





Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 10 Großhandels-Niederlassungen
- 23 Stützpunkte
- Ca. 20.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 800 Lieferfahrzeuge, über 80 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export

Bitte achten Sie auf die Kennzeichnung!

CHEFS CULINAR beliefert Sie bundesweit mit einem großen national einheitlichen Sortiment. Jedoch wollen wir die vielen regionalen Spezialitäten und Besonderheiten nicht außer Acht lassen. Wir haben daher in diesen Gesamtkatalog auch Artikel aufgenommen, die nicht in jedem unserer Häuser vorrätig sind. Diese Artikel sind entsprechend gekennzeichnet, Abkürzungen siehe unten. Wir danken für Ihr Verständnis.

KI = Kiel, HL = Lübeck, HH = Hamburg, NB = Neubrandenburg,
ZO = Zorbau, ZM = Zusmarshausen, WE = Weeze, WÖ = Wöllstein

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel



Das Weinfachberater-Team	2	Personalisierte Weinflaschen und Weingläser	8	2
 Deutschland				10
 Österreich				98
 Frankreich				106
 Italien				128
 Spanien & Portugal				162
 Aus aller Welt				178
Sekt & Champagner				198
Kleinflaschen				220
Spirituosen				230
Zubehör				250
Kleines Weinlexikon				266

CHEFS CULINAR

Wein-Fachberater



Jörg Bethke

Wenke Lange



Michael van den Höövel

Volker Theilig

Michael Selz



Anne Geyer

Jan Gostanian



Bernhard Mireisz



Ulrich Walter





Ulrich Walter

**CHEFS CULINAR
Nord GmbH & Co. KG**

Bunsenstraße 5
24145 Kiel

Tel.: +49 (0) 431 7108-2180
Mobil: +49 (0) 170 8511631
Fax: +49 (0) 431 7108-1230
ulrich.walter@chefsculinar.de



Bernhard Mireisz

**CHEFS CULINAR
Nord GmbH & Co. KG**

Herrenholz 1
23556 Lübeck

Tel.: +49 (0) 451 8903-2650
Mobil: +49 (0) 160 8819762
Fax: +49 (0) 451 8903-2780
bernhard.mireisz@chefsculinar.de



Jan Gostanian

**CHEFS CULINAR
Nord GmbH & Co. KG**

Winsberggring 25
22525 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Mobil: +49 (0) 160 4776134
Fax: +49 (0) 40 85190-2950
jan.gostanian@chefsculinar.de



Anne Geyer

**CHEFS CULINAR
Nord GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg

Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Mobil: +49 (0) 151 14265506
Fax: +49 (0) 395 5589-1500
anne.geyer@chefsculinar.de



Wenke Lange

**CHEFS CULINAR
Nord GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg

Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Mobil: +49 (0) 170 2214955
Fax: +49 (0) 395 5589-1500
wenke.lange@chefsculinar.de



Michael van den Höövel

**CHEFS CULINAR
West GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26
47652 Weeze

Tel.: +49 (0) 2837 80-0
Mobil: +49 (0) 175 2622049
Fax: +49 (0) 2837 80-173
michael.vandenhoeveel@chefsculinar.de



Volker Theilig

**CHEFS CULINAR
Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau

Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Mobil: +49 (0) 151 58409664
Fax: +49 (0) 34441 95-6000
volker.theilig@chefsculinar.de



Jörg Bethke

**CHEFS CULINAR
Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau

Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Mobil: +49 (0) 171 3081393
Fax: +49 (0) 34441 95-6000
joerg.bethke@chefsculinar.de



Michael Selz

**CHEFS CULINAR
Süd GmbH & Co. KG**

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen

Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Mobil: +49 (0) 170 7766682
Fax: +49 (0) 8291 851-1000
michael.selz@chefsculinar.de



Günther Karck

**HMS HANSEATIC MARINE
SERVICES GmbH & Co. KG**

Neuhöfer Brückenstr. 8
21107 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 31800-1290
Mobil: +49 (0) 160 96337230
Fax: +49 (0) 431 6893-1074258
g.karck@hms-services.com

Über 550 Weine in diesem Katalog – Wir können noch viel mehr. ★

Mit uns haben Sie die Möglichkeit, Ihrer Weinkarte eine ganz persönliche Note zu verleihen.

Über unsere Partner
haben Sie Zugriff
auf mehr als

1000
weitere Weine.



Ihr Weinfachberater berät Sie und stellt gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Weinkarte zusammen.

Nutzen Sie die langjährige Erfahrung
und Kompetenz in Sachen Wein
für Ihren Erfolg!



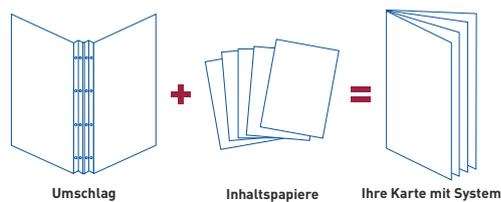
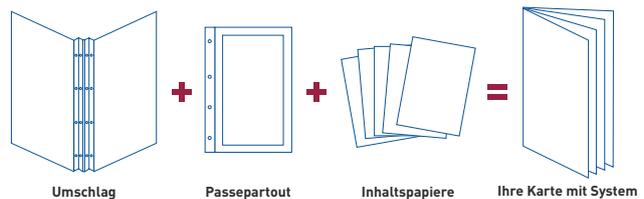
Lust auf Wein.





Der Fluhrer Speisekarten Verlag ist seit 1982 auf die Konzeption und Herstellung von Speise- & Getränkekarten aus hochwertigen veredelten Kartonagen spezialisiert. Das damals entwickelte Fluhrer System – ein flexibles und erweiterbares System zur Abheftung Ihrer Angebotsseiten – wird heute in vielen innovativen Varianten angeboten.

- In zwei Umschlag-Qualitäten: Soft- oder Hardcover
- Wählen Sie: Passepartout- oder Direct-System



- Als Fluhrer Basis Formate für A4, A4/schmal, A5 oder in vielen Sonderformaten
- Mit Standardprägungen z. B. Speisekarte, Weinkarte ... oder mit Ihrem individuellen Logo gold- oder silberfarbig
- Unterstreichen Sie das Ambiente Ihres Hauses mit der perfekten Farbwahl aus der Fluhrer Farbenwelt

Überzeugen Sie Ihre Gäste mit Ihrer Weinkarte von der Qualität Ihres Weinkellers.

Bedenken Sie: Eine separate Weinkarte verkauft mehr Flaschenweine!

Mit der Fluhrer System Karte können Sie jederzeit den Umfang Ihrer Weinkarte verändern. Schnelle Aktualisierungen von Weinangebot und Preis sind kein Problem.



Sie haben eine ganz persönliche Idee?
Dann gestalten Sie Ihr Etikett vollkommen frei!
Entwickeln Sie ein völlig neues Layout - lediglich die Größe ist vorgegeben.

Mein Etikett – Mein Wein

Individueller geht nicht!

Ab einer Bestellung von 120 Flaschen Wein... mit dem Inhalt von Earth,
Wind und Fire oder 180 Flaschen Sekt!

Für weitere Informationen und Bestellungen sprechen Sie mit
Ihrem Weinfachberater.



Pfalz

Earth Cuvée Rosé

Weingut Heinrich Vollmer

Die Vereinigung der Elemente
– süffig und klar mit einer saftigen Beerenaromatik im samtig-frischen Geschmack. Feinwürzig und anregend auf der Zunge – **die Vielfalt im Zeichen der Erde.**

● 0,75 l
6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder, Portugieser

Trinktemperatur: 9-10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Wind Cuvée Weiß

Weingut Heinrich Vollmer

Frisch wie ein Sturm – klar, kraftvoll, süffig und saftig mit vielschichtigen Aromen gelber Früchte im vollmundig-reinigen Geschmack. Elegant und anregend mit einem internationalen Stil – **im Zeichen des Neptun.**

● 0,75 l
6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay, Riesling

Trinktemperatur: 9-10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Fire Cuvée Rot

Weingut Heinrich Vollmer

Lodernd wie ein Feuer – samtig und vollmundig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Kirsche in einer seidigen Struktur. Leicht pikant am Gaumen mit einem kräftigen Körper - Genuss im Zeichen des Uranus.

● 0,75 l
6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Acolon, Regent, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16-18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Cuvée Jahrgangssekt

Sorgfältig ausgesuchte Grundweine, eine schonende Verarbeitung, sowie die lange Lagerung auf der Hefe, verleihen diesem Sekt einen harmonischen Geschmack. Mit seiner angenehm trockenen Art und dem feinerlig fruchtigen Bukett verleiht dieser Sekt jedem Anlass eine festliche Note.

● 0,75 l
6 Fl Kt



Ausbauart: nach Wunsch

halbtrocken, trocken oder extratrocken

Trinktemperatur: 16-18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Für jeden Anlass das perfekte Glas!

Extravagant, opulent oder klassisch zeitlos: Mit Ihrem individuell gestalteten Gläsern haben Sie immer einen perfekten Auftritt – bei Events wie Firmenfeiern, Hochzeiten oder Preisverleihungen ebenso wie bei einer Gala oder einer exklusiven Weindegustation.

Grenzenlose Vielfalt in Manufaktur- oder Tritan-Qualität

- brillanter Logodruck in allen Pantone-Farben
- extra lange Haltbarkeit durch UV-Härtung
- bleifreie, umweltschonende Technologie
- besonders bruchfestes Kristallglas
- spülmaschinenfeste und gastronomietaugliche Glasserien

Schnell, zuverlässig und unkompliziert

- schnelle, kundenindividuelle Lieferzeiten
- Auflagen ab nur 120 Stück je Glasgröße möglich
- Design- und Reproservice durch internes Designteam

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei allen Sonderanfertigungen von Dekoren produktionsbedingt eine Mehr- oder Mindermengenerlieferung $\pm 10\%$ möglich ist.

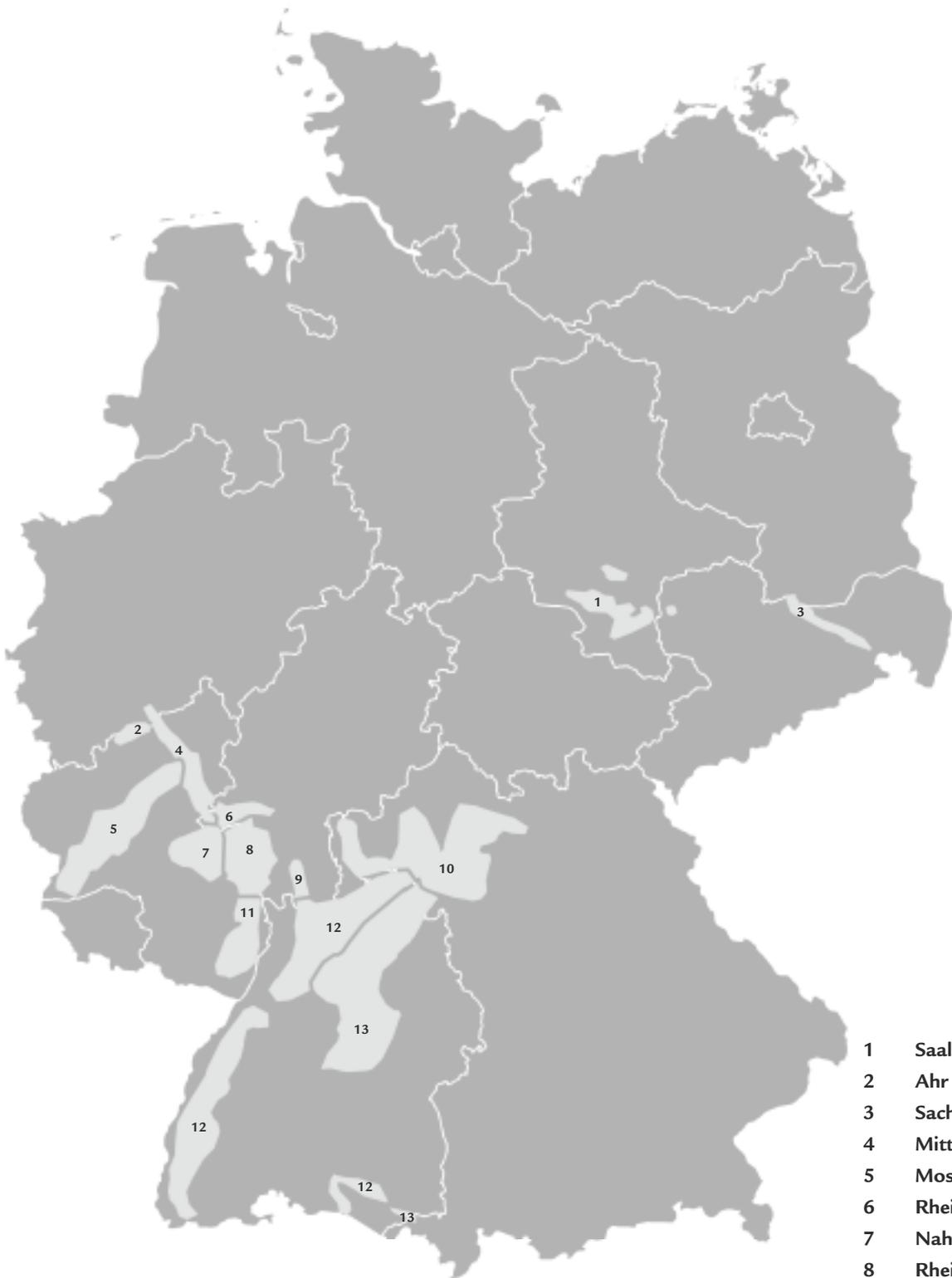


! Weitere elegante Glasserien und Zubehör finden Sie ab Seite 250.





Deutschland



- 1 Saale-Unstrut
- 2 Ahr
- 3 Sachsen
- 4 Mittelrhein
- 5 Mosel
- 6 Rheingau
- 7 Nahe
- 8 Rheinhessen
- 9 Hessische Bergstraße
- 10 Franken
- 11 Pfalz
- 12 Baden
- 13 Württemberg



Ahr	12
Nahe	14
Mosel	16
Rheinhessen	19
Rheingau	26
Chefs Culinar	32
Tafelwein	37
Pfalz	38
Franken	52
Württemberg	56
Baden	60
Saale-Unstrut	72
Sachsen	88
Go East	96



Winzergenossenschaft Mayschoß – Altenahr

Schon immer war der Blick im Ahrtal in die Zukunft gerichtet und als am 20.12.1868 aufgrund der allgemein schlechten wirtschaftlichen Lage 18 Winzer den Mayschoßer Winzerverein gründeten, war dies zugleich auch die Geburtsstunde der ersten Winzergenossenschaft weltweit.



Im Jahr 1982 kooperierte man dann noch mit den Winzern des Nachbarortes Altenahr, zu der heutigen Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr.

Nur eine sehr gute und gleichbleibende Qualität macht es möglich, das eine Winzergenossenschaft auch nach über 140 Jahren immer noch erfolgreich ist und immer mehr Weinkenner von ihren Weinen überzeugt.

„Bei uns geht es darum, von der Traube über die nachhaltige Bewirtschaftung der Rebfläche mit viel Handarbeit, dem Einsatz moderner Kellertechniken und unserem Wissen im Zusammenspiel mit der Natur Spitzenprodukte zu erzeugen, die mit ihrem unverwechselbaren Charakter Botschafter ihrer Heimat sind“, so Rudolf Stodden von der Winzergenossenschaft.

Schon die Römer wussten, wozu die Weine dieser Region geschmacklich in der Lage sind und so führt man diese Tradition bis heute weiter.

Heute, das heißt 320 Mitglieder, die auf insgesamt 121 ha über 1 Million Flaschen Wein auf höchstem Niveau produzieren.



Ahr Altenahrer Klosterberg Portugieser QbA

Winzergenossenschaft
Mayschoß-Altenahr

Richtig viel Saft und Kraft – ein feinfuchtiger Portugieser für den großen Durst. Delikat mit den Aromen von Himbeeren und Erdbeeren in eleganter Komposition mit einer vanilligen Röstaromatik. Extra viel drin – ein edler Schoppen für Rotweintrinker.

1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZO-ZM



2014 8461

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Blauer Portugieser
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Ahr Nikolaus N. Spätburgunder QbA

Winzergenossenschaft
Mayschoß-Altenahr

So trinkt man ihn im Ahrtal – duftige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Erdbeeren vereinen sich mit feiwürzigen Noten zu einem herrlich kräftigen Geschmackserlebnis. **Samtig und weich am Gaumen – so muss er einfach sein.**

1,0 l 6 Fl Kt

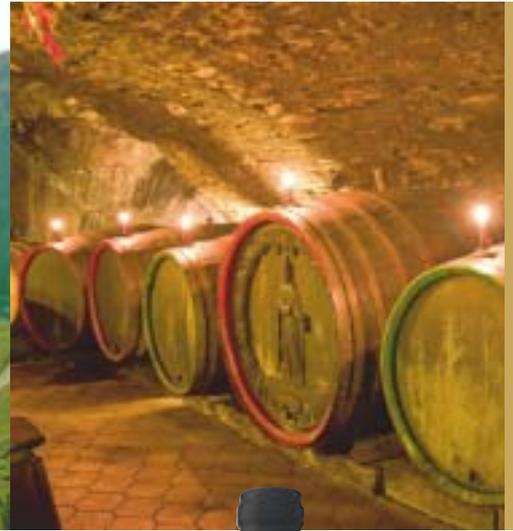
nicht vorrätig in: HL-HH-NB-ZO-ZM-WO



2014 8454

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss





Ahr
Mayschoß
Spätburgunder QbA

Winzergenossenschaft
 Mayschoß-Altenahr

Die Ahr von ihrer schmackhaftesten Seite – ein wunderbar kräftiger und saftiger Spätburgunder. Deutliche Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren in einem feinwürzigen Geschmack. Samtig und weich auf der Zunge – **feurige Eleganz**.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZO-ZM-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Ahr
Mayschoß
Spätburgunder QbA

Winzergenossenschaft
 Mayschoß-Altenahr

Ausdrucksstark und fruchtbetont mit einem duftigen Bukett. Kraftvolle Aromen von süßlichen Kirschen und roten Johannisbeeren prägen diesen feurig-milden Roten. Leicht pikant mit einem langen Finale – **ein anregendes Geschmackserlebnis von der Ahr**.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Ahr
Mayschoß
Frühburgunder QbA

Winzergenossenschaft
 Mayschoß-Altenahr

Eine ganz besondere Spezialität aus dem Rotweinparadies – filigran und finessenreich mit feinen Noten von Waldbeeren in einem rauchig-würzigen Nachhall. Ein extravaganter Roter – **mit dem besonderen Extra auf der Zunge**.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Frühburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



VDP Prädikatsweingut

Weingut Meyer-Näkel

Südlich von Bonn liegt das kleine aber feine Weinanbaugebiet Ahr, das bei Weinkennern vorwiegend für herrlich samtige und vollmundige Rotweine bekannt ist. Das besondere Klima im engen Flusstal unter dem Schutz der Eifel, lässt auf der wärmespeichernden Schiefer- und Vulkanerde vor allem die roten Burgundertrauben hervorragend gedeihen. Ein kleiner Garten Eden der Natur mit dem romantischen Flüsschen Ahr in der Mitte – der mit Recht von allen nur das „Rotweinparadies“ genannt wird.

Der wohl bekannteste und anerkannteste Spitzenerzeuger dieser Region ist Werner Näkel. Ihm ist es gelungen, in nur knapp 20 Jahren mit den Weinen von seinem Weingut Meyer-Näkel, die Weinwelt von dem exzellenten Potential der Ahr für Spitzenweine zu überzeugen und heute zu den führenden Rotweinerzeugern der Premiumqualität zu zählen. Sein Erfolgsrezept ist hierbei wohl seine unkomplizierte und offene Art Weine zu machen, die seiner Persönlichkeit und seinen Vorstellungen entsprechen. Mit ihnen hat er dann auch sämtliche renommierte Auszeichnungen bekommen und landesweit für Furore gesorgt und eine neue „Dimension“ für Qualität und Geschmack erreicht.



Ahr

Meyer-Näkel Spätburgunder QbA

Weingut Meyer-Näkel

Spätburgunder in seiner vollendetsten Form – kräftiges, leuchtendes Rubinrot mit den fruchtigen Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Himbeere und Kirsche im vielschichtigen, filigranen Genuss. Samtweich und äußerst elegant – **Perfektion voller Leidenschaft.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Nahe

Diel de Diel Weißes Cuvée QbA

Schlossgut Diel

Das Flaggschiff des Hauses – kristallklar und spritzig mit den zarten Aromen von Apfel, Birne, Pfirsich und Zitrus in einer frischen und belebenden Säurestruktur. Herzhaft und leicht pikant – ein anregender Genuss mit internationaler Klasse.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder,
Weißburgunder, Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit:



Schlossgut Diel



VDP Prädikatsweingut

Als Johann Peter Diel am 11. September 1802 das Landgut des Freiherrn Wolfgang Heribert von Dalberg mit der Burg Layen erwarb, war kaum absehbar, dass daraus eine mehr als 200-jährige Erfolgsgeschichte in Sachen Wein werden würde. Über die Generationen der Familie Diel wurde aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein heute 20 ha umfassendes Weingut.

Seit 1987 liegen die Geschicke des Betriebes in den Händen von Armin Diel und seiner Frau Monika, die konsequent die Rebflächen auf die traditionellen Burgundersorten und vor allen Dingen den Riesling umgestellt haben. Auch die beiden Kinder Caroline und Victor sind heute aktiv in der Erzeugung und der Vermarktung der Weine eingebunden.

Im Schlossgut Diel versteht man unter Weinerzeugung einen „ganzheitlichen“ Vorgang, welcher die Pflege der Weinberge, die Ernte der Trauben, den Ausbau der Weine bis hin zu deren Vermarktung. In jeder Phase gilt bedingungslos alles mit Herz und Verstand zu Gunsten der Qualität zu bearbeiten und die Quantität oder den kurzfristigen Erfolg dabei außer Acht zu lassen. Dieser „öologische Fünfkampf“ und die bedingungslose Investition in die Qualität sind nur eine logische Konsequenz, wenn man weiß wie Armin Diel denkt.



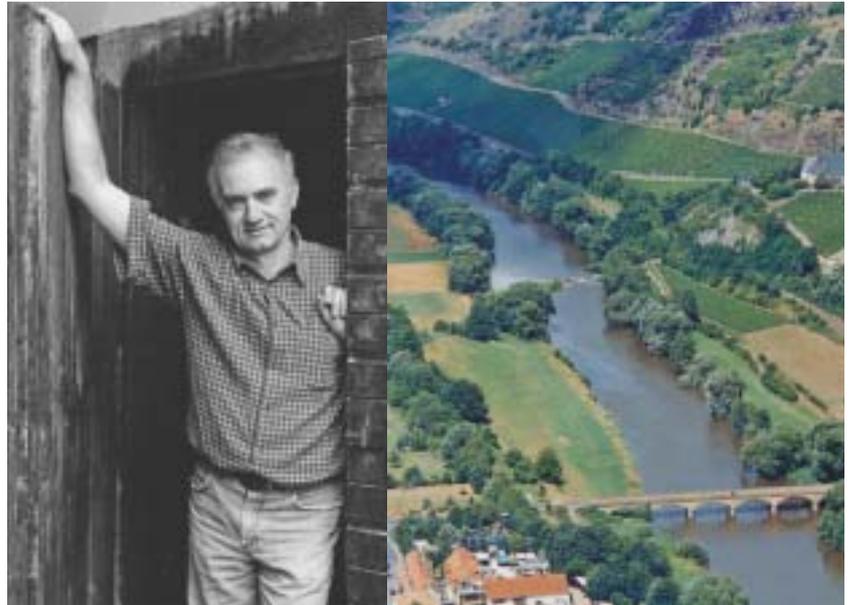
Weingut Hermann Dönnhoff

... eines der besten Weingüter unserer Zeit.

Wer hätte das gedacht, als vor fast 200 Jahren die Familie Dönnhoff an die Nahe kam und dort in der malerischen Gemeinde Oberhausen ihren landwirtschaftlichen Betrieb gründete. Von Anfang an galt die große Liebe der Familie aber dem Weinbau und so ist es nicht verwunderlich, dass man jede Gelegenheit nutzte, um erstklassige Rebflächen an der Nahe zu erstehen.

So entstand in den letzten drei Generationen ein reines Weingut mit heute 20 ha Weinbergfläche. Vorwiegend Riesling aber auch Weiß- und Grauburgunder wachsen hier auf dem verwitterten Schiefer- und Vulkangestein und werden noch klassisch in Holzfässern aus deutscher Eiche vinifiziert.

Unter der Leitung des heutigen Inhabers Helmut Dönnhoff wurde aus dem Weingut eins der hochprämiertesten und anerkanntesten Weingütern unserer Zeit, das national und international bereits sämtliche Auszeichnungen erhalten hat – begnadete Weine für höchsten Genuss.



Nahe
**Dönnhoff
Grauburgunder QbA**

Weingut Hermann Dönnhoff

Ein Grauburgunder aus der Premiumliga – kraftvolle Aromen von tropischen Früchten mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack – **Perfektion für die Sinne!**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit:

Nahe
**Dönnhoff
Weißburgunder QbA**

Weingut Hermann Dönnhoff

Feinfruchtige Exotik – Aromen von Ananas, Apfel und Pfirsich mit einem Hauch Zitrus in einer klaren Mineralik. **Ein unbeschreiblicher Genuss voller Finesse und Eleganz – Dönnhoff zum Träumen!**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit:

Nahe
**Dönnhoff
Riesling QbA**

Weingut Hermann Dönnhoff

Das Paradestück – anregende Fruchtnoten von Apfel, Aprikose und Maracuja in feiner Harmonie mit Noten von Limone und Orange in einer frischen Mineralität. **Ein Riesling der Superlative – eine Offenbarung im Glas!**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit:



Weinhaus J. & H. Selbach

Tradition – Emotion – Innovation

... sind genauso eng mit Johannes Selbach verbunden, wie die Mosel und der Riesling. Seit 1661 betreibt die Familie Selbach den Weinbau in Zeltingen.

„Wir machen elegante und saftige Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und vollem Geschmack. Der mineralische Schieferboden und die reife, handselektierte Rieslingfrucht sind deren Eltern. Dabei legen wir den größten Wert darauf, die Typizität des eleganten und bekömmlichen Moselaners zu pflegen, die nicht satt, sondern Lust auf mehr macht. Unsere Weine wachsen auf den Steilhängen und besten Weinbergslagen an der Mittelmosel. Traditionell – kühl und langsam in den typischen „Fuderfässern“ vergoren machen wir heute moderne Weine, die auf der ganzen Welt höchste Bewertungen erhalten. Man muss den Wein leben und lieben, um die perfekte Symbiose „Moderne und Tradition“ zu vereinen. Es ist eine ehrliche und harte Arbeit vom ersten Rebschnitt bis zum Verkorken der Flasche, bei der man auf Qualität und nicht auf Quantität setzen muss, um das allerbeste Ergebnis in das Glas zu bekommen“. Genuss, den man schmeckt.



Mosel

Zeltinger Schloßberg Riesling Auslese

Weingut Selbach Oster

Ein echter Gaumenschmaus – eine herrlich elegante Fruchtsüße mit den reifen Aromen von Pfirsich und einer feinen Exotik in einer frischen Mineralität. Angenehm spritzig mit einer dezenten Säure – **der richtige Genuss zum Käse oder Dessert.**

Mosel

„Der Fisch“ Riesling QbA

Weinhaus J. & H. Selbach

Ein echter Allrounder zu allen Meeresfrüchten – klar und aromatisch nach Apfel, Ananas und tropischen Früchten in einem herrlich spritzigen Säurespiel. Frisch und saftig mit einer eleganten Mineralik im herzhaften Finale – **schmeckt echt nach „Meer“.**

Mosel

Selbach Riesling QbA

Weinhaus J. & H. Selbach

Die liebeliche Seite der Mosel – saftig und süffig mit der delikaten Frucht von Apfel und Pfirsich in einem eleganten Süße-Säure-Spiel. Gut strukturiert mit einem Hauch von Zitrus im Finale – **echter Rieslinggenuss.**

1 0,375 l 6 Fl Kt 

2 ● 0,75 l 6 Fl Kt 

3 ● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: edelsüß
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: lieblich
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



1

Exklusiv

Mosel
Riesling Hochgewächs QbA

Weinhaus J. & H. Selbach

Harmonie mit Saft und Kraft – leicht und frisch mit feinfuchtigen Apfelaromen und einem Hauch Aprikose in einer anregenden Säurestruktur. Saftig mit feinen Würznoten – ein Riesling mit internationalem Flair.

1 ● 0,75 l 6 Fl Kt



2

Exklusiv

Mosel
Zeltinger Himmelreich Riesling QbA

Weinhaus J. & H. Selbach

Vom Himmelreich – herrlich frisch mit den herbfruchtigen Aromen von Äpfeln und Zitrus in einem eleganten Geschmackserlebnis. Herzhaft und kraftvoll am Gaumen – ein „beseelter“ Lagenwein von der Mosel.

2 ● 0,75 l 6 Fl Kt



3

Exklusiv

3 ● 1,0 l 6 Fl Kt



4

Exklusiv

Mosel
Selbach Riesling QbA

Weinhaus J. & H. Selbach

Rieslingpower frisch und lebendig – klare spritzige Fruchtnoten von Äpfeln und Zitrus mit einem mineralischen Hauch verbinden sich harmonisch mit seinem leicht rauchigen Geschmack. Ein richtiger Allrounder für jede Gelegenheit.

4 ● 0,75 l 6 Fl Kt



5

Exklusiv

5 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Dr. Loosen

Seit über 200 Jahren befindet sich das Weingut Dr. Loosen in Bernkastel nun schon im Familienbesitz.

Als Ernst Loosen 1988 die Leitung übernahm, hatte er bereits, auf der Suche nach dem Geheimnis wahrhaft großer Weine, ausgedehnte Studienreisen zu den weltweit angesehensten Weingütern hinter sich. Ganz seiner Philosophie verschrieben – Qualität kommt vor Quantität – erkannte Ernst Loosen das große Potential seines eigenen Weingutes.

Das unverwechselbare Terroir, die großartigen Lagen, bis zu 100 Jahre alte wurzelreiche Reben, seine Leidenschaft zum Wein und das Wissen aller großen Weinmacher, wie der Wein schmecken soll, bevor die erste Traube gelesen wurde, hat das Weingut Dr. Loosen in die erste Liga internationaler Spitzenweingüter gebracht. Weinfanatismus in seiner schmackhaftesten Form, kompromisslos, leidenschaftlich, individuell mit ganz viel Charakter.



Ernst Loosen - Ein engagierter Botschafter für den deutschen Wein

Mosel

Dr. Loosen Riesling QbA

Weingut Dr. Loosen

Ernst Loosen und Riesling – eine Symbiose des guten Geschmacks. Vollfruchtig und elegant mit den saftigen Aromen von Apfel, Pfirsich und Mirabelle und einem unglaublichen Hauch Exotik präsentiert er sich am Gaumen. Anregend mit einem feinen Spiel von frischer Mineralik und rassischer Säure – **Genuss in einer neuen Dimension.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rheinhessen: Die Klassiker

Wer kennt sie nicht, die Weinnamen der Großlagen aus Rheinhessen. Der Oppenheimer Krötenbrunnen, den Bechtheimer Pilgerpfad oder das Niersteiner Gutes Domtal, um nur einige wenige zu nennen, sind seit jeher Begriffe für einfachen aber ehrlichen Weingenuss. Süffig und saftig mit der gewohnten Restsüße, stehen sie für gemütliche Abende und gesellige Stunden bei denen gerne mal ein Glas Wein getrunken wird. Unsere Auswahl von „Klassikern“ verbindet die Typizität dieser Weine mit dem hohen Anspruch an die Qualität und den Geschmack, den man bei Großweinlagen, aufgrund des vielschichtigen Angebotes, walten lassen muss. Deshalb wird jeder Wein schon im Keller des Erzeugers geprüft und in der eigenen Kellerei abgefüllt, um den ungetrübten Weingenuss garantieren zu können. Rheinhessen-Weine – lecker und schmackhaft.

Rheinhessen, das größte deutsche Anbaugebiet mit etwa 26400 Hektar Rebfläche, liegt in dem weiträumigen Dreieck zwischen Mainz, Worms und Bingen. Ansteigende Hänge entlang des Rheins prägen den Weinbau, während der „Wonnegau“ und das Hügelland mit ihren sanften Erhebungen ein eher mediterranes Flair ausstrahlen.



Rheinhessen

Oppenheimer Krötenbrunnen Kabinett

Der Klassiker aus Rheinhessen mit dem besonders milden Charakter. Kraftvolle, süffige Fruchtaromen von Äpfeln und Aprikosen verbinden sich harmonisch mit seiner feinen Süße. **Ein saftiges Trinkvergnügen für jede Gelegenheit mit richtig viel Geschmack.**

- 1 ● 0,75 l 6 Fl Kt 
- 2 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: lieblich
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

Rheinhessen

Weinheimer Sybillenstein Spätlese

Ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen und milden Art. Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln schmackhaft verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße. **Ein Kerner spät gelesen mit viel Sonne im Herzen.**

- 3 ● 0,75 l 6 Fl Kt 
- 4 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: lieblich
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

Rheinhessen

Ingelheimer Kaiserpfalz Blauer Portugieser QbA

Würzig und süffig, ein Wein mit viel Saft und Frucht. Herzhaft und angenehm mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden Rotweinvergnügen. **Easy drinking aus Rheinhessen.**

- 5 ● 0,75 l 6 Fl Kt 
- 6 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Blauer Portugieser
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss



Weingut Gehring

Vom Küfer zum Winzer – oder wie aus der Not eine richtige Leidenschaft wurde.

Als sich die Zeiten im Weinbau nach dem Krieg änderten und der Bedarf an Holzfässern immer weiter zurückging fasste der Küfer Hans Gehring mit seiner Familie den Entschluss aus seinem Hobby seinen Beruf zu machen und gründete 1959 in Nierstein das Weingut Gehring. Als 1995 Theo und Diana Gehring die Geschicke im Weingut übernahmen war es so etwas wie eine Initialzündung und der Startschuss für einen Weg in ein neues Zeitalter des Weinbaus. Verbunden mit der Tradition, Besinnung auf die ursprünglichen Ausbaumethoden und Berücksichtigung der Besonderheiten der einzigartigen Lagen ist ein neuer Zeitgeist für Wein entstanden. Auf heute 11,5 ha Weinberglagen werden moderne Weine kreiert, die sich sehen lassen können.

Wenn Träume aus Wein sind und Wein die Seele berührt, dann leben Diana und Theo Gehring Ihren Traum.



1 **Rheinhausen Viel Harmony Weißweincuvée QbA**
Weingut Gehring
Ein Weißwein mit internationalem Touch – frisch und süffig mit den anregenden Aromen von exotischen Früchten im mild-eleganten Geschmack. Leichte Würznoten in einem harmonischen Spiel von Säure und Mineral – **echter Genuss mit Viel Harmony.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Winzergeheimnis
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Rheinhausen Vollmond Rotweincuvée QbA**
Weingut Gehring
Rotwein aus Rheinhausen mal ganz anders – saftig und vielschichtig mit den Aromen von Beeren und Kirschen im vollmundigen Geschmack. Angenehme Würznoten schmelzend im rauchig-süßlichen Finale – **ein echter Genuss nicht nur bei Vollmond.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Winzergeheimnis
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 **Rheinhausen Niersteiner Bildstock Frühburgunder QbA**
Weingut Gehring
Der etwas andere Burgunder – feinfruchtig und elegant mit dem typischen Aroma reifer Beeren, lang anhaltend auf der Zunge. Kräuter und Gewürz in zartem Schmelz und filigranem Tannin – **mehr als eine Alternative zum bekannten Spätburgunder.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Frühburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:

Weingut Sander

Der mit dem Marienkäfer

Bio nicht nur logisch, sondern mit Herz und Verstand aus Überzeugung. Seit vielen Generationen befindet sich das Weingut Sander in Mettenheim bereits im Familienbesitz. In den 50 Jahren begann der Senior Otto Heinrich Sander, inspiriert durch den Gedanken, dass nur ein gesunder Boden gesundes Leben und gesunden Wein hervorbringen kann, mit dem ökologischen Anbau.



Dieser „Geist“ wurde über die nachfolgenden Generationen weitergetragen, und heute machen sein Enkel Stefan Sander und seine Frau Sandra ausgefeilte und schmackhafte Weine von höchster Qualität. Hier findet man den schlagenden Beweis, dass Ökologie und Weingenuss eine gelungene Kombination darstellen. Die Güte der Weine entsteht im Weinberg und nicht im Keller, mit dieser Philosophie und der Einbeziehung der modernen Erkenntnisse der Önologie, ist die Familie Sander heute „Trendsetter“ für biologische Weine.

Naturverbundenheit vom Pflanzen der Reben bis zur Flaschenabfüllung, nicht gemacht sondern gelebt.



Trio

Rheinhessen

Sander Trio Weißwein Cuvée QbA

Weingut Sander

Richtig viel drin – sein kräftiges Goldgelb mit den leicht grünlichen Reflexen und dieser ausdrucksstarke florale Duft von Rosenblüten beeindrucken schon im Glas. Ein gehaltvoller, süffiger Wein mit einer unglaublichen Aromenvielfalt, der den ganzen Mund ausfüllt. **Bio** – mit ganz viel Geschmack – **logisch!**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder, Kerner, Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Rheinhessen
Sander Scheurebe

QbA
Weingut Sander

Die Renaissance von traditionellem Weingenuß – fruchtbetont und süffig mit den opulenten Aromen tropischer Früchte in einem anregenden Spiel von Süße und Säure. Leichte Würze am Gaumen – **ein moderner Wein für jede Gelegenheit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt  1446 8803

Ausbauart: lieblich
Rebsorten: Scheurebe
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Rheinhessen
Sander Silvaner

QbA
Weingut Sander

Silvaner richtig lecker – saftig und feinfruchtig mit den vielschichtigen Aromen von Apfel, Birne und tropischen Früchten im zarten Schmelz. Frisch und filigran mit einer pikanten Würze und einem Hauch Pistazie im Finale – **eine Klasse für sich.**

● 0,75 l 6 Fl Kt  1215 9611

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Rheinhessen
Sander Weißburgunder

QbA
Weingut Sander

Eine runde Sache – grüngelb besonders intensiv präsentiert er sich im Glas. Frisch und fruchtig mit den kraftvollen Aromen von Birnen und Äpfeln mit einem Hauch Zitrus im Geschmack – **ein Wein mit Charakter und Fülle.**

● 0,75 l 6 Fl Kt  1215 9543

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:



Rheinhessen

Sander Riesling
QbA

Weingut Sander

Rheinhessen ungewohnt – ein Riesling wie er sein muss. Anregend und frisch mit den duftigen Aromen von Pfirsich und Birne in einem belebenden Säurespiel. Lang anhaltend und elegant – **von der Natur verwöhnt.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rheinhessen

Sander Sauvignon blanc
QbA

Weingut Sander

Französische Lebensart aus Rheinhessen – ein kräftiger und vollmundiger Sauvignon getragen von seinen floralen Aromen und den vegetabilen Noten geriebener Brennnessel im zweiten Schluck. Harmonisch und lang anhaltend – **Haute Cuisine für die Sinne.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sauvignon blanc

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:





Rheinhessen

Sander Michelsberg Weißburgunder QbA

Weingut Sander

Weißburgunder aus der Lage – kraftvoll und vielschichtig mit der reifen Frucht von Birne und Orange im herrlich fülligen Genuss. Noten von Vanille und Holunder in einer schmelzenden Röstaromatik – **Natur pur.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit:

Rheinhessen

Sander Rotwein QbA

Weingut Sander

Natürliche Rotweinpower – mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis. Delikate Würznoten in weichem Tannin – **tiefdunkler Genuss.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Dornfelder, Regent

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rheinhessen

Sander Spätburgunder QbA

Weingut Sander

Erntedankfest für die Seele – ein fruchtbetonter, tiefdunkler, würziger Rotwein mit den vollmundigen Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Erdbeeren. Sanfte Tannine in einem runden Nachhall – **Spätburgunder perfekt.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Rheinhessen

Sander Weißburgunder QbA

Weingut Sander

Ein kleines Kraftpaket – frisch und fruchtig mit den deutlichen Aromen von Birnen, Pfirsichen und Äpfeln sowie einem Hauch Zitrus belebt er die Sinne. **Ein Weißwein mit Charakter und Fülle** – im Miniformat.

● 0,25 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Rheinhessen

Sander Dornfelder QbA

Weingut Sander

Ein anregendes Schlückchen – vollmundig und samtig mit den Aromen reifer Waldbeeren und süßlicher Kirschen präsentiert er sich am Gaumen. Feinwürzig mit einer pikanten Note – **ein feines Stückchen Genuss.**

● 0,25 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rheinhessen

Sander Riesling

Sekt

Weingut Sander

Ein klassischer Riesling Sekt – spritzige Aromen von Aprikose, Pfirsich und grünem Apfel präsentieren sich in einer feinen Perlage. Frisch und anregend mit einer pikanten Säure – **das ist deutscher Sekt mit Niveau.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit:



Weingut Fritz Allendorf

Bereits im Jahre 1292 wird der Rheingauer Ritter Kraft von Allendorf das erstmal erwähnt, doch erst 1773 wurde durch Heirat der Grundstein für den Weinbau in der Familie gelegt. 1955 besaß man nur 1,5 ha und erst da begann der Namensgeber und Vater der heutigen Eigentümer Ulrich Allendorf und Christel Schönleber, Fritz Allendorf den Betrieb kontinuierlich zu erweitern.



Heute ist das Weingut mit über 60 ha der größte privat geführte Betrieb im Rheingau. Qualitätsorientierte und schonende Weinbereitung, naturnaher Anbau und der behutsame Einsatz moderner Techniken, aber auf höchstem Niveau, sind das Credo bei Allendorfs. Weine mit Persönlichkeit und Charakter vom Einstieg bis zur Spitze, sind das Ziel des Querdenkers und Weinverrückten Ulrich Allendorf. „Ich mag dieses ewige Einerlei des gemachten Geschmacks einfach nicht. Ich brauche Weine mit Ecken und Kanten im Glas, die ihre Herkunft nicht verleugnen.“ Als wir bei CHEFS CULINAR in eine „Weinkrise“ geraten sind und unsere Kunden nicht mehr mit ihrem Riesling versorgen konnten, stand der sympathische Ulrich Allendorf sofort helfend bereit. Nicht nur geschmacklich und qualitativ war das für uns ein Glücksfall, der uns noch heute die Möglichkeit gibt, echte Rheingauer zu einem fantastischen Preis-Genuss-Verhältnis anbieten zu können – eine geschmackvolle Partnerschaft.



Rheingau
Johannisberger Erntebinger Riesling QbA

Weingut Fritz Allendorf

Der Johannisberger – frisch und spritzig mit den deutlichen Aromen von Äpfeln in einer eleganten Fruchtsäure. Angenehm mineralisch mit einer saftigen Länge – **Rheingau Riesling trocken.**

- 1 ● 0,75 l 6 Fl Kt 
- 2 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 -10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Rheingau
Winkeler Hasensprung Riesling QbA

Weingut Fritz Allendorf

Der Winkeler – harmonisch und vollmundig mit den Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten in einer dezenten Süße. Ein Hauch Zitrus im feinerbigen Finale – **Rheingau Riesling halbtrocken.**

- 3 ● 0,75 l 6 Fl Kt 
- 4 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 -10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Franz Künstler

VDP Prädikatsweingut

Der Weinbau der Familie Künstler lässt sich bis 1648 in das südmährische Unter-Tannowitz zurückverfolgen. Nach dem 2. Weltkrieg verlässt die Familie ihre Heimat und Vater Franz Künstler legt 1965 in Hochheim den Grundstein für den Aufstieg zu einem der erfolgreichsten Weingüter im Rheingau.

Mit 19 Jahren musste Gunter Künstler für den verletzten Vater die Ernte einbringen und den Wein eigenverantwortlich keltern und ausbauen – die Faszination und Leidenschaft für Wein wurden geweckt. 1996 kauft Gunter Künstler das Weingut Achrott'sche Erben mit allerbesten Lagen auf denen zum größten Teil alte Reben stehen. Mit heute 26 ha Rebfläche auf der Sonnenseite des Rheingaus an der Schnittstelle von Rhein und Main wachsen vorwiegend einzigartige Rieslinge, die ein perfektes und genussvolles Abbild der Landschaft, des Terroirs und des Klimas geben. Das Talent von Gunter Künstler, die Identifikation des ganzen Teams mit der Leidenschaft für den Wein und der besonders schonende Ausbau im Keller – das sind die Garantien, ein wunderbares Stück Natur auf die Flasche zu füllen.



Rheingau

Hölle Riesling Kabinett

Weingut Franz Künstler

Himmlich gut – ein Riesling Kabinett mit extra viel Kraft. Voluminös und süffig mit den vielschichtigen Aromen reifer, tropischer Früchte im langen erfrischenden Finale. Elegant mineralisch mit einer schönen Balance im eleganten Geschmack – **irdischer Genuss pur.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Schloss Vollrads



VDP Prädikatsweingut

... ist wohl eines der ältesten Weingüter der Welt, bei dem seit dem Jahre 1211 der Handel mit Wein bereits verbrieft ist. Auf alten römischen Fundamenten erbaut und von einem kleinen idyllischen Weiher umgeben, ist der wuchtige Turm das Wahrzeichen des Schlosses.

Rheingau

Schloss Vollrads Riesling QbA

Weingut Schloss Vollrads

Ein klassischer Vertreter aus bestem Haus – filigrane Aromen von Aprikose, Mango und exotischen Früchten im feinen Zusammenspiel von edler Mineralität und anregender Säure. Frisch und knackig – ein **Rheingau Riesling der Oberklasse.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Vino-Lok

Seit dem 14. Jahrhundert war Vollrads Wohnsitz der Familie von Greiffenclau, die über Jahrhunderte die Geschicke von Schloss und Weingut lenkten. Schon damals im Mittelalter wurden die Weine in die Städte am Niederrhein und nach Norddeutschland exportiert.

Heute ist Schloss Vollrads vor allen Dingen ein modernes Weingut mit ca. 60 ha Rebfläche (ausschliesslich Riesling), in dem sich die lange Tradition mit der sorgsam Pflege und den neuesten Techniken zu einem ganz besonderen Weinstil verbindet.

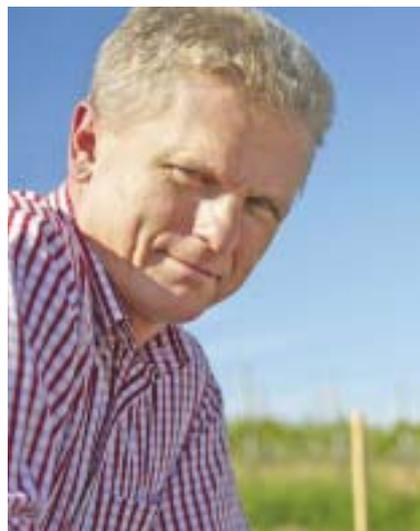
So gilt Vollrads heute als Inbegriff für frische, trockene und knackige Rieslinge - mit kulturhistorischen Wurzeln.



Weingut Robert Weil

Das Weingut Robert Weil ist eines der jüngsten Weingüter des Rheingaus. 1875 wurde es von Dr. Robert Weil, Professor für Deutsch an der Sorbonne in Paris, in Kiedrich gegründet. Schon als er im Vorfeld des Deutsch-Französischen Krieges 1870 Frankreich verlassen musste, hatte er einen kleinen Weinbergsanteil in Kiedrich erworben, bis er die Chance nutzte und 1875 das Wohnhaus des englischen Baronets Sir John Sutton erwarb. Er erwarb vom späteren Chefkoch des Hotels, Adlon Nilkens, dessen Weingut und kaufte zu diesem noch beste Weinberge aus dem Besitz des Grafen von Fürstenberg sowie das renommierte Weingut Buschmann. Heute wird das Weingut in vierter Generation von Wilhelm geleitet, der konsequent den Weg des absoluten Qualitätsanspruchs an Weinberg und Keller umsetzt. „Qualität und unverwechselbare Identität eines Weines, haben ihren Ursprung im Weinberg. Deshalb praktizieren wir einen umweltschonenden Weinbau mit rein organischer Düngung, verzichten auf Herbizide, dünnen nach der Blüte aus, entblättern zeitgerecht und betreiben Negativ-Selektion“.

Viel Arbeit und Fürsorge bei jedem Rebstock – für Weine mit einem geschärften Profil. Nicht umsonst wurde das Weingut Robert Weil vom Gault Millau zum Betrieb der Weltklasse 2005 gekrönt.



1 **Robert Weil Riesling QbA**

Rheingau

Weingut Robert Weil

Die Basis des Genusses – feinfruchtig und herzhaft mit den nachhaltigen Aromen von Pfirsichen und Aprikosen in einem wunderbaren Geschmackserlebnis. Rieslingklassik erfrischend und bekömmlich – **weil es einfach Weil ist.**

1,0 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Robert Weil Riesling QbA**

Rheingau

Weingut Robert Weil

Ein beeindruckendes Geschmackserlebnis – herrliche, voll ausgeprägte Aromen von Pfirsich und Grapefruit mit genau dem richtigen Reifeton, geben diesem Riesling seinen nachhaltigen Körper. **Ein elegantes und belebendes Trinkvergnügen – einfach lecker.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

3 **Robert Weil Riesling Kabinett**

Rheingau

Weingut Robert Weil

Rieslingkunst auf höchstem Niveau – herrliche, saftige und duftige Aromen reifer Pfirsiche prägen diesen stoffigen und filigranen Weißen aus bestem Hause. **Anregender und belebender Geschmack pur** – von einem der anerkannt besten Weingüter des Rheingaus.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

Weingut Johannes Ohlig

Im 1591 erbauten Zehnthof in Oestrich-Winkel befindet sich das Weingut Johannes Ohlig. Dort, wo früher die Bevölkerung die Steuern an das Bistum Mainz in Naturalien abliefern, die dann auf drei Ebenen im großen Gewölbekeller gelagert wurden, hat die Familie Ohlig die besten baulichen Möglichkeiten für ihr nun schon 100 Jahre altes Weingut gefunden.



Auf den ca. 10 ha Rebfläche, die heute zum Weingut gehören, werden mit naturnaher Bewirtschaftung und Ertragsminderung besonders Rieslinge angebaut, die dann mehrfach selektiert und besonders schonend gelesen und gekeltert werden.

Den Geschmack zu treffen, ohne den individuellen Charakter zu verfälschen, das ist das Ziel bei Ohlig von der Rebe bis ins Glas.

Seit 2000 leitet Johannes Ohlig diesen noch sprichwörtlichen Familienbetrieb, bei dem der Spaß am Wein noch richtig spürbar ist. Als gelernter Weinbautechniker verbindet er die Tradition mit dem Modernen, was man auch an der Kombination der traditionellen Rheingau-Flöte mit dem modernen Glasverschluss (Vino-Lok) bildhaft bei jeder Flasche sieht.

Ein kleiner Geheimitipp aus dem Rheingau, mit positiven Bewertungen im Gault Millau, dem Feinschmecker und bei Eichelmann – eine Entdeckung mit viel Geschmack.



Rheingau Riesling QbA

Weingut Johannes Ohlig

Einfach lecker - vollfruchtig und saftig. Aromen von reifen Aprikosen, Äpfeln und Ananas bestechen in diesem lebendig-frischen Weißwein. Vollmundig und frisch mit einem typischen Rieslingcharakter – **ein Schoppen mit viel Geschmack.**

● 1,0l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rheingau Riesling QbA

Weingut Johannes Ohlig

So trinkt man ihn im Rheingau – süffig und vollmundig mit den anregenden Aromen tropischer Früchte in feiner Harmonie mit einer mineralischen Säurestruktur. Klar und ausgeprägt auf der Zunge – ein Riesling für jede Gelegenheit.

● 1,0l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Rheingau

**Ohlig
Riesling Classic QbA**

Weingut Johannes Ohlig

Classic der Extraklasse – rund und harmonisch mit den ausgewogenen Aromen von Apfel, Pfirsich und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und Säure. Kraftvoll am Gaumen mit einem eleganten Charakter – individueller Genuss mit ganz viel Charme.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Rheingau

**Winkeler Gutenberg
Riesling Kabinett**

Weingut Johannes Ohlig

Ein vollfruchtiges Kabinett für den gehobenen Anspruch – Aprikose, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich und exotische Früchte mit einer feinmineralischen Note beleben die Zunge. Saftig mit einer reinigenden Säure im langen Finale – Genuss vom Gutenberg.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Vino-Lok

Rheingau

**Johannisberger Klaus
Riesling Spätlese**

Weingut Johannes Ohlig

Riesling Spätlese mit richtig viel Geschmack – feinfruchtig nach Pfirsich und Aprikose mit einem unwiderstehlichen Hauch Exotik belebt sie die Sinne. Kraftvoll auf der Zunge mit einer feinen Balance von Frucht und Terroir – großer Genuss mit filigraner Finesse.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit: Vino-Lok



Rheingau
**Johannisberger
 Erntebinger
 Spätburgunder Rosé QbA**

Weingut Johannes Ohlig

Rosiges Rheingau – fruchtige Eleganz mit belebender Frische. Leicht und aromatisch nach reifen Kirschen und kräftigen Beerenfrüchten im saftig-süffigen Genuss. Angenehm feinwürzig im Nachhall – ein anregender Rosé mit dezenter Süße.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: feinherb
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Rheingau
**Ohlig
 Spätburgunder QbA**

Weingut Johannes Ohlig

Spätburgunder vom Rheingau – Rotweinkunst aus dem Rieslingland. Angenehm samtig mit den filigranen Aromen von reifen Beeren und Kirschen in einem feinwürzigen Geschmackserlebnis. Rund und harmonisch mit seidigem Tannin – ein leichter Roter mit viel Finesse.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 -18 °C
Besonderheit: Vino-Lok

Rheingau
**Leichtsinn
 Riesling Secco QbA**

Weingut Johannes Ohlig

Extravaganz im Glas – herrlich prickelnd mit den vollmundigen Aromen von reifem Pfirsich und exotischen Früchten belebt er den Gaumen. Frisch und feinperlig mit einer anregenden Finesse – leichtsinniger Genuss.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv

Deutschland

**Vinision
Scheurebe QbA**

Chefs Culinar

Scheurebe verführerisch – ausgeprägte Fruchtnoten von Pfirsich und Cassis dominieren in einer delikaten Fruchtsüße. Harmonisch mit einer anregenden Säure am Gaumen – **lebendige Frische Schluck für Schluck.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Scheurebe

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

**Vinision
Riesling QbA**

Chefs Culinar

Riesling süffig – saftig Aromen von reifen Pfirsichen und Äpfeln mit einem Hauch Exotik dominieren auf der Zunge. Feinherb mit einem anregenden Spiel von Frucht und Säure – **ein belebender Schoppen.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

**Vinision
Grauburgunder QbA**

Chefs Culinar

Grauburgunder ausdrucksstark – saftige Fruchtnoten von Apfel, Ananas und einem Hauch Zitrus erfrischen den Gaumen. Ein Hauch von Mandel in einer dezenten Säurestruktur – **belebend und anregend.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Chefs Culinar

Manchmal ist es einfach besser, wenn man etwas selber macht und etwas unabhängig von anderen auf die Beine stellt. Viele Jahre war unsere Serie „Vision“ eine richtige Erfolgsgeschichte und überzeugte unsere Kunden mit ihrem tollen Geschmack und attraktiven Preisen, die unser Weinmacher Philipp Maurer in die Flasche brachte.

Doch die Zeit bedeutet Veränderungen und Anpassungen an neue Entwicklungen, nicht nur für Philipp Maurer und seinen Arbeitgeber, sondern auch für die Ansprüche der Gastronomie an ihren Wein. Und so waren sich die Weinfachberater bei CHEFS CULINAR sicher: Wir müssen es noch besser machen und noch mehr unsere Erfahrungen und unser Wissen in die Flasche bringen - **aus einer Vision musste eine Vinision werden.**

Heute machen wir „unseren“ Wein, wählen aus und stimmen den Geschmack ab und stehen dafür mit unserem Namen – vom Anfang bis zum Ende.



Exklusiv 



Exklusiv 



Deutschland

Vinision Dornfelder QbA

Chefs Culinar

Dornfelder saftig – intensive und kraftvolle Aromen reifer Kirschen und Beeren im vollmundigen Geschmack. Leichte Würznoten in einer harmonischen Fruchtsüße – **ein lieblicher Zecher.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

Vinision Spätburgunder QbA

Chefs Culinar

Spätburgunder harmonisch – samtig und vollmundig mit den Aromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere im kraftvollen Geschmack. Füllig mit dezenten Tanninen im Finale – **für jede Gelegenheit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Deutschland

1 Vinision Müller-Thurgau QbA

Chefs Culinar

Müller-Thurgau füllig – saftig und frisch mit den Aromen exotischer Früchte im milden Geschmackserlebnis. Typisch mit einer delikaten Fruchtsüße – **ein anregendes Kraftpaket.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

2 Vinision Pfälzer Landwein

Chefs Culinar

Pfälzer lebhaft – leicht und süffig mit den vielschichtigen Noten gelber Früchte im charmanten Geschmack. Saftig mit einem harmonischen Süße-Säure-Spiel am Gaumen – **einfach lecker.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

3 Vinision Scheurebe QbA

Chefs Culinar

Scheurebe verführerisch – ausgeprägte Fruchtnoten von Pfirsich und Cassis dominieren in einer delikaten Fruchtsüße. Harmonisch mit einer anregenden Säure am Gaumen – **lebendige Frische Schluck für Schluck.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Scheurebe

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

1

2

3

4

5

6



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv

Deutschland

4 Vinision Riesling QbA

Chefs Culinar

Riesling süffig – saftig Aromen von reifen Pfirsichen und Äpfeln mit einem Hauch Exotik dominieren auf der Zunge. Feinherb mit einem anregenden Spiel von Frucht und Säure – **ein belebender Schoppen.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

5 Vinision Müller-Thurgau QbA

Chefs Culinar

Müller-Thurgau blumig – saftige Aromen von Apfel und Pfirsich präsentieren sich charmant am Gaumen. Ein Hauch Muskat in einer dezenten Säurestruktur – **typischer Genuss im Glas.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Deutschland

6 Vinision Riesling QbA

Chefs Culinar

Riesling lebendig – frisch und saftig nach Apfel und Pfirsich mit einem Hauch Zitrus im ausbalancierten Geschmack. Fitnessreich mit einer spritzigen Säure im Nachhall – **feinfruchtiger Weingenuss.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

1 Deutschland
Vinision
Weißburgunder QbA
 Chefs Culinar
 Weißburgunder vielschichtig – feinfruchtige Aromen von Birne, Quitte und Melone in einem eleganten Weißwein. Noten von Nüssen mit einem Hauch Lindenblüte – **ein besonderes Fruchterlebnis.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 Deutschland
Vinision
Grauburgunder QbA
 Chefs Culinar
 Grauburgunder ausdrucksstark – saftige Fruchtnoten von Apfel, Ananas und einem Hauch Zitrus erfrischen den Gaumen. Ein Hauch von Mandel in einer dezenten Säurestruktur – **belebend und anregend.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 Deutschland
Vinision
Portugieser Weißherbst QbA
 Chefs Culinar
 Weißherbst saftig – süffig und richtig fruchtig mit den Aromen von Erdbeeren im milden Genuss. Weich und rund am Gaumen – **belebende Frische und Leichtigkeit.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: lieblich
Rebsorten: Portugieser
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



4 Deutschland
Vinision
Dornfelder QbA
 Chefs Culinar
 Dornfelder vollmundig – reichhaltig mit den intensiven Fruchtaromen von Sauerkirsche und Brombeere in einer samtweichen Textur. Typisch und saftig im Geschmack – **ein finsessenreiches Erlebnis.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

5 Deutschland
Vinision
Dornfelder QbA
 Chefs Culinar
 Dornfelder komplex – kraftvoll und körperreich mit den Noten von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder in feiner Harmonie. Weich mit süßlichem Tannin – **ein „richtiger“ Rotwein.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

6 Deutschland
Vinision
Spätburgunder QbA
 Chefs Culinar
 Spätburgunder harmonisch – samtig und vollmundig mit den Aromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere im kraftvollen Geschmack. Füllig mit dezenten Tanninen im Finale – **für jede Gelegenheit.**

● 1,0l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv

Deutschland

Vinision

Secco

Chefs Culinar

Der deutsche „Secco“ – frisch und aromatisch nach Pfirsich und exotischen Früchten in einer anregenden Perlage. Spritzig und finessenreich am Gaumen – ein **extravagantes Geschmackserlebnis.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Besonderheit: Kronkorken

Weinerzeugung nach Anbaugebieten

29,1 %	Rheinhessen
19,1 %	Pfalz
15,0 %	Baden
14,5 %	Mosel ⁽²⁾
10,9 %	Württemberg
3,9 %	Franken
2,8 %	Nahe
2,5 %	Rheingau
0,6 %	Saale-Unstrut
0,6 %	Ahr
0,4 %	Mittelrhein ⁽¹⁾
0,3 %	Hessische Bergstraße
0,3 %	Sachsen ⁽³⁾

Quelle/Source: Statistisches Bundesamt/Federal Statistical Office (Destatis)
(1) incl. Nordrhein-Westfalen; (2) incl. Saarland; (3) incl. Mecklenburg-Vorpommern
Rundungsdifferenzen möglich



Fruits de mer
BLANC



Fruits de Mer Blanc
Tafelwein

Frisch und lebendig – ein leichtes und unkompliziertes Trinkvergnügen zu allen Meerestieren. Zartfruchtige Noten von Zitrusfrüchten und Apfel mit feinduftigen Nuancen beleben den Gaumen. **Elegant und Finesse mit einem Hauch mediterraner Lebensart.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Exklusiv 

Villa JL Ernst Loosen

Ernst Loosen ist sicher eine der schillerndsten Persönlichkeiten der deutschen Wein-
szene. International als einer der besten
„Weinmacher“ geschätzt und ausgezeich-
net, überrascht er den Weintrinker immer
wieder mit einem ganz besonderen Preis-
Genuss-Verhältnis.

Seine für CHEFS CULINAR exklusiv kre-
ierte Linie Villa JL ist eines dieser guten
Beispiele. Extra für die Gastronomie, so-
wohl im Bankett als auch zum Essen müs-
sen sie passen, so war gleich die Meinung
von Ernst Loosen, als wir das Projekt mit
ihm besprochen haben. Außerdem müssen
sie typisch sein für die Region und trotzdem
einem internationalen Anspruch gerecht
werden. Ein Wein überzeugt auf der Zunge
und nirgendwo anders.

**Wer Ernst Loosen kennt, der weiß, dass
nach so einer Aussage er auch Taten fol-
gen lässt – Weine für die Gastronomie
im unnachahmlichen Loosen-Stil.**



Pfalz
Villa JL
Riesling QbA
Villa Wolf

Vom „Rieslingmacher“ – saftig und voll-
mundig mit den vielschichtigen Aromen
tropischer Früchte in einem harmoni-
schen Spiel von Säure und Mineralität.
Frisch und klar am Gaumen – **ein All-
rounder mit Suchtpotential.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz
Villa JL
Grauburgunder QbA
Villa Wolf GmbH

Ein echter „Grauer“ – kraftvoll und frisch
mit den Nuancen von Honigmelone, Zi-
trus und feiner Exotik im zartschmelzen-
den Genuss. Ein Hauch Vanille und
Mandel im langen Finale – **ein Weißwein
auf internationalem Niveau.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz
Villa JL
Spätburgunder
Weißherbst QbA

Villa Wolf GmbH

Purer Genuss nicht nur an heißen Tagen. Frisch und anregend mit den feinfruchtigen Nuancen von Beeren in einem bestechend klaren Roségeschmack. Dezent Würznoten im saftig-fülligen Finale – ein **Weißherbst für jede Gelegenheit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz
Villa JL
Dornfelder QbA

Villa Wolf GmbH

Freche Früchtchen – vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeere und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht – extra viel Wein.

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz
Villa JL
Dornfelder QbA

Villa Wolf GmbH

Herrliche Kirschnoten mit feinen Nuancen roter Beeren präsentieren sich in diesem fruchtbetonten und saftigen Rotwein. Vollmundig mit eleganten Würznoten im samtig-seidigen Nachhall – ein **Meisterstück des feinen Geschmacks.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Weinbau Der Lebenshilfe

**Sozial, ökologisch, qualitätsbewusst –
Weinbau der Lebenshilfe**

Schon seit einiger Zeit waren die CHEFS CULINAR Weinfachberater auf der Suche nach einem zweiten Erzeuger für ökologische Weine. Viele Bio-Wein-Erzeuger wurden angesprochen und viele Weine wurden probiert, aber irgendwie sprang der Funke nicht richtig über und so waren die Weinfachberater schon fast ein wenig frustriert, weil die Qualität, der Preis, die Rebsorten oder die verfügbaren Mengen nicht wirklich zusammenpassten, bis der rettende Geheimtipp kam.

In der Pfalz gibt es ein Projekt „Weinbau der Lebenshilfe“. Nach der ersten Kontaktaufnahme und Verkostung war schnell klar: Nicht nur das Projekt ist fantastisch – nein, auch die Weine sind richtig klasse. 18 ha Weinberge, 24 behinderte Mitarbeiter, die unter Anleitung eines erfahrenen Kellermeisters und weiteren Fachkräften die Rebflächen bewirtschaften und ihre Weine ausbauen. Die Rebflächen werden unter organisch-biologischen Gesichtspunkten kultiviert – dabei entsteht im Keller ein einzigartiges Naturprodukt.

