

# wein-Stöbe

... Leidenschaft für Wein und mehr!

## Weinliste 2024

Neuheiten

Angebote

Frankreich

S. 2 – S. 15

Rotweine

Roséweine

Weißweine

Italien

S.16 – S. 22

Rotweine

Roséweine

Weißweine

Deutschland

S. 23

Bio zertifizierte Weine

S. 24 – S.25

Prickelndes

S. 26

Dessert-/Aperitifweine

S.27

Spirituosen

S.27

Essig und andere  
eigene Produkte

S.28 – S. 30

Kleingedrucktes

S. 31

Verkostungen



Bernd Stöbe • Huttergasse 10 • 91781 Weißenburg

Fon: 09141-8409414  
Fax: 09141-8409416  
Mobil: 0171-1724082  
Mail: [stoebe@wein-france.de](mailto:stoebe@wein-france.de)  
Web: [www.wein-stoebe.de](http://www.wein-stoebe.de)  
UST-Ident-Nr. DE813052425

Februar 2024





### Menuts Rouge 2015

Art.-Nr.: 1252015

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Dunkles Kirschrot, delikates Aroma reifer Früchte. Im Geschmack eine kräftige Frucht mit komplexer Struktur und samtiger Textur. Servieren Sie den Wein zu dunklem Fleisch, würzigen Geflügel- oder Wildgerichten.

**8,50 € / Fl.**  
11,33 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C

Médaille  
d'Or Gilbert  
&  
Gaillard  
2017



### Château Leytoure 2019

Art.-Nr.: 1002019

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot Rubinrot, angenehme Aromen reifer Johannisbeeren und Kirschen. Im Geschmack voll mit ausgewogenen Tanninen und schöner Länge. Ein idealer Begleiter zu Wurstwaren und Wildpasteten, aber auch zu verschiedenen Käse.

**8,00 € / Fl.**  
10,67 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château Pontet Bel Air 2019

Art.-Nr.: 1012019

55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Dunkle, rubinrote Farbe. Im Glas eine feine Nase nach roten Früchten wie Johannis-beeren und Himbeeren. Der fruchtige Geschmack mit schmeichelnden Tanninen hinterlässt im langen Abgang Andeutungen dezenter Lakritze. Er passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, würzigen Braten. Auch zu feinem Hartkäse eine ideale Ergänzung.

**8,50 € / Fl.**  
11,33 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château de Lavagnac 2012

Art.-Nr.: 1652012

75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Dunkles Kirschrot, Aromen von Kirschen und Pflaumen, dezent kräuterwürzig, sehr körperreich. Die harmonische Balance der Trauben verleiht dem Wein eine große Finesse mit feiner Frucht und gut ausbalancierten Tanninen. Ein kräftiger, runder, gefälliger Wein mit großer Fülle. Wunderbar zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

**8,90 € / Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château Filet Rouge 2016

Art.-Nr.: 1722016

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
Dunkles Rot, Aromen roter Früchte mit einer feinen Lakritznote. Der für diese Appellation typische Wein ist komplex, vollmundig mit einem langen Abgang. Die Lagerfähigkeit beträgt etwa 12 - 15 Jahre. Ein kräftiger Wein, der sehr gut zu Wildgerichten, würzigen Fleischgerichten oder Hartkäse passt. Wir empfehlen, den Wein etwa eine Stunde vorher zu dekantieren.

**12,90 € / Fl.**  
17,20 €/Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château du Gazin 2016

Art.-Nr.: 1452016

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec  
Schöne Granatfarbe. Intensive Aromen reifer Beerenfrüchte, am Gaumen eine Fülle von Frucht, pflaumenwürzig, dunkle Früchte und dezente Kräuter. Samtige Tannine, seidige Struktur mit viel Volumen und Eleganz zeichnen diesen Wein aus. Jetzt schon trinkbar, hat dieser Wein aber auch ein gutes Lagerpotential. Neben den klassischen Braten empfehlen wir diesen Wein auch zu einem Barbecue mit marinierten Steaks oder kräftig gewürzten Würsten. Oder zu herzhaftem Käse.

**13,20 € / Fl.**  
17,60 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18° C



## Château de Garros L'Excellium 2016

Art.-Nr.: 1752016

90

James Suckling

100% Merlot  
Tiefrote Farbe, feine pflaumenwürzige Aromen und ein Duft schwarzer Beerenfrüchte. Sehr voll im Geschmack, rund, harmonisch und lang anhaltend. Zu Steaks ein exquisiter Begleiter, aber auch einfach mal zu einem Hamburger.

13,90 € / Fl.  
18,53 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C



## Château Haut Nadeau 2016

Art.-Nr.: 1312016

35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc  
Dunkles Purpurrot, fruchtige Aromen reifer Kirschen und Beerenfrüchte, die sich am Gaumen vollmundig samtig fortsetzen und in einem anhaltenden Abgang enden. Probieren Sie ihn zu einem klassischen Confit oder feinem Käse.

