


Wein


Blanc de Noir

Spätburgunder

-  Blanc de Noirs Spätburgunder trocken 0.75 StV KAPELLENHOF - 9,50 €
Deutscher Qualitätswein - trocken

0,75 Ltr. Fl., Weingut Kapellenhof 5198

Fruchtiger frischer Duft nach roten Beeren mit zartem Brurgunderschmelz und lebendigem spritzigem Körper. Trocken am Gaumen.
100% Spätburgunder

-  Kühler Morgen Pinot Noir Blanc weissgekeltert QbA trocken - Q.b.A. 7,95 €
- trocken


0,75l Fl., Bickensohler Weinvogtei eG 5918

Pinot Noir Blanc de Noir trocken
Die Spätburgunder-Trauben werden weiß gekeltert. Der Wein reift ausschließlich in Edelstahltanks.
Im Geschmack: Ananas • Stachelbeere • Eisbonbon •
Rebsorten: Spätburgunder
Herkunft:
Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus Weinlagen in Bickensohl sowie aus Parzellen der angrenzenden Ortschaften. Die Böden sind geprägt von fruchtbarem Löss. Das einzigartige Mikroklima des Kaiserstuhls bringt frisch-fruchtige und süffige Weine hervor.

Rosé

Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon


Aus roten Trauben, deren Most sofort von den Beerenhäuten getrennt wurde; deshalb rosé- oder lachsfarben.

-  Château Beaulieu Cuvée Alexandre Coteaux d' Aix en Provence 14,95 €
0,75l - Appellation d'Origine Protégée - trocken

0,75 Ltr. Flasche, Château Beaulieu 5747

Wunderschöner pfirsichrosa Farbton mit zarten litschifarbenen Schimmern. Die Nase verströmt pflanzliche und kräuterige Noten, kombiniert mit Aromen von Pfirsich und Zitrone. Der Gaumen wird Sie mit seiner spritzigen Frische und den blumigen Aromen überzeugen. Dieser gut strukturierte Rosé bietet eine gute Länge im Abgang. Dieser Rosé bietet, aufgrund seines vulkanischen Terroirs, ein ganz einzigartiges Profil, das ihm eine frische und lebendige Struktur gepaart mit unvergleichlicher Energie verleiht.
Die Cuvée Alexandre, Sinnbild des Châteaus und das Ergebnis von Know-how, Klima, vulkanischem Boden und fruchtbarem Land.

Perricone

-  FIORDISPINA Perricone Rosato DOC Sicilia Assuli 0.75l - DOC - 12,50 €
trocken

0,75 Ltr. Fl., Soc. Agricola Assuli Winery Srl 5838


Helles rosa. Noten von frischen Früchten, Kirsche, Himbeere und Erdbeere. Blumig, leicht würzig. Lang, frisch und elegant.



Wein

Rosé

Primitivo

-  Rosato frizzante Primitivo Puglia IGP <I TRATTURI> San Marzano - 7,95 €
Indicazione Geografica Protetta - trocken


0,75 Ltr. Fl., San Marzano Vini SPA

5855

Blasses und leuchtendes Rosa; leichte und weiche Perlage. Zartes Bouquet nach Erdbeeren, frischen Kirschen, Himbeeren mit Akzenten von Zitrusfrüchten. Knackig, mineralisch mit lebendiger Säure und bemerkenswerter

Weinbeschreibung:

Ernte der Trauben in der letzten Augustwoche, um den Säuregehalt zu erhalten. Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von einer Gärung ohne Schalen bei niedrigen Temperaturen. Die Vergärung wird in Edelstahl Drucktank durchgeführt. In diesen verbringen sie knapp einen Monat bevor der fertige Wein auf die Flasche kommt.

-  Rosé de Primitivo Salento IGP<TRAMARI>0.75 San Marzano - 8,95 €
Indicazione Geografica Protetta - trocken

0,75 Ltr. Fl., San Marzano Vini SPA

5630

Ein äußerst frischer, fruchtiger und vollmundiger Rosé mit mediterranen Aromen und Noten nach Kirsche und Himbeeren. Die Meeresbrise und der kreidige, steinige Untergrund scheinen den Trauben gut zu bekommen, denn das Ergebnis ist hervorragend!

Die Idee zur Erzeugung eines Rosés aus der Rebsorte Primitivo war die Idee einiger Restaurantbesitzer und Köche Apuliens, die den Presidente von San Marzano hierzu um seine Meinung baten. Die Idee fiel auf fruchtbaren Boden und TRAMARI war geboren. Der Name ist ein Wortspiel und steht für „Tra i mari“, was so viel heißt wie „zwischen den zwei Meeren“ - und richtig! Wer sich die IGP Salento mal genau auf der Karte ansieht, versteht, dass damit das Ionische Meer auf der einen und die Adria auf der anderen gemeint ist. Die Primitivo Trauben dieses Rosé wachsen im Salento auf etwa 100 Metern über dem Meeresspiegel mit hohen durchschnittlichen Temperaturen und mittlerem bis niedrigem Niederschlag. Dieses Terroir hat ein sehr sonniges, warmes und trockenes Klima mit regelmäßigem "Sirocco" (heißer Wind aus Afrika). Dadurch kaum Pilz- und Insektenbefall, was organische Bewirtschaftung ermöglicht. Dünne Lehm Bodenschichten mit guten Steineinschlüssen.

Die Trauben wurden in der ersten Septemberwoche geerntet und nach einigen Stunden Kontakt mit der Beerenschale im Stahltank fermentiert.

100% Primitivo

Rotling

-  ROTLING QbA halbtrocken <DIVINO> 1,0 Ltr. DIVINO Nordheim eG 7,95 €
- Q.b.A. - halbtrocken

1,0 Ltr. Fl., DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

4814

Gekonnte Vereinigung von weißen und roten Trauben. Eine Komposition mit fruchtiger Aromatik von Erdbeeren und Himbeeren und erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen saftig und harmonisch mit animierendem Süße-Säure-Spiel. Der Rotling schimmert lachsfarben im Glas. Der Wein vermittelt eine sehr angenehme Leichtigkeit. Die weißen Trauben sind Müller-Thurgau - die roten Trauben Domina. Die Traubensorten können zusammen oder getrennt eingemeischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden.