**Konsequent ökologisch und sozial –
traditioneller Weinbau mit Herz und
Verstand.**

Pfalz

Weinbau Lebenshilfe Müller-Thurgau QbA

Weinbau der Lebenshilfe

Müller-Thurgau mit Herz – frisch und süffig mit den fruchtbetonten Aromen von Apfel und Birne im harmonischen Geschmack. Feinwürzig mit einem schönen Spiel von Süße und Säure am Gaumen – **ein richtig typischer Müller.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Weinbau Lebenshilfe Weißburgunder QbA

Weinbau der Lebenshilfe

Weißburgunder mit Herz – saftig und frisch mit den Aromen von Melone und Maracuja im herzhaften Geschmack. Ein Hauch von Muskat in einer unkomplizierten Säurestruktur – ein unkomplizierter Schoppen.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Weinbau Lebenshilfe Rotwein QbA

Weinbau der Lebenshilfe

Rotwein mit Herz – vollmundig und fruchtig mit den Aromen von dunklen Beeren und Kirschen im samtigen Geschmack. Leichte Würznoten mit feinen Tanninen im Finale – **ein Roter mit Charakter.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, St. Laurent

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss





Weingut Hammel

Unsere Tradition ist es, fortschrittlich zu sein und unserem Fortschritt verdanken wir einer großen Tradition.

Dieses Motto vom im Jahre 1723 gegründeten Weingut Hammel war für uns die Antwort, als wir uns auf die Suche nach einem innovativen traditionsbewussten Winzer gemacht haben, um mit ihm ein gemeinsames Projekt zu beginnen. Und wenn man den Winzer Christoph Hammel kennenlernt, dann merkt man sofort, dass er dieses Motto lebt.

Ich will Weine die schmecken und Charakter haben. Lebe nicht in eingefahrenen Konventionen und stehe auf Eric Clapton – Riesling Rocks – steht auf einem seiner von ihm entworfenen T-Shirts. Er spricht nur so vor Ideen, sieht den Wein immer im Vordergrund und denkt neu, ohne die Tradition dabei zu ignorieren. Spass im Glas könnte auch sein Motto sein, ist aber zumindest ein Teil seiner Lebensphilosophie.

Als wir mit ihm über unsere Idee sprachen, einen Weißwein und Rotwein für die Gastronomie zu kreieren, die sich mit den internationalen Weinen messen können und wirklich das Zeitalter eines neuen Weintyps einläuten sollten, war er sofort begeistert. Für jede Gelegenheit, zum Essen, auf der Terrasse, als Solobegleiter am Abend oder einfach nur so ohne speziellen Anlass.

Mit seinen Erfahrungen aus Österreich, Spanien und Südafrika und dem Denken eines weltoffenen Menschen ist es ihm gelungen, Weine mit einer Seele zu machen und dem deutschen Wein eine neue Dimension zu geben – Hammel rockt.



Pfalz

Ladies & Gentlemen Weißweincuvee QbA

Weingut Hammel

Let me present – vollmundig und süffig mit den vielschichtigen Aromen von Apfel, Aprikose und exotischen Früchten im frischen Geschmackserlebnis. Feine Gewürznoten mit Anklängen von Kräutern in harmonischer Balance von Säure und Mineral – **Ladies and Gentleman.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Winzergeheimnis

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Red Pack Rotweincuvee QbA

Weingut Hammel

Let's swing – unheimlich stoffig mit den opulenten Aromen von Kirsche und Beeren in einem saftig-stoffigen Rotweingenuss. Samtig mit feiner Würze und süßlich-rauchig im Finale – **das Red Pack des guten Geschmacks.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Winzergeheimnis

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Ein Stück vom Paradies

... das wünscht man sich doch in dieser manchmal sehr hektischen Zeit. Und was könnte da näher liegen als sich gelegentlich seinen eigenen kleinen Anteil vom Garten Eden einfach in Form eines Glas Weines zu nehmen. Mitten aus dem weltlichen Naturparadies der Südpfalz stammen diese „verbotenen“ Früchte voller Klarheit, unbändiger Kraft und Fülle mit höchster Eleganz.



Wie dicht liegen Himmel und Hölle zusammen?



Aber kann Genuss denn wirklich Sünde sein?



Fühlen Sie sich wie Adam und Eva, und gönnen sich ein Stück vom Paradies – teuflisch gut.



Pfalz

Eden Rock Cuvée Weiß

Weingut St. Annagut

Ein sinnliches Geschmackserlebnis – leicht und anregend mit den vollmundigen Aromen von Pfirsich, Apfel und exotischen Früchten in einer sehr dezenten Säure-Struktur. Ein Stück vom Paradies – „verbotene Früchte“ im Glas.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling, Rivaner, Scheurebe

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Pfalz

Eden Rock Cuvée Rosé

Weingut St. Annagut

Eine echte Sünde – feinfruchtig mit den Aromen von Erdbeeren und Himbeeren harmonisch vereint mit würzigen Nuancen in einem ansprechenden Rosé. Saftig und schmackhaft für den vollkommenen Genuss.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Pfalz

Eden Rock Cuvée Rot

Weingut St. Annagut

Die „rote Verführung“ – herrliche, anregende Fruchtnuancen von Kirschen und roten Beeren vereinen sich mit delikaten und würzigen Noten zu einem vollmundigen und samtigen Geschmackserlebnis. Ein Rotweincuvée voll Harmonie und Eleganz.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, St. Laurent

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Pfalz

Sankt Anna Riesling QbA

Weingut St. Annagut

Ein anregender Riesling in feinherb – saftig und frisch mit den deutlichen Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose und Apfel präsentiert er sich auf der Zunge. Angenehm mineralisch mit einer aufregenden Balance von Frucht und Säure – **tiefgründiger Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Sankt Anna Grauburgunder QbA

Weingut St. Annagut

Jugendliche Eleganz – frisch und saftig mit den belebenden Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Ananas in einem verführerischen Geschmackserlebnis. Harmonisch mit einer feinen Balance von Würze und Körper – **schmelzender Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Sankt Anna Dornfelder QbA

Weingut St. Annagut

Eine Symphonie des Genusses – fruchtbetont mit den kraftvollen Aromen dunkler Waldbeeren in einem animierenden Spiel von Süße und Frucht. Mild und opulent mit sanften Tanninen auf der Zunge – **Kunst im Glas.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16- 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

Sankt Anna Dornfelder QbA

Weingut St. Annagut

Ein Dornfelder, der seinem Namen alle Ehre macht – wuchtig und fruchtbetont mit den intensiven Aromen dunkler Beerenfrüchte in einer reifen Tanninstruktur. Kräftig und weich mit einem samtigen Finale – **ungewöhnlich gut.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16-18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

1 **Sankt Anna Riesling QbA**

Weingut St. Annagut

Anregender Genuss – frisch und fruchtig mit den saftigen Aromen von reifen Äpfeln und Pfirsich in einer raffinierten Fruchtsüße. Feinwürzig mit einem zarten Schmelz auf der Zunge – **das kleine Extra für die Sinne.**

● 1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Weingut Lergenmüller - St. Annagut

Man muss schon ganz schön weinverrückt sein und sich jeden Tag aufs neue mit den Reben und dem Boden beschäftigen, um solche herrlichen und schmackhaften Weine zu bereiten. Das „Andere“ versuchen, neue Wege gehen und den Blick in die Zukunft wenden, das ist das Motto nach dem die Brüder Lergenmüller jeden Tag handeln.

Diese – für die Weinwelt sehr ungewohnte Philosophie – lässt sie da beginnen, wo an-

dere bereits aufhören. Wahrscheinlich liegt das der französischstämmigen Familie im Blut – die Leidenschaft und Sehnsucht immer mehr zu wollen, ohne dabei ihre lange Weintradition aus den Augen zu verlieren. Im April 1998 packte die beiden Brüder wieder die Abenteuerlust. Sie kauften das höchstgelegene Weingut in der Pfalz, St. Annagut inmitten des Naturschutzgebietes „Haardtrand-Pfälzer Wald“ auf einem Ausläufer des sagenumwobenen „Teufelsberg“.



Exklusiv

Exklusiv

Exklusiv

Exklusiv

Pfalz

2 **Sankt Anna Riesling QbA**

Weingut St. Annagut

Feinfruchtige Finesse – frisch und saftig mit einer rassigen Fruchtfülle von exotischen Früchten in einem richtig süffigen Geschmackserlebnis. Animierend mit einer dezenten Säurestruktur im langen Finale – **sinnliche Eleganz.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

3 **Sankt Anna Grauburgunder QbA**

Weingut St. Annagut

Finesse und Eleganz pur – frisch mit den saftigen Aromen von Apfel, Aprikose und Ananas in feiner Balance von Körper und Frucht. Dezente Würznoten im belebenden Geschmack – **jugendliche Leichtigkeit.**

● 1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

4 **Sankt Anna Weißer Burgunder QbA**

Weingut St. Annagut

Unbeschwelter Genuss – extraktreich mit den saftigen Aromen von Ananas, Birne und Pfirsich in einer dezenten Säurestruktur. Anregend mit einem Hauch Würznoten im lang anhaltenden Geschmack – **Weisser Burgunder mit Stil.**

● 1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Sie hatten einen der schönsten Naturflecke erstanden und damit die besten Voraussetzungen herrliche Topweine zu erzeugen. Das Terroir, das besondere Mikroklima und die durch die starke Hangneigung besonders intensive Sonneneinstrahlung bilden die natürliche Grundlage.

Ergänzt mit der Leidenschaft, Lebensart und Lust der Brüder Stefan und Jürgen entstehen eindrucksvolle und erlebbare Weine mit

einer unverwechselbaren Persönlichkeit, die den internationalen Vergleich nicht scheuen müssen. Anders sein, sich nicht mit dem zufrieden geben, was man erreicht hat, das Abenteuer suchen und immer neues entdecken, gegen den Strom schwimmen, alles versuchen und wagen – **echte Pfalz Piraten!**



Exklusiv 

Pfalz
**Sankt Anna
Dornfelder QbA**
Weingut St. Annagut

Ein „tiefgründiger“ Dornfelder – besonders fruchtbetont mit den kraftvollen Aromen dunkler Waldbeeren in einer anregenden Fruchtsüße. Feine Würznoten in einer sanften Tanninstruktur – **ein leckerer Rotwein.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Pfalz
**Sankt Anna
Dornfelder QbA**
Weingut St. Annagut

Ein richtig „starker“ Dornfelder – kraftvoll und fruchtbetont mit den intensiven Aromen dunkler Beeren in einem besonders weichen Geschmack. Samtig mit einer reifen Tanninstruktur am Gaumen – **einfach eindrucksvoll.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 -18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Pfalz
**Sankt Anna
Merlot QbA**
Weingut St. Annagut

Die französische Seite der Pfalz – weich und vielschichtig mit deutlichen Noten von Pflaume präsentiert sich dieser Merlot im Glas. Körperreich mit Nuancen von Veilchen und Schokolade im Finale – **schmackhaft und würzig.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot
Trinktemperatur: 16 -18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Earth, Wind & Fire

die Elemente für höchsten Weingenuss!

Wenn man mit Heinrich Vollmer spricht, erfährt man, wie die Elemente sein Leben beeinflusst haben. Alle Höhen und Tiefen, alle Entscheidungen, das Glück und auch die Niederschläge, sein Leben mit und ohne den Wein steht immer in unmittelbarem Zusammenhang mit der Umwelt, den Elementen und dem Universum. Das ist beim Wein nicht anders – das Klima, das Terroir, der Regen und die Sonne bestimmen den Geschmack. Wer die Extreme und die seichten Seiten der Elemente kennt und sie für sich zu nutzen weiß, der findet die Balance und Harmonie - nicht nur beim Wein, sondern auch in seinem Leben.

Nichts liegt also näher als die Erfahrung des Ausnahmewinzers Heinrich Vollmer, einen großen Teil seines Lebens und die Passion, für seine Reben in einer besonderen Serie zu vereinen. Earth, Wind & Fire stehen hierbei nicht nur symbolhaft für den internationalen Stil der Weine, sondern auch für das Leben von Heinrich Vollmer. Erde für die zwei Kontinente auf denen er zuhause ist. Wind für die Höhen und Tiefen, die er erleben durfte und Fire für seine Leidenschaft, immer das Beste zu erreichen.



Exklusiv



Exklusiv



Exklusiv

Pfalz

Earth Cuvée Rosé

Weingut Heinrich Vollmer

Die Vereinigung der Elemente – süffig und klar mit einer saftigen Beerenaromatik im samtig-frischen Geschmack. Feinwürzig und anregend auf der Zunge – **die Vielfalt im Zeichen der Erde.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder,
Portugieser

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

Wind Cuvée Weiß

Weingut Heinrich Vollmer

Frisch wie ein Sturm – klar, kraftvoll, süffig und saftig mit vielschichtigen Aromen gelber Früchte im vollmundig-reinigenden Geschmack. Elegant und anregend mit einem internationalen Stil – **im Zeichen des Neptuns.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder,
Chardonnay, Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

Fire Cuvée Rot

Weingut Heinrich Vollmer

Lodernd wie ein Feuer – samtig und vollmundig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Kirsche in einer seidigen Struktur. Leicht pikant am Gaumen mit einem kräftigen Körper - **Genuss im Zeichen des Uranus.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Acolon, Regent,
Cabernet Sauvignon

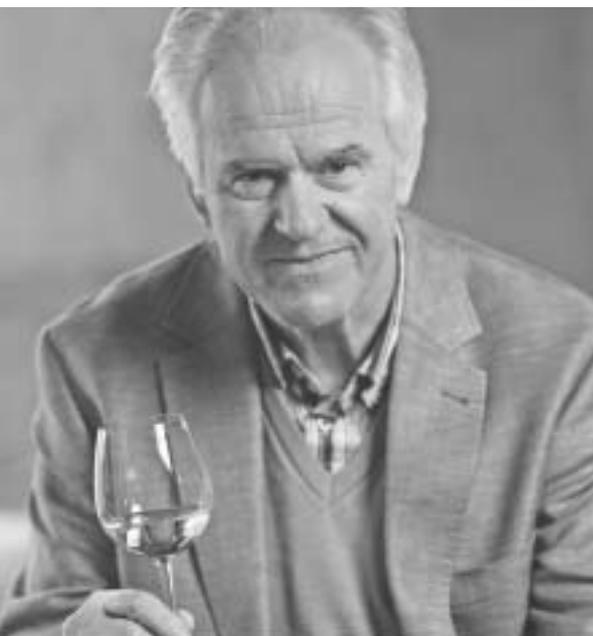
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Weingut Heinrich Vollmer

Wer kennt sie nicht, die delikaten Weine vom Weingut Vollmer aus Ellerstadt in der Pfalz. Ein relativ junges Weingut, das 1972 von Heinrich Vollmer im Herzen der deutschen Toskana gegründet wurde. Unermüdlich und voller Ideen hat er es seit dem geschafft, zu einem der bekanntesten Winzer in Deutschland zu werden. Durch die hohe Qualität und Vielseitigkeit seiner Weine, vom frischen und fruchtigen Müller-Thurgau über die vollmundigen und kraftvollen Rotweine bis hin zu seinen spritzigen Sekten, erkennt man die Handschrift eines weinverrückten „Selfmade-Winzers“, der das Leben und den Wein genießt.

„Schmecken müssen sie“, und dafür engagiert sich Heinrich Vollmer jeden Tag – „fertig ist ein Wein erst, wenn ich ein optimales Ergebnis im Fass habe, welches sich nicht mehr verbessern lässt.“ Ein Mann mit einer scheinbar unerschöpflichen Energie, der neben seinem Weingut in der Pfalz noch eine beachtliche Bodega in Argentinien leitet, wo er neben dem Aufbau des Weinbaus noch ein hohes persönliches und soziales Engagement zeigt. Ein Weltenbummler mit Stil, Herz und Charme, den man auch bei seinen Weinen findet – eine Leidenschaft die man schmeckt – mit jedem Glas.



Pfalz

Altum Gewürztraminer Auslese

Weingut Heinrich Vollmer

Der „Nachtisch“ von Vollmer – feine fruchtige Aromen von Mango, Litschi und Maracuja präsentieren sich in einer opulenten Süße. Würzig mit Rosenblüten in einer anregenden Säure im Finale – ein Feuerwerk der Früchte.

0,5 l

6 Fl Kt



Ausbauart: edelsüß
Rebsorten: Gewürztraminer Auslese
Trinktemperatur: 12-14 °C
Besonderheit:

Pfalz

Weißburgunder- Chardonnay Sekt brut

Weingut Heinrich Vollmer

Ein herrlich spritziges und frisches Sekt-erlebnis aus Weißburgunder und Chardonnay – anregend und belebend prickeln die Aromen von Ananas, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten am Gaumen. Ein deutscher „Champagner“ für den besonderen Genuss.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: brut
Rebsorten: Weißburgunder,
Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Heinrich Vollmer

»Neugierig sein und immer etwas Fremdes probieren – das gilt nicht nur für den Wein.«

Sekt, Champagner und Co. – der besonders erfrischende Weingenuss. Doch wie beim Wein, muss man auch beim Sekt herausstechende Unterschiede feststellen. So ist Sekt nicht gleich Sekt. Neben der Herstellung von der Tankgärung bis hin zur traditionellen Flaschengärung (Champagnerverfahren), ist es vor allen Dingen der Geschmack, der den feinen Unterschied macht.

Der „Rohstoff“ macht die Qualität. Ein feinfruchtiger und spritziger Sekt mit einem herrlichen Aromenspektrum benötigt schon Grundweine voller Geschmack. Aber das alleine reicht noch nicht, um solch herrliche erfrischende Winzersekte zu erzeugen, wie sie von Heinrich Vollmer gemacht werden. Es ist die Liebe zum Produkt, das Fachwissen und die Lust ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu komponieren, das einen wirklich leckeren und schmackhaften Winzersekt ausmacht.

Genießen Sie das Besondere – ein prickelndes und spritziges Wein-erlebnis mit Esprit und Eleganz.



Pfalz

Deidesheimer Hofstück Müller-Thurgau QbA

Weingut Heinrich Vollmer

Ein Pfälzer mit viel Geschmack – duftige Aromen von Äpfeln und exotischen Früchten mit einem Schuss Muskat verbinden sich zu einem harmonischen Süße-Säure-Spiel. **Zarte Eleganz für den leichten Weingenuss.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Pfalz

Blauer Portugieser Rosé QbA

Weingut Heinrich Vollmer

Ein lachsfarbener Rosé – frisch mit den saftig-süffigen Aromen reifer, roter Beeren in einem feinfruchtigen Trinkvergügen. **Angenehm und rund mit dezenter Würze – so muss er sein.**

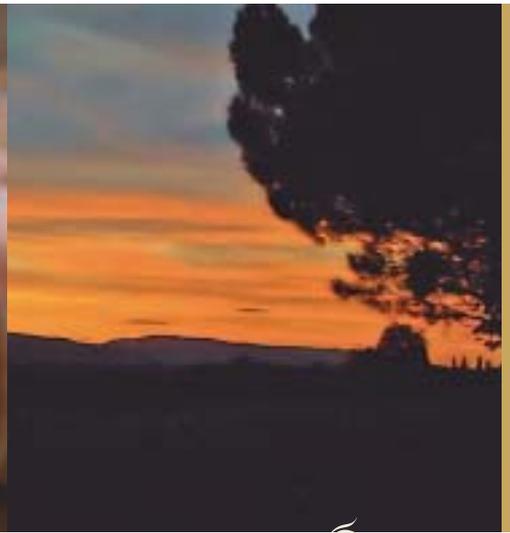
1 ● 0,75 l 6 Fl Kt

2 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 12 - 14 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Blauer Portugieser
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Pfalz

**Ellerstadter Sonnenberg
Blauer Portugieser QbA**

Weingut Heinrich Vollmer

Die Fruchtbombe mit dem gewissen Extra – komplexe Aromen roter Waldbeeren und ein leichter Veilchenduft paaren sich mit süßlichen Tanninen. Harmonisch und elegant – ein süffiger Stoff.

1 ● 0,75 l 6 Fl Kt



2 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten: Blauer Portugieser

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

**Dürkheimer Feuerberg
Dornfelder QbA**

Weingut Heinrich Vollmer

Milde Eleganz in Dunkelrot – kräftige, warme Aromen von reifen Kirschen und Beeren prägen diesen harmonischen und süffigen Rotwein. **Dornfelder auf seine lieblichste Art.**

3 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Pfalz

**Ellerstadter Kirchenstück
Dornfelder QbA**

Weingut Heinrich Vollmer

Aus dem Fass Nr. 1 – vollmundig und markant mit den kräftigen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen präsentiert sich ein echtes Musterexemplar – **so muss er sein.**

4 ● 0,75 l 6 Fl Kt



5 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Natur pur aus der Pfalz – die Wurzeln des Weingutes Dr. Bürklin-Wolf gehen bis auf das Jahr 1597 zurück. Mit 110 ha Weinbergsflächen ist es heute das größte deutsche Weingut in Privatbesitz. Bettina Bürklin leitet das Weingut heute und knüpft an das qualitätsorientierte Konzept ihrer Vorfahren an.

„Die Rückbesinnung auf den Begriff Terroir ist für uns nicht einfach ein Lippenbekenntnis, sondern seit vielen Jahren unser Ausdruck des Respekts für unseren Boden und der Natur. So war es nur konsequent, den Weinbau im Jahre 2003 wieder in den Einklang mit der Natur zu bringen. Der Einsatz von Pferden beim Pflügen, der Verzicht auf schwere, bodenverdichtende Geräte, die Umstellung von chemischer auf rein biologische Schädlingsbekämpfung bilden dabei die logische Grundlage, der Rest ist reine Handarbeit. Selbst unsere Düngung erfolgt mit selbst hergestelltem Kompost. Wir sehen die Weinbereitung in einem ganzheitlichen Einklang und versuchen durch Einhaltung der Aussaatregeln nach dem Kalender von Maria Thun, sogar die Impulse des Kosmos mit einzubinden.“

Das Weingut ist heute beispielgebend im biologisch ökologischem Weinanbau. **Natürliche Weine mit richtig viel Geschmack und höchster Qualität für den Genuss von heute und morgen.**



Pfalz
**Gutswein
Riesling QbA**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Außergewöhnliche Exotik im Glas – kraftvolle Fruchtaromen von Limetten, Orangen und Melonen werden getragen von frischen mineralischen Noten. Harmonisch und ausgewogen – Pfälzer Genuss auf höchstem Niveau.

0,75 l 6 Fl Kt

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 9 - 10 °C
Besonderheit:

Pfalz
**Bürklin Estate
Dornfelder QbA**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Ein kräftiger Roter mit konzentrierter Frucht – saftig und dicht mit den wuchtigen Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren im weichen Geschmack. Ein Hauch Pfeffer im Finale – **ein Dornfelder aus der Topliga des deutschen Weinbaus.**

0,75 l 6 Fl Kt

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 °C
Besonderheit: Holzfassausbau



WEINGUT GEHEIMER RAT
Dr. von Bassermann-Jordan

Im Jahre 1718 wanderte die Familie Jordan aus Savoyen in die Pfalz aus. Andreas Jordan (1775 - 1848) legte den Grundstein des Weinbaus und war somit der erste in einer langen Reihe von fast qualitätsweinfanatichen, hochangesehenen Gutsherren, wie Dr. Ludwig Bassermann-Jordan (1869 - 1914), der das erste deutsche Weingesetz wesentlich beeinflusste und den Verband der Naturweinversteigerer (später VDP) mitbegründete oder Dr. Friedrich von Bassermann-Jordan, der Autor des grundlegendsten Werkes zur Geschichte des Weinbaus bis hin schließlich zu Dr. Ludwig von Bassermann-Jordan (1924 - 1995), der zusammen mit seiner Frau den Bassermann'schen Weinen einen festen Platz an der internationalen Spitze des Weinmarktes eroberte.

Die Grundlage für den Erfolg, des 42 ha großen Weingutes, bilden sicher die exponierten Lagen in der Pfalz, die zum großen Teil als erstklassige Lagen eingestuft sind. Bis 1996 wurden auf dem Weingut ausschließlich Rieslinge angebaut, die ganz in der Verpflichtung zur Pfälzer Weinkultur die Charakteristik ihres Bodens wieder spiegeln. Erst „neu“ ist somit die Rebsortenvielfalt von Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Merlot, die eine wunderbare Ergänzung zur Rieslingvielfalt bieten.

Seit 2002 ist das Gut in dem Besitz des Neustadter Unternehmers Achim Niederberger, der mit seiner Liebe zum Wein und unter der tatkräftigen Mithilfe seiner beiden Geschäftsführer Ulrich Mell und Gunther Hauck das Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan zu ungeahnter Stärke führte.

So ist das Gut heute ein Vorzeigebetrieb in allen weinbaurelevanten Bereichen und gehört mit dieser herrlichen Symbiose zwischen Tradition, Kultur und Moderne zu dem Besten, was deutscher Wein zu bieten hat.



Pfalz

Bassermann Jordan Weisser Burgunder – Chardonnay QbA

Weingut Geheimer Rat
Dr. von Bassermann-Jordan

Pfälzer Tradition mit französischem Charme – unheimlich angenehm und feinfuchtig nach Honigmelone, Ananas und Zitrus in einem cremig-schmelzenden Geschmack. Florale Noten und ein Hauch Kräuterwürze am Gaumen – ein modernes Cuvée der Spitzenklasse.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder,
Chardonnay

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



fränkische MundArt

ist anders... und das schmeckt man. Auf einer Rebfläche von etwa 6100 ha wachsen „fränkisch-trockene Weine“, übrigens ein geflügeltes Wort unter Winzern und Weinkennern. Hierbei sind besonders Müller-Thurgau und Silvaner untrennbar mit dieser Region verbunden, die hier – wie wohl in keinem anderen Anbaugebiet in Deutschland – zeigen was wirklich in ihnen steckt. Schon Kurt Tucholsky empfand die Frankenweine als „tief und rein wie ein Glockenton“ und bedauerte zutiefst, dass man eine solche Köstlichkeit „nicht streicheln kann“. Unsere Auswahl der Vertreter aus dem „Bocksbeutelland“ sind modern und fruchtig, sie stammen von den berühmten Lagen Volkacher Kirchberg und Nordheimer Vögelein auf der wunderschönen Weininsel in der Mainschleife. Sortentypisch mit richtig viel Geschmack und von hoher Qualität – von unseren Weinfachberatern speziell für die Ansprüche in der Gastronomie ausgesucht sind Botschafter ihrer Heimat, die sicherlich auch außerhalb Frankens für viel Furore sorgen. Herrlich aromatisch mit viel erfrischender Frucht. Silvaner und Müller-Thurgau als Ausdruck ganz besonderer Weinkunst – **Franken anders und doch ganz ursprünglich.**



Franken

„fränkische MundArt“ Müller-Thurgau QbA

Winzerkeller Sommerach

Ein spritziger und jugendlicher Müller-Thurgau mit fränkischem Charakter – harmonisch und gefällig mit den feinfruchtigen Aromen von Äpfeln und Aprikosen in einem milden, feinherben Geschmack. Ein Weißweinerlebnis der besonderen Art – **Lebensart auf der Zunge.**

1 ● 0,75 l 6 Fl Kt

2 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Sommerach

An der Sonnenseite des Flusses

So lautet die freie Übersetzung Sommerachs. Bereits im elften Jahrhundert glänzte der Sommeracher Wein in Urkunden aufgrund seiner vorzüglichen Güte. Stolze Bürgerhäuser und schmucke Fachwerkbauten bilden eine barocke Bilderbuchkulisse. Wenige Schritte von der Ortsmitte entfernt, trifft man auf den imposanten historischen Giebel des Winzerkellers, der eindrucksvoll beweist, dass Lebensart und Atmosphäre des malerischen Örtchens vom Wein und seinen Winzern geprägt sind. Beinahe jede angestammte Familie im Ort hat mindestens einen Weinberg im Familienbesitz – ein über Generationen weitergegebener Erfahrungsschatz, den es zu bewahren gilt.

Franken

„fränkische MundArt“ Silvaner QbA

Winzerkeller Sommerach

Ein sehr süffiger Silvaner mit dem Besonderen im Geschmack – frisch und feinduftig mit den saftigen Aromen von Stachelbeeren, Äpfeln und Birnen in einer anregenden feinwürzigen Mineralität. Ein finessenreicher Weißwein mit Seele und Tiefgrund – **Franken ist anders.**

1 ● 0,75 l 6 Fl Kt

2 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Silvaner

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



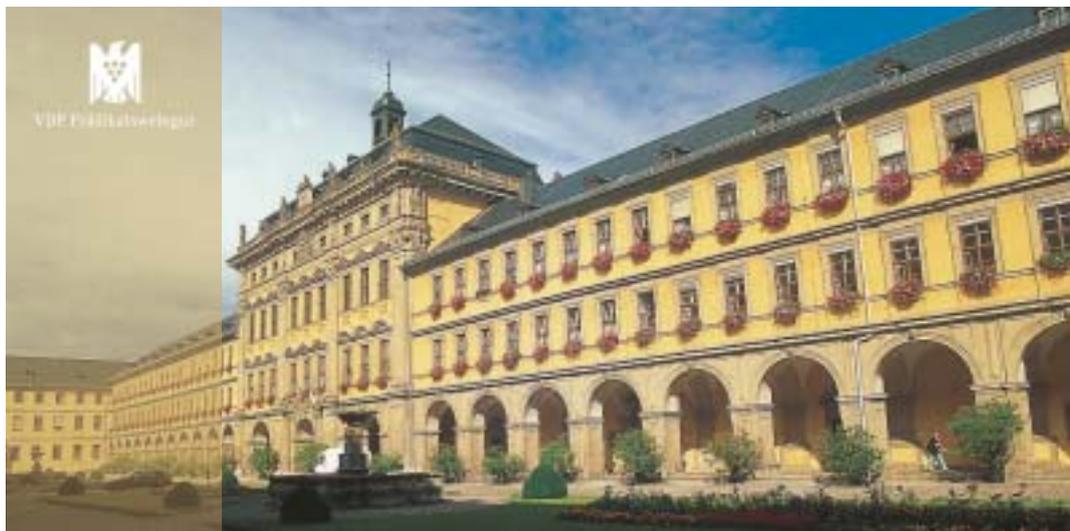
Weingut Juliusspital

Güte vor Menge – eine klösterliche Philosophie mit langer Tradition.

Mit über 170 Hektar Rebfläche zählt das Weingut Juliusspital zu den renomriertesten und größten Weingütern Deutschlands. Über ganz Franken, vom Untermain bis in den Steigerwald verteilen sich die Weinberge, die fast allesamt, zu den besten Lagen der Region gehören. Naturnah und mit größter Sorgfalt erfolgt hier der Weinbau, um deren Nachhaltigkeit und Besonderheit zu erhalten. Ein Spitzenweingut, das durch eine strenge Ertragsbegrenzung und aufwendige, selektive Handlese die Qualität ihrer Weine im Weinberg begründet.

„Unser Ziel ist es, Weine auf höchstem internationalen Niveau zu erzeugen, und dazu benötigen wir vollreifes, gesundes Lesegut, das schonend in großen oder kleinen Holzfässern langsam vinifiziert wird. In dem historischen, mit 230 Eichenholzfässern bestückten Fasskeller werden die Weine ausgebaut, die ihre natürlichen Aromen und Geschmack bewahren und eine unverwechselbare Handschrift eines großartigen Weingutes tragen.“

Tiefgründige und saftige Frankenweine vielfach prämiert, dessen Qualitätsniveau kaum noch zu steigern ist.



1 **Franken**
Juliusspital
Gutswein Silvaner QbA
 Weingut Juliusspital
Fränkische Weinkultur mit saftiger Fülle – lebendige Aromen von Mirabelle, Stachelbeere und tropischen Früchten mit frischen vegetativen Noten in einem schmackhaften Silvaner. Ein Paradestück mit richtig starkem Inhalt.
 ● 1,0 l 6 Fl Kt
 nicht vorrätig in: WE-WO-ZO

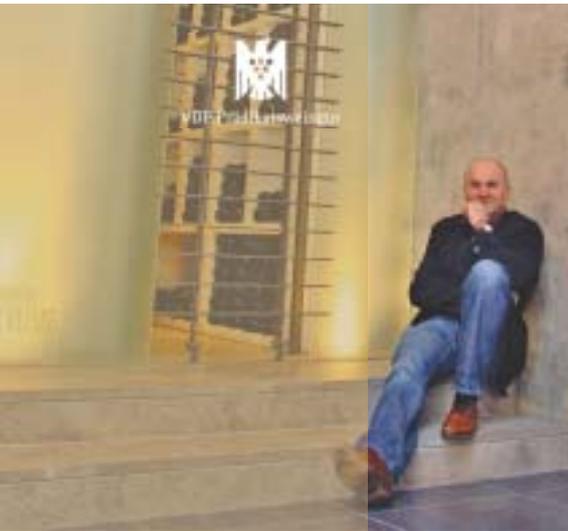
2 **Franken**
Juliusspital
Scheurebe QbA
 Weingut Juliusspital
Vergessener Genuss hat Renaissance – duftig, saftig und süffig mit den opulenten Aromen von Johannisbeeren, Clementinen und Kiwi in einem kraftvollen Körper. Anregend und leicht – Zeitgeist im Glas.
 ● 0,75 l 6 Fl Kt

3 **Franken**
Würzburger Stein
Riesling Erste Lage
 Weingut Juliusspital
Der Klassiker aus dem Bocksbeutel-land. Hellgelb mit den Noten von Pfirsichen, Aprikosen und tropischen Früchten – ein typischer ansprechender Riesling, mit der unverwechselbaren Handschrift eines großartigen Weingutes.
 ● 0,75 l 6 Fl Kt
 nicht vorrätig in: KI-HL-WE-WO

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Scheurebe
Trinktemperatur: 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Horst Sauer

Im Herzen von Escherndorf, dem malerischen Weinort an der Mainschleife, liegt das Familienweingut Horst Sauer.

13,4 ha Rebfläche mit den besten Lagen, wie Escherndorfer Lump, Escherndorfer Fürstenberg, Escherndorfer Berg und Untereisenheimer Sonnenberg gehören zu dem Besitz. Schon seit 4 Generationen betreibt die Familie den Weinbau, doch erst Mitte der 70er Jahre begann eine fast einmalige Erfolgsgeschichte. Von Anfang an legte man dabei großen Wert darauf, mit viel Fingerspitzengefühl Gewachsenes und Vertrautes mit handwerklichem Können und mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verbinden. Den eigenen Weg gehen und nicht in die Fußstapfen eines anderen treten, ist das Motto. Kontinuität und Geduld sind nötig, um im Einklang mit der Natur bereits im Weinberg die Basis für diese Qualität zu legen, um dann durch den schonenden Ausbau im Keller die natürliche Güte zu erhalten.

„Wein ist für mich ein Stück Lebensgefühl und Lebensfreude“ bestätigt Horst Sauer immer wieder...

Die Weine von Horst Sauer sind voller Brillanz und Klarheit, sie strotzen von reifen Fruchtaromen, sind sehr saftig und haben eine große Eleganz. Große Weine entstehen zuerst im Kopf – diese überzeugen dann sofort im „Glas-Umdrehen“.

1 **Silvaner QbA**

Franken

Weingut Horst Sauer

Saftige Aromen von Mirabellen und Stachelbeeren mit exotischen Anklängen und dezenten mineralischen Nuancen geben ihm seine besondere Rasse und Finesse. **Die Paraderebe aus Franken für den täglichen Schluck.**

1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH-NB-ZO



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Ursprung Silvaner QbA**

Franken

Weingut Horst Sauer

Der Silvaner von Horst Sauer – vollmundig mit den saftigen Aromen Birne, Stachelbeere und exotisch Früchten in einem kraftvollen Weingenuss. Feinwürzig mit einer anregenden Mineralik im rassigen Finale – **ursprünglich und richtig klasse.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10-12 C°
Besonderheit: Schraubverschluss



3 **Ursprung Müller-Thurgau QbA**

Franken

Weingut Horst Sauer

Die neue Art des Weingenusses aus Franken – fruchtig und aromatisch mit vielschichtigen Noten von reifen, gelben Früchten in einem belebenden Weißweingeschmack. Ausgewogene Harmonie zwischen Tradition und Moderne – **eine neue Dimension von Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 **Escherndorfer Lump Silvaner Kabinett**

Franken

Weingut Horst Sauer

Ein fruchtiger und lebendiger Silvaner mit viel Kraft am Gaumen. Herrliche ansprechende Aromen nach Birnen und Ananas verbinden sich harmonisch mit einer leichten mineralischen Note. **Ein belebendes und animierendes Trinkvergnügen von der bekanntesten Lage aus Franken.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH-NB-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

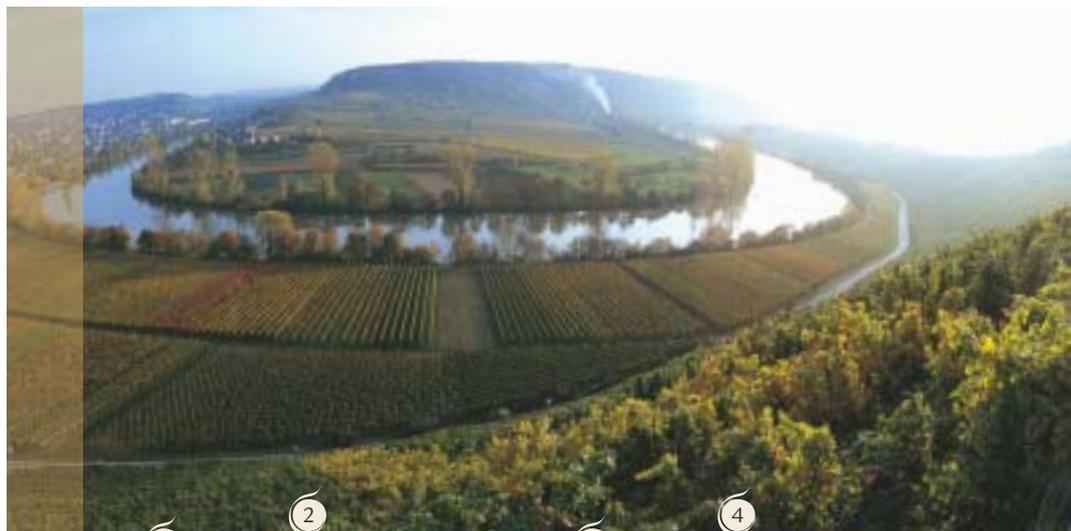
Der Württemberger

Nur schwer trennt sich der Schwabe von seinem geliebten Rebensaft, am liebsten trinkt man den Wein zwischen Reutlingen im Süden und Bad Mergentheim im Norden selbst.

An den Hängen des Neckars und seinen zahlreichen Nebenflüssen wachsen die Trauben, bei denen der hellrote Trollinger, der kräftige Lemberger und der füllige Schwarzriesling wohl die bekanntesten Weinspezialitäten aus dem Ländle sind. Es ist viel Handarbeit von der Weinrebe bis in den Keller notwendig, um Weine mit dieser ursprünglichen Typizität von hoher Qualität mit diesem kräftigen, kernigen Württemberger-Wein-Charakter zu erzeugen.

Unsere Weinlinie „Der Württemberger“ ist eine Hommage an alle schwerarbeitenden Schwaben, die uns so manche herrliche und genussreiche Stunde bei einem schmackhaften Tropfen ermöglicht haben. Es ist aber auch eine spezielle Selektion ausgesuchter, sortentypischer Weine aus der ganzen Region, bei der jeder Wein die Besonderheit und den unverwechselbaren Geschmack der Rebsorte unterstreicht. Ausgewählt für die speziellen Anforderungen in der Gastronomie, sind sie besonders schmackhafte und bekömmliche Weine für den täglichen Genuss und herrliche Begleiter zum Essen oder in geselliger Runde.

„Der Württemberger“ – ausgesuchte und ursprüngliche Qualität – echt lecker.



Württemberg
„Der Württemberger“
Kober Kopf
Trollinger QbA

Württembergische Weingärtner
 Ein schmackhafter Rotwein „Württemberg Original“ – frisch und fruchtbe-
 tont mit delikaten Aromen von Sau-
 erkirschen und roten Waldbeeren in
 einem kernigen Süße-Säure-Spiel. **Herz-**
haft und anregend – ein Wein, wie ihn
die Schwaben trinken.

- 1 ● 0,75 l 6 Fl Kt
- 2 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Trollinger
Trinktemperatur: 16 -18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Württemberg
„Der Württemberger“
Haberschlechter Dachsberg
Trollinger QbA

Württembergische Weingärtner
 Einfach ein Trollinger – herrliche Frucht-
 aromen von roten Johannisbeeren und
 Sauerkirschen verbinden sich mit Noten
 grüner Bohnen und einem Hauch Zitr-
 trone. **Ein hellroter Wein mit richtig**
Kraft auf der Zunge.

- 3 ● 0,75 l 6 Fl Kt
- 4 ● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Trollinger
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Württemberg
**„Der Württemberger“
 Ochsenbacher Stromberg
 Trollinger mit Lemberger QbA**

Württembergische Weingärtner

Von zwei „Urschwaben“ komponiert – vollmundige Aromen roter Johannisbeeren und Sauerkirschen vereinen sich harmonisch mit den würzigen Noten von Kaffee und Karamell – ein herrlich fruchtiges und würziges Rotweinerlebnis.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Trollinger, Lemberger
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Württemberg
**„Der Württemberger“
 Haberschlachter Heuchelberg
 Trollinger mit Lemberger QbA**

Württembergische Weingärtner

Das schwäbische Nationalgetränk – herrlich fruchtig mit den Noten roter Waldbeeren, Sauerkirschen und den delikaten, würzigen Komponenten nach Kaffee und Veilchen. Eine typische württembergische Komposition mit dem besonderen Geschmack.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Trollinger, Lemberger
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Württemberg
**„Der Württemberger“
 Haberschlachter Heuchelberg
 Schwarzriesling QbA**

Württembergische Weingärtner

Ein feinduftiger Rotwein – zarte Aromen von Himbeere, Erdbeere, Süßkirsche und Bittermandel strömen aus dem Glas. Auf der Zunge dann kräftig und würzig mit den Nuancen von Brombeeren und Backpflaumen – ein feinerherber Weingenuss für jedermann.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Schwarzriesling
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Kistenmacher & Hengerer

Der Wein erfreue des Menschen Herz – vom Boden, dem Klima und dem Terroir aufs Schönste bedacht, findet man in jeder Flasche aus dem Hause Kistenmacher und Hengerer alle typischen Eigenschaften der besten Heilbronner Weine.

Charaktervoll schon im Bukett, mit einem ausgeprägten Aromenspiel und einem vollen runden Geschmack sind sie wahre Musterbeispiele herrlicher Winzerkunst. Dafür sorgen der Keuperboden, die Hanglagen und das milde Klima mit dem ausgewogenen Wechsel von Sonne und Niederschlägen und trotzdem kommt es immer darauf an, was man daraus macht. Die Reben sind meistens mindestens 22 Jahre alt, das bringt zwar weniger Ertrag, aber deutlich mehr Qualität, sie sind im Geschmack komplexer und sehr bekömmlich.

„Wein trinken soll Spaß machen“, so der wohl beste Newcomer der letzten Jahre und das machen alle Weine aus seiner Kollektion. Hans Hengerer hat sich mit diesen Gewächsen in den letzten Jahren an der Spitze Württemberger Weine etabliert. Einer von den „Jungen Schwaben“ mit der Leidenschaft große Weine zu erzeugen.



Württemberg

Alte Reben Trollinger QbA

Weingut Kistenmacher & Hengerer

Ein echter Schwabe – herzhaft und geschmeidig mit fruchtbetonten Aromen von Kirschen und Johannisbeeren mit einem feinwürzigen Hauch Bittermandeln und Paprika in einer weichen Tanninstruktur. **Moderne Tradition – Trollinger ganz neu und doch authentisch.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: HH-KI-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Trollinger

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau



VDP. Prädikatsweingut



Württemberg
Lemberger
QbA

Weingut Kistenmacher & Hengerer

Ein Lemberger, wie ihn die „neuen Schwaben“ machen, kräftig und fruchtig mit Rückrad. Herrliche Noten von schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Waldbeeren vereinen sich mit delikaten, feinwürzigen Nuancen zu einem extravaganen Aromenspiel. Ein besonders schmackhafter Roter neu komponiert.

0,75 l **6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: HH-KI-WÖ



- Ausbauart:** trocken
- Rebsorten:** Lemberger
- Trinktemperatur:** 16 - 18 °C
- Besonderheit:** Holzfassausbau

Baden - sonnige Vielfalt

Baden – von der Sonne verwöhnt zaubert eine herrliche Vielfalt ins Glas. Von Heidelberg bis an den Bodensee erstreckt sich das südlichste Weinanbaugebiet Deutschlands, in dem über 100 Winzer-genossenschaften 90 % der Gesamternte vermarkten.

Das Markgräfler Land, die Ortenau, der Kaiserstuhl, der Tuniberg und der Attilafelsen sind jedem Weintrinker ein Begriff und ein Garant für herrlichen Weingenuss. Es ist die Heimat vom saftigen Müller-Thurgau, schmackhaften Grau- und Weißburgundern, herzhaften Weißherbsten und vollmundigen Spätburgundern, deren vielfältige Nuancen sich aus den unterschiedlichen Böden und den verschiedenen klimatischen Bedingungen in der Region ergeben.

Unsere exklusive Weinlinie „Weinkontor am Münsterberg“ steht für diese herrlichen Weine aus Baden. Wobei wir das Hauptaugenmerk auf eine klare Typizität der Rebsorten und einen, besonders für die Gastronomie, abgestimmten Geschmack gelegt haben.

Schank- und Zechweine von hoher Qualität und mit viel Geschmack, für den universellen Einsatz zu jeder Gelegenheit.



1 **Weinkontor am Münsterberg Müller-Thurgau QbA**

Baden

Badischer Winzerkeller Breisach eG

Von der Sonne verwöhnte – frisch und belebend im Geschmack mit ausgeprägten Apfelaromen und einer zarten Zitrusnote im leicht herben Finale. Jugendlich und harmonisch – **Sommer im Glas.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv



Exklusiv

2 **Weinkontor am Münsterberg Grauburgunder QbA**

Baden

Badischer Winzerkeller Breisach eG

Die Lieblingstraube der Badener – ein frischer Grauer Burgunder mit herrlichen Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten und leicht nussigen Nuancen auf der Zunge – fruchtiger Genuss.

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv



Exklusiv

3 **Weinkontor am Münsterberg Spätburgunder Weißherbst QbA**

Baden

Badischer Winzerkeller Breisach eG

Ein saftiger Weißherbst – recht fruchtbetont mit kräftigen Aromen von Erdbeeren und Kirschen harmonisch eingebunden in eine angenehme Restsüße – sommerliche Frische für den vielfältigen Trinkgenuss.

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 **Weinkontor am Münsterberg Spätburgunder QbA**

Baden

Badischer Winzerkeller Breisach eG

Abendstimmung im Glas – ein harmonischer Rotwein mit kräftigen Aromen von Süßkirschen und saftigen Waldbeeren. Ein Spätburgunder für jede Gelegenheit im leuchtenden Rubinrot.

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Oberbergener Baßgeige

Im Herzen des Kaiserstuhls liegt das bekannte Weinbaustädtchen Oberbergen, inmitten mehrerer Naturschutzgebiete, die eine unglaubliche Vielfalt an Fauna und Flora bieten.

Dieses wunderschöne Fleckchen Erde ist wie geschaffen für den Anbau schönster Weiß- und Rotweine. Der fruchtbare Boden, das milde und warme Klima und die natürliche Erdwärme bilden die Grundlage für den Anbau dieser bei Weintrinkern fast legendären Tropfen. Doch es ist vor allen Dingen die mühevoll, traditionsbewusste Handarbeit der über 450 Familien, die auf den 325 ha Rebfläche der Winzergenossenschaft, jedes Jahr aufs neue dieses kleine „Wunder“ vollbringen. So ist es nicht verwunderlich, dass Oberbergener Weine heute im wahrsten Sinne des Wortes in nahezu aller Munde sind.



Baden

Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder Kabinett

Winzergenossenschaft Oberbergen eG

Eine „echte“ Spezialität – frühlingsduft in der Nase und auf der Zunge, belebende Aromen von Grapefruit, Zitrus und Honigmelonen. Ein saftiger und fülliger Wein mit langem Nachhall – **Genuss aus der „Burgunder-Oase“.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Baden

Oberbergener Baßgeige Spätburgunder QbA

Winzergenossenschaft Oberbergen eG

Eine Symphonie für die Sinne – dunkles Rubinrot mit dem Duft süßlicher Kirschen. Intensive Aromen von Brombeeren und Himbeeren mit dezenten Tanninen verleihen ihm einen kräftigen und samtigen Geschmack – **ein Kraftpaket mit Stil und Eleganz!**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Holzfassausbau



Karl Karle

Seit vielen Generationen betreiben die Karles den Weinbau in Ihringen. Die Qualität der Weine beginnt im Weinberg – dieser oberste Grundsatz bestimmt die mühevollen Arbeit des gesamten Weinjahres. Hier wird nichts dem Zufall überlassen, vom ersten Rebschnitt über die selektive Lese bis hin zur Weinbereitung im Keller setzt die Familie Karle auf viel Handarbeit, um die hohe Qualität ihrer Weine zu erzeugen.

Die Traditionen werden dabei genauso berücksichtigt, wie neue önologische Erkenntnisse, die ständig in das tägliche Handwerk mit einfließen. Wer diese weinverrückte Winzerfamilie einmal kennenlernt, begreift, wie viel Leidenschaft, Mühe und Wissen notwendig ist, um solche schmackhaften, eleganten und ehrlichen Weine zu bereiten.

Die Liebe gehört dem Produkt, das mit großem Engagement von Gaby und ihrem Ehemann Edgar Karl mit Leib und Seele gelebt wird. Kaiserstühler Weinkompetenz, die man schmecken und erleben kann – Baden richtig lecker.

„Wir machen einen Wein mit Charakter und Persönlichkeit – kein Modeprodukt.“



Baden

Ihringer Vulkanfelsen Müller-Thurgau QbA

Weingut Karl Karle

Ein spritziger Müller-Thurgau – richtig erfrischend mit vollmundigen Aromen von Äpfeln, Ananas und einem Hauch Muskat in einem kräftigen Körper. **Karl Karle klassisch mit viel Kraft im Geschmack**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

Ihringer Fohrenberg Silvaner QbA

Weingut Karl Karle

Silvaner vom Fohrenberg – vielschichtiger Geschmack mit wenig Säure. Ein zarter Duft und dann im Geschmack ein ganzer Strauß von Aromen mit Noten reifer gelber Früchte. **Entdecken Sie den besonderen Schoppen.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder QbA

Weingut Karl Karle

Filigraner Weißweingenuss – frisch und saftig mit den vielschichtigen Aromen von Birne, Melone und mit einem verführerischen Hauch Exotik präsentiert er sich im Glas. Leicht rauchig-würzig im zarten Schmelz – ein „Weißer“ mit besonders viel Geschmack.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



1 **Ihringer Vulkanfelsen
Weißer Burgunder QbA**

Weingut Karl Karle

Der weiße Burgunder von Karle – zartgelb mit viel Frucht und Frische. Vielschichtige Aromen von Birnen und gelben Früchten mit einem Hauch süßlicher Vanille vereint in diesem spritzigen Wein – **Baden richtig lecker.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Ihringer Vulkanfelsen
Grauer Burgunder QbA**

Weingut Karl Karle

Ein sehr kraftvoller Grauer Burgunder – vollmundig und konzentriert mit den stoffigen Aromen von Apfel, Birne und tropischen Früchten im saftigen Geschmack. Vollmundig und elegant – **ein echt leckerer Schoppenwein.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



3 **Merdinger Attilafelsen
Spätburgunder
Weißherbst QbA**

Baden

Weingut Karl Karle

Der klassische Sommerwein vom Kaiserstuhl – vollmundig und füllig mit den stoffigen Burgunderaromen umspielt er den Gaumen. Leicht herb in delikater Fruchtsüße – **ein Rose für jede Gelegenheit.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 **Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder QbA**

Baden

Weingut Karl Karle

Spätburgunder halbtrocken – intensive Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und roten Waldbeeren ergänzen sich harmonisch mit seinen süßlichen Tanninen. **Ein Wein mit einem markanten Charakter – typisch Karle**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

5 **Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder QbA**

Baden

Weingut Karl Karle

Feurig und kraftvoll – vollmundige Aromen von reifen, roten Beeren in einem samtigen Roten verbinden sich hervorragend mit seinen dezenten Gerbstoffen – ein Spätburgunder mit Stil und Eleganz.

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

Ihringer Winklerberg Silvaner QbA

Weingut Karl Karle

Ein süffiger Silvaner vom Kaiserstuhl – sein zarter Duft und die fruchtigen Aromen von Mirabelle, Birne und Stachelbeere prägen seinen eleganten Stil. Frisch und harmonisch – so muss traditioneller Weingenuss sein.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Silvaner

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

Ihringer Vulkanfelsen Weißer Burgunder QbA

Weingut Karl Karle

Der weiße Burgunder von Karle – zartgelb mit viel Frucht und Frische. Vielschichtige Aromen von Birnen und gelben Früchten mit einem Hauch süßlicher Vanille vereint in diesem spritzigen Wein – **Baden richtig lecker.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder QbA

Weingut Karl Karle

Ein kompaktes Kraftpaket – goldgelb mit viel Stoff und Fülle in denen sich die Aromen von Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten ballen. **Edel und vollmundig – ein großartiger grauer Burgunder.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



Baden

Pinot Noir blanc de Noirs Spätburgunder QbA

Weingut Karl Karle

Spätburgunder in „Weiß“ – frisch und belebend mit der Frucht von Erdbeeren, Brombeeren und roten Johannisbeeren in einem extravaganten Geschmackserlebnis. Stoffig mit dezenten Gerbstoffen – **die andere Art von Rotweingenuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 10-12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

**Merdinger Attilafelsen
Spätburgunder
Weißherbst QbA**

Weingut Karl Karle

Der klassische Sommerwein vom Kaiserstuhl – vollmundig und füllig mit den stoffigen Burgunderaromen umspielt er den Gaumen. Leicht herb in delikater Fruchtsüße – ein Rose für jede Gelegenheit.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Baden

**Ihringer Fohrenberg
Spätburgunder
Weißherbst QbA**

Weingut Karl Karle

Ein trockener Rosé mit extra Power – kräftig und gehaltvoll mit wunderschönen Aromen roter Beeren und reifer Kirschen in einem fülligen Geschmackserlebnis. Angenehm saftig mit leichter Würze – ein Weißherbst mit eleganter Fülle.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Baden

**Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder QbA**

Weingut Karl Karle

Spätburgunder halbtrocken – intensive Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und roten Waldbeeren ergänzen sich harmonisch mit seinen süßlichen Tanninen. Ein Wein mit einem markanten Charakter – typisch Karle

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss



Baden

**Ihringer Vulkanfelsen
Spätburgunder QbA**

Weingut Karl Karle

Feurig und kraftvoll – vollmundige Aromen von reifen, roten Beeren in einem samtigen Roten. Diese verbinden sich hervorragend mit seinen dezenten Gerbstoffen, ein Spätburgunder mit Stil und Eleganz

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Weingut Heger

Als der Landarzt Dr. Max Heger 1935 das Weingut Dr. Heger gründete, konnte er wohl nicht absehen, für welche Erfolgsgeschichte im Wein er damit den Grundstein legte. Nach dem Ersten Weltkrieg führte ihn sein Beruf in den Winzerort Ihringer am Kaiserstuhl. Der Umgang mit seinen Patienten (die meisten davon Winzer) sowie die Erkenntnis, hier optimale Bedingungen für den An- und Ausbau hochkarätiger Weine vorzufinden, weckten seine Leidenschaft und Freude an allem, was mit dem Thema Wein zusammenhing. So kaufte er gezielt Weinberge in den besten Lagen, wie den „Ihringer Winklerberg“ oder den „Achkarrer Schlossberg“. Sein Sohn Wolfgang Heger – auch „Mimus“ genannt – war es dann, der als Kellermeister durch seine kompromisslose Qualitätsphilosophie den so unvergleichlich schmackhaften „Hegerstil“ in die Weine brachte.

Heute leitet der ungekrönte „Burgunderkönig“ Joachim Heger in der dritten Generation das heute weltbekannte Weingut, dem er 1986 das Weinhaus Heger angliederte. Ganz dieser väterlichen Qualitätspräambel verschrieben, entstehen heute unter seiner Leitung herzhaft und vollmundige Spätburgunder, frische, fruchtige Weißweine und natürlich die so berühmten und herrlichen Weißburgunder und Grauburgunder.

Baden-Weine der Spitzenklasse und das in jeder Qualitätsstufe von Silvia und Joachim Heger garantiert.



Baden

1 **Grauburgunder QbA**
Weingut Heger

Ein sehr würziger Grauburgunder – herrliche, zarterbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis für den täglichen Genuss. **Süffige Lebensfreude vom ungekrönten König des Grauburgunders.**

1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

2 **Weißburgunder QbA**
Weingut Heger

Ein herrlich feingliedriger Weißburgunder – kraftvolle Birnenaromen und stoffige Fülle mit einer pikanten Cremigkeit gipfeln in einem spritzigen Gesamterlebnis, das den Mund genüsslich auskleidet – ein echter Heger.

1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

3 **DUO Weißburgunder-Grauburgunder QbA**
Weingut Heger

Das Beste schmackhaft komponiert – lebhaft und finessenreich mit den saftigen Aromen von Apfel, Birne und Melone im unkomplizierten Genuss. Ein Hauch Zitrus im feinwürigen Finale – ein echter Heger.

1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder-Grauburgunder
Trinktemperatur: 8-10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

4 **Spätburgunder QbA**
Weingut Heger

Und noch ein Burgunder von Heger, diesmal Rubinrot – anregende Beerenaromen von Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren mit süßlichen Kirschnoten geben ihm seinen warmen Charakter. **Sanfte Ausgewogenheit mit Stil und Finesse.**

1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

1 Rivaner QbA
Weingut Heger

Eine Sonderedition mit der Handschrift eines großen „Weinmachers“ – ungemein frisch und lebendig mit den feinfruchtigen Aromen von Äpfeln und Zitrus. **Ein trendiger Weißwein – Rivaner von Heger.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau (Rivaner)
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

2 oktav Grauburgunder Kabinett
Weingut Heger

Das Paradestück aus dem Hause Heger – fruchtig frische Melone mit feinen Honigaromen und zarterherben kräftigen Noten. Lebensfreude und Genuss ungebremst.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:



Baden

3 oktav Weißburgunder Kabinett
Weingut Heger

Viel zu schade, um nur den kleinen Bruder vom Grauburgunder zu spielen. Hier wurde ein süffiger, spritziger, angenehmer Burgunder gemacht. Wunderschöne Aromen von Ananas und Birnen füllen süffig den Gaumen aus. Ein „Single“ für den besonderen Geschmack.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Baden

4 Merdinger Bühl Spätburgunder QbA
Weingut Heger

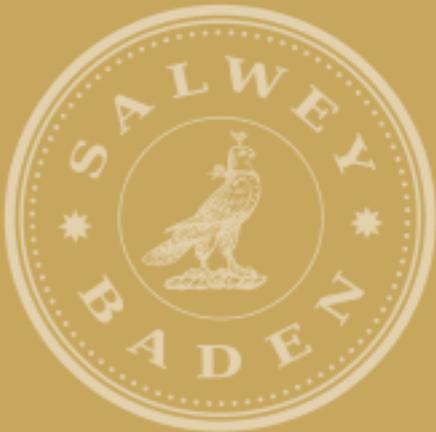
Den Mund voller Sauerkirsche und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Cassis und Vanille. Ein sehr fruchtbetonter Spätburgunder mit einem langanhaltenden und unvergesslichen Nachhall – großartig.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Holzfassausbau




VDP. Prädikatsweingut



Weingut Salwey

Manchmal ist es Zeit für Veränderungen und so war es für die Weinfachberater von GV-Partner auch an der Zeit, ihrem 11° Fischwein ein neues Gesicht und einen neuen Inhalt zu geben. Das größte Problem war es einen so beliebten und erfolgreichen Wein noch besser zu machen und so wurde ganz viel und überall probiert.

Klar war, dass der „neue“ 11° Fischwein noch besser sein musste und so lag es ziemlich bald auf der Hand, dass nur einer der erfolgreichsten Winzer und Weinmacher uns bei diesem „Problem“ helfen konnte. Schnell waren wir uns einig, dass nur der sehr sympathische, junge und aufstrebende Winzer Konrad Salwey unseren Ansprüchen gerecht werden konnte.

Seit über 20 Jahren gehört das VDP-Weingut Salwey im badischen Oberrotweil zu den 100 besten Weingütern Deutschlands und wird gerade für seine Weißweine immer wieder ausgezeichnet und hochgelobt. Als wir dann mit unserem Wunsch an Konrad Salwey herangetreten sind, war er gleich bereit, uns bei unserem Projekt zu unterstützen. Sein besonderes Verständnis für den Wein und diese Gabe, die einzelnen Rebsorten so zu kombinieren, dass der richtig Geschmack dabei herauskommt, ist nicht nur faszinierend, sondern hat uns von Anfang an begeistert.

Dieser 11° ist etwas ganz Besonderes geworden, indem sich Kultur, Genuss und die Freude am Wein vereinen.



Exklusiv 

Baden

11° Fischwein Cuvée Weiß

Weingut Konrad Salwey

Der „neue“ Fischwein – rassig und spritzig mit einer animierenden Aromenfülle von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten mit diesem herrlichen Hauch nach Zitrus im saftigen Geschmack. Frisch und feinmineralisch präsentiert er sich klar und strukturiert am Gaumen – ein Weißwein mit Stil und Finesse aus bestem Hause.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder,
Chardonnay, Riesling

Trinktemperatur: 11 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

1 Salwey
Weißburgunder QbA

Weingut Konrad Salwey

Der Weißburgunder von Salwey – filigran mit den Aromen von Birne und Ananas in einem animierenden Weißweingenuss. Leichte Würznoten mit Anklängen frischer Kräuter im Finale – **Baden finessenreich.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Baden

2 Salwey
Grauburgunder QbA

Weingut Konrad Salwey

Der Grauburgunder von Salwey – feinefruchtig nach Apfel und Aprikose mit einem Hauch Exotik im anregenden Geschmack. Dezent Kräuternoten mit Noten von Honig in feiner Mineralität – **Baden elegant.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

3 Salwey
Spätburgunder Weißherbst QbA

Weingut Konrad Salwey

Das Pardestück von Salwey – frisch und charmant mit der herrlichen Frucht von Beeren und Kirsche im belebenden Geschmackserlebnis. Dezent Würznoten im Spiel von Mineral und Säure – **Baden sommerlich.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Baden

4 Salwey
Spätburgunder QbA

Weingut Konrad Salwey

Der Spätburgunder von Salwey – samtig und vielschichtig mit der Frucht reifer Beeren und Kirsche in einem stimulierenden Rotwein. Kräuter und Gewürze mit einem Hauch Mokka im rauchigen Finale – **Baden geschmackvoll.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Königschaffhausen

Die Qualität hat Tradition in Königschaffhausen und dies bezeugt nicht nur die Verkaufsurkunde vom 16. Dezember 1363, in der von dem „edlen Wein von Künigschaffhausen“ die Rede ist. Nein, wie wohl bei keiner anderen Winzergenossenschaft in Deutschland, steht die Qualität bei den Königschaffhausenern an oberster Stelle, sodass sie bei Auszeichnungen auch gerne mal als „Weingut“ bezeichnet wird.

Als im Jahre 1933 die Winzergenossenschaft Königschaffhausen von 31 Privatwinzern gegründet wurde, konnte man nicht ahnen, dass heute nach knapp 75 Jahren die Winzergenossenschaft einen so rasanten Aufstieg erfahren wird. Doch neben all den Auszeichnungen und Ehrungen ist es vor allen Dingen die Investition in die Qualität und das Anwenden moderner Techniken, dass bei den Königschaffhausenern den Unterschied ausmacht.

Heute bewirtschaftet die „private“ Winzergenossenschaft 204 ha Rebfläche mit wärmespeicherndem Lavaboden und mineralhaltigem Lößgestein am Kaiserstuhl, deren Weine sich durch ihr feines Geschmacksbild, ihre Nachhaltigkeit und ihre gute Struktur auszeichnen – Weine mit einem ganz besonderen Charakter.



Baden
**Königschaffhausen
 Weißburgunder QbA**
 WG Königschaffhausen eG

Der Filigrane – frisch und finessenreich mit den anregenden Aromen von Birnen, Melone und Ananas in einem feinwürzig-mandeligen Geschmackerlebnis. Leicht rauchig-vanillig im herrlich süffigen Finale.

● 0,75 l 6 Fl Kt  1370 7484

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Baden
**Königschaffhausen
 Grauburgunder QbA**
 WG Königschaffhausen eG

Der Kraftvolle – vollmundig und intensiv und trotzdem mit einer bemerkenswerten Leichtigkeit erfrischt er den Gaumen. Duftig und verführerisch mit Noten von Aprikose, Honig und exotischen Früchten im zartcremigen Schmelz.

● 0,75 l 6 Fl Kt  1370 7491

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss





Flaschenformen

Vor den Glasflaschen wurde Wein in der Regel in Fässern und Bottichen gelagert und dem Gast in Metall- und Keramikkrügen gereicht. Außerdem wurde Wein in so genannten „Schläuchen“ aus Tierhäuten gehandelt. Im 17. Jahrhundert kam die Glasflasche auf den Markt, die bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zum populärsten Behälter für Wein wurde.

Der Erfolg ist einfach zu erklären. Glas ist chemisch neutral, was es ideal für Flüssigkeitsbehälter macht. Zu Beginn wurden die ersten Flaschen noch aus schwarzem Glas gemacht, später kam olivfarbenedes, grünes und braunes Glas dazu. Aus einer anfangs sehr bauchigen flachen Form, wurden mit der Zeit höhere, zylindrische Flaschen. Es bildeten sich eigene Formen für die verschiedenen weinerzeugenden Regionen heraus.

