigt eine schöne Harmonie zwischen Säure und Süße. Bei einer Trinktemperatur von 10°C passt er ausgezeichnet zum Apéritif, zu Pasten jeglicher Art, Fisch und Meeresfrüchten.

PIWI – Cabernet blanc *Bioanbau*

ohne Spritzmittel

Artikel Nr: 188 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Noir

Dieser Rotwein der Qualitätstufe «Vin de France» besteht hauptsächlich aus der experimentalen Rebsorte Cabernet Noir, eine neue Züchtung, welche auf Mehltau oder falscher Mehltau absolut resistent ist, d.h. sie benötigt keine Behandlung mit Pestiziden, Kupfer, Schwefel, oder anderen Spritzmitteln! Von purpurroter Farbe ist dieser Rotwein sehr fruchtbetont. Der Anklang ist frisch, die Tannine gut eingebunden, und er weist einen langen Nachhall auf. Bei einer Trinktemperatur von ca. 16°C passt er ausgezeichnet zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch aber auch zu Schmorbraten.

PIWI – Cabernet noir *Bioanbau*

ohne Spritzmittel

Frankreich

Domaine La Colombette (alkoholarm und alkoholfrei)

Artikel Nr: 494 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 9 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 100 %

Ein schöner frischer und fruchtiger Weißwein mit Charakter, der sich jung am besten trinkt. Mit Aromen von Äpfeln, Pflaumen und Zitronen ist dieser Wein ideal zum Picknick. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10°C.

nur 9% Vol. Alkohol

DOMAINE LA COLOMBETTE
Plume Blanc Chardonnay I.G.P.

Artikel Nr: 293 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 9 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Grenache 100 %

Ein frischer fruchtiger Rosé, der sich jung am schönsten trinkt. Mit Aromen von roten Früchten passt dieser Wein bei einer Trinktemperatur von 11°C perfekt zum Aperitif, Barbecue, Salaten und zum Picknick.

nur 9% Vol. Alkohol

DOMAINE LA COLOMBETTE
Plume Rosé Grenache I.G.P.

Artikel Nr: 188 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 9 %
Restsüße: ca. 6,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Grenache 50 %
Syrah 50 %

Ein frischer, fruchtiger, rubinroter Wein, der sich jung am besten trinkt. Bei einer Trinktemperatur zwischen 15 und 16°C ist dieser Wein ein hervorragender Begleiter zum Barbecue.

nur 9% Vol. Alkohol

DOMAINE LA COLOMBETTE
Plume Rouge Syrah / Grenache I.G.P.

Artikel Nr: 494 095
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 0 %
Restsüße: ca. 24 g/L
Säure: ca. 2,8 g/L
Rebsorte:
diverse Weißweinrebsorten

Mit ihrer emblematischen Rebsorte, dem Chardonnay, bietet die Domaine La Colombette einen alkoholfreien Wein mit zarter blassgelber Farbe und erfrischenden Aromen von Äpfeln und Pfirsichen. Dieser Wein ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und Schalentieren, sowie zu leichten Sommergerichten oder zum Anstoßen in guter Gesellschaft.

„BORN TO BE FREE"
BLANC

ALKOHOLFREI

Artikel Nr: 188 095
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 0 %
Restsüße: ca. 27 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot-Cabernet

Dieser alkoholfreie Wein der Domaine la Colombette, hat eine granatrote Farbe und erinnert an rote Früchte im Aroma. Er passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Geflüge, kalten Platten und Fischgerichten.

„BORN TO BE FREE"
MERLOT-CABERNET

ALKOHOLFREI

Artikel Nr: 799 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 0 %
Restsüße: ca. 34 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Grenache

Die „Cuvée Bonheur" ist eine neue Kreation der Kellerei Domaine La Colombette. Gestärkt durch ein großes „Savoir Faire" produziert die Familie Pugibet hervorragende Weine, deren niedriger Alkoholgehalt vergessene Aromen wieder neu entdecken lässt. Der delikate Roséwein, der bestimmt ist durch eine feine Perlage, besteht aus der Rebsorte „Grenache".
Ein Sekt, welchen Sie ohne Mäßigung genießen können!

CHANTECLERC Rosé
Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

ALKOHOLFREI

WAHR ODER FALSCH – 5 VORURTEILE ÜBER ALKOHOLARMEN WEIN

1. Ein Wein mit 9% vol. ist weniger aromatisch
FALSCH: Das Absenken des Alkohols erhöht den aromatischen Ausdruck. Das Problem ist, dass Mängel aufgedeckt werden. Tatsächlich können nur gute Weine entalkoholisiert werden.

2. Plume hat weniger Geschmack
FALSCH : Alkohol ist zwar ein Geschmacksträger, aber wie bei Gewürzen hängt die Schwelle für diese Empfindung von Ihren Trinkgewohnheiten ab. Wenn Sie kräftigere Weine gewohnt sind, kann es sein, dass Sie den Plume anfangs wässrig finden. Aber man gewöhnt sich auch schnell an die Leichtigkeit von „Plume".

3. Ein leichter Wein hat weniger Kalorien
WAHR : Alkohol ist, wie jeder weiß, kalorienreich. Plume Weine, die etwa 30% weniger enthalten als ein normaler Wein, sind in diesen Verhältnissen dementsprechnend weniger kalorienhaltig.

4. 9 Prozent Alkohol erlauben es, mehr zu konsumieren
Sehr WAHR... Natürlich war das nur ein Scherz!
Zwei Gläser mit 9% Vol. Plume sind mehr als ein Glas mit 13%. Es ist Mathematik, also muss man vorsichtig sein. Aber es stimmt, dass der Alkohol, da Plume weniger konzentriert ist, langsamer durch den Körper wandert und so die Auswirkungen der Trunkenheit gemildert werden.

5. Ein leichter, schlecht gealterter Wein
FALSCH aber wahr: Alkohol spielt bei Alterungsreaktionen (Tanninkondensation, Oxidation) keine Rolle. Aus mikrobiologischer Sicht ist es nur ein Konservierungsmittel. Ein guter Plume Wein altert also genauso gut wie ein anderer guter Wein. Allerdings haben diese Flaschen selten Zeit, in Ihrem Keller zu verstauben, weil sie vorher getrunken werden. Und das ist gut so, denn das Weingut „Domaine La Colombette" produziert sie jedes Jahr!

Süd-West, Gascogne, Cave de Plaimont

Artikel Nr: **407 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Colombard
Ugni Blanc

Colombelle «L'Original» ist das Ergebnis leidenschaftlicher Winzer, die es verstanden haben, einen besonderen Wein zu vinifizieren. Lebhaft und fruchtig. Die Rebsorte Colombard kommt dabei voll zum Ausdruck und bringt einen sehr aromatischen und frischen Wein hervor, der vom Aroma weißfleischiger Früchte und Zitrusfruchtschale dominiert wird.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10°C.

CÔTES DE GASCOGNE BLANC I.G.P. „Colombelle"

Artikel Nr: **205 090**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Merlot
Tannat
Cabernet Sauvignon

Dieser Rosé, hat ein zartes rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Im Duft erinnert er an intensive Aromen von wilden Erdbeeren mit einem Anklang von exotischen Früchten. Am Gaumen - Waldbeeren und etwas Kirsche - angenehm und erfrischend mit einem harmonisch - fruchtigen Finale.
Ein idealer Aperitif, der sich auch gut zu Grillgerichten, Pizza, Pasta und Salaten, eignet.

CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ I.G.P. „Colombelle"

Artikel Nr: **105 090**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Merlot
Tannat
Cabernet Sauvignon

Auf kalkhaltiger Tonerde gewachsen, ein Wein von granatroter Farbe mit kirschroten Reflexen. Er hat ein reichhaltiges Aromenspiel von Brombeeren, Waldbeeren und Sauerkirschen mit einem Hauch von Lakritz. Im Geschmack ist er ausgewogen, rund und geschmeidig mit einem frischen, fruchtigen Finale.
Leicht gekühlt serviert passt dieser Wein gut zum Aperitif, würzigen Grillgerichten, rezenter Pasta, Salat und cremigem Käse.

CÔTES DE GASCOGNE ROUGE I.G.P. „Colombelle"

Artikel Nr: **105 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2017/18**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 3,3 g/L
Rebsorte:
Tannat
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Die dunkelviolette Farbe des Weines zeigt sofort seine Frische an. Eine offene, elegante Nase erinnert an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Aromen, die sehr typisch für die Rebsorte Tannat sind, wenn sie am Punkt der Reife geerntet werden.
Der Gaumen ist großzügig - typisch für madiranische Weine - aber mit einer samtigen Robustheit, die viel Raum für reiche und verlockende Aromen lässt.
Dieser Wein eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch und dank seiner reichhaltigen Tannine auch besonders gut zu Käse.

MADIRAN A.O.C. „Maestria"

Bergerac

Artikel Nr: **147 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019**

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 1,9 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon 50 %
Merlot 42 %
Cabernet Franc 8 %

Dieser Wein, dessen Trauben das besondere Klima und die ideale Lage auf den Hügeln des Dordogne-Tals genießen, hat eine tiefrote Farbe. Er wird von einer eleganten und fruchtigen Mischung geprägt. Er hat eine schöne Länge und riecht nach dunklen Früchten, Vanille und verschiedenen Gewürzen. Zu empfehlen ist eine Trinktemperatur von 17 bis 18°C. Passt am besten zu Lammkeule, Rippenbraten und Entenbrust.

BERGERAC A.O.C. Rouge Château Bel Air

Frankreich

Château „La Grand Caumont"

Château „La Grand Caumont" existierte bereits als römische Villa namens „Villa Manzanetto" 1789 brannte das Schloss ab, wurde 1850 rekonstruiert und 1906 von der Familie Rigal, Produzenten von Roquefort Käse, erworben. Seit 1980 kümmert sich Frau Francoise Rigal und heute ihre Tochter Laurence Rigal mit Leidenschaft, Begeisterung und Strenge um das Anwesen und den Betrieb. Qualität steht im Vordergund, was zahlreiche Auszeichnungen und die unverwechselbare gute Qualität der Weine über viele Jahrgänge hinweg beweist. „La Grand Caumont" liegt im Herzen des Corbières zwischen Carcassonne und Narbonne und umfasst 240 ha, davon 100 ha Weinberge (Lehm- und Kalkboden), welche sich zentral um das Chateau gruppieren. Die Ernte erfolgt traditionell von Hand, der Ausbau vorwiegend in großen Holzfässern und Barriques.

Grand Caumont

Artikel Nr:
127 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Carignan 45 %
Grenache 20 %
Syrah 35 %

Ein körperreicher, leicht gerbstoffbetonter Rotwein. Im zunehmenden Alter sehr harmonisch und weich. Er ist trocken und ein idealer Begleiter zu Wild, Nudelgerichten und cremigem Käse.

CORBIÈRES A.O.C. CHÂTEAU DE GRAND CAUMONT F.L.B. Rigal

Artikel Nr:
127 150
1,5 L
Magnum
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Carignan
Grenache
Cinsault
Syrah

MAGNUM

Artikel Nr:
127 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Syrah 45 %
Carignan Noir 40 %
Grenache Noir 15 %

40% des Weines reift 12 Monate lang in neuen Barriques aus französischer Eiche. Er hat ein kräftiges Kirschrot und ist sehr intensiv, aromatisch und trocken. Passt hervorragend zu Wild, Hasenpfeffer und Rohmilchkäse.

CORBIÈRES A.O.C.
Château Grand Caumont „Impatience"

Artikel Nr:
236 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Carignan
Syrah

Intensive kirschrote Farbe. Dieser Wein hat ein feines Bouquet. Sehr körperreich, aromatisch, weich und trocken. Dieser Wein bietet ein optimales Preisleistungsverhältnis für jedermann.

VIN DE PAYS DE L'AUDE
Domaine de Mougin

Bordeaux, Côtes Lagen

Artikel Nr:
156 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 3,5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Franc
Malbec

Ein Wein von sehr konstanter Qualität. Die sortentypische Frucht und harmonische Weichheit des Merlot machen ihn zu einem idealen Begleiter zu zahlreichen Speisen. In der Nase dominieren rote Früchte mit würziger Note. Im Mund zeigen sich vielschichtige Aromen; immer ausgeglichen und harmonisch im Abgang.
Ein Wein aus biologischen Anbau.

PREMIÉRES CÔTES DE BLAYE ROUGE
A.O.C. Château Peybonhomme Les Tours
Bioanbau

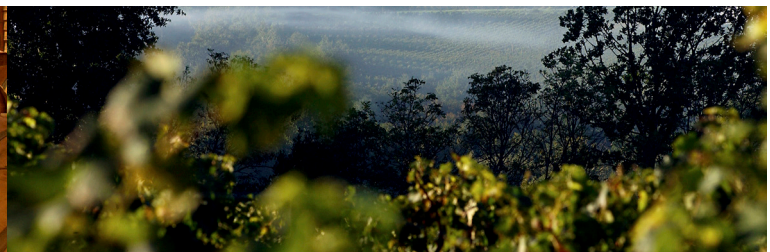
Artikel Nr:
142 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2016

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Franc

Leuchtendes Rubinrot, feine Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Anklängen von Paprika und Pfeffer. Gehaltvoll, feinfruchtig und trocken.

CÔTES DE CASTILLON A.O.C.
Château Labesse



BORDEAUX

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Artikel Nr: 378 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Sauvignon 60 %
Semilion 25 %
Muscadelle 15 %

Ein geschmeidiger, lebhafter Weißwein, der Körper und Fruchtigkeit verbindet. Im Mund wunderbar frisch mit Aromen von Johannis- und Stachelbeeren. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch und Artischocken.

ENTRE-DEUX-MERS A.O.C.
Château Valade Blanc

Artikel Nr: 378 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Sauvignon 60 %
Semilion 25 %
Muscadelle 15 %

Ein geschmeidiger, lebhafter Weißwein, der Körper und Fruchtigkeit verbindet. Im Mund wunderbar frisch mit Aromen von Johannis- und Stachelbeeren. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch und Artischocken.

ENTRE-DEUX-MERS A.O.C
Château Valade Blanc

Artikel Nr: 114 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Merlot 50 %
Cabernet-
Sauvignon 50 %

Ein eleganter, ausdrucksvoller und trockener Rosé. Erinnert an süße, rote Paprika, Brombeeren und Waldfrüchte. Passt sehr gut zu Nudelgerichten, Lauch- und Zwiebelkuchen oder anderen Sommervorspeisen.

BORDEAUX A.O.C.
Château Valade Rosé

Artikel Nr: 116 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Merlot 60 %
Cabernet-
Sauvignon 40 %

Ein vollmundiger, harmonischer und trockener Rotwein. Am Gaumen erinnert er an Kirsche, mit einem Anflug von Pfeffer. Der Wein passt gut zu dunklen Braten, kurzgebratenem Fleisch und Käseplatten.

BORDEAUX A.O.C.
Château Valade Rouge

Artikel Nr: 116 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,4 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Cabernet-
Sauvignon 60 %
Merlot 40 %

Mit einem schönen Bouquet ist dieser Wein vollmundig, weich und trocken. Er hat ein feines Pfeffer- und Kirscharoma. Passt sehr gut zu kurzgebratenem Fleisch, cremigem Käse und Pilzgerichten.

BORDEAUX SUPÉRIEUR A.O.C.
Château Valade Rouge

Artikel Nr: 124 025
0,25 L
24er Karton

EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Die Trauben für diesen Wein stammen aus guten Lagen entlang der Gironde. Es ist ein vollmundiger, ausdrucksvoller und harmonischer Rotwein, der sehr trocken ist.

BORDEAUX ROUGE A.O.C.
„Beau Rivage"

Artikel Nr: 124 073
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Sauvignon

Im Eichenholzfass ausgebaut. Er hat eine rubinrote Farbe. Im Geschmack ist er fruchtig, mit leichten Vanillenoten durch das Eichenholz. Dieser Wein hat schöne runde Tannine, ist geschmeidig und ausgewogen.

BORDEAUX SUPÉRIEUR A.O.C.
„Beau Rivage"

Sauternes, Bordeaux

Artikel Nr: 492 075
0,75 L
6er Karton

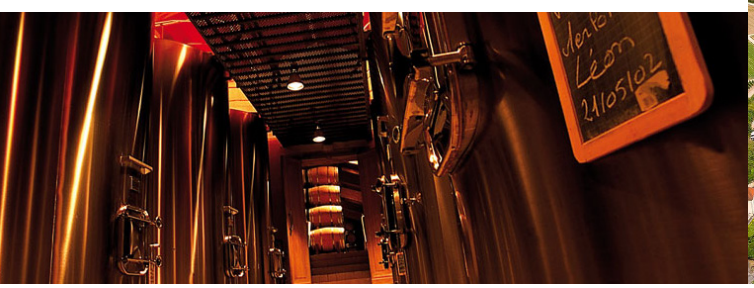
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 100 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Sémillon 84 %
Sauvignon 14 %
Muscadelle 2 %

Die beiden Freunde, Oliver Fargues und Stéphane Wagrez keltern auf dem komplett überarbeiteten 20 ha Chateau ihren frischen, edelsüßen Sauternes mit einem neuen, modernen Ansatz. In einem Blog erklärt Stéphane: „Wir machen Sauternes sexy!" Ein toller, moderner Wein, der nicht nur zu Blauschimmelkäse und Gänseleber, sondern auch gut zur asiatischen Küche und würzig zubereiteten Meeresfrüchten passt.

CHÂTEAU DU LEVANT
Sauternes A.O.C.

Frankreich



Médoc, Bordeaux

Artikel Nr: 124 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cab. Sauv. 70 %
Cabernet Franc 15 %
Merlot 15 %

Ein Wein mit glänzendem Rubinrot. Er hat eine typische, markante Cabernet Sauvignon Nase und ein schönes Bouquet mit Noten von reifen Johannisbeeren und Gewürzen. Im Geschmack ist er weich mit angenehm harmonischen Tanninen.

MÉDOC A.O.C. „Beau Rivage"

Artikel Nr: 124 077
0,75 L
6er Original Holzkiste

Jahrgang 2012
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauv.60 %
Merlot 35 %
Petit Verdot 3 %
Cabernet Franc 2 %

Das schöne Château liegt in einem wunderbaren Park, der Ton- und Kalksteinböden hat, mit über 30 Jahre alten Reben. 12 Monate in französischen Barrique-Fässern ausgebaut. Im Ergebnis ist er ein leckerer Médoc. Mit würzigen und fruchtigen Noten, erinnert er an Granatapfel und schwarze Früchte und er hat angenehme Eichenholztöne und ist geschmeidig, mächtig und anhaltend. Passt hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch, Rindfleisch, Wild und Käse.

CHÂTEAU CHANTEMERLE
Medoc A.O.C. Cru Bourgeois

Artikel Nr: 124 079
0,75 L
6er Original Holzkiste

Jahrgang 2015/16
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauv.
Merlot
Cabernet Franc

Ein granatroter Wein, mit einem Duft von dunklen Früchten in der Nase, am Gaumen eindeutig Cassis, konzentriert, frisch mit feinem anhaltenden Abklang. Passt sehr gut zu dunklen Braten, feinen Schmorbraten und cremigem Rohmilchkäse.

CHAPELLE DE POTENSAC
Medoc A.O.C.

Artikel Nr: 101 009
0,75 L
6er Original Holzkiste

Jahrgang 2015
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Petit Verdot

Das 39 ha - Château, im Besitz von Annik und Jean-Pierre Mari, liegt auf der Germarkung Macau, zwischen Giscours und Chantemerle. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von 35 Jahren. Der Ausbau erfolgt über 12 bis 15 Monate im Barrique mit einem Anteil von 50% neuen Fässern. Hervorragender Bordeaux, modern gemacht mit feinen ausgewogenen Aromen. Harmonisch, vollmundig, schön zu trinken!

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE
Haut-Médoc A.C. Cru Bourgeois supérieur

Saint-Emilion, Bordeaux

Artikel Nr: 199 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot 69 %
Cabernet Franc 27 %
Cabernet Sauv. 4 %

Vollmundig, harmonisch und weich. Harmoniert besonders zu Schmorbraten, Federwild und kurzgebratenem Fleisch.

LUSSAC-SAINT-EMILION A.O.C.
Château Lagrange

Artikel Nr: 124 078
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot
Cabernet Sauv.

Ein sehr weicher und angenehmer Saint-Emilion, der weltweit von zahlreichen Fluggesellschaften und Restaurants serviert wird. Ideal zu Geflügel, Hammelbraten und Käse.

SAINT-EMILION A.O.C.
„La Trinité"

Artikel Nr: 142 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,6 g/L
Säure: ca. 3,1 g/L
Rebsorte:
Merlot 90%
Cabernet Sauv. 10%

Der Wein reift 12-18 Monate lang in französischen Eichenfässern, von denen 30% neu sind und 70% ein Mal belegt wurden. Rassiger und tiefer Wein, sehr präsente Frucht im Geruch und Geschmack. Er ist jetzt schon gut zu genießen, weist aber auch gutes Potential für die Lagerung auf. Genießen Sie ihn zu rotem Fleisch, Käse und Schokoladendesserts.

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Château les Clavelines

Loire

Artikel Nr: **397 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Der Name des Weines kommt vom rechten Loire Ufer. Die Domaine umfasst 13 ha und wird von den beiden Schwestern Claire et Martine Bonnard bewirtschaftet. Die Lese erfolgt maschinell; Kontrollierte Vergärung mit anschließendem Ausbau über 6 Monate im Edelstahltank; Strohgelb mit grünen Reflexen, feiner Duft von weißen Blüten, am Gaumen Pfirsich, im Abklang exotische- und Citrusfrüchte. Passt gut zur Gänseleberpastete, feinen Fischgerichten, Meeresfrüchten und reifem Käse.

POUILLY-FUMÉ A.O.C.
Domaine Bonnard

Artikel Nr: **397 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Die mit Kieselstein durchzogenen Ton- und Kalkböden der Domaine Paul Thomas sind zu 75 % mit Sauvignon Blanc bepflanzt; das Weingut wird von Raphael Thomas und seiner Frau Claire Bonnard bewirtschaftet. Handlese und anschließende temperaturkontrollierte Vergärung, danach Ausbau über ca. 6-7 Monate im Edelstahltank. Ein kräftiger Wein mit schönem Duft und typischer Sauvignon-Säure. Fruchtnoten von Stachelbeere und exotischen Früchten, am Gaumen saftig und vollmundig, anhaltend. Passt gut zu Kalbfleisch, Geflügel und feinen Fischgerichten.

SANCERRE A.O.C. „Les Bouquettes" Blanc
Vignoble Paul Thomas - Chavignol

Bankettweine

Artikel Nr: **353 180**
1,0 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Colombard 50 %
Ugni blanc 30 %
Chasan 20 %

Ein eleganter und spritzig- vollmundiger Weißwein mit feinem Charakter und reifen Südfrüchten im Geschmack. Passt gut zu Geflügel, hellem Fleisch und Käse.

VIN DE PAYS D'HERAULT BLANC I.G.P.

Artikel Nr: **253 180**
1,0 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Carignan 50 %
Chenanson 30 %
Alicante 20 %

Rubinrote Farbe; weiniger Duft; fruchtig und trocken im Geschmack. Unser klassischer Vin de Pays; fruchtig - frisch mit weichen Tanninen.

VIN DE PAYS D´HERAULT ROUGE I.G.P.

Artikel Nr: **252 146**
1,0 L
6er Kuki

EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,7 g/L
Säure: ca. 4,8 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah
Mourvèdre

Ein angenehmer Klassiker; fruchtig und weich.

CÔTES DU RHÔNE A.O.P.
Cellier des Colombes

Faßbeutel / Lebensmittelbehälter

Artikel Nr: **239 500**
5,0 L
Bag-in-Box
1er Karton

EAN

Alkohol: ca. 10,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 3 g/L
Rebsorte:
Grenache
Syrah

Granatrote Farbe. Intensiver Duft sehr feiner, reifer roter Beeren. Im Mund präsentiert sich der Wein lebhaft und fruchtig, aber zugleich weich und samtig. Passt sehr gut zu Fleisch, Fisch und Charcuterie.

VIN DE PAYS D'HERAULT I.G.P.
Domaine La Colombette

36 ITALIEN

39 - 40 Piemont
41 Südtirol, Friaul
42 Friaul, Lombardei
43 - 47 Venetien
47 Emilia - Romagna
47 - 50 Toskana
51 Umbrien, Latium
52 - 53 Marken, Abruzzen
53 Kalabrien, Apulien, Sizilien
54 - 55 Apulien
55 Sardinien, Basilicata, Bankettweine
72 - 74 Prosecco, Secco's, Spumante
78 Vin Santo
79 - 81 Spirituosen
83 Olio di Oliva & Aceto Balsamico

NEU

Das Qualitätssystem in Italien

Vino Generico (ital. Wein):
Aus in Italien zugelassenen Rebsorten, mit oder ohne Jahrgang auf dem Etikett

Indicazione Geografica Protetta (IGP) (früher Indicazione Geografica Tipica):
Mit Jahrgangs-und Herkunftsangabe.
Mindestanforderungen unter DOC-Niveau

Denominazione di Origine Controllata (DOC):
kontrollierte Ursprungsbezeichnung, Anbaugebiete sind genau begrenzt, nur Rebmaterial aus dem jeweiligen Gebiet

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG):
kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung,
Höchste Stufe des italienischen Weingesetzes (strenge Vorschriften);
Abfüllung nur im Anbaugebiet

UMANI RONCHI

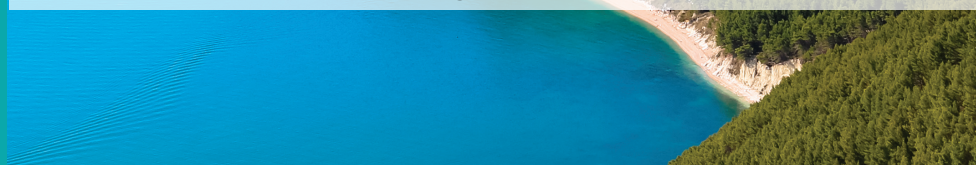
WINEMAKERS IN MARCHE AND ABRUZZO

DAS WEINGUT... Die Geschichte begann mit Gino Umani Ronchi in Cupramontana – dem Herzen des Verdicchio Classico – vor mehr als vor einem halben Jahrhundert und hat sich im Laufe der Jahre immer weiter ausgebreitet. Heute ist das Weingut Umani Ronchi im Besitz der Familie Bianchi-Bernetti, die seit 1957 handwerkliche Weine von hervorragender Qualität herstellen und das Beste herausholen aus Verdicchio und Montepulciano, zwei Rebsorten, die in den Marken und Abruzzen am besten zur Geltung kommen.

MARCHE **VERDICCHIO HILLS**

MARCHE **CONERO**

DIE IDENTITÄT... Sie wird durch den Wert von Wurzeln und Land repräsentiert. Seit den 1970er Jahren hat sich der Landbesitz von Umani Ronchi verdoppelt und 85% der alten Rebstöcke wurden erneuert. Das Weingut hat seinen Schwerpunkt auf Verdicchio und Rosso Conero Rebsorten wie Pecorino und Lacrima di Morro d'Alba beibehalten, indem es hochwertige Qualitätsziele verfolgt. wie z.B. die Erforschung der besten Weinberge, die Erprobung der fortschrittlichsten agronomischen und önologischen Techniken und die Aufwertung einzelner Weinberge oder Crus. Heute bewirtschaftet Umani Ronchi Weinberge mit einer Gesamtfläche von 210 Hektar.



ETHIK UND WERTE... Ein nachhaltiger Umweltansatz leitet die sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge, sowie die Gestaltung der Fassräume und der Produktionsprozesse. Die Erhaltung der umgebenden Landschaft bedeutet den Schutz der Biodiversität des Gebietes, die den Kernwert des Weingutes darstellt. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, und folgen der Ethik der Nachhaltigkeit. Die Umstellung aller Weinberge begann in den Abruzzen im Jahre 2001 mit der ersten Bio-Zertifizierung und wurde in den Verdicchio-Hügeln mit der Ernte 2015 fortgesetzt.

ABRUZZO

UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

Via Adriatica 12, 60027 Osimo (AN)
Tel. +39 071 7108019
Email: wine@umanironchi.it

www.umanironchi.com

Monchiero Carbone

OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS

ROERO

OGNI USS A L'HA SO TANBUSS

Im piemontesischen Dialekt bedeutet dies wörtlich: „jede Tür hat ihren Klöppel", was bedeutet, dass jede Familie ihre eigenen Werte, Traditionen und Eigenschaften hat. Aber was hier gemeint ist, ist, dass hinter jeder Tür des Kellers eine einzigartige Geschichte liegt. Eine Geschichte bestehend aus Persönlichkeit, Tradition und und Geheimnissen, die sich in keinem anderen Keller wiederholen lässt. Wenn die Gelegenheit wahrgenommen wird, eine Tür zu öffnen, wird der einzigartige Stil des Weinguts und alle Empfindungen und Komplexitäten die sich in den Weinen widerspiegeln, erkennbar. Dieses Sprichwort beschreibt auch die Gefühle gegenüber den Weinen des Roero, denn jeder Hügel ist unterschiedlich und bringt einen eigenen facettenreichen Wein hervor!

Die Produktion der Weine unterstützt die Geschichte und Kultur dieses Landes mit dem obersten Ziel, die Vielfalt jeder Traube, die auf den Hügeln und in den Parzellen geerntet wird zu ehren. Jeder Schluck muss das Aroma, den Geschmack, die Emotionen und die Leidenschaft dieses einzigartigen Landes zu spüren bekommen.