Boden: Muschelkalk

Ausbau: Edelstahl


Germaniaflasche 1,0 ltr. mit MCA-Schraubverschluss

Wein


Rotwein

Barolo

Aus Rotweintruben hergestellter Wein, der aus rotgekelterten Most gewonnen wird. Der Farbstoff wird durch Maischegärung oder -Erhitzung gewonnen.

-  Barolo DOCG LO ZOCCOLAIO - Denominazione di origine controllata e garantita - trocken 39,95 €


0,75 Ltr. Fl., Lo Zoccolaio Cascina in Barolo 1343
„Ein Klassiker ist der Barolo Lo Zoccolaio mit reifer Frucht und intensivem Gewürzduft, wie er nur selten anzutreffen ist.“
Gambero Rosso 2012: 2 Gläser für den 2007er / I Vini di Veronelli 2012: 92/100 Punkte für den 2007er.
Herkunft Aus den besten Weinbergslagen direkt im "Bricco di Barolo", Novello und Monforte.
Das Etikett zeigt einen Lebensbaum als Symbol für das Weingut Lo Zoccolaio. Der extrem reduzierte Ertrag führt zu einer kräftigen Farbe, der Ausbau in neuen Barriques rundet den Wein harmonisch ab. Ein Klassiker mit reifer Frucht und einem klaren Gewürzduft, wie er nur selten anzutreffen ist. Die deutlich hohen Extraktwerte sorgen für einen körperreichen Genuss mit angenehmen langem Abgang. Sein Lagerpotential ist enorm.

-  Ravera Barolo Riserva DOCG LO ZOCCOLAIO - Denominazione di origine controllata e garantita - trocken 49,95 €

0,75 Ltr. Fl., Lo Zoccolaio Cascina in Barolo 5582
Ravera ist die historische Cru mit südlicher Ausrichtung und vorwiegend kalkigem Boden. Dieser Barolo Riserva ist elegant, komplex und langlebig. 36 Monate in großen Eichenfässern gereift. Seine Aromatik ist vielschichtig und opulent mit Noten von reifen roten Früchten und mineralisch-würzigen Anklängen. Die Säure ist bestens mineralisch gepuffert und die Tannine seidig. Vollmundig, warm und weich am Gaumen. Wer mit dem Namen »Barolo« den höchsten Anspruch verbindet, der wird hier fündig.

AUSZEICHNUNGEN:
James Suckling: 93
Gilbert & Gaillard: 96
Vinum: 17,5
The Wine Hunter: Gold
Gambero Rosso 2022: 3 Gläser
I Vini di Veronelli: 93/100

Cabernet Sauvignon

-  Cabernet Sauvignon <Ruvus> Garda DOC Tenuta Roveglia 0.75l - Denominazione di origine controllata - trocken 12,95 €


0,75 Ltr. Fl., Tenuta Roveglia 5888
Es ist ein hochwertiger Wein mit einer leuchtend rubinroten Farbe. Sein Duft zeichnet sich durch ein kräutriges Aroma aus. Am Gaumen entströmen Noten von schwarzen Beeren. Feine und harmonische Struktur. Ausbau für 15-18 Monate im Edelstahl.



Wein

Rotwein

Carignano del Sulcis Rosso

-  **ROCCA RUBIA DOC RISERVA 1,5l MAGNUM - Denominazione di origine controllata - trocken** **41,95 €**


1,5 Ltr. Fl. Magnum, CANTINA DI SANTADI Sca 5800
Konzentriert, feiner Stoff, vielschichtig, Aromen von irsche, Pflaume und Johannisbrot, klassisch, lang.
Im Vinum : „Einer der besten Weine Italiens!“
Auszeichnungen
Veronelli: 2 Sterne (Jg. 2001)
Gambero Rosso: 1 Glas (Jg. 2001)
Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2006)
Duemilavini: 4 Trauben (Jg. 2001)
Duemilavini: 4 Trauben (Jg. 2002)
Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2000)
Veronelli: 2 Sterne (Jg. 2002)
Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2002)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2004)
Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2004)
Concurso International premios Zarcillo:
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2005)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2004)
Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2006)

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatia

-  **Valdimezzo DOC Valpolicella Superiore Ripasso SARTORI - Denominazione di origine controllata - trocken** **13,95 €**

0,75 Ltr. Fl., SARTORI di Verona 1838
Bemerkenswert vielfältiges Bouquet mit einem Strauß von rotfruchtigen Aromen wie Waldbeeren, reifen Kirschen, dazu Trockenfrüchte und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich dieser Ripasso neben seiner vollmundigen runden Fülle auch elegant durch weiche reife Tannine und einer feinen Säure. Mit seinen herausragenden Aromen konnte dieser Wein auch die Mundus Vini-Juroren begeistern und sich eine Gold-Medaille sichern. Der „Ripasso-Prozess“ (die zweite Maseration) fand im Februar statt. Nachdem anschließenden biologischen Säureabbau bekam der Wein zwischen 18 und 24 Monaten Zeit, um in großen Eichenfässern zu reifen.

Isonzio del Friuli


-  **Refosco dal Peducolo Rosso DOC MANDI Isonzo Borgo Conventi - DOC - trocken** **10,95 €**

0,75 Ltr. Fl., Borgo Conventi SRL 5904
Die Rebsorte Refosco ist eine der ältesten Italiens. Sie ist autochthon und wird überwiegend in der Region Friaul-Julisch Venetien angebaut. Der Wein zeigt sich in einem tiefen Rubinrot, das sich im Alter zu einem Granatton wandelt. Er hat eine hohe Duftintensität mit durchdringenden Noten von Veilchen und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und stimmig mit einer gefälligen Ausgewogenheit von Struktur und Frucht. Zudem entfalten sich kräutige Aromen, sowie Noten von Sauerkirschen. Der Körper ist langanhaltend und kräftig. Im Abgang ist eine angenehme Säure zu verzeichnen. Das Reifepotenzial bei diesem Wein liegt bei etwa 4-5 Jahren. Eine ausgezeichnete Kombination zu Lamm oder Pasta mit Pesto.
MANDI bedeutet in Friaul so viel wie „Hallo“ und wird verwendet, um jemandem in der Region willkommen zu heißen. Die Mandi-Weine möchten damit die Authentizität und die Fürsorge für das Terroir ausdrücken, das sich bis in den Osten des Gebietes „IGT Venezia Giulia“ erstreckt.