Standardflaschen



Schlegel- oder Hochflasche

Eine schlanke, flötenartige Flasche die ihren Ursprung in Deutschland hat. Vorzugsweise wird sie für die in Deutschland üblichen weißen nicht Burgunder-Rebsorten verwendet. Es gibt sie meist in braun (vorzugsweise am Rhein) und grün (meist Mosel). Sie ist eine typische Flasche in Deutschland, im Elsass, in Österreich und der Schweiz. Weltweit wird sie gerne für Rieslinge und Dessertweine benutzt.



Bordeauxflasche

Gut an ihren „Schultern“ zu erkennen ist sie weltweit die beliebteste Flaschenform für trockene Rotweine. Der Boden ist leicht gewölbt um zu verhindern das Ablagerungen beim Eingießen aufgespült werden. Grüne Bordeauxflaschen sind für trockene Rot- und Weißweine, klare Flaschen für süße und einige trockene Weißweine.



Burgunderflasche

Diese Flasche hat keine Schultern. Der Boden ist ebenfalls leicht gewölbt. Sie wird bevorzugt für die klassischen Burgunder-Sorten und Chardonnay verwendet. Zudem ist sie auch die klassische Flaschenform für Rhôneweine und viele Loireweine. Die Burgunderflasche ist meist dunkelgrün bis hellgrün.



Champagnerflasche

Um dem Druck im Flascheninneren standzuhalten, handelt es sich hierbei um eine recht dickwandige Flasche. Der gewölbte Boden entstand ursprünglich beim Glasblasen, allerdings gibt diese Wölbung auch den Druck besser an die Wände ab und verhindert dadurch, dass der Flaschenboden bricht. Die klassische Champagnerflasche ist grün. Champagner erfährt in der Flasche eine zweite Gärung. Diesen Vorgang nennt man Flaschengärung oder auch Champagnerverfahren.

Besondere regionale Flaschenformen



Bocksbeutel

Der Bocksbeutel ist das Markenzeichen des Frankenweines und seit 1989 für Qualitäts- und Prädikatsweine aus Franken urheberrechtlich geschützt. Der Inhalt beträgt normalerweise 0,75 l (entspricht drei fränkische Schoppen à 0,25 l). Der Bocksbeutel ist seit mindestens 250 Jahren das typische Behältnis für den Frankenwein. Die Form wird auch in anderen Weinregionen, zum Beispiel in Portugal, verwendet. Auch Weine vom Badischen Frankenland dürfen aufgrund der historischen Gebietszugehörigkeit in Bocksbeutelflaschen abgefüllt werden. Ursprung des Wortes ist entweder das niederdeutsche Wort „Bocksbeutel“ (Bücherbeutel) oder „Bokesbeutel“ (Hodensack eines Ziegenbocks).



Sachsenkeule

Diese Form wurde zur Verbesserung der Attraktivität des Elbtalweines, 1931 im Staatsweingut Hoflöbnitz, als grüne Flasche in Keulenform entwickelt. Da sie wegen ihrer besonderen Form kompliziert zu transportieren und sehr bruchanfällig war, wurde sie bald nicht mehr genutzt und geriet in Vergessenheit. Nach der Wende und mit der Rückkehr zu Lokalstolz auf sächsische Weine, wurde diese Form in den 1990er Jahren zur Kennzeichnung wieder aufgegriffen. Die Keule fand aber keine allseitige Verwendung für Sachsenweine. Im Kasten hat diese Form eine schlechtere Auflage und Standfestigkeit gegenüber der Normalform.



Rheingauflöte

1995 hat der Rheingauer Weinverband diese als Flasche offizielles Symbol für den Wein des Rheingau vorgestellt. Durch die schlanke, gestreckte Form, die dunkelgrüne Glasfarbe und Facettierung am Hals, soll ein Bezug zu den Rheingau-Flaschen aus der Jahrhundertwende hergestellt werden, außerdem soll der hochwertige Rheingauer Riesling unverwechselbar am Markt positioniert werden.



Exklusiv 

Baden

Königschaffhausen Spätburgunder QbA

WG Königschaffhausen eG

Der **Ausdrucksstarke** – samtig und seidig mit den deutlichen Aromen von reifen Kirschen, Johannisbeere und Himbeere in einer leicht rauchigen Tanninstruktur. Feine Würznoten präsentieren sich leicht pikant auf der Zunge.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Weingut Born

Ganz im Norden des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut, direkt an der Weinstraße Mansfelder Seen im Weinbauort Höhnstedt, liegt das Weingut der Familie Born. Bereits seit fünf Generationen wird der Weinbau, unterbrochen durch die Teilung Deutschlands, in der Familie betrieben. Somit lag es auf der Hand, dass gleich nach der Wende im Jahre 1990, der gelernte Elektroingenieur Günter Born mit den familieneigenen Flächen sich selbstständig machte und das Weingut Born als Haupterwerbs-Winzer gründete.

Am Anfang standen der Wunsch nach Aufbruch und ganz viel „learning by doing“ im Weinberg und auch im Keller. Heute mit einer Rebfläche von ca. 7 ha, gehört das Weingut Born zu den größten privaten Weingütern seiner Region und steht vor einem sanften Generationskonflikt.

Infiziert mit dem Wein und nach dem Studium des Weinbaus und der Önologie im renommierten Geisenheim bringt die junge Elizabeth Born immer mehr ihr Wissen und ihre Leidenschaft gepaart mit dieser charmanten Energie im elterlichen Betrieb ein. Nach Praktika in der Pfalz, Neuseeland und Südafrika ist sie seit Juni 2010 voll in den Weinbau in Höhnstedt integriert und gibt mit ihrem fundierten Wissen neue, zum Teil internationale Impulse in die heimischen Weine – **mit dem Ziel, den Stil zu erhalten und das vorhandene Potential voll auszuschöpfen.**



Saale-Unstrut

Gutedel QbA

Weingut Born

Ein typischer Gutedel aus Höhnstedt – leicht und bekömmlich mit seiner herrlich unkomplizierten Art. Feine Fruchtnoten angenehm ausbalanciert mit einer sehr dezenten Säure präsentieren sich in einem süffig-saftigen Geschmackserlebnis – **ein Zecher auf höchstem Niveau.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1372 8526

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Gutedel

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut

Höhnstedt-Löss Weißburgunder Kabinett

Weingut Born

Ein echter Allrounder – herzhaft mineralisch mit den anregenden Aromen von Ananas, Pfirsich und Birne in einem herrlich facettenreichen und belebenden Genuss. Frisch und kraftvoll mit einem Hauch Walnuss im Finale – **ein eleganter Weißburgunder vom Kelterberg.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-NB-WE-WO



1372 8533

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Saale-Unstrut

1 Höhnstedt Buntsandstein Riesling Kabinett

Weingut Born

Born richtig lebhaft und spritzig – erfrischende Aromen von Zitrus getragen von feinen Noten von Apfel, Aprikose und Ananas erfüllen den Gaumen. Klar und kraftvoll im Geschmack – **ein rassiger Riesling mit schöner Mineralität.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-HL-ZM-NB-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut

2 Mansfeld Rotwein Cuvée QbA

Weingut Born

Fülle, Rasse und Würze – ein wunderschönes Cuvée im internationalen Stil. Kraftvolle, fast üppige Frucht von reifen Beeren und Sauerkirschen verbinden sich elegant mit Noten von Kräutern und Kaffee. Leicht vanillig in einer dezenten Tanninstruktur – **ein samtiger Rotwein mit filigraner Komplexität.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Regent, Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Frölich-Hake

Vom Hobbywinzer bis zur etablierten Winzergröße – wenn man seine Leidenschaft zum Beruf macht.

1997 war es soweit. Volker Frölich und Sandra Hake gründeten das Weingut Frölich-Hake. Aus den anfänglich 500 Rebstöcken Riesling ist mittlerweile ein Betrieb mit 7,5 ha Rebfläche geworden. Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling und Weißburgunder sowie Dornfelder und Blauer Portugieser werden von den beiden voller Liebe und Leidenschaft zu herrlichen Weinen vinifiziert.

Die Abwechslung ist es, was Volker Frölich an seinem „Beruf“ so liebt – der Rebschnitt, das Biegen, die Bodenbearbeitung, der Laubschnitt und die Weinlese und immer draußen in der Natur. Die Krönung allerdings ist für ihn der Keller, in dem er sorgfältig und umsichtig die typischen Aromen in seinen Weinen konserviert und seiner Kreativität keine Grenzen gesetzt werden. Gelernt hat er sein Handwerk bei erfahrenen Kellermeistern aus dem Rheingau und Rheinhessen während seiner Ausbildung zum Weinbautechniker. Hohe Qualität und Weine, die einem Lust und Freude bereiten, das ist heute das Kredo vom Weingut Frölich-Hake – vom Schüler zum Meister.



Saale-Unstrut Frölich-Hake Muschelkalk Scheurebe QbA

Weingut Frölich-Hake
Ein wirklich unheimlich leckerer Schluck – saftig mit einer opulenten Frucht und herrlicher Exotik im kraftvollen Geschmack. Anregend und filigran im ausladenden Körper mit einer angenehmen Süße am Gaumen – **eine extravagante Scheurebe für den vollen Genuss.**

Saale-Unstrut Frölich-Hake Muschelkalk Silvaner QbA

Weingut Frölich-Hake
Ein eleganter und feingliedriger Silvaner mit zartem Schmelz. Frisch und kernig mit den süßlichen Aromen getrockneter Aprikosen und einer leichten Zitrusnote in einer eleganten Säure. Ein sehr schmackhafter Weißer von der Saale – mit Finesse und Esprit auf der Zunge.

Saale-Unstrut Frölich-Hake Weißburgunder QbA

Weingut Frölich-Hake
Weißburgunder mit dem gewissen Extra – süffig mit den deutlichen Aromen von Birne, Melone und Ananas in einem feinen Spiel von Frucht und rassischer Säure. Schmelzend und leicht cremig auf der Zunge – ein Trend mit viel Geschmack.

1 ● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

2 ● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

4 ● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

3 ● 1,0 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ

5 ● 1,0 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

Ausbauart: fruchtig
Rebsorten: Scheurebe
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss



Saale-Unstrut
Frölich-Hake
Weißburgunder QbA

Weingut Frölich-Hake

Ein herzhafter Weißburgunder mit einer pikanten Note. Saftige, sortentypische Aromen mit Noten von Quitten und Zitrusfrüchten geben diesem Wein das besondere Extra. Klar und feinstrukturiert ein richtig frischer Weißwein – und das schmeckt man.

1 ● **0,75 l 6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

 1232 9595

2 ● **1,0 l 6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

 1377 3694

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

Saale-Unstrut
Frölich-Hake
Dornfelder QbA

Weingut Frölich-Hake

Ein jugendlicher Rotwein von der Saale – herrliche und vollmundige Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen mit dezenter würzigen Noten umspielen den Gaumen. Ein Dornfelder mit ausgeprägter Frucht.

3 ● **0,75 l 6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

 1232 9601

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:

Saale-Unstrut
Kranichwein
Müller-Thurgau QbA

Weingut Frölich-Hake

Höhenflüge im Glas – zart und fein aromatisch nach Birne und Apfel präsentiert sich dieser Müller. Leicht herb mit einer schönen Muskatnote in dezenter Säure – eine Hommage an den Kranich.

4 ● **0,75 l 6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

 1384 9474

● **1,0 l 6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ

 1455 9846

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau QbA
Trinktemperatur: 8-10 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

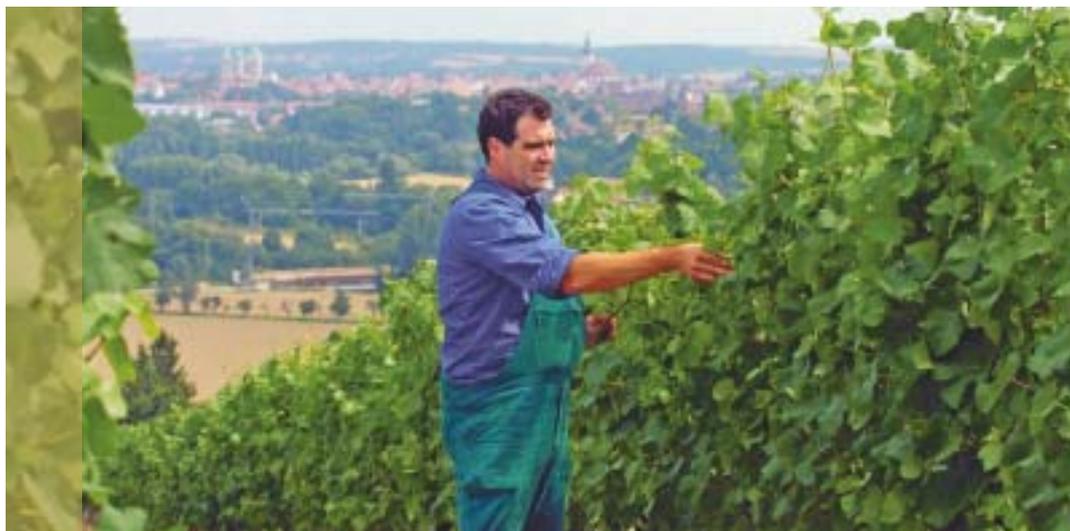


Weingut Herzer

Nur wenige Kilometer von der berühmten Domstadt Naumburg entfernt, in dem idyllischen Dorf Rossbach, liegt das Weingut der Familie Herzer. Ein historischer Bauernhof aus dem Jahre 1256 ist der Wohnsitz der Winzertochter Andrea Herzer aus Dorndorf und ihrem aus Kirchheim an der Weinstrasse stammenden Mann Stephan, der seine Weinkenntnisse als diplomierter Weinbauingenieur mit in die Ehe brachte. Eine erfolgreiche Ost-West-Verbindung, die 1992 mit dem Weinbau startete und seit 2000 ihre Weine unter dem eigenen Namen vermarktet.

Nomen ist Omen – und Wein für die Familie Herzer von Anfang an eine Herzensangelegenheit. Mit dieser Leidenschaft, den hohen Anforderungen an die Qualität, umweltschonend und mit besonders viel Pflege und Handarbeit, ist es den beiden gelungen auf den 20 ha Rebfläche Weine zu erzeugen, die dem Weingut einen festen Platz unter dem Spitzenerzeugern an Saale und Unstrut sichern.

Eine Entdeckung des guten Geschmacks mit ganz viel Herz in jeder Beziehung.



Saale-Unstrut

Naumburger Steinmeister Grüner Silvaner QbA

Weingut Herzer

Ein Klassiker von der Saale – feinfuchtig und sehr elegant mit dem typischen Hauch von Kräutern und Mineralität in einer rassigen Säure erfüllt er den Gaumen. Frisch und charaktervoll – ein harmonischer Weißwein mit persönlicher Note.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1311 6064

Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Silvaner

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

Naumburger Steinmeister Riesling QbA

Weingut Herzer

Soft und Kraft – ein Riesling mit dem gewissen Extra der Naumburger Lage. Vollmundig mit den Aromen von Apfel, Pfirsich und exotischen Früchten in einer feinen Balance von Säure und Mineral. Frisch und anregend am Gaumen – **Genuss mit viel Herz.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



1311 6033

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

Naumburger Steinmeister Weißer Burgunder Kabinett

Weingut Herzer

Elegante Frische – kraftvolle und vielschichtige Aromen von Apfel, Birne, Ananas und weißen Früchten prägen diesen fülligen und anregenden Weißwein. Feinwürzig mit einer leichten Kräuternote – **herzhafter Genuss vom Naumburger Steinmeister.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1311 6057

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit:



Saale-Unstrut

**Naumburger Steinmeister
Grauer Burgunder QbA**

Weingut Herzer

Der Graue vom Steinmeister – vollmundig mit den typischen Fruchtnoten von Apfel, Ananas und Aprikose mit einer leichten Honignote in einer Liason feiner Mineralik und fragiler Säure. Zartschmelzend am Gaumen – filigraner **Genuss voller Frische und Kraft.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

**Naumburger Steinmeister
Dornfelder QbA**

Weingut Herzer

Milder Genuss mit ganz viel Kraft. Vollfruchtige Aromen reifer Kirschen mit Anklängen von roten Beeren und leichten Würznoten in einem harmonischen Spiel anregender Süße. Elegant und füllig auf der Zunge – ein Rotwein mit sinnlicher Eleganz.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: fruchtig

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

**Naumburger Steinmeister
Blauer Zweigelt QbA**

Weingut Herzer

Ein herrlich jugendlicher und harmonischer Zweigelt aus Naumburg. Anregende Aromen reifer Waldbeeren und fruchtiger Kirsche mit weichen Gerbstoffen in einem samtig-seidigen Geschmackserlebnis – **zum Herz (er)wärmen.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Weingut Thürkind

Bereits in der dritten Generation baut die Familie Thürkind im herrlichen Saale-Unstrut-Triasland ihre hochprämierten Weine an. Da wo Kultur, Kunst und Geschichte aufeinandertreffen, gedeihen ihre Reben, die im Keller unter der Hand von Mario Thürkind zu edlen Tropfen reifen, und in Deutschland zu den Spitzenweinen zählen.



Einen guten Winzer erkennt man bereits am gepflegten Weinberg – er ist die Visitenkarte und Erfolgsgrundlage. Dort wird die Basis für Qualität und Geschmack gelegt. Das ständige Streben nach Qualität, die Wahrung der Tradition und die Berücksichtigung moderner, önologischer Erkenntnisse, ist die perfekte Symbiose zwischen Vergangenheit und Zukunft. Mit dieser Philosophie gründete die Familie Thürkind im Jahre 1991 ihr Weingut, welches sie seitdem kontinuierlich erweitern konnte und mit dem sie an die rühmliche Vergangenheit einer namhaften und uralten deutschen Weinbauregion anknüpfen konnte.

Vom „Gröster Steinberg“ stammen die ausgeprägten und aromatischen Weine mit ihrer feinen mineralischen Note. Saale-Unstrut und Weine von Thürkind – **wohlschmeckende Gaumenfreuden mit dem ganz besonderen Flair.**



Saale-Unstrut
Thürkind Liaison Cuvée weiß

Weingut Thürkind
Sommerlaune I – spritzig und frisch mit saftigen Aromen exotischer Früchte und einem Hauch Muskat auf der Zunge. Leichte Lebensart – **anregend und jugendlich.**

● 1,0 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO  1208 7129

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Kerner, Morio Muskat, Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut
Thürkind Liaison Cuvée rot

Weingut Thürkind
Sommerlaune II – leicht und fruchtig mit feinen Erdbeernoten und dezenten Anklängen von Kirschen in einem hellroten Wein. **Ein frisches Vergnügen – nicht nur an heißen Tagen.**

● 1,0 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO  1221 6994

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Blauer Portugieser, Blauer Zweigelt
Trinktemperatur: 16 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut
Gröster Steinberg Müller-Thurgau QbA

Weingut Thürkind
Müller-Thurgau aus Gröst – frisch und feinfruchtig mit den Aromen von Pfirsich, reifen Äpfeln und einem Hauch Muskat mit einer sehr milden Säure. **Ein typischer Saale-Unstrut-Wein – sortenrein aber feingliedrig.**

● 1,0 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO  1190 6018

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



1 **Gröster Steinberg Müller-Thurgau QbA**

Weingut Thürkind

Müller-Thurgau aus Gröst – frisch und feinfuchtig mit den Aromen von Pfirsich, reifen Äpfeln und einem Hauch Muskat mit einer sehr milden Säure. **Ein typischer Saale-Unstrut-Wein – sortenrein aber feingliedrig.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Gröster Steinberg Bacchus QbA**

Weingut Thürkind

Ein Klassiker mit feinem Traubenbukett – fruchtig mit an schwarzen Johannisbeeren erinnernden Aromen und zarten Anklängen von Muskat. Jung und modern – **der traditionelle Bacchus neu interpretiert.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Bacchus

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



3 **Gröster Steinberg Weißburgunder QbA**

Weingut Thürkind

Marios Weißburgunder – feinfuchtig mit herrlichen Noten von Äpfeln und Aprikosen präsentiert sich seine schmackhafte Aromatik. Ein erfrischender Wein mit leicht herben Noten.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

4 **Gröster Steinberg Portugieser Barrique QbA**

Weingut Thürkind

Die Aromenwelt des Waldes in einem Glas – vollmundig und fruchtig mit herrlichen Noten von roten Beeren und süßlicher Vanille in diesem harmonischen Roten. Ein Blauer Portugieser mit viel Saft und Kraft.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: **Blauer Portugieser**

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Barriqueausbau



Weingut Böhme

Im kleinen Ort Gleinae, mitten im Herzen des Saale-Unstrut-Gebiets, ist die Heimat des Weingutes der Familie Böhme. Drei Generationen und ganz viele helfende Hände sind auf dem noch jungen Weingut jeden Tag tätig, um die vielen Arbeiten am und um den Wein zu erledigen.

Angefangen hat alles 1986, als sich die Familie dazu entschied, einen alten Weinberg an den Hängen bei Dorndorf an der Unstrut zu rekultivieren und damit der Leidenschaft zum Wein nachzugehen. Doch erst 11 Jahre später ist man bei Böhmes dazu übergegangen, nicht nur Trauben zu produzieren und bei der Genossenschaft abzuliefern, sondern die Weine selbst zu keltern und im eigenen Keller auszubauen und dann erst im Jahre 2003 das Gleinaer Weingut im Hauptwerb zu gründen.

„Unsere Liebe gilt dem Wein und er steht bei uns im Mittelpunkt, alles andere kommt erst Stück für Stück mit der Zeit.“

Heute umfasst die Rebfläche bereits vier ha, die sich über fünf Lagen erstrecken. Klein aber fein und mit noch ganz viel Potential für die Zukunft – Familie Böhme und Ihre Weine.



Saale-Unstrut

Schloss Neuenburg Bacchus QbA

Gleinaer Weingut Böhme

Fruchtbetont und vollmundig mit den vielschichtigen Aromen von tropischen Früchten im saftigen Genuß. Nuancen von Honig, Vanille und Gewürzen im kraftvollen Körper – **ein sehr schmackhafter Bacchus mit viel Finesse.**

0,75 l

6 Fl Kt



nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

Ausbauart: feinherb

Rebsorten: Bacchus

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

Freyburger Mühlberg Müller-Thurgau QbA

Gleinaer Weingut Böhme

Müller-Thurgau mit dem gewissen Extra – herrliche Aromen von Apfel, Pfirsich und exotischen Früchten verbinden sich mit leicht nussigen Nuancen zu einem frischen Geschmackserlebnis. Spritzig mit viel Finesse am Gaumen – der Weißwein für den täglichen Bedarf.

0,75 l

6 Fl Kt



nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

Freyburger Schweigenberg Chardonnay Spätlese

Gleinaer Weingut Böhme

Internationale Klasse – Aprikose, Birne, Melone und ein Hauch Zitrus präsentieren sich in einem kraftvollen und anregenden Chardonnay. Leicht mineralisch mit einem buttrig-karamelligen Finale – **Weltoffenheit mit Flair und Eleganz.**

0,75 l

6 Fl Kt



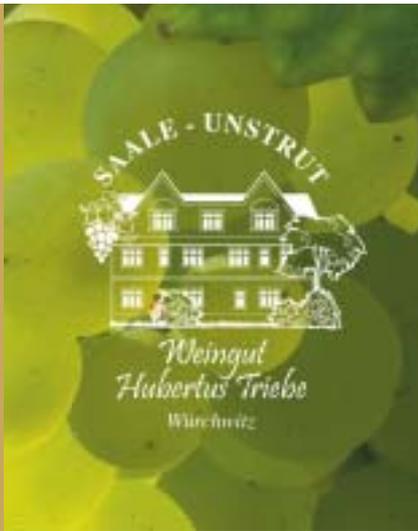
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



1 **Müller-Thurgau QbA**

Wein- & Sektgut Hubertus Triebe

Der „Klassiker“ von Triebe – frisch und vollmundig mit den Aromen von Äpfeln und exotischen Früchten in einem saftigen Geschmack. Leicht herbe Nuancen mit Noten von Muskat in einer feinen Mineralik – **prämierter Genuss.**

● 1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 8-10 C°

Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Kerner Spätlese**

Wein- & Sektgut Hubertus Triebe

Kerner spät gelesen – herrlich süffig mit der Frucht von reifen, knackigen Williamsbirnen in einer eleganten Süße. **Würzig mit einem langen und kraftvollen Finale – feinherbe Versuchung.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: feinherb

Rebsorten: Kerner

Trinktemperatur: 8-10 C°

Besonderheit:

Wein- & Sektgut Hubertus Triebe

– ein junges Weingut aus dem Zentrum frühgeschichtlicher Kultur

Das noch junge Weingut liegt ganz im Süden des Anbaugebietes Saale-Unstrut im malerischen Ort Würchwitz an der Weißen Elster in der Nähe des Fundortes der berühmten „Himmelscheibe von Nebra“. Erst im Herbst 2001 wurde hier die erste Weinernte von den mehr als 20.000 Rebstöcken eingebracht. Der Charakter des Weins entsteht größtenteils bereits im Weinberg, davon ist man bei Triebe's überzeugt. Das Finale übernimmt der Kellermeister Hartmut Duchrow dann, wobei er sich bei der Vinifizierung selten auf die Finger schauen lässt. Hier wird schonend und unter Einsatz moderner Techniken gearbeitet. Eine ganz besondere Liebe gilt der Verseltung, die man hier selbst und im Verfahren der klassischen Flaschengärung vor Ort macht.

So viel Passion und Herzblut für den Wein findet mittlerweile auch die offizielle Anerkennung und so erhielt das Wein- & Sektgut Triebe vor Kurzem Gold auf der Berliner Weintrophy für den 2011er Müller-Thurgau.



3 **Weißburgunder Spätlese**

Wein- & Sektgut Hubertus Triebe

Weißburgunder spät gelesen – elegant und aromatisch mit den Aromen frischer Äpfel im saftigen Geschmack. Ein Hauch Exotik im zarten schmelzenden Finale – **komplexer Genuss.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8-10 C°

Besonderheit:

4 **Cuvée Patricia Sekt**

Wein- & Sektgut Hubertus Triebe

Eine Hommage an das Patenkind – herrlich prickelnd mit einer saftigen Birnennote moussiert er im Glas. Frisch und spritzig mit feinem Nachhall – Flaschengärung handgerüttelt.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 8-10 C°

Besonderheit: Flaschengärung



Winzervereinigung Freiburg-Unstrut

Die Geschichte der Winzervereinigung ist auch die Geschichte der 1000 Jahre alten Weinbautradition an Saale und Unstrut. Wie in vielen anderen Anbaugebieten, ist auch hier der Ursprung im klösterlichen Leben zu suchen. In einer Urkunde aus dem Jahre 998 ist eine Weinbergsschenkung an das Kloster Memleben belegt und die Zisterzienser ließen sich um 1130 in Pforte nieder und sorgten mit ihrem Geschick und Können für die erste Blütezeit der Saale-Unstrut Weine. Seit dieser Zeit gab es viele Auf's und Ab's in der Weingeschichte.

Seit 1934 wurde mit der Gründung der Winzervereinigung Freiburg-Unstrut eG ein neues Kapitel aufgeschlagen und eine Renaissance der herrlichen Tropfen eingeleitet. Unter ihrer Federführung wurden die alten Weinterrassen wieder neu aufgerebt und neue Rebflächen erschlossen. Heute gehören mehr als 550 Winzer der Genossenschaft an und in den letzten Jahren wuchs die Fläche auf 600 ha. Doch auch in der Kellertechnik wurde viel getan und mit viel Sachkenntnis und Sorgfalt entstehen unter der Leitung der Kellermeister schmackhafte Weine in jeder Qualitätsstufe.



Saale-Unstrut

Bacchus QbA

Winzervereinigung Freiburg-Unstrut eG
Vom „Gott des Weines“ – vielschichtige Aromen von Trauben, schwarzer Johannisbeere mit Anklängen von Kümmel und einem Hauch Muskat in einem kraftvollen Bacchus – ein frischer und fruchtiger Wein mit herzhaften, würzigen Noten.

● 1,0l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Bacchus

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut

Müller-Thurgau QbA

Winzervereinigung Freiburg-Unstrut eG
Mild und blumig – ein Müller-Thurgau mit einem herrlichen Geschmack nach reifen Äpfeln, Pfirsich und Ananas mit einem herzhaften Hauch Muskat. **Gefällig und sehr harmonisch – genau der Richtige für jeden Anlass.**

● 1,0l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut

Silvaner QbA

Winzervereinigung Freiburg-Unstrut eG
Frisch und filigran – ein spritziger Silvaner von der Saale. Feinfruchtig nach Aprikose, Birne und einem Hauch Stachelbeere umspielt er die Zunge. Herzhaft würzig mit einem zarten Schmelz – anregend und schmackhaft.

● 1,0l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Silvaner

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Saale-Unstrut
**Portugieser
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Ein feinfruchtiger Portugieser mit Saft und Kraft. Delikate Aromen von Erdbeeren und Himbeeren ergänzen sich harmonisch mit vanilligen Röstaromen. Ein Roter für die „deftigen“ Momente im Leben.

1,0 l **6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ  1184 5942

Ausbauart: trocken
Rebsorten: **Blauer Portugieser**
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Holzfassausbau,
Schraubverschluss



Saale-Unstrut
**Dornfelder
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Ein vollmundiges Kraftpaket – Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche mit feinwürzigen Noten im rauchig-samtigen Geschmack. Ein körperreicher Rotwein mit harmonischer Fülle – Saale mit viel Frucht.

1,0 l **6 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ  1309 5543

Ausbauart: trocken
Rebsorten: **Dornfelder**
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Saale-Unstrut
**Müller-Thurgau
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Klein, aber oho – frisch und fruchtbe-
tonnt mit diesem herrlichen Touch Exotik
in einem typisch milden Weingenuss.
Saftig und süffig – **der „Mini“ mit viel
Geschmack.**

0,25 l **12 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ  1089 8659

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Saale-Unstrut
**Portugieser
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Der kleine „Sachse“ – kräftig und samtig
mit der Frucht von reifen Beeren und
Pflaume in einer feinwürzigen Struktur.
**Der richtige Schluck Rotweingenuss
nach einem langen Tag.**

0,25 l **12 Fl Kt**
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ  1089 8642

Ausbauart: trocken
Rebsorten: **Blauer Portugieser**
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Saale-Unstrut

**Kerner
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Saale-Unstrut mit einem Hauch Exotik. Ein frischer Weißwein mit deutlichen Fruchtaromen reifer Ananas, Pfirsich und etwas grünem Apfel. **Spritzig und anregend – ein „kerniger“ Kerner.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Kerner

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

**Bacchus
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
So muss er sein – saftig, süffig und mild mit vielschichtigen deutlichen Aromen von exotischen Früchten in einem typisch weinigen Geschmackserlebnis. Leicht herzhaft und verspielt am Gaumen – ein **vollmundiger „Wein-Gott“.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Bacchus

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

**Müller-Thurgau
QbA**

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Mild und blumig – ein Müller-Thurgau mit einem herrlichen Geschmack nach reifen Äpfeln, Pfirsich und Ananas mit einem herzhaften Hauch Muskat. **Gefällig und sehr harmonisch – genau der Richtige für jeden Anlass.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



Saale-Unstrut

1 **Silvaner**
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Frisch und filigran – ein spritziger Silvaner von der Saale. Feinfruchtig nach Aprikose, Birne und einem Hauch Stachelbeere umspielt er die Zunge. Herzhaft würzig mit einem zarten Schmelz – anregend und schmackhaft.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ



1092 6611

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

2 **Riesling**
QbA

Saale-Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Ein eleganter und spritziger Riesling mit viel Frucht. Rassig mit vielschichtigen Aromen von Pfirsich, Aprikose und floralen Noten von Lindenblüten – ganz im Stil einer großen Weintradition.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



1097 5824

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:



Saale-Unstrut

3 **Weißburgunder**
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Ein feingliedriger Sachse mit Esprit und Eleganz – anregende Fruchtnoten von Melone, Birne und Ananas in einem rauchig-vanilligen Geschmackserlebnis. Noten von Honig und Mandeln im Finale – ein extravaganter Genuss.

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



1002 1460

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

Saale-Unstrut

4 **Grauburgunder**
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Vollmundige Harmonie aus Sachsen-Anhalt – fruchtig und aromatisch mit herrlichen Noten von Pfirsich präsentiert sich dieser charaktervolle Grauburgunder. **Süffige Lebensart mit sächsischem Charme.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



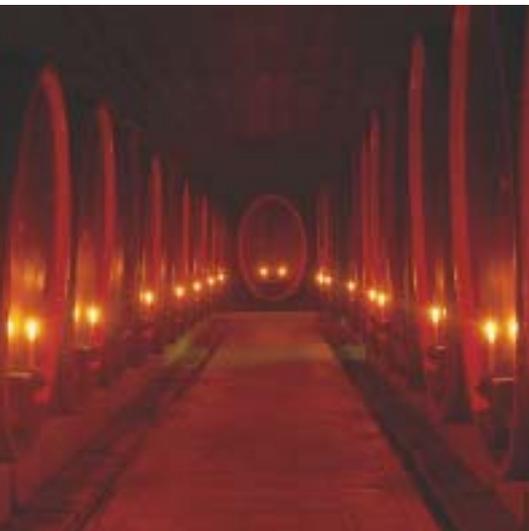
1092 6635

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:





WINZERVEREINIGUNG
FREYBURG-UNSTRUT



Saale-Unstrut

Portugieser Weißherbst QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Eine süffige Erfrischung in kräftigem Rosé. Sehr aromatisch mit den deutlichen Fruchtnoten von Erdbeeren und Himbeeren in der Nase und auf der Zunge. **Anregend und belebend – Sommerlaune mit sächsischem Flair.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Blauer Portugieser

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Besonderheit:

Saale-Unstrut

Spätburgunder QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG

Der Anspruchsvolle – Spätburgunder gewachsen zwischen Saale und Unstrut. Kraftvoll und doch mild mit den fruchtbetonten Aromen von roten Beeren und Kirsche in samtigen Tannin. Feinwürzig im harmonischen Finale – saftig mit viel Charakter.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Saale-Unstrut
Portugieser
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Ein feinfruchtiger Portugieser mit Saft und Kraft. Delikate Aromen von Erdbeeren und Himbeeren ergänzen sich harmonisch mit vanilligen Röstaromen. **Ein Roter für die „deftigen“ Momente im Leben.**

● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Blauer Portugieser
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Holzfassausbau



Saale-Unstrut
Blauer Zweigelt
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Österreichs Paraderotwein mit deutscher Prägung. Mild und doch vollmundig – nachhaltig mit herrlichen, fruchtigen Kirscharomen in einem körperreichen und ausdrucksstarken Blauen Zweigelt aus der Toskana des Ostens.

● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Blauer Zweigelt
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Saale-Unstrut
Dornfelder
QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Ein vollmundiges Kraftpaket – Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirsche mit feinwürzigen Noten im rauchig-samtigen Geschmack. Ein körperreicher Rotwein mit harmonischer Fülle – Saale mit viel Frucht.

● 0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Sachsen

1 Schloss Proschwitz Scheurebe QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Proschwitz's Scheurebe – vielschichtige Fruchtaromen von Birne, Cassis und Maracuja in einem intensiven Genuss. Ein Hauch weißer Trüffel und Waldhönig in deutlicher Mineralik – **frischer Genuss mit Stil.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1226 7682

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Scheurebe

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Sachsen

2 Schloss Proschwitz Müller-Thurgau QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Proschwitz's Müller – intensiv mit der saftigen Frucht von grünem Apfel und Zitrus in einer feinen Säure. Noten von Melisse und Waldmeister mit einem Hauch Feuerstein im Nachhall – raffinierter Genuss mit Niveau.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



1323 4003

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Sachsen

3 Schloss Proschwitz Elbling QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Proschwitz's Elbling – leicht und feinfruchtig mit einer schönen Exotik und einem Touch von Zitrus im pikanten Geschmack. Leicht mineralisch in einer spritzigen Säurestruktur – **animierender Genuss mit Suchtgefahr.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1238 9209

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Elbling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



1



2



3



4



5



6

Sachsen

4 Schloss Proschwitz Goldriesling QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Proschwitz's Goldriesling – saftig mit den Aromen von reifer Birne und „Gletschereisbonbon“ in einer milden Säure. Noten von Nüssen und Minze in zartem Schmelz – **ein echter Sachse.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



1275 8272

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Goldriesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Sachsen

5 Schloss Proschwitz Friederike Rotweincuvée QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Eine Hommage an die Tradition – saftig und kräftig mit der Frucht von Himbeere und Cassis auf der Zunge. Rassig mit der Würze von Mandeln und einem Hauch Pfeffer im Finale – **zeitlose Eleganz.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



1467 1685

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder, Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Sachsen

6 Schloss Proschwitz Spätburgunder QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Proschwitz's Spätburgunder – komplex und saftig mit der Frucht von Kirsche, Pflaume und Brombeere in süßlicher Tanninstruktur. Feinwürzig nach Karamell und Vanille im langen Finale – **Genuss mit einem Hauch Barrique.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



1323 4133

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

Schloß Proschwitz - eine ganz besondere Erfolgsgeschichte in Sachen Wein. Kurz nach der Wende kehrte der Prinz zur Lippe in seine angestammte Heimat zurück, um hier bei den Wurzeln seiner Familie wieder Fuß zu fassen und die alte Tradition des Weinbaus der Familie in Sachsen wieder aufzubauen. Selfmade Winzer trifft es wohl am Besten. Zwar waren die Weinberge, die seit Mitte des 12. Jahrhunderts bepflanzt wurden und seit Anfang des 18. Jahrhunderts im Familienbesitz waren existent, aber alles andere musste in dem damaligen LPG-Betrieb erst wieder neu geschaffen werden. Prinz zur Lippe war immer dabei und begleitete jeden Schritt vom Weinberg bis hin zur Flasche, immer seiner Vision vom besten Weingut an der Elbe folgend.

Es ist viel passiert seit diesen „Gründertagen“ und wenn man heute das Weingut gegenüber von Meissen auf der anderen Seite der Elbe besucht und dabei auch das restaurierte Familienschloß betrachtet, kann man die große Leistung nur erahnen. Heute ist Schloß Proschwitz das größte private Weingut in dieser Region und war das erste Mitglied des VdP aus den neuen deutschen Ländern und gilt als Ikone sächsischer Weinkultur.



Sachsen

1 Schloss Proschwitz Weißburgunder QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe Proschwitz in Weiß – elegant und finesse-reich mit den Aromen von grünem Apfel und Stachelbeere im herzhaften Geschmack. Schmelzend mit Noten von Haselnuss in einem leicht salzigen Spiel von Mineral und Säure – **verführerischer Genuss vom Meissner Granit.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Sachsen

2 Schloss Proschwitz Grauburgunder QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe **Proschwitz in Grau** – saftig und vielschichtig mit der Frucht von Apfel, Ananas und Passionsfrucht in einer lebhaften Frische. Orientalische Gewürze mit einem Hauch Haselnuss im cremigen Finale – intensiver Genuss aus dem Elbtal.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Sachsen

3 Schloss Proschwitz Dornfelder Barrique QbA

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe Proschwitz in Rot – sortentypisch und komplex mit den Aromen reifer Kirsche, Pflaume und Brombeere im saftigen Trinkgenuss. Feinwürzig mit Noten von Karamell in einem rauchig-süßlichen Finale – **saftiger Genuss vom Prinz zur Lippe.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Sachsen
Edition 11
Weißwein QbA

Weinbau Loose

Loose's Edition – frisch und füllig mit den Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und exotischen Früchten in einer dezenten Süße. Saftig am Gaumen mit einer vollmundigen Länge – **ein ungewöhnlicher Wein-Genuss.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



Ausbauart: feinherb
Rebsorten:
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Sachsen
Weinböhlaer Gellertberg
Weißburgunder QbA

Weinbau Loose

Weißburgunder vom Gellertberg – frisch und fruchtig mit den Aromen von Birne und Ananas im anregenden Geschmack. Feinwürzig mit einer harmonischen Säure – **ein besonderer Wein-Genuss.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



Ausbauart: auf Anfrage
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Sachsen
Weinböhlaer Gellertberg
Grauburgunder QbA

Weinbau Loose

Grauer Burgunder vom Gellertberg – vollmundig mit den Aromen von reifen Äpfeln und Birnen im fülligen Geschmack. Ein Hauch Kräuter und Mineral im zarten Schmelz – **ein vielschichtiger Wein-Genuss.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WO



Ausbauart: auf Anfrage
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Weingut Loose

Vom Werkzeugmacher zum Winzer - eine Wende aus Leidenschaft Dank der Wende

Steffen Loose war zur Zeit der Wende Werkzeugmacher und hatte mit der Landwirtschaft und dem Weinbau so gut wie gar nichts zu tun. Als nun aber seine Eltern ihr Land von der LPG wieder in die eigene Bewirtschaftung bekamen war jede helfende Hand zu Hause gefragt. Zu dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb gehörte auch 1 ha Rebfläche, die seine ganz besondere Aufmerksamkeit erhielt. Wie von einem Virus infiziert, wuchs das Interesse und die Liebe am Wein bei Steffen Loose von Jahr zu Jahr bis sie dann 1999 die persönliche Wende im Leben von ihm auslöste. Er kündigte seine Arbeit und ging mit 35 Jahren wieder als Winzer in die Lehre. 3 Jahre Ausbildung mit allem was man zum Weinbau vom Rebschnitt bis zur Vinifizierung im Keller wissen muss. Als er dann 2001 ausgelernt hatte, mussten auch gleich weitere Rebflächen her. „Heute gehören zum Weinbau Loose 5 ha und es geht weiter“ so berichtet uns Steffen Loose von dem wir in den nächsten Jahren noch viel erwarten können, da die Leidenschaft zum Wein ihn antreibt.



Sachsen

Weinböhler Gellertberg Dornfelder QbA

Weinbau Loose

Dornfelder vom Gellertberg – kräftig mit der deutlichen Frucht von Kirsche und Beeren präsentiert er sich auf der Zunge. Samtig mit einer leichten Röstaromatik – ein typisch sächsischer Wein-Genuss.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KH-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Dornfelder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Sachsen

Weinböhler Gellertberg Spätburgunder QbA

Weinbau Loose

Spätburgunder vom Gellertberg – saftig und samtig mit einer vielfältigen Beerenaromatik zeigt er sich am Gaumen. Süßlich-rauchig mit einem Hauch Vanille in dezentem Tannin – ein gehobener Wein-Genuss.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KH-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Rothes Gut Meissen - Tim Strasser

– wo Wein eine Leidenschaft ist

Der junge Tim Strasser ist einer von den „jungen Wilden“, wie man die neue Generation der Winzer in Deutschland allgemein nennt. Die Leidenschaft zum Wein wurde ihm bereits in die Wiege gelegt, denn die Familie betreibt bereits seit mehreren Generationen den Weinbau in der Region um Meißen.

Er war damals der jüngste Winzer in Sachsen, als er seine Lehre bei Schloß Wackerbarth abschloss. Nach einer Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie und einem Aufenthalt in Österreich, betreibt er seit 2010 sein „Rothes Gut Meissen“. Beeindruckend hohe historische mit altehrwürdigen Steinrosetten (finden sich auch auf dem Etikette der Weine wieder) verzierte Ziegelmauern sind das Wahrzeichen des Rothens Gutes, das 1765 erstmals erwähnt wurde. 8,8 ha Rebfläche auf der linken Seite der Elbe gelegen und nur 15 Gehminuten von der Albrechtsburg entfernt, werden heute von ihm und seiner Familie bearbeitet.

So vereint Tim Strasser die Tradition von Wein und Region mit einem „neuen Verständnis“ für Qualität und Genuss – ein Winzer von dem wir noch viel hören und trinken werden.



Sachsen Rothes Gut Cuvée Meissenweiss QbA

Rothes Gut Meissen - Tim Strasser
Das erste Cuvée von Tim Strasser – frisch und vollmundig mit den deutlichen Aromen von Apfel und Weinberg-Pfirsich im unkomplizierten Genuss. Feine Würznoten mit Anklängen von Muskat leicht spritzig auf der Zunge – **für jede Gelegenheit.**

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Sachsen Rothes Gut Scheurebe QbA

Rothes Gut Meissen - Tim Strasser
Vollmundig und mit viel Körper – typisch und frisch mit der deutlichen Frucht von schwarzen Johannisbeeren im prickelnden Süße-Säure-Spiel. Blumig und intensiv auf der Zunge – eine Scheurebe für die besonderen Momente.

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Scheurebe
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Sachsen

Rothes Gut Goldriesling QbA

Rothes Gut Meissen - Tim Strasser

Schlank und leicht im Geschmack – blumig und fruchtig mit den belebenden Aromen von grünem Apfel in einer lebendigen Säure. Leicht mineralisch und unkompliziert – **der ideale Einstieg in Sachsens Weinwelt.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Goldriesling

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Sachsen

Rothes Gut Grauburgunder QbA

Rothes Gut Meissen - Tim Strasser

Kraftvoll und mit eleganter Struktur – saftig mit den klaren Aromen von Äpfeln und Aprikosen in einem feinen Spiel von Mineral und Säure. Herzhaft mit einem zarten Schmelz im Finale – ein Grauburgunder als anregender Genuss.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Sachsen

Rothes Gut Spätburgunder QbA

Rothes Gut Meissen - Tim Strasser

Anspruchsvoll und mit viel Finesse – delikate Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche zeigen sich samtig auf der Zunge. Kräuter und Gewürze in süßlicher Röstaromatik – ein Spätburgunder mit delikatem Charakter.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-NB-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Sächsische Winzergenossenschaft Meissen

An der 55 km langen Weinstraße von Pirna über Dresden nach Meissen bis hin zum romantischen Elbweindorf Diesbar-Seußlitz liegen die Parzellen der 1800 Weinbauern der Sächsischen Winzergenossenschaft. Auf 164 ha, zum größten Teil in Steillagen, wachsen hier die frischen und aromatischen Weißweine, sowie die vollmundig und samtigen Rotweine, die jährlich in ca. 800.000 Flaschen gefüllt werden.

Bereits 1919 nach dem Niedergang der sächsischen Weinkultur durch die Reblaus und die Bodenspekulation in der Region, wurde der Satz von dem bekannten Landwirtschaftsrat Carl Pfeiffer geprägt: „Es herrscht allenthalben neues Leben im sächsischen Weinbau, ist dieses auch noch jung, so ist die heutige Strömung von seltener Frische, getragen von energischem Wollen und dem uneingeschränkten Vertrauen der beteiligten Kreise und der gesamten Bevölkerung“.

Dies gilt heute in dieser Region nicht nur für den Weinbau, sondern für alles, was rund um die schöne Stadt Dresden entsteht. Sächsischer Wein, ein schmackhaftes Synonym für die Verbindung von Tradition, Kultur und Moderne.



1 Bennoschoppen Hauswein

Sächsische Winzergenossenschaft Meissen

Ein unkomplizierter Schoppen – frisch und leicht mit herzhaften Aromen von Äpfeln und Weintrauben in einem dezenten und anregenden Säurespiel. **Ein Weißwein für den täglichen Genuss.**

1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

2 Bereich Meissen Müller-Thurgau QbA

Sächsische Winzergenossenschaft Meissen

Ein angenehmer, milder Zechwein mit bekömmlicher Leichtigkeit – feinfruchtige Aromen frischer, grüner Äpfel mit einem Hauch Muskat vereint in einem belebenden Weißwein. **Sachsens Paradedraube für jede Gelegenheit.**

1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

3 Bereich Meissen Riesling QbA

Sächsische Winzergenossenschaft Meissen

Ein kraftvoller Riesling vom Elbbogen bei Meissen – goldgelb mit einer duftigen Nase und anregenden Fruchtaromen reifer Pfirsiche in einer belebenden Säurestruktur. Rasse und Eleganz mit jedem Schluck.

1,0 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO

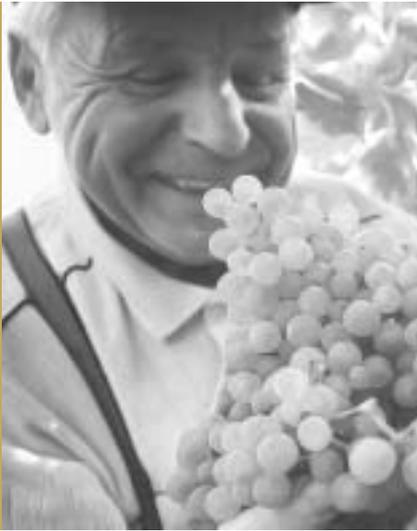


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



1 **Bereich Meissen
Müller-Thurgau QbA**

Sächsische
Winzergenossenschaft Meissen

Ein sehr frischer Müller-Thurgau mit der mineralischen Prägung seines Terroirs. Ausgewogen mit kräftigen Fruchtaromen von Ananas und Apfel in einem anregenden und belebenden Weißweingenuss – ein typischer Sachse mit viel Kraft und Saft.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

2 **Bereich Meissen
Riesling QbA**

Sächsische
Winzergenossenschaft Meissen

Ein edler Riesling mit der vollen Reife einer Oktoberlese – frisch und vollmundig mit den deutlichen Aromen von Pfirsich und Aprikose in einem rassigen Frucht-Säure-Spiel. Ein herzhafter Genuss mit viel Frucht

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



3 **Bereich Meissen
Grauer Burgunder
QbA**

Sächsische
Winzergenossenschaft Meissen

Ein sehr eleganter Wein mit deutlichen Aromen von Äpfeln, Aprikosen und exotischen Früchten in einer saftigen und belebenden Säure. Ein herzhaftes und vollmundiges Geschmackserlebnis mit sächsischer Prägung.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

4 **Bereich Meissen
Weißburgunder QbA**

Sächsische
Winzergenossenschaft Meissen

Ein harmonischer und weicher Weißburgunder mit einem fast „lieblichen“ Charakter. Füllige und saftige Fruchtaromen von Birnen, Äpfeln und Ananas geben ihm seine besondere Geschmacksnote. **Feinwürzig und elegant im Finale – richtig lecker.**

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WO



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Weißburgunder

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



Go East

– ein Statement für unverfälschten Weingenuss.

Wein lebt und verändert sich mit Ernte zur Ernte und so mussten wir auch die erfolgreiche Weinlinie Go East diesen Veränderungen anpassen. Anfangs wurden wir belächelt, als wir die guten und preisgünstigen Weine aus Ungarn und Rumänien auf den Markt brachten – es ging uns um den Geschmack und der stimmte.

Seitdem sind nun einige Jahre vergangen und die Weinwelt hat mittlerweile die einst „exotischen“ Anbaugebiet auf dem Balkan entdeckt. Immer mehr namhafte Erzeuger haben hier eigene Weingüter und auch die einheimischen Produzenten erfreuen sich an einer gestiegenen Nachfrage nach ihren Produkten.

Leider bedeutet dies, dass das Gesetz der Marktwirtschaft greift und Angebot und Nachfrage den Preis beeinflussen. Doch den CHEFS CULINAR Weinfachberatern geht es um den Geschmack zum besten Preis und so wurde Go East wieder europäisch-international.

Go East – alles verändert sich nur das Preis-Genuss-Verhältnis bleibt.



1 **Go East Riesling QbA**

Frisch und spritzig ein typischer Riesling mit der klaren Frucht von grünem Apfel und Aprikose in einem süffigen Geschmackserlebnis. Ein Hauch von Muskat in einer anregenden Säure – **unkompliziert und einfach lecker.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Go East Chardonnay Vin de France**

Ein frischer und süffiger Chardonnay – elegant und feinfruchtig mit den saftigen Aromen von Apfel, Aprikose, Ananas und einem Hauch Zitrus im schmelzenden Geschmack. Rauchig-karamellig mit einer leichten Würznote – **kraftvoller Genuss aus Frankreich.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 **Go East Pinot Grigio IGT**

Fruchtig – saftig – süffig – ein sehr kraftvoller und anregender Pinot Grigio mit herrlichen Fruchtaromen von Birne, Ananas und tropischen Früchten im vollmundigen Geschmack. Leicht würzig mit nussigen Anklängen – frischer Genuss im internationalen Stil.

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

GO EAST

Exklusiv 

Deutschland

**Go East
Dornfelder QbA**

Der typisch deutsche Rotwein – samtig und fruchtig nach Kirsche und reifen Waldbeeren in einem vollmundigen Geschmack. Leichte Würznoten in einem süffigen Trinkvergnügen – **Dornfelder wie er sein muss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

**Ausbauart:** trocken**Rebsorten:** Dornfelder**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C**Besonderheit:** SchraubverschlussExklusiv 

Frankreich

**Go East
Cabernet Sauvignon
Vin de France**

Ein unkomplizierter Cabernet – vollmundig und feinwürzig für einen anregenden Genuss. Schwarze Johannisbeere, Brombeere und ein Hauch Pflaume mit Anklängen von Kaffee und Kräutern in süßlichem Röstaroma. **Süffig-saftiger Geschmack auf internationalem Niveau.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

**Ausbauart:** trocken**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C**Besonderheit:** SchraubverschlussExklusiv 

Italien

**Go East
Merlot IGT**

Ein moderner Merlot – samtig und vollmundig mit den saftigen Aromen von Erdbeere, Brombeere und Kirsche mit einer rauchig-würzigen Note im langen Finale. Unkompliziert und filigran – ein eleganter Genuss mit internationaler Finesse.

● 0,75 l 6 Fl Kt

**Ausbauart:** trocken**Rebsorten:** Merlot**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C**Besonderheit:** Schraubverschluss



Österreich

Niederösterreich

- 1 Weinviertel
- 2 Kamptal
- 3 Kremstal
- 4 Wagram
- 5 Wachau
- 6 Wien
- 7 Traisental
- 8 Carnuntum
- 9 Thermenregion

Burgenland

- 10 Neusiedlersee
- 11 Mittelburgenland
- 12 Eisenberg

Steiermark

- 13 Süd-Oststeiermark
- 14 Weststeiermark
- 15 Südsteiermark





Niederösterreich	100
Weinland	103
Burgenland	104





Niederösterreich

Hauerinnung Traismauer Heuriger Grüner Veltliner QbA

Winzer Krems

Ein frischer und spritziger „Heuriger“ mit leicht würzigen Noten. Sortentypische Aromen von Zitrusfrüchten, mit herzhaften Nuancen verschiedener Gewürze, geben ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Ein jugendlicher Schoppenwein für die gemütliche Runde.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Niederösterreich

Hauerinnung Traismauer Blauer Zweigelt QbA

Winzer Krems

Leicht und sehr bekömmlich, ein fruchtiger Zweigelt – sehr saftig im Geschmack. Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich harmonisch mit seinen würzigen, zarterben Nuancen zu einem vollmundigen Geschmack. Samtig und mild – ein echter Schoppen.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Niederösterreich

Sandgrube 13 Grüner Veltliner QbA

Winzer Krems

Veltliner in klein – frisch mit exotischer Frucht und Zitrus in einem anregenden Genuss – ein starkes Stückchen.

0,25 l 12 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Niederösterreich

Sandgrube 13 Blauer Zweigelt QbA

Winzer Krems

Zweigelt in klein – samtig und vollmundig mit runder Beerenfrucht im runden Genuss – Mini mit Power.

0,25 l 12 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Winzer Krets

Österreich und Wein, das sind die romantischen Weinberge in einer wunderschönen Natur und die geselligen Stunden in den Heurigen Lokalen bei Grünem Veltliner und Blauem Zweigelt.

Eine Weinbaukultur, die sich in und um Krets über 2000 Jahre zurückverfolgen lässt. Hier, begünstigt durch das milde

Klima und die guten Bodenverhältnisse, entwickelte man sich auf den Hanglagen und steilen Felsterrassen im Laufe der Zeit zum besten Anbaubereich Österreichs. Ein fast einzigartiges „Vinotop“, das weltweit als Garant für außergewöhnliche Qualitäten in jeder Stufe steht. Die Winzer Krets vereinen heute 1300 Weingärtner aus ihrer Region, die das ganze

Jahr hindurch ihre Rebstöcke hegen und pflegen. Im Herbst, zur Lese, werden nur die reifsten und gesündesten Trauben per Hand gepflückt und dann von den erfahrenen Kellermeistern zu diesen sinnesfreudigen Weinen vinifiziert.

Handverlesene Kultur und Geschichte mit einem ganz besonderen Geschmack.



Niederösterreich

Kellermeister Privat Kremser Goldberg Grüner Veltliner Kremstal DAC

Winzer Krets

Ein kräftiger und würziger Grüner Veltliner. Intensive Fruchtnoten mit Anklängen von Orangen und Grapefruit vereinen sich mit fast orientalischen Gewürznoten zu einer komplexen Gaumenfreude. Frisch und harmonisch – ein Österreicher mit Charme und Stil.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Niederösterreich

Kellermeister Privat Kremser Zweigelt Kremstal DAC

Winzer Krets

Ein typischer Zweigelt aus Österreich – kraftvolle Fruchtaromen von Kirschen dominieren in seinem samtig, milden Geschmack. Ausgewogen und harmonisch mit feiner Würze am Gaumen – ein zarterher Rotweingenuss in Granatrot.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Weingut Pfaffl

Weingut Pfaffl – eine ganze Familie in der Mission des guten Geschmacks

Weinviertel nennt sich die Heimat von Adelheid und Roman Pfaffl – und dabei wächst dort noch viel mehr. So übernahmen die beiden 1978 auch einen gemischt landwirtschaftlichen Betrieb von den Eltern, zu dem auch ein dreiviertel Hektar Weingarten gehörte. Dies war gerade genug, um den Ehrgeiz der beiden zu wecken und das Weinfieber ausbrechen zu lassen.

Immer auf der Suche nach der richtigen Lage, sind die mittlerweile 60 ha Rebfläche des Weingutes in zehn Gemeinden, darunter auch in Wien, im südlichen Weinviertel verstreut. Die naturnahe Pflege im Weinberg, das Terroir, die aufwendige Arbeit beim Reb- und Laubschnitt und die Lese der Weingärten in mehreren Etappen, sind die Garanten für die vielfach prämierten Spitzenqualitäten. Auch die nachfolgende Generation wurde mit dem Virus infiziert und so hat sich die Liebe zum guten Wein auch an die Kinder Roman, Elisabeth und Heidi vererbt. Einen Generationenkonflikt gibt es dabei nicht – denn zusammen wird beraten, getüftelt, verkostet und probiert, um die Freude am Wein auch ins Glas zu bringen. Während sich Roman sen. als „Mister Veltliner“ auf die gehaltvollen Weißweine konzentriert, hat sich der Junior voll und ganz den Rotweinen verschrieben und spielt ein meisterhaftes Repertoire am Aromenpiano – Arbeitsteilung der schmackhaftesten Art.



Niederösterreich

Haidviertel

Grüner Veltliner Weinviertel D.A.C

Weingut Pfaffl

Grüner Veltliner von seiner besten Seite. Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln im herzhaften Geschmack. Leicht würzig mit einer animierenden Säure – Weißwein komplett.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Besonderheit:

Niederösterreich

Blauer Zweigelt

Weingut Pfaffl

Der Zweigelt vom Junior. Vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen in einem kraftvollen und harmonischen Körper. Leicht rauchig mit einer süßlich, geschmeidigen Tanninstruktur – die Jugend zeigt, was sie kann.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Blauer Zweigelt

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Niederösterreich

Waldgärten

St. Laurent

Weingut Pfaffl

Eine echte Geschmacksüberraschung aus dem Weinviertel – füllig und dicht mit den deutlichen Aromen von Zwetschgen, Himbeeren und Brombeeren in einer schönen Würze. Leicht mollig und saftig mit sanftem Tannin im Finale – **Spaß im Glas.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: St. Laurent

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Weingut Bründlmayer

Bereits im Jahre 1581 wird das traditionsreiche Weingut Bründlmayer aus Langenlois das erste Mal urkundlich erwähnt. Aber erst als 1980 Willi Bründlmayer mit seiner Familie die Bewirtschaftung übernimmt, erfährt das Weingut einen fast unbeschreiblichen Aufschwung und gehört heute zu den besten und bekanntesten Erzeugern aus Österreich.

„Das Wichtigste für uns ist das ökologische Gleichgewicht. Bei uns steht die Natur im Vordergrund, der Mensch dient und veredelt lediglich. So verwenden wir nur organischen Dünger und nutzen die natürlichen Ressourcen intelligent.“

So kann man heute von einem sehr naturnahen Weinanbau auf den 70 ha Rebflächen vom Weingut Bründlmayer sprechen, auf dem Herbizide gänzlich verboten sind.

Tradition, moderne Techniken und die Natur sind wohl das Geheimnis der hervorragenden Qualitäten, die von Weinkennern auf der ganzen Welt hochgeschätzt werden.



Weinland

Grüner Veltliner

Weingut Willi Bründlmayer

Ein Grüner Veltliner von Bründlmayer – ein österreichisches Markenzeichen für schmackhafte Weinkultur. Frisch und voll mit der klaren Frucht von Ananas und Aprikose in einem feinwürzigen Geschmack. Unkompliziert und anregend – ein „Zecher“ auf höchstem Niveau.

1,0 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grüner Veltliner

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Leo Hillinger

Leo Hillinger versteht den Wein heute ganzheitlich von der Traube über das Design bis hin zu den Gebäuden – modern und doch traditionsbewusst.

Wohl kaum ein Winzer steht so sehr für das neue Weinland Österreich wie Leo Hillinger. 1967 in Eisenstadt im Burgenland als Sohn einer traditionellen Weinhändler-Familie geboren, besuchte er diverse Weinbauschulen und absolvierte verschieden Praktika auf Weingütern in aller Welt. Als er mit 19 nach Kalifornien ging, entdeckte er neben seiner Leidenschaft zur Vinifikation von Spitzenweinen

auch das Verständnis für eine naturnahe Bewirtschaftung. Im Jahre 1990 übernahm er den elterlichen Betrieb und formte ihn durch tiefliegende Strukturformen und Zukäufe von Spitzenlagen zu einem international renommierten Weingut mit heute 46 ha Rebfläche um.

„Wenn die Traube top ist, muss man im Keller nicht mehr so viel machen. Nach meinen langjährigen Erfahrungen und vie-

len Experimenten weiß ich, die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche. Ich habe tiefen Respekt vor den Eigenheiten der Traube, dem Terroir und dem Klima. Ich will keine verwechselbaren internationalen Modeweine, sondern typisch burgenländische Top-Qualitäten schaffen“. Immer wieder verlässt er dazu die traditionellen Wege zugunsten kreativer Innovationen.



Burgenland

Small Hill White Cuvée

Leo Hillinger

Ein unglaublich frischer und blumiger Österreicher – fruchtbetont nach Äpfeln, Mirabellen und exotischen Früchten in einem herrlich leichten und unbeschweren Geschmackserlebnis. Mild und doch kraftvoll – so trinkt man ihn im Burgenland.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Welschriesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Burgenland

Small Hill Red Cuvée

Leo Hillinger

Die zarte Seite von Leo Hillinger – wunderbar weich und geschmeidig mit den Aromen von Brombeere und Cassis präsentiert er sich harmonisch und perfekt am Gaumen. Leicht schokoladig im dezenten Röstaroma – einer mit samtigem Charakter.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Spätburgunder, St. Laurent, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Weingut Kracher

Am Neusiedlersee in der kleinen Stadt Illmitz, liegt der 20 ha große Weinlaubenhof der doch etwas ungewöhnlichen Familie Kracher. Ein kleines, traditionsbewusstes Team, das weltweit bekannt und vernetzt ist.

Der bereits im Jahr 2007 viel zu früh gestorbene Alois Kracher erkannte das gigantische Potential, das seine Rebflächen, das Klima am Neusiedlersee und sein Terroir für den Ausbau restsüßer Spezialitäten zu bieten hatte. Hier entfaltet wohl die Edelfäule (*Botrytis Cinerea*) ihre vollen Möglichkeiten und das Klima erlaubt es, mit ihr zu „spielen“.

Bei Krachers konzentriert man sich auf das, was hier die Natur vorgibt und so werden heute über 80 % der Produktionsmenge als restsüße Weine ausgebaut.

Man hat sich spezialisiert und der Name Kracher steht heute für die besten „Edelsüßen“ der Welt.