EINZIGARTIGKEIT

Nicht viele Teile der Welt sind von der Natur so gesegnet, dass sie es ermöglichen, köstliche Trauben wachsen zu lassen, die dann zur Herstellung wahrhaft besonderer Weine führen. Die Region Roero ist aber definitiv eine davon; ein Land mit einer jahrhundertelangen Weinbautradition. Zahlreiche Monchiero Carbone Weine erhalten Jahr für Jahr Auszeichnungen auf der ganzen Welt. Es sind Weine von großer Identität und Qualität, die in der Region zu einem Symbol und zum wichtigsten Vertreter gehören.

REGION

Die sich im Piemont befindliche Region ist mittlerweile als UNESCO-Welterbe anerkannt und besteht aus einer Abfolge von sanften Hügeln, die sich bis zum Fluss Tanaro ziehen. Neben Weinbergen kann man auch die herrlichen Kastanien- und Haselnussbäume, sowie blühende Obstgärten begutachten.

BODEN

Der Boden ist lehmig und kalkhaltig und an einigen Teilen reich an Sand. In der Tat lag hier vor 250.000 Jahren das Bett eines alten Meeres, das sich nun zurückgezogen hat. Dabei wurden Schichten von Muscheln, Seeigeln und Fischfossilien zurückgelassen. Hier haben die Reben ihre Wurzeln. Dies ist der Geburtsort der Weine.

TRADITION & FAMILIE

Im Jahr 1918 erwarb die Urgroßmutter Clotilde Valente aus der Familie Monchiero den Weinberg Monbirone dank ihrer Hochzeitsmitgift. Sie kümmerte sich ihr Leben lang persönlich um den Weinberg, während sie auf ihren Mann Giovanni wartete, der in die USA ausgewandert und dann in den Ersten Weltkrieg gezogen war. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts heiratete auch Enrico Carbone seine Frau Lucia Gioetti. Auch sie brachte eine ausreichend große Mitgift für den Kauf eines Grundstücks auf den Hügeln des Tanon (Tanùn) in der Gemeinde von Vezza d'Alba mit sich. Hier wollte Enrico, einen Arneis-Weinberg anlegen, mit dem Ziel die Düfte und die Süße dieses Weins hervorzuheben, der sowohl bei großen Festen als auch in geselligen Momenten mit Freunden getrunken werden konnte.

Piemont, Monchiero Carbone

Artikel Nr: 454 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Arneis

Der Arneis ist eine der ältesten piemontesischen Rebsorten. Er stammt aus Roero. "Recit" ist eine Zusammensetzung der Trauben mehrerer Weinberge des Roerogebiets. Dieser Wein hat ein intensives, glänzendes strohgelb. Er kennzeichnet sich durch einen kräftigen und umhüllenden Duft nach reifem Obst mit Tönen, die an Mandel erinnern. Er passt ideal zu Fischgerichten und Vorspeisen; er ist aber so strukturiert, dass er die ganze Mahlzeit sowie Aperitifs begleiten kann.

ROERO ARNEIS D.O.C.G. „Recit"

Artikel Nr: 454 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Cortese

Der Gavi del Comune di Gavi hat eine blass strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist schön mit anhaltenden Noten von weißen Blumen, Lilie, Mandel und Grapefruit. Am Gaumen ist der Wein elegant und weich, mit frischen und ausgewogenen Komponenten und einer angenehmen Säure. Er eignet sich perfekt als erfrischender Aperitif und ist besonders gut zu Vorspeisen, Schalentieren, Risotto und Meeresfrüchten

GAVI DEL COMUNE DI GAVI D.O.C.G.

Artikel Nr: 183 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Wohlriechend und strukturiert sind die Trauben für einen Wein, der schon seit dem ersten Jahr die Eigenschaften dieser großartigen Weinrebsorte ausdrücken kann: Der „REGRET" hat ein junges, intensives Rubinrot. Im Geruch ist er sehr fein, wodurch die fruchtigen Töne von Himbeeren und Walderdbeeren mit blumigen Tönen nebeneinander sitzen. Die Feinheit der Tannine verträgt sich gut mit Nudelgerichten mit Fleischsoße.

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. „Regret"

Artikel Nr: 274 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Barbera

Ein Wein mit intensivem Rubinrot und lebhaften Lichtreflexen. Im Geruch hat er eine kräftige, fruchtige Intensität von Sauerkirsche und Kirsche. In einer zweiten Phase erscheinen angenehme naturreine Töne von nassem Boden. Am Gaumen glänzt er aber durch seine fruchtige Frische, die seine Trinkbarkeit und seinen "Charme" kennzeichnen. Wegen seiner frischen und fruchtigen Töne ist er der ideale Speisebegleiter zu gegrillten Fleischgerichten, wie zum Beispiel Schweinkotelett und Schweinswurst.

BARBERA D'ALBA D.O.C. „Pelisa"

Artikel Nr: 183 080
0,75 L
6er Original Holzkiste

Jahrgang 2018

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Er hat eine rubinrote Farbe, die ihm eine höhere Stärke verleiht, ohne an Glanz zu verlieren. Dieser Wein wird mindestens 24 Monate in kleinen Holzfässern gelagert. Er ist fruchtig mit Himbeer- und Brombeertönen, mit einem Nachgeschmack von süßen Gewürzen (Zimt) und Edelholz. Er ist angenehm duftend, voll und lang im Mund, bei der Geschmacksempfindung dominiert die Feinheit der Tannine. Körperreich und kräftig, empfiehlt er sich reiche und köstliche Gerichte, wie Weinschmorbraten, im Ofen gebackene Gans oder Wildschweingulasch.

Auch als 1,5L Flasche in der Holzkiste verfügbar (Preis auf Anfrage)

ROERO D.O.C.G. Riserva „Printi"

Piemont, Beni di Batasiolo

Artikel Nr: 385 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Cortese

Dieser Wein hat eine helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Er hat ein feines, sortentypisches Bouquet. In der Nase sehr frisch und blumig. Ein sehr trockener Weißwein der perfekt zu Vorspeisen, Pasta, Risotto, Fisch und Fleisch passt und bei einer Trinktemperatur zwischen 6 und 8°C zu genießen ist.

GAVI DI GAVI D.O.C.G. „Granée"

Artikel Nr: 499 078
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 5,5 %
Restsüße:ca. 127 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Moscato

Ein Moscato von strohgelber Farbe mit klaren Aromen von Rosen, Pfirsich, Aprikosen und Feigen. Er besticht durch seine feine abgerundete Süße und den aromatischen anhaltenden Geschmack. Passt sehr gut zu Desserts und süßen Stückchen.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. „Bosc d'la Rei"

BENI DI BATASIOLO

Artikel Nr: 274 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Barbera

Ein sehr klarer, granatroter Wein, der Aromen von Früchten und Gewürzen hat. Im Geschmack erinnert er an rote Früchte und süße Gewürze. Passt gut zu Risotto, Pasta, Vorspeisen, Fleischgerichten und reifem Käse bei einer Trinktemperatur von 16- 18°C.

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Artikel Nr: 274 072
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Barbera

Dieser Wein präsentiert sich rubinrot mit einer fruchtigen Duftnote, im Geschmack vollmundig und frisch mit einer angenehmen Säurenote. Passt gut zu Risotto, Pasta, Vorspeisen, Fleischgerichten und reifem Käse bei einer Trinktemperatur von 16- 18°C.

BARBERA D'ASTI D.O.C.
„Sabri"

Artikel Nr: 274 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Barbera

Ein klassischer, weicher Barbera aus dem Gebiet von Alba, er präsentiert sich Rubin- und Granatrot, mit einem feinen Duft von Rosen. Im Aroma erinnert er an Kirschen. Es ist ein vollmundiger Wein der sehr trocken ist. Passt sehr gut zu Fleisch, Pizza, Vorspeisen und Pasta bei einer Trinktemperatur von 16- 18°C.

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Artikel Nr: 161 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Dolcetto

Intensives rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet zeigt sich der Wein fruchtig und elegant, im Geschmack vollmundig mit einem feinen, bitteren Nachgeschmack. Dieser elegante Wein zeigt Harmonie und passt sehr gut zu Vorspeisen, Risotto und Fleisch bei einer Trinktemperatur von 18- 20°C.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.
„Bricco di Vergne"

Artikel Nr: 184 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Klares granatrot mit zarten orangenen Höhepunkten. Dieser Wein hat ein ätherisches, angenehmes, intensives und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von Blumen und Früchten. Der Geschmack ist trocken, robust und charmant mit weichen Tanninen und schöner Frische. Passt perfekt zu Fleisch und gereiften Käse bei einer Trinktemperatur von 18- 20°C.

BARBARESCO D.O.C.G.

Artikel Nr: 264 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Dieser Barolo hat ein tiefes Granatrot. Mit Aromen von Früchten, Blumen und Gewürzen kann dieser Wein sehr gut zu Fleisch, Wild, Braten, Käse- und Wurstsorten getrunken werden. Empfohlene Trinktemperatur von 18- 20°C .

BAROLO D.O.C.G.

Artikel Nr: 264 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2015
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Er hat eine granatrote, im Alter ins Ziegelrot tendierende Farbe und präsentiert sich zunehmend feiner, ist weich und samtig. Dieser Wein hat ein leicht ätherisches Bouquet von Rosen. Er ist sehr kräftig am Gaumen, mit vollem Körper, anhaltend aromatisch. Eignet sich gut zu Braten, Wildgerichten und kräftigem Käse. Trinktemperatur 18- 20°C.

BAROLO RISERVA D.O.C.G.

Südtirol, Weingut Rottensteiner

Artikel Nr: **383 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 6,7 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 100%

Ein beachtlicher Körper vereint sich mit einer anregenden Eleganz, feinen Fruchtnoten, die von Pfirsich dominiert werden und einer Frische und Lebhaftigkeit, die Lust auf mehr machen. Er ist ein hervorragender Begleiter zu Fisch, weißem Fleisch und zu leichten Vorspeisen.
Die Optimale Serviertemperatur liegt bei 8 - 10°C.

89 falstaff

CHARDONNAY D.O.C.

Artikel Nr: **384 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2022**
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 6,2 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Gewürztraminer

Unverwechselbar in Geruch und Geschmack mit seinen typischen würzigen (Gewürznelken), blumigen (Rose) und zugleich fruchtigen (Lychee) Noten. Ein eleganter und trockener Traminer. Er schmeckt als Aperitif, zu gehaltvollen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren und weißem Fleisch.

GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL D.O.C.

Artikel Nr: **283 075**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Vernatsch 95 %
Lagrein 5 %

Die besondere Mischung aus 95% Vernatsch und 5% Lagrein-Trauben geben diesem Wein Fruchtigkeit, Eleganz und Kraft. Bei den Aromen überwiegen Veilchen, Kirsche und ein leichter Bittermandelton im Abgang. Er passt zu fast allen Gerichten: Vorspeisen, Fisch, weißem und rotem Fleisch und sogar zu Wild. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 16 - 20°C, das Lagerungspotenzial bei ungefähr 3 Jahren.

ST. MAGDALENER D.O.C.

Artikel Nr: **281 080**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2019**
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Lagrein

Eine der ältesten Rebsorten Südtirols ist der Lagrein. Nach einem Ausbau im großen Holzfass, präsentiert sich der Wein in dunklem rubinrot mit Noten von Veilchen, Schokolade und Lakritz, im Mund samtig und leicht herb. Passt sehr gut zu Wild, Wildgeflügel, rotem Fleisch und gereiftem Käse.
Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei 20 - 22°C.

LAGREIN D.O.C.
Riserva

Artikel Nr: **227 130**
1,0 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: ca. 12 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Vernatsch

Ein "Vernatsch" mit angenehmer Frische und Frucht. Ein angenehmer Begleiter zu einem rustikalen Abendessen mit Wurst, Speck, Käse und zünftigem Bauernbrot.

SÜDTIROLER VERNATSCH D.O.C.

Friaul, Cantina Cabert

Artikel Nr: **486 076**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 9,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Leicht, fruchtig und schön ausgewogen mit weichen, reifen Fruchtaromen und zartem Mousse. Der Wein wird mit sofortigem Abtrennen des Mostes von der Schale erzeugt. Der erste Gärprozess findet im Tank, der zweite in der Autoclave statt, dabei lagert der Wein 2 Monate auf der Feinhefe.

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.
CABERT Stelvinverschluss „Violino"

Artikel Nr: **371 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

Dieser goldgelbe Pinot Grigio ist ein sehr trockener Wein. Er ist fruchtig, harmonisch, erinnert an grüne Nussschalen und getoastetes Brot. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Suppen, Fisch und weißem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 12°C.

PINOT GRIGIO D.O.C FRIULI

Artikel Nr: **195 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauvignon

Dieser intensive, rubinrote Wein ist sehr trocken. Starker, eleganter Charakter mit Anklängen von Früchten und Vanille. Passt gut zu edlem Geflügel, Wild, Braten und Käse.
Optimale Trinktemperatur 18°C.

CABERNET SAUVIGNON D.O.C. FRIULI

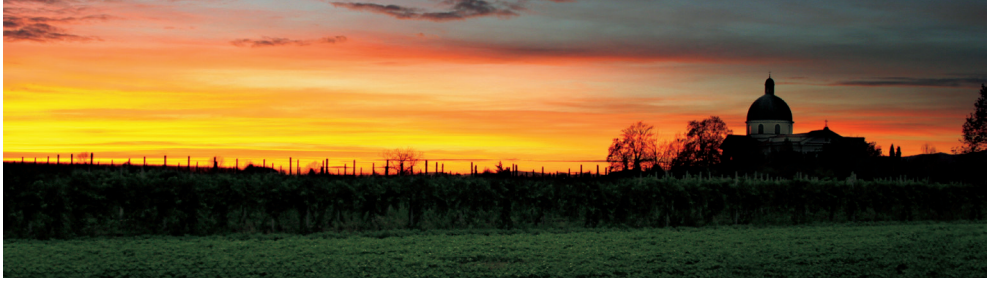
Artikel Nr: **196 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot

Ein trockener Wein, im Charakter weinig und voll aber charmant. Passt gut zu Braten, Schmorbraten aus Geflügel, Perlhühnern und Hase. Optimale Trinktemperatur ca. 18°C.

MERLOT D.O.C. FRIULI



Gegründet wurde CABERT 1960 in Bertiolo, im Zentrum der "Grave del Friuli", wo die Reben ideale Bedingungen für das Wachstum finden. Das Unternehmen ist Besitz einiger der ältesten und vornehmsten Familien der Region. Familien, die auf jahrhundertealte Leidenschaft und Achtung für die Rebe zurückblicken können. Oberstes Prinzip bei CABERT ist, alle Phasen der Weinbereitung aufmerksam zu überwachen. Alle Trauben werden ausschließlich aus eigenen Weingärten gewonnen.

Friaul, Cantina Cabert

Artikel Nr:
371 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

Dieser Wein hat einen fruchtig, harmonischen Charakter, der an grüne Nussschalen und getoastetes Brot erinnert. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Suppen, Fisch und weißem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur ist bei 10°C.

PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE
„Villa San Martino"

Artikel Nr:
371 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE
„Villa San Martino"

Artikel Nr:
371 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

Dieser Wein hat durch den kurzen Kontakt mit der Schale eine leicht kupferne Farbe. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Suppen, Fisch und weißem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur ist bei 10°C.

PINOT GRIGIO BLUSH D.O.C. DELLE VENEZIE
„Villa San Martino"

Artikel Nr:
196 071
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot 70 %
Cabernet Sauvignon 30 %

Die Farbe ist ein brilliantes Rosé. Feiner, eleganter und angenehm würziger Charakter. Frisch, leicht und fruchtig. Intensives Bukett nach Erdbeer- und Himbeeraromen mit einer feinen Kräuternote. Passt zu Suppen, Nudelgrichten, leichten Fleisch- oder Fischgerichten. Eignet sich auch besonders gut als Terrassenwein für den Sommer.
Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C.

ROSATO I.G.T. TREVENEZIE
„Villa San Martino"

Artikel Nr:
196 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot

Ein schöner leichter Rotwein mit vollem, aber charmanten Charakter. Er passt hervorragend zu Braten und Schmorbraten aus Geflügel und zu sämtlichem Fleisch wie Hase. Empfohlene Trinktemperatur: 18°C.

MERLOT I.G.T. TREVENEZIE
„Villa San Martino"

Artikel Nr:
196 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Merlot

MERLOT I.G.T. TREVENEZIE
„Villa San Martino"

Lombardei, Nino Negri

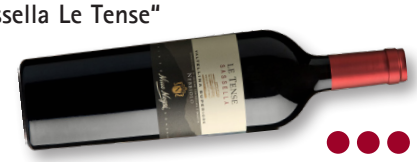
Artikel Nr:
190 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2018/19
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Nebbiolo

Dieser Wein hat eine helle granatrote Farbe. Der Duft ist gut ausgeprägt mit dominanten Noten von Gewürzen, Trockenblumen und Pflaumenmarmelade. Im Geschmack ist er trocken und wohlschmeckend. Ein langlebiger, fester, kräftiger und gut strukturierter Wein. Serviert mit einer Temperatur von 18°C gesellt sich dieser Wein hervorragend zu Braten von dunklem Fleisch, Lamm, Wild und reifem Käse.

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
„Sassella Le Tense"



TERRE DI Maria pia

Venetien, Terre di Maria Pia

Artikel Nr: 364 090
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano
Garganega
Cortese
Malvasia

Ein angenehmer, recht komplexer Wein mit strohgelber Farbe. Dieser Wein hat ein intensives, leicht aromatisches, nach Frischobst duftendes, Bouquet und einen weichen, zarten Geschmack. Er ist frisch, fruchtig und angenehm trocken. Passt ideal zu allen Süßwasserfischen, hellem Fleisch und Geflügel.

CUSTOZA D.O.C.

Artikel Nr: 364 095
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano
Garganega
Cortese
Malvasia

Eine Herausforderung des Weingutes Maria Pia, „Tumai", die neue Custoza Selektion. Ein junger, frischer Wein, mit Freunden zu genießen. Ein wertvoller Weißwein mit leuchtend goldgelben Reflexen; mit voll aromatischem Duft nach Jasmin. Zartes Birnen- und Pfirsicharoma, anhaltend fruchtig und trocken. Passt gut zu Spargelgerichten, Vorspeisen und Fisch; exzellent als Sommer- und Terrassenwein.

CUSTOZA D.O.C. „Tumai"

Artikel Nr: 177 090
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Ein außergewöhnlich angenehmer Rosé vom Gardasee von leuchtend hellroter Farbe. Im Bouquet sind feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren zu erkennen. Im Geschmack ist er trocken, würzig, sehr angenehm, frisch, fruchtig und langanhaltend. Ein idealer Wein für die Sommerparty, passt gut zu Barbecue, feinen Fischgerichten und diversen feinen Vorspeisen.

BARDOLINO ROSÉ „Chiaretto" CLASSICO D.O.C.

Artikel Nr: 176 095
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 9 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Merlot
Corvina

Ein Wein von guter Struktur und intensiver Farbe. Im Geschmack voll, weich und harmonisch mit starker Personalität. Sein Bouquet ist weinig, intensiv und erinnert an Waldbeeren. Passt ausgezeichnet zu Pizza und zu unterschiedlichen Gerichten, wie Fleisch-, Käse- und Wurstplatten oder gegrilltem Fisch.

CAPO ROCCA ROSSO DEL VENETO I.G.T.

Artikel Nr: 364 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 7,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Trebbiano di Lugana

Dieser Lugana hat eine leichte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist äußerst elegant und erinnert an Birnen und Pfirsiche. Im Geschmack ist er trocken, fruchtig, frisch und schmackhaft. Er ist voll, harmonisch und hat eine gute Struktur. Dieser Lugana ist ein hervorragender Aperitif. Eignet sich besonders gut zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

LUGANA D.O.C.

Venetien, Madonna delle Vittorie

Artikel Nr: 394 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Nosiola

Hergestellt aus Nosiola Trauben der eigenen Weinberge aus Linfano. Die Trauben werden durch Vinification en blanc transformiert. Die Vergärung erfolgt in Stahltanks. Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Zarte Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Haselnuss kennzeichnen den Wein.

NOSIOLA Vigneti delle Dolomiti I.G.P.

Artikel Nr: 194 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Teroldego

Hergestellt nur aus Teroldego Trauben in den Weinbergen Linfanos und im Weinberg Bruttagosto. Die Trauben werden durch vinification en rouge transformiert. Nach der Trennung von den Trestern erfolgt eine Verfeinerung in Tonneaux-Fässern aus französischer Eiche. Der Wein reift in Stahltanks und in der Flasche. Noten aus Unterholz, Früchten, Veilchen und Tabak kennzeichnen den rubinroten Wein mit violetten Reflexen.

TEROLDEGO Vigneti delle Dolomiti I.G.P.

Artikel Nr: 194 079
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019/20
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Lagrein
Teroldego
Merlot

Hergestellt aus der Selektion der besten Trauben von Lagerin, Teroldego und Merlot. Ein wohl bedachtes Cuvée, in Barrique und Tonneaux aus französischer Eiche verfeinert, das sehr harmonisch und kraftvoll hervorgeht. Der Wein ruht 3-4 Monate in der Flasche bevor er auf den Markt kommt. Das Resultat ist ein purpur-roter Wein mit violettblauen Reflexen und Akzenten aus Unterholz, Früchten, Vanille, Tabak und Kaffee.

SUMMO LACO Vigneti delle Dolomiti I.G.P.

Artikel Nr: 901 025
0,25 L
6er Karton
EAN

Öl, das aus Oliven ausschließlich von den besten, zertifizierten Pflanzen stammt. Das Öl ist leuchtend grün mit goldenen Reflexen und duftet leicht fruchtig mit grasigen Noten. Im Geschmack zeigt sich das Öl anfänglich fruchtig mit leichter Süße, gefolgt von Bitternoten und mittelstarker Schärfe.

GARDA TRENTINO D.O.P Olio extra Vergine d´Oliva

Venetien, Corte Figaretto

Artikel Nr: 171 090
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara
Oseletta

Dieser Winterwein hat eine rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. In seinem Bukett sind süße Gewürznoten, sowie auch typische Fruchtnoten zu erkennen, welche an Kirschen, Sauerkirschen und Waldbeeren erinnern. Im Geschmack ist er trocken, frisch und fruchtig, gut ausgewogen, elegant und angenehm weich mit vollem, harmonischem Körper.
Empfohlene Trinktemperatur: 18°C

BACCA NERA
Rosso V.d.T.

Artikel Nr: 172 099
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Die Trauben des Altarol wachsen auf einem stark kalkigen Lehmboden. Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Noten von Kirsche, Pflaume und Brombeere mit einem Veilchenduft. Passt zu Pasta, rotem Fleisch, frischem und mittelreifen Käse bei einer Trinktemperatur von 16- 18°C.

vinous 88

VALPOLICELLA D.O.C.
Valpantena „Altarol"

Artikel Nr: 171 099
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Ein Ripasso aus Corvina und Rondinella Trauben vom eigenen Weingut. Ein dunkler rubinroter Wein mit breitem und typischem Bouquet, angenehmen Noten von roten Früchten und würzigen Düften, dank der Lagerung in französischen Fässern. Ein guter Begleiter zu Hauptgerichten wie Braten, Fleisch vom Grill und mittelreifen Käse.

vinous 93

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.
Valpantena Superiore „Acini Ameni"

Artikel Nr: 173 099
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 16 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Dunkles rubinrot mit vollem, typischem Bouquet. Angenehme Noten von roten Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig, besticht durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. Ein Wein, der sich trotz seiner langen Lagerfähigkeit bereits früh voll entfaltet und angenehm zu trinken ist. Passt gut zu Wildbret und Käse bei einer Temperatur von 16- 18°C.

vinous 93

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.
Valpantena „Brolo del Figaretto"

Artikel Nr: 173 095
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 16,5 %
Restsüße: ca. 1,1 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte:
Corvina 60 %
Corvinone 20 %
Rondinella 20 %

Für diesen Amarone werden nur die oberen Beeren der Trauben (Traubenflügel) verwendet, da sich hier der Zuckergehalt am Meisten konzentriert. Intensive rote Farbe mit fruchtigem Bouquet, welches an Pflaumen, Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren erinnert. Im Geschmack ist er etwas würzig, voll, weich, samtig und geschmeidig. Ein sehr eleganter und ausgewogener Amarone mit 30 monatiger Fasslagerung. Passt gut zu Wildbret und Käse bei einer Temperatur von 17- 18°C.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. „Gr..l"

Venetien, Teresa Rizzi

Artikel Nr: 765 070
0,75 L
6er Karton
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Lebendiger Schaumwein mit einer feinen Perlage. Helles, leuchtendes Strohgelb und ein ausgeprägter Duft von kandierten Früchten und süßen Blüten. Am Gaumen sauber, angenehm und klarem aromatischen Finale. Bei einer Serviertemperatur von 8°C kann dieser Prosecco hervorragend zu Vorspeisen, delikaten ersten Gängen, Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch und zum Aperitif serviert werden.

SPUMANTE PROSECCO D.O.C. Brut

Artikel Nr: 765 020
0,2 L
24er Karton
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

TERESA RIZZI

Piccolo

Artikel Nr: 765 071
0,75 L
6er Karton
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot bianco
Pinot nero
Raboso

Der Schaumwein präsentiert sich als frischer und sauberer Trinkgenuss. Er überzeugt schon im Glas mit einer schönen Farbe und anhaltender Perlung. Dazu kommt ein kraftvolles und aromatisches Bukett nach frischen Blüten, sowie ein frischer, fruchtiger Geschmack.
Passt zu Vorspeisen, weißem Fleisch und fruchtigen Desserts.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C.

ROSÉ VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Artikel Nr: 765 025
0,2 L
24er Karton
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot bianco
Pinot nero
Raboso

TERESA RIZZI

Piccolo

SANTI

Venetien, Antica Casa Vinicola Santi

Artikel Nr: 376 071
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

Von einem zart strohgelben, grünlich-goldenen funkelnden Hintergrund entfaltet sich mit bestechender Eleganz der ausladende, intensive und nachhaltige Duft, in dem reife Birnen, Trockenfrüchte und Wiesenblumen den Ton angeben. Der volle, frische und weiche, zugleich aber lebhafte und fest gefügte Geschmack offenbart eine schöne Säure. Passt gut zu Antipasti, Pasta und Risotto, Fisch, Salat und hellem Fleisch. Trinktemperatur: 10 - 12 °C.

PINOT GRIGIO VALDADIGE D.O.C „Sortesele"

Artikel Nr: 398 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Garganega 90 %
Trebbiano 10 %

Satt strohgelbe Farbe; intensives, feines Bouquet mit frischen Holdunderblütennoten, sowie Anklänge an exotische Früchte und Akazienhonig. Am Gaumen würzig, sehr angenehm, harmonisch, körperreich und von eleganter Persistenz. Passt gut zu italienischen Vorspeisen und Zwischengerichten, Eierspeisen und Fisch. Trinktemperatur: 10 - 12 °C.

SOAVE CLASSICO D.O.C. Vigneti di Monteforte

Artikel Nr: 364 085
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano di Lugana

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Komplex und elegant in der Nase mit fruchtigen und floralen Noten. Im Geschmack präsentiert er sich angenehm und rund mit intensiver frucht. Angenehme Frische und ein lang anhaltendes Finale zeichnen diesen Lugana aus. Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten, Reisgerichten und zu kräftigen Vorspeisen. Empfohlene Trinktemperatur: 12 - 14 °C

LUGANA D.O.C. „Folàr"

Artikel Nr: 176 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Corvina 65 %
Rondinella 35 %

Rubinrote Farbe; frisches aromatisches Bouquet, in dem sich deutliche Himbeer- und Weichselanklänge mit blumigen Nuancen und den charakteristischen pfeffrigen Noten verbinden; am Gaumen fruchtig, ausgesprochen herzhaft und zugleich delikat, körperreich und herrlich nachhaltig. Passt hervorragend zu Wurstwaren, herzhaften Pastagerichten und Risotto, Geflügel und hellem Fleisch. Trinktemperatur: 14 - 16 °C.

BARDOLINO CLASSICO D.O.C. VIGNETO „Ca'bordenis"

Artikel Nr: 172 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Corvina 65 %
Rondinella 30 %
Molinara 5%

Intensives Rubinrot; eindringlicher, überaus eleganter und finessenreicher Duft mit Anklängen an Kirschmarmelade und Gewürznelken; am Gaumen trocken, gut strukturiert, harmonisch und von freundlicher Persistenz. Passt hervorragend zu Risotto und Pasta mit Fleischsaucen, Schweinswürsten, Edelgeflügel- und braten von hellem Fleisch. Trinktemperatur: 18 °C.

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. „Le Caleselle"

Artikel Nr: 173 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2017
EAN

Alkohol: 15,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein werden nach der Lese in kleinen Kisten getrocknet und erst im Januar gepresst. Der sorgfältigen Vinifizierung folgt die Lagerung im Holzfass und auf der Flasche. Es entsteht ein leuchtend dunkelroter Wein mit orangefarbenen Reflexen. Sein Bouquet ist komplex, ätherisch, voll und wunderbar samtig.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Die Weine Custoza I Frari und Chiaretto Infinito Rosé werden ausgelistet. Hier empfehlen wir Ihnen 2 Neuprodukte der Cantine Campagnola als optimalen Ersatz.

Venetien, Cantine Campagnola

Artikel Nr: 377 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Trebbiano Toscano
Garganega
Tocai Italico
Riesling
Cortese

Strohgelbe Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. Intensives, blumiges und fruchtiges Bouquet, angenehm aromatisch. Reichhaltiger, schmackhafter und harmonischer Geschmack. Passt ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und zu Fischgerichten. Sollte jung getrunken werden. Am besten gekühlt bei 8 - 10°C servieren.