Wein

Rotwein

Lambrusco Maestri

-  Lambrusco di Sorbara Premium DOC <Vecchia Modena> CHIARLI - DOC - Feinherb 12,95 €


0,75 Ltr. Fl., Az. Agr. Castelvetro

4978

Das brillant leuchtende Rot macht neugierig - super sagt die Fachwelt. Ein Bouquet von frischen Früchten, vielschichtig und zart mit einer sehr blumigen Note, die von einer feinen Mineralität begleitet wird. Für Lambrusco sehr trocken, reintönig und feinherb und komplex mit einer angenehmen Länge. Ein anspruchsvoller Lambrusco mit Potenzial und "Edelsektcharakter".

Rebsorte: 100% Lambrusco Sorbara

Auslese der besten Trauben, natürliche Rotweingärung im Stahltank unter Verwendung ausgewählter Hefe, kurze Ruhezeit bei niedriger Temperatur, erneute Gärung im geschlossenen Autoklaven (Charmat Methode), Lagerung bei sehr niedriger Temperatur, Abfüllung nach Bedarf.

-  Lambrusco Secco IGT Emilia <Terre Verdiane>CECI Torille Parma - Indicazione Geografica Tipica - trocken 11,95 €

0,75 Ltr. Fl., CECI Cantina dal 1938


3582

Terre Verdiane zeichnet sich durch eine intensive purpurrote Farbe aus. Die Nase öffnet sich mit fruchtigen Noten von Veilchen und Erdbeeren. Am Gaumen ist es angenehm weich, mit einem sofortigen Gefühl der Fülle. Lambrusco Terre Verdiane secco Rebe: Lambrusco Maestri 50%, Lambrusco Marani 50% Farbe: Purpurrot Duft: Fruchtbetont

Aroma: Fruchtig, frisch, gehaltvoll und prickelnd

Die Emilia Lambrusco Terre Verdiane Secco delle Cantine Ceci wurde in Weinbergen geboren, die sich in den herrlichen Landschaften von Verdis Musik befinden.


Merlot

-  Merlot Garda DOC Tenuta Rovaglia 0.75l - Denominazione di origine controllata - trocken 12,95 €

0,75 Ltr. Fl., Tenuta Rovaglia

5889

Es ist ein hochwertiger Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Komplexes und zart würziges Bukett. Reichhaltiger, weicher und einhüllender Geschmack. Feine und harmonische Struktur.

-  Merlot Terre Siciliane Collezione Il Mio 0.75l - Indicazione Geografica Tipica - trocken 8,50 €

0,75 Ltr. Fl., IL MIO

1665


Dieser sortenreine Merlot, sorgfältig auf Siziliens sonnenverwöhnten Hügeln kultiviert, besticht durch seine elegante Struktur und die typisch mediterrane Opulenz. Mit einer tief rubinroten Farbe und einem verführerischen Bouquet aus reifen Pflaumen, Brombeeren und einem Hauch von schwarzem Pfeffer entfaltet er am Gaumen eine samtige Textur. Subtile Anklänge von Kakao und Vanille, die durch den Ausbau in Eichenfässern entstehen, fügen eine zusätzliche Dimension hinzu. Die ausgewogenen Tannine und die harmonische Säure verleihen dem Wein einen langanhaltenden und ausdrucksstarken Abgang.



Wein

Rotwein

Primitivo


-  Primitivo di Manduria <Mandorla> DOC - Denominazione di origine controllata - trocken 9,95 €

0,75 Ltr. Fl., Mondo del Vino srl

5695

Primitivo ist aus den Weinregalen nicht mehr wegzudenken und mit den Weinen der DOC Manduria ist aus einer Weinherkunft eine Marke geworden, die weltweit viel Anerkennung bekommt. Kein Wunder bei solchen intensiven Weinen wie diesem. Er bringt ein ausgeprägtes Bouquet ins Glas mit frischen roten und schwarzen Früchten, dazu Noten von Dörrobst und feinem Tabak. Der Körper ist vollmundig und wärmend.

Primitivo, Syrah

-  Casalécchio di Sorbo Salento IGP Antesi Brindisi - Indicazione Geografica Protetta - trocken 11,50 €


0,75 Ltr. Fl., L'Antesi DA C.P.D.

5276

Dunkelrote Farbe, im Geschmack reife Brombeeren und Himbeeren, Schoko und etwas Lakritz, samtig und trotzdem mit viel Stoff.

Rebsorten: 50% Primitivo, 50% Syrah - Ausbau für ca. 10 Monate in franz. Barriques. Nach der selektiven Handlese von alten Rebstöcken erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks für ca. 18 Tage bei maximal 27°C. Die malolaktische Gärung wie auch der weitere Ausbau findet in franz. Barriques für ca. 10 Monate statt. Danach reift der Wein mindestens weitere 6 Monate in der Flasche.

Sangiovese, Merlot, Syrah

-  Toscana Rosso IGT Casa Charlize - Indicazione Geografica Tipica - trocken 8,95 €

0,75 Ltr. Fl., Cantina Casa Charlize


5878

Der Wein aus Sangiovese-, Merlot- und Syrah-Trauben leuchtet intensiv Rubinrot im Glas. Er besticht durch seine herzhaften Aromen von Kirschen und dunklen Früchten. Am Gaumen ist er rund und weich.

Weißwein

Garganega

Wein der durch vergären von aus weißen Trauben gewonnenem Most erzeugt wird. Anders als beim Rotwein, jedoch ähnlich dem Weißherbst, werden die Trauben zunächst gekeltert. Der daraus entstandene Most wird zumeist vorgeklärt und dann zu Wein vergoren. Je nach Herkunft, Alter, Rebsorte und Herstellungsverfahren kann die Farbe eines Weißweines von sehr blaßfarben über grünschattierungen und alle Gelb- und Goldtöne bis zum dunklen Braun variieren.