9,60 € / Fl.  
12,80 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 18° C



## Château de Garros 2016

Art.-Nr.: 1732016

90

R. Parker + J. Suckling

100% Merlot  
Tiefes, dunkles Rot, Aromen reifer Pflaumen und Beerenfrüchte, die sich am Gaumen harmonisch entfalten und einen runden und opulenten Eindruck hinterlassen. Sehr schön zu feinem Käse oder als Begleiter durch den Abend.

9,50 € / Fl.  
12,67 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 14-16° C



## Château Baratet 2020

Bio-Rotwein zert. Ecocert FR-BIO-01-33540

Art.-Nr.: 11032020

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Château Baratet produziert schon seit den 1980er Jahren Weine nach den Regeln der ECOCERT Frankreich. Tiefe rubinrote Farbe, im Aroma viel reife Beeren, im Mund sehr schöne Frucht abgerundet mit samtigen Tanninen.

9,50 € / Fl.  
12,67 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

neu



## La Grande Dame de Château de Lavagnac 2016

Art.-Nr.: 11042016

90

James Suckling

90

Wine Enthusiast

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
In der Farbe ein tiefes Dunkelrot, in der Nase reife rote Früchte, feine Würze mit einer Spur Vanille. Am Gaumen Pflaume und rote Früchte mit dezenten Tanninen und einer schönen Frische. Ein gut ausbalancierter und harmonischer Wein. Sehr delikater Begleiter zu vielen Wildgerichten oder einer geschmorten Ochsenbrust.

13,00 € / Fl.  
17,33 €/Ltr.

Alkohol 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château de Callac 2016

Art.-Nr.: 1382016

60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
Dunkles Rubinrot, Aromen dunkler Früchte, erdig und feines Eichenbukett. Am Gaumen pflaumenwürzig, dunkle Kirsche mit einem zarten Vanilleton. Im Finale opulent und anhaltend. Passend zu klassischen Rindfleischgerichten, Lamm und Wild.

**13,20 € / Fl.**  
17,60 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château de Callac 2018

Art.-Nr.: 1382018

60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
Dunkles Rubinrot, Im Bukett dunkle Kirsche und reifer Waldfrüchte. Im Geschmack voll und rund erinnert er an schwarze Johannisbeere mit einer feinen Samtigkeit. Ein Wein mit Lagerpotential. Passend zu herzhaften Schmorgerichten, Lamm oder Wild.

**12,50 € / Fl.**  
16,67 €/Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château Bel Air Gallier 2019

Art.-Nr.: 1772019

60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
Tiefes Granatrot. Aromen reifer dunkler Früchte, Vanille und Zitrus. Im Geschmack opulente Frucht, harmonisch mit einer exzellenten Tanninstruktur und einem anhaltenden Abgang. Jetzt schon sehr gut, verfügt er über eine gute Lagerfähigkeit. Zu Wildpasteten, kräftigen Braten oder Käse.

**11,80 € / Fl.**  
15,73 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C



### Château de Callac „Cuvée Prestige“ 2016

Art.-Nr.: 1142016

60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
Tiefes, dunkles Rot. Aromen reifer Früchte, Vanille und feinen Zitrusfrüchten. Im Mund entwickelt er viel Opulenz, mit einer exzellenten Tanninstruktur bei gleichzeitiger Samtigkeit und einem langen Abgang. Zu gegrilltem Steak oder kräftigen Braten und zu aromatischen Käsen ein Genuss.

**15,60 € / Fl.**  
20,80 €/Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C

92

Wine Enthusiast



### Château de Braude 2019 Cru Bourgeois

Art.-Nr.: 1412019

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot  
Tiefes, dunkles Rot. Aromen reifer Kirschen und schwarzer Johannisbeeren setzen sich am Gaumen fort und werden untermalt von geschmeidigen Tanninen, voluminös und fein balanciert. Manuelle Ernte und Selektion. Nach der Gärung reift er 14 bis 18 Monate im Barrique. Zu Lammkeule und Schmorgerichten eine vorzügliche Ergänzung. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vorher zu dekantieren.

**19,50 € / Fl.**  
26,00 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château Fort-Lignac 2016

Art.-Nr.: 1562016

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc  
Tiefes, dunkles Rot, Duft von schwarzen Johannisbeeren und dezenter Eiche. Am Gaumen dunkle Früchte, pflaumenwürzig, üppig und ausdrucksstark im Geschmack mit sanften Tanninen. Vielleicht probieren Sie ihn einmal zu einer kräftigen Terrine, einem klassisch gegrillten Entrecôte oder zu einem feinen Wildgericht.