Burgenland

Kracher Beerenauslese Cuvée

Weinlaubenhof Kracher

Und es hat „Bumm“ gemacht – unheimlich komplex mit den deutlichen Aromen exotischer Früchte und Dörrobst in einem harmonisch, ausgewogenen Spiel von Süße und Säure. **Ein Dessertwein mit Finesse und Eleganz – ganz großer Genuss.**

0,375 l 6 Fl Kt



Ausbauart: edelsüß

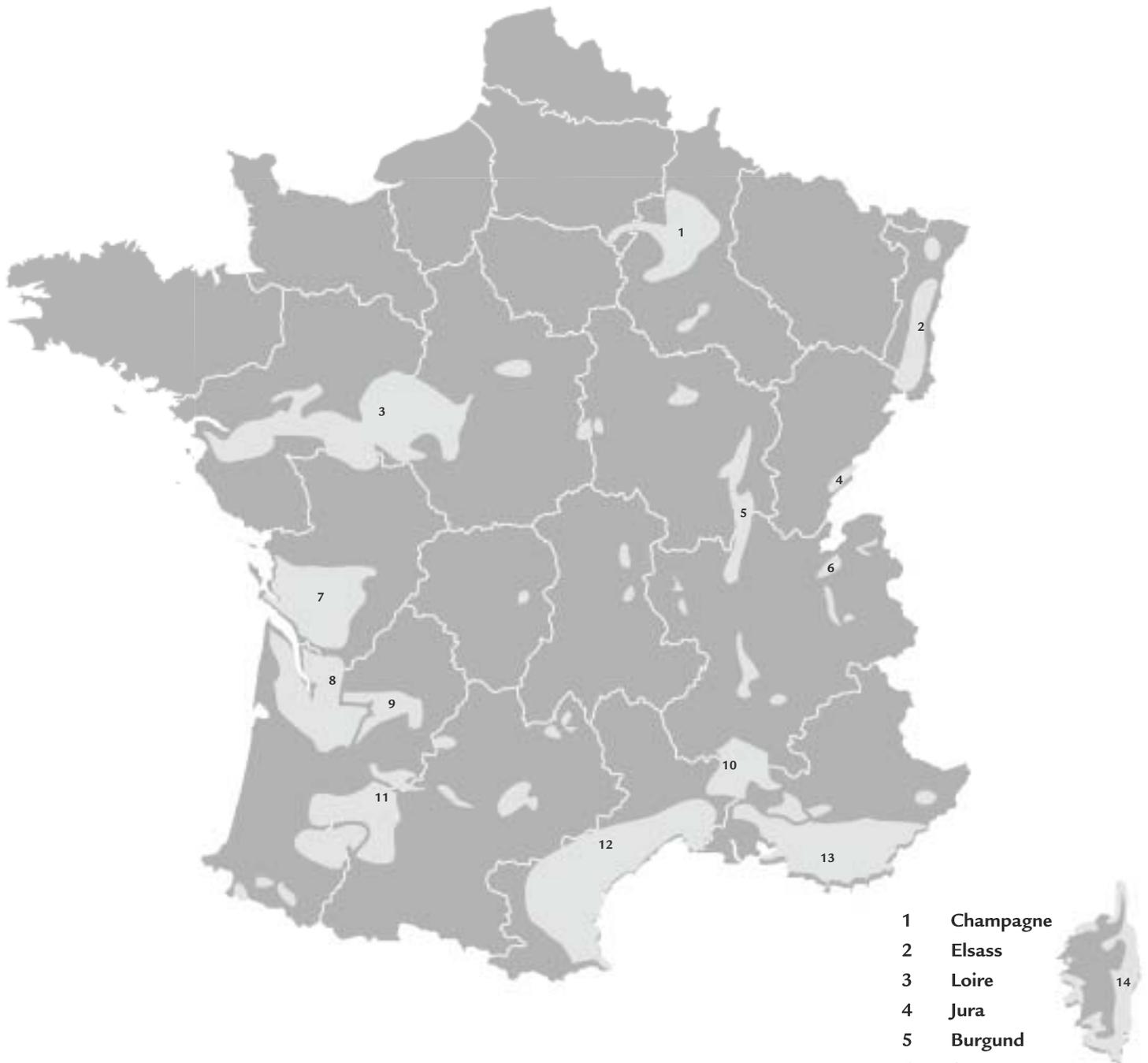
Rebsorten: Welschriesling,
Chardonnay

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

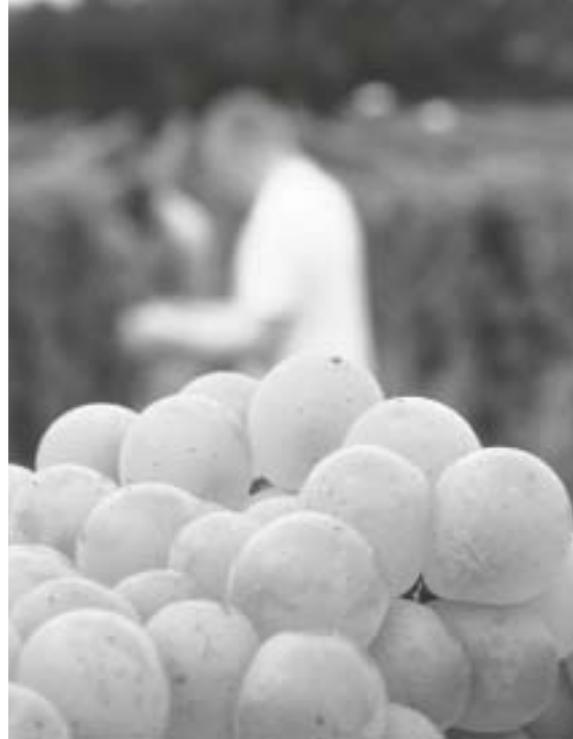
Besonderheit:



Frankreich



- 1 Champagne
- 2 Elsass
- 3 Loire
- 4 Jura
- 5 Burgund
- 6 Savoyen
- 7 Cognac
- 8 Bordeaux
- 9 Südwest
- 10 Rhône
- 11 Armagnac
- 12 Languedoc
- 13 Provence
- 14 Korsika



Elsass	108
Loire	108
Burgund	110
Rhône.....	112
Bordeaux	114
Südfrankreich	121
Languedoc	125
Gascogne	126
Korsika	127



Das Elsass

Nahe zur deutschen Grenze, südlich von Straßburg bis Mühlheim am Rande der Vogesen, liegt das bekannte französische Weinanbaugebiet Elsass. Hier wachsen wohl die deutschesten Weine Frankreichs, und doch haben sie einen einzigartigen Charakter. Kraftvoll und blumig mit einem vollmundigen und konzentrierten Geschmack sind die Elsässer in der Regel unverwechselbar, und ideal für die feine Küche dieser Region.

Den Ton für die Weine geben Klima, Boden und die Rebsorten an. Diese Komponenten sind eng mit denen verwandt, wie man sie in Baden vorfindet. Der Unterschied liegt bei den Elsässer Weinen in der Umsetzung dieser Komponenten. So hat man hier Weine mit einem trockenen sauberen Geschmack, vollmundig und ausladend, mit hoher Konzentration.

Der Elsass, das Tor zur französischen Lebensart und der Start in eine besondere Genusswelt.



Elsass
Edelzwicker
Vin d'Alsace AC

Arthur Metz

Ein Wein mit nostalgischer Vergangenheit – süffig und sehr frisch mit fruchtigen Aromen von Birnen und Äpfeln und würzig-kräutrigen Noten im delikaten Geschmack. Ein runder Weißweingenuß – echt renaissanceverdächtig.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner, Weißburgunder, Riesling
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:



Loire
Chatelain Desjacques
Rosé d'Anjou AC

Caves de la Loire

Ein typischer Rosé d'Anjou mit einer betont fruchtigen Nase. Süffige Aromen von roten Beeren mit leichten herben Nuancen. Frisch und lebendig mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel im Finale – ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Groslot
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

An der Loire

Wie ein silbernes Band zieht sich die Loire aus der gebirgigen Mitte Frankreichs zum Atlantik, wo sie nördlich von Bordeaux mündet. Am längsten Fluss Frankreichs, berühmt für seine Königsschlösser, schmücken Weinberge über hunderte von Kilometern das Tal der Könige. Auf den sanften Hügeln dieser Region wachsen die Trauben für die leichten, erfrischenden Weine mit einer wohlschmeckenden Säure,

die man im Allgemeinen als charmant betitelt. Sie ist die Heimat so berühmter Weißweinlegenden wie dem Sancerre oder dem Pouilly-Fumé, die im Osten des Loiregebietes auf den tiefeingeschnittenen Kreidefelsen wachsen und auf der ganzen Welt ein Synonym für französische Weißweine sind.

Kein Wunder, denn nirgendwo auf der Welt findet der Sauvignon Blanc bessere

Bedingungen, um seine ganze Pracht zu entfalten. Aber auch das Anjou, weiter westlich gelegen, wo die Flüsse Layon und Aubance in die Loire münden, ist in Deutschland sehr bekannt. Hier ist es vor allen Dingen der berühmte Rosé d'Anjou mit seiner erfrischenden leicht süßlichen Art, der Weintrinkern immer wieder viel Freude macht.



Loire

1 La Rochetais Pouilly-Fumé AC

Marcel Martin

Der Weißweinklassiker aus „dem Tal der Könige“ – lebendig und rassig mit der frischen Frucht von Stachelbeere und Zitrus in einer harmonischen Komposition mit floralen und würzigen Noten in einer feinen Säure – außergewöhnlicher Wein-genuss von Format.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Loire

2 Apud Sariamum Sancerre AOC

Domaine Philippe Raimbault

Sancerre – französische Weinkultur von der östlichen Loire. Angenehm und erfrischend, mit den fruchtigen Aromen von tropischen Früchten und herrlich würzigen Noten nach Kräutern in einem belebenden Finale mit feiner Mineralität am Gaumen.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:

Louis Latour

Über 200 Jahre Weinkompetenz.

1797 gründete die Familie Latour mitten im Herzen des Burgund in der schönen Stadt Beaune ihre Maison Louis Latour als Handelshaus für Weine aus dem Burgund. Schon früh begann man bei Louis Latour mit dem Aufbau einer eigenen Domäne und besitzt heute über 50 ha Weinberge in Grand Cru- und Premier Cru-Lagen.



Seit damals hat sich viel verändert, aber noch immer ist die Maison Latour ein Familienunternehmen und wird vom siebten Louis Latour in ununterbrochener Folge geleitet. Von Anfang an hatte man bei Latour schon ein besonderes Gespür für die Qualität der Weine und für die Entwicklungen und Möglichkeiten, die der Fortschritt bot. Das Ansehen des Unternehmens und somit das Renomé ihrer Weine beruhen auf der perfekten Symbiose von Tradition und Einsatz modernster Kellertechnik.

Dies und die besondere Liebe zu den Burgunderweinen hat Louis Latour auf der ganzen Welt berühmt gemacht und dazu geführt, dass Weintrinker und Weinliebhaber Burgund mit diesem Namen verbinden.



Burgund
Bourgogne Chardonnay AC
Maison Louis Latour

Fast schon ein Mersault – aromatische Frische exotischer Früchte, Ananas und Aprikose in einem cremigen Schmelz. Leicht rauchig mit süßlichen Noten von Karamell und Vanille – einfach wundervoll.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Burgund
Bourgogne Pinot Noir AC
Maison Louis Latour

Der perfekte Einstieg in die Welt des roten Burgunds. Feine Gewürznoten mit der typischen Frucht von Schattenschmorellen, Beeren und Feigen im samtigen Genuss – unkompliziert und doch komplex.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:




J. MOREAU & FILS

Das goldene Tor des Burgund – so bezeichnet man das 1814 im Herzen des Chablisgebietes gegründete Weinbauunternehmen J. Moreau & Fils.

Die klassischen Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir werden hier vorwiegend auf den ton- und kalkhaltigen Böden angebaut. Schon die Arbeit in den Weinbergen zeichnet Moreau aus – eine naturverbundene Pflege und moderne Önologie

werden hier genauso berücksichtigt wie die lange Weinbautradition dieser weltweit bekannten Region. Tief verwurzelt mit ihrem wertvollen Boden verfolgt man eine bedingungslose Qualitätsphilosophie.

Moderne Trinkkultur aus einer gelungenen Kombination von Tradition und Lebensstil mit französischem Flair – Grands Vins de Chablis.



Burgund

Chablis AC

J. Moreau & Fils

Mehr als nur ein Chardonnay – ein echter Chablis. Harmonisch und kräftig mit fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus in einem eleganten und weichen Weißweinerlebnis. Leicht nussig in schmelzender Mineralität – ein starker Genuss.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



Flaschen
nach Volumen

0,2 l *Piccolo*

0,75 l *Normalflasche*

1,5 l *Magnum*

3 l *Jeroboam*
auch Doppelmagnum, benannt nach dem Sohn von Nebat

6 l *Methusalem*
benannt nach dem Großvater Noahs

9 l *Salmanazar*
benannt nach einem assyrischen König

12 l *Balthazar*
benannt nach dem Sohn des babylonischen Königs Nebukadnezar

15 l *Nebukadnezar*
benannt nach dem babylonischen König Nebukadnezar

18 l *Melchior, Goliath*
nach einem der Heiligen Drei Könige benannt



Die Rhône

Die Rhône zeigt mit ihren Weinen die ganze Vielfalt französischer Weinkultur. So, wie sich mit dem Flusslauf die Natur verändert, so haben auch die Rhône-Weine viele Gesichter. Man teilt heute das Anbaugebiet der Rhône hauptsächlich in zwei Regionen.

Der Norden, in dem ca. 5 % des Weines angebaut werden und in dem sich viele kleine Appellationen wie Côte de Rotie oder Hermitage wiederfinden, und der südlichen Rhône, zu der auch Châteauneuf du Pape gehört.

Die Vielfalt der Rebsorten ist hier genauso groß wie die Vielfalt der Natur und der unterschiedlichen Bedingungen, die das Rhônetal für den Weinbau bietet. So ist es nicht verwunderlich, dass die Weine von der Rhône oftmals ein Cuvée von bis zu 13 Rebsorten sind und sogar Weißweine mit den Roten vermählt werden, um ganz besondere geschmeidige Tropfen zu erhalten. Die Rhône bietet heute alles, was das Herz des Weinkenners sich wünscht.

Kräftige, intensive Weine, die den Erzeugnissen aus dem Bordeaux in Nichts nachstehen.

Rhône
Marcel Jacquier
Côtes du Rhône AC

Marcel Jacquier

Ein geschmeidiger und geradliniger Côtes du Rhône mit guter Struktur. Anhaltende Gewürzaromen verbinden sich mit den Noten eingelegerter Früchte und einem Hauch Pfeffer zu einem harmonischen Rotwein. **Ein Franzose mit Esprit und mediterranem Flair.**

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

E. Guigal

Guigal - Weine mit Weltruf

Es gibt nur einen „Star“ in dem zweigeteilten Anbaugebiet Rhône, das sich durch seine besondere Vielfalt der Lagen, Rebsorten und der Natur auszeichnet, und der heißt Guigal. Weinkritiker geben sich ehrfurchtsvoll, die Journalisten nennen ihn den besten Weinmacher der Welt und Rober Parker verteilt Höchstnoten. Nur Marcel Guigal, dem diese Ehre gilt, bleibt dabei sehr gelassen.

„Heute bin ich ein bewunderter Mann und morgen ist es ein anderer“ so sein lapidarer Kommentar. 1946 von seinem Vater Etienne gegründet, leitet er es heute zusammen mit seinem Sohn Philippe. Er kennt seine Verdienste um die Weine von der Rhône und dass er dafür verantwortlich ist, dass sie aus dem Schatten des Bordeaux und Burgund getreten sind, bleibt aber dennoch bescheiden. Besonderen

Wert legt man bei Guigal auf die Alltagsweine. Die müssen schon sehr schmackhaft und von hoher Qualität sein, damit jeder den wahren Rhône-Geschmack kennenlernen kann. Die Spitzenweine sind dann außergewöhnlich und präsentieren das Besondere ihrer Lage.

Guigal – der Massstab für die Rhône.



Marcel und Philippe Guigal



1



2

Rhône

1 Guigal Côtes du Rhône AOC

E. Guigal

Ein echter Klassiker von der Rhône – saftige und herzhaft Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikaten Pflaumen verbinden sich anhaltend mit den Noten von süßlichem Tannin. Feinwürzig und samtig – perfekte Guigal-Qualität.

0,75 l 12 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Syrah, Grenache
Mourvèdre

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau

Rhône

2 Guigal Chateaufneuf du Pape AOC

E. Guigal

Aus der Lage der Päpste – kräftig und markant mit der Frucht reifer Schwarzkirsche und Pflaume in einer dichten Struktur. Kräuternoten mit einem Hauch Pfeffer in einer rauchigen Tanninstruktur – **ungestümer Genuss mit viel Potential.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grenache, Syrah,
Mourvèdre, u. a.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau

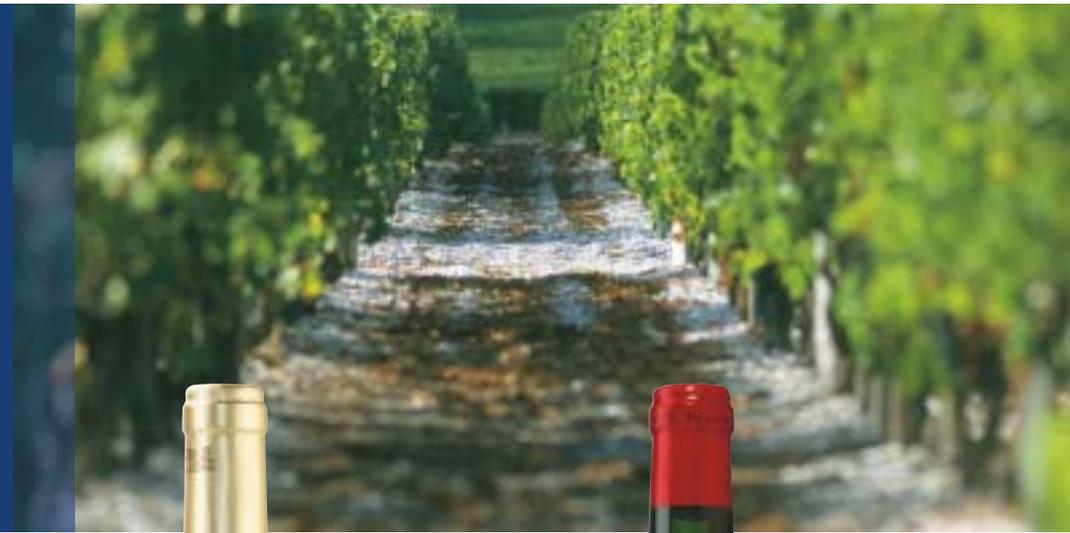
Château Brassac

Es hat sich viel getan in den letzten Jahren auf dem Château Brassac.

15 km östlich von Bordeaux gelegen, wird auf dem Château schon seit dem 18. Jahrhundert auf dem lehmigen und sandigen Boden Weinbau betrieben.

In den letzten Jahren wurde viel investiert. So verfügt man heute über einen beispielhaften Weinkeller, hat die Pflanzungsdichte und die Laubfläche der Reben erhöht, die Traubenmenge pro Rebstock verringert, betreibt gezielten Pflanzenschutz und hat fast vollständig auf den Einsatz von Maschinen verzichtet.

Mit Geduld und Leidenschaft ergibt sich ein Wein voller Vielseitigkeit und Eleganz – ein großer Bordeaux ganz modern.



Bordeaux
Drillon
Bordeaux AC

Les Peyriers

Ein jugendlicher Bordeaux – weich und rund, mit den typischen Aromen reifer Kirschen und herzhafter Beeren für unbeschwerten Rotweingenuss. Anklänge frischer Kräuter im samtig-harmonischen Geschmack – **unkomplizierter Weingenuss von der Gironde.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:

Bordeaux
Château Brassac
Bordeaux Supérieure AC

Bordeaux Supérieure – modern und richtig super. Tiefrot im Glas, mit den kraftvollen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Unterholz präsentiert sich dieser elegante und delikate Rotwein. Seidig und harmonisch am Gaumen mit einer vielversprechenden Tanninstruktur – **Genuss mit Potential.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:





Diane de Belgrave

Ursprünglich war das 1740 erbaute Château Belgrave das Jagdschlösschen eines Höflings vom Sonnenkönig Ludwig dem XIV. In der Gemeinde Saint Laurent beheimatet, gehört es zu einem der ältesten Weingütern im Medoc, die nur durch einen Bach getrennt ganz nahe an das Gebiet Saint-Julien grenzen. Der Wildreichtum der umliegenden Wälder und die großartigen Jagdgesellschaften machten das Château anfangs sehr bekannt. Doch nicht umsonst wurde das Château Belgrave mit seinen hervorragenden Weinqualitäten, die auf den tiefgründigen Kiesböden erzeugt wurden, im Jahre 1855 als 5. Gewächs klassifiziert. Diese Verbindung von Wein und Jagd erklärt auch das Bild des Frettchens auf dem Etikett und auch den Namen des seit 1987 erzeugten Zweitweins des Château – **Diane de Belgrave**.



Bordeaux

Diane de Belgrave Haut-Médoc AC

Vins et Vignobles Dourthe

Ein eleganter und fruchtbetonter Bordolaiser. Sehr sanft im Geschmack mit den deutlichen Aromen von Beeren und Kirschen in einer unheimlich weichen Tanninstruktur. Etwas süßlich nach Vanille – ein angenehmer Essensbegleiter.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Barton & Guestier

Die Messlatte für französischen Weingenuss.

Dem 30jährigen Iren Thomas Barton war wohl nicht bewusst, welchen Grundstein er legen würde, als er 1725 nach Bordeaux auswanderte und mit dem Export von Weinen begann. Im Jahre 1747 war er schon die Nummer 1 unter den Exporteuren, besaß eigene Weingüter und wurde von allen nur „French Tom“ genannt.

Sein Urenkel Hugh Barton gründete dann 1802 mit dem Weinhändler Daniel Guestier die Gesellschaft Barton & Guestier, das heute älteste Handelshaus in Bordeaux. Heute ist Barton & Guestier im Besitz der Familie Castel und hat Weinberge in allen namhaften Anbaugebieten Frankreichs. Konsequentes Qualitätsmanagement, der Einsatz neuester Techniken, ohne den ursprünglichen Charakter der Weine und des Terroirs zu vernachlässigen, sind das Credo bei Barton & Guestier. So entstehen nicht nur Weine für den täglichen Genuss mit der Typizität Frankreichs, nein, auch außergewöhnliche und einzigartige Chateauweine werden auf höchstem Niveau erzeugt. Barton & Guestier – ein Markenzeichen für französischen Weingenuss.



Bordeaux

Chateau Barrail Laussac AOC

Barton & Guestier

Der „Einstieg“ in die Welt der Chateaus von Barton & Guestier – weich und fruchtbetont, mit den Aromen von Beeren und Pflaumen in seidigem Tannin. Feinwürzig mit Anklängen von roter Paprika am Gaumen – ein richtig schmackhafter Bordeaux.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Bordeaux

Chateau Toinet Lavallade St.Emilion AOC

Barton & Guestier

Ein klassischer St. Émilion – komplex und vielschichtig, mit den Aromen roter Früchte in feiner Balance mit sanftem Tannin. Kräuternoten und ein Hauch Minze im pikant-feinwürzigen Finale – ein harmonischer Bordeaux mit viel Seele.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Barton & Guestier
la passion du vin depuis 1725



Bordeaux

1 Les Charmes de Magnol Médoc AOC

Barton & Guestier

Die „Verlockung“ von Magnol – vollfruchtig und reichhaltig, mit den Aromen von reifen Pflaumen im komplexen Genuss. Feinwürzig mit Anklängen von Tabak und Kaffee in süßlichem Tannin – verführerischer Bordeauxgenuss.

0,75 l

6 Fl Kt

**Ausbauart:** trocken**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon,
Merlot**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C**Besonderheit:**

1



2

Bordeaux

2 Chateau Magnol Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Barton & Guestier

Das Herz von Barton & Guestier – weich und harmonisch, mit den Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren in einem ausbalancierten Körper. Würzige Noten mit feinkörnigem Tannin im langen Finale – schmackhafte Tradition mit Eleganz.

0,75 l

6 Fl Kt

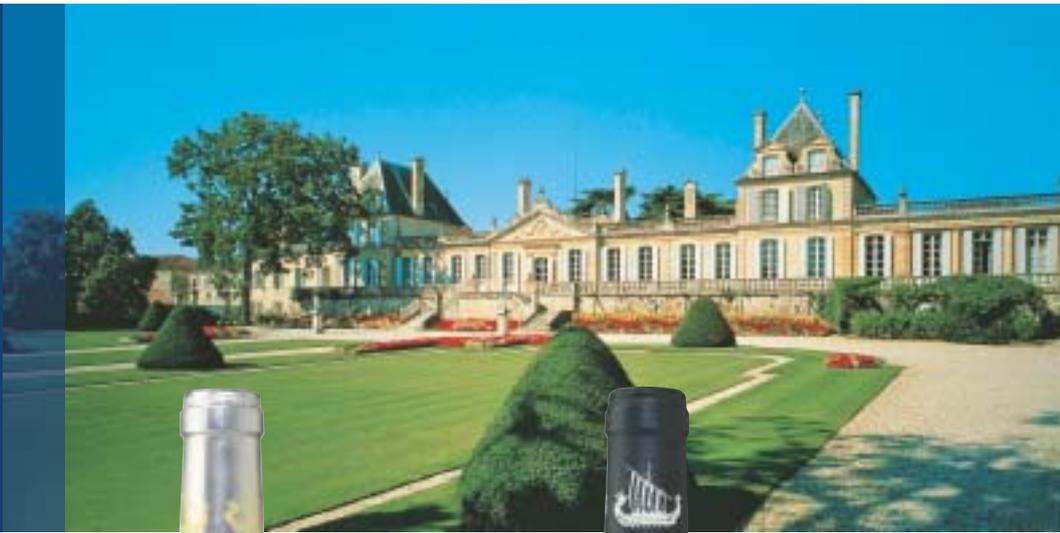
**Ausbauart:** trocken**Rebsorten:** Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C**Besonderheit:**

Grand Bateau

Wer kennt es nicht, das berühmte Etikett mit dem „Drachenboot“ vom berühmten Château Beychevelle.

Die Legende besagt, dass zu Zeiten, als das Château im Besitz des Herzogs Jean-Louis Nogaret de la Valette, Großadmiral Frankreichs und gleichzeitig Gouverneur der Guyenne war, alle Schiffe, die auf der Garonne an dem Château vorbeisegelten, als Zeichen Ihrer Gefolgschaft die Segel strichen.

Daher stammt auch der Name „Baisse-Voile“, aus dem später Beychevelle wurde, sowie das Etikett mit dem Schiff, auf dessen Bug ein Greif prangt, der den Hüter des Weinbergs des Dionysos symbolisiert. Mit all dieser Tradition, dem Wissen über Wein und der Kunst, einen der besten Bordelaiser Cru Classés schon seit Generationen zu erzeugen, lag es fast schon auf der Hand, einen Wein für jeden Tag zu kreieren, der alles in sich vereint. Ausgewählte, hervorragende Parzellen in dem Gebiet wurden von den Weinmachern ausgewählt, um die Trauben für den „kleinen Bruder“ anzubauen. Mit den bewährten Methoden eines großen Château vinifiziert, zeigen die Weine von Grand Bateau, was Erfahrung und Können auf der Zunge bewirken – denn nicht ohne Grund findet man das mythische Wikingerschiff auch hier auf dem Etikett.



Bordeaux
Grand Bateau Blanc
Bordeaux AC

Barriere Frères

Ein ganz besonderer Bordeaux Blanc – körperreich mit den vielschichtigen Aromen tropischer Früchte und einem Hauch von Zitrus im angenehm buttrigen Schmelz. Etwas Vanille und Karamell in einer leichten Säurestruktur – **ein harmonischer Genuss aus edlem Haus.**

● 0,75 l 12 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Semillon
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit:

Bordeaux
Grand Bateau Rouge
Bordeaux AC

Barriere Frères

Der kleine Bruder von Beychevelle – kraftvoll mit den reifen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen Gewürznoten betört er die Sinne. Herrlich seidig auf der Zunge, mit dem süßlichen Hauch von Vanille am Gaumen – **Grand Bateau ganz groß.**

● 0,75 l 12 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Château Tour de Mirambeau

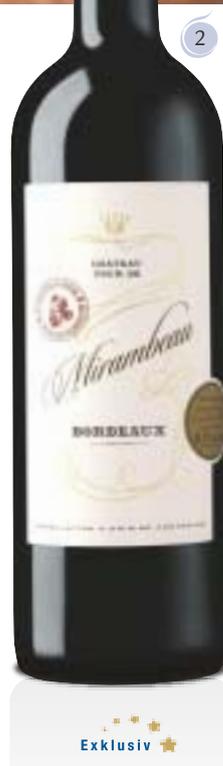
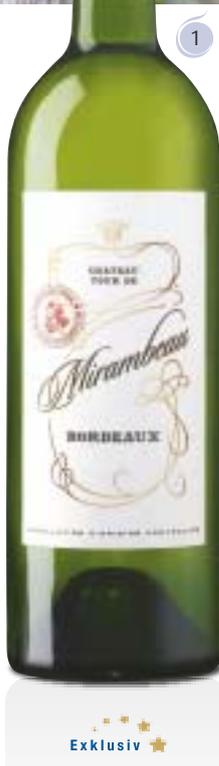
Seit über 20 Jahren erfreuen sich die Weinfreunde an den köstlichen Superiors von Jean-Louis Despagne und so ist es nicht verwunderlich, dass sein Name weit über das Bordeaux hinaus für schmackhaften Weingenuss steht.

Seine ursprünglich 100 ha Rebfläche haben sich mittlerweile mehr als verdreifacht und seine Prämierungen werden nur durch die Belobigungen seiner Weine

durch die Fachwelt übertroffen. Ein traditionsreiches Weingut mit einer 250-jährigen Geschichte, das jetzt in voller Blüte steht. Die Tradition und das Bestreben, immer neue Wege zu gehen, um noch bessere Weine zu erzeugen, sind der Motor einer fast unglaublichen Erfolgsgeschichte zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne. Auf den besten Weinbergen der Vignobles Despagne wachsen die Trauben

für die Weine des Château Tour de Mirambeau. Sie werden von Jean-Louis und seinem Freund Michel Roland, dem wohl zur Zeit weltweit bekanntesten und gefragtesten Önologen, mit besonderer Sorgfalt selektiert und vinifiziert.

Sie gehören wohl mit zu den besten Weinen, die das Haus Despagne zu bieten hat.



Bordeaux

1 Château Tour de Mirambeau Sauvignon Blanc AC

Vignobles Despagne

Ein universeller Sauvignon aus dem Entre-deux-Mers – frische und elegante Aromen von Limonen, exotischen Früchten und Akazienblüten ergänzen sich harmonisch mit Nuancen von Honig und Bittermandeln. Richtig belebend und kraftvoll – **ungebremstes Bordelaiser Temperament im Glas.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Bordeaux

2 Château Tour de Mirambeau Rouge Supérieure AC

Vignobles Despagne

Stets großartig bewertet mit einem hohen Anspruch an seinen Geschmack. Tiefe Fruchtaromen schwarzer Kirschen, Cassis und Brombeeren verbinden sich mit Nuancen von Bitterschokolade und dezenten süßlichen Tanninen zu einem vollsaftigen Genuss – Bordeaux mit viel Charakter.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot,
Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Holzfassausbau

Louis Eschenauer

„Der König von Bordeaux“

1821 von dem Straßburger Louis Eschenauer gegründet, wurde das Weinhandelshaus „Eschenauer, Beneke et Cie“ schnell eins der führenden Weinhäuser in Bordeaux. Mit ihrem richtungweisenden Geschmack und dem Talent, zu erkennen, ob alle Vorzüge für einen großen Wein vorhanden waren, waren sie beispielgebend für die Weinhändler und Winzer im Bordeaux.

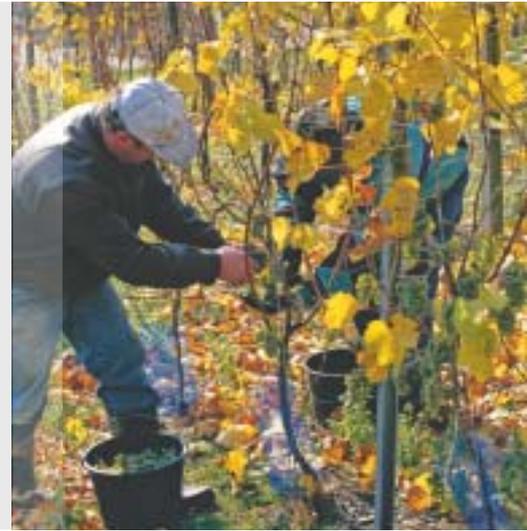
Die eigenen Châteaux, aber auch die Ausweitung der Aktivitäten in Sachen Wein über das Bordeaux hinaus, machten das Haus Eschenauer zu einem Trendsetter in Sachen Wein. Hervorragende und qualitätsvolle Weine für faires Geld sind das Kredo, das seit der Zeit damals mit dem Namen Eschenauer verbunden wird.

Auch heute sind die Weine beispielgebend – klar, frisch und vollmundig mit viel Geschmack und von hoher Qualität in einem modernen Stil. Ein ganz großer Name aus dem Bordeaux für ganz großen Genuss.



LOUIS ESCHENAUER

depuis 1821



Bordeaux

Louis Eschenauer Bordeaux Blanc AC

Louis Eschenauer

Ein herrlich frischer und lebendiger Bordeaux Blanc – duftige Fruchtaromen von Aprikose, Apfel und exotischen Früchten erfreuen den Gaumen. Ein schmackhafter Weißwein von spielerischer Leichtigkeit.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Bordeaux

Louis Eschenauer Bordeaux Rouge AC

Louis Eschenauer

Ein harmonischer Bordeaux – kräftige Fruchtaromen von Kirsche, roten Beeren und Cassis verbinden sich zu einem eleganten Geschmackserlebnis. Rotweinkunst mit Tradition – rund und weich am Gaumen.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Carbetnet Sauvignon,
Cabernet Franc

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Bordeaux

Louis Eschenauer Sauternes AC

Louis Eschenauer

Sauternes – ein fruchtiges Dessert zum Trinken. Vollmundig und ausdrucksstark mit herrlich reifen Fruchtaromen und einer dezenten Süße – ein Gaumen-erlebnis der besonderen Art.

0,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: edelsüß
Rebsorten: Sauvignon Blanc,
Semillon, Muscadelle

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

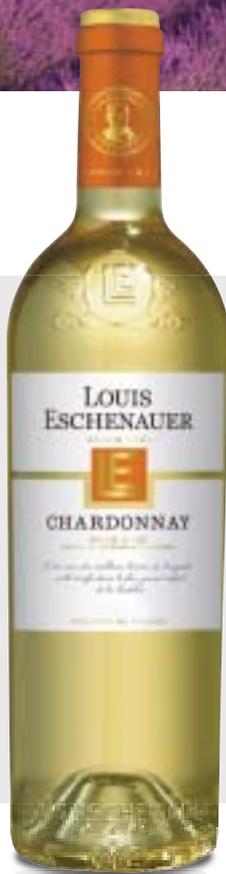
Besonderheit:



„Eine ganz besondere Linie aus dem Hause Louis Eschenauer“

Frische und fruchtige Weine modern vinifiziert und speziell auf die Verwendung in der Gastronomie abgestimmt. Schmecken müssen sie, das Essen nicht dominieren, sondern begleiten und den Gast zu einem weiteren Glas animieren. Sortentypisch und harmonisch sind sie die ideale Besetzung bei jeder Gelegenheit.

Allrounder – Rebsortenweine mit Profil und französischem Charme.



Südfrankreich
**Louis Eschenauer
Chardonnay VdPays d'Oc**

Louis Eschenauer

Würzige Vollmundigkeit mit französischem Flair – saftige Aromen von tropischen Früchten und Zitrus vereinen sich mit herzhaften Noten von Gewürzen und frischen Kräutern zu einem ausdrucksvollen Chardonnay – **sortentypische Eleganz Schluck für Schluck.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Südfrankreich
**Louis Eschenauer
Cabernet Sauvignon
VdPays d'Oc**

Louis Eschenauer

Der Cabernet von Eschenauer – kraftvolle Fruchtaromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren charakterisieren diesen harmonischen Rotwein. **Rund und vollmundig mit Eleganz und Finesse.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Südfrankreich
**Louis Eschenauer
Merlot VdPays d'Oc**

Louis Eschenauer

Die französische Variante für unkomplizierten Weingenuss – reife Pflaumen, Brombeeren und Kirschen mit einem Hauch von Gewürzen und Pfeffer verbinden sich harmonisch zu einem weichen und warmen Geschmackserlebnis – kraftvoll.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Südfrankreich
Grande Cuvee 1531 de Aimery
Crémant de Limoux brut

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Die französische Antwort auf Champagner – zart perlend mit den feinen Noten von Zitrus in einem leicht cremigen Genusserlebnis. Frisch und klar mit einem Hauch Honig auf der Zunge – **ein Crémant der Extraklasse.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: brut
Rebsorten: Chardonnay, Muzac, Chenin Blanc
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Besonderheit: Flaschengärung

Südfrankreich
Grande Cuvee 1531 de Aimery
Crémant de Limoux rose brut

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Pinot Noir mit einem prickelnden Kick – lachsfarben mit den eleganten Aromen von Orangen und Himbeeren. Angenehm duftig mit leichten Anklängen von Brioche im Finale – **ein rosiger Crémant mit Suchtfaktor.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: brut
Rebsorten: Spätburgunder
Trinktemperatur: 6 - 8 °C
Besonderheit: Flaschengärung



Exklusiv 

Südfrankreich
Vanel
Sauvignon Blanc VdPays d'Oc

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Ein Sauvignon mit französischer Lebensart – frisch und anregend mit den saftigen Aromen von Melone und tropischen Früchten am Gaumen. Herzhafte Kräuternoten mit Anklängen von Honig in feiner Mineralität – **Genuss mit Flair.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv  Exklusiv 

Südfrankreich
Vanel
Chardonnay VdPays d'Oc

Aimery Caves du Sieur d'Arques

Ein Chardonnay mit exotischem Touch – herrlich frisch mit den Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose im schmelzenden Genuss. Leicht würzig mit einem Hauch Birne – **ein leckerer Allrounder.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 
 ● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv 

Südfrankreich
Vanel
Cabernet Rose VdPays d'Oc

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Rose made in Südfrankreich – süffig und saftig mit diesem typischen Aroma von Beeren und Kirschen in einem leicht herbem Geschmackserlebnis. Leicht würzig mit rauchig-süßlichen Noten im Finale – **ein kraftvoller Sommerwein.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Aimery

Anerkannte Topqualität aus dem Süden Frankreichs mit viel Sonne im Herzen.

Als sich im Jahre 1946 die Winzer aus dem Weinanbaugebiet Limoux zu der Genossenschaft Societe des Vignerons Producteurs zusammenschlossen, konnte man nicht ahnen, welche Erfolgsgeschichte im Wein damit begann. Das besondere Klima und der für den Weinbau so günstige Boden, geben jeder Rebsorte ihre ganz persönliche Note. Heute produziert die seit 1990 in Caves du Sieur d'Arques umbenannte Winzergenossenschaft all-

jährlich einzigartige Assemblagen der angebauten Rebsorten, die auf der ganzen Welt viele Freunde gefunden haben. Mittlerweile wird die Arbeit und die Qualität so hoch geachtet, dass sogar Philippe de Rothschild in einem Joint Venture mit den Winzern im Limoux in der Vergangenheit einen hochgelobten „Superwein“ kreiert hat.

In der von den Weinfachberatern bei Chefs Culinar mitgestalteten Gastronomielinie „Vanel“ vereint sich die Tradition, das Wissen und die Leidenschaft für Qualität zu einem modernen und schmackhaften Weinerlebnis.



Exklusiv ★

Exklusiv ★ Exklusiv ★

Exklusiv ★ Exklusiv ★

Südfrankreich

Vanel Syrah VdPays d'Oc

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Ein Syrah mit südfranzösischem Flair – kräftig und rund mit den vielschichtigen Aromen von reifen Beerenfrüchten, Kirsche und Pflaume auf der Zunge. Gewürze, Kräuter und ein Hauch Lakritz in einer süßlichen Röstaromatik – **Rotwein einmal anders.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Syrah

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Südfrankreich

Vanel Cabernet Sauvignon VdPays d'Oc

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Ein mediterraner Cabernet – vollmundig und harmonisch mit der reifen Frucht von Brombeeren und Rhabarber am Gaumen. Kraftvoll mit dezenter Würze und süßlicher Vanille im Finale – **ein appetitlicher Südfranzose.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Südfrankreich

Vanel Merlot VdPays d'Oc

Aimery - Caves du Sieur d'Arques

Ein Merlot auf Occitan – weich und vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaumen im eleganten Geschmack. Orientalische Gewürze mit Noten süßlicher Vanille – **ein schmackhaftes Kraftpaket.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Côtes de Provence

Pinien, Thymian und Rosmarin steigen einem förmlich in die Nase, wenn man an die Provence denkt. Östlich von Marseille, direkt am Mittelmeer, liegt das zum Überbegriff Südfrankreich gehörende Anbaugebiet. Erst 1977 wurde die Appellation Côtes de Provence ins Leben gerufen, in der die früher existierenden vier Appellations Contrôlées aufgegangen sind. Seit dieser Zeit hat sich die Qualität deutlich gesteigert. Vorher stand diese Region für von Alkohol überfrachtete Weine – heute sind vor allen Dingen die herrlich frischen und aromatischen Roséweine oder die hellen Rotweine aus der Provence bekannt. Weine, bei denen man die Sonne des Mittelmeeres fast schmecken kann und die einem ein herrliches Gefühl mediterraner Lebensfreude vermitteln.



Südfrankreich

Jas de Ginestes Côtes de Provence AC

Le Cellier de St. Louis

Aus dem Herzen der Provence – zartfruchtiger Roségenuß mit Suchtfaktor. Frisch und klar strukturiert mit den Aromen von Himbeere und Johannisbeere im saftigen Geschmack. Leicht und anregend – ein klassischer Südfranzose mit viel Esprit.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Südfrankreich

Château Seigneurie de Murvie

Coteaux du Languedoc AC

Jean-Pierre Cloucard

Traditionelle Rebsorten aus dem Süden Frankreichs in einer vollmundigen Cuvée. Vielschichtige Aromen von Pflaumen, Beeren und Schwarzkirschen vereinen sich mit würzig-herben Noten, Gewürzen und Kräutern – die ganze Vielfalt des Languedoc in einem Glas.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Südfrankreich

Im Süden Frankreichs, an der Küste des Mittelmeeres, von den Pyrenäen bis zur italienischen Grenze, verteilen sich die Anbaugebiete Südfrankreichs. Roussillon, Corbières, Minervois und Côteaux du Languedoc, um nur einige zu nennen, zeichnen sich besonders durch ihre leichten, schmackhaften, vollmundig fruchtigen Weine aus, bei denen man die südliche Sonne fast auf der Zunge spürt. Lange Jahre fanden die Weine aus dieser Region nur wenig Beachtung, mittlerweile hat sich aber auch hier viel getan. Heute ist man bestrebt, die Identität der Weine und des Terroirs hervorzuheben und mit modernen Techniken und önologischen Erkenntnissen ein neues Qualitätsniveau zu erreichen – und das mit Erfolg. Selbst namhafte Erzeuger und junge moderne Winzer engagieren sich in Südfrankreich und sorgen mit ihrem Streben nach Verbesserung dafür, dass südfranzösischer Wein immer mehr in aller Munde kommt.

Château d'Anglès

Die Wiederentdeckung einer jahrtausendjährigen Tradition.

Als Julius Cäsar vor mehr als 2000 Jahren seine gallischen Kriege erfolgreich abgeschlossen hatte, überlies er seinen verdienten Legionären das Massiv des La Clape als Belohnung. So waren es die Soldaten der 10. Legion, die erstmals Weinreben in dieser Region setzten und somit die Gründer des Weinbaus in Südfrankreich wurden.

In dieser unwirklich wirkenden Gegend mit dem kalkhaltigen und porösen Boden und mehr als 300 Tagen Sonne im Jahr, findet man die idealen Bedingungen für Weine mit unverwechselbaren Aromen und mediterranem Charakter. Als im Jahre 2001 Eric Fabre und seine Frau Christine auf der Suche nach einem eigenen Weingut dieses außergewöhnliche Stück Landschaft entdeckten, war es um die beiden Weinenthusiasten geschehen.

Nach vielen Jahren als Weinmacher, unter anderem bei dem renommierten Château Lafite Rothschild – im Bordeaux –, endlich etwas eigenes schaffen, das war der Traum.

Heute gehört Château d'Anglès zu einer der höchst prämierten Domäne in Frankreich – eine Erfolgsgeschichte in Sachen Wein mit der richtigen Mischung aus Know-how, Tradition und modernen Techniken.



Languedoc

Château d'Anglès Blanc Coteaux du Languedoc AC

Eric Fabre vigne & vin

Vier Rebsorten beeindruckend vereint – ein komplexer Weißwein mit französischem Charme. Blumig mit vielschichtigen Fruchtnoten und mit einem Hauch von Akazie belebt er den Gaumen. Sanft und feinwürzig – **ein harmonischer Genuss für jede Gelegenheit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Bourboulenc, Grenache, Roussanne, Marsanne

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Languedoc

Château d'Anglès Rosé Coteaux du Languedoc AC

Eric Fabre vigne & vin

Reichhaltige Frische – intensive und komplexe Noten von Pfirsich, Pampelmuse, Himbeere und weißen Blüten paaren sich mit einem Hauch Mineralität lange am Gaumen – **ein aromatischer Rosé mit beschwingender Leichtigkeit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Mourvèdre, Syrah, Grenache

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: unfiltriert

Languedoc

Château d'Anglès Rouge Coteaux du Languedoc AC

Eric Fabre vigne & vin

Die fast schwarze Seele des Languedoc – kraftvoll nach Johannisbeere mit anregenden Noten von Pfeffer und Lakritz umschmeichelt er den Gaumen. Langanhaltend am Gaumen mit weichem Tannin – das ist Südfrankreich für Genießer.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Syrah, Grenache

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Producteurs Plaimont

Die Winzer mit dem schwarzen „Béret“ auf dem Kopf

Eigentlich kennt man die Gascogne im Allgemeinen nur als Heimat von d'Artagnan, der in dem Roman „Die drei Musketiere“ von Alexandre Dumas eine tragende Rolle spielt. Der Wein, der in dieser Region gewachsen ist, war jahrelang unbekannt, wurde er doch fast ausschließlich für die Produktion von Armagnac verwendet.

Dabei hat die Region eine Weintradition, die auf die Benediktiner im Mittelalter zurückreicht. Erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts besann man sich wieder verstärkt darauf, den Wein zu verkaufen und an junge Winzer die Appellation Vin de Pays des Cotes de Gascogne zu vergeben. 1979 schlossen sich dann die drei Weinkellereien Plaisance, Algnan und Saint MONT die Producteurs Plaimont zusammen und ein großes gemeinschaftliches Projekt von Winzer, die die Liebe zur Region, Natur und zum Wein vereint, wurde gestartet. Der Mensch steht hier im Mittelpunkt. Heute finden die Weine dieser Region immer mehr Freunde und sind zu einem wahren Siegeszug aufgebrochen. Rebsorten wie Ugni Blanc, Colombard oder Tannat finden plötzlich Beachtung und so ist es nicht verwunderlich, dass Plaimont heute über 40 Millionen Flaschen verkauft – L'excellence des vins du sud-ouest.



Exklusiv

Gascogne

Colombelle Blanc Cotes de Gascogne VdPays

Producteurs Plaimont

Ein richtiges Frischewunder – spritzig und süffig mit den deutlichen Aromen reifer Ananas und Pfirsich im anregenden und lebhaften Geschmack. Leicht feinwürzig am Gaumen mit diesem herrlichen Hauch von Zitrus im Finale – leichter Genuss mit mediterranem Flair.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Colombard, Ugni Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv

Gascogne

Colombelle Rouge Cotes de Gascogne VdPays

Producteurs Plaimont

Die ursprüngliche Eleganz der Gascogne – herrlich samtig mit der harmonischen Frucht von reifen Waldbeeren und saftigen Kirschen im angenehm seidigen Geschmack. Frische Kräuter und orientalische Gewürze in rauchigem Tannin – typisch und authentisch.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Korsika - Les Vignerons d'Aghione

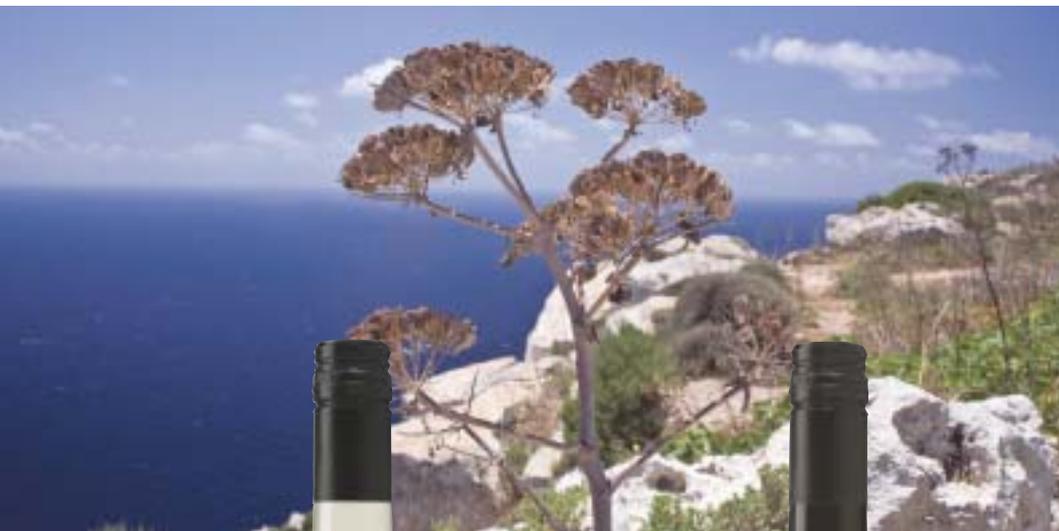
Die Weingeschichte Korsikas ist verhältnismäßig jung, und beginnt mit der französischen Niederlage in Algerien Mitte der 60er Jahre. Charles de Gaulle förderte damals die Ansiedlung algerischer Weinbauern, die als Emigranten Algerien verlassen mussten. Mittlerweile hat man in Korsika eine eigene „Weinkultur“

geschaffen, welche die unterschiedlichen Einflüsse der verschiedenen Kulturen mit dem Terroir und der vorhandenen eigenständigen Weintradition verbindet.

So spürt man die französische Lebensart, gepaart mit der sizilianischen Leichtigkeit und einer fast orientalischen Aromenwelt,

die sich mit den autochthonen Rebsorten der „alten Korsen“ zu einem fast einzigartigen Geschmackserlebnis entwickelt hat, auf das man zu Recht stolz sein kann.

Charaktervoll und konzentriert – bon und apart.



Exklusiv 



Exklusiv 

Korsika

Corsican - Chardonnay

VdPays de l'Île de Beauté

Les Vignerons d'Aghione

Goldgelbe Exotik von der Küste Korsikas – frisch und feinfruchtig mit herrlichen Aromen von Ananas, Grapefruit, Melone und weißen Blüten in einer harmonischen Geschmackskomposition. **Mediterranes Lebensgefühl mit französischem Flair – Sonne auf der Zunge.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Korsika

Corsican - Niellucciu-Merlot

VdPays de l'Île de Beauté

Les Vignerons d'Aghione

Aus der Heimat Napoleons – fruchtige Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und roten Waldbeeren in einer dezenten und süßlichen Tanninstruktur. Samtig und harmonisch mit feiner Würze am Gaumen. **Ein weicher Korse mit Stil und Eleganz.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Niellucciu, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Italien



- 1 Südtirol
- 2 Friaul
- 3 Venetien
- 4 Lombardei
- 5 Piemont
- 6 Emilia Romagna
- 7 Toskana
- 8 Marken
- 9 Umbrien
- 10 Latium
- 11 Abruzzen
- 12 Molise
- 13 Apulien
- 14 Kampanien
- 15 Sizilien
- 16 Sardinien



Venetien 130

Piemont 146

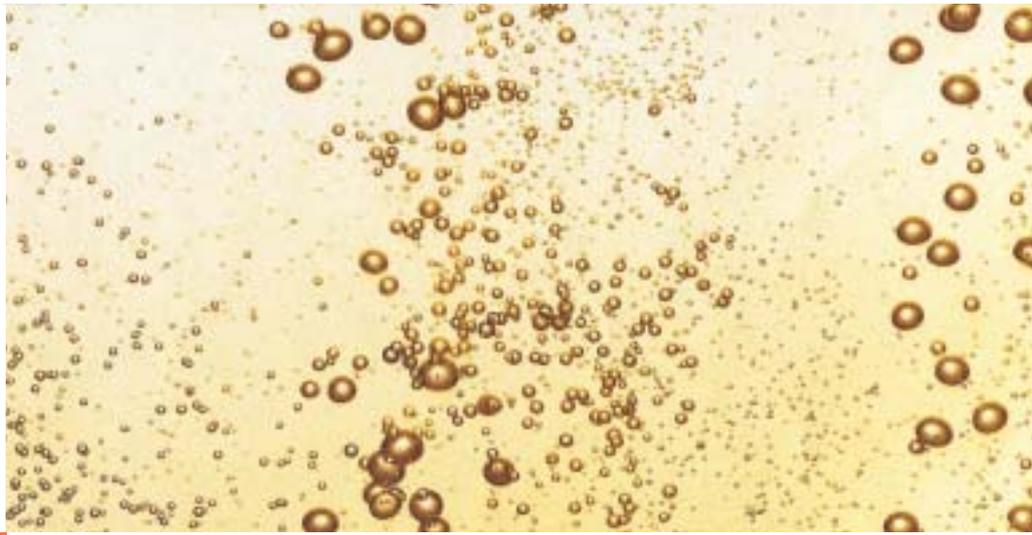
Emilia Romagna 148

Toscana 149

Apulien 159

Sizilien 160





Splash

... die spritzig-trendige Erfrischung mit dem besonderen „Plopp“. Eigentlich gibt es Dinge, die man nicht mehr verbessern kann, und genau das ist der besondere Ansporn, es immer wieder zu versuchen.

Nach dem großen Erfolg der Serie Linea 071, die mit ihrer hohen Qualität extra für die Belange in der Gastronomie kreiert wurde, wollten wir bei CHEFS CULINAR einen ganz besonderen Frizzante mit hohem Genussfaktor auf den deutschen Markt bringen. Also haben wir wieder viele unterschiedliche Variationen probiert und die verschiedenen Geschmackskomponenten zusammen mit unserem Erfolgsproduzenten von 071 immer wieder variiert, um den Spaßfaktor im Glas nochmal zu steigern.

Verpackt in eine extra für uns produzierte Flasche mit dem trendigen und praktischen Bügelverschluss, der nicht nur klasse aussieht, sondern auch durch das Wiederverschließen die Qualität länger hält. Splash ist sicherlich ein richtiger Hingucker, der auch bei Ihren Gästen großen Anklang findet – heben Sie sich ab mit Splash.



Venetien

Splash

Bianco Secco Frizzante IGT

Der Frizzante mit dem „Plopp“ – herrlich spritzig und feinperlig mit einer extrem anregenden Fruchtnote in einem unheimlich saftigen und frischen Geschmack. Süffig und elegant mit einer extravaganen Finesse – **Splash it!**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit: Bügelverschluss



Venetien

Linea 071
Rosato Frizzante IGT

Der italienische Trend – Sommerlaune mit ganz viel Geschmack. Prickelnde Frische mit kraftvollen Aromen von Erdbeere und Himbeere beleben die Sinne. Anregend und leicht würzig am Gaumen – ein beschwingendes Erlebnis mit Pfiff.

● 0,75 l 6 Fl Kt


Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Raboso, Merlot, Spätburgunder

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Kronkorken


Exklusiv ★



Exklusiv ★

Venetien

Linea 071
Secco Frizzante IGT

Einfach nur herrlich – jugendliche Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten umspielen unheimlich frisch und prickelnd den Gaumen. Ein Hauch Akazie in lebendiger Leichtigkeit – ein anregender Genuss mit viel Geschmack.

● 0,75 l 6 Fl Kt


Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Kronkorken


Exklusiv ★



Exklusiv ★

Venetien

Linea 071
Prosecco Frizzante DOC

Der „echte“ Prosecco – herrlich frisch und saftig mit den vollen Aromen von Williamsbirne, reifen Äpfeln und Ananas in einem unbeschwertem Geschmackserlebnis. Leicht rauchig mit diesem typischen Hauch Akazie im süßlichen Finale – das Original im Glas.

● 0,75 l 6 Fl Kt


Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Kronkorken

Venetien

Linea 071
Prosecco Spumante Extra Dry DOC

Ein spritziger Spumante mit dem besonderen Pfiff. Intensive, fruchtige Aromen von Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Bananen und Zitrus mit duftigen Noten von Glyzinien und Akazien präsentieren sich in einer feinen Perlage. Frisch und harmonisch – ein belebendes Erlebnis.

0,75 l 6 Fl Kt


Ausbauart: extra trocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Kronkorken



Linea 071

Die etwas andere Erfolgsgeschichte in Sachen Wein.

Es ist in Wirklichkeit ganz einfach, wenn man sich auf das Wesentliche beschränkt. Hohe Qualität und richtig toller Geschmack, das sind die Grundlagen für wirklich hervorragenden Weingenuss. Frische, aromatische Weißweine mit Stil und Eleganz, ein spritziger und schmackhafter Prosecco und ein Merlot voller vollmundiger Frucht und einer feinen Würze, ausgesucht und abgestimmt für den Bedarf in der Gastronomie. Sprich Weine, wie sie in Italien nur von wenigen ausgesuchten Toperzeugern vinifiziert werden. Mit diesem Ansatz ging es auf die Suche...

...Probieren, diskutieren und wieder probieren und das Problem, dass viele Produzenten nicht offiziell in Erscheinung treten durften, stellte eine große Herausforderung dar.

Das Konzept war klar – Qualitätsweine zum fairen Preis, modern und zukunftsweisend verpackt – was fehlte, war der Name.

- 0 – ein ungenannter Toperzeuger
- 7 – Fachleute die ihr Wissen einbrachten
- 1 – eine richtig leckere Lösung

Italienische Tradition und Lebensfreude vereint in einem Konzept.

Venetien

Linea 071 Pinot Grigio IGT

Pinot Grigio wie er sein soll - lebendig und frisch mit viel Geschmack. Elegant und aromatisch nach Äpfeln, Birnen, Ananas und exotischen Früchten mit zarten würzigen Noten, ein richtiges Geschmackserlebnis – ein Wein für die italienischen Momente im Leben.

- 0,75 l 6 Fl Kt 
- 1,0 l 6 Fl Kt 
- 1,5 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grauburgunder
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss





Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Venetien

Linea 071 Chardonnay IGT

Ein feiner und schmackhafter **Chardonnay** – saftig und süffig mit den herrlichen Fruchtnoten von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten. Am Gaumen delikat-würzige Anklänge von frischen Kräutern in aromatischem Geschmack – **mediterranes Lebensgefühl einfach lecker.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

● 1,0 l 6 Fl Kt

● 1,5 l 6 Fl Kt


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss


Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Venetien

Linea 071 Merlot IGT

Ein **Merlot** im typischen Stil von **Bella Italia** – fruchtig, würzig – das ganze Aromenspektrum vereint im Glas. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und ein Hauch Kaffee – Nüsse, Oliven, Zedernholz und Trüffel – zarte Röstaromen, Vanille und Veilchen – **eine unbeschreibliche Vielfalt.**

● 0,75 l 6 Fl Kt

● 1,0 l 6 Fl Kt

● 1,5 l 6 Fl Kt


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Zero - Sette - Uno

Italienischer Spumante der neuen Generation

In den letzten Jahren hat sich die Nachfrage nach Schaumweinen in der Gastronomie doch erheblich gewandelt. Schon lange hat er sich vom klassischen Glas Sekt oder Champagner als Aperitif zum ganzabendlichen Begleiter entwickelt. Diese Entwicklung wurde von den Wein-fachberatern bei CHEFS CULINAR sehr positiv betrachtet.



Schon lange war man der Meinung, dass hierzulande der Schaumwein nicht den Stellenwert erhält, den er verdient. Wir brauchen so etwas für unsere Kunden, aber was? Champagner? Crémant? Spumante? Winzersekt? Qualität und Geschmack in einer dem Zeitgeist entsprechenden Aufmachung, das war klar.

Champagner schied schnell aus. Die Gäste wollen doch dann nur die Marke. Crémant ging auch nicht, da wir uns schon handwerkliche Arbeit gewünscht haben, und die französischen Großproduzenten sich auf unsere Anforderungen nicht einlassen wollten. Winzersekt – da gab es nur einen Wunschkandidaten – und der ist mit seiner Produktion leider ausgelastet. So blieb nur noch der Spumante. Handwerklich und nach unseren Vorstellungen, auch in kleineren Mengen produzierbar.

Zero Sette Uno – Spumante Innovation.



Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Venetien

ZERO Prosecco Spumante DOC extra dry

ZERO – intensiv und fruchtig mit den Aromen von Pfirsich, Apfel, Birne und Banane in einem spritzigen Geschmackserlebnis. Limone und Grapefruit mit einem Hauch von Glyzinie im erfrischenden Finale – **Multo Genuss.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: extra dry

Rebsorten:

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit:

Venetien

SETTE Cuvée Millesimato extra dry

SETTE – saftig und frisch mit den komplexen Aromen von tropischen Früchten und einem Hauch Williamsbirne in feiner Perlage. Leicht rauchig mit süßlichen Noten auf der Zunge – **Spumante richtig köstlich.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: extra dry

Rebsorten:

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit:

Venetien

UNO Rosé Spumante brut

UNO – süffig und anregend mit der Frucht von Erdbeeren und Himbeeren in einem rassig-spritzigen Geschmackserlebnis. Leichte Würznoten am Gaumen – **ein rosiger Spumante mit Esprit.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: brut

Rebsorten:

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit:

Di Paolo

Italienische Lebensart mit Tradition und Moderne

Über die Philosophie und die Weine von der Cantine Sacchetto muss man wohl nicht mehr viel sagen. Seit Jahren steht man hier für höchste Qualität und Weine, die noch richtig handwerklich und mit dem Gespür eines Winzers gemacht werden.

So war es nachvollziehbar, dass sich die Weinfachberater von CHEFS CULINAR bei Ihrer Suche nach einer gehobenen Linie Italienischer Rebsortenweine ver-

trauensvoll in die Hand von Paolo Sacchetto begeben haben. Neu und innovativ sollte die Linie sein und vor allem Kunden ansprechen, die neben einer guten und gehobenen Qualität auch wert auf die „Verpackung“ legen und wo der Wein in seiner Flasche ein Gesamtbild ergibt, das nicht nur viel verspricht, sondern alles hält. Die alte, traditionelle Flasche neu aufgelegt und mit einem modernen Inhalt versehen – das ist di Paolo.



Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Venetien

di Paolo Pinot Grigio del Friuli DOC

Cantine Sacchetto

Die neue Eleganz Italiens – vollmundig und saftig mit den kraftvollen Aromen von Birne, Apfel und exotischen Früchten im schmelzenden Geschmackserlebnis. Leicht würzig mit einem Hauch von Kräutern und Zitrus im langen Finale – ein Pinot Grigio der neuen Generation.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Pinot Grigio

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Venetien

di Paolo Chardonnay delle Venezie IGT

Cantine Sacchetto

Die neue Kraft Italiens – süffig und saftig mit den deutlichen Aromen von Ananas, Aprikose und tropischen Früchten in einem schmelzend-buttrigen Genuss-erlebnis. Leicht blumig mit Anklängen von Mandel und Honig auf der Zunge – Chardonnay mit richtig viel Geschmack.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Venetien

di Paolo Merlot delle Venezie IGT

Cantine Sacchetto

Die neue Harmonie Italiens – kraftvoll und fleischig mit den anregenden Aromen reifer Beeren und Kirschen präsentiert er sich fein balanciert am Gaumen. Typisch würzige Noten von Kaffee und Schokolade in einer süßlich-karamelligen Röstaromatik – ein mediterraner Merlot der ganz besonderen Art.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Venetien

di Paolo Sauvignon Blanc delle Venezie IGT

Cantine Sacchetto

Die neue Frische Italiens – herrliche Fruchtnoten von Apfel, Melone und Stachelbeere verbinden sich mit einem Hauch Exotik zu einem frischen Geschmack. Leichte Kräuternoten mit Anklängen von Basilikum und Vanille in einer anregenden Mineralität – Sauvignon Blanc mit internationalem Flair.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:

Mionetto

Prosecco mit Passion und Leidenschaft – Tradition und Moderne voller Innovation.

In den Hügeln bei Valdobbiadene, im Veneto, da wo der wirkliche Prosecco eigentlich herkommt, legte im Jahr 1887 der Kellermeister Francesco Mionetto den Grundstein für einen der wichtigsten Prosecco-Betriebe der Region Trevisio. Neben den Trauben aus eigenen Weinbergen werden auch geprüfte Trauben aus der ganzen Region Norditaliens vinifiziert.



Mittlerweile verkauft das Unternehmen mehr als acht Millionen Flaschen weltweit. Kern der Philosophie ist die Verbindung der langen Tradition mit modernen Vinifikationsmethoden und einer innovativen Unternehmenspolitik. Kompromissloser Genuss und höchste Qualität sind hier der Anspruch!

Um diesen Gedanken auch für die Zukunft weiter verfolgen zu können, hat Sergio Mionetto das Unternehmen im Jahr 2008 an die Firma Henkell & Söhne verkauft. Somit hat er einen Partner gefunden, der die Produkte von Mionetto zu schätzen weiß.



Venetien
Il Rosé
Rosato Frizzante I.G.T.
Mionetto SpA

Unwiderstehlicher Genuss von heute – anregend und saftig mit dem Geschmack reifer Sommerfrüchte im feinen Spiel von Süße und Säure. **Prickelnde Frische mit einem besonders spritzig-leichten Charakter.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Venetien
Il Prosecco
Prosecco Frizzante D.O.C.
Mionetto SpA

Moderne Eleganz mit Klasse – frisch und lebhaft mit den fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrus in einer anregenden Säure. Die typischen Noten von Akazienhonig auf der Zunge – zeitloser Genuss.

● 0,75 l 6 Fl Kt





Venetien

IL UGO!

Mionetto SpA

Eine Komposition aus weißem Vino Frizzante mit Holunderblütendestillat und natürlichen Holunderblütenaromen. Sein fruchtig-frischer Duft nach Holunderblüten und Limette macht Lust auf Sommerfrische in Italien.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Venetien

Il Spriz

Mionetto SpA

Das italienische Trendgetränk mit der besonderen Sommerlaune – spritzig und süffig mit dieser unverwechselbaren leicht herben Note in diesem herrlich anregenden Geschmack. Leuchtende Lachsfarbe beschwingt die Sinne – ein Muss für mediterranes Lebensgefühl.

● 0,75 l 6 Fl Kt





Venetien

Scavi & Ray Hugo

Vino Italia Nobile GmbH

Die Liasion aus erstklassigem Prosecco, feinem Holunderblütensirup, einem Spritzer Limette, einem Schuss Soda und frischen, aromatischen Minzblättern macht diesen Aperitivo zu einem Genuss der Extraklasse.