-  Le Mandolare <Menini> Soave DOC Classico - DOC - trocken 10,95 €

0,75 Ltr. Fl., Cantina Le Mandolare

5778


Im Glas von leuchtendem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein feiner delikater fruchtiger Duft, typisch nach Zitrusfrüchten, Banane und leicht blumig. Der Geschmack ist frisch und harmonisch mit einem charakteristischen Mandelgeschmack im Hintergrund.

Die Trauben werden Anfang Oktober, wenn die Reifung optimal ist, von Hand geerntet. Nach dem Entfernen des Stiels werden die Trauben gepresst und sofort gekühlt. Der Most gärt in temperaturgeregelten Tanks. Der Wein reift mit seinen eigenen Hefen in Edelstahlbehältern für mindestens drei Monate.


Wein

Weißwein


Grillo

-  Grillo Sicilia DOC VILLA CARUMÈ 0.75l - DOC - trocken 8,95 €
- 0,75 Ltr. Fl., Soc. Agricola Assuli Winery Srl 5839
- Kräftiges Goldgelb. Intensiver, eleganter Duft nach Orangenblüten und Zitrusfrüchten. Angenehm fruchtig und frisch. Ausbau: 4-5 Monate "sur lies" inahltanks, anschließend 2-3 Monate auf der Flasche



Pinot Grigio

-  Pinot Grigio DOC MANDI Isonzo del Friuli DOC Borgo Conventi - 10,95 €
DOC - trocken
- 0,75 Ltr. Fl., Borgo Conventi SRL 5902
- Von strohgelber Farbe mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Knackiges Aroma, charakteristisch und intensiv, mit delikatem Duft von weißen Blumen und Jasmin, die sich weiterentwickeln in fruchtige Noten von reifer Birne, um sich abzurunden in einer deutlich erkennbaren Note von Brotkruste und Hefe. Feiner Geschmack, angenehm frisch und harmonisch, mit guter Struktur und Saftigkeit. Trocken, aber liebenswürdig, angenehm bitter, doch voll und rund, mit einer sehr gewinnenden aromatischen Länge. MANDI bedeutet in Friaul so viel wie „Hallo“ und wird verwendet, um jemandem in der Region willkommen zu heißen. Die Mandi-Weine möchten damit die Authentizität und die Fürsorge für das Terroir ausdrücken, das sich bis in den Osten des Gebietes „IGT Venezia Giulia“ erstreckt.

Riesling

-  “Ökonomierat E” Riesling trocken KAPELLENHOF - Deutscher 19,95 €
Qualitätswein - trocken
- 0,75 Ltr. Fl., Weingut Kapellenhof 5851

Sauvignon Blanc

-  Montes Limited Selection Sauvignon Blanc Chile DO - 13,95 €
Denominación de Origen - trocken
- 0,75 Ltr. Flasche, Viña Montes 5847
- Der Name spricht für sich, die Montes Limited Selection ist eine Serie ausgesuchter Weine, die Herkunft und Rebsorte perfekt kombinieren. Der Sauvignon Blanc stammt aus dem Leyda Valley, wo der nahe Pazifik mit Morgennebel und kühlen Ozeanbrisen seinen Einfluss geltend macht. Beides verzögert die Entwicklung der Trauben, die hier sehr harmonisch ausreifen und zugleich ihre natürliche Säure bewahren. Um diesen frischen, fruchtigen Charakter maximal einzufangen, wird der Wein rein im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Im Bouquet intensive exotische Aromen von saftiger Ananas, Guave und Grapefruit, unterlegt mit den für Leyda typischen, leicht grasig-vegetabilen Anklängen von grüner Paprika und Tomatenblättern. Am Gaumen supersaftig, mit rassischer Frische und langem feinmineralischem Nachhall.
-  Montes Outer Limits Sauvignon Blanc Chile DO Zapallar - 19,95 €
Denominación de Origen - trocken
- 0,75 Ltr. Flasche, Viña Montes 5663
- Farbe: glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen Duft: in der Nase ebenso elegant wie intensiv mit beeindruckendem mineralischem Ausdruck, unterlegt mit leicht exotischen Noten von Passionsfrucht und Grapefruit sowie den rebsortentypischen grasigen Anklängen von Buchsbaum und Tomatenblättern Geschmack: auch am Gaumen deutlich mineralisch, fast streng, mit feinen salzigen Noten, sehr ausdrucksvoll, saftig, lebendig mit immenser Fülle und langem, fruchtigem Finale (Johannisbeeren, Zitrusfrüchte), die aromatische Säure kontrastiert die elegante Strenge des Weines und verleiht ihm einen zusätzlichen Schwung Frische.



Wein

Weißwein

Sauvignon Blanc



Quarz Sauvignon DOC Cantina Terlan - Denominazione di origine controllata - trocken

69,95 €

0,75 Ltr. Flasche, Kellerei Cantina Terlan

5738

Ausbau

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur und Reife für 9 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass (50%) und teils im Edelstahltank (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Charakter

Farbe: funkelndes gelbgrün

Geruch: Verlockend exotisch mit einer vielschichtigen Frucht von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit aber auch Kräuteraromen, die an Zitronengras, Melisse, Minze und grünen Tee erinnern, präsentiert sich dieser Sauvignon im Glas. Zudem enthüllt er verbunden mit einem Hauch von Stachelbeeren auch mineralische Feuersteinnoten.

Geschmack: Ein äußerst interessantes Spiel erlebt man am Gaumen, wo sich die saftigen Fruchtaromen zusammen mit der feingliedrigen Mineralität zu einer beachtlichen harmonischen Fülle vereinen und einen kraftvollen sowie langen Nachhall bescheren.

"Filigran wie die feinen Quarzeinsprenglinge im vulkanischen Porphyrgestein Terlans zeigt sich unsere Sauvignonselektion, die einen wahrlich bezeichnenden Namen erhalten hat. Kennzeichnend für den Quarz sind seine feine Textur und Tiefe sowie ein salziger Nachhall, die diesem edlen Weißwein mittlerweile internationales Renommee beschert haben."