CUSTOZA D.O.C

NEU

Artikel Nr: 277 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 5,3 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Helle rosane Farbe. Frisches, fruchtiges Aroma mit Anklängen von Kirschen und roten Früchten. Trockener, harmonischer, würziger und lebendiger Geschmack. Passt ideal als Aperitif, aber auch zu Nudelgerichten, Pizza und weißem Fleisch. Der Wein sollte gut gekühlt bei 8 - 10°C serviert werden.

CHIARETTO DI BARDOLINO ROSÉ D.O.C. Classico

NEU

FOLONARI

Venetien, Folonari

Artikel Nr: 395 061
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Garganega
Trebbiano

Ein heller, strohgelber Wein mit frischen, fruchtigen Noten. Weich, mit klaren fruchtigen Noten von Melone, Birne und reifem Apfel mit einem langen, anhaltenden Abgang.
Passt hervorragend zu Fisch, weißem Fleisch und Vorspeisen.

SOAVE D.O.C.

Artikel Nr: 395 062
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3,2 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Chardonnay

Helle, leuchtende strohgelbe Farbe mit duftender Nase und anhaltendem fruchtgetriebenem, fein ausgewogenem Aroma.
Passt hervorragend als Aperitif, sowie als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und kalten Platten.

CHARDONNAY VINO BIANCO D´ITALIA

Artikel Nr: 395 063
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3,6 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Pinot Grigio

Strohgelbe Farbe und eine gut definierte Note von Wildblumen, Honig und Banane in der Nase. Der dezente, trockene Gaumen ist rund, weich und lebhaft, mit einem angenehmen, schön anhaltenden Gaumen. Im Abgang Noten nach reifer Birne.
Passt hervorragend zu Fisch, weißem Fleisch und Vorspeisen.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

Artikel Nr: 295 063
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Merlot

Tiefe rubinrote Farbe. Lebendige, komplexe Aromen mit typischen duftenden Noten von Heu. Am Gaumen stilvolle Gewürze, wie Vanille oder Zimt und fruchtige Noten von Brombeeren und Himbeeren, gefolgt von einem lang anhaltendem Abgang mit Lakritznoten und Noten von Beerenmarmelade.
Passt zu gebratenem roten Fleisch, Wild und reifem Käse.

MERLOT TREVENEZIE I.G.T.

Artikel Nr: 295 062
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Rubinrote Farbe mit lebendigen Violetttönen. Noten von reifen Früchten mit Aromen von Sauerkirschen. Langer und fruchtiger Abgang.
Passt zu Wurstwaren, kräftigen Vorspeisen, Geflügel und weißem Fleisch.

BARDOLINO D.O.C.

Artikel Nr: 295 061
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 4,5 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Corvina
Corvinone
Rondinella

Rubinroter Farbton; durchdringende Nase von roten Beeren und Gewürzen. Harmonisch, fest und trocken am Gaumen mit sehr vollem Geschmack und einem angenehmen kirschbetonten Abgang.
Passt hervorragend zu Wurstwaren, Vorspeisen, weißem Fleisch, Geflügel und Käse mittleren Alters.

VALPOLICELLA D.O.C.

Venetien, Cà dei Frati

Artikel Nr: 367 037
0,375 L
6er Karton
Jahrgang 2021/22

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,9 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Turbiana

Strohgelbe Farbe. Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Gefällig und kraftvoll am Gaumen mit feiner, delikater Säure. Saftig, ausgewogen und weich mit elegantem Abgang.
Passt ideal zu Süßwasserfischen, Suppen, Gemüse, Spargel und Aufläufen, sowie zu kalten und lauwarmen Vorspeisen.

LUGANA D.O.C. „I Frati" 0,375L
Cà dei Frati

Artikel Nr: 367 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,9 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Turbiana

LUGANA D.O.C. „I Frati" 0,75L
Cà dei Frati

1939-2019 80 ANNI DI VINI

Azienda agricola dal 1939

Cà dei Frati®

Artikel Nr: 367 150
1,5 L
3er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,9 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Turbiana

LUGANA D.O.C. „I Frati" 1,5L
Cà dei Frati

Artikel Nr: 367 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Gropello
Marzemino
Sangiovese
Barbera

Ein hochwertiger Rosé, welcher frisch, zart und energisch zugleich ist. In der Nase hat er Noten von Weißdornenblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und den Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren. Passt hervorragend zu gebratenem Gemüse, Pilzen, Tomatensalat mit Mozzarella, delikaten Nudelgerichten und Frühlingsrisotto.

RIVIERA DEL GARDA CALSSICO D.O.C. Rosa dei Frati

Artikel Nr: 367 077
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 5,1 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Marzemino
Sangiovese
Cabernet

In der Nase ist er sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre. Am Gaumen ist er kraftvoll und energisch, sauber, würzig, mit einem guten Säuregehalt. Er ist ideal zu rotem Fleisch, Feder- und Haarwild, gelagertem Käse, reichhaltigen Nudelgerichten und Suppen mit Fleisch.

RONCHEDONE VINO ROSSO

Artikel Nr: 367 078
0,75 L
1er Holzkiste

Jahrgang 2016
EAN

Alkohol: 16 %
Restsüße: ca. 8,1 g/L
Säure: ca. 6,9 g/L
Rebsorte:
Corvina
Corvinone
Rondinella
Croatina

Die rubinrote Farbe zeigt die Kraft und Intensität des Weines. Er ist üppig mit einer köstlichen Sauerkirschmischung, die sich mit Schokoladennoten und süßen Gewürzen vermischt. Die Feinheit erhöht die blumige Komponente der purpurnen Rose. Balsamische Noten stechen mit einem Hauch von Sternanis und wildem Steinquendel immer überzeugender hervor, Die Tertiärelemente sind fein und lassen angenehme Noten von Arabica und sanftem Tabak erahnen. Bei Tisch findet er seinen höchsten Ausdruck zu würzigem Käse, lang gegartem Fleisch, Schmorbraten und Wild.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. „Pietro Dal Cero"

Emilia-Romagna, Casa Vinicola Cavicchioli 1928.

Artikel Nr: 182 080
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 7,5 %
Restsüße: ca. 50 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Lambrusco

Ein feiner, perlender und lieblicher Lambrusco. In der Gegend Reggiano und 13 weiteren Ortschaften der Provinz Modena wird dieser Wein aus der Rebsorte Lambrusco hergestellt. Er ist spritzig, fruchtig und süß.

LAMBRUSCO EMILIA I.G.T. Tre Medaglie

Artikel Nr: 182 150
1,5 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 7,5 %
Restsüße: ca. 50 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Lambrusco

Eine rubinrote Farbe mit hellrotem Schimmer. Ein lebhafter, abklingender Schaum. Dieser Lambrusco hat einen intensiven Geruch. Lieblich, gehaltvoll und schmackhaft.

LAMBRUSCO EMILIA I.G.T. Dolce 1,5L

Toskana, Tenuta Il Faggeto - Tenute Toscane di Bruna Baroncini

Artikel Nr: 164 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese 100 %

Diavoletto (kleiner Teufel) ist ein Sangiovese aus den besten Lagen der Toskana. Intensiv rote Farbe, ein weiches Bouquet, vollmundig und körperreich mit einer feinen Fruchtnote und weichen, süßen Tanninen. Er erinnert an Rosinen und Dörrobst. Bei einer Trinktemperatur von 20°C empfiehlt sich der Diavoletto als perfekter Begleiter für Schinken, Salami, Pasta und Fleisch.

SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T „Diavoletto"

Artikel Nr: 165 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Prugnolo Gentile (Sangiovese Grosso) 90 %
Canaiolo 10 %

Ein Wein von rubinroter Farbe mit einem violetten Rand. Sein Bouquet erinnert an Johannisbeeren, die auch im trockenen, saftigen Geschmack des „Lupaio" ihren Ausdruck finden. Serviert wird er mit einer Trinktemperatur von 20°C. Empfiehlt sich zu rotem Fleisch und Hartkäse.

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. „Il Lupaio"

Artikel Nr: 165 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Prugnolo Gentile (Sangiovese Grosso) 90 %
Canaiolo 5 %
Mammolo 5 %

Dieser Wein stammt von den zauberhaften Hügeln die sanft zum Trasimeno-See abfallen. Zwei Jahre lagert der „Pietra del Diavolo" in großen Eichenholzfässern. Seine Farbe ist rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Vanille und Kirschen. Im Geschmack trocken, vollmundig und reichhaltig. Serviert mit einer Temperatur von 20°C gesellt sich der edle Wein aus Montepulciano ideal zu rotem Fleisch und Wildgerichten.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. „Pietra del Diavolo"

Melini

Toskana, Casa Vinicola Melini

Artikel Nr: 374 081
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Vernaccia

Dieser Wein hat eine hellgoldene Farbe. Vanilletöne begleiten aromatische Blumennoten von Ginster und Linde mit Ahnungen von Honig und Feuerstein. Vollmundig, würzig und weich, zugleich aber auch lebhaft frisch, enthüllt er, vor einem eleganten und angenehmen persistenten fruchtig- würzigen Hintergrund eine mineralische Ader. Ein Weißwein mit Struktur, der sich im Laufe der Zeit entwickelt und seine Charakteristika zur Geltung bringt. Passt gut zu Krustentieren, hellem Fleisch und Pasteten.

LE GRILLAIE
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

Artikel Nr: 160 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Gedecktes Rubinrot, intensives und gut ausgeprägtes Bouquet von reifen Trauben mit Noten von Veilchen und schwarzen Kirschen. Am Gaumen fest, voller und würziger Geschmack. Er passt hervorragend zu kräftigen Gerichten, Salami und hellem Fleisch. Optimale Trinktemperatur: 16°C

SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.

Artikel Nr: 163 077
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Cabernet
Merlot

Dieser Wein wurde benannt nach der traditionellen Methode „Governo all´uso Toscano". Dabei findet nach der Gärung eine langsame Zweitgärung des abgezapften Weines mit getrockneten Trauben statt. Das Resultat ist ein runder, vollmundiger, weicher und fruchtiger Wein mit lebhaftem Charakter der zu subtilen Gerichten, wie Pökelfleisch, Käse oder Gemüsesuppen passt, aber auch gut als Aperitiv zu trinken ist.

LILIUM TOSCANA I.G.T.
Governo all´uso Toscano

Artikel Nr: 163 076
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 0,3 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Rubinroter Wein mit violetten Nuancen, die im Laufe der Zeit zu granatroten Nuancen neigen. In der Nase verbinden sich ausgeprägte Beerenaromen mit floralen Noten von Veilchen und Gladiolen. Im Mund finden wir einen abgerundeten, sauberen Geschmack mit einem feinen tanninreichen Abgang und schönen Noten von wilder Beerenmarmelade und Mandeln. Passt gut zu Pastagerichten, Wurstwaren, Geflügel, Lammfleisch und Pecorino-Käse

CHIANTI D.O.C.G.
„San Lorenzo"

Artikel Nr: 163 081
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Sangiovese Grosso

Der Wein überzeugt mit rubinrote Farbe, gefolgt von einer intensiven, komplexen Nase, mit wilden Beeren und reifen Trauben, umhüllt von eleganten Noten von Vanille, Gladiolen und Veilchen. Am Gaumen sauber, samtig und anhaltend mit einem klar definierten Abgang aus reifem Obst und Mandeln. Passt exzellent zu Pastagerichten, Braten, Wild, gegrilltem Fleisch und reifem Käse.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
„Granaio"

Artikel Nr: 164 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese Grosso

Das Weingut La Selvanella liegt in einer Höhe von 500 Metern über dem Meeresspiegel in der Gemeinde Radda, im Herzen der Chianti Classico Zone. Ausnahmslose Lese von Hand, traditionelle Rotweingärung. Dieser Chianti Classico Riserva lagert 30 Monate in französischen Barrique-Fässern. Feine Nase von reifen Beeren, Gladiolen, über einen Hauch von Veilchen und Balsam. Am Gaumen herzhaft, mit eleganten Noten von geröösteten Mandeln.

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.
„La Selvanella"

Artikel Nr: 163 150
1,5 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: ca. 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Canailo
Malvasia

Der Wein besitzt ein funkelndes, sattes Rubinrot. Sein Bukett, typisch für diese Weintrauben, erinnert an den Geruch von Märzveilchen. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch voll, samtig und rund. Passt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, sowie herzhaften Nudelgerichten. Der „Klassiker" aus der Toskana.

CHIANTI D.O.C.G.
„Borghi d´elsa"

Artikel Nr: 169 025
0,25 L
24er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: ca. 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Canaiolo
Malvasia

Lebhaftes Rubinrot. Intensives komplexes Bouquet mit dominanten Noten von reifen Früchten von Sauerkirschen und Himbeeren mit eleganten blumigen Iris- und Veilchennuancen. Trocken, voll im Geschmack, körperreich, weich und fruchtig würzig. Harmoniert gut mit Rostbraten, Wild, Geflügel und Käse.

CHIANTI D.O.C.G.
„Pian del Masso"

Artikel Nr: 561 060
0,5 L
6er Karton

Jahrgang 2008
EAN

Alkohol: ca. 17 %
Restsüße: ca. 150 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Pinot Nero
Syrah

Die lebhafte Farbe erinnert an einen hellen Bernstein. Komplexe Aromen von kandierten roten Früchten zeichnen diesen Wein aus. Dieser runde und harmonische Vin Santo bringt einen lang anhaltenden, leicht süßlichen Geschmack mit sich, der wunderbar mit der ausgewogenen Säure des Weines harmoniert. Er eignet sich sehr gut als Meditationswein, wird aber traditionell zu toskanischen Cantuccini-Keksen serviert.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
D.O.C. „Occhio de Pernice"

Toskana, Maremma / Fattoria Querciarossa - Tenute Toscane di Bruna Baroncini

Artikel Nr: 160 095
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Morellino
Colorino
Alicante

Ein Wein aus der Maremma, unweit des Naturparks Ucellina. Die Reben, auf einem sonnenverwöhnten Hügel mit zwei gewaltigen Roteichen, liegen nahe der toskanischen Küste bei Talamone. Ein zauberhafter Ort, der bereits von den Römern bewirtschaftet wurde. Der trockene „Osa" duftet nach roten Beeren und schmeckt ausgesprochen weich und fruchtig und zeigt ein anhaltendes Finale. Ein idealer Begleiter zu allen Grillgerichten, Pasta und Käse.

MAREMMA D.O.C. „Osa"

●●

Toskana, Tenuta Poggio Il Castellare - Tenute Toscane di Bruna Baroncini

Artikel Nr: 165 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Grosso

Der Rosso di Montalcino unterscheidet sich vom Brunello durch seine Lebhaftigkeit, da er insgesamt nur 2 Jahre gelagert wird. Charakteristisch für ihn ist seine rubinrote Farbe und sein sortentypischer Duft. Im Geschmack ist der Rosso di Montalcino trocken, weich und tanninhaltig. Serviert mit einer Temperatur von ca. 18°C empfiehlt er sich zu Wild, Braten und gegrilltem Fleisch.

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.

●●

Artikel Nr: 166 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2017
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Grosso

Der Wein lagert mindestens 4 Jahre in Fässern aus slowenischer Eiche. Mit zunehmendem Alter wechselt die zunächst rubinrote Farbe zu granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Der Brunello hat einen außergewöhnlich reichen und bezaubernden Duft, der an Veilchen erinnert. Er ist in seiner Struktur kraftvoll und reich an Körper. Sein Geschmack ist intensiv und voller Gewürze und Früchte. Dieser Wein eignet sich gut zu Fleisch, geschmorten Braten, Wild, Salami und Käse.
Optimale Trinktemperatur 18 - 20°C.

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

●●●

Toskana, Casa Vinicola Villa Piecorto

Artikel Nr: 167 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 4,8 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Eigener Weinberg des kleinen Weinguts mit kalk- und tonhaltigen Böden; traditionell toskanische Rotweinbereitung mit langem Schalenkontakt und zweiter Gärung; 12 Monate Eichenholzfass; Farbe Rubin- bis Granatrot; ausgeprägt fruchtig mit Veilchen- und Kirschnoten, feinwürzige Kräuternote; passt gut zu rotem Fleisch, Rostbraten, Wild und cremigem Käse.

CHIANTI CLASSICO CRU D.O.C.G. Spadaio - Piecorto

●●●

Artikel Nr: 167 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 4,7 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Die Trauben kommen ausschließlich von dem kleinen Weingut Spadaio e Piecorto. Ausbau in kleinen Holzfässern aus französischer und slowenischer Eiche über 12 Monate. Schöne rubinrote Farbe und ein intensiver Duft von reifen roten Früchten. Passt sehr gut zu Fleisch, Wild, Suppen und reifem Käse. Optimale Serviertemperatur 18°C.

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. Riserva Spadaio - Piecorto

●●●

Toskana, Cantine Bonacchi

Artikel Nr: 174 071
0,75 L
6er Karton

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
80% Sangiovese
10% Canaiolo
10% sonstige

Saubere helle rote Farbe. Intensive, saubere Aromen, geprägt von fruchtigen Noten. Anhaltende Noten von roten Früchten und eine schöne, mittlere Intensität zeichen den Wein aus. Passt ausgezeichnet zu gepökeltem Fleisch, Käse und Nudelgerichten. Idealer Wein zu allen toskanischen Gerichten des Tages.

ROSSO TOSCANO I.G.T. BORGHETTO

NEU
●●

Artikel Nr: 174 072
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Intensive rote Farbe. Der Duft ist einladend und geprägt von roten Früchten, intesiv und sauber. Am Gaumen finden sich anhaltende Noten von roten Früchten und wildem Pfirsich wieder. Ein Wein von mittlerer Intensität, der leicht zu trinken ist. Passt ideal zu ersten Gängen, Käse und toskanischem Aufschnitt.

SANGIOVESE I.G.T. TOSCANO

NEU
●●

Artikel Nr: 174 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Prugnolo Gentile
(=Sangiovese)

Reifung in französischen Eichenfässern, in Barriques und schließlich in der Flasche. Intensives helles Rot, das mit zunehmendem Alter zu Granatrot neigt. Der Geruch ist sauber und geprägt von würzigen Noten mit angenehmen Nuancen von Vanille. Am Gaumen trocken, intensiv und ätherisch, mit einem Hauch von Holz aufgrund der Alterung. Ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse und Wild.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

NEU
●●●

BONACCHI dalle Colline di Toscana

Toskana, Cantine Bonacchi

BORGO ANTICO CHIANTI D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 073
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
90% Sangiovese
10% Canaiolo

Der Chianti verführt mit intensiver Frucht und angenehmer Frische. Ein feiner, delikater Wein, der in seiner Einfachheit sehr elegant wirkt. Er passt gut zu allen traditionellen toskanischen Gerichten.

NEU

GENTILESCO CHIANTI D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 074
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
90% Sangiovese
10% Canaiolo

Intensives leuchtendes Rot im Glas. Herrliches, frisches Fruchtaroma. Ein eleganter Chianti, der durch seine Feinheit besticht. Ein Wein für jede Mahlzeit, der zu ersten Gängen mit Tomatensauce und Fleischzubereitungen passt.

NEU

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13%
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Reifung in großen französischen Eichenfässern. Die Farbe ist leuchtend rot und sehr intensiv. Schöner kräftiger Duft, der geprägt ist von würzig-fruchtigen Noten, die an Waldbeermarmelade erinnern. Auch zarte Nuancen von Vanille zeichen sich im Duft ab. Voller, tanninhaltiger Wein mit großartigem Charakter,ausgezeichneter Persistenz. Er passt gut zu gepökeltem Fleisch und mittelreifem Käse.

NEU

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 081
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5%
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Reifung in französischen Eichenfässern und in Barriques. Intensives leuchtendes Rot, das mit zunehmendem Alter zu Granatrot tendiert. Anhaltendes Aroma, das gekennzeichnet ist durch reife rote Früchte, gut gemischt mit Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen, schmackhaft und anhaltend. Das Tannin ist gut eingebunden. Passt super zu schmackhaften Gerichten, gegrilltem Fleisch und Wild.

NEU

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Artikel Nr: 174 076
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese Grosso

Reift in großen Eichenfässern. Die Farbe des Weins leuchtet in einem intesiven roten Glanz. Intensive, deutliche Anklänge von roten Früchten gepaart mit Noten von Vanille. Herzhaft, frisch und einhüllend. Er passt gut zu mittelkräftigen Gerichten wie Pasta, Wild und gereiftem Käse.

NEU

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 077
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2017
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Sangiovese Grosso

Reifung in Eichenfässern, in Barriques und Tonneaux. Intensives leuchtendes Rot, das mit zunehmendem Alter zu Granatrot tendiert. Das Aroma ist intensiv, sauber und geprägt von würzigen Noten, die an Waldbeerenmarmelade erinnern. Auch Noten von Vanille sind erkennbar. Majestätisch am Gaumen, mit einem runden und samtigen Körper. Die Tanninstruktur ist dicht und einhüllend, ausgezeichnete Persistenz. Ideal zu strukturierten Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.

NEU

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Artikel Nr: 174 078
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Sangiovese

Ein Teil des Weins wird in Eichenholzfässern ausgebaut, während der andere Teil in Edelstahltanks ruht. Intensives Rot mit violetten Reflexen. Fruchtig mit intensiven Aromen von Kirsche, Sauerkirsche und reifen roten Beeren. Weich und ausgewogen am Gaumen mit zarten Tanninen im Abgang. Perfekt für Braten, Schmorbraten, Grillfleisch und Eintöpfe.

NEU

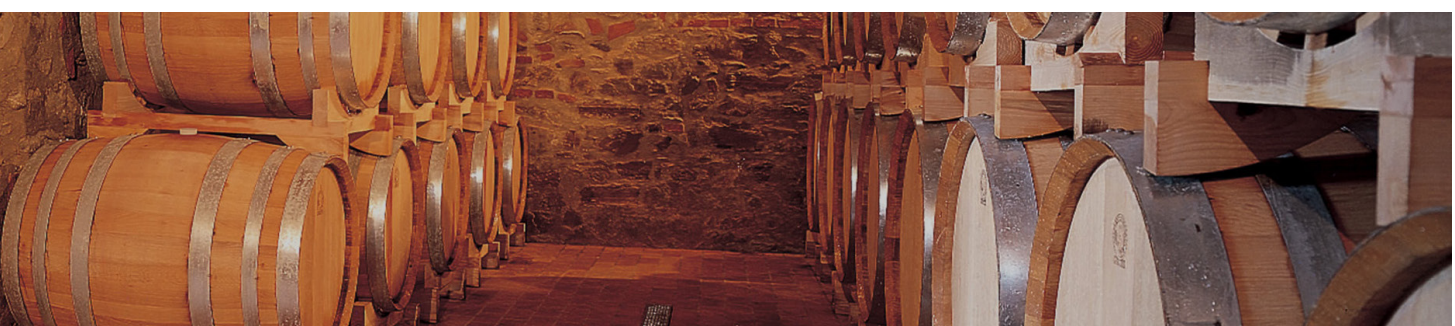
BOLGHERI ROSSO D.O.C.

Artikel Nr: 174 090
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Cabernet Sauv.
Merlot
Cabernet Franc
Syrah

Reifung in Barriques für sechs Monate. Elegante Aromen von roten Früchten, angereichert mit würzigen und balsamischen Noten. Sehr weich, voll und ausgewogen. Süßes und samtiges Tannin. Ausgezeichnet zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch, ideal begleitet von Hasenragù-Pappardelle. Serviertemperatur 18°C.

NEU



BIGI
IN UMBRIA DAL 1880

Umbrien, Casa Vinicola Bigi

GRECHETTO UMBRIA I.G.T.

Artikel Nr: 402 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Grechetto 100 %

Strohgelbe Farbe. Dieser Wein hat einen gut ausgeprägten Duft nach weißen Blüten (Kirsch- und Mandelblüte) mit Anklängen von Moos und gelben Pflaumen. Am Gaumen ist er trocken, direkt, voll und harmonisch, fest mit langem, zartbitterem Abgang nach Pfirsichkernen. Passt gut zu italienischen Vorspeisen, ersten Gängen und hellem Fleisch, sowie kräftigen Fischgerichten. Ideale Trinktemperatur 12°C.

EST! EST! EST! DI MONTEFIASCONE D.O.C.

Artikel Nr: 483 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano 65 %
Malvasia 20 %
Rossetto 15 %

Leuchtendes Strohgelb. Dieser Wein hat einen weit gefächerten Duft nach Moos und Weißdornblüten mit Noten von reifen Äpfeln. Am Gaumen ist er trocken, weich und harmonisch, mit elegantem Nachhall von Susinen und Bittermandeln. Bei einer Trinktemperatur zwischen 10- 12°C können hervorragend Vorspeisen, erste Gänge und Fisch (besonders Süßwasserfisch) serviert werden.

ORVIETO CLASSICO D.O.C. „Vigneto Torricella"

Artikel Nr: 363 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano 40 %
Verdello 20 %
Malvasia 10 %
Grechetto 20 %
Drupeggio 10 %

Leuchtendes Strohgelb, Bukett nach Ginsterblüten und Zitronenmelisse mit Anklängen von Moos und exotischen Früchten. Er ist ein schöner ausgewogener, sehr herzhafter, cremiger und weicher Wein, in dessen fruchtigem Spektrum sich zunehmend liebliche Pfirsichnoten durchsetzen. Passt hervorragend zu Vorspeisen, kräftigen ersten Gängen, Fisch und hellem Fleisch. Trinktemperatur zwischen 12-14°C.

Der Orvieto Classico 0,25L (Piccolo) wird leider nicht mehr produziert. Wir sind bereits an einem Ersatzartikel dran, bitte sprechen Sie uns einfach darauf an.

SANGIOVESE DEL' UMBRIA I.G.T.

Artikel Nr: 296 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese 100 %

Rubin- bis purpurrote Farbe. Dieser Wein hat einen zarten Duft von Himbeere und Veilchen mit angenehmen Noten von Konfitüre. Am Gaumen ist er voll, direkt, harmonisch und hat klare Noten von reifen Waldbeeren im Abgang. Passt gut zu Federwild, Lamm, Braten und Käse. Optimale Serviertemperatur: 18°C.

TAMANTE ROSSO UMBRIA I.G.T.

Artikel Nr: 296 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Merlot 70 %
Sangiovese 20 %
Montepulciano 10 %

Die Reben des „Tamante" wachsen im Gebiet Orvieto in einer Höhe von 300m auf leichten, kargen Böden. Sie werden zwischen Mitte September und Ende Oktober von Hand gelesen. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau, reift ein Teil des Weines 8 bis 12 Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche. Tiefes Rubinrot, intensives Bouquet mit fruchtigen und gleichzeitig würzigen Noten. Am Gaumen ist er lang anhaltend mit einem sehr guten Körper. Angenehm weich und frisch zu trinken.

Latium, Casa Vinicola Fontana Candida

FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G. „Vigneti Santa Teresa"

Artikel Nr: 361 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Malvasia
Trebbiano

Der Weinberg von Fontana Candida erstreckt sich über etwa 13 Hektar in den Hügeln der vulkanischen Natur der Ortschaft Santa Teresa, auf einer Höhe zwischen 200 und 300 Meter. Hergestellt aus Malvasia puntinata del Lazio und di Candia, Greco und Trebbiano ist es eine Cuvée von außergewöhnlicher Finesse, mit einem feinen Bukett und einem vollen Geschmack. Weich, frisch und lebendig.

FRASCATI SUPERIORE D.O.C. „Terre dei Grifi"

Artikel Nr: 361 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Malvasia
Trebbiano
Greco

Dieser Wein wird durch den Namen der Adelsfamilie dei Grifi, Besitzer seit dem 11. Jahrhundert dieses Weingutes nun in der renommiertesten Gegend zur Herstellung von Frascati inspiriert. Der alte Weg, um den Wein für längere Zeit auf die Hefen zu legen, bereichert das Bouquet mit Düften von Blumen und Früchten und die Geschmacksergebnisse sind frisch und lebendig mit einem eleganten fruchtig lang anhaltenden Nachgeschmack.

FRASCATI D.O.C. „Fontana Candida"

Artikel Nr: 360 150
1,5 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: ca. 12,5 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Malvasia
Trebbiano

Der Wein zeichnet sich durch eine hellgoldene Farbe aus. Die Nase öffnet sich mit einem zarten, blumigen Bouquet, angereichert mit angenehmen würzigen Noten von Salbei. Am Gaumen ist er voll, angenehm weich und frisch.Perfekt zu Vorspeisen und Nudelgerichten, ideal in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch.
Der "Klassiker" aus Rom.

Marken - Abruzzen, Casa Vinicola Umani Ronchi

Artikel Nr: 368 071
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano

Die Trauben stammen ausschließlich von dem Weingut Montipagano in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi. Er hat eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist sehr blumig und erinnert an Zitronen und Pfirsiche. Im Geschmack ist er trocken, gut ausgewogen und anhaltend. Er passt ausgezeichnet zu Vorspeisen und Fischgerichten und sollte mit einer Trinktemperatur von 8– 10°C serviert werden.

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. „Montipagano" – *Bioanbau*

Artikel Nr: 368 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Verdicchio

Dieser Wein hat eine zarte strohgelbe Farbe. Es ist ein sehr trockenes und langanhaltendes Bouquet mit Aromen von roten Früchten und Zitronen. Ein Spitzenwein der Region, der sehr gut zu Fischgerichten, Spargel, Fleisch und frischem Käse passt.