**11,90 € / Fl.**  
15,87 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château d'Osmond 2019 Cru Artisan

Art.-Nr.: 11142019

45% Merlot 35% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc  
Purpurrot, Duft von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Am Gaumen dunkle Früchte, sanfte elegante Tannine. Anhaltender Abgang mit einer feinen Lakritznote. Die Weinberge liegen in direkter Nachbarschaft zu den größten Crus von Pauillac und St. Estèphe. Das Château befindet sich z. Zt. In der Bio-Umstellung.

**9,80 € / Fl.**  
13,07 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C



### Château Beau-Site Haut-Vignoble 2018

Art.-Nr.: 1172018

69% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc  
Dunkles, tiefgründiges Granatrot. Dieser komplexe Wein besticht durch seine balsamischen Aromen und die elegante, fruchtige Note, die sich opulent am Gaumen wiederfindet mit dezentem Geschmack gekochter Früchte und Nuancen von Kaffee. Im Finish lang anhaltend. Ein Wein mit hohem Lagerpotential. Er ist eine hervorragende Ergänzung zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch und zu vielen Wildgerichten.

**24,90 € / Fl.**  
33,20 €/Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C

# Rotweine aus Frankreich

## AOC Lussac Saint Emilion



### Château Picampeau 2018

Art.-Nr.: 1472018

80% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec  
Tiefes, dunkles Rot. Im Aroma dunkle Kirsche und dezente schwarze Johannisbeere. Der Gaumen wird gefüllt mit saftiger Pflaumenfrucht, feinen Tanninen und perfekt eingebundenen Röstaromen. Probieren Sie ihn einmal zu einem kräftigen Schmorgericht oder einem intensiven Käse.

**12,70 € / Fl.**  
16,93 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 18° C

Médaille  
d'Or  
Challenge  
Lyon 2021



### Château Picampeau 2016

Art.-Nr.: 1472016

80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Tiefes, dunkles Rot, Duft von schwarzen Johannisbeeren und feinem Zimtaroma, pflaumenwürzig, vollmundig und ausdrucksstark im Geschmack. Vielleicht probieren Sie ihn einmal zu einer kräftigen Terrine oder einem klassisch gegrillten Entrecôte.

**13,90 € / Fl.**  
18,53 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C

Médaille  
d'Or  
Gilbert&Gaillard  
Lyon 2019

Médaille  
d'Argent  
Bruxelles  
2019



### La Fleur Château Haut Piquat 2016

Art.-Nr.: 1742016

100% Merlot  
Tiefrot, besticht er durch seine intensiven Fruchtaromen mit Andeutungen von Kirsche und Gewürzen. Zwölf Monate Lagerung in Eichenfässern verleihen ihm eine feine, runde und samtige Struktur. Er ist vollmundig und lang anhaltend. Passend zu vielen Fleischspeisen wie z.B. einem Lammbraten.

**18,90 € / Fl.**  
25,20 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

92

W. Enthusiast  
+ Suckling

Médaille  
d'Or  
Challenge  
Int. 2018

90

Robert Parker

## AOC Montagne Saint Emilion

### La Dame de Bouïard 2019

Art.-Nr.: 1792019



95

James Suckling

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
Dunkles Kirschrot. Intensive Aromen voll-reifer dunkler Früchte, am Gaumen sehr vollmundig, pflaumenwürzig, harmonisch mit sehr schön ausgewogenen Tanninen und einer sehr schönen Länge. Der Wein hat ein großes Alterungspotential. Das Château gehört Coralie de Bouïard, einer Tochter von Hubert de Bouïard, dem Besitzer des Premiere Cru Château Angelus, der auch für dieses Château als Önologe fungiert.  
Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C

16,90 € / Fl.  
22,53 €/Ltr.

90

Wine  
Enthusiast

## AOC Montagne Saint Emilion

### Château de Beaulieu 2016

Art.-Nr.: 11132016



50% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
Tiefes, dunkles Rot. In der Nase fruchtige Würze die an reife Pflaumen und Brombeeren erinnert. Dieser zugängliche, opulente und elegante Wein besticht durch seine Frucht und angenehme Tannine. Probieren Sie diesen gut gereiften Bordeaux-Klassiker zu herzhaften Speisen, wie z.B. Geflügel, Lamm oder Wild.

13,50 € / Fl.  
18,00 €/Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 18° C

## AOC Lalande de Pomerol

### Château La Fleur Saint Georges 2019

Art.-Nr.: 1812019



50% Merlot, 50% Cabernet Franc  
Intensives Rubinrot, brillant und klar. In der Nase feine und elegante Aromen von Erdbeere mit einer dezenten Röstnote. Sanft und rund im Geschmack, mit viel Frische und Lebendigkeit. Erreicht wird dies dadurch, dass der Wein nach dem Gärprozess für 12 Monate im Barrique lagert, wovon 15% neue Fässer sind. Er ist eine perfekte Verbindung mit gegrilltem Fleisch, Fleisch mit delikatsten Saucen, aber auch zu feinen Hartkäsen.