Rudi Kofler (Kellermeister Cantina Terlan)



Sauvignon Blanc Fumé Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.
- trocken

19,95 €

0,75 Ltr. Flasche, Weingut Oliver Zeter


5326

Insgesamt acht Weinberge in der Südpfalz und an der Mittelhaardt sind mit sieben verschiedenen Sauvignon Blanc-Klonen bepflanzt. Entscheidender Vorteil hierbei sind die unterschiedlichen Mikroklimata der verschiedenen Lagen, was sich positiv auf eine Diversifizierung der Aromen auswirkt. Ebenso unterschiedlich wie die Lagen sind auch die Böden auf denen die Rebstöcke wachsen. Die Erziehung erfolgt meist als Kordon, was zu einer lineareren und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Die Weinberge sind dauerbegrünt, teils mit natürlichen Kräutern als auch mit Graseinsatz. Der „Fumé“ stammt immer aus unseren ältesten und besten Weinbergen, ausgewählt werden nur die feinsten und reifsten Trauben und per Hand in kleine, 20 Kilo fassende Kisten gelesen. Anschließend wurden die Trauben gemahlen und gepresst. Der Saft wurde sofort in neue und gebrauchte Barriques aus französischer Eiche gelegt und der Most darin spontan vergoren. Der biologische Säureabbau wurde unterbunden. Im Anschluss wurde der Wein mit samt seiner Feinhefe in Edelstahltanks gelegt - dort blieb er bis zu seiner Abfüllung im Sommer. Durch den Holzeinfluss erhält der Wein sowohl typische Sauvignon Blanc-Noten, als auch das eindringliche Finale mit leicht rauchigen, daher der Name, Fumé-Aromen.

Wein

Weißwein

Silvaner

-  Terroir Escherndorfer Lump Silvaner <DIVINO> 0.75l - Deutscher Qualitätswein - trocken 11,95 €


0,75 Ltr. Flasche, DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

5724

Der Escherndorfer Lump - ein Monument des fränkischen Weinbaus - gilt seit Jahrhunderten als einer der besten Weinberge Frankens überhaupt und liefert jedes Jahr überragende Qualitäten. Wie ein großes Amphitheater beschreibt der Lump einen weiten Bogen, der in seiner Mitte unter der altherwürdigen Vogelsburg direkt nach Süden ausgerichtet ist. Bei den extremen Hangneigungen von bis zu 60 % wird ein Großteil der Sonnenenergie aufgenommen, statt reflektiert. Die Arbeiten müssen hier allesamt von Hand erledigt werden - im Hochsommer, bei Temperaturen von bis zu 45° C direkt über dem Boden, eine extrem anstrengende Bewirtschaftung. Der Umstand, dass keine Maschinen eingesetzt werden können, erlaubt allerdings auch eine höhere Stockdichte, was sich sehr positiv auf die Struktur der Weine auswirkt. Der lehmige, mit Muschelkalk durchsetzte Boden gibt sein Übriges dazu, verlässlich hochklassige Spätlesequalitäten mit einem kräftigen Körper und deutlich mineralischen Anklängen zu ernten.

Der Wein präsentiert sich in der Nase sehr exotisch und frisch mit balsamischen Noten und umrahmt von den Silvaner-typischen Leitaromen wie Quitte und Apfel sowie kräuterig-erdigen Akzenten. Am Gaumen mit einer anfänglichen, sehr animierenden Saftigkeit, gefolgt von einem klasse Mittelbau mit festem mineralischem Griff und einer sehr harmonisch integrierten, moderaten Säure, hält der Wein fruchtig und lange nach.

Souvignier Gris


-  Souvignier Gris QbA trocken Oberbergener Baßgeige 0.75l - Q.b.A. - trocken 9,95 €

0,75 Ltr. Fl., Oberbergen

5906


Aromen nach grünen Äpfeln, Mirabelle. Im Vordergrund steht das saftig-frische Mundgefühl dieses Weines. Die gut eingebundenen Tannine unterstützen die Struktur und geben dem Wein einen nachhaltig, leicht cremigen Abgang. Souvignier Gris ist eine pilzwiderstandsfähige (PIWI) Rebsorte, die 1983 in Deutschland aus Seyval Blanc und Zähringer gekreuzt wurde. Sie zeichnet sich durch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten aus und eignet sich besonders für nachhaltigen Weinbau. Die Trauben haben eine rosa-graue Färbung und ergeben Weine mit fruchtigen Aromen, oft mit einer leichten nussigen Note und guter Struktur.

Trebbiano di Lugana (Turbiano)

-  Lugana <I Frati> DOC 1,5. Magnum Cà dei Frati, Sirmione - Denominazione di origine controllata - trocken 39,95 €

1,5 Ltr. Magnumflasche, Cà dei Frati

5414

-  Lugana DOP <Prestige> Cascina Cà Maiol 0,375l - Denominazione di origine controllata - trocken 12,95 €

0,375 Ltr. Fl., Az. Agr. Cascina Maiolo

5935


Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian hin zu einem spritzigen Finale. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang.



Wein

Weißwein

Trebbiano, Viognier


-  Toscana Bianco IGT Casa Charlize - Indicazione Geografica Tipica - trocken 8,95 €

0,75 Ltr. Fl., Cantina Casa Charlize

5879

Hergestellt aus Trebbiano und Viognier Trauben, zeigt er intensive Aromen von weißen Blüten und dezenten tropischen Noten im Bouquet. Im Geschmack ist er weich und saftig.

Verdejo

-  Valdelagunde Cuvée Especial VDT Verdejo Rueda Pedro Escudero - Vino de la tierra - trocken 10,95 €

0,75 Ltr. Fl., Bodegas Pedro Escudero S.L.

4895

Die Cuvée Especial ist ausgeprägter in den Aromen mit mehr Pfirsich, Aprikose und Ananas, gepaart mit der kräutrigen Verdejo- Art. Am Gaumen würzig, etwas Vanille, hat Schmelz, ist körperreich und verfügt über balancierte Säure, lang und intensiv. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl - ein kleiner Teil reift im Holz.

Vermentino

-  Vermentino Salento IGP <TiAmo> San Marzano 0,75l - Indicazione Geografica Protetta - trocken 7,95 €

0,75 Ltr. Fl., San Marzano Vini SPA

5897

Vermentino aus dem Salento - Duft von zarten weißen Blumen, Zitrusnoten und Aroma mediterraner Macchia. Am Gaumen vereinen sich Noten von Thymian und Rosmarin. Der Wein besitzt Frische, Eleganz und anhaltende Mineralität.