● 0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Venetien

Scavi & Ray Prosecco Frizzante D.O.C.

Vino Italia Nobile GmbH

Fruchtig und frisch mit einer dezenten Perlage – feine Duftnoten frischer Früchte prägen seinen Geschmack.

Spago

● 0,75 l 6 Fl Kt



Schraubverschluss

● 0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Venetien

Scavi & Ray Rosato Frizzante I.G.T.

Vino Italia Nobile GmbH

Frisch mit den anregenden Fruchtnoten von roten Beeren im feinen Geschmack. Dezent prickelnd am Gaumen im edlen Design.

Spago

● 0,75 l 6 Fl Kt



Schraubverschluss

● 0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Venetien

Scavi & Ray Sprizzione

Vino Italia Nobile GmbH

Der italienische Sommertrend in der Scavi & Ray Qualität. Anregend und frisch mit seinem leicht herben Aroma – **italienisches Lebensgefühl mit sommerlichem Esprit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt





Scavi & Ray

... beschreibt eine amerikanische Erfolgsgeschichte, wie sie im Buche steht. Doch eigentlich hat sie ihren Ursprung im italienischen Venetien. Mit einer Reise in die Vergangenheit, bei der die zwei Italo-Amerikaner Joe Scavi und Carluccio Ray sich aufmachten, um die Heimat ihrer Väter kennenzulernen, hat diese Geschichte angefangen.

Was sie fanden, war das echte „Dolce Vita“ und ein ideales Fleckchen Erde, das sich als wahrer Glückstreffer erwies.



Venetien

Scavi & Ray Ice Prestige

Vino Italia Nobile GmbH

Er ist der edelste Vino Spumante der gesamten Scavi & Ray Range und fühlt sich so angenehm erfrischend an, wie ein lauer Sommerwind. Dieser kommt an einem heißen Sommertag gerade recht, denn seinen leichten, fruchtigen Charakter genießt man am besten on-the-rocks.

0,75 l 6 Fl Kt





Prosecco

Die „Kultbrause“ aus Italien

Ein erfrischender und animierender Trinkgenuss, der uns heute in vielen verschiedenen Varianten begegnet. Der natürlich moussierende Prosecco wird zu einem feinperligen Frizzante oder prikkelnden Spumante gekeltert. Doch wie beim Wein gibt es auch beim Prosecco vielfältige Qualitätsunterschiede, die oft maßgeblich den Preis beeinflussen.

So mischt man den günstigeren Verduzzo bei, verwendet mindere Qualität oder peppt das Ergebnis nachträglich mit Kohlensäure auf. Nur eine hohe Qualität und eine schonende Verarbeitung garantieren einen ungetrübten Genuss.

Ein vielseitiger Spaß, der als Aperitif, als leichter Begleiter zu Vorspeisen und Salaten oder gemixt in einem Cocktail schon viele Menschen begeistert hat.

Für jede Gelegenheit der richtige Prosecco – aber bitte mit Qualität und Geschmack.



Venetien

Bellini di Canella

Casa Vinicola Canella

Der Kultaperitif aus dem Vento – eine fruchtig-spritzige Cocktail-Kreation. Der Saft und das Fruchtmarmelade von weißen Pfirsichen und Waldhimbeeren mit einem ordentlichen Schuss Prosecco. Ars Vivendi – **die Kunst zu leben und zu genießen.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten:

Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheit:

Venetien

Maschio

Prosecco Trevisio Frizzante DOC

Cantine Maschio

Es kribbelt richtig frisch und vollmundig auf der Zunge – reife, kräftige Apfelnoten mit einem Hauch exotischer Früchte präsentieren sich in einer jugendlich-dezenten Säurestruktur. Aromen von Mandel und Honig – **ein anregendes, gefälliges Fruchterlebnis mit viel Power.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit: Spago

Venetien

Maschio

Prosecco Spumante Trevisio DOC extra dry

Cantine Maschio

Der Duft einer ganzen Sommerwiese strömt aus dem Glas – elegante florale Aromen mischen sich mit frischen fruchtigen Noten von Williamsbirne, Pfirsich und einem Hauch Marzipan – **so lieben ihn die Italiener – mit extra viel secco.**

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: extra trocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheit:



Santa Margherita

1935 wurde das Unternehmen Santa Margherita vom Grafen Gaetano Marzotto gegründet. Seine Vision, die Produkte der heimatischen Landwirtschaft mit der industriellen Fertigung zu verbinden, um die Leistungsfähigkeit seiner Heimat zu beweisen, wurde mit dieser Weinkellerei Realität. Seit dieser Zeit ist man bei Santa Margherita immer ein Stück Voraus. So "erfand" man hier 1952 den Prosecco-Spumante und vinifizierte 1960 zum ersten Mal den Pinot Grigio weiß. Die geistreiche Kombination von Intuition, Technik und Methodik sowie das Zusammenspiel mit Rebsorte und Boden sind das Credo, das über die Generation weitergereicht wurde. Auch die Umwelt wird bei Santa Margherita ganz groß geschrieben. So werden nur noch organische Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die Reben computergesteuert zielgenau bewässern und der organische Abfall in Energie umgewandelt wird.



Venetien

Santa Margherita Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG

Santa Margherita SpA

Eine Mission des guten Geschmacks – jugendlich und frisch mit den fruchtigen Aromen von Äpfeln und Limonen. Harmonisch mit einer rassigen Säurestruktur in feiner Perlage – **das Flaggschiff von Santa Margherita.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart:

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit: Spago



Venetien

Di Paolo Prosecco Frizzante IGT

Cantine Sacchetto

Klare Aromen von Williamsbirne und Akazienblüten mit süßlichen Honignoten beschenken ein spritziges Erlebnis. Leichte Anklänge von Walnuss im Abgang – **feinperliger Genuss mit Eleganz und Finesse.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart:

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheit: Spago



Kellerei Kaltern

Im hohen Norden entlang der Etsch liegen die Rebflächen der über 450 Bauern der Kellerei Kaltern aus Südtirol. Mit über 300 ha Rebfläche gehören sie zu den wichtigsten Erzeugern aus ganz Italien und zeichnen sich nicht nur durch ihre hohe Qualitäten, sondern auch und ganz besonders durch ihre regionalen Spezialitäten aus.

Die Philosophie bei der Kellerei Kaltern ist aber gänzlich anders. Hier ist der einzelne Weinbauer nicht nur Traubenlieferant, sondern auch für die Vinifizierung des Weines mit verantwortlich.

Diese Tatsache und das Engagement der Kellerei nicht nur beim Wein, sondern auch in der Kultur in dieser Region, schaffen das besondere Bewusstsein und die Identifikation der Erzeuger mit ihrem Produkt. Eine dieser Spezialitäten ist der Rosenmuskateller – eine alloctone rote Rebsorte, die ursprünglich aus Sizilien stammt und die man nur noch selten antrifft. Als eine Mutation des bekannten Moscato Bianco wird sie heute in Italien nur noch im Trentino und in der Nähe von Bozen in nennenswerten Mengen angebaut.



Venetien

Kellerei Kaltern Rosenmuskateller delle Venezie IGT

Kellerei Kaltern

Das besondere Geschmackserlebnis – helles Kirschrot mit den Noten von Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat in einer harmonischen und sehr angenehmen Fruchtsüße. Sehr schön aromatisch, im Finale ein fruchtastisches Sinnenenerlebnis – **davor, dazu und vor allen Dingen danach.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: edelsüß

Rebsorten: Rosenmuskateller

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit:



Die Klassiker vom Gardasee

Soave, Valpolicella und Bardolino auch als Classico.

Rund um die wunderschöne und historische Stadt Verona, bis hin zum östlichen Ufer des Gardasees, liegen die Weinberge für Bardolino, Valpolicella und Soave.

Wer hat nicht schon einmal von ihnen gehört?

Diese beiden Rotweine und ihr weißer Bruder werden in einem Atemzug mit Lambrusco und dem einfachen Chianti genannt. Leicht gelten diese Weine heute als „verstaubt“, obwohl man gerade in diesem Gebiet immer schon sehr fortschrittlich war und neue Ideen und Techniken schnell in die Tat umsetzte.

Diese fruchtigen und leichten Weine mit ihrer feinen Würze und dem lebendigen Charakter sind mehr und mehr wieder „in“. Ob als anregender Essensbegleiter oder als beschwingender Wein im Terrassengeschäft – **die Wiederentdeckung von Kult und das gleich drei mal.**



Venetien
Cadis
Soave DOC
Cantina di Soave

Frische Leichtigkeit – ein anregender Weißwein mit sommerlichem Flair. Lebendig mit den feinen Aromen von Birnen und exotischen Früchten im milden Geschmack. Saftig und feinwürzig erfüllt er den Gaumen – Sommererinnerungen.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Garganega, Trebbiano, Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:



Venetien
Cadis
Bardolino DOC
Cantina di Soave

Nicht zu schwer – ein Bardolino mit elegantem Aromenspiel. Fruchtbetont und delikater in der Nase und auf der Zunge mit den Noten von Johannisbeeren und Kirschen in feiner Würze – ein Rotwein für den täglichen „Gebrauch“.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella
Trinktemperatur: 14 - 16 °C
Besonderheit:



Venetien
Cadis
Valpolicella DOC
Cantina di Soave

Sanfte Eleganz – ein Valpolicella im typisch italienischen Stil. Jugendlich und kraftvoll mit der deutlichen Frucht von Brombeere und Himbeere, besonders samtig auf der Zunge. Frisch und delikater mit einer leichten Würze – einfach lecker.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella
Trinktemperatur: 14 - 16 °C
Besonderheit:





Weingut Zeni

Die Anfänge des Weingutes Zeni sind schon vor 1870, dem Jahr der Gründung der Cantina Fratelli Zeni, zu suchen. Denn als um 1800 Bartolomeo Zeni, ein Maler aus Leidenschaft und Fuhrmann von Beruf, die landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Region transportierte, galt dem Wein sein besonderes Augenmerk. Schon bald fing er an, mit Wein zu handeln und vertiefte somit seine Kenntnisse über den Wein, seinen Anbau und die unterschiedlichen Qualitäten.

Schon zwei Generationen später betrieb die Familie Zeni den Weinbau selbst und hatte schnell den Ruf, besonders einflussreich, brilliant und talentvoll in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Weinen zu sein.

Heute führen die Geschwister Fausto, Elena und Federica Zeni die Geschicke der Cantina, die sicherlich zu den weltweit anerkanntesten Produzenten Italiens zählt. Besondere Pflege der Reben und das Gespür, zum richtigen Zeitpunkt das Richtige zu machen – Tradition und Moderne mit der Authentizität ihrer Heimat.



Venetien

Vigne Alte Lugana DOC

Cantina Fratelli Zeni

Lugana – der typische Italiener vom Gardasee – hier aus allerbestem Haus. Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis. Elegant und filigran – ein **delikater Weißwein der Spitzenklasse**.

0,75 l

6 Fl Kt



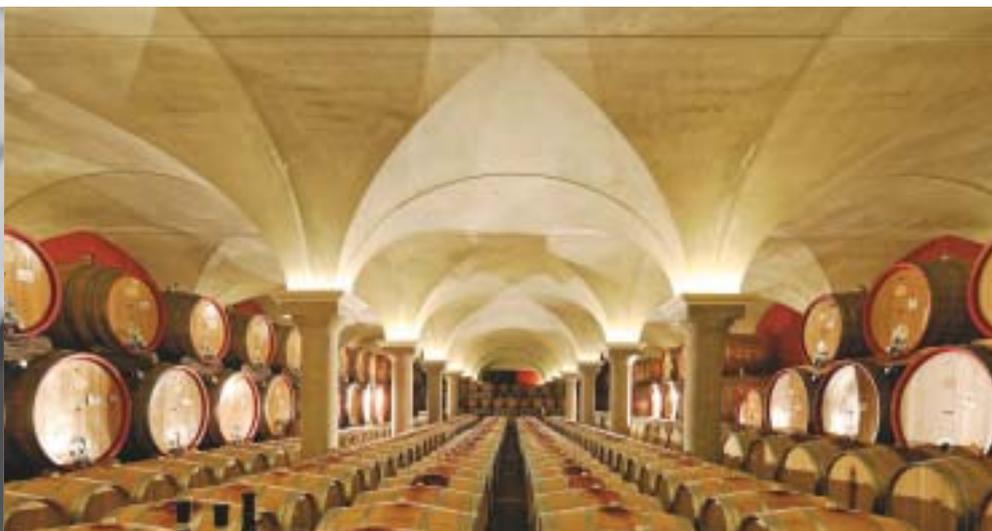
Ausbauart: trocken

Rebsorten: Trebbiano di Lugana

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:





Venetien

Costalago
Rosso Veronese IGT

Cantina Fratelli Zeni

Der „besondere“ Wein von Zeni – vollmundig und kräftig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Pflaume in einem komplex-süßlichen Geschmackserlebnis. Samtig und weich mit einer feinen Würze in vanillichem Tannin – langanhaltender Genuss mit Charme.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: <i>Corvina</i> , <i>Merlot Cabernet</i>
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Venetien

Zeni
Amarone della Valpolicella
Classico DOCG

Cantina Fratelli Zeni

Ein Klassiker italienischer Weinkunst – fruchtig und voll mit den vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaume im intensiven Genuss. Süßliche Vanille mit komplexen Würznoten in einer schönen Röstaromatik – der große Bruder vom Costalago.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: <i>Corvina</i> , <i>Rondinella</i> , <i>Molinara</i> ,
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Exklusiv ★



Exklusiv ★



Exklusiv ★

Exklusiv ★

Piemont

San Silvestro Gavi di Comune di Gavi DOCG

Cantine San Silvestro

Der Weißwein-Klassiker aus Italien – harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden langen Geschmack. Feinwürzig und angenehm mineralisch am Gaumen – **Genuss mit viel Eleganz und Finesse.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cortese
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Piemont

San Silvestro Monferrato Chiarretto DOC

Cantine San Silvestro

Rosiges Piemont – ein erfrischender Gaumenkitzler mit der besonderen Art. Herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche im ausgewogenen Geschmack. Saftig und süffig mit schöner Länge – **ein Sommertrend mit viel Charme.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Barbera
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

Piemont

San Silvestro Barbera Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Ein appetitanregender und frischer Rotwein – delikate Fruchtaromen von reifen Sauerkirschen vereinen sich mit herzhaften Noten von Gewürzen und Nelken. Kraftvoll und doch mild – **mediterrane Leichtigkeit.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Barbera
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss

Cantine San Silvestro

Im malerischen Herzen des Piemont liegt das Weingut San Silvestro, das bereits seit dem Jahre 1871 im Besitz der Familie Sartirano ist. Von Anfang an hat man neue Techniken in den Weinbau und die Vinifizierung mit einfließen lassen, ohne dabei die alten Traditionen und Erkenntnisse zu vernachlässigen. „Die hohe Qualität unserer Weine steht im Vordergrund,

aber auch deren Authentizität und ihr eigenständiger und typischer Charakter“, beschreibt der heutige Inhaber Paolo Sartirano die Philosophie des Familienunternehmens. „Unsere konsequent durchgezogene Weinkultur und unsere persönliche Handschrift prägen unsere Weine. Wir fangen mit der Selektion bereits im Weinberg an und vinifizieren nur Weine,

die unseren selbstgesteckten Anforderungen gerecht werden und alle Vorzüge des Klimas und Bodens in sich vereinen. Jede Flasche Wein ist ein Teil von uns und ein Symbol unserer Liebe und Leidenschaft für das Piemont – und das schmeckt man.“



Piemont

San Silvestro Barolo Riserva DOCG

Cantine San Silvestro

Die rote „Legende“ des Piemont – herrlich vielschichtig mit der Frucht von Kirsche und Beeren in würziger Kombination mit Noten von Kräutern, Lakritz und Schokolade. Seidig-vanillig mit weichem Tannin – **ein vollmundiger Genuss.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Nebbiolo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Piemont

San Silvestro Barbera d'Alba DOC

Cantine San Silvestro

Barbera mit richtig Wumms – Vollfruchtig und vielschichtig mit den Aromen von saftig-reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur. Seidig und leicht süßlich – **nachhaltiger Genuss aus dem Piemont.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Barbera

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Lambrusco

Wer kennt ihn nicht, diesen herrlich fruchtigsüßen und süffigen Sommerspaß aus Italien? Aus der Emilia-Romagna, zwischen Bologna, Florenz und Pisa, stammt dieser so bekannte Klassiker, der dort leicht gekühlt auf jeder Terrasse getrunken wird. In Deutschland lange Zeit verpöht, erlebt er mittlerweile gerade bei der jungen Generation eine Renaissance, als fruchtiger Aperitif oder als animierender Begleiter in geselliger Runde.



Emilia-Romagna

Lambrusco Dolce IGT

Cantine Riunite

Wer kennt ihn nicht? Den süffigen, fruchtigen, süßen Perlwein aus der Reggio Emilia. Intensiv und harmonisch im Geschmack nach reifen roten Waldbeeren – eine „Fruchtbombe“ im Glas. Ein prickelnder Roter – italienische Tradition.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: Lieblich

Rebsorten: Marani, Salamino, Lambrusco Maestri

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Emilia-Romagna

Dolcezza

Lambrusco dell'Emilia IGT

Cantine Riunite

Ein roter „Durstlöcher“ mit fruchtiger Leichtigkeit – frisch und harmonisch mit vielschichtigen beerigen Aromen, ein spritziges Trinkvergnügen mit ausgewogener Süße. Der klassische Lambrusco – schmackhaft und leicht.

● 1,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: Lieblich

Rebsorten: Lambrusco Marani, Maestri, Salamino, Anceletta

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Tenuta Borgo Scopeto

Borgo Scopeto - ein Toskanahaus mit Welt-ruf. Das Weingut Borgo Scopeto mit seinen 70 ha Rebflächen liegt mitten im Chianti - Gebiet und gehört wohl zu einem der tradi-tionsreichsten Weingüter der Region. Sangiovese ist hier nicht nur Pflicht sondern Passion und so ist sie oft auf den zwischen 350-420 m über dem Meeresspiegel ge-legenden Weingärten zu finden. Aber auch Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot sind hier zuhause, um für einen neuen Tos-kana-Stil Pate zu stehen. Der Ursprung des Namens Scopeto reicht über 1000 Jahre in die Vergangenheit zurück und bezieht sich wohl auf die dort ansässigen Heiden Ecoria

scoparia bzw. auf dort wachsende Sträu-cher, die zur Herstellung von Besen ver-wendet wurden. Seit dieser Zeit ist der Ort ein Zentrum der landwirtschaftlichen Pro-duktion und des Handels in der Toskana. Ab dem 14. Jahrhundert ist die Borgo Sco-peto im Besitz der Familie Sozzini, die auch die erste Reben gepflanzt und mit dem Weinanbau begonnen hat. Jedoch erst Ende des letzten Jahrhunderts wurden die ersten Weine unter dem Etikett Borgo Sco-peto gefüllt. Heute gehört dieses „junge“ Weingut mit seinen modernsten Techniken und hohen Qualitäten zu einem der re-nommiertesten in der Toskana.



Exklusiv 

Toscana

Borgo Scopeto Rosso Toscana IGT

Tenuta Borgo Scopeto

Der Einstieg bei Borgo Scopeto – saftig und kraftvoll mit den deutlichen Aro-men von Beeren, Sauerkirsche und Backpflaume im samtigen Geschmack. Feinwürzig mit Anklängen von Pfeffer und Lakritz in einer anhaltenden Röst-aronatik – **wie ein richtiger Chianti.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

SENSI

„Strebe stets nach der Perfektion,
aber bewahre Dir dabei die Liebe
zum Einfachen – dann werden die Früchte
Deiner Arbeit immer
vollkommen sein“



Weingut Sensi

Nach dieser alten Volksweisheit aus dem Montalbano in der Toskana handelt die Familie Sensi bereits in der 4. Generation.

Nahe dem kleinen Städtchen Vinci, dem Geburtsort des berühmten Italieners Leonardo da Vinci, liegt das herrliche Familienanwesen. Die „Fattoria Clappiano“, einst Jagdsitz der florentiner Familie Medici, repräsentiert mit seinen 180 ha Weinbergen, Olivenhainen und Wald ein Idealbild toskanischer Kultur und Tradition. Seit den Zeiten des Firmengründers Vittorio versteht man den Wein als ein erdverbundenes Naturprodukt und keinesfalls als ein elitäres Getränk für nur wenige Ausgewählte. Ziel ist es auch, junge Menschen an sehr gute Weine zu führen und die Begeisterung für Genuss und Qualität beim Weintrinken zu wecken.

Die Verbundenheit mit der Kultur, der Geschichte und der Tradition lässt die Familie Sensi heute jeden Schritt der Weinbereitung selbst kontrollieren und stetig verbessern, um jedem einzelnen Wein seinen persönlichen Charakter zu geben.

„Wir nutzen die moderne Technik und die neuesten önologischen Erkenntnisse, ohne die Werte unserer Vorfahren aufzugeben,“ so der junge Massimo Sensi heute.

Toskana mit Geschmack und Herz – qualitätsbewusst für kleines Geld.



Exklusiv

Toskana

Sensi Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tenuta del Poggio Sensi

Der Allrounder aus den Abruzzen – vollmundig und weich mit einem intensiven Veilchenduft und herrlichen Aromen von Kirschen ein frischer und lebendiger Wein – **Basta!**

● 0,75 l 6 Fl Kt

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Montepulciano

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Toscana

Sensi Chianti DOCG

Tenuta del Poggio Sensi

Ein richtiger Premium-Chianti – kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen Veilchenduft und den saftigen Aromen von reifen Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten, komponiert zu einem intensiven Geschmackserlebnis. **Ein lebendiger und frischer Roter mit echter „Mediterran“.**

- 0,75 l 6 Fl Kt
- 1,0 l 6 Fl Kt
- 1,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Exklusiv 

Toscana

Sensi Chianti Riserva DOCG

Tenuta del Poggio Sensi

Ein sehr bemerkenswerter Riserva - samtig und weich mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen und einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen und süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance. Ein Verführer der Sinne aus der Sonne Italiens – **Bravissimo.**

- 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau



Toskana

Teruzzi & Puthod
Vernaccia di
San Gimignano DOCG

Teruzzi & Puthod

La dolce vita – ein richtig frischer Vernaccia mit den Aromen reifer Ananas und Zitrusfrüchten in einem mandelgetönten belebenden Geschmack. Leicht und harmonisch – ein ganz besonderes Genusserlebnis vollendeter mediterraner Lebensart.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Vernaccia
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:



Teruzzi & Puthod

„Die Önologie ist kein Hexenhandwerk,...
 ...sondern eine handfeste Sache, die für jedermann zugänglich ist. Man muss sich nur einlesen, indem man sich einige Autoren wie Gayon oder Pejnaud zu Gemüte führt, und dann heißt es lernen und probieren, bis man verstanden hat, wie man Genuss erzeugt.“ – Mit dieser Einstellung kam Enrico Teruzzi am 1. Oktober 1974 nach San Gimignano, wo das Herz der toskanischen Weißweinkunst liegt und erwarb sein damals 37 ha großes brachliegendes Weingut.

Viel Energie, Leidenschaft, Ausdauer und die Freude an Weinen mit Charakter waren notwendig, um mit dem Jahrgang 1984 den ersten, heute weltbekannten Terre di Tufi zu erzeugen. In den letzten Jahren wurde viel in die modernsten Techniken zur Weinbereitung investiert, um dem ruhelosen Streben nach immer besseren Qualitäten nachzukommen. Technik und Wissenschaft sind heute in einem modernen und qualitätsorientierten Betrieb mit fast 100 ha Rebfläche sehr wichtig, aber man darf die traditionellen Aspekte dabei niemals aus dem Auge verlieren.

„Wir machen moderne Klassiker und nicht namenlose Kunstweine, man muss die Persönlichkeit und die Herkunft schmecken, um einen wirklichen Genuss zu haben.“





Familie Antinori

Eine Weinhändler Familie aus Florenz ist heute die treibende Kraft in der modernen Renaissance des italienischen Weines.

Seit 26 Generationen, also seit über 600 Jahren, befasst sich die Familie Antinori ununterbrochen mit dem Anbau und der Bereitung von Wein. Man könnte sich bequem auf den Lorbeeren ausruhen, die sich seitdem Antonio Giovanni di Piero 1385 in die Gilde der Vinattieri eintrat, angehäuft haben. Aber stattdessen entschied sich auch die jüngste Generation, ihrer angestammten Berufung zu folgen und zu immer höheren Zielen weiterzuführen. Heute gehören vier Weingüter zum Familienbesitz, die

eine Vielzahl bester Weine mit höchsten internationalen Prämierungen erzeugen – Topqualität mit einer eigenen Persönlichkeit und ein Understatement höchster Weinkultur, die man Schluck für Schluck genießen kann – als gelungene Symbiose von moderner Technik und alter Familientradition. Das Unternehmen wird heute von Marchesi Piero Antinori, der wohl bedeutendsten Persönlichkeit der italienischen Weinwirtschaft, und seinen Töchtern Albiera, Allegra und Alessia zusammen geleitet. Sie überwachen den gesamten Zyklus vom Wachstum der Trauben, über die Vinifizierung bis hin zur Vermarktung in aller Welt.



Toskana

Villa Antinori Rosso di Toscana IGT

Marchesi Antinori

Das Markenzeichen der Toskana – intensiv schon im Bukett, mit diesem unwiderstehlichen Duft nach reifen Früchten, im Geschmack ausgewogen mit den vielschichtigen Aromen roter Beeren, eingebettet in eine weiche süßliche Tanninstruktur. Komplex und extraktreich – **die reine Seele der Toskana.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau

Azienda Agricola Poliziano

Der Name des Weingutes erinnert an den im Montepulciano geborenen Poeten und Humanisten Angelo Ambrogini (1454-1494), der allgemein als „Il Poliziano“ – der Wächter – bekannt war.

So war es auch eine Herzensangelegenheit und der Wunsch nach einem lebendigen Kontakt in seiner Jugend, die 1961 Dino Carletti dazu bewegten, sich ein Weingut mit 22 ha Rebfläche mitten im Montepulciano zu kaufen.

Als dann im Jahre 1980 Frederico Carletti die Geschicke bei Poliziano übernahm, hatte er schon reichlich Erfahrungen in Sachen Wein gesammelt. Dieses Wissen und der Wunsch, die eigenen Visionen zu verwirklichen, ließen das Weingut wachsen und gedeihen.

Mit den Veränderungen kam auch der Erfolg und so gehört Poliziano mit zu den Betrieben, die aus einem eher unattraktiven *Vino Nobile*, einen Wein machten, der sich hinter den besten Chianti Classico nicht zu verstecken braucht.

Heute gehören zu der Azienda Agricola Poliziano ca. 120 ha Rebfläche, die sich über die Toskana verteilen. Auf ihnen wachsen die Trauben für die Weine, die den Namen Poliziano auf der ganzen Welt berühmt gemacht haben – ein Wächter für Spitzenqualität und guten Geschmack.



Toskana

Poliziano Chianti DOCG

Azienda Agricola Poliziano

Toskanische Lebensfreude mit einem bodenständigen Charakter. Herzhaft und fruchtig nach reifen Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit dieser typischen Chiantiwürze im saftigen Geschmack – charmant und jugendlich.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Toskana

Poliziano Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Azienda Agricola Poliziano

Ein *Vino Nobile* mit aristokratischem Charakter. Saftig und weich mit der Frucht von schwarzen Beeren und Kirschen im geschmeidigen Geschmack. Veilchen und Tabak in süßlichem Tannin – **Poliziano richtig nobel.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Castello Banfi

Ein ganz besonderes Genusserlebnis aus der Toskana.

Eine mittelalterliche Burg, das Emblem des Weingutes und heute als Castello Banfi bekannt, thront über den idyllischen Weinbergen, des von Christina Mariani geleiteten Familienbesitzes. Ein anerkanntes und auserlesenes Weingut, das die Kunst der Weinbereitung zelebriert und auf der ganzen Welt von Weinliebhabern geschätzt wird.

Zahllose Prämierungen zeugen von der Qualität der Weine und sind Ansporn, noch mehr zu leisten. Neueste önologische Erkenntnisse und Techniken, die zum Teil hier erst erfunden und erprobt werden, kombinieren die „Weinmacher“ mit den traditionellen Methoden der Region.

Höchstleistung ist notwendig, um das Beste zu erreichen und sich jedes Jahr selbst zu übertreffen.

„Modern sind unsere Weine und doch typische Toskaner mit einem ursprünglichen und unverfälschten Charakter“ – so die Philosophie des Castello Banfi.

Es ist also nicht verwunderlich, dass die Weine von Banfi heute nicht nur ein Geheimtipp bei Kennern sind, sondern sich ganz Vorne einreihen, wenn man über Topweine aus aller Welt spricht. Toskana-Genuss-Banfi untrennbar vereint.



Toskana

Castello Banfi Chianti Classico DOCG

Castello Banfi

Der Chianti Classico mit dem gewissen Extra. Im Bukett ein Duft nach Lilien und Veilchen, der sich am Gaumen mit intensiven kraftvollen Aromen von Kirschen, Pflaumen und Nuancen gerösteter Kastanien vereinigt. Anregende Würznoten in einer vanilligen Restaromatik – ein besonderes Erlebnis.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau

Toskana

Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC

Castello Banfi

Ein Rosso di Montalcino, der sich mit jedem Brunello messen kann. Herrlicher Veilchenduft und reife Fliederbeere mit kraftvollen fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und diesem dezenten Touch des kleinen Eichenfasses entfalten sich im Glas. **Kein „Vorspiel“, sondern ein Rotweingenuss der gehobenen Art.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese Grosso

Trinktemperatur: 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau

Toskana

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Brunello – die Spitze italienischer Weinbaukunst. Undurchdringliches Rubinrot mit einem fruchtigen Duft leuchtet aus dem Glas. Vollmundig und intensiv im Geschmack mit Aromen von Backpflaumen, Kirschen und Lakritz mit delikaten Nuancen von Kräutern und Gewürzen in großer Komplexität – **Toskana ganz oben.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese Grosso

Trinktemperatur: 18 °C

Besonderheit: Holzfassausbau



Toskana

Lamole di Lamole Chianti Classico DOCG

Tenimenti Pile di Lamole

Ein klassischer Chianti Classico – kraftvoll und weich mit den intensiven Aromen von Kirschen und Waldbeeren im harmonischen Geschmack. Noten toskanischer Kräuter und Gewürze im Finale – **mediterrane Vielfalt mit Seele und Herz.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Tenimenti Pile di Lamole

In der Toskana, zwischen Florenz und Siena, liegt eine wunderbare „Insel“ mit edlen Böden antiker Herkunft. Es ist das Gebiet des Chianti Classico, das sich durch eine reiche Natur, eine historische Vergangenheit und ein dauerhaftes Kulturgut auszeichnet. Zwischen dem Hauptort der Region und der Stadt des Palio-Pferderennens gelegen, dürfen sich die Chianti-Hügel eines landwirtschaftlichen Ursprungs antiker Tradition rühmen, die heute noch Tag für Tag durch eine hochwertige Wein- und Ölproduktion bestätigt wird.

Hier, in der Gemeinde Greve in Chianti, hat ein moderner landwirtschaftlicher Betrieb die eigene Tätigkeit begonnen und somit einen antiken wirtschaftlichen „Stamm“ erneuert.

Es handelt sich um den Lamole, der die antiken bäuerlichen Traditionen des Gebietes fortführt, indem er die modernsten, hochentwickeltesten landwirtschaftlichen Technologien anwendet. Der Vigneto di Campo-lungo ist das Herzstück dieses 53-Hektar-Guts und der Wein das Musterbeispiel eines Chianti Classico.



Toskana

Avignonesi Rosso di Toscana IGT

Avignonesi

Italienisch-Französische Weintradition – saftig und vollmundig mit den Aromen von Beeren und Kirschen in einem harmonischen Geschmackserlebnis. Herzhaft mit Noten von Kräutern und Gewürzen im leicht vanilligen Finale – **ein Supertuscan im Glas.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Avignonesi

Von Frankreich nach Italien oder wie die Kirche die Weinwelt beeinflusst.

Als Papst Gregor IX seinen Amtssitz vom päpstlichen Exil im französischen Avignon wieder nach Rom zurückverlegte, brachte er einige französische Adelsfamilien im Schlepptau mit, von der sich eine in der Toskana nahe der Stadt Montepulciano niederließ und die ersten Weinberge bepflanzte. Schnell waren die „Neuen“ aus Avignon unter dem Namen „Avignonesi“ in der ganzen Region bekannt, der sich im Laufe der Zeit auch als Name für das Weingut etablierte. Im Jahre 1974 übernahmen die Brüder Flavo das Weingut und bauten es zu einem der Top-Weingüter in der Toskana auf. Seit 2009 befindet sich das Gut mit seinen 109 ha im Besitz von Virginie Saverys, die dafür steht, aus Avignonesi eins der 10 besten Weingüter Italiens zu machen - denn schon heute gilt Avignonesi als eines der wichtigsten Traditionshäuser der italienischen Weinkultur.



Tenuta dell'Ornellaia

Kaum ein Weingut hat sich in so kurzer Zeit einen fast legendären Ruf in Sachen absoluter Premiumweine gemacht. Denn erst im Jahre 1981 fiel die Entscheidung, an einem wunderschönen und noch unberührten Fleckchen der toskanischen Erde, das Weingut Ornellaia zu erschaffen.

Vom ersten Tag gab es nur ein Ziel für das Weingut – es sollte die Wiege für absolute Spitzenweine werden. Eine vom Jahrgang bestimmte, limitierte Produktionsmenge, die Handlese und die individuelle Vinifizierung der Weinberge in der perfekten Kombination mit dem einzigartigen Terroir und dem besonderen Mikroklima der Lagen sind die Garanten, für eine erlesene Ausgangsbasis, die dann im Keller zu einem Kunstwerk vollendet wird.

Leidenschaft und Hingabe für den Wein, die spürt man überall bei Ornellaia, auf der stetigen Suche nach einem neuen Meisterwerk.



Toscana

Le Volte Rosso di Toscana IGT

Tenuta dell'Ornellaia

Ein Premium-Toskaner mit Fülle, Struktur und Komplexität von dem legendären Weingut Tenuta dell'Ornellaia. Intensive Aromen reifer Schattenmorellen vereinen sich mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Schokolade zu einer saftigen Fülle am Gaumen. Geschmeidige Tannine in einem langanhaltenden Abgang – unendliche Harmonie und Balance – **einzigartig.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Heutzutage gibt es verschiedene Weinverschlüsse, mit jeweils sehr unterschiedlichen Eigenschaften. Im folgenden werden wir Ihnen die Vor- und Nachteile der Weinverschlüsse dargestellt, um unangenehme Situationen, z. B. bei der Verkostung gelagerter Weine zu vermeiden.

Naturkorken

Ganz traditionell wird ein Großteil der Wein- und Sektflaschen mit dem Naturkorken verschlossen. Der Vorteil bei diesem Verschluss ist, dass noch Sauerstoff von außen mit dem Wein in Berührung kommen kann. Somit kann der Wein noch weiter reifen. Leider kann es passieren, dass der Naturkorken undicht wird und dadurch der Wein zu schnell reift oder der Korken abbröselt. Der Wein schmeckt dann nicht mehr. Es heißt auch, der Wein korkt.

Kunststoffkorken

Neben dem Naturkorken gibt es den Kunststoffkorken. Dieser bröckelt nicht ab und wird auch nicht undicht. Der Wein kann also nicht korken. Der Kunststoffkorken ist geschmacks- und geruchsneutral und hat daher keine Einwirkung auf den Geschmack von Wein. Leider ist ein Wiederverschließen mit diesem Korken sehr schwierig. Wir empfehlen in diesem Falle, einen anderen Flaschenverschluss zu besorgen.

Glasstopfen

Ein geeigneter Weinverschluss, ist der Glasstopfen. Der Glasstopfen hält dicht und schützt den Wein vor Sauerstoff. Er sieht zudem sehr elegant aus und eignet sich daher zur Präsentation von Weinflaschen bei Festlichkeiten. Die Dichtheithaltung wird durch einen Kunststoffring gewährleistet. Der Glasstopfen ist allerdings auch eine teure Verschlussart. Es lohnt sich nicht, jeden Wein mit diesem Weinverschluss zu verschließen.

Schraubverschluss

Mittlerweile findet man den Schraubverschluss nicht mehr nur bei Brause und anderen Getränken mit Kohlensäure, sondern auch beim Wein. Sehr gut eignet er sich, um angebrochenen Wein noch einmal zu verschließen. Die Weinqualität wird durch den Drehverschluss nicht beeinflusst. Der Drehverschluss wird bei Weinen immer häufiger verwendet.

Naturkorken



Vorteile:

- + Ästhetisch ansprechend und altbekannt
- + Plopp-Effekt
- + Ökologisch & recyclingfähig
- + Bei Topqualität lange Lagerfähigkeit

Nachteile:

- Risiko von TCA (Korkschrmecker)
- Große Varianz bezüglich der Gasdurchlässigkeit
- Uneinheitliche und wenig voraussehbare Entwicklung des Weins
- Gefahr von Undichtigkeiten

Agglomeratkorken / Presskorken



Vorteile:

- + Preisgünstig
- + Plopp-Effekt
- + Wird wie ein Naturkorken wahrgenommen

Nachteile:

- Hohe Wahrscheinlichkeit von TCA-Kontamination (Korkschrmecker)
- Risiko von Plastik- und Lösungsmittelnoten (Leimton), verursacht durch den Klebstoff, mit dem das Korkgranulat zu Stopfen verbunden wird

Scheibenkorken



Vorteile:

- + Preiswert
- + Plopp-Effekt
- + Bessere Alternative als ein reiner Agglomeratkorken

Nachteile:

- Trotz Naturkorkscheiben hohes Risiko von Korkschrmeckern und Leimton
- Nicht für Lagerung geeignet

Sektkorken



Vorteile:

- + Spezialform des Scheibenkorkens, bei dem zwei bis drei Naturkorkscheiben den Wein vom Agglomerat-Anteil fernhalten sollen
- + Zuverlässigere Geschmacksneutralität als Scheibenkorken

Wissenswertes:

Aus Kostengründen sind für Schaumwein heute keine einteiligen Naturkorken mehr auf dem Markt (Alternative siehe DIAM)

DIAM-Korken



Vorteile:

- + Naturkorkähnliche Ästhetik
- + Plopp-Effekt
- + Homogene Korken-Struktur
- + Ein Korken gleicht dem anderen
- + Kein Risiko von Korkschrmeckern

Nachteile:

- Bisher keine ausreichenden Erfahrungen bezüglich der Lagerfähigkeit

Wissenswertes:

Aus speziell gereinigtem Feingranulat hergestellt, frei von TCA-Kontamination

Kunststoff-Spritzguss-Korken



Vorteile:

- + Kein Kork-Geschmack
- + Preisgünstig
- + Plopp-Effekt

Nachteile:

- Geringfügig unterschiedliche Sauerstoffdurchlässigkeit
- Geringe Lagerdauer durch begrenzte Dichtigkeit (ca. 2 Jahre), danach beschleunigte Oxidation

Nomacorc-Kunststoffkorken



Vorteile:

- + Kein Kork-Geschmack
- + Plopp-Effekt
- + Gleichmäßige Entwicklung der Weine in allen Flaschen aufgrund homogener Zellstruktur des Kerns

Nachteile:

- In seltenen Fällen negative Beeinflussung des Weinaromas
- Keine ausreichenden Erfahrungen bezüglich der Lagerfähigkeit

Drehverschluss



Vorteile:

- + Kein Kork-Geschmack
- + Dicht
- + Preisgünstig
- + Wiederverschließbar
- + Lange Lagerfähigkeit

Nachteile:

- Geringe Akzeptanz
- Kein Plopp-Effekt
- Entwicklung von Reduktionsnoten im Wein möglich
- Hoher Energieaufwand beim Herstellungsprozess

Kronkorken aus Edelstahl



Vorteile:

- + Kein Kork-Geschmack
- + Dicht
- + Geschmacksneutral
- + Lange Lagerfähigkeit

Nachteile:

- Kaum Akzeptanz beim Verbraucher
- Entwicklung von Reduktionsnoten im Wein möglich

Glasverschluss / Vino-Lok

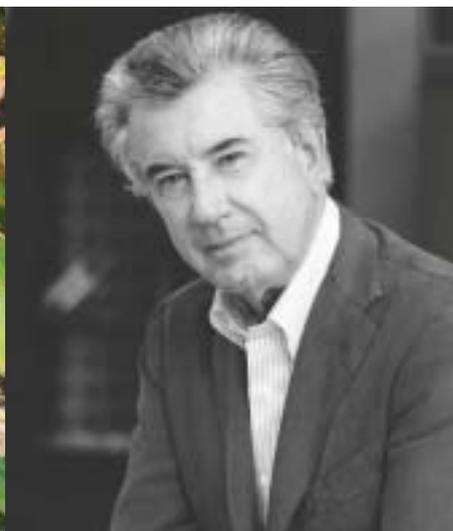


Vorteile:

- + Ästhetisch ansprechend
- + Vorteile wie beim Drehverschluss

Nachteile:

- Teuer
- Entwicklung von Reduktionsnoten im Wein möglich



Conti Zecca

Mitten auf dem Stiefelabsatz liegen die Weinberge der adeligen Familie Zecca, die wohl zu den besten und bedeutendsten Produzenten der Region Apulien und ganz Italiens gehört.

Im Jahre 1500 machte sich die neapolitanische Familie auf, um hier auf traditionsreichen Boden, auf dem bereits bei der Kolonialisierung durch die Griechen im 7. Jahrhundert Wein angebaut wurde, ihr eigenes Weingut zu gründen. Heute werden auf den ca. 320 ha familieneigener Rebflächen vorwiegend die hier einheimischen Rebsorten Negramaro, Primitivo und Malvasia angebaut. Tradition und Innovation in den Einklang mit der Natur

zu bringen und sich ausschließlich auf die eigenen Trauben zu beschränken, das ist die Leidenschaft bei Conti Zecca, so der heutige Graf Francesco Zecca, der mit seinen vier Brüdern das Weingeschäft leitet.

„Wir „verbessern“ unsere Weine durch strenge Selektion der Trauben und der Reben und setzen in unseren Kellern die besten önologischen und technischen Erkenntnisse ein.“

Schon seit Jahren gehören die Weine von Conti Zecca zu den höchst prämierten und ausgezeichneten Weinen Italiens und werden immer wieder vom Gambero Rosso ausgezeichnet – Leidenschaft für alle Sinne.



Apulien

Donna Marzia

Primitivo Salento Rosso IGT

Azienda Agricola Conti Zecca

Der Klassiker aus dem Süden – vollmundig und kraftvoll mit den deutlichen Aromen reifer, roter Früchte im saftig-langen Geschmack. Feinwürzig mit leicht pikanten Noten präsentiert er sich harmonisch-weich am Gaumen – **gedelter Genuss für jeden Tag.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Primitivo,
andere Rebsorten

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Nero & Bianco

Schwarz & Weiß...Black & White...
Nero & Bianco.... manchmal sind es
die Gegensätze, die uns anziehen und
uns neugierig machen.



Genau das war die Idee bei den neuen
Projektweinen von CHEFS CULINAR. Es
sollten Weine sein, deren Seele und
Geschmack die beiden genau entgegenge-
setzten Pole der Weinwelt verkörpern und
doch eine Einheit bilden. Ein klarer und
frischer „Bianco“, der alle Eigenschaften
eines Weißweins in sich vereint und ein
„Nero“ mit einer tiefroten Seele als der
Stellvertreter seiner Fraktion.

Was ist schon schwarz und was ist schon
weiß? Und außerdem – wie macht man es
zu einer Einheit, ohne dass dabei ein Grau
entsteht? Die Antwort war nur im Glas zu
finden und so präsentieren wir Ihnen unser
Ying & Yang des guten Geschmacks.



Exklusiv

Sizilien
**Bianco
di Sicilia IGT**

Bianco – frisch und süffig mit den kraft-
vollen Aromen von Ananas, Melone und
tropischen Früchten im spritzigen
Geschmack. Leichte Kräuternoten,
Karamell und Vanille im Finale – **ein
echter Chardonnay.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv

Sizilien
**Nero
di Sicilia IGT**

Nero – tiefrot mit den fruchtigen Aro-
men von Beeren und Kirschen in einem
vollmundigen und saftigen Geschmacks-
erlebnis. Würzig mit Anklängen von Kaf-
fee, Tabak und Lakritz, leicht süßlich
am Gaumen – **ein sinnlicher Rotwein.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot, Cabernet, Shiraz
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Mit Vertrauen und dem festen Glauben an seine Heimat hat sich der Winzer Cusumano mit Leib und Seele die Aufgabe gestellt, in Sizilien Spitzenweine zu produzieren.

Mit der Grundidee, dass die Vielfalt der Natur Siziliens auch für jede Rebsorte den idealen Standort bieten muss, machte er sich auf die Suche und kaufte Weinberge in herausragenden Lagen bei Partinico,

Monreale, Piana degli Albanesi, Alcamo, Salemi, Butera und Pachino. Als in den 90er Jahren seine beiden Söhne in den Betrieb eintraten, beschleunigte sich die Entwicklung bei Cusumano.

Ausgestattet mit der modernsten Kellertechnik, Gärtanks mit Temperaturkontrolle, Barriques aus französischer Eiche und einem klimatisierten Lagerkeller wurden die letzten Voraussetzungen geschaf-

fen, um wirkliche Spitzenweine zu erzeugen. Heute sind die Weine von Cusumano auf der ganzen Welt bekannt und haben viele Liebhaber gefunden.

Sie gehören unumstritten zu dem Besten, was Sizilien zu bieten hat – Weine mit betörenden Fruchtnoten, unglaublicher Fülle und mit einer unverwechselbaren Persönlichkeit.



Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT

Cusumano

Das sizilianische Original – unheimlich fleischig und saftig mit den intensiven Aromen von dunklen Beeren im kräftigen Körper. Finessenreich mit feinen Würznoten am Gaumen – **typischer Genuss mit der Eleganz eines großen Weinmachers.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Nero d'Avola

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Sizilien

Syrah Sicilia IGT

Cusumano

Syrah sollte aus Sizilien kommen – kraftvoll und konzentriert mit einer feinen Beerenaromatik und einem Hauch von Backpflaume im harmonischen Geschmack. Noten von Lakritz und Vanille im langen Finale – **hier zeigt er, was er kann.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

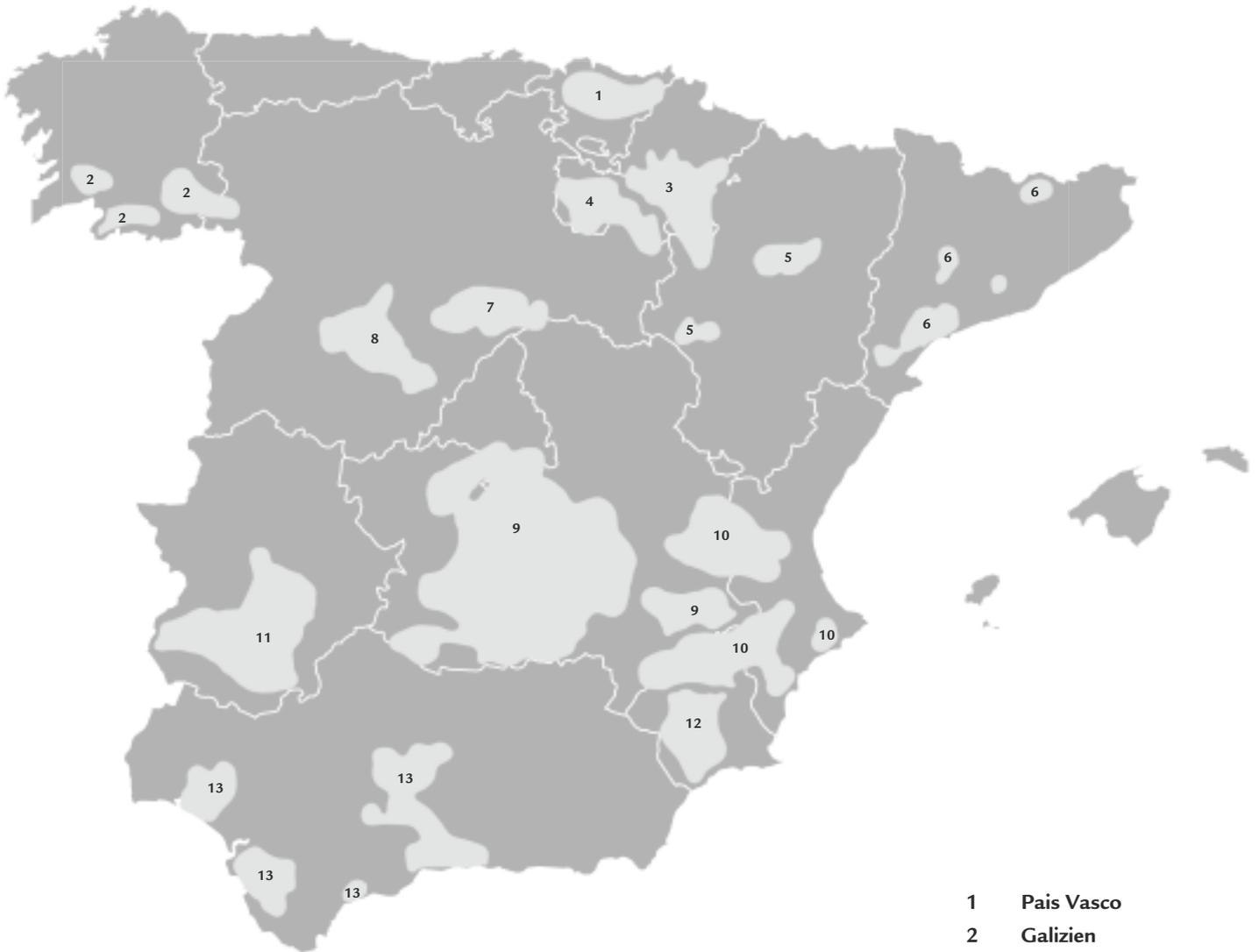
Rebsorten: Syrah

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Spanien & Portugal



- 1 Pais Vasco
- 2 Galizien
- 3 Navarra
- 4 Rioja
- 5 Aragón
- 6 Katalonien
- 7 Ribera del Duero
- 8 Toro/Rueda/Cigales
- 9 Kastilien
- 10 Levante
- 11 Extremadura
- 12 Murcia
- 13 Andalusien



Spanien	164
Portugal	172
Sherry	174
Portwein	176



Restzuckergehalt

Die Restsüße ist die auch als Restzucker (kurz RZ) oder Zuckerrest bezeichnete Menge an Zucker im Wein in g/l, die nach dem natürlichen Ende der Gärung oder ihrem gezielten Abstoppen (entweder durch Kühlung, durch Zusatz von Schwefel oder Alkohol und durch Filtration) erhalten bleibt. Der Restzucker besteht im Wesentlichen aus Fructose, sowie aus nicht vergärbaren Zuckerarten. Heute umfasst die Restzuckerangabe auch die dem Wein durch Süßreserve beigefügte Zuckermenge.

Die Geschmacksangabe ist in trocken, halbtrocken, lieblich und süß kategorisiert, wobei die entsprechende Restzuckermenge jeder Kategorie weingesetzlich genau geregelt ist. Diese Geschmacksangabe ist eine freiwillige Kennzeichnung auf dem Weinetikett. Sie sind in der Europäischen Union einheitlich geregelt, werden in den Ländern aber unterschiedlich bezeichnet.

Geschmacksangaben

Trocken

Wein mit einem Restzuckergehalt von maximal 9 g/l, wobei der Säuregehalt höchstens 2 g/l niedriger sein darf. Klassisch trocken erlaubt nur 4 g/l Restzucker.

Halbtrocken/feinherb

Halbtrockener Wein darf maximal 9 bis 18 g/l unvergorenen Zucker enthalten, wobei der Zucker nicht mehr als 10 g/l über dem Säuregehalt liegen darf. Diese Weine haben eine leichte Restsüße. Bei hohem Säuregehalt können sie durchaus auch trocken schmecken. Ist der Säuregehalt niedrig, kann das Gegenteil eintreten und der Wein einen deutlich süßen Geschmack aufweisen.

Lieblich

Wein mit deutlich süßer Geschmacksausrichtung. Nach dem deutschen Weingesetz liegt der Restzuckergehalt über dem der halbtrockenen Weine, (18 g/l) bis zu 45 g/l Restzucker.

Süß

Der Geschmack von süßen Weinen wird von Zucker dominiert. Das europäische Weingesetz definiert bei süßen Weinen einen Restzuckergehalt von mehr als 45 g/l. Außerhalb des deutschen Sprachraums werden beispielsweise die Bezeichnungen doce, dolce, dulce, sweet, édes, glykos oder sladko für diese Weine benutzt.

Bei idealen Gärbedingungen (temperaturgeführte Vergärung) kann ein Wein bis auf einen Restzuckergehalt von minimal 0,5 g/l vergären.

Besteht der Restzucker überwiegend aus Fructose, und ist als Zucker einzeln ausgewiesen, so kann ein Diabetiker durchaus – nach Rücksprache mit seinem Arzt – auch einen halbtrockenen Wein genießen.

Die sensorische, subjektive Geschmacks-wahrnehmung unterliegt biologischen Schwankungen und hängt bei Weinen und Schaumweinen von mehreren Faktoren ab. Sie ist nicht identisch mit den jeweils messbaren Analysewerten ihrer Inhaltsstoffe. So können beispielsweise Weine mit relativ niedrigem Restzuckergehalt bei niedrigem Säuregehalt als „süß“ wahrgenommen werden und Weine mit hohem Säure- und hohem Restzuckergehalt „trocken“ schmecken.



Cariñena

Chaperon Vina Oro Valencia DO

Bodegas Covinca

Eine richtige Fruchtbombe mit spanischer Sonne im „Herzen“. Kräftige Aromen von roten Beeren und Kirschen, getragen von einer angenehmen Süße, geben diesem Roten seine liebliche Note. Ein harmonischer und gefälliger „Zecher“ mit einem besonders milden und weichen Geschmack.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: lieblich

Rebsorten: Garnacha,
Tintorera, Bobal

Trinktemperatur: 16 - 20 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Eviva España

Sonne, Strand, Urlaub und Wein.

Dort, wo viele Deutsche die schönsten Tage im Jahr verbringen, wachsen die Trauben für die herrlichen, vollmundigen Rotweine und die frischen fruchtigen Weißweine. Hier findet man die größte Weinanbaufläche der Welt, mit einer uralten Tradition und den ältesten Weingesetzen.

Rioja, Penedes, Navarra, Valdepenas, La Mancha und Valencia sind wohl die bekanntesten Anbauggebiete Spaniens, die als erste in den letzten Jahren eine Renaissance erlebten, den Qualitätsvorsprung anderer Länder aufholten und mit schmackhaften Weinen auf sich aufmerksam machten.

Heute findet man in jeder Region Spaniens Winzer, die mit ihrem Know-how und Qualitäten zu den besten Erzeugern gehören und heute Stück für Stück für Weinliebhabern entdeckt werden. Mit unserer Serie Basiano haben wir die typischen Vertreter dieser neuen Weinkultur ausgesucht, die den speziellen Anforderungen in der Gastronomie mit ihrer Qualität und ihrem Geschmack besonders entgegenkommen.



Exklusiv ★

Navarra

Basiano Blanco DO

Bodegas Campos de Enanzo

Ein herrlich leichter und sommerlicher Spanier – frisch und saftig mit den deutlichen Aromen exotischer Früchte in einer anregenden Geschmackskomposition. Feinwürzig mit einer spritzigen Mineralität – **lebendige Lebenslust.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Viura

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv ★

Navarra

Basiano Rosado DO

Bodegas Campos de Enanzo

Rosado - ein typischer Rosé von der iberischen Halbinsel – kräftige Fruchtaromen von Kirschen und Beeren paaren sich mit dezenten Würznoten zu einem süffigen Geschmackserlebnis. Lebendige Frische im langen Finale – **Sommerlaune pur.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Garnacha

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv ★

Navarra

Basiano Tinto DO

Bodegas Campos de Enanzo

Sanfte Eleganz mit seidigem Charme – vollmundig mit den Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren und Pflaume präsentiert sich dieser Tinto klassisch spanisch. Vielschichtige Gewürznoten mit einem angenehmen pikanten Hauch auf der Zunge – **ein feurig-seidiger Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Vinnico Export

Es ist schon eine sehr außergewöhnliche Geschichte, die die beiden Dänen Nicolas Hammeken und sein „Winemaker“ David Tofterup in Sachen Wein zu erzählen haben. Hoch im Norden in Kopenhagen, bei ihrem damaligen Arbeitgeber Taster Wine – einem der größten Händler für Wein in Dänemark – haben die beiden sich kennen gelernt. Infiziert mit dem „Virus“ Wein gingen sie erstmal aber getrennte Wege.

Nicolas zog es nach Spanien, um seine eigene Firma aufzubauen, und David besuchte Weingüter auf der ganzen Welt, um seine Kenntnisse im Weinmachen zu vervollständigen. Über Frankreich, Chile und Kalifornien kam er 2002 nach Spanien, wo er zusammen mit Nicolas Hammeken ein ganz besonderes Projekt begann. Die Situation der Weinbauern in Spanien war zu diesem Zeitpunkt sehr schwierig. So rodeten zu der damaligen Zeit viele Weinbauern ihre alten Rebstöcke, um entweder aufzugeben, oder mit der Unterstützung der EU internationale Rebsorten anzubauen.

Für die beiden Weinenthusiasten war das ein kaum haltbarer Zustand. Den Weinbauern mit seinem Wissen zu helfen, moderne Kenntnisse einfließen zu lassen, die spanische Tradition zu bewahren und dabei authentische Weine aus alten Rebstöcken auf höchstem Niveau zu erzeugen, das ist die Aufgabe von David Tofterup und Nicolas Hammeken – Spanien pur und authentisch.



Castilla

Capa Tempranillo Tierra de Castilla DO

Vinnico Export

Spaniens ganzer Stolz – saftig und vielschichtig mit den Aromen von Erdbeere, Brombeere und Backpflaume in weichem Tannin. Noten von Tabak und dunkler Schokolade im rauchig-kraftigen Finale – **einfach Ursprünglich und gewaltig.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Priorat

Nadiu Priorat DOC

Vinnico Export

Ein sehr edles Cuvée aus dem Priorat – besonders harmonisch und vollmundig mit den opulenten Aromen von Erdbeere und Johannisbeere im kraftvollen Körper. Herrlich weich im extralangen Finale – **Tradition mit internationalem Flair.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:





Vinos de Arganza

Vinos de Arganza - die Freude am Wein

Wenn man von spanischen Weinregionen spricht, denkt man an Rioja, Navarra und neuerdings auch an Ribera del Duero und Priorat. Von dem Bierzo hat man im Allgemeinen nur sehr wenig gehört, dabei kann diese Region im Nordwesten Spaniens auf eine lange Weintradition zurückblicken. Die Griechen und Phönizier der Antike, das römische Imperium und in jüngerer Zeit die Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostela haben hier bereits den Weinbau beeinflusst.

Ganz dieser Tradition verbunden, arbeitet das Familienunternehmen Vinos de Arganza heute im Vertrauen auf die hier heimische Rebsorte Mencía, dem Terroir und den neuen technischen Errungenschaften mit Hingabe für den Wein. Der weinerfahrene Victor Robla und seine Frau Angeles Varela, die mit dem Erwerb des Weingutes wieder zu ihren Wurzeln zurückkehrte, führen das Weingut im Bewusstsein einer familiären Weintradition seit dem 15ten Jahrhundert.



Spanien - Bierzo

Eira Vella

Tinto Roble Bierzo DO

Vinos de Arganza

Ein richtiger Geheimtipp aus Spanien - kräftig und komplex mit einem ausgeprägten Kirscharoma in einem weichen Geschmack. Rauchig mit orientalischen Würznoten im Touch des Barrique - ausgezeichnete Genuss.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Mencía

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Besonderheit: z. T. Barrique



BARON DE LEY



Rioja

**Baron de Ley
Reserva Rioja DOCa**

Baron de Ley

Ein großer Reserva aus dem Rioja – kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin – **starker Geschmack mit Potential.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: **Tempranillo**

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Barrique



Baron de Ley

Bei Baron de Ley ticken die Uhren ein wenig anders. „Bei uns dreht sich alles um den Wein“, hört man den General Manager Victor Fuentes immer wieder sagen. „Wir nutzen die traditionellen Kenntnisse und versuchen sie mit modernen Methoden zu kombinieren, um Weine in einem neuen, internationalen Stil zu erzeugen, die sich deutlich von den üblichen Rioja-Weinen abheben“.

Die Bodega von Baron de Ley befindet sich auf der linken Seite des Ebrovals und ist ein ehemaliges Benediktinerkloster, das bereits im 16. Jahrhundert erbaut wurde. Die zu dem Weingut gehörenden 180 ha Rebflächen liegen rund um das Kloster verteilt, um einen möglichst kurzen und somit schonenden Transport der Trauben nach der Lese zu ermöglichen. Im Keller werden nur neue Barriques verwendet, in denen die Weine mehrere Jahre reifen. Bei Baron de Ley hat man auch die Genehmigung, Cabernet Sauvignon anzubauen und dem klassischen Tempranillo beizumischen, um neue Weinstile zu kreieren. **Baron de Ley – das neue Rioja mit Tradition.**



El Coto de Rioja

Die perfekte Symbiose von Visionen und Emotionen als ehrliches Handwerk.

Klein war der Beginn, als sich 1970 eine Gruppe von Weinenthusiasten zusammenschloss, um einen neuen spanischen Weinstil zu kreieren. Sie wollten die Vorzüge des Bodens, der Trauben und des traditionellen Ausbaus der Riojaweine noch deutlicher in ihren Weinen herausheben und zeigen, wie ein spanischer Spitzenwein wirklich schmecken muss.

Die damals kleine Kellerei, gehört heute zu den wichtigsten Bodegas im Rioja, ja sogar ganz Spaniens. Schon bald wurden Weinkenner auf der ganzen Welt auf dieses fast unheimliche „Projekt“ aufmerksam, so dass der Erfolg nicht lange auf sich warten ließ.

Rioja
**El Coto
Blanco Rioja DOC**

El Coto de Rioja

Der Terrassenwein aus dem Rioja – frisch und spritzig mit einer anregenden Exotik und einem Hauch Zitrus, die ihn zu einem belebenden Genuss machen. Leichte Kräuternoten in einer dezenten Säurestruktur – **der Blanco von El Coto.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Viura

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rioja
**El Coto
Rosado Rioja DOC**

El Coto de Rioja

Die Sommerfrische aus dem Rioja – saftig und süffig mit der deutlichen Frucht von Erdbeere und Kirsche auf der Zunge. Süßlich in der Nase und knackig-pikant am Gaumen – **der Rosado von El Coto.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Rioja
**El Coto
Crianza DOC**

El Coto de Rioja

Rioja-Crianza nahezu perfekt – vollmundig, rund und sehr saftig mit kräftigen Fruchtaromen von reifen Kirschen, Erdbeere und Johannisbeere, ergänzt von rauchig-vanilligen Noten. Konzentriert und samtig mit anregender Würze – **das Feuer Spaniens im Blut.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Barrique

Bodegas Casa Primicia

Die Bodegas Casa Primicia ist im Besitz der Gebrüder Madrid Casaneda, die aus der Kellerei in Laguardia eines der besten Häuser der Rioja Alavesa aufbauen. Die Weinbereitung ist bei Primicia noch sehr traditionell und man bringt den Wein aus den exponierten Lagen noch mit langen Standzeiten und langer Fassreife in die Flasche.

Der Crianza wird hier noch klassisch aus Tempranillo und Mazuelo gekeltert. Die große Triebfeder im Keller ist der Önologe Manuel Ruiz Fernández, der sich immer wieder zu steigern weiß und der mit seinen „Weinideen“ der Bodegas Primicia einen festen Platz unter den besten Erzeugern des Riojas gesichert hat.

Seit 1985 steht eine neue Kellerei auf höchstem Standard für die Abfüllung der Weine bereit.

Die Lagerung und Reifung findet aber immer noch in den Kellerstollen des alten Zehnhauses statt.

Primicia – alte Tradition mit exzellentem Geschmack.



Rioja
Primicia
Tinto Barrica Rioja DOCa

Bodegas Primicia

Der Einstieg in die Welt von Primicia – frisch mit den intensiven Noten von reifen Beeren und Kirschen in feiner Eleganz. Dezente Tannine in einer süßlichen Röstaromatik – **der Rioja für jeden Tag.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Tempranillo, Graciano
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:

Rioja
Primicia
Crianza Rioja DOCa

Bodegas Primicia

Ein Spanier mit feiner Eleganz – saftige und satte Fruchtaromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren mit würzigen Nuancen geben ihm eine volle Struktur. Süßliche und weiche Tannine in einem langen Abgang – **Rioja klassisch und modern.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Barrique



Rioja
Primicia
Reserva Rioja DOCa
 Bodegas Primicia

Ein kraftvoller Reserva – vielschichtig und fruchtbetont nach Kirschen und Beeren präsentiert er sich im Glas. Feinwürzig mit einem Hauch von Vanille und Zimt in feinkörnigem Tannin – **Rioja lange auf der Zunge.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Rioja
Primicia
Gran Reserva Rioja DOCa
 Bodegas Primicia

Primicia ganz groß – sanft und harmonisch mit einer fast marmeladigen Frucht in einem elegant-weichen Geschmack. Süßliche Würznoten mit vanillig-rauchigem Tannin im langen Finale – **ein echter Gran Reserva.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:





Niepoort Vinhos S.A.

Dirk van der Niepoort – wohl kaum ein Name wird heute so oft genannt, wenn man von Portweinen oder noch viel mehr von portugiesischen Weinen spricht.