18,20 € / Fl.  
24,27 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

## AOC Lalande de Pomerol

neu

### Château Valrion 2018

Art.-Nr.: 11022018



100% Merlot  
Tiefes, dunkles Rot, das Aroma komplex mit einer breiten Palette an Früchten, etwas Lakritz und Vanille. Dezente Tannine, samtig mit viel Volumen und anhaltend im Geschmack. Ein Wein, der sehr gut zu einem zarten Filetsteak passt oder auch zu feinem Käse.

15,90 € / Fl.  
21,20 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C

93

James  
Suckling

## AOC Saint Julien

### Château Lalande 2016

Art.-Nr.: 2002016



90

Wine-  
spectator

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon  
Tiefes, dunkles Rot. Saint Julien, eines der kleinsten, aber auch eines der feinsten Anbaugebiete des Médoc, bringt diesen Wein mit seinem kräftigen Bukett und den Aromen reifer Pflaumen und schwarzer Johannisbeeren hervor. Vollmundig und lang anhaltend ist dieser Wein ein Erlebnis. Probieren Sie ihn zu einem Boeuf Stroganoff oder einem Confit de Canard. Ein wirklich edler Genuss.

28,00 € / Fl.  
37,33 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16° C

## AOC Blaye Côtes de Bordeaux

### Château Romfort 2016

Art.-Nr.: 1762016



85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
Intensives Kirschrot. Komplexe Aromen reifer, roter Früchte mit feiner Würze. Im Mund fruchtig, voll, rund, authentisch, begleitet von dezerten Tanninen. Der vollmundige Geschmack setzt sich am Gaumen lange und anhaltend fort. Trinken Sie ihn zu einem Hasenpfeffer oder gegrillten Steaks.

9,30 € / Fl.  
12,40 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C

Médaille d'Or  
2019  
Gilbert &  
Gaillard



**Château Roubin 2018**  
Art.-Nr.: 11002018

100% Merlot  
Wundervolle rote Farbe mit glänzenden Reflektionen. Aromatisch frische Frucht im Bukett besonders von roten Beeren. Weich am Gaumen, gut ausbalanciert mit feiner Frucht. Ein charmanter Wein, der auch schon in seiner Jugend besticht. Passend zu vielen Fleischgerichten, auch zu Wild und feinen Käse.

**12,90 € / Fl.**  
17,20 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 16-18° C

**16/20**

Jancis  
Robinson

**93-94**

James Suckling



**Château Desmirail 2020 Margaux  
3. Cru Classé**  
Art.-Nr.: 11152020

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot  
Die Reben wachsen auf Böden von Kies und Steinen, Sand und Lehm im Mikroklima des Médoc. Dunkles Rot, feine Aromen dunkler Früchte. Am Gaumen viel ausgewogene Frucht, rund eine feine Säure. Jetzt schon ein Genuss kann er problemlos noch 15 bis 20 Jahre lagern.

**43,00 € / Fl.**  
57,33 €/Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 16-18° C

neu



**Château Mazails 2019 Cru Bourgeois**  
Art.-Nr.: 1782019

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon  
Dunkles Purpurrot. In der Nase ein intensiver Duft roter Früchte. Am Gaumen feine Frucht dunkler Kirschen, körperreich, opulent und eine exzellente Balance zwischen Tanninen und Frucht, mit anhaltendem Abgang. Ein vorzüglicher Begleiter zu einem Schmorbraten vom Rind, zu gebratenem Huhn oder allen Arten von Käse.

**11,50 € / Fl.**  
15,33 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 16-18° C

## Grand Cru Classé

**92**

Robert  
Parker

**93**

Wine  
Spectator



**Domaine de Chevalier 2005  
Grand Cru Classé**  
Art.-Nr.: 1532005

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
Intensives Kirschrot, kraftvolles, wuchtiges Bukett mit einer wunderbar warmen Edelholznote. Am Gaumen tiefgründig, voluminös und samtig mit einem lang anhaltendem Finale. Ein Wein mit hohem Lagerpotential. Ein Erlebnis zu erlesenem Filetbraten oder Wildgerichten.

**99,50 € / Fl.**  
132,67 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C

ausverkauft

## AOC Pessac Léognan

**91**

Robert  
Parker



**Château Smith Haut Lafitte 2007  
Grand Cru Classé**  
Art.-Nr.: 1602007

59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
Schwarzrot besticht er durch ein wuchtiges Bukett von dunklen Beeren mit feinen Kräuternuancen. Am Gaumen seidig mit feinem dezenten Tannin und umfangreicher Frucht reifer Beeren mit Fülle und Struktur. Im Finale sehr anhaltend, eine wahre Delikatesse. Trinkreife bis etwa 2032.