VERDICCHIO CLASSICO SUP. CASTELLI DI JESI D.O.C. „Casal di Serra" – *Bioanbau*

Artikel Nr: 368 078
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2,1 g/L
Säure: ca. 7,4 g/L
Rebsorte:
Pecorino

Intensive strohgelbe Farbe mit hellen Reflexen. Duft nach Zitrusfrüchten und wilden Blumen, gefolgt von aromatischen Kräuterdüften. Der Gaumen zeichnet sich durch Eleganz, Ausdauer und Frische aus.
Passt hervorragend zu gefüllten Nudeln, gebratenem weißen Fleisch und gebratenem Fisch.

CENTOVIE PECORINO – *Bioanbau*

Artikel Nr: 368 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Passerina

Ein innovativ gestalteter Weißwein der Adriaküste. Er hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Intensiver und anhaltender Duft nach wilden Blumen. Im Geschmack erinnert er an Pfirsich und Aprikosen. Passt hervorragend zu Pasta, Risotto mit Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchten.

BIANCO MARCHE I.G.P. „Vigor" Passerina

Artikel Nr: 192 065
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese Merlot

Nach temperatur- kontrolliertem Ausbau in Edelstahlbehältern lagert der Wein 8 Monate in Barrique-Fässern. Er hat eine rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. Es ist ein sehr intensiver, feiner und fruchtiger Wein, der sehr harmonisch und vollmundig ist. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifen Käsesorten. Optimale Trinktemperatur liegt zwischen 14 und 18°C.

ROSSO MARCHE I.G.P. „Vigor" Sangiovese Merlot

Artikel Nr: 192 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

Die Auslese der besten Trauben des Weinberges Santoleri, der sich durch einen sehr kleinen Hektar-Ertrag auszeichnet. Der Wein reift mitunter einige Monate in französischen Eichenfässern. Ein rubinroter Wein, mit einem Bouquet nach roten Früchten. Im Abgang ist er sehr komplex und langanhaltend. Passt gut zu Pasta, Fleischsoßen und Fleisch. Zu empfehlen ist eine Trinktemperatur zwischen 12 und 14°C.

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO D.O.C. „Jorio"

Artikel Nr: 192 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

Ausbau in Eichenholzfässern und anschließender Reifung in der Flasche. Rubin- bis granatrot. Die Nase ist süß mit typischen fruchtigen Noten von Zwetschgen und Kirschen. Passt hervorragend zu Pasta, Fleisch und Käse. Optimale Trinktemperatur von 18°C.

ROSSO CONERO D.O.C. „San Lorenzo"

Artikel Nr: 193 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

Nach der ersten Gärung lagert der Wein für einen Zeitraum von ca. 12 Monaten in Eichenholzfässern. Im Anschluss an die Füllung lagert die Flasche monatelang in thermokontrollierter Umgebung. Ein Wein von großer Fülle, klares, fast leuchtendes Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Dieser Wein hat ein intensives, ätherischesAroma, mit einem leichten Nachgeschmack an Sauerkirschen und Waldbeeren.

Gambero Rosso 2020 TRE BICCHIERI

ROSSO CONERO D.O.C. – Riserva – „CUMARO" 0,75L

Artikel Nr: 193 150
1,5 L
1er Original Holzkiste

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

ROSSO CONERO D.O.C. – Riserva – „CUMARO" 1,5L MAGNUM

Artikel Nr: 191 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

Kirschfarbender Wein mit violetten Reflexen. Ein feiner, trockener und schmackhafter Wein, der in der Jugend tanninbetont ist. Nach längerer Reife ist er sehr weich und ausgewogen. Passt sehr gut zu Pasta mit Fleischsoßen, weißen Braten, rotem Fleisch, Huhn und Grillgerichten. Ideale Serviertemperatur 18°C.

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO D.O.C.
„Podere" 0,75L

Artikel Nr: 191 150
1,5 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 1,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Montepulciano

UMANI RONCHI

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO D.O.C.
„Podere" 1,5L MAGNUM

Kalabrien, Tenute Ferrocinto

Artikel Nr: 359 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Greco Bianco
Montonico

Ein grüngelber Wein mit goldenen Reflexen. Er hat einen floralen Duft und im Geschmack reife Pfirsiche mit gutem Finale. Ein idealer Begleiter zum Aperitif, delikaten Antipasti und Fischgerichten.

GRECO BIANCO I.G.P.
„Timpa del Principe"

Artikel Nr: 259 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Aglianico

Er besitzt eine wunderschöne rosa Farbe. Im Bukett ist er frisch und fruchtig. Sein Geschmack ist harmonisch, fein, frisch und elegant. Er hat eine gute Struktur. Bei einer Temperatur von 12- 14°C kann er hervorragend zu allen Speisen angeboten werden.

ROSÉ CALABRIA I.G.P.
„Dolce Dorme"

Artikel Nr: 159 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019/20
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Magliocco

Eine rubinrote Farbe. Ein Duft nach Erdbeeren und Sauerkirschen was sich im Geschmack durch ein gutes Finale bestätigt. Passt gut zu Pasta, gegrilltem und gebratenem Fleisch und kräftigen Fischgerichten.

MAGLIOCCO ROSSO I.G.P.

Artikel Nr: 901 055
0,5 L
12er Karton

EAN

Dieses kalt gepresste Olivenöl „Extra Virgine di Oliva" wurde mit maximalem Respekt vor der Umwelt und der Gesundheit der Konsumenten hergestellt. Die Oliven stammen ausschließlich vom Weingut Tenute Ferrocinto und wurden innerhalb 24 Stunden nach der Lese mit größter Sorgfalt verarbeitet.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Kalabrien – *Bioanbau*

Apulien / Sizilien, Cantina Montepietroso

Artikel Nr: 180 060
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Primitivo

Dieser Wein hat ein intensives und lebhaftes Rot. Am Gaumen ist er angenehm, samtig, warm, mit ausgezeichneter Struktur. Er hat schöne Fruchtaromen und einen einfachen, sauberen Charakter. Er passt gut zu Käseplatten und Schmorbraten, Pastagerichten und Risotto.
Optimale Trinktemperatur: 18 - 20°C.

PRIMITIVO DEL PUGLIA I.G.T.

Artikel Nr: 180 160
1,5 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Primitivo

MAGNUM

Artikel Nr: 180 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Nero d' Avola

Ein rubinroter Wein. In der Nase erinnert er an eine reife Frucht. Am Gaumen ist er intensiv, harmonisch und sortentypisch. Er passt gut zu Pizza, Pasta, Braten aus hellem und dunklem Fleisch, sowie gereiftem Käse.
Optimale Trinktemperatur: 16 - 18°C.

NERO D'AVOLA I.G.T.
SICILIA

CANTINA
SAN DONACI
1933

Apulien, Casa Vinicola San Donaci

Artikel Nr: 121 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Negroamaro 90 %
Malvasia Nera 10 %

Dieser Wein besitzt eine intensive rubinrote Farbe. Er wird 12 Monate verfeinert, von denen er mindestens 6 Monate im Barrique ist. Sein Bouquet ist blumig und intensiv. Er hat einen trockenen aber gleichzeitig auch samtig warmen Geschmack. Der Salice Salento sollte bei einer Temperatur von 18 - 20 °C getrunken werden. Er eignet sich besonders gut zu Fleischsaucen, rotem Fleisch, schmackhaften Käsesorten und italienischer Salami.

SALICE SALENTO ROSSO D.O.P. „Duca del Salento"

Artikel Nr: 121 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 8,5 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Negroamaro 90 %
Malvasia Nera 10 %

Dieser Wein besitzt eine intensive rubinrote Farbe. Er wird mindestens zwei Jahre verfeinert, von denen er mindestens 6 Monate im Barrique ist. Sein Bouquet ist blumig und intensiv. Er hat einen trockenen aber gleichzeitig auch samtig warmen Geschmack. Er eignet sich besonders gut zu Fleischsaucen, rotem Fleisch, schmackhaften Käsesorten und italienischer Salami.

SALICE SALENTO ROSSO RISERVA D.O.P. „Duca del Salento"

Artikel Nr: 162 085
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 10,4 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Primitivo

Intensive, lebhafte und rote Farbe. Am Gaumen angenehm samtig und warm. Mit ausgezeichneter Struktur, er passt gut zu rotem Fleisch, Braten, Wild und reifen Käsesorten. Er sollte bei einer Temperatur von 18 - 20 °C getrunken werden.

PRIMITIVO DEL SALENTO I.G.P. „Duca del Salento"

Artikel Nr: 121 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Negroamaro

Ein Teil dieses Weines reift 6 Monate in Barrique-Fässern, während der andere Teil im Edelstahltank reift. Er zeichnet sich durch granatrote Farbe aus, hat einen intensiven Duft und ist am Gaumen vollmundig. Passt gut zu rotem Fleisch, Braten, Wild und reifen Käsesorten. Er sollte bei einer Temperatur von 18 - 20 °C getrunken werden.

NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.P. „Duca Del Salento"

Artikel Nr: 121 090
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Negroamaro
Malvasia
Primitivo

Ein Nachrichtenfalke auf seinem Weg von Osteuropa nach Nordafrika inmitten des Salentogebietes unter den Blättern der Rebsorten Negroamaro, Malvasia und Primitivo ausgeruht. Traditionelle Rotweinbearbeitung; Ausbau 6- 12 Monate im Barrique. Er hat eine rubinrote Farbe mit leicht orangenen Reflexen. Sein Bouquet ist intensiv und komplex. Im Geschmack ist er trocken, warm, samtig und würzig. Passt gut zu Nudelgerichten, Fleisch, Braten und Wild.

ROSSO DEL SALENTO I.G.P. „Contrada del Falco"

Artikel Nr: 121 095
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 9 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Negroamaro 50%
Cabernet 25%
Syrah 25%

Rote bis granatrote Farbe. Sein Bukett erinnert an reife Früchte, sehr konzentriert, nach Vanille duftend. Im Geschmack ist er körperreich, samtig, schön, rund mit süßen und reifen Tanninen. Eignet sich hervorragend zu Nudelgerichten, rotem Fleisch, Braten und Wildbret.
Serviertemperatur: 18 - 20 °C

ROSSO DEL SALENTO I.G.P. „Posta Vecchia"

Artikel Nr: 121 091
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Primitivo

6 Monate lang in Barrique-Fässern gelagert. Er besitzt eine tiefdunkle rubinrote Farbe. Die feinen, an Waldfrüchte und Gewürze erinnernden Aromen vereinen sich mit weichen, runden Tanninen zu einem vollmundigen, harmonischen und samtigen Wein. Passt zu allen dunklen Fleischsorten sowie kräftigem Käse.

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. „Primius"

Artikel Nr: 121 093
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 11,5 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Negroamaro

Er wird im Salento-Gebiet in der Region Apulien angebaut. Dieser Wein lagert 6 Monate in Barrique-Fässern. Er hat eine granatrote Farbe und sein Bouquet ist fruchtig und würzig. Er passt hervorragend zu Braten, reifem Käse und Wild.

NEGROAMARO SALENTO D.O.P. „Fulgeo"

Apulien, Castello Monaci

Artikel Nr: 122 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Primitivo

Der Wein zeigt sich in einer schönen dunklen purpur-roten Farbe. Am Gaumen angenehme Aromen von roten Früchten, die in florale Noten von Veilchen übergehen. Im Hintergrund sind würzige Akzente von Pfeffer und Vanille zu erkennen. Er ist warm, gut strukturiert, samtig und weich. Passt hervorragend zu Lammkoteletts oder gebratenem rotem Fleisch.

PRIMITIVO SALENTO I.G.T. „Pilùna"

Artikel Nr: 122 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 9 g/L
Säure: ca. 6,4 g/L
Rebsorte:
Syrah 60%
Malvasia 40%
(Nera di Lecce)

Ein faszinierendes Aromenspiel der beiden Rebsorten Syrah, die für wohlriechende und erfrischende Aromen sorgt und Malvasia (getrocknet und 12 Monate im Barrique gelagert), was dem Wein Reife und Vollmundigkeit verschafft.
Das Ergebnis ist ein fruchtiger Wein mit Noten von Kirschen, Himbeeren und Holunderblüten, sowie feinen mineralischen Noten. Passt gut zu Gemüse, Pasta, Fleischbällchen in Soße, sowie reifen Käsesorten.

SYRAH-MALVASIA NERA SALENTO I.G.T. „Coribante"

Basilicata, Fattoria Terre degli Svevi

Artikel Nr: 267 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2018
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5,0 g/L
Rebsorte:
Aglianico

Dieser Wein hat eine tiefe rubinrote und intensive Farbe. Er hat ein volles und komplexes Bouquet mit Noten dominanter Kirsche, Kräutern und einem Hauch von Vanille und Pfeffer. Der Geschmack hat eine außergewöhnliche Persönlichkeit die durch seine Ausgewogenheit und einer gewissen Würze und einem cremigen Abgang gekennzeichnet ist. Optimale Trinktemperatur bei 18°C.

AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. „Re Manfredi"

Sardinien, Santa Maria La Palma

Artikel Nr: 373 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Vermentino

Die Weinberge von Santa Maria Palma in der Nähe von Alghero mit steinigen, granithaltigen Böden. Dieser Wein hat eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und ist sehr trocken, frisch und spritzig. Mit einem markanten Bouquet, Apfelaromen und leichtem Mandelton, ausgewogen und anhaltend, passt der „Aragosta" sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten.
Optimale Trinktemperatur zwischen 10- 12°C.

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. „Aragosta"

Artikel Nr: 173 085
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Cannonau

Der Ausbau dieses Weines findet in slowenischen Eichenfässern statt. Dieser Wein hat ein klares, intensives und breites Rubinrot, mit großer Feinheit und eleganten charakteristischen Duftnoten. Ein sehr trockener, vollmundiger, samtiger und robuster Wein. Er ist sehr harmonisch mit anhaltendem Abgang und guter Tannin- Struktur. Passt bestens zu gegrilltem und gebratenem Fleisch.
Optimale Trinktemperatur zwischen 18- 20°C.

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. „Le Bombarde"

Bankettweine

Artikel Nr: 300 103
1,0 L
6er Kuki
EAN

Alkohol: ca. 10,5 %
Restsüße: ca. 18 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Trebbiano

Ein frischer und unkomplizierter Weißwein.

Auf Wunsch auch im Karton erhältlich (Preis auf Anfrage)

VINO BIANCO italienischer Weißwein

Artikel Nr: 200 103
1,0 L
6er Kuki
EAN

Alkohol: ca. 10,5 %
Restsüße: ca. 18 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Lambrusco

Ein frischer und unkomplizierter Rotwein.

Auf Wunsch auch im Karton erhältlich (Preis auf Anfrage)

VINO ROSSO italienischer Rotwein

Artikel Nr: 230 136
1,0 L
6er Kuki

Jahrgang 2016
EAN

Alkohol: ca. 11 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Vernatsch
Merlot

Ein fruchtiger und frischer Val d'Adige rosso.

Auf Wunsch auch im Karton erhältlich (Preis auf Anfrage)

ETSCHTALER ROTWEIN D.O.C. halbtrocken

ÖSTERREICH

Das Qualitätssystem von Österreich

Wein (früher Tafelwein)

- *ohne Sorten- und Jahrgangsangabe*
- *ohne Hektarertragsbegrenzung*
- *Verschnitt aus Weinen verschiedener Länder der EU möglich*

Landwein

- *Nur Trauben aus der Weinregion*
- *Mostgewicht entscheidend*

Qualitätswein

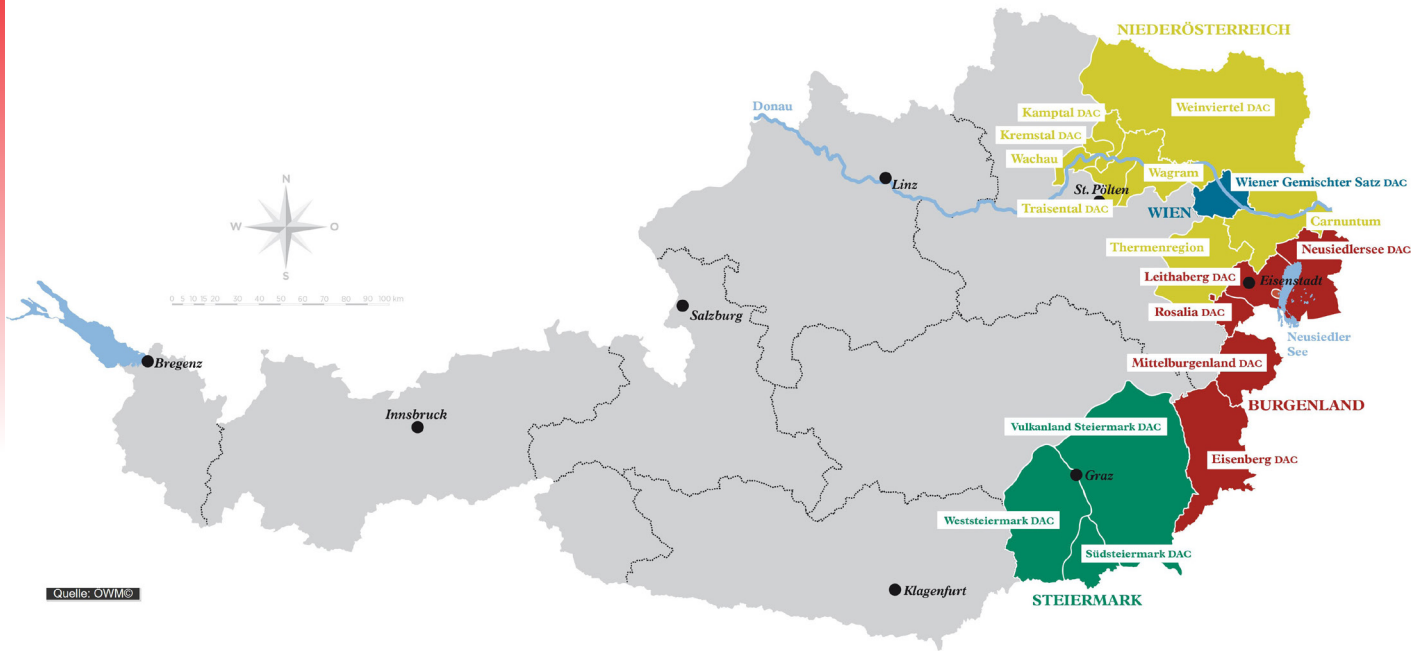
- *Mostgewicht entscheidend*
- *aus einer einzigen Region*
- *darf angereichert werden*

Kabinett

- *Mostgewicht entscheidend*
- *Darf nicht angereichert werden*

Prädikatswein

- *Spätlese , Auslese, Eiswein, Strohwein Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese*



WISSENSWERTES

Kaum ein europäisches Weinland hat einen solchen Aufstieg hinter sich wie die Alpenrepublik. Das nördlich von Wien gelegene Weinviertel blickt auf eine lange Tradition im Weinanbau zurück. Mehr als sechs von zehn aller österreicher Weinflaschen (samt Inhalt versteht sich) kommen von hier.

Niederösterreich, Aichenberg Kellerei

Artikel Nr: 344 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Grüner Veltliner

Dieser spritzig – frische Grüne Veltliner begeistert mit Aromen von gelbem Apfel, Grapefruit und frischen Wiesenkräutern. Auf der Zunge ist er feinfruchtig und saftig. Seine als „"Pfeffer'l" bezeichnete typische Würze verleiht ihm eine ausgeprägte Persönlichkeit. Er stellt den idealen Begleiter zu Backhendl, Fischgerichten, Käseplatten oder Nudelgerichten aller Art. Seviertemperatur: 6 - 8 °C.

GRÜNER VELTLINER PREMIUM
Selection Sommelier

Artikel Nr: 244 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2019/20
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Blauer Zweigelt

Dieser purpurrote Wein mit violetten Reflexen begeistert durch seine vielschichtigen Aromen nach Brombeeren, Kirschen und reifen Pflaumen. Ein idealer Wein zu feinen Geflügel- und Fleischgerichten, zu Gegrilltem, sowie zu mildem Käse. Seviertemperatur: 18 - 20 °C.

BLAUER ZWEIGELT RESERVE
Selection Sommelier

Artikel Nr: 344 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Grüner Veltliner
Müller Thurgau
Chardonnay
und andere

Die Aromen von gelbem Apfel, Grapefruit und frischen Wiesenkräutern und seine saftige Feinfruchtigkeit lassen diesen Wein sanft und nachhaltig über die Zunge gehen. Ein perfekter Begleiter zur deftigen Brotzeitplatte, zu asiatischen Speisen, Fischgerichten oder mit Freunden in gemütlicher Runde. Seviertemperatur: 6 - 8 °C.

GEMISCHTER SATZ PREMIUM
Pfiffiger

Artikel Nr: 244 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte:
Blauer Zweigelt

Die Aromen von Himbeeren, reifen Kirschen und Waldbeeren mit einer verführerischen Frucht, mit lebendiger Säure machen diesen Wein zum perfekten Trinkerlebnis. Er passt am besten zu Fisch, Meeresfrüchten, sowie Gemüsegerichten und Kalbfleisch oder als Terrassenwein für Partys. Seviertemperatur: 6 - 8 °C.

BLAUER ZWEIGELT ROSÉ
Pfiffiger

Artikel Nr: 244 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,5 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Blauer Zweigelt

PFIFFIGER Blauer Zweigelt Barrique in kleinen Eichenholzfässern reift dieser Wein für mindestens 6 Monate und erhält so seine weichen, duftenden Aromen. Eine satte Frucht von Schattenmorellen, Zwetschgen und Brombeeren und seine weichen Röstaromen mit anregender Würze kennzeichnen diesen Wein. Am liebsten zu Wild, Rindfleisch, Lamm oder reifem Käse und mit Freunden. Seviertemperatur: 18 - 20 °C.

BLAUER ZWEIGELT BARRIQUE
Pfiffiger

Artikel Nr: 344 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4,5 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Grüner Veltliner

Dieser Wein strahlt in einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen dem Genießer entgegen und verwöhnt schon im Duft mit reifem Apfel- und feinem Birnenanklang. Zarte Zitrusnoten und ein Hauch von Pfeffer prickeln am Gaumen und sorgen mit Frische, Leichtigkeit und vollendeter Frucht für einen schwungvollen Körper. Die feine Säure zeigt sich harmonisch eingebunden. Der Nachhall brilliert reich an Aromen und mit angenehmer Länge. Der ideale Begleiter zu feinem wie gehaltvollem Essen, mittelreifem Käse oder bei Anlässen jeder Art. Seviertemperatur: 6 - 8 °C.

AUSTRIAN STANDARD WEINVIERTEL DAC
Grüner Veltliner

Artikel Nr: 344 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 4,5 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte:
Grüner Veltliner

Dieser Grüne Veltliner ist ein spritzig–frischer, voller Weißwein. Er beindruckt durch seinen vielschichtigen Duft reifer und fast pfeffriger Aromen, welche diesem Grünen Veltliner die interessante Würze verleihen. Er stellt den idealen Begleiter zu feinen Geflügel- und Fischgerichten, Käseplatten, Brotzeit, hellem Fleisch oder milden Pastagerichten – der ideale Spritzwein !! Seviertemperatur: 6 - 8 °C.

GRÜNER VELTLINER CLASSIC
„Weinberg"

Artikel Nr: 244 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 4,5 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Blauer Zweigelt

Er ist besonders attraktiv durch seine feinen Fruchtaromen ohne störende Ecken und Kanten und gefällt durch eine schöne Süffigkeit. Dieser Vertreter ist wunderschön Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig, nach Kirsche und Pflaume. Am Gaumen saftig, intensive Schattenmorellenaromen mit guter mittlerer Dichte und Länge. Er passt ideal zu feinen Geflügel- und Fleischgerichten, gegrillten Speisen sowie zu mildem Käse. Serviertemperatur: 14 - 16 °C.

BLAUER ZWEIGELT CLASSIC
„Weinberg"

DEUTSCHLAND

60 - 61 Bodensee (Meersburg)
62 - 63 Bodensee (Hagnau)
64 - 65 Bodensee (Radolfzell)
66 Markgräflerland, Ebringen
67 - 69 Kaiserstuhl
69 Ortenau
70 Rheingau, Nahe
71 Mosel, Württemberg

NEU

Das Qualitätssystem in Deutschland

Wein (früher Tafelwein)
- keine Lagen-, Gemeinde- oder Ortsteilnamen, sowie Name des Anbaugebiets

Landwein
- gebietstypischer Wein, nur Trauben aus der Region

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
nur aus bestimmten Rebsorten und Anbaugebieten

Prädikatswein

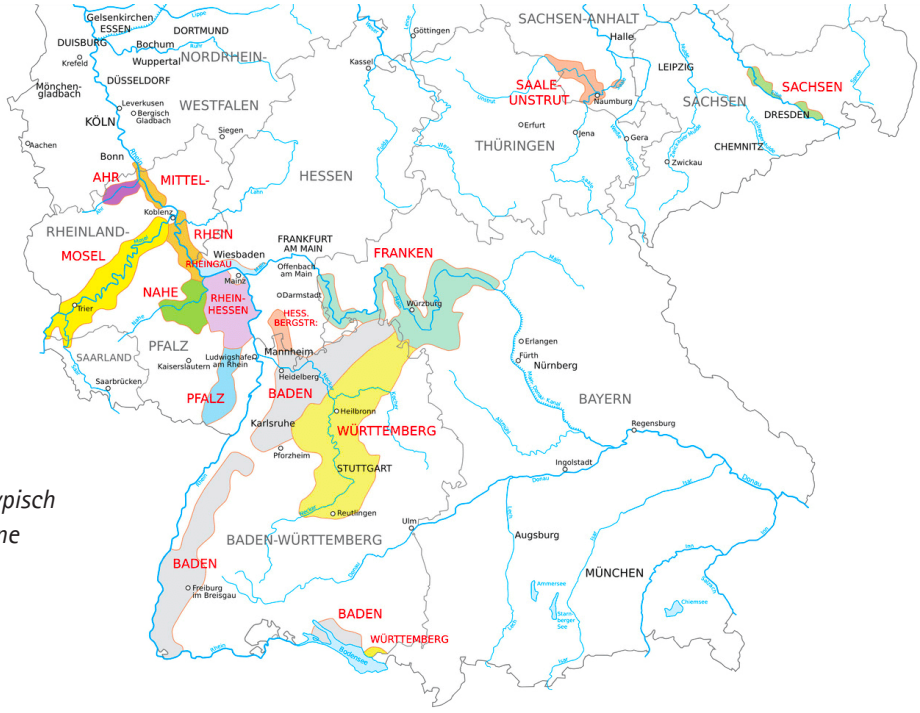
- Kabinett
- Spätlese
- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeeren Auslese
- Eiswein

VDP: Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter

- VDP Gutswein
- VDP Ortswein
- VDP Erste Lage
- VDP Große Lage

Classic: Wein aus einer Rebsorte

Selection: reinsortig und nur für die Region typisch
Hochgewächs: Nur für Riesling-Qualitätsweine



Bildquelle:
https://www.weingueter-in.de/deutschland/weinanbaugebiete/

NEU IM SORTIMENT

DER SCHLÜSSEL ZUM RHEINGAU
17 LAGEN · 8 WEINORTE · 1 WEINGUT

AUGUST ESER
RHEINGAU

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

„WEINDYNASTIE",

so beschrieb einmal ein namhafter Journalist die weitverzweigte Familie Eser, die seit 1759 im Rheingau und speziell in Oestrich für hervorragende Weine bekannt ist.

Das VDP.WEINGUT AUGUST ESER, benannt nach dem Großvater der heutigen Inhaberin Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen, liegt eingebettet im historischen Ortskern von Oestrich, am Friedensplatz.
Die über 50jährige Mitgliedschaft im VDP sowie Auszeichnungen bei Weinwettbewerben kennzeichnen die kompromisslose Weinphilosophie. Strenge Qualitätsmaßnahmen und Ertragsreduzierungen unterstützen dieses Bestreben.

Elf Hektar Rebfläche verteilen sich auf eine Vielzahl von klassifizierten Einzellagen von hervorragender Güte, welche sich in acht Rheingauer Gemeinden, von Rüdesheim über Oestrich bis Rauenthal erstrecken.
Die Weinstilistik ist geprägt durch die fruchtbaren Südhänge entlang des Rheins mit Auen-, Schiefer-, Sand- und Lößlehmböden. Diese Vielfalt ist eine Seltenheit und spiegelt die Eleganz und den Charakter des klassischen Rheingau Rieslings wider. Ganz nach dem Logo:
AUGUST ESER ist der Schlüssel zum Rheingau!

Unsere Weine erhalten Sie im ausgewählten Fachhandel, in der gehobenen Gastronomie, direkt im Weingut.

Die selektive Handlese, die schonend praktizierte Traubenpressung sowie ein temperaturgesteuerter Gärverlauf sind Garanten für aromabetonte und füllige Weine. Der kombinierte Ausbau im Holz und Edelstahl hat sich dafür bestens bewährt. Der alte Holzfasskeller im fast 300 Jahre alten Gutshaus (das älteste Fass von 1898) wird immer noch genutzt und bietet ein Highlight für jeden Besucher.

Finessenreiche, strukturierte und aromatische Weine kennzeichnen dieses so charmant und modern geführte Weingut.

In der nunmehr 10. Generation führen Désirée und Dodo zu Knyphausen die Geschichte des Weinguts innovativ weiter und nutzen traditionelles Weinwissen, um authentische und naturnahe Weine zu vinifizieren. Das Weinsortiment umfasst neben den hochwertigen Qualitätsweinen im vorwiegend trockenen Stil, wie z. B. VDP.GROSSE GEWÄCHSE®, VDP.AUKTION.RESERVÉ-Weine, Spätburgunder aus dem Barrique, auch eigene Sekte mit traditioneller Flaschengärung.

Wir garantieren für optimale Qualität und Pflege vom Weinstock über das Lesegut bis zur Flaschenreife. Dazu stehen wir jederzeit, dies ist unsere ganz persönliche Garantie.

Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und
Dipl.-Ing. Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

VDP.Weingut AUGUST ESER · Friedensplatz 19 · 65375 Oestrich · Tel. 06723 5032 · mail@eser-wein.de · www.eser-wein.de

Deutschland

STAATSWEINGUT MEERSBURG

Wir besorgen alle Bodenseeweine - sofern verfügbar!

Bodensee, Staatsweingut Meersburg

Artikel Nr: 810 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Südwestliche Bodenseelage am Uferhang von Meersburg. Ein heller, fast durchsichtiger Wein mit grünen Reflexen. Der Duft nach frischen Äpfeln und grünem Gras vermittelt ihm Leichtigkeit und Frische. Er ist ein idealer Begleiter von Meeresfrüchten, Spargelgerichten, Quiche, Flammkuchen und blauer Forelle.

MEERSBURGER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. trocken

Artikel Nr: 810 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Weissburgunder

Südwestliche Bodenseelage am Uferhang von Meersburg. Ein leichter, eleganter Wein mit lebendiger Frische der jung getrunken werden sollte. Passt gut zu hellem Fleisch, geräuchertem oder gegrillten Fisch, leichten Spargelgerichten und Pasta.

MEERSBURGER WEISSBURGUNDER Q.b.A. trocken

Artikel Nr: 810 071
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Südwestliche Bodenseelage am Uferhang von Meersburg. Helle Lachsfarbe, lebendige Frucht von Himbeeren und Erdbeeren. Mit seiner dezenten Restsüße ist er anregend fruchtig und süffig. Ein idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten, rohem Schinken, frischen Erdbeeren oder zu einem gemütlichen Abend auf der Terrasse.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Q.b.A. feinherb

Artikel Nr: 810 076
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 14 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Südwestliche Bodenseelage am Uferhang von Meersburg. Helles Kirschrot mit einem Duft nach Kirschen und Johannisbeeren ist dieser Spätburgunder Rotwein ein sehr weicher und ausgewogener Wein, der hervorragend zu geschmorten Fleisch, Pasta und zur Vesperplatte passt.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. feinherb

Artikel Nr: 810 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Südwestliche Bodenseelage am Uferhang von Meersburg. Mit seinem lebendigen Rubinrot hat dieser Rotwein einen Duft nach Schwarzkirschen und Sauerkirschen. Mit seinem fruchtigen und nicht zu kräftigen Geschmack passt er perfekt zu einem herzhaften Vesper oder Pasta mit Tomatensauce.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. trocken

Artikel Nr: 810 095
0,75 L
6er Karton
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 9 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Müller Thurgau 50 %
Kerner 50 %

Feine Perlage, sehr helles Gelb mit zarten grünen Reflexen. Mit einem Duft nach Holunderblüten und weißem Pfirsich und einem erfrischenden und appetitanregenden Geschmack passt dieser Secco hervorragend zu Flammkuchen, Fisch, Käsegebäck und frischem Obst.

MEERSBURGER SECCO Weiß trocken

Artikel Nr: 810 096
0,75 L
6er Karton
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13,5 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder 70 %
Regent 30 %

Feine Perlage, kräftiges Himbeerrosa. Mit einem feinen Himbeer- und Erdbeerduft und einem fruchtigen, appetitanregenden und leichten Geschmack passt dieser Secco hervorragend zu salzigen Snacks und zu süß- sauren Speisen.

MEERSBURGER SECCO Rosé trocken

Artikel Nr: 810 085
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Beste Südwestlage auf Vulkanboden am Hohentwieler Olgaberg, dem Hausberg von Singen am westlichen Teil des Bodensees. Ein zartes, helles gelb mit grünen Reflexen. Ein Duft von weißem Pfirsich und einem Hauch von Lychee. Mit leicht mineralischen Noten und einer ausgewogenen Struktur passt er sehr gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, Quiche und Obst.

HOHENTWIELER OLGABERG Q.b.A. Müller-Thurgau trocken

Artikel Nr: 810 086
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Riesling

Beste Südwestlage auf Vulkanboden am Hohentwieler Olgaberg, dem Hausberg von Singen am westlichen Teil des Bodensees. Ein zartes, helles gelb mit grünen Reflexen. Ein Duft von Gras und grünen Paprika. Mit einem Geschmack nach Limone und Waldmeister passt dieser Wein sehr gut zu Pasta mit Meeresfrüchten, Putenstreifen in Currysauce mit Ananasreis und cremigen Käsesorten wie gereiftem Camembert.

HOHENTWIELER OLGABERG Q.b.A. Riesling trocken

Bodensee, Staatsweingut Meersburg

Artikel Nr: 810 120
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7,8 g/L
Säure: ca. 7,3 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Ein heller, mit leichtem grünen Schimmer, fast durchsichtiger Wein. Er duftet nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Geschmack ist dieser Wein saftig und erfrischend mit seiner lebendigen Säure. Passt gut zu Spargelgerichten, Quiche, Flammkuchen und Meeresfrüchten.

MEERSBURGER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 121
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 16 g/L
Säure: ca. 7,3 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Ein heller, mit leichtem grünen Schimmer, fast durchsichtiger Wein. Er duftet nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Geschmack ist dieser Wein saftig und erfrischend mit seiner lebendigen Säure und angenehmer Restsüße. Passt gut zu Spargelgerichten, Quiche, Flammkuchen und Meeresfrüchten.

MEERSBURGER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. feinherb – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 130
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 7,8 g/L
Säure: ca. 6,6 g/L
Rebsorte:
Weißer Burgunder

Dieser hellgelbe Weißburgunder duftet nach Birnen, Kräutern und Wiesenblumen. Ein frischer und lebendiger Wein. Er passt hervorragend zu Käsespätzle, gebratenem Fisch, Geflügel oder Meeresfrüchten.

MEERSBURGER WEISSBURGUNDER Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 106
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6,6 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Ein heller lachsrosafarbener Spätburgunder Weißherbst, der im Geschmack rund und harmonisch ist. Dieser anregende, frische und fruchtige Wein duftet nach Erdbeeren und passt gut zu einem herzhaften Vesper, zu frischen Erdbeeren und eignet sich hervorragend auch als Aperitif.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Rosé Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 105
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 19,9 g/L
Säure: ca. 7,9 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Ein heller lachsrosafarbener Spätburgunder Weißherbst, der im Geschmack rund und harmonisch ist. Dieser anregende, frische und fruchtige Wein duftet nach Erdbeeren und passt gut zu einem herzhaften Vesper, gebratener Entenbrust, und auch zu frischen Erdbeeren.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Rosé Q.b.A. feinherb – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 100
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,6 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Rote Kirsche in verführerischer Klarheit. Ein harmonischer Spätburgunder Rotwein, ohne zu viel Restsüße, begleitet ein herzhaftes Vesper, Pasta mit Tomatensauce, Pilzgerichte oder Schweinebraten hervorragend.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 810 101
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2019/20
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca.12 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Die Farbe ist Rubinrot. Er duftet nach Kirschen und Brombeeren. Im Geschmack sehr fruchtig und nicht zu kräftig.

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. feinherb – Mehrweg –

HAGNAUER
Wein vom Bodensee

Bodensee, Winzerverein Hagnau

Artikel Nr: 860 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte: Müller Thurgau

Lebendiger Müller-Thurgau. Verspielte, frische Nase. Sanfte Apfelfrucht, feine Kräuterwürzigkeit, gute Mineralik. Saftige Präsenz am Gaumen. Beschwingt. Zu zart aromatischen Speisen und zur leichten modernen Küche, ob zu Bodenseefischgerichten, Gemüse-Pasta oder zu Eierspeisen.
Empfohlene Trinktemperatur 6 - 8°C.

HAGNAUER MÜLLER THURGAU Q.b.A. „Sonnenufer" trocken

Artikel Nr: 860 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte: Müller Thurgau

In der Farbe ein helles Gelb, im Bukett zarte Noten von Weinbergpfirsich und feiner Muskatwürze. Schlank und saftig am Gaumen, von dezenter Fruchtsüße begleitet. Ein süffiger Begleiter für den Abend. Fein zu Cremesuppen, Sommersalaten und zu Speisen mit zarten Süßkomponenten, wie Putengeschnetzeltes mit Früchten.
Empfohlene Trinktemperatur 6 - 8°C.

HAGNAUER MÜLLER THURGAU Q.b.A. „Sonnenufer" feinherb

Artikel Nr: 861 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6,5 g/L
Säure: ca. 6,6 g/L
Rebsorte: Grauburgunder

Tiefes Sonnengelb im Glas. Eine elegante „Pinot"-Nase, mit dem Duft von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Akzenten. Am Gaumen klingende Frucht, füllige Statur, gestrafft von lebendiger Fruchtsäure. Der klassische Speisenbegleiter, der immer „seinen Mann steht". Ob zu kräftigem Fisch, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild u.v.m..
Sehr fein auch z. B. zu gebratenem Spargel mit Pilzen und Sahne.
Empfohlene Trinktemperatur 8 - 10°C.

HAGNAUER GRAUBURGUNDER Q.b.A. „Burgstall" trocken

Artikel Nr: 817 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 21 g/L
Säure: ca. 6,9 g/L
Rebsorte: Spätburgunder

Leuchtendes Rose, strahlende Frucht von Erdbeere und Herzkirsche, unterlegt mit dezenten Würznoten. Gaumenfüllend mit klingender Frucht, schmeichelnder Süße und dienender Säurestruktur. Ein femininer Wein mit weichen Kurven. Rahmgeschnetzeltes, Kürbisvariationen, Currygerichte mit Früchten verfeinert oder einfach als Terrassenwein im Sommer.
Empfohlene Trinktemperatur 5 - 7°C.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST „Burgstall" feinherb Kabinett

Artikel Nr: 817 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte: Spätburgunder

In der Farbe ein leuchtend tiefes Rose. Eine beerig animierende Nase von voller Frucht setzt sich am Gaumen aromenreich und herzhaft fort. Dezente Tannine und beschwingte Säure geben dem Wein Frische und Struktur.
Passt zu Fischgerichten, Tomatengerichten, Schinken oder zum Barbecue (Fisch und Gemüse vom Grill)
Der herzhaft und frische Rosé ist fast immer ein Allround-Begleiter.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER Rosé „Burgstall" Q.b.A. trocken

Artikel Nr: 811 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 16,6 g/L
Säure: ca. 4,8 g/L
Rebsorte: Spätburgunder

Dunkles Rubinrot mit violetten Schatten. Ein fülliges Bukett von Kirschen und Brombeeren, unterlegt mit der Würze von Vanille und Mokka. Am Gaumen klingende Burgunderfrucht mit weichem Tanninen und dezenter Restsüße. Unsere mollige Burgunderdame. Der weiche, fruchtige Rotwein für deftige Fischgerichte oder einfach zum abendlichen Trinkgenuss.
Empfohlene Trinktemperatur 16 -18°C.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. „Burgstall" feinherb

Artikel Nr: 811 080
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca. 6,4 g/L
Säure: ca. 4,6 g/L
Rebsorte: Spätburgunder

Im Glas ein dunkles Rubinrot. Im Duft rote Beeren sowie Schwarzkirsche gepaart mit der Würze von dunkler Schokolade. Am Gaumen öffnet sich der Spätburgunder Rotwein mit Frucht und Würze im kompakten Kleid, mit moderatem Gerbstoff und klangvollem Nachhall. Nicht mächtig, aber elegant. Ein Rotwein der zu Vielem passt: ob zu deftigen Fleischspeisen, Bratengerichten, pikanter Pasta.
Empfohlene Trinktemperatur 16- 18°C.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. „Burgstall" trocken

Bodensee, Winzerverein Hagnau

Artikel Nr: 860 100
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6,3 g/L
Säure: ca. 6,3 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Lebendiger Müller-Thurgau. Verspielte frische Nase. Saftige Zitrusfrüchte begleitet von zartwürzigen Noten aus dem Kräutergarten. Feine Präsenz am Gaumen. Zu zart aromatischen Speisen und zur leichten modernen Küche, ob Bodenseefischgerichte, Gemüse, Pasta, Eierspeisen. Unbeschwerter Begleiter durch den Tag. Empfohlene Trinktemperatur 8°C.

HAGNAUER MÜLLER - THURGAU Q.b.A.
trocken - Mehrweg -

Artikel Nr: 860 110
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 14,8 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Glanzhell, zeigt sich dieser Wein leicht, frisch und süffig. In feiner Art präsentiert er die charakteristische Würze des Müller-Thurgaus gepaart mit gelben Fruchtnoten, begleitet von frischen Säureakzenten. Ein unkomplizierter und feiner Begleiter zu Gemüsecremesuppen, Frühlingssalaten, Gebäck, u.v.m. Empfohlene Trinktemperatur 8°C.

HAGNAUER MÜLLER - THURGAU Q.b.A.
feinherb - Mehrweg -

Artikel Nr: 860 120
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 7,1 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Grauburgunder

Tiefes Sonnengelb im Glas. Ein kraftvoller Burgunder-Weißwein mit den Aromen von reifen Äpfeln, Blütenhonig und mineralisch-nussigen Akzenten. Passt hervorragend zu kräftigem Fisch, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild. Sehr fein auch zu gebratenem Spargel mit Pilzen und Sahne.

GRAUBURGUNDER BADEN
trocken - Mehrweg -

Artikel Nr: 860 180
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 14,5 %
Restsüße: ca. 6,3 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Dunkles Rubinrot. Fruchtiges Bukett von Süßkirsche und roten Beeren, von Vanille umgarnt. Am Gaumen würzige Burgunderfrucht mit weichen Tanninen. Der zarte, fruchtige Rotwein für kräftige Bratengerichte (mit reduzierten Soßen), zu deftigem Fisch oder einfach zum abendlichen Trinkgenuss. Empfohlene Trinktemperatur 16°C.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER Q.b.A.
trocken - Mehrweg -

Artikel Nr: 860 190
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 14 %
Restsüße: ca.15,5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Dunkles Rubinrot. Fruchtiges Bukett von Süßkirsche und roten Beeren, von Vanille umgarnt. Am Gaumen würzige Burgunderfrucht mit weichen Tanninen und dezenter Restsüße. Der weiche, fruchtige Rotwein für kräftige Bratengerichte (mit reduzierten Soßen), zu deftigem Fisch oder einfach zum abendlichen Trinkgenuss. Empfohlene Trinktemperatur 16°C.

HAGNAUER SPÄTBURGUNDER Q.b.A.
feinherb - Mehrweg -

Artikel Nr: 730 075
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Rivaner

Dieser Sekt vom Bodensee weist eine feine Perlage auf. Klare feine Frucht und prickelnde Lebendigkeit. Fruchtig und frisch mit feinen Zitrus-und Pfirsichakzenten. Kurz gefasst: schlank und rank. Eignet sich hervorragend zum Sektfrühstück, als Festbegleiter, zum Apero, usw. Seviertemperatur liegt bei 6-8 °C

HAGNAUER RIVANER BURGSTALL
Sekt b. A. brut

Rebholz

Das Weingut in Radolfzell-Liggeringen liegt am westlichen Teil des Bodensees, auf einer landschaftlich sehr reizvollen Halbinsel, dem Bodanrück.

Die Trauben für ihre Weine liefern 6,4 ha Reben in historischen Weinbergslagen am Bohlinger Galgenberg, sowie in Gaienhofen und Weiler auf der Halbinsel Höri. An diesen Südhängen werden Weiß-, Grau- und Spätburgunder, wie auch die für den Bodensee typische und klassische Rebsorte Müller-Thurgau angebaut.

Bodensee, Weingut Rebholz, Radolfzell

Artikel Nr: **876 077** | 0,75 L | 6er Karton | **EAN**

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 9,0 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte: *Müller-Thurgau*

Strohgelber Cremant aus Müller-Thurgau Trauben und traditioneller Flaschengärung. Als Ganztrauben gepresst und 18 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift. In der Nase frische, blumige Aromen von gelbem Pfirsich und Birne. Am Gaumen cremig und füllig feinen Brioche Aromen. Ein perfekter Speisenbegleiter zu Jakobsmuscheln und Krustentieren.

CREMANT BRUT b. A.

Artikel Nr: **876 071** | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang **2022** | **EAN**

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4,1 g/L
Säure: ca. 6,1 g/L
Rebsorte: *Grauburgunder*

Komplexe Aromen von Weinbergspfirsich und Holunderblüte. Frischer Ansatz, in der Gaumenmitte ein weicher, runder Fluss mit Schmelz und guter Fülle. Feinnervig begleitet, stoffiger Abklang. Das Bukett entfaltet sich mit Standzeit im Glas zu Noten von konfierter Quitte, von frischer Burgundertraube, von Butter und einer Spur Kastanienhonig.

GAIENHOFER GRAUBURGUNDER Q.b.A. trocken

Artikel Nr: **876 073** | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang **2022** | **EAN**

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4,2 g/L
Säure: ca. 6,1 g/L
Rebsorte: *Spätburgunder*

Verführerischer Duft nach Mandelblüte, getrockneten Aprikosen und Rosinen. Am Gaumen mit spürbarer Süsse und zartem, finessenreichem Säurespiel. Ein langer, mit einem Hauch von Minze getragener Abgang. Ein reichhaltiger, finessenreicher Weißwein aus blauen Trauben.

BOHLINGER SPÄTBURGUNDER Blanc de Noirs – Q.b.A. trocken

Artikel Nr: **876 072** | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang **2022** | **EAN**

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 3,3 g/L
Säure: ca. 6,1 g/L
Rebsorte: *Weißburgunder*

Frischer Duft mit Aromen von Wiesenkräutern, Zitrus und Quitten und. Am Gaumen mineralisch, schlank und feinnervig. Ein kulinarischer Weißwein, bestens geeignet zum Süßwasserfisch oder Geflügel.

BOHLINGER WEISSBURGUNDER Q.b.A. trocken

Artikel Nr: **876 070** | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang **2022** | **EAN**

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3,1 g/L
Säure: ca. 5,7 g/L
Rebsorte: *Müller Thurgau*

Ein Bodensee-Klassiker mit Aromen von Banane, Apfel und reifer Birne. Im Mund mild und süffig, mit einer animierenden, frischen Säure und intensiv aromatischen Abklang von Weinbergspfirsich.

GAIENHOFER MÜLLER THURGAU Q.b.A. trocken

NEU

Artikel Nr: **876 074** | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang **2020** | **EAN**

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte: *Weißburgunder*

Im Barrique vergoren und 9 Monate auf der Vollhefe gereift. Gibt erst nach und nach seine Aromatik frei: etwas Birne, weiße Blüten, eine Spur Asche. Seidiger Gaumen, körperreich mit frischer, reifer Säure. In der Gaumenmitte von süßem Extrakt geprägt, wirkt insgesamt noch eher in sich gekehrt, deutet aber seine Vielschichtigkeit und seinen Gehalt bereits in der Länge des Abgangs an. Kräftiger, aber integrierter Alkohol. Großes Reifepotenzial und Langlebigkeit.

BOHLINGER WEISSBURGUNDER BARRIQUE – Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
876 069
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3,2 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Pastellfarben lachsrosa. Feinfruchtig nach Hagebutte und Himbeere duftend. Am Gaumen rassig mit frischer Säure und dezentem Tannin. Ein geradliniger, belebender Rosé mit feiner Abgangsherbe.

GAIENHOFER SPÄTBURGUNDER ROSÉ Q.b.A. trocken

NEU

Artikel Nr:
876 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 6,1 g/L
Säure: ca. 5,1 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Rubinrot. Feine Burgunderfrucht mit Aromen von dunklen Waldbeeren, Zwetschge, Kirsch und dunkler Schokolade. Am Gaumen saftig und feingliedrig mit einer zarten, aber doch festen Tanninstruktur. Ein harmonischer, feingliedriger Burgunder mit großer Substanz und Länge.

BOHLINGER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
876 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

18 Monate im Barrique gereift. Etwas röstiges Holz, Nougat, Johannisbeerblätter, Holunderblüte, Brombeere. Milder Antrunk, seidig und saftig am Gaumen, zurückhaltendes Tannin, zarte Säurespur, ein auf Eleganz angelegter, aromatisch vielschichtiger Burgunder weicher, charmanter Struktur. Schon jetzt der ideale Begleiter zum Sonntagsbraten und hat dennoch ein langes Langerpotenzial.

BOHLINGER SPÄTBURGUNDER BARRIQUE Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
876 081
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2019
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Schwarzkirsche und Holunder in der markanten Nase, dazu Holzwürze, etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen mit klarer, attraktiver Kirschfrucht, feiner Würze und mehligem Gerbstoff, gute Substanz und auch Stoffigkeit, die sich entfaltet, pfeffriges Finish.

BOHLINGER SPÄTBURGUNDER SELEKTION R – Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
876 090
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 38 %
Restsüße: ca. 40 g/L

Rebsorte:
Obstbrand mit Fruchtauszügen

Die „Primadonna" vom Bodensee, das „Cöxchen", wird aus der am Bodensee weit verbreiteten Apfelsorte Cox Orange gewonnen. Die kleinen bis mittelgroßen Früchte sind von besonders süßfruchtigem Geschmack und bestechen durch eine feine Fruchtsäure. Im Anschluss an die Destillation wird der Brand noch einmal auf Cox OrangeÄpfeln nachgereift, was ihn sehr fruchtbetont und im Abgang ausgesprochen weich macht.

BODENSEE CÖXCHEN

Artikel Nr:
876 091
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17 %
Restsüße: ca. 101 g/L

Rebsorte:
Spätburgunder

Dieser Likörwein verbindet einen diskreten Holzton (Kokosnuss) mit fruchtigen und würzigen Spätburgunder-Aromen (Lorbeer- und Brombeerblätter). Am Gaumen fließt der Wein rund und kraftvoll, mit seidiger, zurückhaltender Süße, feinnervig und fruchtig. Ist schon jetzt gut trinkbar, doch die im Abgang zutage tretenden Gerbstoff-Reserven belegen weiteres Reifepotenzial.

CHARLY´S LIKÖRWEIN

NEU

Deutschland

Das Weingut Zotz hat seinen Sitz im badischen Heitersheim, mitten im Herzen des Markgräflerlandes. Diese reizvolle Kulturlandschaft befindet sich südlich von Freiburg und zieht sich zwischen dem Schwarzwald und Rhein bis hin zur Schweizer Grenze. Das sonnenreiche Klima und die kalkhaltigen Lössböden bieten eine ideale Basis für den Weinbau.

Markgräflerland, Weingut Zotz

Artikel Nr: 819 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Weißer Gutedel

Ein fruchtiger, frischer Gutedel mit einem Duft von Zitrusfrüchten und Melone. Saftig und frisch präsentiert er sich im Geschmack mit Noten von grünem Apfel und Zitrone; einer frischen, jedoch milden Säure und einer spritzigen Art. Dieser feine Gutedel passt hervorragend zu leichten Seefischgerichten, weißem Spargel, Fondue und Raclette.

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN
Q.b.A. trocken „Weißer Gutedel"

Artikel Nr: 819 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Roter Gutedel

Auffällig durch sein zartes Lachsrosa und den Geruch von fruchtig-frischen Apfel- und Beerenaromen,sowie blumigen Noten, am Gaumen ist er spritzig mit milder Säure und viel Frische. Ein feiner Gutedel für viele Anlässe. Passt hervorragend zu leichten Gerichten wie bunten Blattsalaten, grünem Spargel und Seefisch, aber auch zu mildem Käsefondue oder Raclette.

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN
Q.b.A. trocken „Roter Gutedel"

Artikel Nr: 819 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 6,9 g/L
Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Kräuter-würziges Sauvignon-Bukett mit Aromen von Limette, frisch geschnittenem Gras, und dezent exotischen Noten. Knackig frisch und mineralisch; am Gaumen mit leichten Kräuter- und Zitrusnoten. Sehr erfrischend! Wir empfehlen diesen herrlich frischen Sauvignon Blanc zu grünen Salaten, mediterranen Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, sowie zu asiatischem Curry.

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN
Q.b.A. trocken „Sauvignon Blanc"

Artikel Nr: 819 100
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Gutedel

Mit seinen zarten Gutedelaromen von Apfel und Walnüssen und seiner leichten, spritzigen und lebendigen Art mit milder Säure, wirkt der Gutedel sehr appetitanregend. Er passt gut zu leichten Speisen mit hellen Soßen wie Spargel, Fisch, hellem Geflügel, oder zum geselligen Vesper.

HEITERSHEIMER MALTESERGARTEN
Q.b.A. trocken „Gutedel"

Artikel Nr: 819 300
30 L
KEG-Fass

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Gutedel

Mit seinen zarten Gutedelaromen von Apfel und Walnüssen und seiner leichten, spritzigen und lebendigen Art mit milder Säure, wirkt der Gutedel sehr appetitanregend. Er passt gut zu leichten Speisen mit hellen Soßen wie Spargel, Fisch, hellem Geflügel, oder zum geselligen Vesper.

Wir können **auf Anfrage** auch andere Sorten in KEG-Fässern für Sie mitbestellen.

MARKGRÄFLER GUTEDEL trocken
30 L KEG

Winzerhof Ebringen

Artikel Nr: 820 110
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6,5 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Gutedel

Ein feinfruchtiger, trockener und weicher Wein. Ausgewogene Zitrusfrucht und Honigmelone. Passt gut zu feinen Vorspeisen, gebratenem Fisch, hellem Fleisch, Grillgerichten und Frischkäse.

GUTEDEL Q.b.A.
trocken - Mehrweg -

Artikel Nr: 820 120
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 17,5 g/L
Säure: ca. 4,7 g/L
Rebsorte:
Gutedel

Ein fruchtiger, aromatisch, weicher Wein mit Charakter und angenehmer Restsüße. Erinnert an Birne und Aprikose. Passt gut zu feinen Vorspeisen, gebratenem Fisch, hellem Fleisch, Grillgerichten und Frischkäse.

GUTEDEL Q.b.A.
feinherb - Mehrweg -

Markgräflerland, Weingut Huck-Wagner

Artikel Nr: 820 100
1,0 L
6er Karton

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 4 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Gutedel

Ein feinfruchtiger, trockener und weicher Wein mit Charakter von einem kleinen Familienweingut. Passt gut zu feinen Vorspeisen, gebratenem Fisch, hellem Fleisch, Grillgerichten und Frischkäse. Ein idealer, leichter Zechwein.

GUTEDEL Q.b.A. trocken
„Binzener Sonnhole"

Kaiserstuhl, Weingut Karl Karle, Ihringen

Artikel Nr: 865 101
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5,6 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Ein klassischer Kaiserstühler Zechwein, erfrischend, lebendige Frucht, animierender Weißwein, regt den Trinkspaß an.

IHRINGER VULKANFELSEN Müller Thurgau Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 865 120
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 14,4 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Ein frisch- fruchtiger Rosé mit typischen Farben und Duft, er hat eine feinfruchtige, blumige Art; gut gekühlt als „Sommerwein" ein idealer Begleiter zu Gegrilltem.

IHRINGER VULKANFELSEN Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken – Mehrweg–

Artikel Nr: 865 103
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2020/21
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 4,8 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Grauburgunder

Dieser Kaiserstühler Grauburgunder erfüllt alle Erwartungen an einen fruchtbetonten und ausgewogenen Wein. Nur im Süden finden sich solch sonnenverwöhnte Gaumenschmeichler, bei deren Genuss man das Gefühl bekommt, man beiße in eine frische Birne.

IHRINGER FOHRENBERG Grauer Burgunder Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Kaiserstuhl, Sasbacher Winzerkeller eG

Artikel Nr: 864 100
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 3,8 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Im Geruch fruchtige Aromen mit Apfel, Pfirsich und leicht würziger Note von Muskattönen. Im Geschmack lebendig, frisch, ausgewogen, mit fruchtig würzigem Abgang. Passt gut zu leichten Fleischgerichten, Salaten, Gemüse und Fisch.
Optimale Trinktemperatur 8 - 10 °C.

SASBACHER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 864 102
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 5,1 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Weißer Burgunder

In der Farbe helles Gelb. Im Geruch sehr vielseitig mit etwas Zitrusaromatik, die über Grapefruit bis hin zum Weinbergpfirsich reicht. Im Geschmack lebendig und frisch, ausgewogenem mit fruchtig, würzigem Aromenspiel im Abgang. Eignet sich gut für Fischgerichte, weißes Fleisch, Salate und Spargel.
Optimale Trinktemperatur 8 - 10 °C.

SASBACHER WEIßER BURGUNDER Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 864 103
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2022
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Grauer Burgunder

Zarter Durf nach Äpfeln und grünen Walnüssen. Dieser geradlinige Graue Burgunder vermittelt ein frisches und saftiges Mundgefühl. Ein passender Begleiter zu Schnitzel, Flammkuchen und Salat.
Optimale Trinktemperatur 6 - 8 °C.

SASBACHER GRAUER BURGUNDER Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 864 120
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Die Rotweine der Sorte Blauer Spätburgunder gehören mit zu den Besten. Sie erlangen am Kaiserstuhl eine typische rubinrote Farbe. Sein feines Aroma erinnert an reife Brombeeren. Er ist warm, körperreich und voll samtiger Eleganz. Ideal für Wildgerichte, Sauerbraten, Lamm, Käse und Tomatengerichte.
Optimale Trinktemperatur 16 - 18 °C.

SASBACHER SPÄTBURGUNDER Q.b.A. halbtrocken – Mehrweg –

Artikel Nr: 864 090
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 16 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

In der Farbe kräftiges Rubinrot mit dunklen Schatten. Im Geruch fruchtiges Burgunderaroma nach Brombeere und dunklen Früchten. Im Geschmack ein kräftiger, kompakter Spätburgunder mit deutlich wahrnehmbarem Gerbstoffgehalt. Wird serviert zu Wildgerichten, Sauerbraten, Lamm und Käse.
Optimale Trinktemperatur 16 - 18 °C.