Anbaugebiet:

Brindisi, Salento, Apulien. Circa 100 m über dem Meeresspiegel. Temperiertes Mikroklima dank der Nähe zum Meer. Die Böden sind wenig tief und vorwiegend sandig.

Weinbereitung:

Die abgebeerten Trauben bleiben vor der Pressung einige Stunden mit der Schale in Kontakt, um davon ein Maximum an Aromen zu extrahieren. Die alkoholische Gärung erfolgt bei 15°C in Stahltanks und dauert 13-15 Tage.

Vernaccia di San Gimignano

-  Vernaccia di San Gimignano DOCG 'Titolo Strozzi' - Denominazione di origine controllata e garantita - trocken 11,95 €

0,75 Ltr. Flasche, Tenute Guicciardini Strozzi

5682

Mit dem sortentypischen Duft eines Vernaccia di San Gimignano präsentiert sich der 'Titolo Strozzi'. Sowohl fruchtige als auch florale Noten lässt er erkennen und überzeugt am Gaumen durch eine ansprechende Frische, eine schöne Leichtigkeit und einen langen, eleganten Nachhall.

Zibibbo

-  DARDINELLO Zibibbo DOC Sicilia Assuli 0.75l - DOC - trocken 12,50 €

0,75 Ltr. Fl., Soc. Agricola Assuli Winery Srl

5837

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet nach Pfirsich und Zitrusfrüchten. Frisch, weich, ausgesprochen angenehmes Gleichgewicht zwischen Säure und Mineralität.

Ausbau: 4-5 Monate "sur lies" in Stahltanks, anschließend 2-3 Monate auf der Flasche

Spirituosen

Riesling, Müller-Thurgau

 **Steal Limetten Likör 0,5 plus 5 Fl.Tonic gratis** **25,45 €**

0,5 Ltr. Flasche, SHIP IT GMBH

5938

The Famous Steal ist ein Limettenlikör aus Westfalen. 2011 wurde er das erste Mal im Hinterzimmer einer Bar zusammengemischt und erfreut sich mittlerweile nationaler Beliebtheit.

Getrunken wird der Famous Steal pur auf Eis, als Aperitif mit Sekt, Champagner, Tonic Water oder in einem von unzähligen Cocktailrezepten. Die Drinks sind schnell und einfach zubereitet und bieten Hobbybartendern und liebevollen Gastgebern die Möglichkeit, seine Gäste einfach und schnell geschmacklich zu begeistern.

Geburtstage, Hochzeiten oder das Abendessen mit Freunden und Familie - The Famous Steal macht gerne und überall den Welcome Drink und begleitet jede Veranstaltung bis tief in die Nacht.

 **Steal Limetten Likör 0,7 plus 10 Fl.Tonic gratis** **37,95 €**

0,7 Ltr. Flasche, SHIP IT GMBH

5782

The Famous Steal ist ein Limettenlikör aus Westfalen. 2011 wurde er das erste Mal im Hinterzimmer einer Bar zusammengemischt und erfreut sich mittlerweile nationaler Beliebtheit.

Getrunken wird der Famous Steal pur auf Eis, als Aperitif mit Sekt, Champagner, Tonic Water oder in einem von unzähligen Cocktailrezepten. Die Drinks sind schnell und einfach zubereitet und bieten Hobbybartendern und liebevollen Gastgebern die Möglichkeit, seine Gäste einfach und schnell geschmacklich zu begeistern.

Geburtstage, Hochzeiten oder das Abendessen mit Freunden und Familie - The Famous Steal macht gerne und überall den Welcome Drink und begleitet jede Veranstaltung bis tief in die Nacht.

Gin

Apfel

 **BEMBEL Gin SGE 1899 Edition Eintracht Frankfurt 0,7** **39,00 €**

0,7 Ltr. Flasche, SHIP IT GMBH

5038

Bembel Gin: Hessisches Unikat mit Apfelnote in der Eintracht Frankfurt Sonderedition



Spirituosen

Gin

Dry Gin



Brennerei Henrich GIN SIEBEN echter Frankfurter Dry Gin
<Inspiration Grüne Soße> 0,5 Ltr.

35,00 €

0,5 Liter Fl., Brennerei Henrich

4618

Gin Sieben - Frankfurter Tradition vergeistigt

Gin Sieben verbindet auf kongeniale Weise seine Herkunft, die Mainmetropole mit dem traditionellen Frankfurter Rezept der Grünen Soße oder „Grie Soß“, wie der Frankfurter sagt. Der Schlüssel zur Komposition von Gin Sieben ist neben dem obligatorischen Wacholder die Kräutermischung:

Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Es gelang, die Essenzen dieser sieben Pflanzen mittels Mazeration auf den Alkohol zu übertragen.

Streng nach den Prinzipien der Herstellung eines Dry Gin, wurde zusammen mit Wacholderbeeren ein einzigartiger Spirit gebrannt:

Gin Sieben, echter Frankfurt Dry Gin.

Wie schmeckt Gin Sieben?

In der Tat verhilft die Kombination der spezifischen sieben Kräuter Gin Sieben zu einem individuellen Charakter, mit einem sehr einzigartigem Geschmacksbild - die weiteren Komponenten fügen ihr übriges hinzu:

Kräutrige Substanz und komplexe Basis bilden die Aromen von Kerbel und Petersilie.

Frische mit der Tendenz zu Zitrusnoten stammen von der Kresse und dem Sauerampfer. Pimpinelle, leicht nussig und Boretsch, eher floral runden die Komposition sanft ab.

Schnittlauch letztlich verleiht einen besonderen Charakter, ohne dabei zu dominieren. Der weiche, fast liebliche Ton entsteht während des Brennvorgangs aus dem Anteil gemälzten und vergorenem Getreides.