**115,00 € / Fl.**  
153,33 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 17-19° C

## L'Excellence Clos des Menuts 2008

Art.-Nr. 169208

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Mit L'Excellence Clos des Menuts haben die Eigentümer Jean-Pierre und Philippe Riviere zusammen mit dem bekannten Önologen Stéphane Derenoncourt einen Wein geschaffen, der den sehr hohen Qualitätsansprüchen von Saint Emilion mehr als gerecht wird. Tiefes, dunkles Rot, hohe Komplexität mit feiner Frucht und leichten Tanninen. Ein Wein mit hohem Lagerpotential, der heute schon schmeckt, aber seine höchste Qualität noch erreichen wird. Trinkreif jetzt bis 2031.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C



**31,00 € / Fl.**  
41,33 €/Ltr.

**90**

Wine Spectator

## Clos des Menuts 2016

Art.-Nr.: 1802016

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Intensives Granatrot. In der Nase rote Früchte und dunkle Johannisbeeren, Vanille und feine Würze. Der Eindruck bestätigt sich am Gaumen, weiche und runde Fruchtaromen, ausgewogen und gut strukturiert mit einem anhaltenden Abgang. Clos des Menuts wird unterstützt durch den weltweit bekannten Önologen Stéphane Derenoncourt, Inhaber der Vignerons Consultants.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18° C



**25,00 € / Fl.**  
33,33 €/Ltr.

**91**

Robert Parker

**93**

Wine Enthusiast

Medaille d'Argent Bruxelles 2019

## L'Excellence Clos des Menuts 2016

Art.-Nr.: 1692016

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Dunkles Purpur, in der Nase eine wunderschöne Harmonie reifer Beeren mit einer eleganten Holznote gepaart mit Kirscharomen. Am Gaumen sehr körperreich und ausgewogen, ein elegantes Spiel zwischen Frucht und feinen Tanninen mit einem langen und intensiven Abgang. Ein Wein mit Lagerpotential, der aber schon jetzt vorzüglich zu genießen ist.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C



**29,50€ / Fl.**  
39,33 €/Ltr.

**93**

Wine Enthusiast

**93-94**

James Suckling

**92**

Robert Parker

**92**

James Suckling

## Château Grand-Pontet 2018 Grand Cru Classé

Art.-Nr.: 1822018

70% Merlot, 17,5% Cabernet Franc, 7,5% Cabernet Sauvignon, 4% Malbec  
Dunkles Kirschrot, deutliche Aromen dunkler Früchte und Kräuter, feine Andeutungen von Eukalyptus und Minze. Er füllt den Gaumen voluminös mit saftiger Pflaumenfrucht und schwarzer Johannisbeere. In seiner feinen Struktur sind die Tannine und Röstaromen aus den Barriques Fässern perfekt eingebunden. Ein Wein mit hohem Lagerpotential. Trinkempfehlung 2023 bis 2045.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



**33,00 € / Fl.**  
44,00 €/Ltr.

**17,5**

Jancis Robinson

**93**

Wine Spectator

**91**

Robert Parker

## Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2005 2ème Grand Cru Classé

Art.-Nr.: 1542005

64% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
Tiefes, dunkles Rot. Das intensive Bukett ist voll von reifen schwarzen Früchten und exotischen Gewürzen. Die Aromen finden sich am Gaumen wieder, der opulente körperreiche Geschmack nach schwarzen Johannisbeeren und feinen Akzenten reifer Pflaumen bleibt lang anhaltend im Mund. Lagerfähig bis etwa 2040.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 17-19° C



**260,00 € / Fl.**  
346,67 €/Ltr.

Zur Zeit ausverkauft





**Domaine Dumas 2019 Villages-Vrille**  
Art.-Nr.: 1832019

100% Gamay  
Schönes Rot mit bläulichen Nuancen. Der Wein kommt in der Herstellung **ohne** die Verwendung von **Sulfit** aus. Typisch für das Beaujolais weist er eine frische Frucht dunkler Kirschen auf, die auch an Banane erinnert. Ein sehr schöner Begleiter zu Schmorgerichten, aber auch zu hellem Fleisch.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 18° C

**10,00 € / Fl.**  
13,33 €/Ltr.



**Domaine Dumas 2017 AOP Côte de Brouilly** Art.-Nr.: 1842017

100% Gamay  
Feine rubinrote Farbe. Der Côte de Brouilly wird traditionell nach der Halbkohlensäure-Mazeration hergestellt. Hierbei findet gleichzeitig eine Hefegärung im ausgetretenen Saft und eine Kohlensäuregärung in den nicht zerdrückten Trauben statt. Durch diese Methode wird der Einsatz von Sulfit eingeschränkt oder ganz vermieden. Der Wein birgt viele Aromen frischer roter Früchte und ist im Geschmack leicht und fruchtbetont.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**11,50 € / Fl.**  
15,33 €/Ltr.