SASBACHER ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER Q.b.A. feinherb

Deutschland

Kaiserstuhl, Schumann

Artikel Nr: 870 071
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Weißer Burgunder

Die zierliche Schwester des Grauburgunders bringt mit 20% spontan vergorenem Barrique-Anteil Schmelz und Frucht ins Glas. Er ist ein Selbstläufer, den man „bis in die Puppen" trinken kann. Der Hauch von Holz, knackiger Säure und mineralischen Pepp passen zu leichten Gerichten, schweren Parties und selbst nach durchzechten Nächten.

WEIßER BURGUNDER trocken Q.b.A. „Bis in die Puppen"

Artikel Nr: 870 072
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2,9 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, rosa Traube im roten Schuh, ist Frau Schumanns famose Schose. Frucht und Frische sind ohne viel etepetete in diese Flasche gebannt. Teilweiser Holzfassausbau verleiht dem Körper ordentlich Schmackes. Ob zum Schnabulieren, Palavern, mit Berliner Schnauzen oder auf einer guten Sause, die famose Schose bringt Schwung in jeden Tag.

GRAUER BURGUNDER trocken Q.b.A. „Famose Schose"

Artikel Nr: 870 074
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 1,7 g/L
Säure: ca. 7,3 g/L
Rebsorte:
Grauer Burgunder

Die Königin vom Kaiserstuhl is der Clou von't Janze. Der Wein chillt im Rebberg und im Keller. Der Graue Burgunder ist feierfestes Schuhwerk für den Tanz auf dem Vulkan. Dieser Wein ist alles andere als eine graue Maus, sondern eine farbenfrohe Dragqueen. Einschenken - put your shoes on and let them dance.

GRAUER BURGUNDER trocken Q.b.A. „Dit is der Clou von't Janze"

Artikel Nr: 870 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3,5 g/L
Säure: ca. 6,7 g/L
Rebsorte:
Blauer Spätburgunder

Spontan vergorener Holzfassanteil von 35 % machen diesen Wein zu allem - nur nicht zu einem Lolli-Pop-Rosé. Exotik und Körper machen ihn zu einem charaktervollen Wein, der eigenständig neben Rot und Weiß besteht. „Mittenmang" hält er vom Burger bis zur Bierstange als Begleitung mit. Dit perlt so, dass salzige Erdnüsse besser als Käse passen. Mittendrin passt der Rosé immer, auch mitten am Tag.

BLAUER SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken Q.b.A. „Mittenmang"

Artikel Nr: 870 073
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 1,3 g/L
Säure: ca. 6,4 g/L
Rebsorte:
Blauer Spätburgunder

Spätburgunder - die Kapriziöse im Weinberg. Gesundes Lesegut und 100-prozentiger Holzfassausbau spiegelt sich in einem puristischen Rotwein ohne Schnickschnack wieder. Mit Biss und Würze zeigt diese Diva ihr Temperament. Dufte Ecken und Kanten machen den Wein schlagfertig. Der schmeißt dir achtkantig raus. Mutigen Weintrinkern und denen, die es werden wollen empfehlen wir: Einschenken! Hinsetzen! Abwarten!

BLAUER SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A. „Achtkantig"

Kaiserstuhl, Weingut Salwey, Oberrotweil

Artikel Nr: 869 070
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2,4 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Weißburgunder

Dieser Wein wird durch die klaren Fruchtaromen, mittleres Volumen und angenehme Säure gekennzeichnet. Damit ist er absolut sortentypisch, nicht parfümiert und so etwas wie ein „Everybodys Darling". Er bereitet sowohl anspruchsvollen Gaumen, als auch Genusstrinkern Vergnügen und ist damit ideal als Wein im Offenausschank oder beim Bankett geeignet. Passt gut zu Geflügel-, Fisch und Gerichten mit hellem Fleisch. Trinktemperatur 10 °C.

WEIßBURGUNDER KABINETT trocken Prädikatswein

Artikel Nr: 869 071
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2021
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 0,5 g/L
Säure: ca. 5,9 g/L
Rebsorte:
Grauburgunder

Dieser Wein stammt von Lösslagen des Kaiserstuhls. Er ist ein sortentypischer, erdiger Vertreter dieser anspruchsvollen Sorte. Er ist als Essensbegleiter vielseitig einsetzbar und deshalb ein idealer Tischwein. Trinktemperatur: 10 °C.

GRAUBURGUNDER KABINETT trocken Prädikatswein

Artikel Nr: 869 075
0,75 L
6er Karton
Jahrgang 2018/19
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 2,5 g/L
Säure: ca. 5,2 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Dieser Spätburgunder hat Trauben aus verschiedenen ursprünglichen Lösslagen des Kaiserstuhls. Es ist ein fruchtbetonter, mittelschwerer Wein für jeden Tag. Dank frühzeitiger Lese behielt er eine angenehme Säure, bei mittlerem Volumen. Er passt gut zu einfachen Fleischgerichten sowie zu einem guten Vesper. Trinktemperatur: 16 °C.

SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN trocken unfiltriert Q.b.A.

HEGER

Kaiserstuhl, Weingut Dr. Heger

Artikel Nr:
871 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2020/21
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 3 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Weißburgunder

Im Bouquet zeigt sich der Weißburgunder „Sonett" sehr fruchtig, trotz geringer Restsüße, mit Nuancen von Mirabelle, Apfel, Birne und Grapefruit. Beschwingte, aber auch gut eingebundene und geschliffene Säure. Am Gaumen präsentiert sich der weiße Tropfen dann sehr saftig und elegant mit viel Finesse und langem Nachhall.

HEGER WEISSBURGUNDER sonett
Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
871 075
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 13 %
Restsüße: ca. 2,8 g/L
Säure: ca. 6,1 g/L
Rebsorte:
Grauburgunder

Der Grauburgunder von Heger besitzt ein herrlich frisches Bouquet heimischer Früchte von Apfel, Aprikose und Birne, vereint mit Anklängen von Mandeln und gelben Blüten. Im Mund zeigt er sich von seiner charmanten Seite mit einem tollen Körper und lang anhaltenden Nachhall am Gaumen. Passt herrlich zu verschiedensten Fisch-, Kalbfleisch und Geflügelgerichten. Ebenso zu vielen mediterranen Speisen.

HEGER GRAUBURGUNDER sonett
Q.b.A. trocken

Artikel Nr:
871 080
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2015/17
EAN

Alkohol: 13,5 %
Restsüße: ca. 2,2 g/L
Säure: ca. 4,7 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Voller Fruchtaromen präsentiert sich dieser Spätburgunder sowohl geschmacklich als auch in der Nase. Zudem zeichnet er sich durch eine zarte Bitternote am Gaumen aus, die auf die kräftigen und doch gekonnt eingesetzten Tannine zurückzuführen ist. Insgesamt betrachtet wirkt das Geschmacksbild sehr harmonisch und ausdrucksstark, im Bouquet dominieren getrocknete rote Früchte und Kirscharomen. Passt zu Wildgerichten, gebratenen Fleischgerichten oder Pizza.

HEGER SPÄTBURGUNDER sonett
Q.b.A. trocken

Ortenau, Weingut Schwörer, Durbach

Artikel Nr:
866 170
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang
2021/22
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 6,8 g/L
Säure: ca. 7,3 g/L
Rebsorte:
Riesling

Dieser Klingelberger Riesling besitzt nuancenreiches, fruchtiges Bouquet nach Zitrus. Er wurde auf Granitverwitterungsböden angebaut und passt gut zu allen Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.
Serviertemperatur 11-12°C

DURBACHER KLINGELBERGER RIESLING
Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Artikel Nr:
863 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 10,5 %
Restsüße: ca. 14,8 g/L
Säure: ca. 5,3 g/L
Rebsorte:
Riesling
Rivaner

Der Wein zeigt eine sehr schöne Fruchtigkeit nach Aprikose, Zitrus und einem Hauch Maracuja. Die Fruchtsäure harmoniert sehr schön mit der Fruchtsüße. Ein nachhaltiger Abgang rundet den Wein perfekt ab. Der ideale Begleiter für laue, warme genussvolle Nächte. Passt gut zu Mediterranem Salat, Grillfleisch, Fisch oder einfach zum Genießen.
Optimale Trinktemperatur 8 - 10 °C.

WALDULMER RIVANER & RIESLING
Q.b.A. feinherb

Artikel Nr:
863 195
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang
2020
EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 5 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Geprägt durch süßlich, reife Kirscharomen, unterlegt mit einer Beerenfruchtigkeit, der die Sinne charmanter frischer Fruchtigkeit erfreut. Durch seine feinherben, wunderbar aufeinander abgestimmten Fruchtnoten sehr schmackhaft. Der willkommene Begleiter der Alltagsgenüsse.
Optimale Trinktemperatur 16 - 18 °C.

WALDULMER SPÄTBURGUNDER
Q.b.A. trocken – Mehrweg –

Deutschland

Nahe, Schlossgut Diel

Artikel Nr: 874 071 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2019 | EAN

Alkohol: 13 % | Restsüße: ca. 7,4 g/L | Säure: ca. 8,5 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Stilvolles Bukett, duftet nach würzigen Blüten, Cox-Orange-Apfel und Pfirsich, nuancierte Struktur, mineralisch und fruchtig zugleich. Feine Balance und animierender Nachhall. Dieser klassische Riesling passt perfekt zu Vorspeisen und Fisch-gerichten, aber auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Nahesteiner Riesling VDP Gutswein

Artikel Nr: 874 072 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2019 | EAN

Alkohol: 13 % | Restsüße: ca. 7,2 g/L | Säure: ca. 7,8 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Feinwürziges Bukett nach weißen Blüten und Mineralien. Ein Hauch von Zitronenmelisse und Minze, fein strukturierter Körper, eleganter Stil. Ein trockener klassiker mit mineralischem, fast salzigem Nachhall. Passt perfekt zu Vorspeisen und Fischgerichten, aber auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Burg Layen Riesling VDP Ortswein

Artikel Nr: 874 075 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2019 | EAN

Alkohol: 8,5 % | Restsüße: ca. 50 g/L | Säure: ca. 9,5 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Feinwürziges Bukett nach Aprikose und Apfel, ein Hauch von Limette, Lychée und rosa Pampelmuse; perfektes Aromenspiel von zarter Fruchtsüße und bestens eingebundener Säure. Passt vorzüglich zu asiatischer Küche, Meeresfrüchten mit einer klassischen Cocktailsauce und zu zartsüßem Tarte tatin. Mit seinem geringen Alkoholgehalt eignet er sich auch hervorragend als Aperitif.

Riesling Kabinett VDP Gutswein

Artikel Nr: 874 079 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2020 | EAN

Alkohol: 12,5 % | Restsüße: ca. 1,4 g/L | Säure: ca. 7,8 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Im Duft feinwürzige Schiefermineralik und Johannisbeeren. Das feinrassige Säurespiel ergänzt die elegante Kräuterwürze perfekt. Brillanter Nachhall. Filigran, verspielt, mit toller Frische, packender, feiner Frucht und faszinierender Mineralik. Ideal sowohl zu Meeresfrüchten als auch zu hellen Fleischgerichten. Auch als Solist als großer Genuss!
Die Bezeichnung „Pittermännchen" stammt aus dem 16. Jahrhundert, als „Petermännchen" die volkstümliche Bezeichnung für eine kleine Silbermünze war.

Dorsheim „Pittermännchen" Riesling VDP Großes Gewächs

Rheingau, Weingut August Eser

Artikel Nr: 883 070 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2021 | EAN

Alkohol: 12,5 % | Restsüße: ca. 7,3 g/L | Säure: ca. 6,9 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Désirée Eser-Freifrau zu Knyphausen ist die 10. Wein - Generation der Familie. Seit der Übergabe des Weinguts durch Ihre Eltern beschreibt der „My Way" auf aromatische und fruchtbetonte trockene Art die Leidenschaft der nun neuen jungen Winzerfamilie. Ein Wein der Spaß macht und mit seiner trockenen, aber fruchtigen Art zu vielen Gelegenheiten passt.

Riesling trocken „My Way" VDP Gutswein

Artikel Nr: 883 071 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2021 | EAN

Alkohol: 11,5 % | Restsüße: ca. 14,5 g/L | Säure: ca. 7,6 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Dieser VDP GUTSWEIN ist im feinherben Bereich die Basis, auf der die VDP ORTSWEINE und VDP ERSTEN LAGEN aufbauen. Nicht nur das Weingutslogo „Schlüssel" wird mit diesem fruchtig herben Riesling beschrieben, auch sein Geschmackserlebnis mit feinem Aromenspiel und nicht ganz trockenem Ausbaustil wird hier zum Ausdruck gebracht.

Riesling feinherb „Schlüsselerlebnis" VDP Gutswein

Artikel Nr: 883 073 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2021 | EAN

Alkohol: 12,5 % | Restsüße: ca. 6,4 g/L | Säure: ca. 7 g/L | **Rebsorte:** Riesling

In der westlichsten, durch Rheinschieferboden geprägten Berglage entlang des Rheins, dem Rüdesheimer Bischofsberg, entstehen ausgesprochene fruchtige, aromatische Weine mit reifer, feiner Rieslingsäure und viel Spiel. Dieser Weinberg ist seit Jahrzehnten in dem Besitz des Weinguts. Die Beständigkeit seiner Qualität ist immer wieder ein erfreuliches Erlebnis für die Familie Eser.

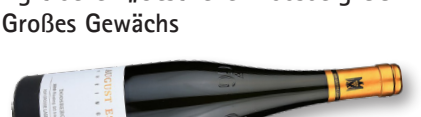
Riesling trocken „Rüdesheimer Bischofsberg" VDP Erste Lage

Artikel Nr: 883 080 | 0,75 L | 6er Karton | Jahrgang 2019 | EAN

Alkohol: 12,5 % | Restsüße: ca. 6 g/L | Säure: ca. 7,4 g/L | **Rebsorte:** Riesling

Der Oestricher DOOSBERG Riesling GG trocken VDP GROSSE LAGE begeistert mit seinem würzigen Geschmack und seiner animierend eleganten Struktur. Die kiesigen Lößlehme bringen tiefgründige, körperreiche Weine hervor, die enormes Entwicklungspotential aufweisen. Ideal zur längeren Flaschenreife. Ein VDP Großes Gewächs aus dem Herzstück des Doosbergs.

Riesling trocken „Oestricher Doosberg GG" VDP Großes Gewächs



HÜLS

STEILLAGEN-CHARAKTERWEINE

Mosel, Weingut Markus Hüls

Artikel Nr: **882 070**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 7 g/L
Säure: ca. 8,3 g/L
Rebsorte:
Riesling

Duft nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel, weißem Pfeffer und Feuerstein. Lebendig, sortentypisch mit balanciertem Säurespiel. Mineralbetonter Abgang.
Serviertemperatur: 12 - 14 °C.

Riesling „Gutsriesling" trocken
Qualitätswein

Artikel Nr: **882 071**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2020/21**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 8,6 g/L
Säure: ca. 8,6 g/L
Rebsorte:
Riesling

Duft nach Pampelmuse, weißem Weinbergspfirsich, Mirabellen, weißem Pfeffer und Flintstein. Frisch, lebendig, feingliedrig und facettenreich. Enorm dicht am Gaumen mit viel Druck und mineralischer Länge im Abgang.
Serviertemperatur: 12 °C.

„Schieferspiel" Riesling trocken
Qualitätswein

Artikel Nr: **882 072**
0,75 L
6er Karton

Jahrgang **2021**
EAN

Alkohol: 8,5 %
Restsüße: ca. 50 g/L
Säure: ca. 10,1 g/L
Rebsorte:
Riesling

Duft nach rotem Apfel, Pink Grapefruit, Pomello und weißem Pfeffer. Feinfruchtig, saftig, komplex, dicht und vielschichtig. Animierendes Fruchtsüße-Säurespiel mit langem mineralischem Nachhall. Passt ideal zu Jakobsmuschel-Kardamom-Tataki, Zitronenmarmelade & Pastinaken-Crunch, sowie zu Goldmakrelentatar mit Sesamsalz, Rösttopinam- bur, Cironé-Crème und Zitronenzesten.

Riesling Kabinett Kröver Steffensberg
Prädikatswein

NEU

Artikel Nr: **882 037**
0,375 L
6er Karton

Jahrgang **2021/22**
EAN

Alkohol: 8 %
Restsüße: ca. 119 g/L
Säure: ca. 10 g/L
Rebsorte:
Riesling

Duft nach vollreifem Pfirsich, Ananas, Mango, Passionsfrucht und Feuerstein. Dicht, kraftvoll, facettenreich mit einem animierenden Fruchtsüße-Säure-Spiel. Enorm komplex am Gaumen mit einem sehr langen Abgang. Passt besonders gut zu Crémeux von Mango und Litschi mit Holunderblüten-Joghurt & weißem Schokolade-Bananen-Eis.

Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr
Prädikatswein

NEU

SCHLOSS
Affaltrach
1928 | WÜRTTEMBERG

Württemberg, Schloßkellerei Affaltrach

Artikel Nr: **867 100**
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 4,8 g/L
Rebsorte:
Trollinger

Feines und harmonisches Trollinger Bouquet. Ein sehr gehaltvoller feinduftiger und harmonischer Wein, dessen Reben auf Keuper-, Verwitterungsböden wachsen. Passt gut zu einem einfachen Vesper oder Abendbrot.
Optimale Trintemperatur 16-18°C

HEILBRONNER STIFTSBERG TROLLINGER
Q.b.A. halbtrocken - Mehrweg -

Artikel Nr: **867 120**
1,0 L
6er KUKI

Jahrgang **2020**
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 12,5 g/L
Säure: ca. 4 g/L
Rebsorte:
Trollinger
Lemberger

Ein sehr saftiger, harmonischer und runder Wein. Passt gut zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse. Dieser Wein eignet sich auch gut als alltägliches Viertele.
Optimale Trintemperatur 16-18°C

HABERSCHLACHTER HEUCHELBERG
Trollinger mit Lemberger Q.b.A.
halbtrocken - Mehrweg -

Prosecco

Das Prosecco Anbaugebiet erstreckt sich entlang der Hügellandschaft zwischen Treviso und den beiden Ortschaften Conegliano und Valdobbiadene. Eine Reihe von Hügelketten - in Ost-West-Ausrichtung - verläuft von der Ebene Richtung Voralpen. Im Norden geschützt durch die Dolomiten und im Süden unter dem Einfluss der Adria, entsteht eine positive Auswirkung auf Klima und Landschaft.

Italien • Azienda Agricola „Le Manzane" / Familie Balbinot

PROSECCO D.O.C. TREVISO „Balbinot"
Frizzante

Artikel Nr: **488 090**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 16 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Dieser Prosecco präsentiert sich mit neuer Ausstattung, sowie neuem Verschluss (Schraubverschluss). Er hat eine helle strohgelbe Farbe mit sortentypischen fruchtigen Duft. Im Geschmack frisch und fruchtig mit feiner anhaltender Perlung. Eignet sich hervorragend als Aperitif und zu ganzen Gerichten. Serviert bei 8-10°C.

Piccolo

Artikel Nr: **488 020**
0,20 L
24er Karton

EAN

Alkohol: 10,5 %
Restsüße: ca. 16 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

BALBINOT

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
Conegliano – Valdobbiadene Spumante

Artikel Nr: **766 075**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 6 g/L:
Rebsorte:
Glera

Im Schaumwein kommt der Charakter des Proseccos in seiner ganzen Größe zur Geltung. Die Farbe ist von leuchtendem strohgelb, das durch die Perlage zusätzlich Lebendigkeit erhält. Das Aroma ist frisch und reich an Obstnoten von Apfel und Birne, mit einer Spur von Zitrusfrüchten, die auch floralen Charakter annehmen. Am Gaumen ist der Wein weich und dank einer prägnanten Säure gleichzeitig auch trocken.

ROSEO „ROSÉ"
Spumante Brut

Artikel Nr: **766 080**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera 95 %
Merlot 5 %

Dieser ausgezeichnete Rosé Schaumwein Brut wird aus Trauben hergestellt, die ausschließlich aus der hügeligen Valdobbiadene Zone stammen. Er besitzt einen niedrigen Alkoholgehalt, ist frisch und fruchtig mit einer eleganten und anhaltenden Perlage. Der „Roseo" ist ein hervorragender Aperitif, passt aber auch gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

Italien • Secco's, Lamberti

BIANCO DELLE VENEZIE I.G.T.
„Tura" Frizzante

Artikel Nr: **370 075**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 9 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Trebbiano
Garganega
Durella
Pinot Bianco

Strohgelbe Farbe; feines und frisches Bouquet; im Geschmack trocken, spritzig, angenehm fruchtig. Empfiehlt sich zu fruchtigen Desserts und als erfrischender Aperitif.

ROSÉ DELLE VENEZIE I.G.T.
„Tura" Frizzante

Artikel Nr: **179 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11%
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Corvina
Pinot Nero

Ein Perlwein von hellrubinroter Farbe mit rosafarbenen Reflexen; das Bouquet ist fruchtig, fein, intensiv. Frischer, leicht herber Geschmack, harmonisch, lebhaft.

TURÁ

ROSSO DELLE VENEZIE I.G.T.
„Tura" Frizzante

Artikel Nr: **179 080**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11%
Restsüße: ca. 12,5 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Corvina
Raboso

Feiner rosa Schaum, lebendige, rubinrote Farbe, klare, saubere Fruchtnoten, am Gaumen trocken und frisch, weich, angenehme Frucht, zarter Abgang nach Erdbeeren, anhaltend, weich und gefällig. Passt gut zu kräftigen ersten Gängen, zu dunklem Fleisch, Pizza, Salami und Aufschnitt. Trinktemperatur: 8°C

Prosecco Secco's, Spumante, Frizzante

Italien • Contarini

Artikel Nr:
487 075
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 10,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 5,8 g/L
Rebsorte:
Diverse Weißweinrebsorten

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Geschmack präsentiert er sich frisch, fruchtig und sanft. Ein weicher Schaumwein, der ideal als Aperitif in guter Gesellschaft zu trinken ist. Dank seiner seiner charakteristischen Frische kann er jedoch zu allen Gelegenheiten serviert werden.
Serviertemperatur: 6-8°C

BIANCO VINO FRIZZANTE „SOLEALTO"

Artikel Nr:
487 079
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 10,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera 70%
Chardonnay 30%

Bei der Präsentation dieses Frizzantes fließt dieser nach dem Öffnen der Flasche strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner langanhaltender Perlage in das Glas. Sehr fruchtig ist der Frizzante zu schmecken. Dieser typisch frische Frizzante kann als junger frischer Begleiter zu süßen Vorspeisen oder als Aperitif genossen werden.

VALSÈ FRIZZANTE

Artikel Nr:
787 075
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Glera
Chardonnay

Bei der Präsentation des Spumante fließt dieser nach dem Öffnen der Flasche strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner langanhaltender Perlage in das Glas. Sehr fruchtig und angenehm scharf ist der Spumante am Gaumen zu schmecken. Eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen wie z.B. zu Salaten.

VALSÈ SPUMANTE EXTRA DRY

Artikel Nr:
787 077
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 10,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Dieser erfrischende Perlwein begeistert mit seiner charakteristischen Frische und Spritzigkeit. Leicht, beschwingt und voller Apfel- und Zitrusaromen kommt er an den Gaumen. Noten von weißen Blumen und jungen Birnen ergänzen. Am Gaumen ist der Prosecco wunderbar frisch, lebendig und ein traumhafter Genuss, egal ob als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Salaten.

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. Stelvinverschluss

Artikel Nr:
787 077
0,75 L
6er Karton

Jahrgang
2021
EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Glera

Ein eleganter Spumante – Sekt mit feiner Perlung, hellem Strohgelb; zarter, sortentypischer Duft, frisch und fruchtig im Geschmack; eignet sich hervorragend als Aperitif und Begleiter zu leichten, sommerlichen Gerichten.

CONTARINI

PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO SPUMANTE Brut

Italien • Teresa Rizzi

Artikel Nr:
765 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Lebendiger Schaumwein mit einer feinen Perlage. Helles, leuchtendes Strohgelb und ein ausgeprägter Duft von kandierten Früchten und süßen Blüten. Am Gaumen sauber, angenehm und klarem aromatischen Finale. Bei einer Serviertemperatur von 8°C kann dieser Prosecco hervorragend zu Vorspeisen, delikaten ersten Gängen, Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch und zum Aperitif serviert werden.

PROSECCO SPUMANTE D.O.C. Brut

Artikel Nr:
765 020
0,2 L
24er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

TERESA RIZZI

Piccolo

Artikel Nr:
765 071
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot bianco
Pinot nero
Raboso

Der Schaumwein präsentiert sich als frischer und sauberer Trinkgenuss. Er überzeugt schon im Glas mit einer schönen Farbe und anhaltender Perlung. Dazu kommt ein kraftvolles und aromatisches Bukett nach frischen Blüten, sowie ein frischer, fruchtiger Geschmack.
Passt zu Vorspeisen, weißem Fleisch und fruchtigen Desserts.
Trinktemperatur: 6 - 8 °C.

ROSÉ VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Artikel Nr:
765 025
0,2 L
24er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 13 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Pinot bianco
Pinot nero
Raboso

TERESA RIZZI

Piccolo

Schaumwein

Italien • Cantina Cabert

Artikel Nr: 486 076
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11 %
Restsüße: ca. 9,5 g/L
Säure: ca. 6 g/L
Rebsorte:
Glera

Leicht, fruchtig und schön ausgewogen mit weichen, reifen Fruchtaromen und zartem Mousse. Der Wein wird mit sofortigem Abtrennen des Mostes von der Schale erzeugt. Der erste Gärprozess findet im Tank, der zweite in der Autoclave statt, dabei lagert der Wein 2 Monate auf der Feinhefe.

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.
CABERT Stelvinverschluss „Violino"

Italien • Franciacorta

Artikel Nr: 765 080
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 8 g/L
Säure: ca. 6,8 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 80 %
Pinot Bianco 20 %

Mit seiner Strohgelben Farbe und grünen Reflexen hat der Monogram eine feine und langanhaltende Perlage. Im Duft erinnert er an exotische Früchte und und Zitronen. Er passt am besten zu Krebs, Kaviar, Fisch, weißem Fleisch und Wurstwaren. Serviertemperatur: 4 - 6 °C.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Monogram Brut
BLANC DE BLANCS

Spanien • Masia Vallformosa

Artikel Nr: 792 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Xarello 35 %
Parellada 35 %
Macabeo 30 %

Qualitätsschaumwein; helles Strohgelb mit spritzigem, gut integriertem Mousseux und delikatem, an Aprikosen erinnernden Aroma; trocken.

CAVA BRUT VALLFORMOSA
Reserva

Frankreich • Pierre Larousse

Artikel Nr: 789 037
0,375 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Blanc
Chardonnay

Halbe Flasche 0,375 L

Artikel Nr: 789 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Blanc
Chardonnay

Ein Schaumwein, der ausschließlich aus weißen Rebsorten (daher die Bezeichnung Blanc de Blancs) gewonnen wurde. Weicher, frischer und weiniger Körper. Durch die elegante Aufmachung und seinen saftigen, unkomplizierten Geschmack hat er viele Freunde gefunden.

VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS
BRUT 0,75 L

Artikel Nr: 789 150
1,5 L
4er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Blanc
Chardonnay

Magnum 1,5 L

Artikel Nr: 789 300
3 L
1er Karton

EAN

Alkohol: 11,5 %
Restsüße: ca. 12 g/L
Säure: ca. 6,5 g/L
Rebsorte:
Pinot Blanc
Chardonnay

Doppelmagnum 3 L

Schaumwein 75

Frankreich • Domaine la Colombette

Artikel Nr: **799 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 0 %
Restsüße: ca. 34 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte: Grenache

Die „Cuvée Bonheur" ist eine neue Kreation der Kellerei Domaine Colombette. Gestärkt durch ein großes „Savoir Faire" produziert die Familie Pugibet hervorragende Weine, deren niedriger Alkoholgehalt vergessene Aromen wieder neu entdecken lässt. Die neuen Herstellungsmethoden liefern uns heute einen tollen Rosé- Schaumwein, der vollkommen alkoholfrei ist. Der delikate Roséwein der bestimmt ist durch eine feine Perlage, besteht hauptsächlich aus der Rebsorte „Grenache".
Ein Sekt welchen Sie ohne Mäßigung genießen können!

CHANTECLERC Rosé
Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

ALKOHOLFREI

Frankreich • Cave Vinicole Hunawihr

Artikel Nr: **769 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 15 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay
Pinot Blanc
Pinot Gris
Pinot Auxerrois

Hellgelbe Farbe mit silbernen Reflexen. Die Perlage ist fein und anhaltend. Die Nase ist komplex und sehr offen mit Noten von weißen Blüten. Der Gaumen ist voll mit einer Lebhaftigkeit, die durch ein erfrischendes Brausen verstärkt wird. Es ist ein gut strukturierter Crémant mit einer schönen Ausdauer, die bei schönen Brioche-Noten und frischem Brot endet.

CRÉMANT D'ALSACE BRUT A.O.C. „CALIXTE"

Frankreich • Bouvet - Ladubay

Artikel Nr: **796 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Chenin Blanc 80 %
Chardonnay 20 %

Helles Strohgelb. Konstante und anhaltende feine Perlung. Weinig und harmonisch im Duft. Aromen von Früchten und weißen Blumen. Ideal als Aperitif.

auch als 0,375 L Flasche erhältlich
Preis auf Anfrage

CRÉMANT DE LOIRE A.O.C.