Als er nach vielen Lehr- und Studienjahren – in vielen Teilen der Welt – 1987 als fünfte Generation in das heute 167 Jahre alte Traditionshaus eintrat, waren die Weine seiner Heimat in der Welt eigentlich unbekannt. Mit seinen Erfahrungen und Ideen revolutionierte er förmlich den Weinbau Portugals und war anfänglich als Querulant bei seinen traditionsbewussten Nachbarn verschrien. Doch mit seinen Innovationen und der unkonventionellen Art gelang es dem Querdenker schnell, beeindruckende Resultate zu erzielen.

Heute gehört Dirk van der Niepoort unumstritten zu den besten Weinmachern Portugals, wenn nicht sogar der ganzen Weinwelt. Nur wenige beherrschen wie er das Zusammenspiel von Tradition und Moderne, was seine fast einzigartige Kollektion von Portweinen und dem Repertoire vom „Einstiegswein“ bis hin zum Spitzencuvée beweist – ein Motor für eine ganze Region – Fabelhaft.



Douro

Fabelhaft Bianco Douro DOC

Niepoort Vinhos S.A.

Der „weiße Fabelhaft“ – leicht spritzig und frisch mit einer opulenten und exotischen Frucht und Noten von Zitrus in eleganter Balance mit seinen floralen Nuancen. Schön mineralisch und animierend im langen Finale – **Weißweingenuss vom „Querdenker“ aus Portugal.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Rubigato, Codega Do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Douro
Fabelhaft Tinto
 Douro DOC

Niepoort Vinhos S.A.

Niepoort for Beginners – herrlich weich und doch dicht und stoffig mit den eleganten Aromen reifer Kirschen und Beeren in einem seidig-würzigen Geschmack. Ein ausgewogener Wein mit leicht süßlichem Tannin – **Spaß im Glas – Fabelhaft.**

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao, Touriga Nacional, Tinta Amarela

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Sherry



Rund um den berühmten spanischen Ort Jerez wachsen die Trauben der Rebsorte Palomino, die die Grundlage für den Sherry bilden. Reif gelesen, werden sie zu einem hochwertigen Weißwein langsam vergoren, der dann mit einem Weindestillat auf einen Alkoholgehalt von 15,5 bis 18 Vol. % eingestellt wird.

Dieser „hochprozentige“ Sherry kommt dann in die speziellen Eichenholzfässer, die nur zu etwa 4/5 gefüllt werden. Durch den Kontakt mit der Luft bildet sich an der Oberfläche eine Schicht aus Weinhefe, der so genannte Flor. Der Flor schützt den

Sherry vor zu starker Oxidation und bildet die typischen, nussigen Geschmacksstoffe. Die Fässer sind in mehreren Lagen, der sogenannten Solera, übereinander aufgestapelt. Wenn der Sherry in der untersten Fassreihe seine Reife erlangt hat (mindestens 3 Jahre), wird der Inhalt zu einem Drittel entnommen und mit Sherry aus der Reihe darüber aufgefüllt. Das setzt man fort, bis man das oberste Fass erreicht hat, welches dann mit Jungwein versetzt wird.

Dies garantiert stets einen gleich bleibenden Geschmack.



Spanien

Sandeman Rich Golden Sherry

Dunkelgold in der Farbe, mit einem ausgeprägten Fruchtbukett. Voll und kräftig im Geschmack, ein gereifter Rich Golden Sherry mit einer köstlichen Edelsüße und komplexer Aromatik.

0,75 l

6 Fl Kt



Spanien

Sandeman Medium Dry Sherry

Bernsteinfarben mit einem ausgewogenen Charakter und einem feinen Fruchtaroma. Ein halbtrockener Sherry mit leichter Süße und zarten Würznoten im Nachhall.

0,75 l

6 Fl Kt



Spanien

Sandeman Dry Seco Sherry

Leicht mit einer geringen Säure und einer blassgoldenen Farbe. Ein Sherry, der sich durch seine herbe Aromatik und einem feinen Mandelgeschmack auszeichnet.

0,75 l

6 Fl Kt





Spanien

Tio Pepe Fino Muy Seco Sherry

Gonzales Byass

Feinfruchtig und trocken mit einer strohgelben Farbe. Frisch und anregend mit einem zarten Mandelaroma und dem charakteristischen Florbukett in einem herben Geschmackserlebnis. Ein Spitzensherry aus gutem Hause!

0,75 l

6 Fl Kt



Spanien

Mendez Golden Rich Cream Oloroso Sherry

Bodegas Williams & Humbert

Ein eleganter und ausbalancierter Sherry mit einer schönen Mahagonifarbe. Weich und süßlich mit den Aromen von Nüssen und einem Hauch Karamell im Geschmack.

0,75 l

6 Fl Kt



Spanien

Mendez Medium Dry Amontillado Sherry

Bodegas Williams & Humbert

Ein harmonischer und ausgewogener Amontillado Sherry mit einer leuchtenden Bernsteinfarbe. **Weich und doch kräftig im Geschmack, mit einer intensiven Nussaromatik.**

0,75 l

6 Fl Kt



Spanien

Mendez Dry Fino Sherry

Bodegas Williams & Humbert

Blassgolden – ein trockener Sherry mit Eleganz und Finesse. Harmonisch und gut strukturiert mit einem feinen Mandelaroma in einem frischen Geschmack.

0,75 l

6 Fl Kt



Portwein



Portugal

Delaforce Fine Ruby Port

Kräftig und fruchtig – ein Markenzeichen dieses herrlich samtigen Ruby Ports von dem bekannten Premiererzeuger Delaforce. Weich und ausbalanciert mit deutlichen und reichhaltigen Aromen reifer, roter Früchte gepaart mit nussigen Noten in einem beerig-süßen Finale.

0,75 l

6 Fl Kt



Portugal

Sandeman Tawny Porto

Ein kräftiger und intensiver Portwein mit einer schönen Bernsteinfarbe und rötlichen Reflexen. Körperreich und vollmundig mit den Aromen von Aprikosen, getrockneten Früchten und würzigen Noten nach Nüssen und Mandeln in einem samtigen Geschmack. **Ein angenehmer Aperitif und ein schöner Start in einen genussreichen Abend.**

0,75 l

6 Fl Kt



1



2



3



4

Portugal

1 Harbour Club White Port

Symington Family Estates Vinhos

Angenehm fruchtig – ein White Port mit sehr viel Geschmack. Vielschichtige Aromen von tropischen Früchten mit nussigen Nuancen verbinden sich mit Anklängen von Honig und Marzipan. Als Aperitif, gemixt oder auch als Komponente in der mediterranen Küche.

0,75 l

6 Fl Kt



Portugal

2 Harbour Club Tawny Port

Symington Family Estates Vinhos

Ein reintoniger und fruchtbetonter typischer Tawny Port mit deutlichen Aromen von Dörrobst und Mandeln in einem unkomplizierten Geschmackserlebnis. Vielseitig – nicht nur als Aperitif, sondern auch in der gehobenen Küche.

0,75 l

6 Fl Kt



Portugal

3 Sandeman White Porto

Symington Family Estates Vinhos

Ein kraftvoller und süffiger, weißer Portwein mit einer angenehmen Fruchtsüße. Mild mit herrlich nussigen Aromen von Dörrobst, Aprikose und einem Hauch Orange. Ein idealer Starter vor dem Essen, der auch zum Dessert oder als Digestif Verwendung findet.

0,75 l

6 Fl Kt





Viele Jahre war Portwein bei uns nur aus dem legendären „Dinner for one“ bekannt. Ein Getränk, was bei uns ein Schattendasein führte und nur von Kennern geschätzt wurde, doch momentan erleben wir eine richtige Renaissance und Portwein ist wieder in aller Munde.

Ende des 17. Jahrhunderts startet er im Gepäck der englischen Kolonialisierung seinen Siegeszug in die ganze Welt. Portwein ist ein schwerer Wein, dessen Trauben ausschließlich im nordportugiesischen Douroal angebaut werden. Nach der

Handlese und der teilweise noch traditionellen Pressung durch das berühmte Stampfen mit nackten Füßen, wird die Gärung des Weines durch Zugabe eines neutralen Alkohols unterbrochen. Hierdurch wird die Süße des Portweins bestimmt, da je nach Zeitpunkt des „Aufspritens“ unterschiedlich viel Restzucker verbleibt.

Der Portwein wird noch ein Jahr im Douroal gelagert bis er nach Vila Nova de Gaia, gegenüber von Porto gebracht wird. Hier vollendet er seine mindestens 2 Jahre dauernde Reifung.



Portugal

Warre's OTIMA 10 Year Old Tawny Port

Warre's

Ein Spitzenport – mild und harmonisch und besonders angenehm im Geschmack. Vollmundig und samtig mit Aromen getrockneter Früchte und Nuancen nach Vanille und Marzipan. **Lang gereift und fein selektiert – ein Premierzeugnis auf dem Weg zwischen Tradition und Moderne.**

0,5 l

6 Fl Kt



Portugal

Graham's The Tawny Port

W. & J. Graham

Ein ganz besonders feiner und milder Portwein mit einer dunklen Bernsteinfarbe. Leicht und angenehm mit deutlichen Aromen von Rosinen und getrockneten Früchten, gepaart mit nussigen Noten und einem süßlichen Hauch Marzipan im Geschmack – der wahre Tawny.

0,75 l

6 Fl Kt



Portugal

Niepoort Tawny Port

Niepoort Vinhos S.A.

Eine Revolution des Geschmacks – der Tawny von Niepoort – die Tradition neu interpretiert. Voll und kräftig mit den Aromen von Beeren und Dörrobst in feiner Balance, mit Noten von Marzipan und Honig. Leicht süßlich mit viel seidiger Eleganz am Gaumen – **ein Portwein mit besonderem Charakter.**

0,75 l

6 Fl Kt





Aus aller Welt





USA Kalifornien	180
Argentinien	184
Chile	187
Australien	190
Neuseeland	193
Südafrika	194





USA Kalifornien

Hollywood, Harley Davidson und die Beach Boys sind wohl mit die ersten Schlagworte, die einem einfallen, wenn man an den Sonnenstaat der USA – Kalifornien – denkt.

Die Weintrinker auf der Welt denken dann aber sofort an fruchtbetonte Weißweine und vollmundige, kraftvolle Rote, die den Stil dieses Anbaugebietes charakterisieren.



Von der Sonne verwöhnt, wachsen hier die Trauben in einem ganz besonderen Klima, mit viel Wärme am Tag und kühlen Nächten durch die Nähe zum Pazifik, was besonders viel Aroma in die Frucht bringt. Das Ergebnis sind unkomplizierte Weine mit viel Geschmack, die dem Weintrinker viel Freude machen. Die Linie „Gold Country“ kombiniert diesen typischen sehr schmackhaften Stil der „Kalifornier“ mit den Ansprüchen, die in der Gastronomie an einen Schankwein gestellt werden.

Vielseitig und vielfältig ohne zu dominieren – USA ohne übertriebenen Anspruch.



USA - Kalifornien
**Gold Country
California White Wine**

Ein typischer Kalifornier mit seiner duftigen und fruchtigen Art. Frisch und saftig mit den dezenten Aromen reifer Birnen, in einer pikanten Säure. Ein harmonischer und süffiger Weißwein made in the USA.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Colombard, Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

USA - Kalifornien
**Gold Country
California Red Wine**

Ein vollmundiger und kräftiger Rotwein aus dem „Surferparadies“. Nachhaltig und fruchtig mit den Aromen von reifen Kirschen und süßlicher Brombeermarmelade, in einer milden Säure. Sehr süffig und saftig – easy to drink.

● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss





770 Miles - unendlicher Geschmack

770 Miles ist kein Kunstbegriff, sondern ein Ausdruck für die scheinbar unendliche Weite, die man empfindet, wenn man aus dieser Vielzahl von Weinen die richtigen auswählen muss. 770 Miles ist aber auch die Wegstrecke die man zurücklegt, wenn man das Central Valley von Nord nach Süd durchfährt und ab und zu mal einen Abstecher nach links und rechts macht, um einen der Produzenten zu besuchen.



USA - Kalifornien

1 770 Miles Chardonnay

Ein besonders frischer und harmonischer Chardonnay mit einer kalifornischen Seele. Fruchtbetont mit den Aromen reifer Äpfel, Pfirsiche, Melonen, Ananas und tropischen Früchten, komponiert zu einem saftigen Weißwein – amerikanische Lebensart zum Trinken.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

USA - Kalifornien

2 770 Miles Zinfandel Rosé

Eine herrlich erfrischende „Fruchtbombe“ von der Pazifikküste – leicht und süffig, mit den anregenden Fruchtaromen von Walderdbeeren und Brombeeren, gepaart mit leicht würzigen Noten in einem unkomplizierten Rosé. Ein kalifornischer Sunnyboy – served cool.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Zinfandel
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit:

USA - Kalifornien

4 770 Miles Cabernet Sauvignon

Ein harmonischer „Cab“ mit fast sinnlicher Frucht. Vollmundige und saftige Aromen roter und schwarzer Johannisbeeren, reifer Kirschen und Pflaumen elegant im Glas vereint. Ein typischer Amerikaner – fruchtbetonte und sonnenverwöhnte „Power“ im Geschmack.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:

USA - Kalifornien

3 770 Miles Zinfandel

Der Inbegriff kalifornischer Weinkultur - Aromen von Schwarzkirschen, schwarzer Johannisbeere, würzigen Pflaumen und einem Hauch von Himbeeren verbinden sich harmonisch mit Noten von Paprika und Schokolade in diesem kraftvollen Zinfandel – der „Kick“ auf der Zunge.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Zinfandel
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Etwa 3 Autostunden südlich von San Francisco in der Weinbauregion Paso Robles liegt die EOS Estate Winery. Benannt nach der griechischen Göttin der Morgenröte gehört EOS zu den bestprämiertesten und modernsten Weinkellereien in den USA.

Eingebettet in eine fast einzigartige Natur, mit dem im Stil des italienischen Benediktinerklosters von Montecassino erbauten Gebäudes und den 280 ha Rebfläche, spürt man hier die Leidenschaft und das traditionelle Bewusstsein für Wein. Das exzellente Klima durch die Nähe zum Pazifik und die optimalen Böden bieten hier die Grundlage für die Erzeugung ganz besonders edler Tropfen.

»Unsere Weine sind nicht „gemacht“, sondern das Ergebnis genauer Studien und Beobachtungen und ganz besonders viel Handarbeit – so der Director of Winemaking Nathan Carlson. „Wir arbeiten kompromisslos mit Herz und Seele und sind uns der Verantwortung und der Tradition bewusst.“

Seit erst knapp 20 Jahren existiert diese Weinkellerei und hat dabei schon viel erreicht – EOS ein Name, den Sie sich merken sollten.



USA - Kalifornien

EOS

Cabernet Sauvignon

EOS Estate Winery

Göttlich – intensiv und opulent mit den kraftvollen Aromen von dunklen Beeren und eingemachten Früchten in samtigem Tannin. Kaffee und Tabak im rauchig-süßlichen Finale – **reichhaltiger Genuss der kalifornischen Extraklasse.**

0,75 l 12 Fl Kt

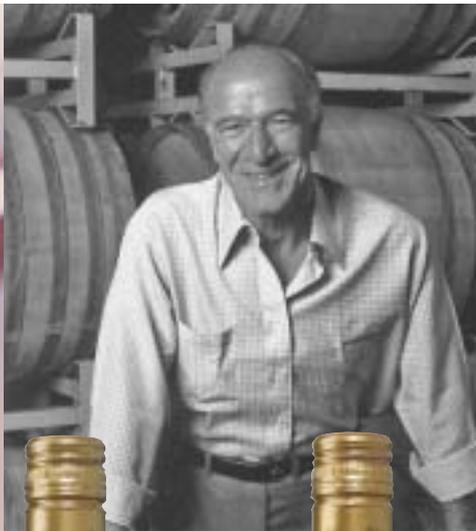
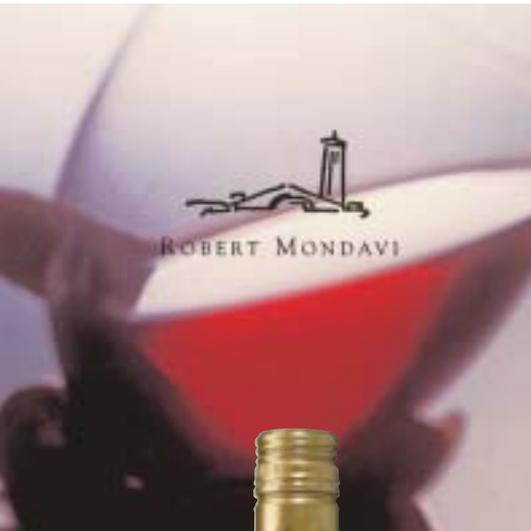


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Robert Mondavi Winery

Kaum ein Mensch hat in den letzten Jahren die Geschichte des Weins in der Welt mehr geprägt, als der leider bereits verstorbene Amerikaner Robert Mondavi. Schon zu Lebzeiten war er eine Weinlegende und erhielt so viele Prämierungen, Ehrungen und Auszeichnungen für sein Engagement, dass man sie unmöglich aufzählen kann.



1966 produzierte er seinen ersten Jahrgang in Kalifornien und bereits 1970 besuchte ihn aufgrund seines Erfolges Baron Philipp de Rothschild. Aus diesem Treffen und vielen weiteren entstand 1980 der berühmte Wein Opus One. Robert Mondavi war Weinbotschafter für Kalifornien, Weinpionier, verantwortlich für fundamentale Neuerungen im Weinbau und in der Vinifizierung. Mit seiner „mission tour“ stellte er die Bedeutung von Essen und Wein in den Vordergrund und war ein Verfechter von „dem passenden Schluck“ zu der jeweiligen Gelegenheit. „Mit Wein das Leben bereichern und das für jeden“ war aber seine eigentliche Mission, die er dabei nie aus dem Auge verlor. Heute werden die Weine von Robert Mondavi in seinem Geiste produziert und sind immer noch Botschafter für echten Weingenuss.

Robert Mondavi – sein Name steht auf dem Etikett, seine Geschichte ist in der Flasche.

USA - Kalifornien

Twin Oaks Chardonnay

Robert Mondavi Winery

Chardonnay ala Mondavi – seidig und vollmundig mit den Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich im verführerischen Geschmack. Mandel, Vanille und ein Hauch Anis in rauchig-schmelzendem Finale – **perfekter Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

USA - Kalifornien

Twin Oaks Zinfandel

Robert Mondavi Winery

Zinfandel ala Mondavi – saftig mit der reifen Frucht von Kirsche und Waldbeere in einem anregenden Rotweinerlebnis. Pfeffrige Würznoten mit reifen Tanninen in rauchiger Länge – **lustvoll geniessen.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Zinfandel

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

USA - Kalifornien

Twin Oaks Cabernet Sauvignon

Robert Mondavi Winery

Cabernet ala Mondavi – vielschichtig und reichhaltig, mit den Aromen von Brombeere und Sauerkirsche zeigt er sich komplex am Gaumen. Bitterschokolade, Zeder und ein Hauch von schwarzer Olive in einer sanften Tanninstruktur – **exzellent.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



ENRIQUE VOLLMER

BODEGA



Argentinien – Mendoza
„Los Cazadores“

Vino Tinto

Bodega Vollmer

Ein vollmundiges Kraftpaket mit den intensiven Fruchtaromen von reifen Kirschen, Pflaumen und roten Beeren verbinden sich harmonisch mit seinen delikaten, würzigen Noten zu einem ausgeprägten Geschmackserlebnis mit einem Hauch von Minze in seinem langanhaltenden Abgang – **herzhaft wilder Genuss.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Bodega Vollmer

1983 wurde der erfahrene Weinbauer Heinrich Vollmer aus der Pfalz nach einem schweren Bergunfall in den Anden vermisst. Erblindet und dem Tode nahe, wurde er von Indios gerettet und kehrte nach Deutschland zurück – doch ein Teil seines Herzens blieb in Südamerika. Genesen zog es ihn immer wieder in die Anden zurück, auf der Suche nach einem geeigneten Stück Land, wo er Weinbau betreiben und seinen Rettern eine Heimat und Arbeit geben konnte.

1987 war es dann so weit, etwa 100 Kilometer südlich von Mendoza, mitten im Herzen des bedeutendsten argentinischen Weinbaugebietes, dem Valle de Uco, gründete er auf 580 ha Land die Bodega Vollmer. Ein Fleckchen Natur auf über 1000 Metern Höhe, das vom Boden und vom Klima optimal für natürlichen und organischen Weinanbau geschaffen ist. Allen politischen und administrativen Widrigkeiten zum Trotz und auch immer mit dem Auge und dem Herzen für die sozialen Belange dieser Region, ist es Heinrich Vollmer gelungen, hier etwas wirklich Großes zu schaffen – großartige, charaktervolle Weine mit einer schönen Geschmacksfülle und ein beispielhaftes soziales und menschliches Engagement.

Weinbau in echter Pionierarbeit.





Argentinien – Mendoza
**Chardonnay -
 Sauvignon Blanc**
 Valle de Uco

Bodega Vollmer

Ein richtig frischer und saftiger Argentinier – süffig und anregend, mit den kraftvollen Fruchtaromen von Birnen, Äpfeln, Ananas und Zitrus, mit vielschichtigen Nuancen exotischer Früchte in einer belebenden Säurestruktur. Klar und rein, wie ein tropischer Regenschauer aus dem Mendoza.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay,
 Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Argentinien – Mendoza
Malbec
 Valle de Uco

Bodega Vollmer

Ein feuriges Geschmackserlebnis aus der Ebene vor den Berghängen der Anden – für „Animalische“ mit den typischen Fruchtaromen von Johannisbeere, Himbeere und roten Waldbeeren in einem nachhaltigen und rauchigen Finale. Malbec – kraftvoll und ursprünglich.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Malbec

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Argentinien – Mendoza
Merlot
 Valle de Uco

Bodega Vollmer

Der Weltenbummler Merlot – samtig und nachhaltig, mit den kraftvollen Aromen von Dörrobst und feinen Kräuternoten, in einem rauchigen Abgang. Ein überzeugender Rotwein mit Stil und Charakter – aus der ursprünglichen Natur Südamerikas.

● 0,75 l 6 Fl Kt



● 1,0 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: 1,0 l Schraubverschluss



Bodega Norton

Argentinien gehört zu den größten Weinbaunationen der Welt und hat in den letzten Jahren viele hochgeschätzte Weine produziert. Einer der meistausgezeichneten und bestbewerteten Erzeuger ist die Bodega Norton. 1895 von dem englischen Eisenbahningenieur Sir Edmund Norton im Süden des weltberühmten Anbaugebietes Mendoza gegründet, wurden hier schon sehr früh ausschließlich Premiumweine angebaut.

An diesem einzigartigen Flecken Natur ist die Voraussetzung weltweit fast einmalig, im Einklang mit den Elementen, großartigen Geschmack zu kreieren – diese Verbundenheit hat man auch auf dem Symbol der Bodega Norton zum Ausdruck gebracht, wo die Reben, die Anden, die Elemente und die traditionellen Wurzeln zu einer Einheit geformt wurden. Als 1989 der Österreicher Gernot Langes-Swarovski (aus der berühmten Swarovski-Dynastie) das Weingut kaufte, wurde der Startschuss für den richtigen Schritt in die Zukunft gegeben. Mit seiner Leidenschaft zum Wein und unter der Leitung von Michael W. J. Halstrick, wurde die Bodega Norton zu einem der modernsten Weinbaubetriebe ausgebaut. Ein ganzes Team von Spezialisten kümmert sich vom Weingarten bis hin zur Flasche, um das Beste zu erreichen – **Bodega Norton ein glanzvoller Stern am Himmel der Weinwelt von heute.**



Argentinien – Mendoza

Barrel Select Syrah

Bodega Norton

Ausgewählt komponiert – intensiv und kraftvoll mit den herrlichen Aromen von Heidelbeere, Himbeere und Pflaume in einer süßlichen Tanninstruktur. Feinwürzig mit Anklängen von Kaffee und Schokolade, mit leicht nussigen Nuancen im langen Finale – **voller Feuer und Leidenschaft.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Syrah

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Argentinien – Mendoza

Barrel Select Cabernet Sauvignon

Bodega Norton

Die tiefe Seele argentinischer Weinkultur – vollmundig und körperreich mit der opulenten Frucht von Heidelbeeren und Brombeeren in einer seidig-rauchigen Röstaromatik. Elegant mit den Noten von Chili, Zimt und Eukalyptus in feinkörnigem Tannin – **harmonischer Genuss mit Bestnoten.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Concha y Toro

Concha y Toro – Chile Premium mit viel Geschmack im Glas.

Wer richtig leckere Weine aus Chile trinken will, kommt an Concha y Toro nicht vorbei. Im Jahre 1883 gründete Don Melchor de Concha y Toro das gleichnamige Weingut und bepflanzte die ersten Weinberge mit importierten französischen Reben im Maipo Tal, nur wenige Kilometer südöstlich von Santiago.

Hier herrschen durch die fruchtbaren Böden, die vielen Sonnenstunden, die kühlen Pazifikwinde und das mineralstoffreiche Schmelzwasser der Anden die idealen Bedingungen für den Anbau von Weinen mit höchster Qualität und Reinheit. Weinbau kann man hier ganz natürlich betreiben, da durch die Abgeschiedenheit Chiles Schädlinge kaum existent sind und somit auch nicht bekämpft werden müssen, wie es in anderen Regionen oft der Fall ist. So ist es nicht verwunderlich, dass die Weine des Familienunternehmens im Laufe der Zeit immer mehr an Bedeutung und Prestige gewonnen haben und von Weintrinkern in aller Welt heute hoch geschätzt sind.



Chile

Concha y Toro Chardonnay-Sauvignon Blanc

Concha y Toro

Herrliche Aromen von Südfrüchten mit Noten von Ananas und Birne verbinden sich mit den vegetabilen Nuancen von frischem Gras und Kräutern zu einem anregenden Geschmackserlebnis. **Ein aromatischer und sehr harmonischer Chilene.**

● 1,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Chile

Concha y Toro Merlot Rosé

Concha y Toro

Ein saftiger und süffiger Rosé mit einer anregenden fruchtigen Säure. Frisch und aromatisch mit den herrlichen Noten von Himbeeren und roten Waldbeeren, in einer harmonischen Komposition. **Ein idealer Sommerwein – ein Durstlöcher mit Geschmack.**

● 1,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Merlot

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit:



Chile

Concha y Toro Cabernet Sauvignon-Merlot

Concha y Toro

Eine sehr harmonische Kombination der beiden Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Kraftvolle, vielfältige Aromen roter Früchte mit Noten von Pflaumen prägen diesen tiefroten Wein. **Ein anregendes und vielseitiges Cuvée für den täglichen Genuss.**

● 1,5 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Vina la Rosa

Eine der Wurzeln des chilenischen Weinbaus

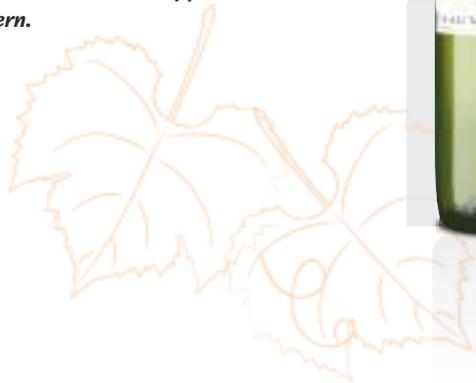
Im Jahr 1824 suchte der Mineninhaber Don Fransico Ignacio Ossa y Mercado für seinen gerade geborenen Sohn eine Hacienda und verliebte sich dabei in das Cachapotal Tal. Er kaufte die Vina La Rosa von dem ersten chilenischen Präsidenten und erwarb somit nebenbei Weinfässer, einen Weinkeller und Rebstöcke, die gerade aus Frankreich importiert wurden.



Heute verfügt das Weingut über die modernste Kellertechnik und das modernste Bewässerungssystem für die Rebflächen in ganz Chile.

Auf über 745 ha wachsen die Reben und die Weine werden seit einigen Jahren unter der Regie des noch jungen Kellermeisters Gonzalo Carcamo ausgebaut. Die Weine erhalten regelmäßig zahlreiche nationale und internationale renommierte Prämierungen.

In Deutschland sind die Weine von Vina La Rosa noch relativ unbekannt, aber ein echter Geheimtipp unter Weinken- nern.



Chile

La Palma Sauvignon Blanc

Vina La Rosa

Erfrischung aus den Anden – saftig und spritzig mit den Aromen exotischer Früchte im herzhaften Geschmack. Feine Kräuternoten in einem Spiel von Mineral und zarter Säure – **Sauvignon Blanc für jeden Tag.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon blanc
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Chile

La Palma Merlot

Vina La Rosa

Die temperamentvolle Seite von Chile – vielschichtig mit der reifen Frucht von Waldbeeren und Pflaume. Die typische Merlotwürze mit einem Hauch Mokka und Pfeffer am Gaumen – **unkompliziert und einfach lecker.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Chile

La Palma Cabernet Sauvignon

Vina La Rosa

Lateinamerika auf der Zunge – samtig und vollmundig mit den Noten von Kirschen, Cassis und Beeren im kräftigen Genuss. Orientalische Gewürze mit Noten von Minze im rauchigen Finale – **Chile mit Genussgarantie.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Vina MontGras

**La Paz by MontGras –
Premium-Weine aus Chile exklusiv bei
CHEFS CULINAR**

Die Vina MontGras gehört sicherlich zu den bekanntesten Erzeugern aus Chile und ist für seine hohen Qualitäten schon überall bekannt. Auch wenn die Geschichte des Weingutes noch relativ jung ist und MontGras erst im Jahre 1993 gegründet wurde, gehören die Weine regelmäßig zu den höchstprämiertesten Chiles.

Die einzigartige Lage der 290 ha Weinberge und die besondere Sorgfalt vom Rebstock bis zur Flasche, mit der man bei MontGras arbeitet, geben den Weinen ihre Klasse. So ist es nicht verwunderlich, dass MontGras der Wunschkandidat für die CHEFS CULINAR Weinfachberater war, als es darum ging, einen neuen Partner für das Weinsortiment zu gewinnen. Eine kurze Anfrage und ein klares „Ja“ aus Chile, noch eine kurze Abstimmung über eine exklusive Ausstattung für die Gastronomie und La Paz war geboren.



Exklusiv

Chile
La Paz
Chardonnay Reserva
Vina MontGras

Chardonnay Reserva – frisch und vollmundig mit den opulenten Fruchtaromen von Ananas, Pfirsich und Birne, saftig auf der Zunge. Leichte Kräutervürze in einer schmelzenden Komposition – **Weißweingenuß aus den Anden.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv

Chile
La Paz
Carmenere Reserva
Vina MontGras

Carmenere Reserva – saftig und vollmundig mit den Aromen reifer Brombeeren und Pflaumen in harmonischer Eleganz. Üppig mit feinwürzigen Nuancen in einer seidigen Tanninstruktur – **so trinken ihn die Chilenen.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Carmenere
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Exklusiv

Chile
La Paz
Cabernet Sauvignon Reserva
Vina MontGras

Cabernet Reserva – vielschichtig und elegant mit der Frucht von Sauerkirsche, Pflaume und reifen Johannisbeeren in einem zarten Röstaroma. Noten von Gewürzen mit Anklängen von Kaffee und Lakritz in vanillem Tannin – **internationaler Genuss made in Chile.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit:



Three Corners

Bariton – der Australier für jede Gelegenheit.

Im Süden Australiens liegen die ertragreichsten Weinbauregionen des kleinen Kontinents. Gerade hier lässt das heiße, trockene Klima sehr gehaltvolle, kräftige Weine wachsen, die wegen ihres konzentrierten Geschmacks und des herrlich vollen Aromaprofils besonders als Essensbegleiter viele Freunde gefunden haben. Um jetzt für die Bedürfnisse in der Gastronomie einen typischen und universell einsetzbaren Rotwein aus Australien zu machen, hat man bei Three Corners eine besondere Cuvée aus Shiraz und Cabernet gemacht und sie speziell für die Ansprüche der Gastronomie in eine große Flasche mit Schraubverschluss gefüllt.



Australien

Bariton Cabernet Shiraz

Three Corners

Der Schoppenwein aus Down Under – frisch und vollmundig mit der deutlichen Frucht von dunklen Beeren und Kirschen in feiner Balance mit delikaten Würznoten. Unkompliziert und weich im Geschmack – ein Australier mit Suchtfaktor.

1,0 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Shiraz

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

HARDYS

Eine Hommage an CHEFS CULINAR aus Australien!

Die Geschichte des australischen Weins ist untrennbar mit dem Namen Hardy verbunden. Es war der abenteuerlustige Engländer Thomas Hardy, den es 1850 nach Südaustralien verschlug, wo er drei Jahre später an den Ufern des Adelaide River sein Weingut gründete und damit der Pionier für Wein in Australien war.



Ein Wein von Hardy's exklusiv für die Gastronomie war ein spezieller Wunsch der CHEFS CULINAR Weinfachberater. Vor einem Jahr haben diese dann Bill Hardy getroffen und mit ihm über die Idee gesprochen. Als er dann hörte, dass die Zentrale von CHEFS CULINAR in Kiel ist, war er sofort Feuer und Flamme. „Kiel da war ich schon einmal, das war richtig klasse! Ich habe 1972 bei den Olympischen Spielen an den Segelwettbewerben teilgenommen“ berichtet er – fast ein wenig verklärt – in dem Gespräch. „Ich habe eine Linie in Erinnerung an diese Zeit entworfen – Sailing – die bekommt ihr exklusiv in Deutschland von mir. Das sind typische Weine aus Australien, die man zum Essen oder nur einfach so zum Genießen verwenden kann.“



Exklusiv



Exklusiv

Australien

Sailing Colombard-Chardonnay

Hardy's

Bill Hardy's Weißwein – frisch und knackig mit exotischen Fruchtnoten in einem saftigen Geschmack. Feine Kräuternoten mit einem Hauch süßlicher Vanille im klaren Finish – Colombard und Chardonnay.

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Colombard-Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Australien

Sailing Cabernet-Shiraz

Hardy's

Bill Hardy's Rotwein – weich und rund mit einem feinem Aroma von Kirsche und Cassis in einem harmonischen Geschmackserlebnis. Ein Hauch von Kräutern in einer sanften Tanninstruktur – Cabernet und Shiraz.

● 0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet-Shiraz

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Oxford Landing

Mitte des 19. Jahrhunderts war der Ort Oxford Landing im Outback noch als Viehtränke bekannt. Erst Wyndham Hill Smith, der Besitzer von Yalumba, erkannte das große Potential dieser Gegend und erwarb 1958 Oxford Landing. Hier entlang des Murray Rivers fand er das ideale Klima und das Terroir, um Rebstöcke zu pflanzen, aus deren Trauben Weine höchster Qualität erzeugt werden.

Mittlerweile verfügt das Weingut über 250 ha Rebfläche, auf der die typischen australischen Sorten wachsen und schon lange sind die Weine kein Geheimtipp mehr, sondern weltweit als „Gaumenschmeichler“ anerkannt.

Eines der Erfolgsrezepte auf Oxford Landing ist die Lese bei Nacht, um die kühleren Temperaturen zu nutzen und das Lesegut im optimalen Zustand in die Kellerei zu bringen.

Dazu der Weinmacher Hugh Reimers: „Es gibt keinen Zweifel, dass der Schlüssel zur hohen Qualität des Weines die Arbeit im Weinberg ist.“

Wenn die Trauben nicht in Ordnung sind, kann der Wein auch nicht so schmecken, wie er soll – und der Zustand des Lesegutes wird beeinflusst von der Außentemperatur. Deshalb lesen wir bei Nacht.“



Australien

Oxford Landing Chardonnay

Yalumba

Ein typischer Chardonnay aus „Down Under“ – cremig und schmelzend im Geschmack. Vollmundig und aromatisch mit frischen Fruchtnoten von Melone, Ananas und Zitrus mit leichten Anklängen von Vanille am Gaumen. Kraftvoll und saftig im Geschmack – sonnenverwöhnter Genuss.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Australien

Oxford Landing Shiraz

Yalumba

Ein kraftvoller und würziger Shiraz aus South Australia. Im Bukett ein herrlicher Duft nach schwarzen Kirschen und Gewürznelken am Gaumen, getragen von deutlichen Aromen nach Pflaumen und Mokka in einer dezenten Tanninstruktur – ein harmonischer Roter mit großer Tiefe.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Shiraz

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss





Australien

**Lindemans
Premier Selection
Shiraz Cabernet**

Lindemans Wines

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvée – deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und harmonischen Tanninstruktur. Ein komplexer Rotwein mit fruchtiger Eleganz – **ganz im Stil eines der renommiertesten Erzeuger aus der „Neuen Welt“.**

● 0,75 l 12 Fl Kt

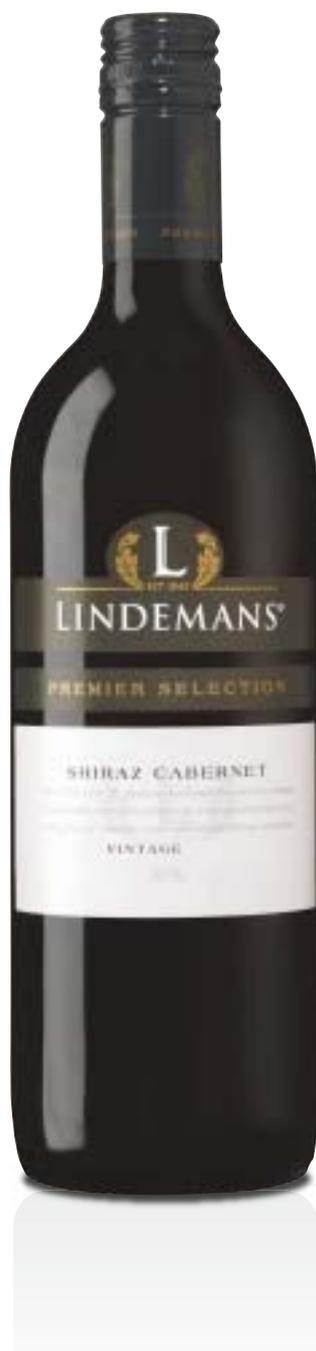


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Shiraz,
Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Lindemans

1843 legte der englische Marinearzt Dr. John Lindemans den Grundstein für eine der erfolgreichsten Geschichten im australischen Weinbau. Auf seinem Besitz Cawarra im Hunter Valley pflanzte er die ersten Rebstöcke, die er von Anfang an mit viel Sorgfalt und Leidenschaft hegte und pflegte. So war es auch nicht verwunderlich, dass er bereits nach 15 Jahren die ersten Lorbeeren für seine Weine ernten konnte. Im Jahre 1858 begann er dann mit dem Export in die „Alte Welt“ und wurde im Bordeaux als wahre Sensation gefeiert.

Angespornt von diesen ersten Erfolgen wurde die Lindemans Winery immer weiter ausgebaut sowie vergrößert und gehört heute zu den angesehensten und größten Weinproduzenten Australiens.

Traditionell und typisch repräsentieren die Weine in ihrer Vielfalt einen sehr gelungenen Querschnitt der Bodenbeschaffenheit und Klimazonen der Weinwelt aus „Down Under“. Lindemans eines der renommiertesten Weingüter weltweit – und das mit 80 Millionen Flaschen Jahr für Jahr – making life more enjoyable.





Konrad & Co.

Die Geschichte, die der deutschstämmige Konrad Hengstler über Wein zu erzählen hat, ist voll von Enthusiasmus und der Liebe zu einem Land und dessen Weinen. Ausgewandt nach Australien, um dort für ein deutsches Unternehmen Türbeschläge zu vermarkten, reiste er 1987 nach Neuseeland.

Von Beginn an hat ihn dieses Land begeistert und der Sauvignon Blanc aus dem Marlborough seine Liebe zum Wein geweckt. Zu diesem Zeitpunkt wurde ihm klar, dass er Weinbauer werden wollte. 1996 war es dann endlich soweit, Australien hinter sich gelassen, wurden die ersten 10 ha Rebfläche mit Sauvignon Blanc im Waihopai Valley im berühmten Anbaugebiet Marlborough gepflanzt.

Seit dieser Zeit hat sich die Fläche verdoppelt. „Wir sind ein Familienunternehmen und machen alles selbst“, so Konrad Hengstler, wenn er über sein „Business“ spricht. „Es ist viel Handarbeit, was für Neuseeland eher ungewöhnlich ist, und wir beobachten jeden Schritt von der Rebe bis in die Flasche, um Premiumweine zu erzeugen. Wir wollen Qualität und nicht Quantität und der beste „Dünger“ ist die Arbeit des Winzers. Mein größter Wunsch ist es, dass man beim Trinken unserer Weine genauso viel Freude hat, wie wir beim Erzeugen.“

Eine besondere Freude für ihn ist es, dass seine Weine jetzt auch in Deutschland zu haben sind und er so ein Stück von sich an seine Heimat zurückgeben kann – Konrad Hengstler ein Selfmade-Winzer mit Herz.



Exklusiv 

Neuseeland - Marlborough

Mount Fishtail Sauvignon Blanc

Konrad & Co.

Ein typischer Neuseeländer – frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten, Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack. Ausdrucksstark mit einer fein balancierten Säure im langen und kraftvollen Finale – **ein Musterbeispiel für Sauvignon aus dem Marlborough.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



It 's a kind of magic. Südafrika – das Land voller leuchtender Farben, Sehnsüchte, Träume, der ursprünglichen Natur, den vielen Gegensätzen, der Vermischung vieler unterschiedlichster Kulturen und dieser ganz besonderen Magie der Wiege der Menschheit. In diesem Land voller Zauber mit seinem allgegenwärtigen Aberglauben und dieser ganz besonderen Magie von Natur und Lebensfreude wachsen die Trauben für die neue Gastronomie-Serie UMLINGO. Angeregt durch die kraftvollen Farben und das ungestüme Temperament sollen diese Weine den vielschichtigen Charakter und die Lebensfreude seiner Heimat widerspiegeln. Es soll mit der Verpackung und dem Etikett eine ganz besondere Botschaft weitergegeben werden: Südafrika – das „Anderssein“ mit diesem leuchtenden Hauch von UMLINGO – den Farben seiner Heimat.



Exklusiv ★

Exklusiv ★

Exklusiv ★

Südafrika
Umlingo
Chenin Blanc

Leckere Früchte vom Kap – frisch und saftig mit den anregenden Aromen exotischer Früchte und einem feinen Hauch Zitrus mit vollmundigem Geschmack. Klar und leicht spritzig mit feinen Würznoten in einer zarten Säurestruktur – **ein Allrounder mit südafrikanischem Flair.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chenin Blanc
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Bügelverschluss

Südafrika
Umlingo
Cape Rosé

Die temperamentvolle Seite Südafrikas – deutliche Fruchtaromen von Erdbeeren und süßlichen Kirschen bestechen in einem süffig-frischen Rosé. Leicht herbe Noten im harmonischen und geschmeidigen Genuss – **ein starkes Schlückchen mit wilder Eleganz.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Shiraz, Merlot, Pinotage
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Bügelverschluss

Südafrika
Umlingo
Pinotage

Das Feuer Afrikas im Glas – herrlich vollfruchtige Aromen von roten Beeren und reifen Wildkirschen präsentieren sich in einem süffig-elegantem Rotweinerlebnis. Feinwürzig mit süßlich-pikanten Noten im langen Finale – **ungezügelter Genuss auf der Zunge.**

● 1,0 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinotage
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Bügelverschluss



Hatari

...die „Gefahr“ des guten Geschmacks

In den letzten Jahren wurde immer wieder viel über Weine aus Südafrika gesprochen und auch die Weinfachberater bei CHEFS CULINAR haben für ihre Kunden immer wieder nach dem richtigen Wein aus Südafrika gesucht. Doch trotz alle Mühen fehlte immer das letzte Quäntchen, damit alle zufrieden waren. Mal lag es an der Qualität, mal lag es am Preis, mal hatte der Erzeuger andere Wünsche und so weiter und so weiter.

Deshalb hat man sich bei CHEFS CULINAR entschlossen, es wieder einmal selbst in die Hand zu nehmen. Nun ist Südafrika nicht eben einmal um die Ecke. Um sich einen Überblick über in Frage kommende Weine zu verschaffen, war es nicht möglich sich vor Ort auf die Suche zu machen, obwohl diese Last sicherlich gerne getragen worden wäre. Es gibt aber einen Ort in Europa, wo man die Weine fast aller Erzeuger finden kann und das ist Kopenhagen. Schnell hatten die Weinfachberater von CHEFS CULINAR ihren Wunsch Kandidaten gefunden – Geschmack, Qualität und auch der Preis waren für die Gastronomie einfach perfekt. Leider durfte der Erzeuger nicht in Deutschland bekannt werden. Das war ihm zu gefährlich. Aber die Weine dürften wir haben – was jetzt fehlte, war der Name. Typisch Afrikanisch, wie die Weine sowie das Thema „Gefahr des Entdeckens“ stand irgendwie immer wieder im Raum. Und so war es nur logisch – **Hatari (suaheli=Gefahr) ein Klassiker und Afrika pur.**



Exklusiv ★

Südafrika
Hatari
Chardonnay Robertson

Hatari erfrischend – vollmundig und saftig mit den Aromen von Ananas, Aprikose und tropischen Früchten im zarten Schmelz. Noten von Kräutern mit einem Hauch von Honig und Karamell im rauchig-süßlichen Geschmack – **Chardonnay auf Afrikanisch.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv ★

Südafrika
Hatari
Merlot Robertson

Hatari würzig – kräftig und vollmundig mit einem feinen Beerenaroma und süßlicher Kirsche präsentiert er sich am Gaumen. Orientalische Gewürze mit Anklängen von Tabak und Kaffee in delikater Röstaromatik – **Merlot auf Afrikanisch.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Exklusiv ★

Südafrika
Hatari
Shiraz Robertson

Hatari feurig – vollmundig und opulent mit den vielschichtigen Aromen reifer Beeren im saftigen Geschmackserlebnis. Orientalische Noten von Pfeffer und Zimt im feinen Zusammenspiel mit süßlicher Vanille – **Shiraz auf Afrikanisch.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Shiraz
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Dieses Weingut wurde bereits unter dem Namen „Friesland“ im Jahre 1712 gegründet. Die Familie Steytler übernahm 1946 das Anwesen und taufte den Besitz angesichts des atemberaubenden Blickes auf den Tafelberg und die Tafelbucht in „Kaapzicht“ um.



Lange Zeit verkaufte man die Weine an Großkellereien, bis man sich mit dem Jahrgang 1984 entschloss, selbst Weine auszubauen. Heute leiten die beiden Brüder Danie und George Steytler die Geschichte der 174 ha großen Kaapzicht Estate. Die steinigten Granitböden mit ihrer sonnenverwöhnten Nordausrichtung sind die ideale Voraussetzung für die Produktion von Topqualitäten.

Die Kunst dieser beiden bekannten „Winemaker“ ist es, ihr Wissen und ihre Leidenschaft in ihren Weinen als Geschmackserlebnis in die Flasche zu bringen.

Ein Geheimtipp vom Kap – atemberaubend, nicht nur die Aussicht.



Südafrika

Kaapzicht BIN 3 Estate Wine Stellenbosch

Kaapzicht Estate

Ein elegantes und charmantes Cuvée – herrliche, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen in einem langanhaltenden Geschmack. Feinwürzig und fruchtbetont auf der Zunge – Genuss aus dem „Spezialfass Nr. 3“

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:



Südafrika

Kaapzicht Shiraz Estate Wine Stellenbosch

Kaapzicht Estate

Einer der wohl besten Shiraz aus Südafrika – kräftig, mit intensiven Würznoten und feinen, anhaltenden Fruchtaromen, getragen von eleganten, süßlichen Tanninen. Ein aromatischer, robuster Roter, fein selektiert mit viel Temperament im Finale.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Shiraz

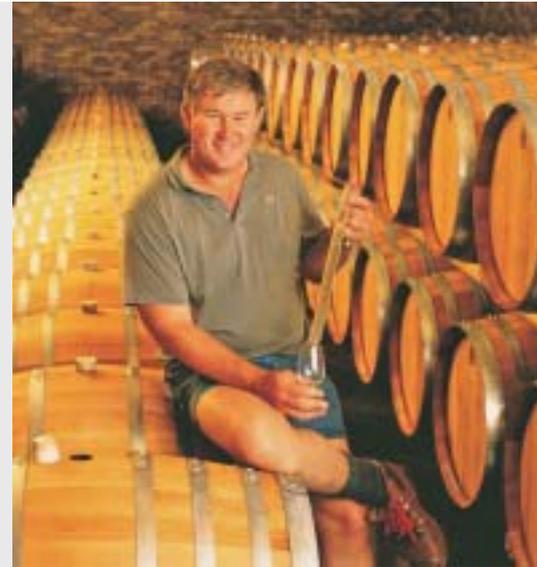
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit:

Danie de Wet

Er ist ein echtes Schwergewicht des südafrikanischen Weinbaus und das nicht nur aufgrund seiner Statur, sondern weil er eine Vision hat und diese zu realen Weinen macht, die weltweit Beachtung finden. Seit 1693 ist die Familie de Wet am Kap zuhause und Danie, als jüngster der Winzerfamilie, schwimmt schon immer gegen den Strom. So holt er Anfang der 70er - trotz Einfuhrverbot - die ersten Chardonnay Reben nach Südafrika und legt damit den Grundstein für eine Weinlegende. Oder aber er hält sich 600

Enten für die Käferjagd im Weinberg bis hin zur satellitengesteuerten Bewässerung jeder einzelnen Rebe. Im Laufe der Jahre hat Danie in der Weinwelt alles gewonnen und ist mehrfach ausgezeichnet worden – seine Weitsicht und sein Charakter haben ihn zu einer echten Leitfigur am Kap gemacht. Mit dieser Linie präsentiert er das Ergebnis seines neuesten Projektes – Young Wines – junge Weine, die aber alles zeigen, was die Rebsorte und das Terroir zu bieten haben – ein ultimativer Trinkgenuss sagt Danie de Wet.



1 **JJ de Wet & Son Sauvignon Blanc Robertson**
de Wetshof Estate

Südafrika

Sauvignon Blanc aus Südafrika – frisch und lebhaft mit den saftigen Aromen exotischer Früchte in feiner Finesse. Noten wilder Kräuter in einer anregenden Mineralik – **im Stil von Danie de Wet.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **JJ de Wet & Son Chardonnay Robertson**
de Wetshof Estate

Südafrika

Die Paraderebe von Danie de Wet – süffig mit den Aromen von Ananas, Apfel und tropischen Früchten in einem frischen Genuss. Schmelzend am Gaumen mit Noten von Nüssen im rauchigen Finale – **gekonnt.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 **JJ de Wet & Son Pinotage Robertson**
de Wetshof Estate

Südafrika

100 % Pinotage – kraftvoll und intensiv, mit den Aromen von reifen Waldbeeren und Pflaume, lang anhaltend am Gaumen. Mandel und Vanille in einem süßlich-rauchigen Finale – **100 % Danie de Wet.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinotage
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 **JJ de Wet & Son Rosé Robertson**
de Wetshof Estate

Südafrika

Der Sommerwein von Danie – fruchtig und frisch mit den Aromen reifer Beeren im nachhaltigen Geschmack. Feine Gewürznoten umspielen den Gaumen – **ein südafrikanischer Terrassenwein.**

● 0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Sekt & Champagner

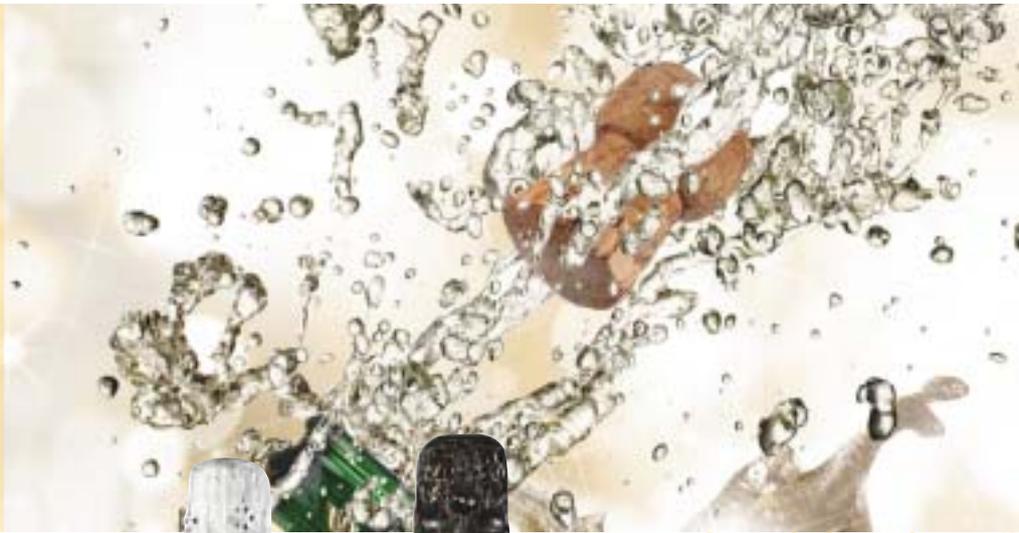




Sekt	200
Champagner	211
Wermut	220



*Ihre individuelle
Sekt-Edition*



Schloss Rheinach trocken

Er ist ein Muss für alle Liebhaber trockenen Sektes: Reif mit harmonischem Abgang und mit angenehmer Restsüße.

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

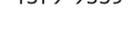
Ihre persönliche Edition

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

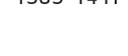
Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:

Schloss Rheinach extra trocken

Ausgesuchte Weine verleihen diesem extra trockenen Cuvée das rassige, elegante Bukett und die geschmackliche Note.

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

Ihre persönliche Edition

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:

Schloss Rheinach halbtrocken

Ein feiner, saftiger und vollmundiger Sekt von großer Milde und Reife. Er erweist sich als außerordentlich bekömmlich.

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

Ihre persönliche Edition

0,75 l 6 Fl Kt 
0,2 l 24 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:



Ein Etikett nach Ihren Wünschen

Nach Ihren Vorstellungen gestalten unsere Grafiker ein individuelles Sektflaschen-Etikett mit dem Namen Ihres Hauses, Ihrem Firmenlogo, einer Ansicht Ihres Restaurants, Hotels...

Bitte sprechen Sie unsere Weinfachberater oder unsere Außendienstmitarbeiter auf die Gestaltungsmöglichkeiten und Lieferbedingungen an und lassen Sie sich unverbindlich ein Angebot machen.

Ihre Vorteile:

Es entstehen **keine Kosten** für Entwurf und Druckdaten bei:

- 1-farbiger Gestaltung und Druckfarbe
- Abnahme der Mindestmenge (s. u.)
- Vor Druckbeginn erhalten Sie das Layout zur Freigabe
- Die Lieferzeit der Erstauflage beträgt ca. 2 Wochen nach Druckfreigabe
- Nachlieferungen ca. 10 bis 24 Tage

Wir benötigen:

- Ihren individuellen Textentwurf
- Zeichnungen, Fotografien, Firmen-Zeichen und Firmen-Schriftzug etc. in reprofähiger Form bzw. im Datenaustausch

Mindestmengen:

- **Schloss Rheinach:**
0,75 l 456 Fl = 76 Kt
0,20 l 1584 Fl = 66 Kt
- **Festival:**
0,75 l 456 Fl = 76 Kt
0,20 l 1584 Fl = 66 Kt



Festival Riesling - Extra trocken

Ein Sekt mit reichem Bouquet und blumiger, rassischer Eleganz. Für Freunde des herben Sekttyps.

0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Ihre persönliche Edition

0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: extra trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:

Festival Riesling - Trocken

Ein lebendiger spritziger Sekt mit einer ausgeprägt fruchtigen, harmonischen Säure.

0,75 l 6 Fl Kt



Ihre persönliche Edition

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:



Deutschland
Lutter & Wegner
Gendarmenmarkt
 Im Bukett dezente Frucht, im Geschmack rund und gehaltvoll.

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: ZO-ZM-WÖ  1074 3324

Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:

Deutschland
Schloss Rheinberg
 Unkompliziert und erfrischend, mild-würziger Charakter.

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: NB-ZO-ZM-WE-WÖ  1074 3409

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Muskateller
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:



Deutschland

Fürst von Metternich

Sorgfältig ausgewählten deutschen Rieslingweinen verdankt dieser Sekt seinen besonderen Charakter, eine feine, elegante Balance und Abrundung seines Buketts. **Er ist elegant, rassig mit angenehmen Pfirsichbukett.**

0,75 l 6 Fl Kt

0,375 l 12 Fl Kt

0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Riesling

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:

Fürst von Metternich

Die Geschichte der Marke Fürst von Metternich ist eine bewegte Geschichte. Sie wurde über viele Jahre geprägt von dem unablässigen Streben nach Qualität und von dem Bewusstsein, einem großen Namen verpflichtet zu sein. Dieses Bewusstsein hat sich bis heute gehalten. Vielleicht ist auch das ein

Grund dafür, dass Fürst von Metternich stets zu den Sektmarken zählt, die bei den Umfragen der führenden Marktforschungsinstitute in der Gunst der Sektliebhaber ganz oben stehen.

Und noch etwas hat sich die Marke Fürst von Metternich bewahrt: Ihre ele-

gante Zurückhaltung. Es scheint, als sei Fürst von Metternich in einer Zeit der lauten Töne ein ganz besonders angenehmer Begleiter.

Und ein anregender obendrein: Für die sinnlichen und prickelnden – eben für die besonderen Momente des Lebens.



Henkell

Der zeitlose Klassiker ist seit Jahrzehnten die bekannteste Sektmarke Deutschlands und genießt weltweit höchste Reputation. Wie keine andere Marke verbindet Henkell Sektkompetenz, Eleganz, Niveau, Unkonventionalität, Aktivität und Dynamik auf eigenständige und unnachahmliche Weise und ist somit der ideale Sekt für stilvoll-lockeres Feiern.



Deutschland

Henkell

Ein klassisch trockener, voll ausgereifter, eleganter Sekt mit ausgeprägtem Charakter und einem zartduftigen, weinigen Bukett.

0,75 l 6 Fl Kt

0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:



Eine der ältesten Marken...

Bald zwei Jahrhunderte reichen die Wurzeln von MM Extra zurück: 1811 erwarb Matheus Müller im Alter von 38 Jahren den damaligen Freiherrlich von Sohlern'schen Hof in Eltville. Damals wurde er als einer der bedeutendsten Weinfachleute im Rheingau geschätzt und gründete seine Firma zunächst als Weinkellerei und Weinkommissionsgeschäft. Nachdem seine beiden Söhne Matheus jun. und Friedrich Franz in Frankreich die Kunst der Champagnerherstellung erlernt hatten, begann er 1837 mit der Herstellung von Schaumweinen – als einer der ersten am Rhein überhaupt. Schnell ver-

diente sich der „Sekt“ aus dem Hause Müller hohe Anerkennung und bereits 1845 wurden über 300.000 Flaschen verkauft.

1890 zunächst als „MÜLLER EXTRA“ kreiert, entwickelte sich Anfang des 20. Jahrhunderts hieraus die heute bekannte Marke „MM EXTRA“.

MM Extra gehört zu den sechs meistverkauften Sektmarken Deutschlands. Herausragend ist die Marktführerschaft bei den Kleinflaschen: Das MMchen ist nach wie vor ein feines Extra. Seine enorme Beliebtheit ist der beste Beweis für die Qualität dieses traditionsreichen Sektes.



Deutschland

MM Extra

Sorgfältig ausgewählte Weine, zusammengestellt zu einer fein-fruchtigen Cuvée von elegant-spritzigem, unverwechselbar rassig-trockenem Charakter.

0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:





Der Deutsche, Peter-Joseph-Hubert Geldermann (1810-1869), gründete gemeinsam mit William Deutz (1809-1884) im Jahre 1838 ein Champagnerhaus in Ay.

Im Jahre 1988 erfolgte eine Aufspaltung des Unternehmens in einen französischen Champagner- (Champagne Deutz) und einen deutschen Sekt-Hersteller (Badische Geldermann Privat-Sektkellerei). Die Tochter des Gründers Marie Deutz hatte René Lallier geheiratet – die Familie Lallier kaufte den Geldermann-Teil. Der heute größte deutsche Sekthersteller Rotkäppchen übernahm Anfang 2003 von einem Lallier-Nachkommen die Hauptanteile an der Sektkellerei Geldermann.



Deutschland

Geldermann Carte Noire

Demi-sec – der Halbtrockene gehört wieder zum guten Ton. Zumindest wenn er so süffig und charaktervoll daherkommt wie der Carte Noire. Zu seiner Reifezeit von mindestens einem Jahr auf edelster Hefe, dem Rütteln sowie Degorgieren gibt es kaum eine Alternative.

0,75 l 6 Fl Kt

nicht vorrätig in: ZO-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit: 1 J. Flaschengärung

Deutschland

Geldermann Carte Blanche

Sec – der Trockene in alt bekannter Tradition. Fruchtig prickelnd – ein richtig lebendiges Erlebnis der Geldermann Carte Blanche. Harmonisch rund am Gaumen mit einer besonders feinen Fruchtigkeit. Seine über 2-jährige Reifezeit – gerüttelt und degorgiert, machen ihn unverwechselbar.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Pineau de la Loire (Chenin Blanc)

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit: 2 J. Flaschengärung



Mumm

Das Champagner-Haus in Reims mit dem heutigen Namen G.H. Mumm wurde im Jahre 1827 von den drei aus Hessen (Deutschland) stammenden Brüdern Jacobus, Gottlieb und Philipp Mumm sowie Friedrich Geisler und G. Heuser aus dem Rheinland gegründet. Anfangs firmierte das Unternehmen unter dem Namen P. A. Mumm & Co. Das „P. A.“ bezieht sich auf den Vater der drei Brüder, Peter-Arnold Mumm, welcher bereits 1761 einen Weinhandel im Rheinland gegründet hatte.



Deutschland
Jules Mumm
Medium Dry
 Ein Sekt, der sich durch jugendliches Temperament, spritzige Frische und fruchtige Eleganz auszeichnet. Sein harmonisch-weiniges Bouquet und sein feinperliges Mousseux bestimmen seine saubere, leichte Note.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:



Deutschland
Mumm Dry
 Die elegante Cuvée erlesener Weine prägt den trockenen und fein-fruchtigen Geschmack von Mumm Dry. Sein feinperliges, lang anhaltendes Mousseux und sein harmonisch-weiniges, reines Bouquet unterstreichen stilvoll seine Individualität und Klasse.

0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:



Deutschland
Mumm Extra Dry
 Den harmonischen und außergewöhnlichen frischen und fein-fruchtigen Geschmack runden erlesene Rieslingweine des berühmten Rheingaus ab. **Mumm Extra Dry** steht für anspruchsvoll gepflegte Lebensart, Stil und Eleganz.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: extra trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:





Rotkäppchen

Sie liegt mitten im Herzen des nördlichsten deutschen Weinbaugebiets, Saale-Unstrut: Die denkmalgeschützte historische Sektkellerei in Freyburg. Über einhunderttausend Besucher pro Jahr lassen sich von ihrer ganz besonderen Atmosphäre verzaubern: Den fünfstöckigen in den Fels getriebenen Sektcellern. Dem großen Lichthof mit seinem von Lichtbändern unterbrochenem Dach. Dem Domkeller mit dem gewaltigen geschnitzten Cuvée-fass.



1 Deutschland Rotkäppchen Brut

Aus qualitativ besonders wertvollen und ausgesuchten Sektgrundweinen Frankreichs und Italiens im Flaschengärverfahren viele Monate auf der Hefe gereift zu einem unnachahmlich feinperligen, klassischen Sekt.

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit: Flaschengärung



2 Deutschland Rotkäppchen Extra trocken

Hochwertige französische und italienische Sektgrundweine werden im Flaschengärverfahren viele Monate auf der Hefe gelagert. Das verleiht diesem Sekt seine harmonische Reife und sein volles Bukett. **Ein besonderer Sekt!**

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: KI-HL-HH-ZM-WE-WÖ



Ausbauart: extra trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit: Flaschengärung

3 Deutschland Rotkäppchen Trocken – Der Rassige

Aus qualitativ hochwertigen, ausgesuchten Sektgrundweinen Europas wurde für den nussig-trockenen Charakter **ein fein abgestimmtes Cuvée** geschaffen.

0,75 l 6 Fl Kt
0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten:
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit:

4 Deutschland Rotkäppchen Riesling trocken

In Flaschen vergoren, wird seine Cuvée zu einem typischen Rieslingsekt mit spritzigem, feinperligen Mousseux und einer **angenehm trockenem Süße**.

0,75 l 6 Fl Kt
nicht vorrätig in: ZM-WE-WÖ



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 10 - 11 °C
Besonderheit: Flaschengärung

Deutschland

**Rotkäppchen
Halbtrocken – Der Klassiker**

Rund und körperreich, harmonisch und lebendig. Seinem feinen Bukett und dem ausgewogenen Charakter verdankt Rotkäppchen halbtrocken seine Beliebtheit.

0,75 l 6 Fl Kt



0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:



Deutschland

**Rotkäppchen
Mild – Der Vollmundige**

Ausgewählte Grundweine aus den Weinregionen Frankreichs, Italiens und Spaniens prägen den feinfruchtigen Charakter. Die harmonische Cuvée überzeugt durch ihren **lieblichen Akzent und fruchtig-vollmundigen Geschmack**.

0,75 l 6 Fl Kt



nicht vorrätig in: ZM-WE-WÖ

Ausbauart: lieblich

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:

Deutschland

**Rotkäppchen
Rosé – Der Fruchtige**

Ausgesuchte europäische Weine bilden die Grundlage für diesen Sekt. Er überzeugt durch ein frisches, fruchtiges Bukett und einen harmonisch abgerundeten Geschmack. Damit ist er ein idealer Begleiter – **nicht nur für den Sommer!**

0,75 l 6 Fl Kt



nicht vorrätig in: ZM-WE-WÖ

Ausbauart: trocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:

Deutschland

**Rotkäppchen
Rubin – Der Samtige**

Ausgewählte Rotweine werden zu einer vollmundigen und harmonischen Cuvée kombiniert. Die rubinrote Farbe, ein besonders feines Bukett und ein **weinigsamtiger Geschmack ergänzen sich mit seiner Süße zu einer idealen Harmonie**.