**Domaine de la Graveirette 2018/21**  
**Côtes du Rhone (Bio-Rotwein)**  
Art.-Nr.: 1872018

100% Grenache  
Helleres Rot. Die Trauben des Côtes du Rhone werden per Hand geerntet und sowohl im Weinberg als auch im Keller selektiert. Die vollständig von allen Stielen befreiten Trauben werden durch natürlich vorkommende Hefen vergoren und reifen dann für ein Jahr in Edelstahl tanks. Der Wein hat klare Frucht aromen, auch im Geschmack samtig mit viel reifer roter Frucht und Würze umspielt mit feinen Tanninen.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**11,40 € / Fl.**  
15,20 €/Ltr.



**Domaine de la Graveirette 2020**  
**VDF Bons Ju (Bio-Rotwein)**  
Art.-Nr.: 1862020

30% Merlot, 30% Marselan, 20% Grenache, 10% Mouvédre, 10% Cabernet Sauvignon  
Schönes intensives Rot. Entrappt und leicht angedrückt werden den Trauben keine Hefen zugesetzt, sondern es erfolgt eine Vergärung durch natürlich auftretende Hefen. Aromen dunkler Früchte, am Gaumen voll und rund mit intensiver Frucht. Ein Wein mit viel Substanz. Passt zu allen Braten mit delikaten Saucen, aber auch zu Pasta mit kräftigen Tomatensaucen.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18° C

**9,90 € / Fl.**  
13,20 €/Ltr.



**Domaine Mas de Bagnols 2020**  
**Côtes du Vivarais**  
Art.-Nr.: 1852020

80% Syrah, 20% Grenache  
Feines Purpurrot. Der Syrah wird in der arbeitsaufwendigen Kohlensäuremazeration vergoren, während der Grenache traditionell vinifiziert wird. Anschließend reift das Cuvée für 3 Monate im Edelstahltank. In der Nase zeigen sich Aromen reifer Himbeeren und Lakritze. Im Geschmack vollmundig, aber auch leicht mit dezenten Tanninen. Passt sehr gut zu üppigen Schmorgerichten oder zu kräftigen Wildgerichten

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**11,00 € / Fl.**  
14,67 €/Ltr.



**Domaine Mas de Bagnols, Le Secret du Hibou**  
**2021 Côtes du Vivarais**  
Art.-Nr.: 11052021

50% Grenache, 50% Syrah  
Tiefes Rot mit violetten Reflexionen. Das Bukett bietet kraftvolle Aromen reifer Früchte mit einer feinen rauchigen Note. Die 12-monatige Reifung in französischer Eiche unterstreichen die intensive Frucht schwarzer Johannisbeeren mit dezenten Röstaromen und im Hintergrund mit einem eleganten Holzaroma. Ein guter Begleiter zu vielen Gerichten aus rotem Fleisch, Wild oder zu deftigen Eintöpfen.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**9,90 € / Fl.**  
13,20 €/Ltr.

neu



## Château Du Donjon Cuvée Prestige 2018 Minervois

Art.-Nr.: 11012018

60% Syrah, 40% Grenache  
Dunkles Rubinrot mit einem violetten Schimmer. Der Wein reift 12 Monate im Barrique bevor er abgefüllt wird. Im Aroma intensive Frucht und feine Vanille. Am Gaumen opulent, pflaumenwürzig mit einer sehr guten Struktur. Intensiver, anhaltender Abgang.

Er harmoniert mit gegrilltem und geschmorten Fleisch.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 15-16° C

**12,90 € / Fl.**  
17,20 €/Ltr.

neu



## Château Du Donjon L'Autre 2019 Cabardès

Art.-Nr.: 11022019

40% Merlot, 40% Syrah, 20% Grenache Noir  
Tiefes, dunkles Rubinrot. In der Nase dunkle Frucht und dezente Vanille. Im Geschmack üppig mit viel Frucht wie Brombeere, Pflaume und dezenter Lakritze. Ausgewogen sind Frucht und feine Säure, gepaart mit samtigen Tanninen.

Eine delikater Begleiter zu Rindfleisch, Kalbfleisch oder auch zu einer kräftigen Pasta.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16° C

**10,40 € / Fl.**  
13,87 €/Ltr.



## Domaine De Bagnoles 2019 IGP Coteaux de Peyriac

Art.-Nr.: 1902019

100% Merlot  
Tiefes samtiges Rot. Eine feines Bukett von Brombeere mit einer Anspielung dezenter Würze. Der Geschmack ist vollmundig, fruchtig und gut strukturiert mit weichen verführerischen Tanninen. Ein idealer Begleiter zu feinen Speisen, aber auch als genussreicher Abendwein.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 15-16° C

**8,30 € / Fl.**  
11,07 €/Ltr.



## Domaine De Bagnoles 2018 Minervois

Art.-Nr.: 1912018

Grenache noir, Shiraz, Carignan  
Rubinrot, mit Aromen reifer roter Früchte und dezenter Gewürze. Im Mund viel Volumen mit samtigen Tanninen, fein ausbalanciert wirkt er frisch mit einer sehr guten Länge. Ideal zu gegrilltem Fleisch und würzigem Käse, aber auch zu einer Entenbrust ist er ein perfekter Begleiter.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 15- 17° C

**9,00 € / Fl.**  
12,00 €/Ltr.

## AOC Gaillac

### Domaine d'Escausses 2019 Cuvée des Drilles

Art.-Nr.: 1932019

Duras 75%, Fer Servadou 15%, Gamay 10%  
Brillantes, helles Rot mit orangen Reflexionen. In der Nase dominiert eine würzige Note gefolgt von Aromen roter Früchte. Im Mund geschmeidige Frucht, mild, aber anhaltende würzige Aromen. Ein perfekter Wein für ein ungezwungenes Essen mit Freunden oder für den Sonnenuntergang (und danach).