Artikel Nr: **794 070**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Franc

Zwiebelschalenfarbe mit orangenen Reflexen. Feines Aroma von Himbeeren, dezenten Preiselbeeren und einem Hauch von Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, satte Zitrusfrucht und feine Mineralik. Empfiehlt sich als Aperitif, zu Meeresfrüchten, feinen Geflügelgerichten und zu hellrosanem Fleisch.

auch als 0,375 L Flasche erhältlich
Preis auf Anfrage

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ A.O.C.

Artikel Nr: **796 080**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 11 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Cabernet Franc

Nach mehrmonatigem Ausbau in Eichenholzfässern, entwickelt der Trésor Rosé ausgereifte Aromen. Diese Cuvée besticht durch seine Finesse und Komplexität am Gaumen und verkörpert die pure Sinnlichkeit! Es entwickeln sich dezent blumige Duftaromen (Iris, Veilchen). Des Weiteren sind Noten von Beerenfrüchten und im Hintergrund auch Brioche wahrzunehmen, im Finale ergänzt durch eine vanillige Holznote. Am Gaumen angenehm süß und frisch mit feiner Perlage, dazu ein Hauch von Süßholz.

TRÉSOR ROSÉ Brut
Saumur A.O.C.

Deutschland • Winzerverein Hagnau

Artikel Nr: **730 075**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Rivaner

Dieser Sekt vom Bodensee weist eine feine Perlage auf. Klare feine Frucht und prickelnde Lebendigkeit. Fruchtig und frisch mit feinen Zitrus-und Pfirsichakzenten.
Kurz gefasst: schlank und rank.
Eignet sich hervorragend zum Sektfrühstück, als Festbegleiter, zum Apero, usw.
Seviertemperatur liegt bei 6-8 °C

HAGNAUER RIVANER BURGSTALL
Sekt b. A. brut

Deutschland • Weingut Rebholz

Artikel Nr: **876 077**
0,75 L
6er Karton

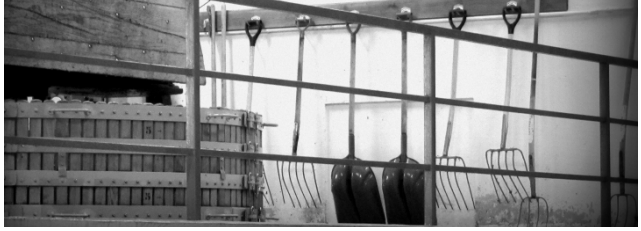
EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 9,0 g/L
Säure: ca. 5,4 g/L
Rebsorte:
Müller-Thurgau

Strohgelber Cremant aus Müller-Thurgau Trauben und traditioneller Flaschengärung. Als Ganztrauben gepresst und 18 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift. In der Nase frische, blumige Aromen von gelbem Pfirsich und Birne. Am Gaumen cremig und füllig feinen Brioche Aromen. Ein perfekter Speisenbegleiter zu Jakobsmuscheln und Krustentieren.

CREMANT BRUT b. A.

Champagner



Frankreich • Ouriet-Pâture

Artikel Nr:
790 037
0,375 L
12er Karton

EAN

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: ca. 12,5 g/L
Säure: ca. 7 g/L
Rebsorte:
Pinot Noir 75%
Chardonnay 25%

Glänzendes Gold, fein perlig, cremig, mit leichten Aromen roten Beeren und Unterholznoten. Frisch und weinig im Abgang. Verführerisch!
Idealer Begleiter zu jeglichen festlichen Anlässen.

CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU
Ouriet-Pâture 0,375L

Frankreich • Nominé Renard

Artikel Nr:
788 037
0,375 L
12er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 40 %
Pinot Noir 30 %
Pinot Meunier 30 %

NOMINÉ-RENARD

Halbe Flasche 0,375 L

Artikel Nr:
788 075
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 40 %
Pinot Noir 30 %
Pinot Meunier 30 %

Dieser Champagner ist ein wirklicher Genuss. Diese klassische Cuvée aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir verführt mit einem Bouquet aus weißen Blüten, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. auch ein Hauch von Keks ist aufgrund der Hefelagerung zu erkennen. Am Gaumen erfrischend, elegant und harmonisch. Aufgrund der Mineralität hallt der Wein lange nach. Ideal als Aperitif und für Veranstaltungen, aber auch zu Gerichten wie Spargel, Risotto und Parmesan oder frische Tagliatelle mit Meeresfrüchten.

CHAMPAGNE NOMINÉ-RENARD BRUT „CUVÉE SPECIALE" 0,75 L

Artikel Nr:
788 150
1,5 L
3er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 40 %
Pinot Noir 30 %
Pinot Meunier 30 %

Magnum 1,5 L

Artikel Nr:
788 090
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 45 %
Pinot Noir 10 %
Pinot Meunier 45 %

Ein besonders fruchtiger Champagner. Der schöne Roséton entsteht durch die Anteile der beiden roten Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier, deren Trauben nicht sofort nach dem Auspressen von der Schale getrennt, sondern zur Farbgewinnung kurze Zeit auf der Maische belassen werden.

CHAMPAGNE NOMINÉ-RENARD BRUT ROSÉ

Artikel Nr:
788 080
0,75 L
6er Einzel Geschenk-kartons

Jahrgang
2014/15

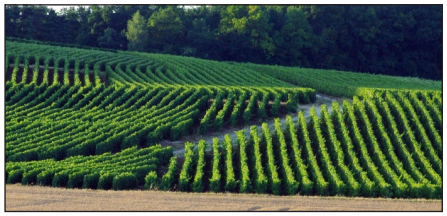
Alkohol: 12 %
Restsüße: ca. 10 g/L
Säure: ca. 7,5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay 70 %
Pinot Noir 30 %

Weißer Pfirsich und Zitrusfrüchte in der Nase mit einer schönen Mineralität. Einige florale Noten verfeinern den Geschmack. Bei besonders großen Jahrgängen besteht das Cuvée ausschließlich aus Weinen der jeweiligen Ernte. Ein Jahrgangschampagner muss mind. 3 Jahre nach der Ernte warten, ehe er verkauft werden darf.

CHAMPAGNE NOMINÉ-RENARD BRUT „CLUB SPECIAL"

IN ALLERERSTER LINIE WINZER

Der dritten Generation kommt heute die wertvolle Erfahrung der Älteren zugute: Vielfalt der Weinberglagen, der Böden und des Klimas auf der gesamten Rebfläche Nominé-Renard (21 Hektar). Simon Nominé (unten im Bild), Önologe und Winzer, wacht sorgsam über die Weinstöcke, um die Reben zur Vollkommenheit zu führen. Während der Lese werden die Trauben ausgelesen und sorgfältig geerntet, damit sie das Bestmögliche geben und damit der Champagner zum Spiegelbild Ihrer Leidenschaft wird. Schon von jeher bauen die Winzer Reben mit dem größten Respekt vor der Umwelt an. Die Vorgehensweise von Nominé Renard ist ein bewusster und umweltfreundlicher Weinbau.



Sherry, Cognac, Rum

Spanien • Barbadillo

Artikel Nr: **581 083**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 15%
Restsüße: ca. 1 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Palomino

Strohgelb in der Farbe. In der Nase zeigen sich die klassischen Fino-Aromen: Nüsse, Oliven und die Andeutung eines geduldigen Alterungsprozesses.
Der perfekte Begleiter zu Tapas und einer Reihe von Vorspeisen wie spanischem Schinken, milden Käsesorten, Spargel, kalten oder warmen Suppen und Fischgerichten.
Servieren Sie ihn sehr kalt bei einer Temperatur von 6° - 8°C.

SHERRY FINO „Barbadillo" 0,75L

Artikel Nr: **581 085**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17,5%
Restsüße: ca. 40 g/L
Säure: ca. 4 g/L
Rebsorte:
Palomino Fino

Schöne helle Bernsteinfarbe. Die sanften leicht nussigen Aromen zeugen von der Reifung im Holz und enthüllen einen Hauch von Zimt. Die gleichen Eigenschaften zeigen sich auch am Gaumen. Sanft und ausgewogen im Geschmack mit einem angenehmen Abgang. Sein einzigartiger Geschmack passt hervorragend zu frischen Obstsalaten und Melone mit Schinken. Er passt auch hervorragend zu Venusmuscheln und wird gerne zu heißen Suppen gereicht bei einer Temperatur von 15 - 18°C.

SHERRY AMONTILLADO MEDIUM „Barbadillo" 0,75L

Artikel Nr: **581 081**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17,5%
Restsüße: ca. 121 g/L
Säure: ca. 3,8 g/L
Rebsorte:
Palomino Fino

Leuchtende Mahagonifarbe mit schönem rötlichen Schimmer. In der Nase zeigen sich Aromen von Gebäck und Holz. Im Mund ein angenehmes, seidiges Gefühl, eine gewisse Süße und ein herrlich langer Abgang. Sein fruchtiges Aroma und seine intensive Farbe machen diesen Wein zu einem idealen Aperitif, der zu Knabbereien wie Käse, Nüsse, Oliven und Canopes passt.
Servieren Sie ihn gekühlt bei einer Temperatur von 12° - 14°C.

SHERRY CREAM „Barbadillo" 0,75L

Artikel Nr: **581 082**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 19%
Restsüße: ca. 375 g/L
Säure: ca. 3,8 g/L
Rebsorte:
Pedro Ximenez

Schöne Mahagoni Aromen, die an Pflaumen, Rosinen und Schokolade erinnern. Samtig am Gaumen. Ein großer Wein, der ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse, süßen Gerichten und cremigen Speiseeis passt.

SHERRY PEDRO XIMENEZ „Barbadillo" 0,75L

Frankreich • Cognac, Jean Godet

Artikel Nr: **581 071**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 40 %
Rebsorte:
Ugni blanc

Dieser Cognac macht seiner Bezeichnung im Namen „V.S." (very special) alle Ehre. Mit seiner goldbraunen Farbe zeigt sich dieser Cognac mit intensiven Noten nach Vanille und Leder. Fruchtige Aromen von Aprikosen, Pflaumen, reifen Birnen werden durch florale Töne von Veilchen und Rosen, sowie würzige Aromen von Pfeffer, Nelken und Paprika ergänzt. Dieser Cognac kann sowohl als Aperitif, als auch in Cocktails und Longdrinks getrunken werden.

COGNAC Cuvée Jean Godet V.S.

Artikel Nr: **581 076**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 40 %
Rebsorte:
Ugni blanc

Dieser hochwertige Cognac zeigt sich im Glas mit einer dunkelbraunen Bernsteinfarbe. Mit seinen über 30 Jahren besitzt er eine eindrucksvolle und komplexe Nase. Der Duft blumiger Aromen wird von fruchtigen Noten, wie Backpflaumen, Litschi und Orangenschalen ergänzt. Am Gaumen werden diese komplexen Aromen durch holzige Noten von Honig, altem Leder und Zedernholz unterstützt. Ein begeisternder Cognac mit frischen Aromen und lang anhaltendem Abgang.

COGNAC XO Terre extra old

Frankreich (Pineau des Charentes) • Cognac

Artikel Nr: **581 079**
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17 %

Dieser Pineau des Charentes präsentiert sich im Glas bernsteinfarbend. In der Nase zeigen sich feine Aromen von Haselnüssen, Zitrus und getrockneter Limette. Am Gaumen erscheint der Wein sehr weich, fast cremig. Bemerkenswert ist vor allem der ausgezeichnet aromatische und lang anhaltende Abgang des Pineau blanc.
Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C

PINEAU DES CHARENTES A.O.C. Blanc

Pineau de Charentes ist eine Vermählung von ausgesuchtem Traubensaft der Charente mit feinem Cognac; er wird kalt, auf Eis oder als Cocktail serviert. Der typische Begrüßungstrunk der Bevölkerung der Charente, der dort in keinem Kühlschrank fehlen darf.

Portwein *Muskat, Vin Santo*

Portugal • Quinta do Noval

Artikel Nr: 575 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 90 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Verdelho
Malvasia

Ein duftig-weicher Port von feiner Süße aus den traditionellen, weißen, Duero Rebsorten. Weicher, runder Geschmack, reife Frucht; bestens geeignet als Aperitif oder Begleiter zu vielen Desserts, ideal zum feinen Honigbrot.

FINE WHITE PORT
19,5 % Vol.

Artikel Nr: 576 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 90 g/L
Säure: ca. 4 g/L
Rebsorte:
Verdelho
Cao, Francisa
Mourisca
Touriga

Ein körperreicher, fruchtig-süßer Port mit ansprechendem Charakter. Kirschrote Farbe mit feinem Glanz; würzige Note mit geschmeidiger Frucht von Pflaume und Feige mit zarten Nuss- und Honig-Vanilletönen; passt gut zum Dessert mit Pralinen und Schokolade.

FINE RUBY PORT
19,5 % Vol.

Artikel Nr: 577 070
0,75 L
6er Karton

Jahrgang 2015
EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 98 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Verdelho
Cao, Francisa
Mourisca
Touriga

Körperreich; fruchtig-süßer Jahrgangs-Portwein; absoluter Spitzenport, füllig und großartig, elegante und aromatische Struktur.

LATE BOTTLED VINTAGE RED PORT
19,5 % Vol.

Artikel Nr: 578 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 95 g/L
Säure: ca. 5,5 g/L
Rebsorte:
Verdelho
Cao, Francisa
Mourisca
Touriga

Ein körperreicher, fruchtig-süßer Port mit ansprechendem Charakter. Sehr ansprechende, saftige Fruchtsüße mit feiner Würze von Zedern- und feinen Rauchnoten; langanhaltender Geschmack mit beeindruckendem Finale.

10 YEARS OLD TAWNY PORT
19,5 % Vol.

Artikel Nr: 579 070
0,75 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 95 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Touriga Nacional 30 %
Touriga Franca 30 %
Tinta Roriz 30 %
Tinto Cao 10 %

Der Noval Black Port bietet einen Genuss für unzählige Gelegenheiten: gekühlt vor dem Essen oder als eine kleine Extravaganz mit einem Stück dunkler Schokolade. Die auffallende Ausstattung präsentiert eine neue Vision von Portwein, die die Qualität und Tradition der Weine der Quinta do Noval einschließt. Schon der Name und die Flasche symbolisieren die Farbe der intensiv konzentrierten Trauben, explodierende Aromen, saftige rote Früchte und süße Gewürze, die diesen Portwein mit einer verführerischen Persönlichkeit ausstatten. Kühl bei 8°C servieren.

NOVAL BLACK
19,5 % Vol.

Artikel Nr: 578 080
0,75 L
1er HK

Jahrgang 2019
EAN

Alkohol: 19,5 %
Restsüße: ca. 85 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Touriga Francesa
Tinto Cão
Touriga Nacional
Sousão
Tinta Roriz

Dieser Portwein wird über 18 Monate im Holzfass ausgebaut. Der Noval Vintage Port ist für viele Kritiker einmal mehr die Benchmark im Dourotal. Das Noval Highlight ist natürlich den begehrten Nacional gefüllt zu haben. Diese Entscheidung ist laut General Manager Christian Seely gar nicht schwer gefallen. Schon beim ersten Verkosten nach der Ernte wurde klar, dass der Nacional dieses Jahr „singt". Denn „nur, wenn er singt", wird auch Nacional gefüllt, so das bekannte Zitat von Seely.

NOVAL VINTAGE PORT MIT HOLZKISTE
19,5 % Vol.

Spanien • Bodegas Domecq

Artikel Nr: 515 071
0,75 L
6er Karton

Alkohol: 15 %
Restsüße: ca. 150 g/L
Säure: ca. 4,5 g/L
Rebsorte:
Muscat

Goldgelber Likörwein; vollmundiges Bouquet; feines Aroma mit angenehmer Orangennote.

(Wir sind zertifizert als Messweinlieferant)

MOSCATEL VINO DE LICOR

Italien • Casa Vinicola Melini

Artikel Nr: 561 060
0,5 L
6er Karton

Jahrgang 2008
EAN

Alkohol: ca. 17 %
Restsüße: ca. 150 g/L
Säure: ca. 6,2 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Pinot Nero
Syrah

Die lebhafte Farbe erinnert an einen hellen Bernstein. Komplexe Aromen von kandierten roten Früchten zeichnen diesen Wein aus. Dieser runde und harmonische Vin Santo bringt einen lang anhaltenden, leicht süßlichen Geschmack mit sich, der wunderbar mit der ausgewogenen Säure des Weines harmoniert. Er eignet sich sehr gut als Meditationswein, wird aber traditionell zu toskanischen Cantuccini-Keksen serviert.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C. „Occhio de Pernice"

Übrigens: Der Vin Santo ist ein typischer Wein aus der Region, welcher ähnlich wie ein alter Sherry Amontillado vinifiziert wird. Man genießt ihn zu Süßgebäck, speziell zu den berühmten „Cantucci". An Allerheiligen ist es in der Toskana üblich, mit einer guten Flasche Vin Santo zu den Nachbarn zu gehen, um mit ihnen auf eine weiterhin gute Beziehung anzustoßen.

Spirituosen 79

Italien • Grappa, Beniamino Maschio

Artikel Nr: **560 072**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 42 %

Der Grappameister Beniamino Maschio stellt den Brente-Grappa nach althergebrachten Regeln her. Er erzeugt dabei einen Blend der besten Grappas, die aus Pinot- und Prosecco-Trestern gewonnen wurden. Er lagert über 10 Jahre in Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein erstklassiger Grappa mit einer strohgelben Farbe und einem intensiven, harmonischen Bouquet, das durch eine vordergründige Fruchtnote und eine delikate Vanille-, Kakao- und Honignote gekennzeichnet ist. Der Geschmack ist weich und ausgesprochen anhaltend.

GRAPPA RISERVA „BRENTE"
Beniamino Maschio 42 % Vol.

Artikel Nr: **560 150**
1,5 L
1er Holzkiste

EAN

Alkohol: 42 %

Der Grappameister Beniamino Maschio stellt den Brente-Grappa nach althergebrachten Regeln her. Er erzeugt dabei einen Blend der besten Grappas, die aus Pinot- und Prosecco-Trestern gewonnen wurden. Er lagert über 10 Jahre in Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein erstklassiger Grappa mit einer strohgelben Farbe und einem intensiven, harmonischen Bouquet, das durch eine vordergründige Fruchtnote und eine delikate Vanille-, Kakao- und Honignote gekennzeichnet ist. Der Geschmack ist weich und ausgesprochen anhaltend.

GRAPPA RISERVA „BRENTE"
Beniamino Maschio 42 % Vol.

Italien • Gin, Beniamino Maschio

Artikel Nr: **560 070**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41,7 %

Der KAPRIOL Dry Gin wird durch eine lange und kontrollierte Destillation der Wacholderbeeren in kleinen Brennkolben aus Kupfer erzeugt, welche dann zusammen mit anderen aromatischen Kräutern, die vorwiegend aus den Dolomiten stammen, aufgegossen werden. Das Ergebnis ist ein harmonisches Destillat, das von einem fragranten, typischen Bouquet charakterisiert ist, mit einem frischen und ausgeprägten Geschmack.

Kapriol Dry Gin 0,7L

Italien • Liquore, Beniamino Maschio

Artikel Nr: **590 080**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 28 %
Restsüße:
ca. 200 g/L

Typisch mediterraner Likör, hergestellt aus einem Aufguss aus Zitronenschalen und Äthylalkohol, dem man später hochwertigen Zitronensaft und reinsten Zucker beifügt. Stark gelbe Farbe, intensiver, charakteristischer Duft von Zitrone, sehr beliebt wegen seines frischen und zugleich runden und vollen Geschmacks. Schmeckt am besten eiskalt und ist hervorragend nach dem Essen.

LIQUORE LIMONCELLO
28 % Vol.

Deutschland • Obstbrand, Weingut Rebholz

Artikel Nr: **876 090**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 38 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Obstbrand mit Fruchtauszügen

Die „Primadonna" vom Bodensee, das „Cöxchen", wird aus der am Bodensee weit verbreiteten Apfelsorte Cox Orange gewonnen. Die kleinen bis mittelgroßen Früchte sind von besonders süßfruchtigem Geschmack und bestechen durch eine feine Fruchtsäure. Im Anschluss an die Destillation lassen wird der Brand noch einmal auf Cox OrangeÄpfeln nachgereift, was ihn sehr fruchtbetont und im Abgang ausgesprochen weich macht.

BODENSEE CÖXCHEN

Deutschland • Obstbrand, Weingut Rebholz

Artikel Nr: **876 091**
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17 %
Restsüße: ca. 0,8 g/L
Säure: ca. 4,9 g/L
Rebsorte:
Spätburgunder

Dieser Likörwein verbindet einen diskreten Holzton (Kokosnuss) mit fruchtigen und würzigen Spätburgunder-Aromen (Lorbeer- und Brombeerblätter). Am Gaumen fließt der Wein rund und kraftvoll, mit seidiger, zurückhaltender Süße, feinnervig und fruchtig. Ist schon jetzt gut trinkbar, doch die im Abgang zutage tretenden Gerbstoff-Reserven belegen weiteres Reifepotenzial.

CHARLY´S LIKÖRWEIN

NEU

Spirituosen

Trentin, Grappa Distilleria Marzadro

Artikel Nr: 560 079
0,5 L
6er Karton

Alkohol: 38 %
Rebsorte:
Merlot
Marzemio

Grappa aus den Destillaten duftender Trester der Merlot- und Marzeminotraube. Voller und nachhaltiger Geschmack.

„La Mia Grappa" MERLOT-MARZEMINO 38 % Vol.

Artikel Nr: 561 070
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Marzemio
Teroldego
Merlot Cabernet

Ein typischer, traditioneller Grappa aus dem Ursprungsgebiet Trentino, hergestellt aus den typischen Rebsorten der Region. Im Duft trocken und entschieden. Ein sehr eleganter und langanhaltender Grappa.

GRAPPA TRENTINA Tradizionale Marzadro

Artikel Nr: 561 071
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Moscato
Müller Thurgau
Chardonnay

Ein typisch, traditioneller Grappa aus dem Ursprungsgebiet Trentino, destilliert aus ausschließlich weißen und autochthonen Rebsorten. Er lagert 1 Jahr im Holzfass.
Der Weiche und Milde – im Duft mild, fein, sauber; im Geschmack weich, intensiv, beständig und aromatisch mit Noten von Birnen.

GRAPPA TRENTINA Morbida Marzadro

Artikel Nr: 567 802
0,20 L
12er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Marzemino
Teroldego
Cabernet
Moscato
Chardonnay

Beste Trentiner Trester werden nach einem uralten Verfahren in den typischen "Alambicco" (Destillierkolben) gebrannt. Der Grappa wird dann über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus Edelholz gelagert. So verschmilzt im Laufe der Zeit der Zweiklang aus Holz und Destillat zu einem vollendeten harmonischen Grappa mit rundem vanillebetontem Geschmack und feinem ätherischen Geruch.
Dic´ Otto Lune = 18 Monate (Fasslagerung)

GRAPPA STRAVECCHIA „Le Dic' Otto Lune" Marzadro

Artikel Nr: 560 078
0,70 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Marzemino
Teroldego
Cabernet
Moscato
Chardonnay

GRAPPA STRAVECCHIA „Le Dic' Otto Lune" Marzadro

Artikel Nr: 567 150
1,5 L

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Marzemino
Teroldego
Cabernet
Moscato
Chardonnay

MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

GRAPPA STRAVECCHIA „Le Dic' Otto Lune" Marzadro

Artikel Nr: 561 072
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 43 %
Rebsorte:
Teroldego
Marzemino Merlot
Chardonnay
Müller Thurgau
Muskateller

Anfora ist ein Grappa bestehend aus einer Mischung aus Trestern aus autochthonen trentinischen Weinreben, welche ihm die für diese Gegend typischen und unverwechselbaren Düfte und Geschmacksnoten verleihen. Die zehnmonatige Verfeinerung in 300 Liter Amphoren gibt dem Grappa dank der sehr kleinen Sauerstoffzufuhr, die jedoch doppelt so groß wie in den Holzfässern ist, seine einzigartige Weichheit und Eleganz.

ANFORA MARZADRO 43 ° GRAPPA

Artikel Nr: 561 079
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 40 %

Köstliche Infusion aus Oliven auf der Basis von Grappa, der nach einem antiken Rezept des Gardasees hergestellt wird. Er wurde im Laufe der Zeit vom Vater zum Sohn weitergegeben und verfeinert. Antonio De Carli überliefert seine Geschichte und schenkt uns einen edlen und exquisiten Verdauungsschnaps.
Auch als Geschenkset erhältlich.

OLIO DEL GARDA – MARZADRO

Artikel Nr: 561 107
0,5 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17 %

Ein Likör aus frischer Trentiner Milch, Eigelb und Rum. Der Bellabomba ist ein alkoholisches Getränk, typisch für den Winter, wo er auf Hütten, an den Skipisten und in den Bars im Gebirge angeboten wird. Aber er eignet sich auch zu anderen Anlässen und an anderen Orten. Den Likör kann man bei Zimmertemperatur servieren, aber meist wird er warm angeboten, mit einem Häubchen Schlagsahne und mit bitterem Kakao überpudert.

BELLABOMBA DEL TRENTINO

Artikel Nr: 561 108
1,0 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 17 %

BELLABOMBA DEL TRENTINO

Trentin, Grappa Distilleria Marzadro

Artikel Nr:
560 080
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 42 %
Rebsorte:
Marzemino
Teroldego
Merlot
Muscat
Chardonnay

Dieser Grappa lagerte zur Aromaintensivierung 18 Monate in ehemaligen Portweinfässern. Das betont den Kontrast zwischen den würzigen Noten des Grappas und den fruchtigen Tönen vom Portfass. Der 18 Lune glänzt mit seiner intensiven Fruchtfülle und seinem voluminösen, wohlbalancierten Körper.

BOTTE PORTO 18 Lune „Le Dic' Otto Lune" Marzadro

Artikel Nr:
561 073
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 45 %
Rebsorte:
Chardonnay

Ein sehr exklusiver Grappa, der 36 Monate in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift ist. Feine, elegante Duftnoten, weicher und trockener Geschmack. Marzadro widmet „Giare" dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden.

GRAPPA GIARE CHARDONNAY Marzadro

Artikel Nr:
561 074
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Gewürztraminer

Ein sehr exklusiver Grappa, der 36 Monate in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift ist. Beeindruckend aromatischer Charakter mit intensiven Duftnoten und harmonischem, anhaltendem Geschmack. Marzadro widmet „Giare" dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden.

GRAPPA GIARE GEWÜRZTRAMINER Marzadro

Artikel Nr:
561 075
0,7 L
6er Karton

EAN

Alkohol: 41 %
Rebsorte:
Corvina
Rondinella
Molinara

Ein sehr exklusiver Grappa, der 36 Monate in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift ist. Reicher, intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Marzadro widmet „Giare" dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden.

GRAPPA GIARE AMARONE Marzadro

Artikel Nr:
561 100
1,0 L
6er Karton

Alkohol: 46,5 %
Rebsorte:
Cuvée aus autochthonen Rebsorten

Marzadro präsentiert „Affina", die limitierte Ausgabe von drei Auslesen, die 8 Jahre lang in kleinen Fässern aus Akazien-, Kirsch- und Eichenholz gereift sind. „Affina" ist eine einzigartige Kombination aus Aromen und Geschmacksnoten in einer tropfenförmigen Flasche aus geblasenem Glas in einer Verpackung aus edlem Holz. Wertvolle Details, die die Einzigartigkeit dieses Produkts noch unterstreichen.
Affina Rovere (Affina Eiche): Mit großer Persönlichkeit, reichem und einnehmendem Geschmack mit starker und anhaltender Struktur.

GRAPPA AFFINA ROVERE Marzadro

Artikel Nr:
561 101
1,0 L
6er Karton

Alkohol: 40,5 %
Rebsorte:
Cuvée aus autochthonen Rebsorten

Marzadro präsentiert „Affina", die limitierte Ausgabe von drei Auslesen, die 8 Jahre lang in kleinen Fässern aus Akazien-, Kirsch- und Eichenholz gereift sind. „Affina" ist eine einzigartige Kombination aus Aromen und Geschmacksnoten in einer tropfenförmigen Flasche aus geblasenem Glas in einer Verpackung aus edlem Holz. Wertvolle Details, die die Einzigartigkeit dieses Produkts noch unterstreichen.
Affina Acacia (Affina Akazie): Aromatischer Duft und auserlesene, komplexe Geschmacksnoten.

GRAPPA AFFINA ACACIA Marzadro

Artikel Nr:
561 102
1,0 L
6er Karton

Alkohol: 43 %
Rebsorte:
Cuvée aus autochthonen Rebsorten

Marzadro präsentiert „Affina", die limitierte Ausgabe von drei Auslesen, die 8 Jahre lang in kleinen Fässern aus Akazien-, Kirsch- und Eichenholz gereift sind. „Affina" ist eine einzigartige Kombination aus Aromen und Geschmacksnoten in einer tropfenförmigen Flasche aus geblasenem Glas in einer Verpackung aus edlem Holz. Wertvolle Details, die die Einzigartigkeit dieses Produkts noch unterstreichen.
Affina Ciliegio (Affina Kirsche): Rund und delikat im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouquet.