0,75 l 6 Fl Kt



nicht vorrätig in: ZM-WE-WÖ

Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten:

Trinktemperatur: 10 - 11 °C

Besonderheit:



Wilder Hibiskus

Ob in Champagner, als stilvolle Garnitur auf einem Dessert oder als Cocktail-Zutat, Australiens Wilde Hibiskusblüten in Sirup finden Sie auf den Karten erstklassiger Hotels und Bars ebenso wie bei Top Events.

In Sekt, Prosecco oder Champagner serviert, wird die essbare Blume unten in einem Glas platziert. Die Bläschen steigen durch die rote Blüte empor. Ihre natürliche Farbe nuanciert den perlenden Wein zartrosa. Am Ende des Trinkgenusses verzaubert die wohlschmeckende Hibiskusblüte mit ihrem köstlichen Himbeer-Rhabarber Aroma die Sinne.

Australien

Wild Hibiscus in Sirup

Die aufregendste Idee für Aperitifs und Cocktails. Zunächst werden die in Sirup eingelegten Hibiskus-Blüten in Sektflöten platziert. Nach Aufgießen des Champagners/Sekts öffnet sich die Blüte. Ein magisches Schauspiel in atemberaubender Optik. Der Clou: Die fruchtige Blüte ist zum Verzehr geeignet.

11 Blüten, 250 g

6 Gl Kt



1289 6394

40 Blüten, 750 g

4 Gl Kt



1363 5527



CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Das Haus Bollinger erfuhr 1829 seine Gründung durch Jaques Bollinger gemeinsam mit Athanes de Villermont in Ay. Innerhalb kurzer Zeit hatte das Haus einen ausgezeichneten Ruf auf dem internationalen Markt. Noch heute stammt Bollinger Champagner aus dem Unternehmen, das von Familienmitgliedern geführt wird – es befindet sich als eines

der wenigen bedeutenden Champagnerhäuser nach wie vor in Privatbesitz. Alle Champagner von Bollinger werden im Stammhaus selber vinifiziert und ausgebaut. Bollinger bleibt eines der letzten Champagner-Häuser, das die Produktion zu 100 % kontrolliert. Der Erwerb von "vins sur lattes" ist völlig ausgeschlossen. "Vins sur lattes" sind Weine, die umeti-

kettiert auf der Flasche reifen. Sie können in dieser Form von anderen Champagner-Häusern erworben und mit deren Etikett versehen werden.

Bollinger verfügt über 160 Hektar eigene Weinberge, die sich vorwiegend in Grands- und Premiers Crus Lagen befinden. Die Produktionsmenge liegt bei ca. 2,1 Mio Flaschen Champagner im Jahr.



Frankreich

Bollinger Special Cuvée

Die Grundweine für diesen Champagner sind in den Spitzenlagen der Champagne gewachsen. Dieser Champagner ist trocken, quicklebendig und überzeugt durch Eleganz und ausgeprägte Fruchtaromen.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit: Reift im Keller über einen doppelt so langen Zeitraum wie gesetzlich von der Appellation vorgegeben.

Frankreich

Bollinger Rosé

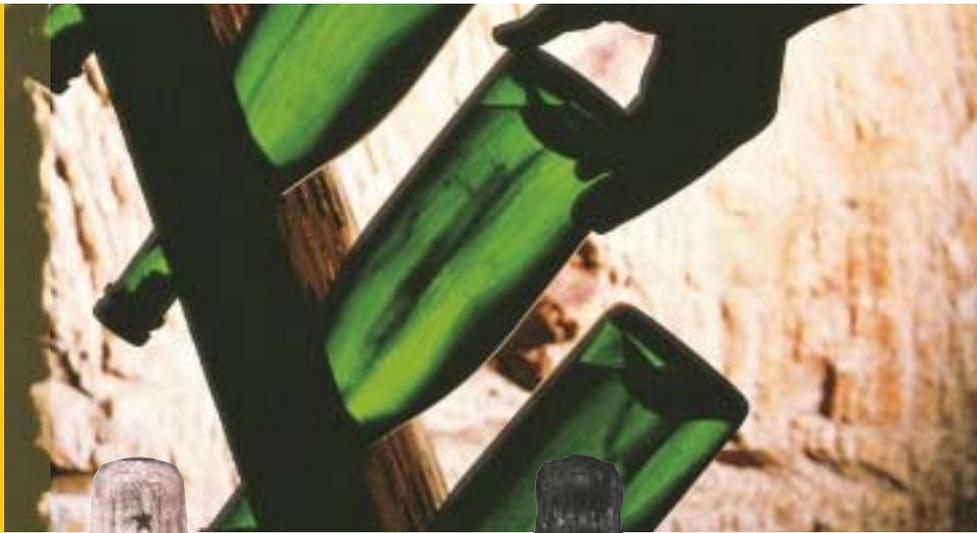
Ein sinnlicher Champagner mit außergewöhnlicher Tiefe und frischer Fruchtigkeit. Belebt durch eine ausgesprochen feine und üppige Mousse, die aus Millionen kleinster Bläschen besteht und die Frische dieses Champagner voll zur Geltung bringt.

0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit: mehr als 85% der Trauben stammen aus Premier- und Grand Cru-Lagen

FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
 CHAMPAGNE
 ★



Moët & Chandon

...ist das führende Haus der Champagne.

Die Qualität seiner Weine ist die Basis für den unvergleichlichen Ruf, welchen die Marke in der ganzen Welt genießt. Diese Qualität beruht nicht nur auf dem größten Besitz an Weingärten in der Champagne, sie ist auch das Resultat eines einzigartigen *Savoir-faire* der Weinbereitung - jahrhundertealte Tradition gepaart mit modernster Technologie.

Frankreich
**Moët & Chandon
 Brut Impérial Rosé
 non Vintage**

Ausdrucksstarke Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren mit **einem Hauch Pfeffer** dominieren diesen herrlichen Rosé. Ausgeprägte Frucht vibriert auf der Zunge und finalisiert frisch und geschmeidig bei jedem Schluck.

0,75 l 6 Fl Kt 

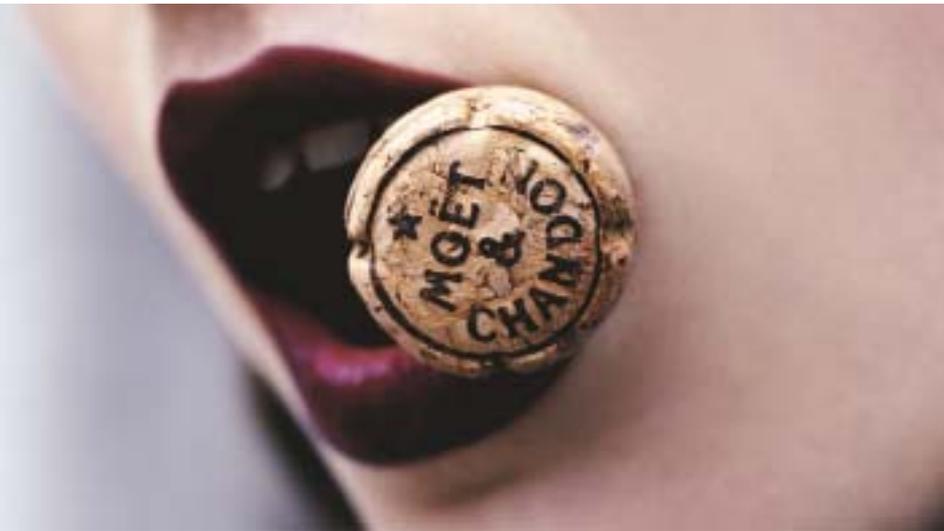
Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinot Noir
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit: ohne Jahrgang

Frankreich
**Moët & Chandon
 Dom Pérignon**

Eine Hommage an den Mönch Dom Pérignon, der sein Leben der Perfektionierung des Champagners widmete. Sein prägnantes Aromabukett aus Pfirsich, kandierter Zitrone, Vanille, Mandeln und weißem Pfeffer geben ihm eine markante Vollmundigkeit. Kraft, Spannung und Energie dezent versteckt.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:



Frankreich

**Moët & Chandon
 Brut Impérial**

Purer Spaß im Glas – Champagner für immer, gleich und sofort. Angenehm weinig mit einem Hauch von Lindenblüten. Spritzige, lebendige Aromen von Zitrus, Beeren und tropischen Früchten kleiden sich in ein feines Perlenkleid. Imperialer Genuss für jede Gelegenheit.

1,5 l 3 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WE-WÖ



0,75 l 6 Fl Kt



0,375 l 12 Fl Kt

nicht vorrätig in: KI-HH-ZM-WÖ



0,2 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Besonderheit:

CHAMPAGNE

 DRAPPIER



Schon vor 2000 Jahren setzten die Gallo-Romanen die ersten Rebstöcke in Urville. Ein Jahrtausend später ließ der Heilige Bernhard, der Gründer des Klosters von Clairvaux, im Jahr 1152 unsere heutigen Keller anlegen. Nach weiteren sieben Jahrhunderten, im Jahr 1808, wurden diese wunderbar erhaltenen Zeugen des Mittelalters, in denen unsere besten Cuvées ruhen, zum Mittelpunkt des Weinguts der Familie Drappier, das heute von Michel Drappier geleitet wird.

Das Land von Urville hat den Pinot Noir, den Spätburgunder, gastlich aufgenommen – den Wein, der „durch unsere Adern fließt“. Hier wurde unser Weinberg angelegt, den wir nach den Grundsätzen des natürlichen biologischen Anbaus pflegen.

Wie ein „Archiv“ der langen Geschichte unseres Hauses pflegen wir auch fast vergessene, obwohl eigentlich unvergessliche, Rebsorten: Arbane, Petit Meslier und Blanc Vrai.



Frankreich
Drappier
Blanc de Blancs
Signature Brut

Eleganz in der Nase und Frische im Mund. Für diesen Champagner aus 100 % Chardonnay wird nur der Most der ersten Pressung (Cuvée), nicht jedoch jener der zweiten und dritten Pressung (taille) verwendet; er vereint **Finesse und reichen Körper**. Jede Flasche trägt die Unterschrift Drappier in gold, der Namenszug eines großen Weines.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:



Frankreich
Drappier
Val des Demoiselles
Rosé Brut

La Val des Demoiselles (Tal der Jungfrauen) ist ein kleiner Weingarten der Domaine, bepflanzt mit Pinot Noir. Die traditionelle Gärung, bei der der Wein nur kurz auf der Maische belassen wird, verleiht ihm ein intensives Bouquet und feine Aromen des roten Fruchtfleisches. **Seine verhaltene Farbe wird durch eine durchsichtige Flasche besonders herausgestellt.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Pinot Noir
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:





Frankreich

**Drappier
Carte d'Or Brut**

Der Champagner besitzt das ganze Bouquet der edlen Rebe Pinot Noir, die 80 % des Weines ausmacht. Als dunkle Traube mit weißem Most ist sie nicht nur wegen ihrer Struktur, sondern ebenfalls wegen ihres **charakteristischen feinen Duftes** nach roten Früchten sehr gefragt.

0,75 l 6 Fl Kt

0,375 l 12 Fl Kt

0,2 l 40 Fl Kt

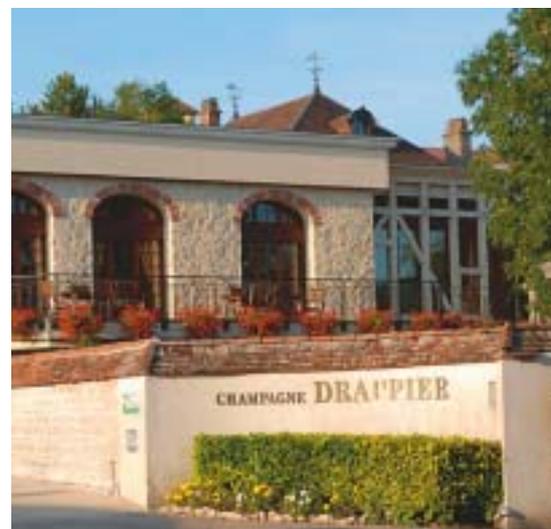


Ausbauart: trocken

Rebsorten: Pinot Noir

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Besonderheit:





Das 1776 gegründete Champagnerhaus Louis Roederer in Reims besitzt über 200 Hektar Rebfläche, ausschließlich in Premier und Grand Cru Lagen.

Das Familienunternehmen wird heute in der 8. Generation von Jean-Claude Rouzaud geführt, der kompromisslos Spitzenchampagner erzeugt. Mit diesem, für die Champagne ungewöhnlich großen Besitz an Weinbergen, kann er zwei Drittel des Traubenbedarfs selbst decken; eine wesentliche Voraussetzung für die Erzeugung großer Champagner.

Den Stil und die Beständigkeit seiner Champagner garantiert er mit einer großen Auswahl an Reserveweinen. Sie verleihen den Champagner-Qualitäten ihre filigrane Art, Komplexität und Ausgewogenheit.



Frankreich
**Louis Roederer
Cristal - Brut**

Goldfarben, komplexes, elegantes und dichtes Bukett, besonders feine Perlung, subtile, klare und ausdrucksvolle Aromen, eingebunden in einer seidigen Struktur – rassiger, langanhaltender Abgang.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:

Frankreich
**Louis Roederer
Brut Premier**

Leicht goldfarben, reich an Noten von Weißdorn, Mandeln und geröstetem Brot: feine anhaltende Perlung. **Perfektes Gleichgewicht zwischen der Struktur und der Fruchtigkeit** des Pinot Noirs und der Finesse des Chardonnays.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:





CHAMPAGNE Lanson



Frankreich

Lanson Black Label Brut

Der Pinot Noir dominiert, er gibt den Körper und den kräftigen Charakter. Der Chardonnay, der mehr als ein Drittel ausmacht, bringt die Finesse und das elegante Aroma und schließlich setzt der Pinot Meunier fruchtige und zarte Akzente. **Er ist ein angenehmer, rassiger, besonders fruchtiger Champagner.**

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Besonderheit:

Frankreich

Lanson Rosé Label

Er erfreut das Auge durch seine schöne, kräftige, von lachsfarbenen Lichtern durchwobene Farbe. In der Nase blumig und fruchtig, im Geschmack verführt er durch sein harmonisches Gleichgewicht zwischen Vollmundigkeit und Frische.

0,75 l

6 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Besonderheit:

Das Champagnerhaus Lanson wurde 1760 durch Francois Delamotte im Stadtkern von Reims gegründet und gehört zu den ältesten Champagnerhäusern der Welt.

Die Cuvée von Lanson Black Label Brut setzt sich aus 35 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir und 15 % Pinot Meunier zusammen. Diese Cuvée verleiht dem Black Label seine brillante und klare, blassgoldene Farbe, die mit bernsteinfarbenen Reflexen unterlegt ist. Lanson Black Label Brut überzeugt durch seinen lebendigen, von Frühlingaromen begleitem Duft, in den Aromen von „Geröstetem“ und Wiesenblütenhonig wahrnehmbar sind. Beim Trinken entfaltet er ein Bouquet reifer Früchte, insbesondere von Zitrusfrüchten, welches den Eindruck von Fülle und Leichtigkeit vermittelt. Er ist ein angenehm rassiger und besonders fruchtiger Champagner mit verführerischer Harmonie. Lanson Black Label Brut kann zu jeder Gelegenheit genossen werden. Er eignet sich hervorragend zur Begleitung von Vorspeisen und Fischgerichten.

Lanson war einer der ersten Champagnerhersteller, der in den 50er Jahren einen Rosé Champagner auf den Markt brachte. Heute ist das Haus Lanson berühmt für seinen außergewöhnlichen Rosé Champagner. Der Rosé Label von Lanson erfreut das Auge durch seine schöne, kräftige, von lachsfarbenen schillernden Lichtern durchzogene Farbe. Er erinnert an den Duft von Rosen und Früchten und im Geschmack verführt er durch sein harmonisches Gleichgewicht von Frische und Vollmundigkeit. Lanson Rosé Label Brut Rosé ist der perfekte Champagner für Augenblicke großer Emotionen und Gefühle. Er passt sowohl zu Fleischgerichten als auch zu Desserts aus roten Beeren.



Frankreich
**Pommery
Brut Royal**

Das Herzstück und der ganze Stolz des Hauses Pommery. Gold mit Eleganz und Diskretion im Glas. Frische Lebendigkeit mit anregendem vielfältigen Fruchtaroma bilden eine reizvolle Komposition. **Ein Champagner mit viel Charme – royaler Genuss – reizvoll.**

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 7 - 9 °C
Besonderheit:

Frankreich
**Taittinger
Brut Réserve**

Ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt. Als feinsten Aperitif vor jedem Menü, zu allen feierlichen Anlässen, um den Augenblick hervorzuheben, hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten oder Fisch.

0,75 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 8 °C
Besonderheit: Flaschengärung

Frankreich
**Vranken Tête de Cuvée
Brut**

Eine blassgelbe Assemblage mit grünlich schimmernden Perlen und einem cremigen Schaum. Fließend weiche Aromen gelber Früchte mit einem Spritzer Apfel und Citrus in einer offenen Vollendung. **Champagner abgerundet und mit einer tiefen Seele.**

0,75 l 6 Fl Kt 
nicht vorrätig in: JW

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinktemperatur: 8 - 9 °C
Besonderheit:




Veuve Clicquot

REIMS FRANCE



1772 gründete Philippe Clicquot einen Weinhandel unter der Marke Clicquot. 1805 starb Francois Clicquot, der Sohn des Unternehmensgründers.

Seine 28-jährige Witwe (französisch: Veuve) Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777-1866) übernahm daraufhin das Geschäft ihres verstorbenen Gatten.

Während sich Europa nur schwer von den napoleonischen Kriegen erholte, gelang es ihr, ihren Champagner dank der tatkräftigen Unterstützung ihrer zumeist aus Deutschland stammenden Mitarbeiter in die ganze Welt zu exportieren.

Sie stellte ihre Produkte an allen Herrschaftshöfen Europas vor und trug somit zur Ausstrahlung des französischen Savoir-vivre bei. Nach kurzer Zeit war ihr Wein nicht mehr nur ein Erfolgsprodukt, sondern ein regelrechter Mythos. Barbe-Nicole Clicquot war eine leidenschaftliche Unternehmerin.

Frankreich

Veuve Clicquot Ponsardin

Brut

Ein Klassiker aus der Champagne und der berühmteste aus den Kellern Veuve Clicquot Ponsardin.

Ausgewogene Noten von Beeren und exotischen Früchten verleihen ihm seinen feinen und lebhaften Charakter. Eine Assemblage als idealer Begleiter zu einem edlen Essen.

1,5 l 3 Fl Kt

nicht vorrätig in: WE-WÖ



1020 3538

0,75 l 6 Fl Kt



1020 3811

0,375 l 12 Fl Kt



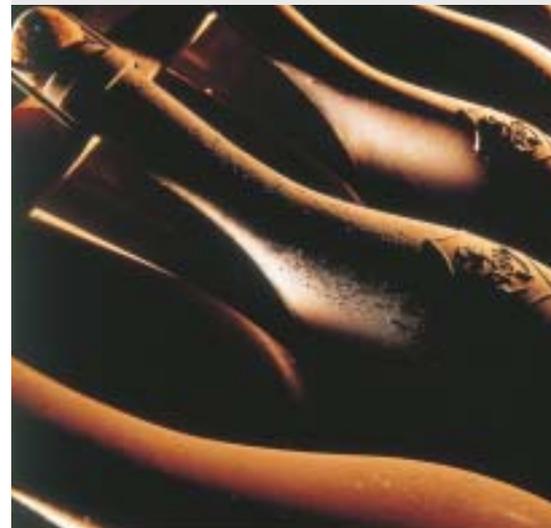
1020 3507

Ausbauart: trocken

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Trinktemperatur: 8 - 9 °C

Besonderheit: Flaschengärung





Martini & Rossi

Wermut (französisch Vermouth) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Wein. Dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) verdankt der Wermut seinen Namen, welches durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack auch sehr deutlich prägt.

Seit 1863 stehen die Namen Martini & Rossi stellvertretend für den beliebtesten Vermouth der Welt.



Ein weinhaltiger Aperitif, der nach einem Geheimrezept aus einem Destillat von unter anderem Enzian, Rhabarber, Sandelholz, Löwenzahn und zahlreichen Kräutern, Samen, Blättern, Rinden und Wein bereitet wird. Schon früh verlagerte man die Geschäfte in dem damals rezessionsgeplagten Italien in den Export, wodurch Martini (damals noch Martini, Sola e Cie) auf der ganzen Welt bekannt und berühmt wurde.

Im Laufe der Jahre wurden weitere Produkte entwickelt, so dass heute jeder seinen Martini ganz nach seinem persönlichen Geschmack auswählen kann. Eine wirklich sehr erfolgreiche Geschichte voller Glamour und Prominenz, die gerade eine Art Renaissance erfährt.

Martini, ein Klassiker und Kultgetränk vieler Generationen.



Italien

Martini Bianco

Martini & Rossi

Der klassische Wein-Aperitif aus Italien, mild mit einer leichten Vanillenote.

0,75 l

6 Fl Kt



Italien

Martini Extra Dry

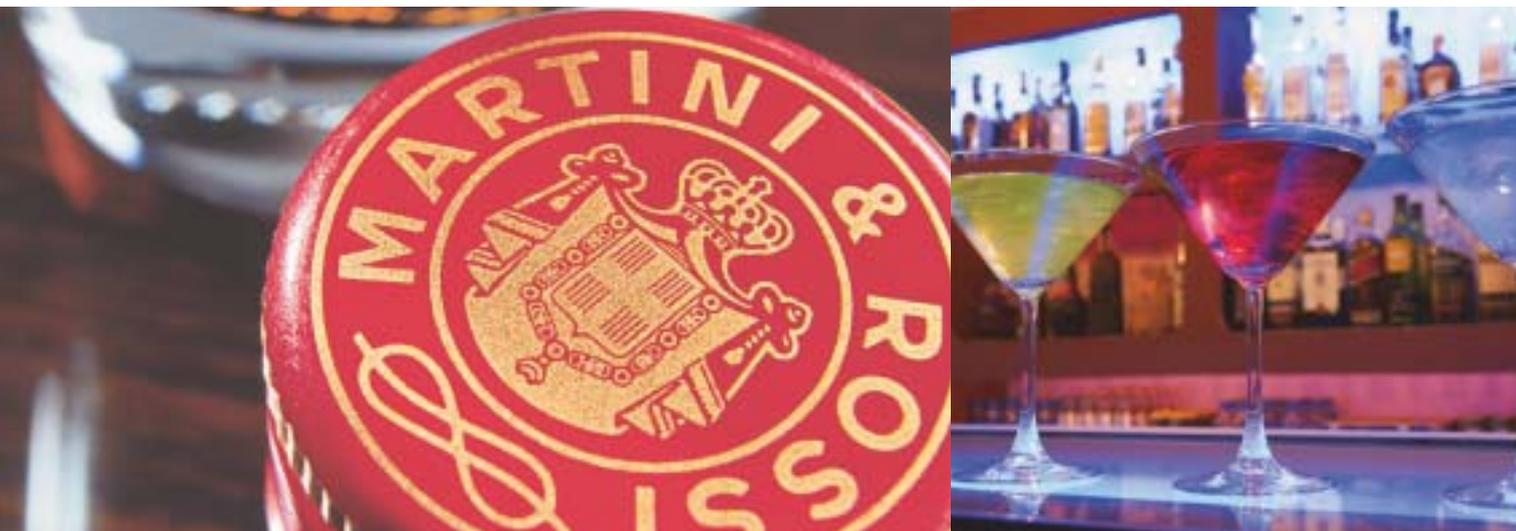
Martini & Rossi

Der klassische Wein-Aperitif aus Italien, sehr herb mit einer weinigen Note.

0,75 l

6 Fl Kt





Italien

**Martini
D'Oro**

Martini & Rossi

Der klassische Wein-Aperitif aus Italien,
leicht und außergewöhnlich aromatisch.

0,75 l

6 Fl Kt



Italien

**Martini
Rosato**

Martini & Rossi

Klassischer Wein-Aperitif aus Italien,
fruchtig mit deutlicher Weinaromatik.

0,75 l

6 Fl Kt



Italien

**Martini
Rosso**

Martini & Rossi

Der klassische Wein-Aperitif aus Italien
leicht herb mit süßlichen Fruchtnoten.

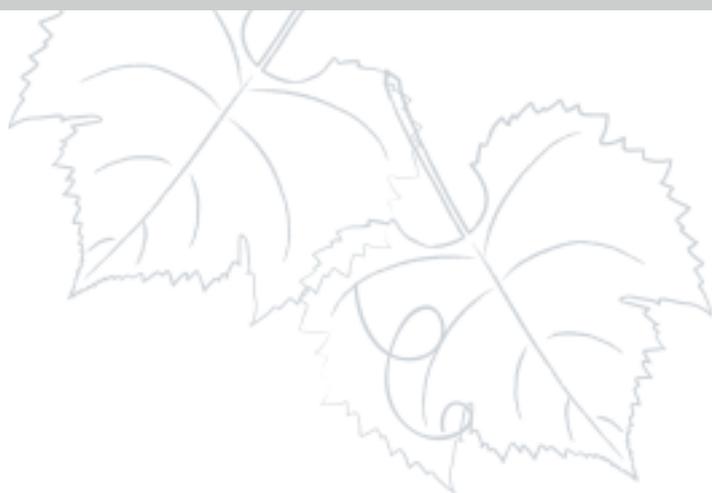
0,75 l

6 Fl Kt





Kleinflaschen & Alkoholfrei





Deutschland	224
Frankreich.	226
Österreich & Italien . .	227
Alkoholfreier Wein . .	228
Alkoholfreier Sekt . . .	229





1 Deutschland
Vinision
Müller-Thurgau QbA
 Harmonisch und süffig mit einer feinen Fruchtsüße und zartem Muskataroma.
 0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: lieblich
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 Deutschland
Vinision
Müller-Thurgau QbA
 Frisch und jugendlich mit kräftigem Pfirsicharoma und leicht herben Würznoten.
 0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



3 Deutschland
Vinision
Riesling QbA
 Kräftig und harmonisch mit deutlichen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten.
 0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Riesling
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 Deutschland
Vinision
Dornfelder QbA
 Vollmundig und kraftvoll mit einer intensiven Beerenaromatik in delikater Süße.
 0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



5 Rheinhessen
Weißburgunder
QbA
 Weingut Sander
 Frisch und fruchtig mit den deutlichen Aromen von Birnen, Pfirsich und Äpfeln und einem Hauch Zitrus im Geschmack.
 0,25 l 24 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Weißburgunder
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

6 Rheinhessen
Dornfelder
QbA
 Weingut Sander
 Vollmundig, samtig mit den Aromen reifer Waldbeeren und süßlicher Kirschen präsentiert er sich feinwürzig und pikant.
 0,25 l 24 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Dornfelder
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



1 **Franken**
fränkische Mundart
Silvaner QbA

Winzere Keller Sommerach eG
Kräftig, vollmundig, mit den deutlichen Aromen tropischer Früchte in feiner Säure.

0,25 l 20 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Silvaner
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

2 **Württemberg**
Mundelsheimer Schalkstein
Trollinger QbA

Württembergischer Weingärtner
Herzhaft, kraftvoll, mit den Fruchtaromen reifer Beeren und einem Hauch Walnuss.

0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: halbtrocken
Rebsorten: Trollinger
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 **Saale-Unstrut**
Müller-Thurgau QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Frisch und fruchtbetont mit einem Touch Exotik. Saftig und süffig – der „Mini“ mit viel Geschmack.

0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Müller-Thurgau
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 **Saale-Unstrut**
Portugieser QbA

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG
Kräftig, samtig, mit der Frucht von reifen Beeren und Pflaume. Der richtige Schluck Genuss nach einem langen Tag.

0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Blauer Portugieser
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

5 **Kremstal**
Sandgrube 13
Grüner Veltliner QbA

Winzer Krems
Frisch mit exotischer Frucht und Zitrus – ein starkes Stückchen.

0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grüner Veltliner
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

6 **Kremstal**
Sandgrube 13
Blauer Zweigelt QbA

Winzer Krems
Samtig und vollmundig mit runder Beerenfrucht – Mini mit Power.

0,25 l 12 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Blauer Zweigelt
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

Südfrankreich

1 Louis Eschenauer Merlot VdP d'Oc

Les Grands Chais de France

Vollmundig und kraftvoll, mit Aromen von Kirschen, Cassis und dezenten Gerbstoffen.

0,25 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Merlot
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



2 J. P. Chenet Blanc des Blancs VdP d'Oc

Frankreich

Les Grands Chais de France

Lebendig und frisch, mit dem Geschmack nach tropischen Früchten und Zitrus.

0,187 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Sauvignon blanc, Colombar
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

3 J. P. Chenet Grenache Cinsault Rosé VdP d'Oc

Frankreich

Les Grands Chais de France

Duftig und blumig, mit Noten von Kirschen und würzigen Nuancen.

0,187 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Grenache, Cinsault
Trinktemperatur: 8 - 10 °C
Besonderheit: Schraubverschluss

4 J. P. Chenet Cabernet-Syrah VdP d'Oc

Frankreich

Les Grands Chais de France

Fruchtig und kraftvoll, mit Aromen reifer, roter Früchte und dezenten Würznoten.

0,187 l 6 Fl Kt 

Ausbauart: trocken
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Trinktemperatur: 16 - 18 °C
Besonderheit: Schraubverschluss



Venetien

**Linea 071
Pinot Grigio IGT**

Elegant und aromatisch nach Äpfeln, Birnen, Ananas und exotischen Früchten, mit zarten würzigen Noten.

0,20 l 24 Fl Kt



Ausbauart: trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss



Venetien

**Linea 071
Prosecco Frizzante DOC**

Prickelnde Frische mit jugendlichen Aromen von grünen Äpfeln und Birnen, ein Hauch Akazie umspielt den Gaumen.

0,20 l 24 Fl Kt



Ausbauart:

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: Schraubverschluss

Venetien

**Scavi & Ray
Prosecco Frizzante D.O.C.**

Vino Italia Nobile GmbH

Fruchtig und frisch mit einer dezenten Perlage – feine Duftnoten frischer Früchte prägen seinen Geschmack.

0,20 l 24 Fl Kt



Ausbauart: halbtrocken

Rebsorten: Glera

Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheit:



Venetien

**Scavi & Ray
Hugo**

Vino Italia Nobile GmbH

Erstklassiger Prosecco, feiner Holunderblütensirup, ein Spritzer Limette, ein Schuss Soda und frische, aromatische Minzblätter – Genuss der Extraklasse.

0,20 l 24 Fl Kt



Ausbauart:

Rebsorten:

Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheit:

So wird der Alkohol entzogen

In einem Vakuumdestillationsverfahren wird der Wein mit modernster Technik auf 28 °C im Vakuum erwärmt. Bereits bei dieser niedrigen Temperatur entweicht der Alkohol.

Wie hoch ist der Restalkohol?

Unsere alkoholfreien Weine und Sekte liegen unter der vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Grenze von 0,5 % Alkohol.

Zum Vergleich: Fruchtsäfte, Brot u.v.m. enthalten oft mehr Alkohol. Alkoholfreien Wein mit 0,0 % Alkohol gibt es nicht.

Quelle/Source: winzers.de



Schloß Kronsburg Weißwein ohne Alkohol

Weinkellerei P. Schneekloth & Söhne

Ein typisches weiniges Erlebnis ohne Alkohol. Deutliche Aromen von gelben Früchten im Zusammenspiel von Süße und milder Säure – süffig.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: mild-süffig

Rebsorten: Müller-Thurgau,
Silvaner

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Besonderheit: alkoholfrei,
Schraubverschluss

Schloß Kronsburg Rotwein ohne Alkohol

Weinkellerei P. Schneekloth & Söhne

Ein samtiger Rotweingenuss ohne Prozenzte. Saftige, typisch weinige Aromen von roten Beeren und Kirschen in einer angenehmen Fruchtsüße – vollmundig.

● 0,75 l 6 Fl Kt



Ausbauart: mild-süffig

Rebsorten: Cabernet, Sauvignon,
Grenache, Merlot

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Besonderheit: alkoholfrei,
Schraubverschluss

Prickelnd -
auch ohne Alkohol!



Rotkäppchen Alkoholfrei Weiß

Es ist die fruchtig-frische Alternative für alle, die Rotkäppchen Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten wollen. Besonders schonend entalkoholisiert, verspricht diese Cuvée prickelnden Genuss voller Leichtigkeit. **Rotkäppchen Alkoholfrei überzeugt durch seinen feinfruchtigen Geschmack und die typische Lebendigkeit von Rotkäppchen.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



1315 3502



Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé

Dieser Rosé ist die beerigfruchtige Alternative für alle, die ohne Alkohol prickelnd genießen wollen. Besonders schonend entalkoholisiert, bleibt der intensiv fruchtige Geschmack ausgewählter Weine erhalten. So präsentiert sich Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé als unbeschwert leichter Genuss. **Mit einem Hauch von Himbeere und Erdbeere im Geschmack.**

● 0,75 l 6 Fl Kt



1428 3277



Cantor Alkoholfrei Sparkling

Der Tradition verpflichtet, wird er aus ausgesuchten, bukettreichen Weinen bereitet. Nach dem Reifelager wird schonend im Vakuum der Alkohol entzogen. Wie Sekt, sollte er gut gekühlt getrunken werden.

● 0,75 l 6 Fl Kt

● 0,2 l 24 Fl Kt



1020 8458



1020 8496



Spirituosen





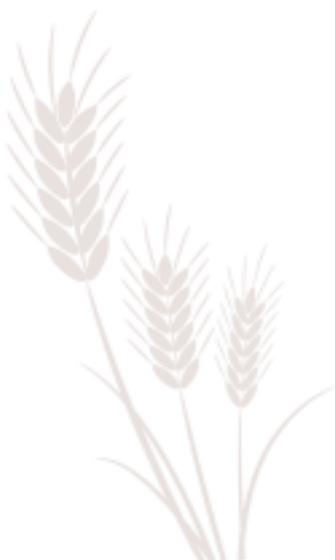
Whiskey	232
Rum	237
Vodka.....	238
Gin	240
Obstbrand	241
Grappa.....	242
Cognac.....	248
Armagnac, Calvados.....	249



Glenmorangie Destillerie

Die Glenmorangie Destillerie ist nach dem gälischen Namen „Glen of the Morangie Burn“ benannt, was soviel heißt wie „Kleines Tal der tiefen Ruhe“. Belege über (illegales) Whiskybrennen in Tain reichen bis in den Zeitraum um 1700 zurück, jedoch erst seit 1843 wird mit der von den Brüdern Matheson gegründeten Glenmorangie-Brennerei ein legaler Whisky gebrannt.

Zuvor war in den Gebäuden der Brennerei eine Brauerei zu finden. Bereits 1880 konnte die Brennerei Exporte nach Italien und die USA verzeichnen. 1883 musste die ursprüngliche Brennerei neu aufgebaut werden, 1887 wurde die Glenmorangie Distillery Co. Ltd. gegründet.



Schottland Highlands - Northern High

**Glenmorangie
The Original
Single Malt
10 Jahre, 40 % Vol.**

Die außergewöhnliche Duftnote vermittelt dem Genießer den Duft eines Blumengartens. Strahlende Bernsteinfarbe, würzig nach Zimt und Walnuss, im Geschmack sahnig mit malzig-blumiger Süße.

0,7 l

1 Fl



Schottland Highlands - Northern High

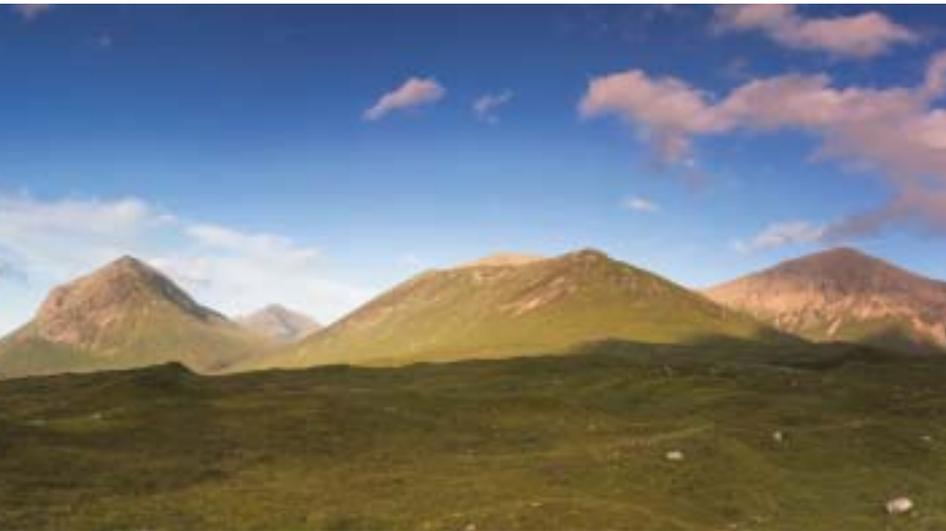
**Glenmorangie
The Lasanta
Single Malt
10 Jahre, 46 % Vol.**

Lasanta steht im gälischen für Wärme und Leidenschaft. Eine verlockende Mischung aus warmen, cremigen und nussigen Aromen, welche durch die Lagerung in andalusischen Sherryfässern erreicht wird.

0,7 l

1 Fl





GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Schottland Highlands - Northern High

**Glenmorangie
Nectar D'Or
Single Malt**

10 Jahre, 46 % Vol.

Die Barriquefässer, in denen dieser Glenmorangie zur Nachreifung gelagert wird, verleihen diesem goldenen Nektar köstliche, süße Sirup-Aromen, die sich mit dem Zitrusfrucht-Aroma der nördlichen Highlands wunderbar verbinden.

0,7 l

1 Fl



1290 3931



Schottland Highlands - Northern High

**Glenmorangie
Quinta Ruban
Single Malt**

46 % Vol.

Quinta - von dort stammen die Portfässer, in denen nachgereift wird. Ruban - die rubinrote Farbe, die dem Whisky dadurch verliehen wird. Beim ersten Genuss fühlt man sich in die Mittelmeer Landschaft des portugiesischen Quinta versetzt.

0,7 l

1 Fl



1290 3948



Schottland Highlands - Northern High

**Glenmorangie
Extremely Rare
Single Malt**

18 Jahre, 43 % Vol.

Der 18-jährige Malt von Glenmorangie fällt aus dem Rahmen. Statt Weichheit findet man Fülle und Würzigkeit. Über allem liegt der weiche, zarte Duft von Sherry, verbunden mit dem feinen Geschmack alter Eiche.

0,7 l

1 Fl



1075 1633



Highland Park Destillerie

Die Destillerie liegt oberhalb von Kirkwall auf einem kleinen Hügel namens High Park. Wer von hier aus seinen Blick über die nördlichen Orkney-Inseln schweifen lässt, wird sogleich von ihrem Zauber und der Mystik erfasst. So ist es auch einst Magnus Eunson ergangen, als er 1798 die Destillerie Highland Park gründete. Weit weg vom Festland nutzte er die geheimnisvolle Umgebung dazu, illegal seinen Whisky zu brennen. Sollte sich dennoch ein Steuereintreiber zum High Park „verirren“, war er schon von weitem zu sehen. 27 Jahre später erhielt Magnus Eunson seine Lizenzierung. Doch bis dahin war der einzigartige Whisky unter dem Namen Highland Park längst bekannt.



Schottland Highlands - Northern High

Highland Park Single Malt

12 Jahre, 40 % Vol.

Leuchtend bernsteinfarben, ausgewogene rauchige Note, süßlich, heidekrautartig und malzig mit einem Hauch von Sherry. Mittelschwer, außergewöhnlich geschmeidig mit ausgereifter abgerundet rauchiger Süße und vollmundigem Malzton.

0,7 l

1 Fl



Oban Destillerie

Unterhalb der steilen Klippe von Oban und nur einen Steinwurf vom Meer entfernt, befindet sich einer von Schottlands ältesten Herstellern von Single Malt Scotch Whisky. Die Brennerei wurde 1794 durch die Brüder Stevenson gegründet. Um die Brennerei entstand das kleine Hafendörfchen gleichen Namens (Oban), in dessen Herz sie heute noch liegt. Das Wasser der zur Region Western Highlands gehörenden Brennerei stammt aus dem Loch Gleann a' Bherraidh. Der Whisky reift vor Ort in Bourbon- und Montilla-Sherry-Fässern.



Schottland Highlands - Western High

Oban Single Malt

14 Jahre, 43 % Vol.

Der erste Eindruck ist deutlich rauchig und würzig. Durch seine Nähe zum Meer gewinnen Seearomen und eine leichte Salzigkeit mit der Zeit die Oberhand. Er duftet nach süßen Früchten, Orangen, Zitronen und Birnen mit Seesalz und torfiger Rauchigkeit.

0,7 l

1 Fl





Schottland Highlands - Insel Skye

Talisker Single Malt

10 Jahre, 45,8 % Vol.

Sein Aroma ist rauchig und malzig-süß. Der Geschmack ist passend kräftig, explosiv - ja sogar pikant. Es folgt ein gewaltiger Abgang, ein echter „Nachbrenner“. Der Talisker gehört zu den würzigsten Malts, die derzeit erhältlich sind.

0,7 l

1 Fl



Talisker Destillerie

Die berühmteste, sagenumwobenste und am meisten besungene Insel Schottlands, dessen Name die Schotten schon wegen eines Feldzuges zur Wiedereinsetzung des Königshauses Stuart gegen die Engländer nicht vergessen werden. Die Insel Skye befindet sich im Nordwesten Schottlands. Die Whiskys zeichnen sich durch viel Körper und Geschmack aus. Die Talisker-Brennerei wurde 1831 von den Gebrüdern Hugh und Kenneth MacAskill in dem Ort Carbost am Ufer des Loch Harport gegründet. Der Name ist von dem Anwesen Talisker House abgeleitet, das einige Meilen westlich in den Bergen liegt.



Schottland Highlands - Speyside

Dalwhinnie Single Malt

15 Jahre, 43 % Vol.

Der Sanfte aus den Highlands. Dieser cremige und milde, einschmeichelnd malzige Whisky ist sehr leicht zugänglich. Er verbindet eine bemerkenswerte Vielfalt von Aromen. Goldfarben, aromatisch, leicht torfig, sehr weich mit aromatischen Heidehonignoten.

0,7 l

1 Fl



Dalwhinnie Destillerie

Das späte viktorianische Zeitalter zeigte viel Mut beim Bau von Destillieren an „verrückten Orten“. Dalwhinnie, bei 327 Metern ü. M. eine der höchstgelegenen Destillieren und Heimat des sanften 15-jährigen Highland-Malt, macht da keine Ausnahme.

Das gälische Wort, von dem sich der Name Dalwhinnie ableitet, ist Dail-coinneamh oder Dail-Chuinnidh, was soviel bedeutet wie „Ebene, auf der man sich trifft“. Auf diesen hochgelegenen, windigen Weiden zwischen den Gebirgsketten der Grampian und Monadhliath Mountains machten im 18. Jahrhundert die Viehtreiber auf ihrem Weg nach Süden Rast, bevor sie über den Drumochter-Pass zu den großen Viehmärkten in Crieff oder Falkirk aufbrachen.

Außer der hervorragenden Brennerei hat Dalwhinnie auch noch eine offizielle Wetterstation zu bieten, die seit Jahren immer wieder die niedrigste Durchschnittstemperatur in ganz Großbritannien vermeldet.



Schottland Islay - Südküste

**Lagavulin
Single Malt**

16 Jahre, 43 % Vol.

Viele verschiedene Elemente tragen zu seinem unverwechselbar robusten Charakter bei, aber besonders der Einfluss von Torf ist im vollmundigen, kräftigen, salzigen und trockenen Geschmack dieses Whiskys spürbar. Im Duft deutlich Sherry zum Finale ein gewaltiger Abgang.

0,7 l

1 Fl



*Lagavulin
Destillerie*

Seit 1816 wird Lagavulin Single Malt Scotch Whisky in einer pittoresken Ansammlung von Gebäuden an der Lagavulin Bucht hergestellt. Wahrscheinlich liegt keine andere Destillerie schöner. Ganz sicher aber wird hier der wohl intensivste, rauchigste und vollmundigste Malt hergestellt. Für viele der definitive Islay-Malt. Bereits 1742 wurde in Lagavulin in schätzungsweise zehn illegalen Brennblasen Whisky hergestellt. 1816 dann gründete John Johnston hier die erste legale Brennerei, in Sichtweite von Dunyvaig Castle, dem mittelalterlichen Bollwerk der Lords of the Isles, die damals über die Westküste und über die Inseln Schottlands herrschten.



Johnston Co. Destillerie

Laphroaig liegt in einer kleinen naturbelassenen Bucht. Die Destillerie wurde offiziell 1815 von den Brüdern Donald & Alex Johnston gegründet. Die südlichste der Islay-Brennereien verfügt über Lagerhäuser, die direkt am Meer liegen und bei hohem Wellengang vom Wasser umspült werden. Das Salzwasser, die salzige Seeluft, das torfige Wasser aus dem Kilbride Dam und der Torf, der von destillereieigenen Feldern auf Islay stammt (Glenmachrie Peat Moss) und einen hohen Moosanteil aufweist, sollen maßgeblich für den unverwechselbaren Geschmack des Malts verantwortlich sein.



Schottland Islay - Südküste

**Laphroaig
Single Malt**

10 Jahre, 40 % Vol.

Tief schillerndes Gold, im Duft sehr rauchig, nach Seetang mit einer medizinischen Süße. Im Geschmack überraschend mit Nuancen von Salz und Schichten erdigen Geschmacks. Ein sehr trockener, langer, aber runder Abgang.

0,7 l

1 Fl





Deutschland

SLYRS
Bavarian Malt Whisky
43 % Vol.

Gebraut wird dieser Malt Whisky im oberbayerischen Schliersee. Die Lagerung erfolgt in amerikanischen Weißbuche-Fässern mit 225 l Inhalt. Anfangs bonbonartige Süße, später Honig, Kräuter mit flüchtigen Vanilleklängen. Im Abgang mittellang und von überraschend trockener Süße.

0,7 l

1 Fl



Rum

Kuba

Havana Club
Gran Reserva
15 Jahre, 40 % Vol.

Die hervorragende milde Sanftheit mit einer vorherrschenden tiefen Süße, die Vanille erkennen lässt und doch von Eiche umrahmt bleibt. Dieser Rum lässt sich als edles kubanisches Getränk entweder pur oder "on the rocks" genießen. Dieser Rum kann sich auf eine jahrtausendalte Tradition des Fermentierens von gekochtem Zuckerrohrsaft beziehen.

0,7 l

1 Fl



Kuba

Ron Matusalem
Gran Reserva
15 Jahre, 40 % Vol.

Fulminanter Duft, faszinierende Geschmacksfülle. Dieser Rum ist unvergleichlich mild und dank seiner aufwändigen Solera-15-Reife überraschend weich. Sein komplexer Geschmack erzeugt fast keine Schärfe, seine seidige Struktur zeichnet ihn als Super-Premium-Rum aus.

0,7 l

1 Fl



Guatemala

Zacapa
Centenario Ron
23 Jahre, 40 % Vol.

Der in Bourbon-, Sherry- und Pedro-Ximenez-Weinfässern gelagerte Rum ist das Herz der Ron-Zacapa-Familie. Für diesen preisgekrönten Rum werden sechs 23 jährige Rums vereinigt. Seine natürliche Süße und sein außerordentlicher Geschmack sind für einen Rum einzigartig.

0,7 l

1 Fl



Vodka



Ausgangsprodukt für Vodka sind Getreidearten wie Gerste, Hafer oder Roggen, aber auch Feldfrüchte wie Kartoffeln oder Melasse aus Zuckerrüben. In Osteuropa wird traditionell Roggen verwendet, gemischt mit Weizen, Hafer oder Gerste, in anderen Ländern eher Weizen. Fertiger Vodka wird vielfach aromatisiert, wobei das Spektrum der Zusätze von Kräutern und Blüten über Früchte und Schokolade bis zu Wacholderbeeren und Bisongras reicht. Als Besonderheit gelten Vodkas, die im Holzfass gereift werden. Trotz der Minimierung der Aromastoffe in der Filterung schmecken Vodkas nicht gleich, sondern zeigen durchaus unterschiedliche Charaktere, besonders wenn sie aus verschiedenen Ländern kommen. In den traditionellen Herstellungsländern wird Vodka gern pur und eiskalt getrunken. In westlichen Ländern wird Vodka daneben auch gern zum Mixen von Cocktails und Longdrinks verwendet.



Schweiz

Xellent Swiss Vodka **40 % Vol.**

Ein reines, leicht süßlich schmeckendes, charaktervolles Produkt. Das Ausgangsprodukt ist reiner hochwertiger Schweizer Roggen. Das Wasser stammt vom Titlisgletscher im Herzen der Zentralschweiz. Ein einzigartiges und echtes Schweizer Qualitätsprodukt von exklusiver Güte.

0,7 l

6 FL





Frankreich

Grey Goose Vodka
40 % Vol.

Für die Herstellung werden ausschließlich feinsten französischer Weizen und kristallklares Wasser verwendet, das durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde. 1998 mit der Platinmedaille als „The world’s best tasting Vodka“ ausgezeichnet, besticht Grey Goose mit seiner hohen Reinheit, seinem auffallend milden Geschmack und den feinen Mandel- und Nussnuancen.

0,7 l

6 FL



1207 9049

Polen

Belvedere Vodka
40 % Vol.

Ein voller, runder Geschmack mit mittelschwerem Körper und einer leichten, samtigen Textur. Eine zarte Vanillekomponente, die zwischen süß und herzhaft schwankt, dazu ein Hauch von weißem Pfeffer und Gewürzen. Langanhaltende Noten von Mandel-, Vanille- oder auch Paranuss.

0,7 l

6 FL



1322 4424

Russland

Stolichnaya elit
40 % Vol.

Erstklassige Qualität der Bestandteile Wasser und Getreide, lassen einen Vodka entstehen für Menschen mit höchsten Ansprüchen und Stilbewusstsein. Durch die moderne „Freeze-out-Methode“ wird ein hoher Grad der Reinheit erreicht und ein Vodka von einzigartiger Qualität entsteht.

0,7 l

6 FL



1241 9135

Gin

Insgesamt kommen bei der Gin-Herstellung etwa 120 verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe zum Einsatz. Die Aromatisierung geschieht nicht nachträglich, sondern während der Destillation. Es gibt je nach Aromaträger zwei übliche Verfahren, die nebeneinander oder gleichzeitig angewendet werden: Entweder werden die Alkoholdämpfe direkt über die Gewürze geleitet und nehmen dabei die Aromen mit, oder die Gewürze werden in die Kornmaische gemischt und mit dieser destilliert.



Schottland

Hendrick's Gin 44 % Vol.

Hendrick's ist ein sanfter, gleichzeitig aromatischer und wohlriechender Gin im London's Dry Stil, mit leichtem Körper, typischem Wacholdercharakter und einer wunderschönen blumigen Note. Er wird aus elf verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt und – das ist das Außergewöhnliche – mit einem Aufguss aus Rosenblättern und Gurken verfeinert.

0,7 l

6 FL



1250 9034

England

Tanqueray No. TEN Gin 47,3 % Vol.

Geschmacklich dominieren in dem edlen Getränk die Hauptingredienzien Wacholder und Zitrusfrüchte, akzentuiert durch sanfte Kamillenoten. Der Inbegriff für Eleganz und guten Geschmack für den modernen Kenner!

0,7 l

6 FL



1262 4324

England

Bombay Sapphire Dry Gin 40 % Vol.

Ein ausgewogener, exquisiter und elegant milder Gin mit einem Hauch Koriander, zarten und facettenreichen Kräuternoten und pfeffrigen Eindrücken. Im Gegensatz zu anderen Gins nehmen kostbare pflanzliche Zutaten von Engelwurz über Süßholz bis Paradiespfeffer dem Wacholder die Dominanz und mildern sein kräftiges Aroma.

0,7 l

6 FL



1074 7971



Obstbrände



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.

Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH, bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet, steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau.

Die Brennerei Ziegler ist eine Verschlussbrennerei, die nach dem Doppelbrandverfahren brennt: Rohbrand, Feinbrand. Heute ist Ziegler eine der besten Obstbrennereien Deutschlands. Das garantieren Geschäftsführer Alain Langlois und Brennmeister Jürgen Marré.

Sie wissen sich der Tradition des Hauses verpflichtet, denn für eine exzellente Obstqualität sind Herkunft, Terroir und Klima entscheidende Voraussetzungen. Alle Brände werden noch von Hand abgefüllt. Danach werden die Etiketten und Anhänger von Hand angebracht, die Korken von Hand versiegelt und anschließend verpackt – Manufakturarbeit.

Nur so können Brände von außergewöhnlicher Qualität entstehen.



Deutschland
Ziegler No.1 Wildkirsch
 43 % Vol.

Elegant, mit einem Hauch von Süße. Aus den Steinbrüchen Frankens. Wildwachsende Kirschen mit wenig, aber sehr aromatischem Fruchtfleisch. Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Für eine Flasche 0,7 l werden ca. 15 kg Wildkirschen benötigt.

0,7 l 1 Fl Kt  1074 1689

Deutschland
Ziegler Williamsbirnenbrand
 43 % Vol.

Handverlesene Birnen aus den Hochlagen des Wallis, des Vintschgaues und der Steiermark. Rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht, die Verkörperung von Williams Christ. Für eine 0,7 l Flasche werden ca. 14 kg Birnen benötigt.

0,7 l 1 Fl Kt  1074 1665



Grappa

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897



Italien
**il Merlot
di Nonino Grappa**
41 % Vol.

Grappa di Merlot wird aus dem Merlot-trester destilliert. Üppiger Duft von schwarzen Beeren, Marzipan und Nüssen; elegante Struktur, langer, harmonischer Nachhall.

0,7 l 1 Fl 

Italien
**il Moscato
di Nonino Grappa**
41 % Vol.

Dieser Grappa wird von auserlesenen Trester der Weinbauregion Friuli erzeugt. Grappa il Moscato besitzt eine ausgewogene, aromatische, blumige Struktur. Klassische traubige Muskateleraromen; weich, vollmundig, anhaltender fruchtiger Abgang.

0,7 l 1 Fl 

Italien
**lo Chardonnay
di Nonino Grappa**
41 % Vol.

Der Trester für den Grappa lo Chardonnay besteht ausschließlich aus der hochgeschätzten Sorte Chardonnay. Der hellgoldene Grappa reift für kurze Zeit in Barrique-Fässern. Zartrauchiger Duft von Nüssen und Vanille; weinig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang.

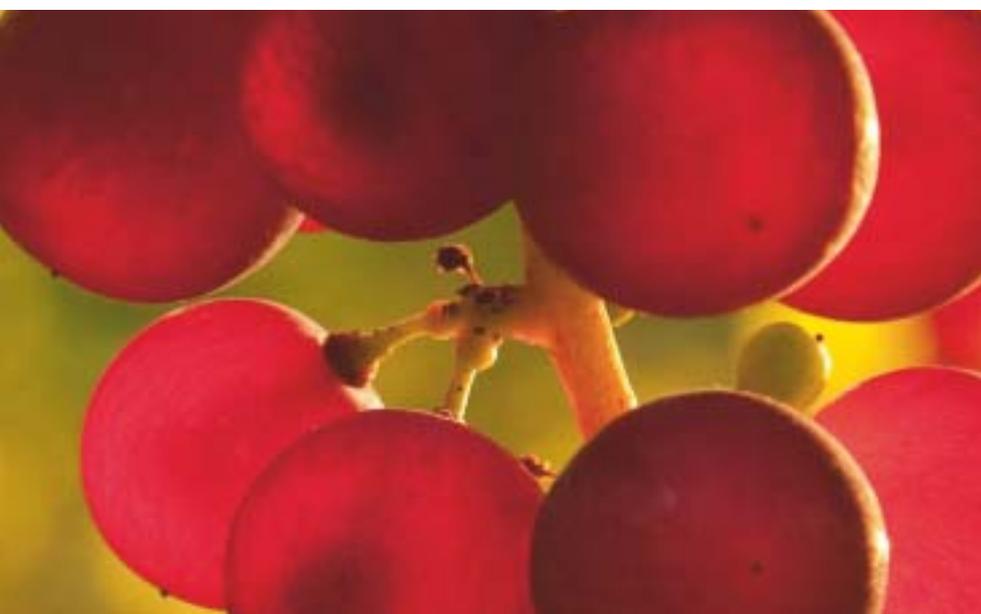
0,7 l 1 Fl 



Familie Nonino

Rebsortenreine Grappen und Traubenbrände aus erlesenen Trestern und Trauben der Weinbauregion Friuli. Abgefüllt in der typischen Apothekerflasche. Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst des Destillierens. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneue-

rung und das ständige Bemühen um Qualität einen hervorragenden Namen gemacht, so dass heute der Name Nonino in aller Welt als Synonym für hochwertige Grappas steht. Die Familie Nonino bekam 1984 als erste Destillerie die offizielle Genehmigung der italienischen Regierung einen Traubenbrand herzustellen.



ÛE ist ein Traubendestillat, bei dem die Schale, der Saft und das Fruchtfleisch der ganzen Traube für die Herstellung verwendet wird. Durch den hohen Saftanteil ist Traubenbrand besonders elegant und besticht durch sortentypische Aromen.

ÛE bedeutet Traube auf friulanisch. Er vereint in sich die Eleganz des Weinbrands und den Charakter des Grappa.



Italien

Nonino ÛE Uvarossa 38 % Vol.

Zur Feier des 20. Jubiläums des ÛE wurde der Traubenbrand UVAROSSA aus roten Trauben Fragolino, Refosco und Schiopettino destilliert. Kraftvoll, samtig, weich-feinwürzig, reiches Aroma an rote Waldfrüchte erinnernd.

0,7 l

1 Fl



1238 5133

Destillerie Poli

MIT TITTA FING ALLES AN...

Titta, Jacopo Polis Urgroßvater, hatte eine große Leidenschaft: Den Grappa! Er baute heimlich einen kleinen Destillierapparat, montierte ihn auf eine Handkarre und zog von Haus zu Haus, um Weintrester zu brennen.



So beginnt die Geschichte des heutigen Imperiums. Poli verfügt über eine der ältesten, noch heute im Gebrauch befindlichen Anlagen. Sie besteht aus 12 Kesseln, die alle aus Kupfer gearbeitet sind.

Das der Destillerie angeschlossene Museum hält viele interessante Informationen über die Destillation von Grappa bereit. Kürzer ist der Herstellertipp von Jacopo Poli: „Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: Man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!“



Italien

Po di Poli Secca 40 % Vol.

Der Po' di Poli Grappa „Secca“ Dry hat eine klare, transparente Farbe und offenbart einen Duft nach frischem Traubenmost und Hyazinthen, fein unterlegt mit leicht grasigen Noten. Am Gaumen ist er warm und harmonisch mit lebendiger Kraft.

0,7 l

1 Fl



1453 9688



Italien

Po di Poli Morbida 40 % Vol.

Der Grappa Morbida hat eine klare, transparente Farbe und offenbart einen saftigen Duft nach Zitrusfrüchten und Orangenblüten. Am Gaumen ist der Grappa Morbida „smooth“ weich und vollmundig mit feinen Fruchtaromen.

0,7 l

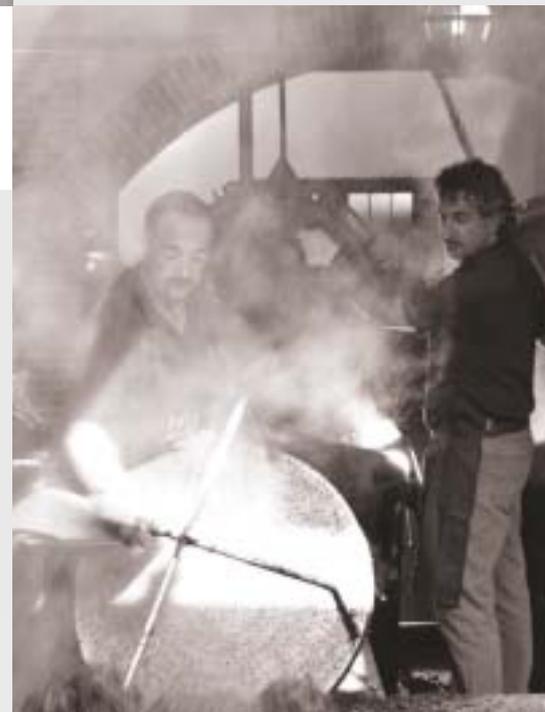
1 Fl



1453 9664



P O L I
 D A L 1 8 9 8
 G R A P P A P O L I
Jaopo Poli



Italien

**Sarpa Di Poli Grappa
 40 % Vol.**

Sarpa ist schlichtweg der venezianische Dialektausdruck für Trester. Bei diesem Brand besteht er zu 60 % aus Merlot, zu 40 % aus Cabernet Sauvignon. Sein Geschmack besticht durch seine junge, ehrliche und trockene Art.

0,7 l

1 Fl



1022 9880

Italien

**Sarpa Barrique di Poli
 40 % Vol.**

Reift der junge Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

0,7 l

1 Fl



1453 9640



Brennerei Marzadro

Die Geschichte beginnt im Jahr 1949 in Brancolino di Nogaredo, im Herzen des Vallagarina, im Trentino. Einem eindrucksvollen Gebiet mit Weinbergen durchzogen, die mit meisterhafter Sorgfalt vom teilweise mit Obstbäumen bebauten Talboden bis hin zum FuÙe der Berge „hochgezogen“ werden. Durch seine große Erfahrung beim Anbau der Reben und sein Geschick, sich eine jahrhundertealte Kunst zu Eigen zu machen, gelang es ihm, die besten Trester für die Grappa-Destillation zu gewinnen.



Die Familie Marzadro führt ihren Betrieb heute bereits gemeinsam in der dritten Generation und konnte selbst unter dem Gesichtspunkt einer fortlaufenden Erneuerung die traditionellen Werte beibehalten. Vor dem romantischen Hintergrund der Wiederbelebung und Bewahrung antiker Traditionen präsentiert sich Marzadro als ein dynamisches, in fortlaufender Weiterentwicklung befindliches Unternehmen, dessen Produktion unter ständiger Rücksichtnahme auf eine gesunde Umwelt und mit Einsatz qualitativ einwandfreier Rohstoffe und fortschrittlicher Verarbeitungssysteme erfolgt.



Italien

Marzadro Grappa Diciotto 18 Lune

41 % Vol.

Besonders harmonisch im Geschmack, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

0,7 l

1 Fl



Italien

Marzadro Grappa La Trentina

41 % Vol.

Intensiv und charaktervoll im Geschmack, Blend aus 4 Rebsorten.

0,7 l

1 Fl



Italien

Marzadro Grappa Morbida

41 % Vol.

Zart und langanhaltend im Geschmack, Blend aus 4 Rebsorten.

0,7 l

1 Fl





MARZADRO

Distillatori per passione dal 1949



Italien
**Marzadro Grappa Giare
Chardonnay**

45 % Vol.

Intensiv und elegant im Geschmack, 36 Monate im Barrique ausgebaut.

0,7l

1 Fl



1458 9836



Italien
**Marzadro Grappa Giare
Amarone**

41 % Vol.

Zart und harmonisch im Geschmack, 36 Monate im Barrique ausgebaut.

0,7l

1 Fl



1458 9805



Italien
**Marzadro Grappa Giare
Gewürztraminer**

41 % Vol.

Gehaltvoll und aromatisch im Geschmack, 36 Monate im Barrique ausgebaut.