9,50 € / Fl.  
12,67 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 14-16° C



## AOC Gaillac

### Château L'Enclos des Roses 2019 Le Petit Enclos des Roses

Art.-Nr.: 1952019

80% Duras, 20% Prunelart  
Beide Rebsorten werden ausschließlich in Südwestfrankreich angebaut, es sind sehr alte Sorten. Der Wein hat ein kräftiges Rot, im Aroma intensive Frucht. Der Wein ist körperreich und kräftig, dabei aber harmonisch und rund mit einer leicht pfeffrigen Frucht. Ein ganz besonderes Genusserebnis.

11,60 € / Fl.  
15,47 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 15° C



## AOC Cahors

### Domaine de Cause 2020 Cosy de Cause

Art.-Nr.: 11042020

100% Malbec  
Tiefdunkle satte Farbe, im Aroma dunkle Waldfrüchte und Holunder. Am Gaumen mächtig mit gezähmten Tanninen, Frucht mit großer Intensität. Ein Wein mit hohem Lagerpotential. Vor dem Genuss dekantieren. Zu Wild, würzigen Rinderbraten oder zu einer Aufschnittplatte ein kräftiger Partner.

11,60 € / Fl.  
15,47 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16° C



## AOC Cahors

### Domaine De Cause 2018/19 Terre de Malbec

Art.-Nr.: 1972019

100% Malbec  
Intensives dunkles Rot. Im Bukett würzig mit Andeutungen von Blaubeeren, Gewürzen und Kirschen. Voll im Geschmack zeigt er auch am Gaumen seine würzige Frucht und erinnert an klassische Bordeaux Weine. Probieren Sie ihn zu einer Pasta mit Fleischsauce, einem Cassoulet oder zu Pulled Pork.

10,30 € / Fl.  
13,73 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18° C



## VdF Süd-West

### Domaine d'Escausses 2020 VDF Les Bons Vivants

Art.-Nr.: 1942020

Gamay, Syrah  
Satte rote Farbe. Der Wein zeichnet sich aus durch frische Fruchtaromen mit einer Note von Veilchen. Im Mund feine Säure, angenehme Tannine, frisch im Geschmack. Les Bons Vivants ist ein Wein, der **ohne Sulfite** gekeltert wird; er ist ein sehr guter Begleiter zu geselligen Grillabenden, schmackhaften Fondues oder einfach als feiner Abendwein.

8,80 € / Fl.  
11,73 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C



## AOP Pécharmant

### L'Atelier 2019

Art.-Nr.: 11102019

Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec  
Nach der Gärung reift der Wein für zwanzig Monate im Fass. Er besticht durch seine granatrote Farbe. Im Bukett zeigt er intensive Aromen wilder Beeren mit einer feinen Würzigkeit. Im Mund entfaltet er seine volle Frucht mit schmelzenden Tanninen. Delikat zu Spareribs, Entenbrust oder Wild aber auch zu gereiftem Käse hervorragend.

12,90 € / Fl.  
17,20 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16° C



Gold  
Guide  
Hachette  
2023

## IGP Côtes du Lot



### La Petite Auberge 2022

Art.-Nr.: 11082022

100% Malbec

Eine tiefe dunkle Farbe, feine Aromen der Brombeere und eine dezente Würzigkeit. Ein fruchtiger opulenter Wein mit einer feinen Mineralität, runden und seidigen Tanninen. Probieren Sie ihn zu einem Braten oder Steak, aber auch zu Geflügel und Weichkäse ein idealer Begleiter.

**8,50 € / Fl.**  
11,33 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16° C

## AOC Madrian



### L'Atelier 2020

Art.-Nr.: 11092020

Tannat, Cabernet Sauvignon

Der Wein wird vor der Maische noch einmal selektiert und reift nach der Fermentation 24 Monate, davon 3 Monate im Eichenfass. Dunkles Violett, die Nase intensiv und komplex nach schwarzer Brombeere und Wildkirsche. Im Mund weich und kräftig mit einer mächtigen aber runden Struktur und dezent würzigen Tanninen. Ideal zu Entenbrust, Confit oder Wild.