LUZ Gin Lago di Garda MARZADRO Trentino 0,7

39,95 €

0,7 Ltr. Fl., Distilleria S.p.A.Marzadro

5095

"Die ersten Experimente für die Herstellung von Lutz Gin fingen im Jahre 2013 an, als der Gin schon seit ein paar Jahren Bestandteil von gemischten Getränken war. Am Anfang wie ein Spiel, hatte ich Spaß, verschiedene Typen von Gewürzen, u. a. den Wacholder zu vereinen. Ich ließ sie als ein Aufguss in Vodka. Der nächste Schritt war die Destillation von den Aufgüssen, mit dem Ziel, eine besondere, einzigartige, bzw. „persönliche“ Mischung zu machen. Aber das reichte nicht. Ich war noch nicht zufrieden mit den Ergebnissen, so entschied ich mich, zuerst an einen Brennmeister aus Trentino und dann an einen Brennmeister aus Südtirol zu wenden. Nach 2 Jahren mit „Experimenten“ wurde die erste Flasche LUZ GIN hergestellt. Dieser Schritt war ein Anfang und keine Ankunft, denn meine Herausforderung war noch nicht beendet. Die professionelle Bereicherung, die ich durch die regelmäßige Zusammenarbeit mit der Familie Marzadro erworben habe und ins besondere die professionelle Beziehung mit Alessandro und Luca Marzadro trieben wieder zu neuen Experimenten, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Ein neuer Weg fing an, der circa 1 Jahr dauerte, als am 1. Februar 2018 bei der Destillerie Marzadro die erste Flasche von LUZ GIN etikettiert wurde."

Leonardo Veronesi

BOTANICALS:

Alle Botanicals stammen aus der unmittelbaren Umgebung der Destillerie.

Wacholder (Juniper Communis); Lorbeer (Lauro); Olivenbaum (Olea Europea, Casaliva, Frantoio, Leccino); Waldmeister (Stellina Odorosa); Rosmarin (Rosmarinus Officinalis); Salbei (Salvia Officinalis) Salbei (Sclarea Erba Moscatella); Minze (Menta Viridis); Zitrone (Femminello Comune)

Spirituosen

Gin

Dry Gin

 **Mandarina Dry GIN 0.5 Barrel Aged LIMITED Brennerei Henrich** **46,95 €**

0,5 Liter Fl., Brennerei Henrich

5609

Der MANDARINA DRY GIN für im Kastanienholz veredelt. Limitiert auf 1200 Flaschen!
Aroma: Dezent Holznoten, die sich unmittelbar verflüchtigen, Zesten von Mandarine, frisch geschälte Orangen, fruchtige Süße, würzige Noten, sehr dezenter Mix von Wacholder und kräutrigen Aromen

Geschmack: Herb-würzige Fruchtsüße, Mandarinenschale mit leichten Bitternoten, gefolgt von Aromen englischer Orangenmarmelade, balancierter Mix von Wacholder, Kräuter und Holznoten

Abgang: Herb-fruchtig, Mandarinenschale, trocken, ausgewogene Bittersüße

Gin Likör


 **Brennerei Henrich GIN SIEBEN Likör "Gin Apfelwein Likör" 50cl** **30,00 €**

0,5 Liter Fl., Brennerei Henrich

5092

Eine Kombination aus Gin Sieben Gin und hessischem Apfelwein. Inspiriert durch das Rezept der Frankfurter Grünen Soße verfeinert mit einer Kräutermischung aus Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Verleiht Longdrinks eine ganz spezielle Note.

Ginkompositionen

 **Mombasa Club Gin Strawberry Edition 0.7** **29,95 €**

0,7 Ltr. Flasche, Mombasa Club

5210

HERSTELLUNG/AUSBAU Die Herstellung erfolgt wie vor über hundert Jahren nach der traditionellen Batch-Destillation in einer alten Brennerei als London Dry Gin nach Original-Rezept. Dabei wird die Strawberry Edition dreifach destilliert und mit einer sorgfältigen Auswahl an Erdbeeren und anderen roten Früchten fundiert. Daraus resultiert das verführerisch helle Rosa in der Farbe und eine Innovation im Geschmack


BESCHREIBUNG In der Nase subtile Aromen der traditionellen Gin-Botanicals, welche von Erdbeernoten und Nuancen roter Früchte umhüllt werden. Einer angenehmen Frische am Gaumen folgt die harmonische Entfaltung fruchtiger Noten von Erdbeeren, abgerundet von einem reichhaltigen, aber milden Säurespiel. Ein fruchtiger Gin, der die Persönlichkeit eines großen London Dry Gin wahr.



Spirituosen

Grappa

Distilleria Marzadro

-  Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO 0.7 36,50 €

0,70 Ltr. Fl., Distilleria S.p.A.Marzadro 5131

Grappa in Tonerdebehältern verfeinert - 10 Monate in 300 Liter Amphoren.
Ein weicher, runder und fesselnder Geschmack. Dies sind die Eigenschaften von Anfora, einem Grappa mit der Beschaffenheit einer traditionellen Alterung in Holz, aber mit der Besonderheit, dass seine Rast nicht in Fässern stattfand, sondern in Amphoren aus Tonerde. Eine neue Technik welche dafür einen der antiken Behälter der Menschheit gebraucht, Terrakottagefäße, vorteilhaft für die Beförderung und Aufbewahrung von Wein, Öl, Honig und anderen Lebensmitteln.

Die von uns erlesenen Amphoren sind eine Mischung aus Ton und Lehm. Materiale mit der Herkunft aus Montelupo und Impruneta . Ortschaften der Toskana Gegend welche schon im Mittelalter für die handwerkliche Herstellung von Keramik und Töpferkunst bekannt waren. Eine innovative Technik für Destillate welche es einen Versuch wert war und auch exzellente Resultate lieferte: eine minuziöse Sauerstoffzufuhr, doppelt als die in den Fässern, welche den Grappa mit Eleganz und Weichheit anreicherte und ein Alterungskennzeichen ohne den klassischen Geschmack von Holz hervorbrachte. Anfora ist ein Grappa bestehend aus einer Mischung von Trestern erhalten aus autochthonen trentinischen Weinreben: 80% Teroldego, Marzemino und Merlot; 20% Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller welche ihm die für diese Gegend typischen und unverwechselbaren Düfte und Geschmacksnoten verleihen.

-  Grappa di Prosecco MARZADRO Trentino 0,7 29,95 €

0,7 Liter Fl., Distilleria S.p.A.Marzadro 5503

Ein eleganter Grappa, der durch Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben gewonnen wird. Der frische und ausgewählte Trester der Glera-Traube, dem Stolz von Conegliano und Valdobbiadene (Veneto), verleiht diesem Grappa seinen typischen harmonisch-trockenen Geschmack.