0,7l

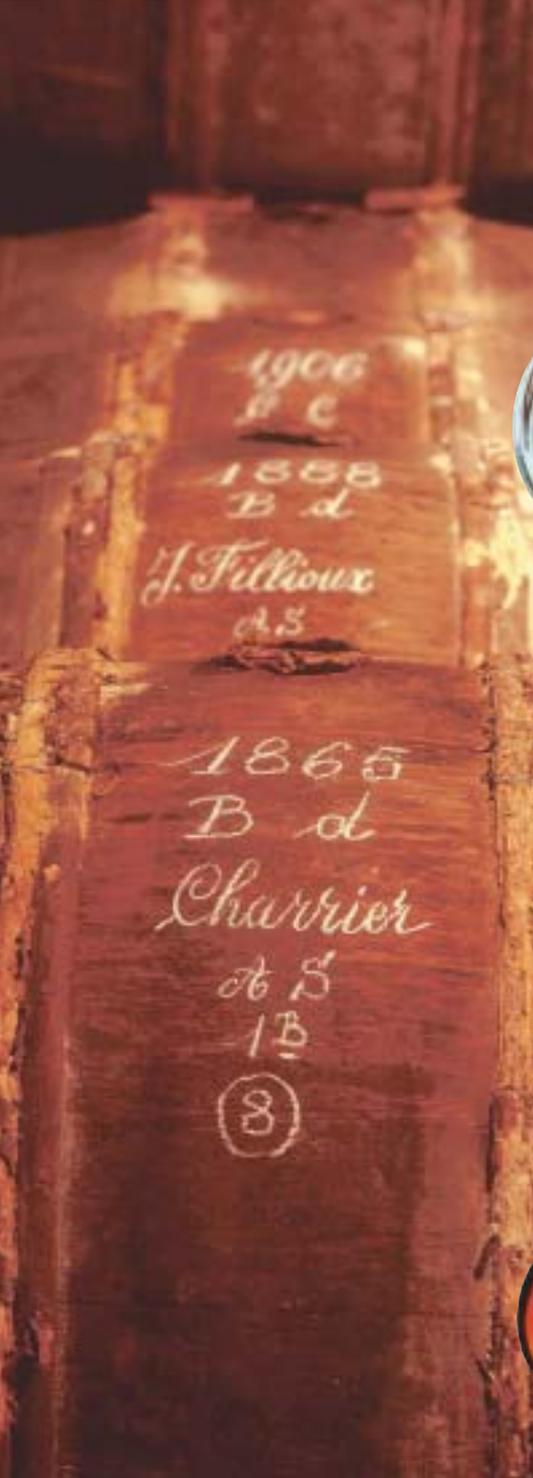
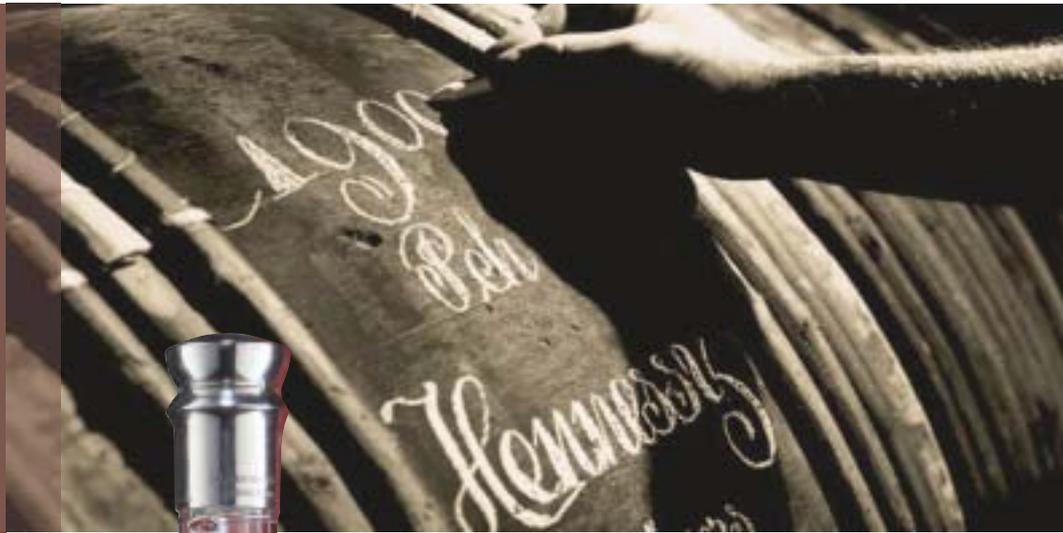
1 Fl



1458 9829

Hennessy

Die Brennerei Hennessy gehört zu den weltweit führenden Cognac-Brennereien und stellt bereits seit über 200 Jahren hochwertigen Brantwein her. Das Unternehmen, das sich mittlerweile in der achten Generation befindet, wurde 1765 gegründet. In den Lagerhallen der Firma befindet sich eine weltweit einzigartige Sammlung an altem Cognac aller Altersstufen und Anbaugebiete. Diese umfangreichen Vorräte an Eau-de-Vie erlauben es ihnen, einmalige Cognacs herzustellen.



Frankreich

Hennessy Paradis Extra Cognac 40 % Vol.

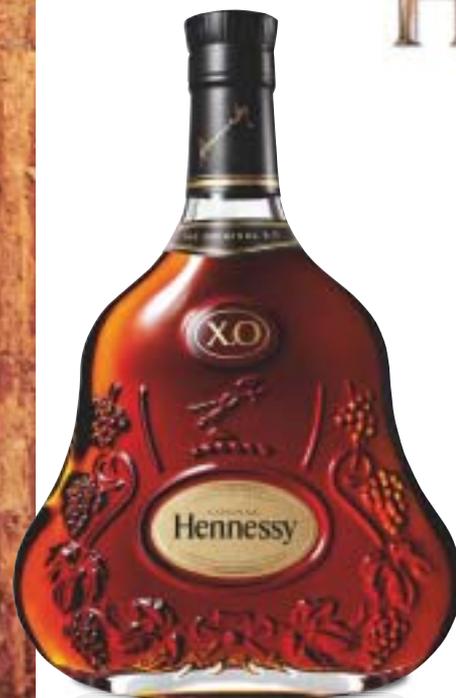
Hennessy Paradis ist ein sinnlicher Cognac, der aus ca. 100 Eaux de vie die bis zu 130 Jahre gereift sind und zum Teil aus dem sogenannten Paradies – dem Gründerkeller des Hauses – stammen. Seine sinnliche Komponente wird durch würzige Akzente ausgeglichen und durch Duftnoten getrockneter Blüten gedämpft.

0,7 l

1 Fl



Hennessy



Frankreich

Hennessy X.O Cognac 40 % Vol.

Hennessy X.O wurde im Jahre 1879 von Maurice Hennessy kreiert und war weltweit der erste X.O Cognac. Er ist ein kraftvoller, aber harmonisch und eleganter Cognac und besteht aus über 100 Eaux de vie, die bis zu 30 Jahre gereift sind. Dank seines reichen Bouquets, welches von feiner Fülle an Eichen- und Pfefferaromen dominiert wird, erscheint er sehr komplex und maskulin.

0,7 l

1 Fl





Frankreich

Samalens XO Armagnac
40 % Vol.

Obwohl die gesetzliche Reifezeit für einen XO nur 5 Jahre beträgt, stammt dieser Armagnac von Bränden, die mindestens 25 bis 30 Jahre alt sind. Ein Duft von Backpflaumen und Lakritz verfeinern diesen Armagnac. Er überzeugt durch Geschmeidigkeit und durch seine wunderbare Ausgewogenheit, in einer wunderschönen Flasche.

0,7 l

1 Fl



Armagnac...

... ist eine geschützte Bezeichnung für in der Gascogne in Frankreich hergestellten Weinbrand. Der Armagnac wird oft als der kleine Bruder des berühmteren Cognacs bezeichnet, womit man ihm aber nicht gerecht wird. Während die Cognac-Herstellung nur in das 17. Jahrhundert zurückreicht, wurde das Brennen von Armagnac bereits 1461 urkundlich erwähnt – das Jahr, in dem im Département Landes eine Brennerei zu seiner Erzeugung genehmigt wurde (die entsprechende Urkunde befindet sich heute im Musée de l'Armagnac in Condom).



Frankreich

Château du Breuil
Calvados
8 Jahre, 40 % Vol.

Diese gleichzeitig fruchtig und geschmeidige Mischung mit dem Duft von frischen Wal- und Haselnüssen, Mandel und Vanille wird nach einer 8-jährigen Lagerung in Eichenfässern unvergleichlich.

0,7 l

1 Fl



Calvados....

... ist eine bernsteinfarbene Spirituose aus der Normandie. Der Name des Getränks leitet sich von der Ursprungsregion Calvados ab. Calvados dürfen sich nur die Cidrebrände aus der Normandie nennen, die aus elf genau definierten Gebieten stammen. Je älter der Calvados ist, desto samtiger und aromatischer schmeckt er. Die Farbe ist dann bernsteinfarben bis cognacbraun.

Zubehör & mehr





WineSaver.	252
Karaffen	253
Dekanter	253
Gläser.	254
Kühler	258
Öffner & Tablett	260
Dekantiergerät	261
Wein- Zapfkühlschrank.	262
Wein- Klimaschrank	263
Bag in Box	264
KEG-Fässer.	265
Weinlexikon	266

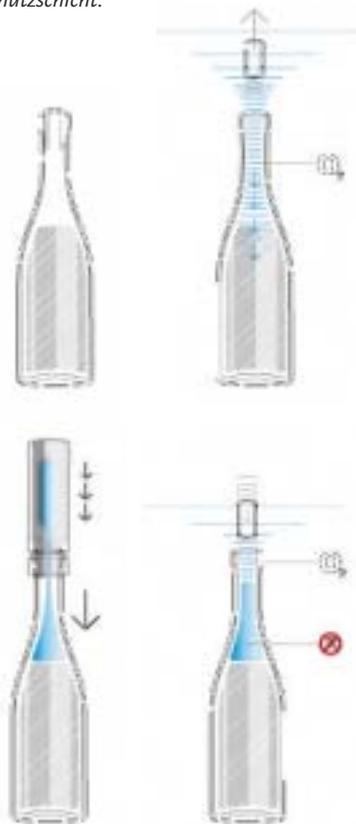


WINE SAVER
WINARO®

*Genießen Sie angebrochene Weine
ohne jeden Geschmacks- oder
Aromaverlust - und das über Wochen!*

Fast wie Magie: Da legt sich eine unsichtbare Schutzschicht über den so heißgeliebten Wein und behütet ihn vor ungewünschter Oxidation! Kein Essigaroma im Lieblingswein mehr, keine Uhu-Noten in der Premium-Flasche! Durch dieses hocheffektive Schutzprinzip bewahrt der ORIGINAL WINE SAVER® das Aroma Ihres Weins sicher über Wochen.

Das WINARO WINEGAZ® ist absolut geschmacks- und geruchlos und verbindet sich weder mit der Luft noch mit dem Wein, da es sich um lebensmittelechtes, reines Edelgas handelt. Da das Schutzgas schwerer ist als Luft, sinkt es nach dem Einleiten direkt auf die Oberfläche des Weines und bildet dort eine permanente Schutzschicht.



Winesaver
Original Winesaver®

1 St



Winesaver
**Winaro „Winegaz“
Weingaz-Ersatzpatronen**

4er Packung

1 Pk



10er Packung

1 Pk





Glaskaraffe „Pure“ formschön und elegant

mit Füllstrich

Die Karaffe mit dem Anti-Tropf-Effekt.
0,1 l, H 174 mm, Ø 63 mm 113784

6 St Kt  1372 3958

0,2 l, H 215 mm, Ø 79 mm 113787

6 St Kt  1372 3965

0,25 l, H 215 mm, Ø 79 mm 113788

6 St Kt  1372 3989

0,5 l, H 260 mm, Ø 102 mm 115157

6 St Kt  1372 3996

1 l, H 318 mm, Ø 127 mm 116525

6 St Kt  2017 8215



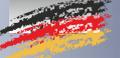
Dekanter „Diva“ aus Glas

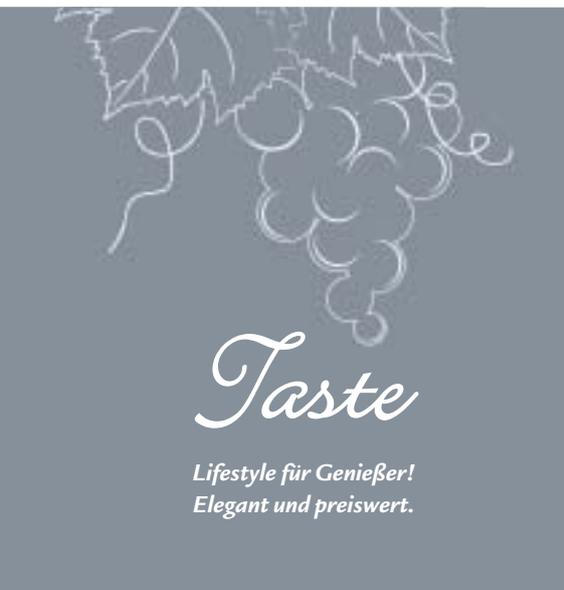
ohne Füllstrich

0,1 l, H 226 mm, Ø 224 mm 104112

1 St  1314 8683

Made in
Germany





Taste

*Lifestyle für Genießer!
Elegant und preiswert.*



Das Design macht den Unterschied. Lifestyle zeitlos gestaltet: Das ist „Taste“! Die Designsprache dieser Serie orientiert sich an klassischen Weinglasformen und interpretiert sie neu im Sinne einer klaren Linieneinführung. Das Ergebnis ist ein elegantes Ensemble, perfekt für unkomplizierten Genuss und einen zeitlosen Lebensstil.



Bordeauxkelch Nr. 130

65,6 cl, H 237 mm, Ø 96 mm
6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt

115672



116238



Burgunderkelch Nr. 140

78,2 cl, H 227 mm, Ø 111 mm
6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt

115673



116279



Rotweinkelch Nr. 1

49,7 cl, H 225 mm, Ø 87 mm
6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt

mit Füllstrich 0,1 und 0,2 l
6 St Kt

115671



116000



116877



Weißweinkelch Nr. 0

35,6 cl, H 211 mm, Ø 79 mm
6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt

115670



115999



Sekt-/Champagnerglas Nr. 7

28,3 cl, H 231 mm, Ø 70 mm
6 St Kt

mit Füllstrich 0,1 l
6 St Kt

115674



116002





Weinkelch - Riesling Nr. 2

30 cl, H 220 mm, Ø 76 mm
6 St Kt



112414

1298 8105



Weinkelch - Sauvignon Blanc Nr. 0

40,8 cl, H 232 mm, Ø 84 mm
6 St Kt



112412

1298 8068

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt



112778

1298 8075



Weinkelch - Cabernet Nr. 1

54 cl, H 244 mm, Ø 92 mm
6 St Kt



112413

1298 8082

mit Füllstrich 0,2 l
6 St Kt



112746

1298 8099



Beujolaispokal Nr. 145

46,5 cl, H 222 mm, Ø 98 mm
6 St Kt



112422

1298 8235



Bordeauxpokal Nr. 130

68 cl, H 267 mm, Ø 94 mm
6 St Kt



112420

1298 8211



Burgunderpokal Nr. 140

69,2 cl, H 234 mm, Ø 114 mm
6 St Kt



112421

1298 8228



Sektkelch Nr. 7

20,9 cl, H 252 mm, Ø 72 mm,
mit Moussierpunkt
6 St Kt



112415

1298 8112

mit Füllstrich 0,1 l
6 St Kt



112747

1298 8129



Champagnerkelch Nr. 77

29,7 cl, H 234 mm, Ø 72 mm,
mit Moussierpunkt
6 St Kt



112418

1298 8181

mit Füllstrich 0,1 l
6 St Kt



112876

1298 8198



Cognacschwenker Nr. 47

61,6 cl, H 171 mm, Ø 112 mm
6 St Kt



113756

1372 4023



Whiskyglas - Groß Nr. 60

38,9 cl, H 90 mm, Ø 96 mm
6 St Kt



112417

1298 8174



Becher - Averna Nr. 15

24,6 cl, H 140 mm, Ø 60 mm
6 St Kt



112841

1373 3018



Becher Nr. 42

35,7 cl, H 144 mm, Ø 70 mm
6 St Kt



113771

1298 8136



Longdrinkglas Nr. 79

54,2 cl, H 165 mm, Ø 80 mm
6 St Kt



112419

1298 8204



Divia

Ein Klassiker unter den Gläsern. Ausgewogene Formen sind speziell auf die Anforderungen der jeweiligen Weine abgestimmt.



Weinkelch Nr. 2

30,2 cl, H 230 mm, Ø 73 mm

6 St Kt

104097



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

104921



Wein/Burgunderkelch Nr. 0

46 cl, H 229 mm, Ø 91 mm

6 St Kt

104095



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

104828



Wein/Wasserkelch Nr. 1

61,3 cl, H 247 mm, Ø 100 mm

6 St Kt

104096



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

105349



Bordeauxpokal Nr. 130

76,8 cl, H 275 mm, Ø 99 mm

6 St Kt

104102



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

105032



Burgunderpokal Nr. 140

83,9 cl, H 248 mm, Ø 116 mm

6 St Kt

104103



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

104996



Grappaglas Nr. 65

12,4 cl, H 204 mm, Ø 60 mm

6 St Kt

104101



mit Füllstrich 2 + 4 cl

6 St Kt

104833



Wasser - Saftkelch Nr. 32

45 cl, H 193 mm, Ø 80 mm

6 St Kt

110253



mit Füllstrich 0,2 l

6 St Kt

110254



Sektkelch Nr. 7

21,9 cl, H 253 mm, Ø 72 mm,

mit Moussierpunkt

6 St Kt

104100



mit Füllstrich 0,1 l

6 St Kt

104830



Champagnerkelch Nr. 77

29,3 cl, H 247 mm, Ø 72 mm,

mit Moussierpunkt

6 St Kt

105702



mit Füllstrich 0,1 l

6 St Kt

105875



**Weinkelch Nr. 2**

27,9 cl, H 203 mm, Ø 73 mm 110485

6 St Kt

mit Füllstrich 0,1 l

110507

6 St Kt**Wein/Burgunderkelch Nr. 0**

40,4 cl, H 217 mm, Ø 82 mm 110458

6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l

110500

6 St Kt**Wein/Wasserkelch Nr. 1**

50,4 cl, H 227 mm, Ø 88 mm 110459

6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l

110501

6 St Kt**Sektkelch Nr. 7**

22,7 cl, H 225 mm, Ø 70 mm, 110488

mit Moussierpunkt

6 St Kt

mit Füllstrich 0,1 l

110508

6 St Kt**Champagnerkelch Nr. 77**

26,3 cl, H 212 mm, Ø 70 mm, 111718

mit Moussierpunkt

6 St Kt

mit Füllstrich 0,1 l

111719

6 St Kt*„Bar Special“**die passende Ergänzung zu Viña***Rosé-Rieslingkelch Nr. 132**

28,2 cl, H 196 mm, Ø 72 mm 116456

6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l

116551

6 St Kt**Wasserglas Nr. 32**

34,4 cl, H 163 mm, Ø 76 mm 111222

6 St Kt

mit Füllstrich 0,2 l

111223

6 St Kt**Grappaglas Nr. 155**

11,3 cl, H 190 mm, Ø 58 mm 111232

6 St Kt

mit Füllstrich 2 + 4 cl

111233

6 St Kt**Sherrykelch Nr. 34**

11,8 cl, H 188 mm, Ø 58 mm 111224

6 St Kt

mit Füllstrich 5 cl

111225

6 St Kt**Whiskyglas Nosing Nr. 17**

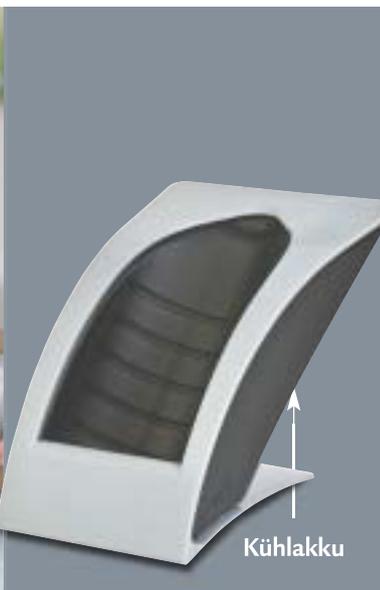
21,8 cl, H 175 mm, Ø 66 mm 116457

6 St Kt

mit Füllstrich 2 + 4 cl

116552

6 St Kt*Viña**Das funktionelle Glas für den Profieinsatz!
Passgenau für alle gängigen
Gläserpulkörbe.*SCHOTT
ZWIESELMade in
Germany



WICE® ist ein Temperaturstabilisator, der entwickelt wurde, um den Getränken von Wein bis Champagner ihre organoleptischen Merkmale entlocken zu können. WICE® erleichtert den Gebrauch der Flasche bei Tisch. Sie wird nicht nass und somit wird das Etikett nicht beschädigt. Darüber hinaus ist die Flasche in einer ergonomischen Position eingebettet. WICE® ist aus ungiftigen wieder verwertbaren Materialien hergestellt und dank seines Funktionsprinzips wird kein unnötiges Wasser verschwendet. Ist die kühlende Wirkung verbraucht, muss man nur den Kühlakku aus dem Chassis nehmen und ihn wieder in den Gefrierschrank legen.

Wein-/Sektküher „Wice“ mit Kühlakku

H 18 x L 24 x B 18 cm
1 St



Wein-/Sektküher „Excellent“ Edeltahl 18/10, rund

Ø 18,9 cm, H 21,9 cm
1 St



Weinkühlerständer, rund

Ø 16,2 cm, H 67,6 cm
1 St



Wein-/Sektküher Edeltahl poliert, doppelwandig

Ø 20 cm, H 21 cm
1 St



Wein-/Sektküher Kunststoff, glasklar

Für eine Flasche geeignet, mit Tragegriff
ca. 23,2 x 22 cm, H 27,4 cm
1 St



Champagnerschale

Ø 38,5 cm, H 30 cm
1 St



Gläsering für Champagnerschale

Ø 40,2 cm, H 10 cm
1 St





Weinflaschenhalter

Metall hartverchromt, standsicher

22 x 6 cm, H 20,5 cm

1 St



1314 0878

Eiseimer-Set mit Eiszange „Classic“

hochglanzverchromter Kunststoffmantel,
isolierter Kunststoffeinsatz

1,3 Liter, Ø 14 cm, H 22 cm

1 St



1274 5449



Tischaufsteller „Tafel“ Hartholz

beidseitig beschriftbar,
Farbe natur, 16 x 21 cm

1 St



1222 4722





Tablett
Fiberglas, schwarz

rutschfeste Oberfläche, spülmaschinenfest,
kratzfest, Ø 35,5 cm

1 St



Kellnerbesteck „Profi“
komplett aus Edelstahl

mit verlängerbarem Hebel, rostfrei

1 St



Weinflaschenöffner
Aluguss

18 x 15 cm

1 St



Tischentkorkmaschine „Sieger“
verchromt, mit Holzgriff

zur Befestigung an der Theke oder Tisch,
23 x 32,5 x 8,5 cm

1 St





Purer Luxus: Das exklusive Dekantier-Gerät „Les Grand Vins“.

Um große Weinflaschen fachgerecht und präzise auszuschenken und dem Wein stets genug Raum zur Entfaltung seines vollen Aromas geben zu können, wurde ein von Grund auf durchdachtes, technisch perfekt konzipiertes Meisterwerk geschaffen: Die flexible Dekantiermaschine, die allen großen Weinen gerecht wird und von Magnum bis Goliath eingesetzt werden kann.

Dieses Premium-Dekantiergerät überzeugt nicht nur durch seine perfekte Handhabung, sondern auch durch sein edles Design und seine vollendete Konstruktion.



Les Grand Vin



**Dekantier-Gerät
„Le Grand Vins“
matt, vernickelt**

1 St





Wein-Zapfkühlschrank DKS 95-3

- Geeignet für Weiß-, Rosé- und Rotwein
- **Steckerfertig**
- **Fassungsvermögen 3 x 10 l**
für die Lagerung von 5 l oder 10 l
„Bag in Box“-Weinschläuchen
- **Temperaturbereich 6 °C bis 16 °C**
Es kann gleichzeitig Weißwein bei 8 °C
und Rotwein bei 16 °C gekühlt werden
- Gehäuse außen bordeauxrot
B 350 x T 510 x H 1142 mm
- Gehäuse innen aus Edelstahl
B 255 x T 405 x H 218 mm
- Zapfstelle, Fächer, Auflageroste, Reinigungs-
stopfen und Tropfschale aus Edelstahl
- Tür innen verspiegelt
- 3 Vitop Standard-Anschlüsse inklusive
- Erfüllt die Hygienevorschriften
nach Schankanlagenverordnung
- Zapfhähne, Schläuche und Anschlussstecker
erfüllen alle Hygienevorschriften nach „NSF“
und „SK“
- **TÜV geprüfte Qualität**
- Nettogewicht: 41 kg
- Leistungsaufnahme: 80 W
- Netzspannung: 230 V/ 50 Hz
- Kältemittel R 134a: 55 g

1 St





Weinklimaschrank

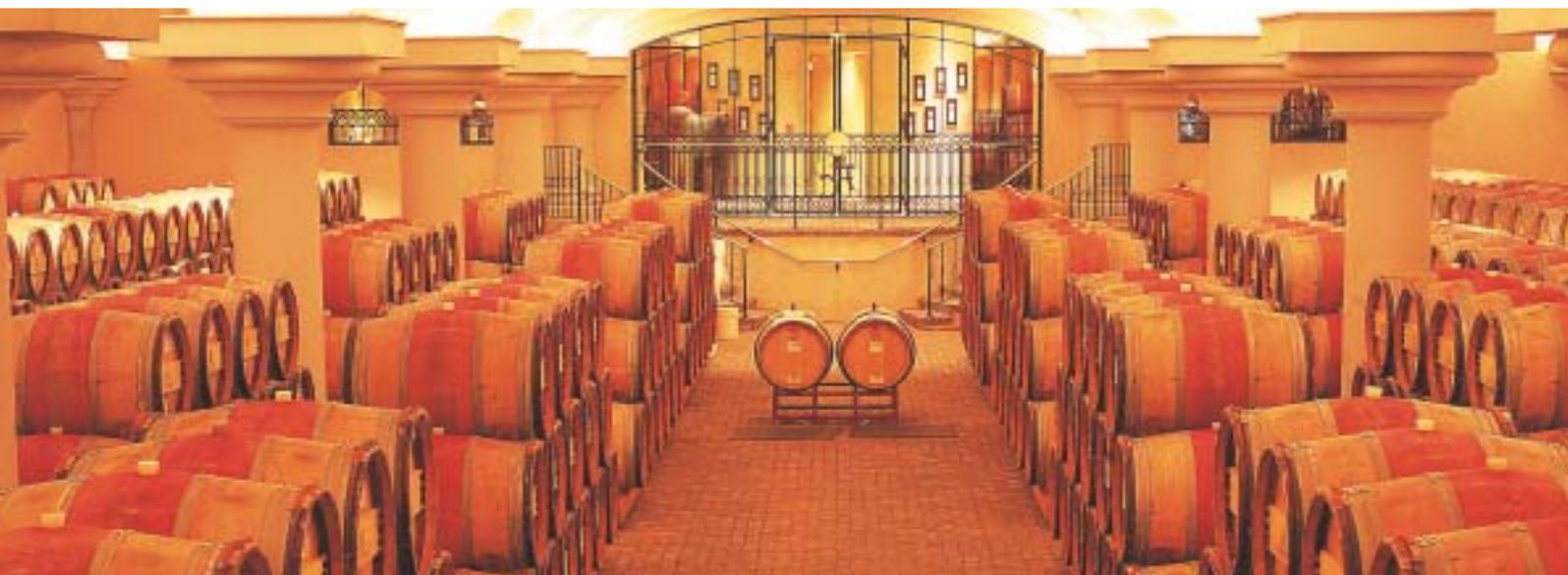
„Bacchus 310“

Exclusive Line

- Mehrtemperaturzonen Weinklimaschrank mit Glastür
- Ein ideales Gerät zur Präsentation und Lagerung Ihrer Weine
- Das Isoliertglas ist seitlich schwarz getönt und hat mittig einen Sichtstreifen
- Der Türrahmen und der stabile Türgriff sind verchromt
- Die Tür ist abschließbar und verfügt über eine Steckdichtung, die servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar ist
- Das Gerät verfügt über 2 elektronische Steuerpaneelen mit digitaler Temperaturanzeige
- Eine Steuereinheit regelt die Temperatur für das obere Rost, die zweite steuert die Temperatur im restlichen Kühlraum
- Außenmaterial: Rahmen schwarz, Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel meliert
- Innenmaterial: ABS Kunststoff, dunkel
- stille Kühlung
- Bruttoinhalt: 270 Liter
- Bestückung: ca. 80 bis 100 (750 ml) Flaschen
- Serienzubehör: 4 Holzroste
- 1 Glastür, Türanschlag rechts
- Anschlusswert: 230 V, 175 Watt
- Abmessungen: B 595 x T 590 x H 1640 mm

1 St





Wein in 10 Liter Bag in Box

Ein neues Gastronomiekonzept mit vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. Vorbei ist das leidige Problem mit der Entsorgung von Altglas, das Reinigen von Zapfanlagen und allen Schwierigkeiten, die bei einem starken Schankbetrieb oder im Free-Flow-Ausschank auftreten. Man benötigt keine aufwendige Technik oder fest installierte Anlagen, sondern kann den Einsatz individuell steuern. Der Ausschank des Weines erfolgt über den in der Box befindlichen Eigendruck. Bei Bedarf ist aber auch der Anschluß an bestehende Zapfanlagen möglich. Vorgekühlt und von z. B. der Fucarbox geschützt, hält sogar der Weißwein mindestens 6 Stunden seine Temperatur. Genauso wie beim KEG-Fass, ist der Wein von schädlichen Ausseneinflüssen geschützt, was einem Qualitätsverlust vorbeugt. Eine einfache und kostensparende Lösung, die in vielen Bereichen der Gastronomie verwendet werden kann.

Für weitere Informationen und Bestellungen sprechen Sie mit Ihrem Weinfachberater.

„Fucarbox“

Das ideale „Versteck“ für ihre Bag in Box. Ein Dekofass aus hochwertigem Kastanienholz mit verzinkten Bandeisen auf einem hölzernen Gestell. Die Öffnung zum Befüllen befindet sich auf der Rückseite und ist mit einem Bajonett-Verschluß gesichert. Das Verbindungsstück zum Hahn der Bag in Box wird mitgeliefert.

- KEG-Fass aus Kastanienholz mit verzinkten Bandeisen
- Öffnung auf der Rückseite, mit Bajonett-Verschluß
- imitierter Zapfhahn zum Drücken
- Anstrich und Lackierung
- hölzernes Gestell extra verpackt
- je nach Zapfhahn ist ein Verbindungsstück notwendig
- für Bag in Box bis zu 20 Litern
- Höhe 55 cm, Breite 45 cm, Tiefe 62 cm





Zünftiger Weinausschank – moderne Abfülltechnik

Abfüllung des Weines

KEG-Fass – eine besonders saubere und qualitätsfördernde, Lösung für den Schankbetrieb. Wie bei dem liebsten Fassprodukt Bier, wird hierbei der durch eine mikroporöse Membran gefilterte Wein in mit Dampf sterilisierte Stahlfässer gefüllt. Dann wird das Vakuum im KEG-Fass mit Stickstoff ausgefüllt, um die Oxidation durch den Kontakt mit Sauerstoff zu vermeiden. Geschützt vor Licht und anderen Umwelteinflüssen ist der Wein länger und besser konserviert. Auch nach dem Anstich, verliert der Wein nicht an Qualität und Geschmack, wenn die Schankanlage mit Stickstoff betrieben wird. Eine ideale Lösung für alle gastronomischen Betriebe, in denen viel Wein konsumiert wird. Der Anschluß der KEG-Fässer kann, mit den notwendigen Erweiterungen und Verbindungsstücken an jeder beliebigen Schankanlage mit wenig Aufwand vorgenommen werden.

Phasen des Verfahrens:

1. Fassabspülung von außen.
2. Ausleerung eventueller Flüssigkeitsrückstände im Fass und innere Ausspülung mit Wasser.
3. Innenreinigung bei 80 °C mit Reinigungsmittel.
4. 1. und 2. Ausspülung bei 80 °C mit sterilisiertem Wasser.
5. KEG-Sterilisation mit Dampf.
6. Füllung des Vakuums mit Stickstoff, zur Vermeidung der Oxidation des Weines. Geschützt vor Licht, Wärme und Kälte läßt sich das Produkt somit besser und länger in KEGs konservieren.
7. Isobarische Abfüllung mit vorher gefiltertem kalten Wein. Der Wein wird von einer mikroporösen Membran gesäubert.
8. Abschließend werden die KEGs mit Kapseln verschlossen und auf Paletten gestellt.

Vorteile von KEGs:

Weine direkt vom Hahn – unkompliziert, schnell und qualitätsbewusst. Geeignet für Veranstaltungen aller Art, für die Großgastronomie und für die Selbstbedienung.

Längere Haltbarkeit:

Ein so verpacktes Produkt konserviert sich viel länger als in herkömmlichen Flaschen, da es nicht den negativen Einflüssen von Kork, Licht und Sauerstoff ausgesetzt ist, deshalb: Weniger Ausschussware (kein Korkschröcker, keine Oxidation).

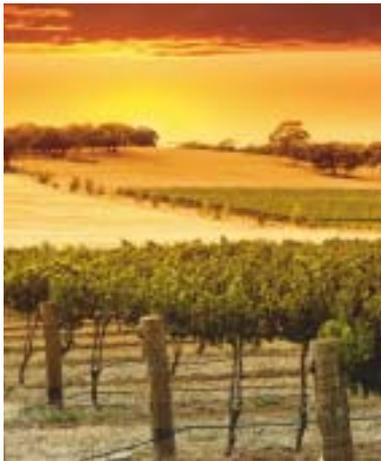
Optimale Konservierung des Weins in KEGs:

Das Produkt ist noch länger haltbar, wenn die KEGs in kühlen Lagerräumen aufbewahrt werden (da Stahl ein Wärmeleiter ist, müssen hohe Temperaturen vermieden werden).

Geeignet für Veranstaltungen aller Art, für die Großgastronomie und für die Selbstbedienung.

Für weitere Informationen und Bestellungen sprechen Sie mit Ihrem Weinfachberater.

Für die Installation der Anlagen bieten wir Ihnen einen kompletten Service.



A(O)C

(Appellation (d'Origine) Contrôlée). Französische und Schweizer Ursprungsbezeichnung. Genau festgelegt sind u. a. Gebiet, Rebsorte, Anbau- und Ertragsmenge.

Alkohol

Entsteht während der Gärung durch Umwandlung des Zuckers im Most. Bei der Gärung spaltet die Hefe den im Most enthaltenen Zucker in Äthylalkohol und Kohlendioxid.

Ampelographie

Rebenkunde.

Assemblage

Mischen gleichen Weins aus verschiedenen Fässern unterschiedlicher, aber zueinander passender Weinpartien oder verschiedener Rebsorten zu einem einheitlichen Wein.

Ausbau

Reifung des Weins in Holzfässern, Edelstahl tanks oder anderen Behältnissen für die bessere Trinkreife.

Barrique

Ursprünglich nur ein französisches Weinmaß aus dem Bordeaux für 225 Liter. Diese kleinen Eichenholzfässer werden inzwischen auf der ganzen Welt eingesetzt.

Biowein

Volkstümlicher Ausdruck für Weine, die mit minimalem Einsatz an chemischen Spritz- und Düngemitteln erzeugt worden sind. Zwar lassen sich im Labor keine signifikanten Unterschiede im Schadstoffgehalt von ordnungsgemäß konventionell erzeugtem Wein und Biowein feststellen, zweifellos wird aber mit den Methoden des ökologischen Wein-

baus die Umweltbelastung verringert. Nach mittlerweile jahrzehntelangen Erfahrungen sind heute vielfach gute, charaktervolle Bioweine im Angebot. Sicherheit im Einkauf konsequent ökologisch erzeugter Weine bieten die Verbandssiegel der Öko-Anbauverbände, wie ECO VIN (Zeichen des Bundesverbandes Ökologischer Weinbau BÖW), Bioland, Naturland.

Böckser

Ein Gärfehler, der dem Jungwein einen unangenehmen, im Extremfall an faule Eier erinnernden Geruch und Geschmack verleiht. Durch Lüften und Filtrieren kann dieser Weinfehler wieder behoben werden.

Cava

(von span. für Keller) ist der bekannteste Qualitätsschaumwein Spaniens. Für ihn gelten vergleichbare Anforderungen wie für den Champagner aus Frankreich. Er wird nach dem Flaschengärverfahren aus den weißen Rebsorten Macabeo, Parellada, Xarel.lo, aber auch aus Chardonnay-Trauben hergestellt. Er stammt aus der Weinbauregion Penedès südlich von Barcelona.

Crémant

Bezeichnung für Qualitätsschaumweine außerhalb der Champagne, wie z. B. Crémant de Bourgogne. Die Flaschengärung ist Vorschrift.

Crianza

(wörtlich „Erziehung“) ist ein Wein aus Spanien, der eine bestimmte Zeit gelagert werden muss, bevor er verkauft werden darf.

Cuvée

Französische Bezeichnung für Verschnitt verschiedener Rebsorten, Lagen oder Jahrgänge. Um gleichbleibende Qualität über längere Zeiträume anbieten zu können, werden größere Mengen verschiedener Grundweine zur Cuvée verschnitten.

DO

(Denominación de Origen). Kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine in Spanien. Vergleichbar mit der französischen AOC.

DOC

(Denominazione di Origine Controllata). Kontrollierte Ursprungsbezeichnung für über 350 Appellationen Italiens (ähnlich der französischen AOC).

DOCG

(Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Höchste italienische Kategorie für inzwischen 24 Weine.

DOCa

(Denominación de Origen Calificada). Höchste spanische Klassifizierung, bisher nur für Rioja und Priorato.

Degorgieren

Endstadium der Champagnerherstellung bei dem die Hefen vom Wein getrennt werden und der entstandene Verlust durch eine Dosage (Mischung aus Most, Wein, Zucker) aufgefüllt wird. Dies ist möglich, weil sich die Hefen bei den im Laufe von Monaten langsam auf den Kopf gestellten Flaschen alle am Korken befinden.



Depot

(Bodensatz oder Niederschlag). Feste Bestandteile, die sich während der Lagerung in der Weinflasche absetzen.

Dosage

So nennt man zum einen den zur Süßung eines Weines verwendeten Traubenmost und/oder in Wein gelösten Zucker, der zugleich mit Hefe bei der Herstellung von Schaumwein zugesetzt wird. Dabei unterscheidet man die Fülldosage zur Einleitung der zweiten Gärung und die Versanddosage, die dem vergorenen Schaumwein zugesetzt wird, um ihn abzurunden und den durch die zweite Gärung bedingten Verlust an Süße wieder auszugleichen. Je nach Einsatz der Versanddosage fällt der Champagner trockener oder süßer aus. Je trockener der Schaumwein, desto klarer zeigt er seine Feinheiten.



Edelfäule

Die durch den Grauschimmelpilz „*Botrytis cinerea*“ hervorgerufene Edelfäule kann bei günstigen Witterungs- und Reifebedingungen zu besonders edlen Weinen führen. Bei feuchtwarmer Herbstwitterung befällt der Schimmelpilz die vollreifen Trauben und perforiert die Beerenschale; dadurch verdunstet verstärkt Wasser, und die Beeren schrumpfen rosinenartig ein. Der konzentrierte Most, der aus diesen Beeren gewonnen wird, ist reich an Zucker und Geschmacksstoffen. Außerdem werden von *Botrytis cinerea* Stoffwechselprodukte abgegeben, die dem Wein ein charakteristisches, von Kennern sehr geschätztes Edelfäulebukett und -aroma (auch Botrytis-Ton genannt) verleihen.

Eiswein

Eine erlesene Rarität der nördlichsten Weinbauländer. Die Trauben werden bei mindestens -7 °C in gefrorenem Zustand geerntet und rasch abgepresst, bevor das durch die Eiskristallisation festgehaltene Wasser in der Beere wieder auftaut. Nur das an Aromastoffen, Säure und Zucker reiche Mostkonzentrat läuft von der Kelter ab.



Entrappen

Trennung der Beeren von den Stielen der Weintraube. Dadurch soll vermieden werden, dass der in den Rappen enthaltene Gerbstoff (Tannin) in den Wein gelangt. Wein mit zu hohem Gerbstoffgehalt schmeckt bitter.

Erzeugerabfüllung

Nur ein Wein, der aus dem eigenen Weinberg stammt, selbst gekeltert, bereitet und abgefüllt worden ist, darf diese Bezeichnung tragen.

Essigsäure

Entsteht aus Acetaldehyd bzw. durch Oxydation des Äthylalkohols mit Essigbakterien und ruft einen Essiggeschmack hervor. Natürlich ein Fehler beim Wein. Solche Weine kommen aber normalerweise nicht in den Handel.

Extrakt

Unter diesem Begriff versteht man die Summe der im Wein enthaltenen nichtflüchtigen Substanzen, nämlich Zucker, organische Säuren, Farbstoffe, Bukettstoffe und Mineralstoffe.

Flaschengärung

Die zweite Gärung bei Grundweinen, die bei Champagner und anderen nach der klassischen Methode hergestellten Schaumweinen in der Flasche stattfindet. Dabei bildet sich Kohlensäure.

Frizzante

Ist die italienische Bezeichnung für einen leicht perlenden Schaumwein – wie Prosecco und Moscato d’Asti – der in der Flasche nur teilweise vergoren ist oder dem Kohlensäure zugesetzt wurde. Frizzante hat weniger Kohlensäuredruck als der Spumante (Sekt).

Gärung

Zersetzung organischer Verbindungen unter dem Einfluss von Enzymen. Durch die Einwirkung der Hefe und ihrer Enzyme wird der Zucker im Traubenmost in Äthylalkohol (C₂H₅OH) und Kohlensäure (CO₂) aufgespalten. Bei einem Alkoholgehalt von ungefähr 15 % stoppt die Tätigkeit der Hefen. Deshalb gibt es auch keinen Wein, der einen höheren Alkoholgehalt besitzt, es sei denn, er wurde aufgespritzt. 1857 erbrachte Louis Pasteur den Nachweis, dass die Gärung durch Hefen ausgelöst wird. Die Gärung hat einen „stürmischen“ Teil, der acht Tage dauert und ihren „stillen“ Teil, der etwa drei Wochen dauert. In dieser Zeit riecht man in den Weindör-

fern den werdenden jungen Wein und hört ihn im Keller „blubbern“.

Gerbstoffe (Tannine)

Tannine sind organische Inhaltsstoffe des Weines und Traubensaftes mit zusammenziehendem (adstringierendem) Geschmack. Sie kommen hauptsächlich in den Stielen, Kernen und Beerenschalen der Trauben vor. Bei kräftigen Rotweinen wirken sich die Tannine positiv auf den Geschmack aus, nicht aber bei Weißweinen.

Glühwein

Meist aus Rotwein hergestelltes Weingetränk, dem Gewürze (Zimt, Zitrone, Muskatnuss, Nelken, usw.) und Zucker zugesetzt werden und der dann erhitzt wird.



Gran Reserva

Ein für mehrere Jahre (im Rioja mindestens fünf Jahre) im Holzfass gereifter Wein aus Spanien.

Grand Cru

(frz.: großes Gewächs). Französische Weinklassifizierung. Im Bordeaux die zweitbeste für Châteaux-Weine. Im Burgund die höchste Qualitätsstufe einer Lage.

Grand Vin

(frz.: großer Wein). Bezeichnet in Bordeaux den Hauptwein eines Chateau gegenüber dem Zweitwein.

Großlage

Deutsche Herkunftsbezeichnung. Zusammenfassung mehrerer Einzellagen, aus denen Weine ähnlicher Art und Güte gewonnen werden. In den deutschen Weinbaugebieten gibt es 150 Großlagen, die im Durchschnitt 600 Hektar groß sind und 15 Einzellagen umfassen.



Grundweine

Basisweine bei der Sektherstellung.

Hefe

Einzellige, pflanzliche Mikroorganismen, die zur Gruppe der Pilze gehören und im Most die alkoholische Gärung bewirken. Indem sie sich im Most vermehren, wird durch ihren Stoffwechsel der darin enthaltene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt (alkoholische Gärung), daneben entstehen Bukettstoffe und andere Nebenprodukte. Wenn zu wenig Hefen im Most vorhanden sind, muss die Gärung mit Reinzuchthefen in Gang gesetzt werden.

Histamin

In geringen Mengen im Rotwein enthaltener Stoff (1,5 bis maximal zehn Milligramm pro Liter), der allergische Reaktionen auslösen kann.

IGT

(Indicazione Geografica Tipica). 1995 in Italien eingeführte Qualitätsbezeichnung für Landweine bestimmter Herkunft, die zwischen einfachem Vino da Tavola und DOC liegt.

Jahrgangssekt

Qualitätswein, der mindestens zu 75 % aus Trauben eines Jahrgangs hergestellt wurde.

Kaltgärung

Vor allem bei Weißweinen praktizierte Gärmethode, nach der die Moste bei 14 bis 18 °C langsam vergoren werden, um duftige, frische und jung trinkbare Weine zu bekommen.

Kelter

Kommt vom lateinischen „calcutura“ (Stampfen). Presse zum Ausdrücken des Saftes aus der Traubenbeere. Der Most läuft dabei je nach Pressdruck mehr oder weniger vollständig aus der Maische ab.

Klon

Die durch vegetative, d. h. durch Stecklingsvermehrung entstandene Nachkommenschaft eines einzigen Mutterstockes. Alle Reben eines Klons haben also die gleichen Gene. Die Klonsselektion ist eine Auslesezüchtung mit dem Ziel, gesunde, leistungsstarke Reben mit guter Anpassung an Boden und Klima zu vermehren.

Korkgeschmack (korkig)

Normalerweise verhält sich Kork dem Wein gegenüber völlig geschmacks- und geruchsneutral. Vereinzelt haben Flaschenweine aber einen Korkgeschmack, verursacht durch Pilze, die den Kork bereits am Baum geschädigt haben, oder durch einen schimmlichen Flaschenkorken. Allerdings wird auch erdiger Wein oft mit korkigem Wein verwechselt. Es gibt unterschiedlich starke Ausprägungen davon. Schlimmstenfalls ist der Wein ungenießbar.

Kreuzungen

Versuche, die Eigenschaften verschiedener Weine zusammen zu bringen, um die Menge oder Qualität zu steigern oder die Reben gegen bestimmte Krankheiten resistent zu machen. Eine bekannte Kreuzung ist der Müller-Thurgau.

Lage

Bezeichnung eines Weinberges, dessen Name und Umgrenzung gesetzlich erfasst und geschützt ist.

Landwein

Ein qualitativ gehobener Tafelwein mit gebietstypischem Charakter und auf die Landschaft bezogenen Namen. Er entspricht dem französischen „vin de pays“.

Likörweine

Dessertweine mit mindestens 15 Volumenprozent Alkohol (Port, Sherry, Marsala, Banyuls, Madeira).

Maische

Die zermahlenden Trauben, aus denen dann der Saft ausgepresst wird. Das Wort kommt vom lat. miscere = mischen und war schon Mittelhochdeutsch unter „Meisch“ = Gemisch

bekannt. 100 Liter Maische ergeben im Durchschnitt 75 Liter Wein.

Maischegärung

Vergärung auf der Maische, dem unvergorenen roten Traubensaft samt Schalen und Kernen.

Malolaktische Gärung

Umwandlung der aggressiven Apfelsäure in die mildere Milchsäure. Wird auch Milchsäuregärung oder biologischer Säureabbau (BSA) genannt.

Mehltau, echter

Eine durch den Pilz „Oidium tuckeri“ hervorgerufene Krankheit der Reben, bei der Weintrauben und Blätter wie von Asche bestäubt sind. Der Falsche Mehltau (Blattfallkrankheit, Peronospora), eine sehr gefürchtete Pilzkrankheit der Rebe, wird hervorgerufen durch den Fadenpilz „Plasmopara viticola“, der 1878 aus Amerika eingeschleppt wurde. Er überzieht Blätter und Trauben des Weinstocks mit einem mehlarartigen Belag und bringt diese zum absterben. Zeitweise bedrohte er die Rebkulturen ernstlich, ist aber heute unter Kontrolle.



Most

(lat. Mustum). Der aus frischen Weintrauben durch Kelterung gewonnene Traubensaft. Er wird zum Wein vergoren. Ein teilweise vergorener Most ist der Bremser und danach der Federweißer.

Mostgewicht

Maßeinheit für den Zuckergehalt der Trauben und damit für den potentiellen Alkohol des Weins. Dieses stellt der



Winzer mit der Mostwaage oder dem Refraktometer fest. Wird in Deutschland in Oechsle, in Österreich in Klosterneuburger Mostwaage, in Italien in Babo, in Frankreich und Australien in Baumé, in Amerika in Brix gemessen.

Mousseux

Das Schäumen oder Perlen bei Schaumweinen.

moussierend

Ist ein stark kohlenensäurehaltiger Wein.

Oechslegrade

(Mostgewicht) Maßeinheit für das spezifische Gewicht von Trauben- und Obstsaft (Most), das mit Hilfe einer Oechslewaage bestimmt wird. Wegen seines Gehaltes an Zucker und anderen Inhaltsstoffen liegt das spezifische Gewicht eines Mostes immer über dem Wert 1,000 des Wassers. Die Zahl nach dem Komma gibt das spezifische Gewicht eines Traubenmostes in Oechslegraden an. Das spezifische Gewicht von 1080 beispielsweise entspricht also 80 Grad Oe.

Önologie

(griech. oinos Wein und logos Wissenschaft). Die Wissenschaft vom Wein.

oxydiert

Schaler flacher Geschmack in Folge übermäßiger Berührung mit Luft. Weißwein wird dunkel in der Farbe, riecht und schmeckt ähnlich wie ein Sherry. Rotweine werden bräunlich.

Prädikatsweine

Deutsche und österreichische Klassifizierung natursüßer, nicht angereicherter Weine: Kabinett, Spätlese, Auslese,

Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Ausbruch (nur in Österreich) Eiswein.

Premier Cru

Nach Grand Cru die zweite Stufe der burgundischen Lagenbewertung.

Premier Grand Cru

Classé Im Medoc die höchste Qualifizierung in die alle Châteaux im Médoc durch die Klassifizierung von 1855 eingestuft wurden. Unter die Kategorie fallen: Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton-Rothschild und Haut-Brion.

Primeur

Junger, frischer Rotwein (meist Beaujolais), der kurz nach der Gärung abgefüllt und wenige Monate später getrunken wird. Erstverkaufstag ist jedes Jahr der dritte Donnerstag im November (für Beaujolais Primeur). Empfohlene Trinktemperatur: 10-12 °C.

Prosecco

Sehr alte und beliebteste Rebsorte aus Venetien für zart-fruchtige Perl- und Schaumweine mit weltweitem Siegeszug. Die Qualitäten sind jedoch sehr unterschiedlich und teilweise zweifelhaft. Sollte immer jung getrunken werden. Prosecco gibt es als klassischen Frizzante oder als Spumante in Dry, Extra Dry und Brut. Auch als hochgeschätzter Cartizze.

Qualitätswein

Internationale Bezeichnung für Weine einer höheren Güteklasse, die bestimmten gesetzlichen Mindestanforderungen entsprechen. Deutschland: Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.) sind gehaltvolle, gebietstypische Weine für den täglichen Genuss. Ein solcher Wein muss aus geeigneten, in einer Liste erfassten Rebsorten stammen. Der Wein muss in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern und für die angegebene Herkunft und Rebsorte typisch sein.

Qualitätswein mit Prädikat

Höchste Qualitätsstufe bei deutschen Weinen. Die gesetzlichen Anforderungen sind entsprechend höher als bei den Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete. Prädikatsweine müssen aus einem einzigen Bereich innerhalb eines der 13 bestimmten Anbaugebiete stammen. Die Anreicherung des Mostes mit Zucker ist nicht erlaubt. Die gesetzlichen Mindestmostgewichte sind je nach Weinbaugenieb, Weinart (Rot- oder

Weißwein) und Rebsorte (früh- oder spätreif) verschieden. Sechs Prädikate sind zugelassen: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese.

Reblaus

(Phylloxera) Mitte des 19. Jahrhunderts nach Europa eingeschlepptes amerikanisches Insekt. Die ca. einen halben Millimeter große Laus, die sich an den Wurzeln der Reben festsetzte, vernichtete innerhalb von zwei Jahrzehnten sehr viele Weinberge. Erst die Idee, europäische Reben auf amerikanische Wurzelstöcke, die immun gegen die Reblaus sind, aufzupropfen, rettete den Weinbau in Deutschland.

Rebschnitt

Eine der wichtigsten Arbeiten des Winzers. Während der Vegetationsruhe, im Winter oder im zeitigen Frühjahr, werden die Reben von Hand geschnitten. Es werden rund 90 % der einjährigen Triebe (Ruten) entfernt. Nur eine bis zwei der kräftigsten Tragreben bleiben stehen. Durch richtigen Rebschnitt, der Sachkunde und Qualitätsbewusstsein vorausgesetzt, wird die Wachstumskraft des Rebstocks gelenkt, sein Alter und seine Gesundheit mitbestimmt und der richtige Ausgleich von Güte und Menge vorgegeben.

reduktiv

Weitgehend unter Sauerstoffabschluss erzeugter Wein. Verfahren, um spritzige, duft- und fruchtbetonte Weißweine zu erhalten.

Reserva

Spanische und italienische Qualitätsbezeichnung. Die Weine müssen je nach Anbaugenieb bis drei Jahre Fass- und Flaschen-Lagerung hinter sich haben.





Restzucker

Der Zuckergehalt, der nach abgeschlossener oder auch künstlich unterbrochener Gärung im Wein zurückbleibt. Die Bezeichnung ist unglücklich gewählt, denn auch ein völlig durchgegangener Wein kann Reste von Zucker aufweisen, wenn er nach der Gärung mit Süßreserven versetzt wird. Die Menge an Restsüße, insbesondere das Alkohol-Restsüßer-Verhältnis ist nicht willkürlich, sondern gesetzlich geregelt. Ein gewisser Restzuckergehalt gibt vor allem dem säurereichen Wein eine angenehme Abrundung, während zuviel Restsüße seine feineren Geschmackskomponenten überdeckt. Der Restzucker wird in Gramm pro Liter angegeben.

Roséwein

Hellroter Wein von dunklen Trauben. Bei Hellkelterung werden die Trauben sofort, ohne vorherige Angärung gekeltert und nicht, wie sonst bei der Bereitung von Rotwein, auf der Maische vergoren. So gelangt nur wenig Farbstoff aus der Beerenhaut in den Wein. Ist der Roséwein ein Qualitätswein und ausschließlich durch Hellkelterung aus Trauben gewonnen, die von einer einzigen Rebsorte stammen, so darf stattdessen die Angabe »Weißherbst« verwendet werden.

Säure

Eine wichtige Komponente beim Wein ist der Säuregehalt. Die Gesamtsäure eines Traubenmostes setzt sich zusammen aus Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, sowie Bernsteinsäure und wird in Promille angegeben. Die deutschen Weine zeichnen sich, ähnlich wie das Obst aus nördlichen Breitengraden, durch ihre fruchtige, lebendige Säure aus. Steht die Säure

in einem angenehmen harmonischen Verhältnis zur Restsüße und zum Extraktgehalt eines Weines, dann spricht man von fruchtiger, reifer oder saftiger Säure. Ist die Säure unangenehm vorherrschend, so nennt man sie hart, spitz, grasig oder grün. Für deutsche Weine gilt die Faustregel: Die Säure in Promille soll ein Zehntel des Mostgewichtes betragen, z. B. sind 80 °C Oechsle bei acht Promille Säure optimal. Der Säuregehalt entscheidet aber auch mit über die Haltbarkeit des Weines. In schlechten Jahrgängen vorhandene übermäßige Säure darf in gesetzlich beschränktem Umfang entfernt oder gemindert werden. Mit den Jahren baut sich die Säure auf natürlichem Wege ab. Daher sollte man Weine, die zunächst hohe Säurewerte aufweisen (z. B. Riesling) in den ersten eins bis zwei Jahren noch nicht trinken, sondern ruhen lassen, bis ein harmonisches Verhältnis erreicht ist.

Schlossabzug

Ein Wein, der original im Château auf die Flasche gefüllt wurde.

Schönung

Jahrtausend alte Methode zur Klärung und Stabilisierung von Weinen. Durch Zusatz von Stoffen, die durch Oberflächenanziehung oder chemische Reaktionen die Trübstoffe binden und ausflocken lassen sowie mit ihnen zu Boden sinken. Durch einen Abstich werden Weine dann vom Schönungsstrub getrennt. Klassische Schönungsmittel sind Eiweiß, Gelatine, Tannin und Kaolin (Bentonit) oder auch verschiedene Chemikalien. Die Behandlungsverfahren, die Höchstmengen und die Reinheitsanforderungen an die Behandlungsmittel sind im Weingesetz geregelt.

Schwefelung (schwefeln)

Schon seit der Antike bekanntes Verfahren zum Frischhalten von Wein. Durch Zugabe von schwefliger Säure oder Schwefeldioxyd wird er gegen Oxydation geschützt. Unzureichende oder gar nicht geschwefelte Weine altern rasch, sie schmecken dann schal und ausdruckslos. Innerhalb der international zulässigen Höchstmengen ist die schwefelige Säure geschmacklich nicht wahrnehmbar. Das Interesse an ungeschwefelten Weinen hat in den letzten Jahren wieder nachgelassen, nachdem sich gezeigt hat, dass die gesetzlich erlaubte Schwefelung keinerlei gesundheitliche Folgen nach sich zieht. Hinzu kommt, dass jeder Mensch mit der täglichen

Nahrung wesentlich mehr Schwefel zu sich nimmt, als durch den Weinkonsum.

Sommelier

Französische Bezeichnung für den Weinkellner. Dieser Spezialist mit umfassenden Weinkenntnissen ist mittlerweile weltweit in der gehobenen Gastronomie anzutreffen. Er hat die Aufgabe, den Gast bei der Auswahl des passenden Weins zum Essen zu beraten. Sommeliers sind in Verbänden organisiert, werden in Sommelierschulen aus- oder weitergebildet und demonstrieren ihre Qualifikation durch spezielle Auszeichnungen und Tragen der Sommelier-Berufsplakette.

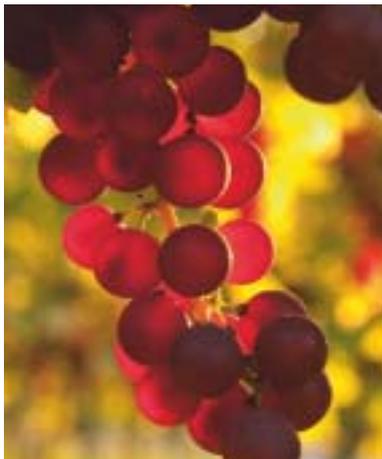


Spumante

Italienische Bezeichnung für Schaumwein bzw. Sekt.

Steillage

Weinberg mit einem Gefälle von mehr als 20 Prozent. In kühleren Weinbauländern nutzt man die Hangneigung aus, um eine raschere und intensivere Bodenerwärmung durch die Sonneneinstrahlung zu erhalten. Weine aus Steillagen sind oft gehaltvoller und fruchtiger. Die Bewirtschaftung ist aber bedeutend aufwendiger, da der Mechanisierung Grenzen gesetzt sind. Die Erosion wird nach Möglichkeit durch Terrassierung herabgesetzt. In Deutschland befinden sich noch rund 12 Prozent der Weinberge in Steillagen. Zur Erhaltung der Landschaft prägenden, kulturhistorisch und ökologisch wertvollen Weinbergshänge wird der Steillagenweinbau teilweise durch die öffentliche Hand gefördert.



Süßreserve

Unvergorener Most, der einem durchgorenen Wein vor der Flaschenfüllung zur geschmacklichen Abrundung zugesetzt wird. Weine mit dominierender Säure werden dadurch gefälliger und ansprechender. Auch die Frucht kommt stärker zum Ausdruck. Die Hauptmenge des Mostes wird vollkommen vergoren und normal bis zur Flaschenreife ausgebaut. Ein kleiner Teil des gleichen Mostes wird als Süßreserve zurückgehalten und durch Filtration, Erhitzen oder CO₂-Druck am Vergären gehindert, so dass der Zucker erhalten bleibt.

Tafelwein

Während man früher unter Tafelwein Tischweine verstand, die man vorrangig zum Essen bei Tische, also zum „Tafeln“, verwendete, bezeichnet dieser Begriff heute die unterste Güteklasse der Weine, unterhalb der Qualitätsweine.

Tannin

Gerbstoff oder Gerbsäure, eine in den Schalen, Stielen und Kernen der Trauben vorkommende Substanz.

Terroir

frz. Boden, bezeichnet das Zusammenspiel von Boden, Lage und Klima für die Prägung des Weins.

Trester

Der feste Rückstand bei der Kelterung von frischen Weintrauben. Er setzt sich zusammen aus Beerenhülsen (-schalen), Kernen und Stielen. Im Durchschnitt kann man mit etwa 25 Kilo Trester aus 100 Litern Maische rechnen. Wird als Brennstoff, organischer Dünger oder als Grundstoff für die Destillation von Tresterschnaps (Grappa, Marc) weiterverwendet.

Ursprungsbezeichnung

Gesetzlich geschützte Herkunftsangabe auf dem Etikett.

V.D.Q.S.

(Vin délimité de qualité supérieur) Wein höherer Qualität aus einer bestimmten, genau abgegrenzten Gegend. Rangiert nach dem französischen Recht hinter den A.C. Weinen.

VDP

Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter. Der älteste Zusammenschluss deutscher Weingüter mit dem Ziel der Qualitätsförderung entstand als Nachfolger von regionalen Versteigerungsringen, die sich im vorigen Jahrhundert als Mittel der Absatzförderung und Profilierung zusammengefunden hatten. Die Mitglieder stellen an sich selbst und ihre Weine höhere Qualitätsanforderungen, als das Weingesetz und die regionalen Weinbauverbände und unterwerfen sich einer verbandsinternen Qualitätskontrolle. Nur wer die regelmäßige Prüfung der Betriebe und ihrer Weine besteht, darf das Verbandszeichen, einen stilisierten Adler mit Traube, auf seinen Flaschen anbringen. Durch gemeinsame Weinmessen und Versteigerungen stellen sich die Güter dem Qualitätsvergleich. Dem Verband gehören derzeit etwa 180 Weingüter mit einer Gesamttribfläche von rund 2.900 Hektar an, die in neun Regionalverbänden zusammengeschlossen sind.

Verschnitt

Vermischung von Weinen verschiedener Jahrgänge, Rebsorten und Lagen. Verschnitte bedürfen großer praktischer Erfahrung der Kellermeister und sind eine wirkliche Kunst und fälschlich oft als Panscherei missverstanden. Der Verschnitt ist jedoch grundsätzlich gesetzlich eingeschränkt, sofern Angaben zu Jahrgang, Rebsorten und Herkunft gemacht werden.



Vinifizierung

International gebräuchlicher Ausdruck für Weinbereitung, abgeleitet von dem französischen bzw. englischen Begriff vinification.

Weinsäure

Erwünschte hochwertige Säure, die den größten Teil an der Gesamtsäure des Weins ausmacht, in kühlen, regnerischen Jahren jedoch im Geschmack von der harten Apfelsäure dominiert werden kann.

Weinstein

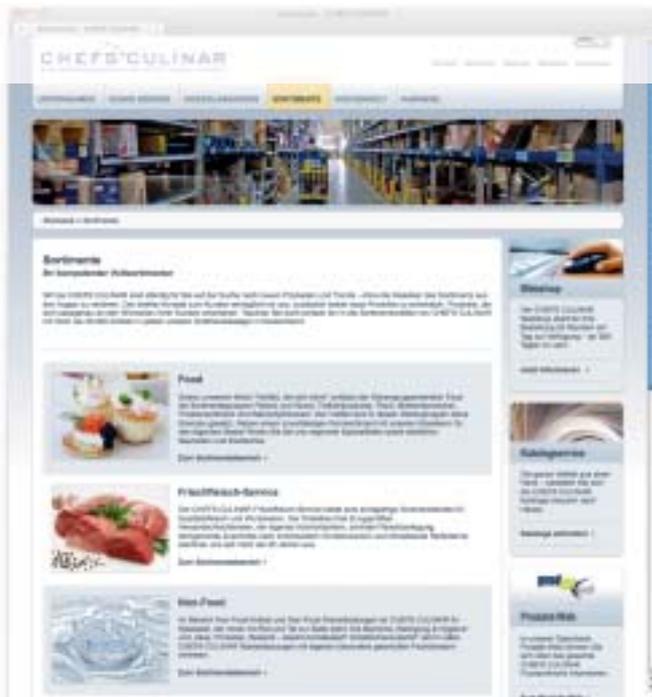
Krustenartige auskristallisierte Verbindung aus weinsäuren Salzen mit dem im Wein vorhandenen Kalium. Fällt während oder nach der Gärung aus dem Wein aus und setzt sich im Fass ab. Auch im abgefüllten Flaschenwein finden sich Weinsteinkristalle. Kein Weinfehler, beeinträchtigt auch nicht den Geschmack.

Winzersekt

Der Begriff hat seinen Ursprung bei der Erzeugergemeinschaft Winzersekt in Spredlingen. Er ist aber nicht auf rheinhessischen Sekt beschränkt, sondern unter besonderen Voraussetzungen als Angabe für bestimmte in der Bundesrepublik Deutschland hergestellte Qualitätsschaumweine erlaubt und reserviert. Winzersekt muss aus Trauben gewonnen sein, die in demselben Weinbaubetrieb oder von Erzeugergemeinschaften geerntet und verarbeitet wurden. Winzersekt muss ferner durch eine zweite alkoholische Gärung auf der Flasche hergestellt sein. Vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an, mindestens neun Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben. Von diesem durch Degorgieren getrennt worden sein, vom Winzer oder der Erzeugergemeinschaft vermarktet werden und auf den Etiketten die Angaben über den Weinbaubetrieb, die Rebsorte und den Jahrgang enthalten.

Zucker

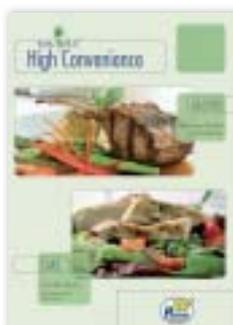
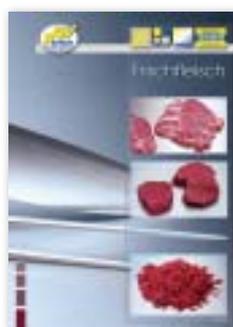
Im Most und Wein spielen nur die Zuckerarten Fruchtzucker (Fruktose), Traubenzucker (Glukose) und in geringem Maße Rohrzucker (Saccharose) eine Rolle. Durch Hefen können sie bei der Gärung in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt werden. Sie dienen aber auch anderen, nicht erwünschten Mikroorganismen (Bakterien, Pilzen) als Nahrungsquelle.



Besuchen Sie auch unsere Internetseite

www.chefsculinar.de

Fachberatung, Fachkataloge
und vieles mehr!



Wir leben Foodservice



GV-Partner heißt jetzt
CHEFS CULINAR



Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-0
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergiring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

GV-Partner Foodservice Austria GmbH

Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

JOMO Foodservice

Pstbus 6514
NL 6503 GA Nijmegen
Tel.: +31 (0) 24 71198-01
Fax: +31 (0) 24 71198-02



Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Neuhöfer Brückenstraße 8
21107 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 31800-0
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Maklerstraße 11-14
24159 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 3017-0
Fax: +49 (0) 431 3017-220