GRAPPA AFFINA CILIEGIO Marzadro

Artikel Nr:
561 620
Verpackung

2 Fl. Grappa Giare Amarone 0,7 L
2 Fl. Le Dic´Otto Lune 0,7 L
2 Fl. Trentina Morbida 0,7 L
6 Grappa Gläser
1 Tablett
10 Platzdeckchen (für Grappa-Probe)
5 Grappa Karten (wie Speisekarte, nur für Grappa)

GRAPPA GASTRO „FLIGHT" KIT

Malt - Whisky

SIGNATORY VINTAGE

Schottland • Single Malt Whisky - Signatory Edition

Artikel Nr: **579 002**
0,70 L
6er Karton

Jahrgang **2009**

Alkohol: 43 %

Tief Bernsteinfarben; im Aroma kräftig und vielschichtig, süß und torfig; im Geschmack vollmundig fruchtig mit etwas Pfeffer und einem nussigen Sherry Oloroso Ton; langes, üppiges Finale (hogshead 13 y.o.).

destilled at: **MORTLACH Distillery**
single Highland Malt Scotch Whisky

Artikel Nr: **579 009**
0,70 L
6er Karton

Jahrgang **2009**

Alkohol: 46 %

Schöne Bernsteinfarbe mit wasserklarem Rand. Das Aroma ist kräftig mit Noten von Honig, Karamell und Birne. Im Geschmack eine fruchtige Honigsüße mit torfigen Nuancen. Warm und trocken im Nachklang.

destilled at: **GLEN ELGIN Distillery**
single Highland Malt Scotch Whisky

Artikel Nr: **579 029**
0,70 L
6er Karton

Jahrgang **2008**

Alkohol: 46 %

Blasse, helle Bernsteinfarbe. Das Aroma ist ganz leicht süßlich, hefig und torfig. Weicher Geschmack, der an Bier erinnert. Leichter, sauberer Nachklang

destilled at: **MANNOCHMORE Distillery**
single Highland Malt Scotch Whisky

Artikel Nr: **579 031**
0,70 L
6er Karton

Jahrgang **2014**

Alkohol: 46 %

Helle strohgelbe Farbe. Frisches, sauberes Aroma; scharf und alkoholisch. Im Geschmack vollmundig, pfeffrig, rauchig und leicht salzig. Der Nachklang ist lang und warm. Fassart: refill butt.

destilled at: **BUNNAHABHAIN Distillery**
single Highland Malt Scotch Whisky

Wissenswertes:

Highland:	*Region mit vorwiegend vollmundigen, kräftigeren Destillaten*
Lowland:	*Region mit eher leichteren, eleganten Destillaten*
Islay:	*Inselregion meistens kräftige Destillate mit rauchigem Torfaroma*
un-chillfeltered:	*sehr schonende Filtrationsart, bei der die feinen Aromen erhalten bleiben, aber auch feine Trübstoffanteile verbleiben können, wird in der Kälte milchig.*
hogshead:	*übliches 240 L Fass*
butt:	*480 L Fass*
heavily peatet:	*stark getorft*
virgin oak barrel:	*Eichenholzfass*
sherry butt:	*480 L Fass, welches zuvor mit Sherry belegt war.*
refill butt:	*480 L Fass, welches ein zweites Mal belegt wurde*
s-african sherry:	*lag in einem Fass, in dem zuvor eine Art Sherry aus Südafrika war.*
12 y.o.:	*Dauer der Fasslagerung*

Olio di Oliva & Aceto Balsamico

Manicardi, Aceto Balsamico

Artikel Nr:
902 050
0,5 L
12er Karton

EAN

Der Traubenmost wird süß erhitzt, konzentriert und fermentiert. Danach beginnt ein Ab- und Umfüllprozess.

Ein Aceto Balsamico di Modena mittlerer Alterung von ca. 5 Jahren in Eichen- und Kastanienfässern. Er begleitet ausgezeichnet alle Arten von Gemüse ob roh oder gegart.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Artikel Nr:
902 024
0,25 L
6er Karton

EAN

Ein hochwertiger Aceto Balsamico von konzentriertem und fermentiertem Traubenmost; minimiert durch die Verdunstungsmenge jeweils in kleinen Holzfässern verschiedener Hölzer (Eiche, Olive, Kastanie, Nussbaum, Kirsche, etc.) lange gelagert. Ein dichtes, feines Produkt, süß- würzig mit eleganter Säure und vielfältigen Aromen; Passt gut zu feinen Salaten und hochwertigen Saucen und zur Verfeinerung von Desserts wie Erdbeeren und Speiseeis.

ACETO BALSAMICO DI MODENA „Bottiglia 5 Scudi"

Artikel Nr:
902 025
0,25 L
6er Karton

EAN

Dieser hochwertige Aceto Balsamico präsentiert das Resultat einer langen Lagerung des konzentrierten und fermentierten Traubenmostes in ständig wechselnden kleinen Holzfässern verschiedener Hölzer (Eiche, Olive, Kastanie, Nussbaum, Kirsche, etc.) Ein dichtes, feines Produkt, süß- würzig mit eleganter Säure und vielfältigen Aromen. Er eignet sich nicht nur für feine Salate und hochwertige Saucen, sondern auch durchaus zur Verfeinerung von Desserts wie Erdbeeren und Speiseeis.

ACETO BALSAMICO DI MODENA „Bottiglia oro"

Olio di Oliva

Artikel Nr:
901 055
0,5 L
12er Karton

EAN

Dieses kalt gepresste Olivenöl „Extra Virgine di Oliva" wurde mit maximalem Respekt vor der Umwelt und der Gesundheit der Konsumenten hergestellt. Die Oliven stammen ausschließlich vom Weingut Tenute Ferrocinto und wurden innerhalb 24 Stunden nach der Lese mit größter Sorgfalt verarbeitet.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Kalabrien – *Bioanbau*

Artikel Nr:
901 025
0,25 L
6er Karton

EAN

Öl, das aus Oliven ausschließlich von den besten, zertifizierten Pflanzen stammt. Das Öl ist leuchtend grün mit goldenen Reflexen und duftet leicht fruchtig mit grasigen Noten. Im Geschmack zeigt sich das Öl anfänglich fruchtig mit leichter Süße, gefolgt von Bitternoten und mittelstarker Schärfe.

GARDA TRENTINO D.O.P Olio extra Vergine d´Oliva

Artikel Nr:
901 052
0,5 L
6er Karton

EAN

Angenehmes Öl, ausgewogen, mild bis mittel fruchtig, mit zarten Noten von grünen Olivenblättern und Äpfeln, leicht bitter und würzig, mit Nussnoten, insbesondere Mandelnoten im Abgang und einer Beständigkeit.
Vielfältig einsetzbar bei verschiedenen kulinarischen Anwendungen wie zum Beispiel für Salate, sowie beim Kochen und Braten.

OLIVENÖL PLANSEL SELECTA extra natives Olivenöl

Artikel Nr:
901 071
0,75 L
12er Karton

EAN

Die sorgfältige Auswahl bei den Erzeugern ermöglicht es uns, ein Öl mit einem Geschmack zu liefern, welches gleichermaßen zwischen den drei offiziell anerkannten positiven Attributen für die Verkostung von Olivenöl, nämlich fruchtig, würzig und bitter, ausgewogen ist.
Eignet sich zum Würzen (Salate, warme oder kalte Gerichte) oder zum Kochen der täglichen Gerichte (auf dem Herd, im Ofen oder zum Braten).

HUILE D´OLIVE Vierge extra Jules Brochenin

Traubenkernöl

Artikel Nr:
903 070
0,75 L
12er Karton

EAN

Das Traubenkernöl wird durch Extraktion gewonnen und anschließend veredelt. Dieses Verfahren ermöglicht es, ein geschmacksneutrales Öl zu erhalten, das sich für alle Arten von Gerichten und Zubereitungen eignet. Es kann in allen Arten von Gerichten verwendet werden, ist aber besonders zum Braten und Frittieren zu empfehlen.
Dieses Öl ist flüssig, klar und hat einen milden Geschmack.

HUILE DE PÉPINS DE RAISIN Jules Brochenin

LES HUILES JULES BROCHENIN 1868

Glühwein / Punsch

REBFEUER GLÜHWEIN

- Preise auf Nachfrage -

Pfandsätze für Glühwein Rebfeuer:
0,05 € / 1L Schlegelflasche
1,50 € / 6er Kuki gold

Pfandsätze für Fruchtpunsch Fruchtfeuer:
0,15 € / 1L VDF - Flasche
1,50 € / 6er Kuki grün

Mehrweg (zzgl. Pfand). Die Lieferung von Mehrweggebinden erfolgt in Deutschland ausschließlich im Bereich von 150 Straßenkilometern im Umkreis unseres Standortes (Radolfzell).

Heißgetränke

Artikel Nr:
620 146
1,0 L
Mehrweg
6er KUKI
EAN

Alkohol: ca. 10 %
Restsüße: ca. 80 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Sangiovese
Montepulciano

Rebfeuer rot (MEHRWEG)

Glühwein in unserer bekannten guten vollmundigen Qualität.
Trinkfertig gewürzt und gesüßt.

Weinwelt:
Saisontest: 2004 / 2005 und 2007/2008
im Glühweintest unter den 6 Besten.

im Geschmack ein Hauch von Nelke, Zartbitter-Schokolade und Zimt; eher würziger Typ, aber mit schöner Kirschsaft-Note unterlegt, sehr gelungen!

Artikel Nr:
620 001
10 L
Einweg

GLÜHWEIN „Rebfeuer" rot

Artikel Nr:
630 146
1,0 L
Mehrweg
6er KUKI
EAN

Alkohol: ca. 10 %
Restsüße: ca. 80 g/L
Säure: ca. 5 g/L
Rebsorte:
Chardonnay
Trebbiano

Rebfeuer weiß (MEHRWEG)

Glühwein in unserer bekannten guten vollmundigen Qualität.
Trinkfertig gewürzt und gesüßt.

Artikel Nr:
630 001
10 L
Einweg

GLÜHWEIN aus Weißwein „Rebfeuer"

Artikel Nr:
650 138
1,0 L
Mehrweg
(VDF)
6er KUKI
(VDF)
EAN

Alkohol: ca. 0 %
Restsüße: ca. 80 g/L
Säure: ca. 5 g/L

Fruchtfeuer (MEHRWEG)

Alkoholfreier Apfelkirschpunsch.
Punsch in unserer bekannten guten vollmundigen Qualität.
Trinkfertig gewürzt und gesüßt.

Wir verwenden die identischen Aromen wie bei unserem Glühwein Rebfeuer – heiß oder kalt genießen.

Artikel Nr:
650 010
10 L
Einweg
EAN

APFEL KIRSCH PUNSCH „FRUCHTFEUER"

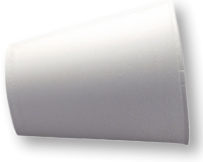
ALKOHOLFREI

Artikel Nr:
919 020
0,20 L
24 Stück
im Karton

Glühweinglas mit Henkel

Artikel Nr:
919 000
0,20 L
1000 Stück
im Karton

Isotherm Trinkbecher



Aus gegebenem Anlass bitten wir um Verständnis, dass bei Kommissionsware für jeden zurückgenommenen Kanister eine Logistikvergütung von 2,00 € berechnet wird (Ihr Guthaben wird verrechnet).

Für die Entsorgung unserer Einweggebinde (auch der Kanister) haben wir die gesetzlich vorgeschriebene Gebühr bezahlt. Die Entsorgung kann über den Weg „Gelber Sack" erfolgen.

Accessoires

Artikel Nr: 924 007
SEKTKELCH mit Moussierpunkt
mit Eich 0,1L

0,1L

Artikel Nr: 924 097
SEKTKELCH mit Moussierpunkt
mit Eich 0,1 L

0,1L
- zum Verleih; nur im Zusammenhang mit Weinauftrag
- defekte Gläser, Fehlgläser (auch Fremdgläser) werden berechnet
- für ungespülte Gläser werden 0,30€ zzgl. MwSt. berechnet

Artikel Nr: 924 006
DEGUSTATIONSGLAS - INAO
ohne Eich

Artikel Nr: 924 096
DEGUSTATIONSGLAS - INAO
ohne Eich

- zum Verleih; nur im Zusammenhang mit Weinauftrag
- defekte Gläser, Fehlgläser (auch Fremdgläser) werden berechnet
- für ungespülte Gläser werden 0,30€ zzgl. MwSt. berechnet

Artikel Nr: 935 090
WEINGLAS Langstielig
„One for All" mit Doppeleich: 0,1/0,2 L

Stölzle Revolution
377/02 Classic
(365 ml; h: 220 mm; ø 82 mm)

Artikel Nr: 935 099
WEINGLAS Langstielig
„One for All" mit Doppeleich: 0,1/0,2 L

- zum Verleih; nur im Zusammenhang mit Weinauftrag
- defekte Gläser, Fehlgläser (auch Fremdgläser) werden berechnet
- für ungespülte Gläser werden 0,30€ zzgl. MwSt. berechnet

Artikel Nr: 935 025
PISA- Karaffe 0,25 L

250 ml / 9 oz
H: 171 mm / 6 ¾"
Ø: 97 mm / 3 ¾"

Artikel Nr: 935 040
PISA- Karaffe 0,5 L

500 ml / 17 ½ oz
H: 206 mm / 8"
Ø: 118 mm / 4 ¾"

Für den Haushalt und die gehobene Gastronomie (ohne Eichmaß)

Artikel Nr: 934 001
SEKTKELCH Quatrophil

Stölzle 231/92
(292 ml; h: 260 mm; ø 82,5 mm)

Artikel Nr: 934 002
WEIßWEINGLAS Quatrophil

Stölzle 231/03
(404 ml; h: 245 mm; ø 83 mm)

Artikel Nr: 934 003
ROTWEINGLAS Quatrophil

Stölzle 231/35
(644 ml; h: 255 mm; ø 102 mm)

Artikel Nr: 934 008
BELLABOMBA Glas

Accessoires

Artikel Nr: 961 000
SCREWPULL Standmodell

Artikel Nr: 960 000
VAKUUM WINE SAVER, Vacu Vin, Vakuumpumpe mit 2 Verschlußstopfen

Artikel Nr: 960 002
VAKUUM STOPFEN, 2 Verschlußstopfen im Blisterpack

Versandpackungen

Artikel Nr:		
930 001	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	1er DU-LOG Für 0,75/Ltr.
931 002	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	2er DU-LOG Für 0,75/Ltr.
932 030	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	3er DU-LOG Für 0,75/Ltr.
932 070	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	6er DU-LOG Für 0,75/Ltr.
932 012	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	12er DU-LOG Für 0,75/Ltr.
932 018	Versandkarton incl. Einlagen, PTZ - geprüft	18er DU-LOG Für 0,75/Ltr.

Präsentverpackungen

Artikel Nr: 950 170	1er Präsentkarton Innenmaß 380 x 90 x 90 mm	Karton "Welle" natur	• 1 x 0,75L
Artikel Nr: 950 171	1er Präsentkarton Innenmaß 380 x 90 x 90 mm	Karton "Welle" blau	• 1 x 0,75L
Artikel Nr: 950 173	1er Präsentkarton Innenmaß 380 x 90 x 90 mm	Karton "Welle" rot	• 1 x 0,75L
Artikel Nr: 950 172	1er Präsentkarton Innenmaß 380 x 90 x 90 mm	Karton "Welle" grün	• 1 x 0,75L

Artikel Nr: 942 122	2er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 180 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" natur	• 2 x 0,75L
Artikel Nr: 942 123	2er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 180 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" blau	• 2 x 0,75L
Artikel Nr: 942 126	2er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 180 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" rot	• 2 x 0,75L
Artikel Nr: 942 124	2er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 180 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" grün	• 2 x 0,75L

Artikel Nr: 940 130	3er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 250 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" natur	• 3 x 0,75L
Artikel Nr: 940 131	3er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 250 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" blau	• 3 x 0,75L
Artikel Nr: 940 134	3er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 250 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" rot	• 3 x 0,75L
Artikel Nr: 940 132	3er Präsentkarton Innenmaß 360 x 90 x 250 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" grün	• 3 x 0,75L

Artikel Nr: 948 062	6er Präsentkarton Innenmaß 360 x 260 x 200 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" natur	• 6 x 0,75L
Artikel Nr: 948 061	6er Präsentkarton Innenmaß 360 x 260 x 200 mm, incl. Einlagen	Karton "Welle" blau	• 6 x 0,75L

Kompetenz für den Verkaufsort (POS)

(Die Preise aller Abbildungen verstehen sich ohne Inhalt.)

Display

Wir packen für Sie alle Flaschengrößen in Bordeaux-Norm auf absatzsteigernde Pyramidendisplays.

Bestückung mit ca. 110 Flaschen je nach Karton- und Flaschengröße.

4-5 Kartons dienen auf der kleinen Einwegpalette als Grundlage für das Display.
Je nach Flaschenform und Größe passen noch ca. 80 Flaschen auf die 3 Ebenen des Displays.

Lieferung frei Haus ab 2 Displays innerhalb Deutschlands (außer Inseln).

Barrique-Fässer

Barrique-Fässer

ArtNr.: **je nach Verfügbarkeit**

918017 Dekofass Barrique

J. Mayer zum Kloster
Weinhandlung Traubenimport en gros
PROSECCO
EXPRESS
per le donne

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) - nur für gewerbliche Kunden / Wiederverkäufer-

1. Allgemeines Mit Auftragserteilung erkennt der Käufer unsere AGB an; entgegenstehende AGB des Käufers werden von uns nicht anerkannt, auch wenn wir diesen nicht ausdrücklich widersprechen.

(2) Individualabreden haben Vorrang vor diesen Geschäftsbedingungen; diese sind allerdings nur wirksam, sofern sie wechselseitig schriftlich oder in Textform bestätigt sind.

(3) Die Darstellung der Produkte in allen unseren Angeboten und im Online-Shop ist unverbindlich und stellt kein rechtlich bindendes Angebot dar. Ist ein Jahrgang vergriffen, sind wir berechtigt, den zur Verfügung stehenden Folgejahrgang zu liefern. Für alle Bestellungen gilt grundsätzlich, dass eine Lieferung nur möglich ist, soweit der Vorrat ausreicht; insbesondere bei zeitlich befristeten Angeboten. Sollte der Vorrat erschöpft sein und kein vergleichbarer Folgejahrgang zur Verfügung stehen, wird der Käufer unsererseits umgehend unterrichtet.

2. Jugendschutz Die zwingenden Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind einzuhalten. Lieferungen an nicht unbeschränkt geschäftsfähige Personen werden unsererseits nicht durchgeführt. Es obliegt ausschließlich dem Käufer sicher zu stellen, dass eine Lieferung nicht von Personen angenommen wird, welche dem JugendschutzG unterfallen.

3. Preise (1) Alle in diesen Angeboten angegebenen Preise sind in Euro (€) und verstehen sich ab Lager Radolfzell. Im Zweifel sind die Angebote (z.B. im online-shop) gekennzeichnet, ob bereits die gesetzl. MwSt. enthalten ist. Grundsätzlich richten sich die Preise (und Konditionen) nach der jeweils gültigen Preisliste am Tag der Bestellung. Angebote auf Nachfrage erfolgen netto zzgl. der jeweils gültigen MwSt. Bei Bestellung der Mindestmengen, gemäß den jeweils gültigen Preisstaffeln, erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands frei Haus (gegebenenfalls zuzüglich Inselfracht). Für Bestellungen in geringerem Umfang erheben wir eine Frachtkostenpauschale von 8,50€ zuzüglich Umsatzsteuer pro Sendung oder Paket; ab 36 Fl. erfolgt der Versand über Spedition, darunter in einzelnen Paketsendungen von maximal 12 Flaschen. Wünscht der Käufer eine andere Art des Versands, insbesondere Expressversand, werden die Mehrkosten zuzüglich Umsatzsteuer im Einzelfall gesondert berechnet. Sonderverpackungen erfolgen auf Wunsch des Käufers und gegen Berechnung der Mehrkosten. Alle unsere Aktionen beziehen sich auf unsere Listenpreise. Im Falle zufällig gleichzeitig laufender Aktionen gilt der höchste Aktionsrabatt.

(2) Unsere Offerten sind freibleibend und unverbindlich. Unsere Vertreter haben keine Abschlussvollmacht. Unsere Preise gelten erst mit Abgabe eines bindenden Angebots, welches zu bestätigen ist. Unterbleibt eine solche Bestätigung, gilt der Preis mit Lieferung und Annahme der Ware durch den Verkäufer als genehmigt.

4. Preisstaffeln Unsere Preisstaffeln definieren sich wie folgt: Staffel 60: Mindestabnahme 60 Flaschen, sortiert pro Auftrag und Abladestelle Staffel 120: Mindestabnahme 120 Flaschen, sortiert pro Auftrag und Abladestelle Staffel 360: Mindestabnahme 360 Flaschen, sortiert pro Auftrag und Abladestelle

5. Hinweise für Online-Bestellungen Wenn Sie den Button „Bestellen" oder „in den Warenkorb" drücken, hinterlegen Sie das gewählte Produkt in Ihrem Warenkorb. Sie haben die Möglichkeit diese Bestellung im Warenkorb später nochmals zu ändern oder zu löschen. Bitte prüfen Sie sorgfältig Ihre Bestellung! Mit der Bestätigung durch drücken des Buttons „Kaufen", bestellen Sie verbindlich die im Warenkorb befindlichen Artikel. Nach Aufgabe dieser Bestellung haben Sie die Möglichkeit diese zu speichern oder sie für sich ausdrucken. Eine Eingangsbestätigung erhalten Sie unmittelbar nach der Bestellung.

6. Rechte bei Mängeln der Sache (Gewährleistung und Haftung) (1) Bei Bestellungen gelten die Rüge- und Untersuchungspflichten der §§ 377 ff. HGB uneingeschränkt. Die Ansprüche von Käufern aus dem Vertragsverhältnis verjähren in 12 Monaten, beginnend mit der Ablieferung der Waren. (2) Die Beseitigung von Mängeln oder die Lieferung eines fehlerhaften Ersatzstückes („Nacherfüllung") erfolgt ohne Anerkennung einer Rechtspflicht und führt nicht zum Neubeginn der Verjährung. (3) Bei Mängeln der bestellten Waren zusätzlich entstehende Kosten, insbesondere für Transport, Arbeit und Material werden von uns getragen, es sei denn, dass sich bei der Prüfung von behaupteten Mängeln herausstellt, dass kein Anspruch wegen Mängeln besteht. In diesem Fall ist der Kunde verpflichtet die durch die Prüfung entstandenen Kosten zu ersetzen. (4) Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen uneingeschränkt für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, im Übrigen lediglich für solche, welche auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung beruhen.

Rechtsansprüche aufgrund etwaiger fehlerhafter Angaben eines Strich- oder ähnlichen Codes (EAN-Code) bzw. dessen fehlerhafter oder mangelhafter Anbringung sind ausgeschlossen.

7. Lieferung: (1) Wir sind bestrebt vereinbarte Lieferzeiten nach Möglichkeit einzuhalten. Lieferverzug kann nur eintreten, wenn die Verzögerung unsererseits zu vertreten ist. Ist die Verzögerung durch Dritte verursacht (z.B. durch unseren Vorlieferanten, Einfuhrbeschränkungen o.ä.) sind wir berechtigt, ganz oder teilweise von dem Vertrag zurückzutreten, ohne dass ein Entschädigungsanspruch des Käufers begründet wird. Treten nach Abschluss des Kaufvertrages unvorhersehbare und unvermeidbare Kostensteigerungen auf, welche auf gesetzlichen oder behördlichen Vorgaben entstehen, sind wir berechtigt diese auf Nachweis dem Käufer weiter zu belasten. Der Käufer ist in diesem Falle berechtigt, den Rücktritt vom Vertrag ganz oder

teilweise zu erklären; ein Schadenersatzanspruch wird wechselseitig ausgeschlossen.

(2) Die Lieferung von Mehrweggebinden erfolgt in Deutschland ausschließlich im Bereich von 150 Straßenkilometern im Umkreis unseres Standortes (Radolfzell am Bodensee). Leergut wird nur in der Menge des Leergutsaldos zurückgenommen. Die Pfandsätze belaufen sich auf 0,05 € für Liter - Schlegelflaschen, 0,15 € für VdF (Verbandsflasche der Fruchtsafthersteller), 1,50 € für 6er Kunststoffsteigen, 50,00 € für KEG-Fässer, 50,00 € für Gitterboxen- jeweils zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der berechnete Pfandwert wird bei sortenreiner Rückgabe des Leerguts innerhalb von 90 Tagen ab Lieferdatum in voller Höhe erstattet.

(3) Vorstehende Regelungen zum Mehrweggebinde gelten nicht für online-Bestellungen

8. Kaufpreisfälligkeit und Zahlungsverzug: Der Kaufpreis ist vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsdatum fällig und tritt ohne weitere Mahnung ein. Bei Zahlungsverzug hat der Käufer den offenen Betrag mit 9% über dem Basiszinssatz zu verzinsen.

9. Eigentumsvorbehalt und verlängerter Eigentumsvorbehalt:

Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Ware bis zum Eingang aller Zahlungen aus dem Kaufvertrag vor. Bei Zahlungsverzug´(vorstehend Ziff.9) sind wir berechtigt die Kaufsache zurückzunehmen; hierdurch entstehende Kosten trägt der Käufer. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auch auf die Sicherung anderer, bereits gegen den Käufer begründeten Forderungen.

Soweit der Käufer die Vorbehaltswaren selbst verwertet, sind die hieraus erzielten Erlöse unmittelbar an uns abzuführen. Der Käufer wird darauf hingewiesen, dass er nicht berechtigt ist, Eigentum an der Vorbehaltsware an Dritte zu übertragen.

10. Probeflaschen werden bis 3,00 € kostenlos zur Verfügung gestellt. Auf Handelsware bis zu einem Warenwert von 10,00 € / Flasche gewähren wir einen Probenrabatt von 30%. Dies gilt für maximal 1 Flasche pro Sorte.

11. Einlagerungsgeschäft Wir vermieten Lagerraum in Form von Palettenstellplätzen. Der Mietzins beträgt 10,00 € pro Palettenstellplatz je angefangenem Monat. Die Größe eines Palettenstellplatzes beträgt 1,20 x 0,80 x 1,80m. Der Lagerort wird von uns bestimmt. Der Einlagerungskunde kann jederzeit sein Einlagerungsgut sichten, Ware dazugeben oder entnehmen. Pro Ein-bzw. Auslagerung fällt jeweils die Gebühr einer Staplerbewegung von 2,50 € an. Das Einlagerungsgut muss ordnungsgemäß gesichert in bzw. auf die genormten Einheiten gepackt sein, wenn nicht berechnen wir den Aufwand für etwaiges Verpacken und Verpackungsmaterialnach Aufwand zum Stundensatz von 45,00 €. Für sperrige Güter werden gegebenenfalls Sonderregelungen getroffen und zwei, bzw. mehrere nebeneinanderliegende Regalplätze berechnet. Leihgebühren für Paletten von 1,50 €/Mon. oder Gitterboxen 10,00 €/Mon. und den Staplerbewegungen werden gesondert in Rechnung gestellt. Für die Sicherheit und das Verderbnis des eingelagerten Gutes haftet generell
der Einlagerungskunde; es sei denn, der Schaden beruht auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit unsererseits. Die Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

12. Anwendbares Recht / Gerichtsstand (1) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. (2) Die Bestimmungen des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN- Kaufrecht) finden keine Anwendung. (3) Erfüllungsort und Gerichtsstand für Auseinandersetzungen mit den Käufern ist der Sitz unseres Unternehmens (Radolfzell)

13. Hinweis Datenschutzgesetz. Die im Geschäftsverkehr mit unseren Kunden und Lieferanten anfallenden Daten werden im Firmenverbund gespeichert; die Speicherung erfolgt ausschließlich zur ordnungsgemäßen Durchführung des Vertragsverhältnisses; die Löschung der Daten erfolgt nach den gesetzlichen Vorschriften, insbesondere Ablauf der Aufbewahrungsfristen.

14. Schlussbestimmung Im Falle der Unwirksamkeit, Nichtigkeit oder Undurchführbarkeit einer der vorstehenden Bestimmungen, berührt dies die übrigen Regelungen nicht. Die betroffene Bestimmung ist durch die jeweilige gesetzliche Regelung zu ersetzen; Vergleichbares gilt für eventuelle Regelungslücken.

Josef Mayer GmbH & Co. KG Februar 2019

Bilderquellen:
SOPEXA; CiVB; ICE; ICEX; GIV; ENOBIS; direkt von
den Weingütern, © shutterstock.com, Valentyn Volkov / Ivan V. Lebedev. / pio3 / iravgustin, © DESIGNUM GmbH

Wir danken allen für die freundliche Unterstützung

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise und Angaben ohne Gewähr.

Wir sind für Sie da!

WEINkompetenz seit 135 Jahren

Joachim Mayer
Inhaber und Geschäftsführer

T. 07732 997914
joachim.mayer@weinmayer.de

Martin Mayer
Geschäftsführer

T. 07732 997922 | M. 0173 6811149
martin.mayer@weinmayer.de

Lothar Scholze
Vertrieb und Beratung

T. 07732 997913 | M. 0176 10997913
lothar.scholze@weinmayer.de

Cornelia Trötschler-Höll
Verantwortliche Verkaufsleiterin | Innendienst

T. 07732 997918
cornelia.troetschler-hoell@weinmayer.de

Johannes Zimmermann
Distribution und Logistik

T. 07732 997921
johannes.zimmermann@weinmayer.de

Claudia Michalski
Einkauf

T. 07732 997917
claudia.michalski@weinmayer.de

Nicole Winter
Buchhaltung

T. 07732 997923
nicole.winter@weinmayer.de

Marc Schweizer
Verkauf Außendienst

M. 0176 10997912
marc.schweizer@weinmayer.de

Patrick Watras
Marketing | Vertriebsinnendienst

T. 07732 997920
patrick.watras@weinmayer.de

Sigfried Zimmermann
Berufskraftfahrer

T. 07732 99790
info@weinmayer.de

Filip Galiot
Logistik und Vertrieb

T. 07732 99790
info@weinmayer.de

Bernd Graf
Auszubildender zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement

T. 07732 997915
bernd.graf@weinmayer.de