Kleinformate

Gin

-  Brennerei Henrich GIN SIEBEN Likör "Gin Apfelwein Likör" 5,80 €
Miniaturflasche 5cl

5 cl Fl., Brennerei Henrich 5093

Grappa

-  MARZADRO Grappa La Trentina <Morbida> Trentino Mignon 0,04 3,50 €

0,04 Ltr. Fl., Distilleria S.p.A.Marzadro 3410

Likör


Amaretto

-  Amaretto 0,5 Lorenzo Inga 15,95 €

0,5 Ltr. Fl. , Distilleria INGA (Piemont) 5437

feinwürzig, süß und weich, Aromen von Mandel und Vanille, ausgeprägter Marzipan Geschmack

Amaro

-  Lorenzo Inga Antico Amaro di Serravalle 0,5 17,95 €

0,5 Ltr. Fl. , Distilleria INGA (Piemont) 5015

Spirituosen

Likör

Frucht

	Brennerei Henrich Krifteler Schwarzer Johannisbeer Likör 0,5	20,95 €
	0,5Liter Fl., Brennerei Henrich	4679

Obstbrände

Kirsch

	Fränkisches Kirschwasser 0,7 Tonkrug Edgar Gößwein	26,95 €
	Thüngersheim - Aromatisch	

0,7 Liter Fl., Edelobstbrennerei Edgar Gößwein 4931
Kraftvolles, kerniges Destillat; auf der Zunge hochkonzentriert; markanter fruchtiger Abgang.
Im typischen weiß-grauen Steinzeugkrug.
Damit Brände und Geiste eine feinmilde Weichheit erlangen, werden sie in alten, atmungsaktiven Steingutbehältern bis zu vier Jahre gelagert. ähnlich wie bei Barriquefässern verflüchtigt sich bei diesem Reifeprozess jährlich ein Prozent des Alkohols und vollendet so die Aromen.




Feinkost

Olivenöl

Olivenöl Apulien DOP <il mio olio>

Handgeschöpftes Olivenöl:

Affiorato: es wird abgeleitet von "affioramento" - auftauchen. Wasser und Olivenöl werden nicht, wie heute üblich, durch eine Zentrifuge getrennt. Das kalt gepresste Olivenöl ist in einem Behälter und setzt sich durch die unterschiedlichen spezifischen Gewichte oben ab - es taucht auf "affiorato". Von dort wird es dann mit einer Schöpfkelle abgeschöpft. So wurde vor über 100 Jahren, bevor es Maschinen gab, das Olivenöl vom Wasser getrennt. Dieses Olivenöl ist dunkler und auch kräftiger im Geschmack. Bei dieser Herstellungsmethode kann auch der Fruchtanteil deutlich erhöht werden.

-  Olio extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,25 Ltr. Fl. 9,95 €

0,25 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3597


Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

-  Olio extravergine di olivia <IL Mio Olio> Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 0,5 Ltr. Fl. 18,50 €

0,50 Ltr. Flasche, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3596

Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

Olivenöl-Apulien

-  Olio extravergine di olivia <San Marzano> 3,0l Bag in Box 75,00 €

3,0 Ltr. Bag in Box, Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano 3593

Brillante grüne Farbe, mit goldenen Reflexen, elegantes fruchtiges Bouquet und sehr dickflüssig, dieses Olivenöl ist von erster Qualität. Überwiegend aus den Olivensorten coratina und ogliarola hergestellt. Die Ernte erfolgt nur in perfekter Reife, meist erst ab November bis in den Januar hinein. Nach der traditionellen Methode "brucatura", das heißt handgelesen, geerntet. Dies garantiert das nur die besten Oliven verwendet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Oliven gewalzt, zermahlen, zerkleinert und separiert durch einen fortlaufenden maschinellen Kreislauf zu Olivenöl verarbeitet. Dieses Olivenöl ist ein reines Naturprodukt, keine Konservierungsstoffe und nur aus schonender ersten Pressung.

Zubehör zum Weinausschank

Gläser

Grappaglas

Bicchieri 2/4cl <Amaro Infusioni> MARZADRO je 1 Stück 3,97 €

1 Glas, Distilleria S.p.A.Marzadro 4516

Grappaglas mundgeblasen BOLLA Aroma/Verkostungsglas groß 5,95 €

Roberto Castagner

Stück, Roberto Castagner 2454

Das Grappaglas wurde eigens von Roberto Castagner entwickelt um die sensorischen Besonderheiten optimal herauszustellen. Das Glas ist ohne Stiel um den Einfluss der Handwärme zur Entfaltung der Aromatik zu nutzen.

Das Glas "Bolla" ist breiter mit einer Griffmulde.

Grappaglas mundgeblasen ELISSE Aroma/Verkostungsglas klein 5,95 €

Roberto Castagner

Stück, Roberto Castagner 2258

Das Grappaglas wurde eigens von Roberto Castagner entwickelt um die sensorischen Besonderheiten optimal herauszustellen. Das Glas ist ohne Stiel um den Einfluss der Handwärme zur Entfaltung der Aromatik zu nutzen.

Das Glas "Elisse" ist schlank mit zwei Griffmulden.

Grappaglas mundgeblasen MAZZETTI (Logo am Fuß) 5,95 €

Stück, Mazzetti d'Altavilla 1760

POLI Grappaglas mundgeblasen 9,95 €

Stück, POLI Destillerie 2579

POLI Grappaprobierglas <NANO> 45ml ges. Volumen ohne Eich 3,50 €

Glas, POLI Destillerie 5687

Zubehör/Hilfsmittel

Karaffe

Aktiv Kühlkaraffe schwarz <VACU VIN > IIC Deutschland 27,95 €

1 Stück, VACU VIN 5737

Die Active Cooling Karaffe hält die Getränke kalt - ohne Eis! Der stilvolle Tischkühler enthält zwei Active Cooler Kühlelemente. Bewahren Sie die Kühlelemente einfach im Gefrierfach auf und setzen Sie diese bei Gebrauch in die Karaffenbasis. Die Karaffe hat ein glattes, modernes Design, welches jeden Tisch ergänzen wird!