**8,90 € / Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16°

Gold  
Guide  
Hachette  
2023

## IGP Côtes du Lot



### Domaine De Cause 2019 Malbec-Merlot

Art.-Nr.: 1962019

82% Malbec, 18% Merlot

Granatrot mit purpurnen Reflexionen. Deutliche Fruchtaromen roter Beeren und reifer Pflaumen, im Mund setzen sich die Aromen fort. Medium im Körper eignet sich dieser elegante Wein hervorragend zu einem Barbecue oder auch zu feinem Käse.

**9,50 € / Fl.**  
12,67 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

neu

### Château de Mérande Domaine Genoux

#### La Belle Romaine 2021 Savoyen Arbin

Bio zertifiziert FR-BIO-01 Agriculture France

Art.-Nr.: 11032021

100% Mondeuse Noire

Die für Savoyen typische Rebsorte besticht durch ihre intensive Farbe. In der Nase viel Brombeere, Pflaume und Cassis gewürzt mit einem zarten Holzton. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort, die Tannine sind mit der feinen Säure gut ausbalanciert. Der Wein hat ein sehr schönes Finish. Gepaart mit einem kräftigen Wildschweinbraten oder Käse ein Genuss

**18,50 € / Fl.**  
24,67 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 16° C



## Domaine Damien Lorieux Cuvée Tuffeaux 2018 Bourgueil

Art.-Nr.: 1982018



100% Cabernet Franc  
Intensives Rot mit Purpur. In der Nase starke Aromen roter Früchte mit einer leichten rauchigen Note die dem kreidehaltigen Terroir (Tuffeaux-Terroir) geschuldet ist. Im Mund eine mächtige Opulenz mit einer guten Tanninstruktur. Der Wein ist sehr gut lagerfähig und wird auch mit den Jahren an Reife und Weichheit zunehmen. Jetzt schon eine sehr gute Begleitung zu kräftigen Wildgerichte und deftigen Braten.

9,50 € / Fl.  
12,67 € / Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-17° C

# Roséweine aus Frankreich

## AOC Bordeaux

### Château de Lavagnac 2021

Art.-Nr.: 3252021



50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon  
Klares, brillantes Rosé, feine, zarte Aromen frischer Früchte offenbaren sich im Bukett. Im Genuss erlebt man eine aromatische Intensität, lebhaft und rund. Feine Frucht und Frische zeichnen diesen Wein aus.

Passt sehr gut als Aperitif zu Tapas, zu Fischgerichten oder Barbecues.

8,80 € / Fl.  
11,73 € / Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

## AOC Bergerac

### La Vie Sauvage 2022

**Bio-Roséwein zert. FR-Bio-01 Agriculture UE**

Art.-Nr.: 3262022



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Brillantes helles Pink, auf Fruchtsäure stark im Bukett, dominiert von Zitrusaromen. Kaltmazeration und thermoregulierende Verifikation geben dem Wein nicht nur seine gewünschte Farbe, sondern auch seine Frische und Aromatik. Ein Begleiter zu vielen kulinarischen Genüssen.

9,90 € / Fl.  
13,20 € / Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 8-10° C

## AOC Minervois

### Château du Donjon 2021

Art.-Nr.: 3262021



40% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault  
Kristallklares Pink. Durch die thermoregulierende Vergärung wird eine große Fruchtvarianz erreicht. Die Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und weißen Johannisbeeren setzen sich am Gaumen fort. Sie verleihen dem Wein eine elegante Leichtigkeit und Frische.

Ein Begleiter nicht nur zu lauen Sommerabenden.

9,20 € / Fl.  
12,27 € / Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 12-13° C

## AOC Bordeaux

### Menuts 2019

Art.-Nr.: 3032019



Merlot und Cabernet  
Sattes Rosé, delikate Aromen reifer Früchte verbunden mit der Frische eines eleganten Roséweins. Im Geschmack fruchtig mit seidiger Textur, ein idealer Begleiter zu allen leichten sommerlichen Gerichten oder als Aperitif.

8,60 € / Fl.  
11,47 € / Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

### AOC Bordeaux



**Château Baralet Blanc Sec 2022 AOC**  
 Bio-Weißwein zertifiziert Ecocert FR-BIO-01-33540  
 Art.-Nr.: 2132022

50% Muscadelle, 30% Sémillon, 20% Sauvignon M. Dafre, produziert schon seit den 1980er Jahren Bio-Weine nach den Regeln der ECO-CERT Frankreich. Eine schöne strohgelbe Farbe mit grünen Reflexionen. In der Nase frisch mit einer eleganten Dominanz des Sauvignon, sehr ausgewogen im Geschmack, mit einer feinen Note von Zitrusfrüchten.  
 Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8° C

**9,20 € / Fl.**  
 12,27 € / Ltr.

### AOC Bergerac



**La Vie Sauvage Maison Marlère 2022**  
 Bio-Weißwein zert. FR-BIO-01 Agriculture UE  
 Art.-Nr.: 2172022

Semillon, Sauvignon Blanc  
 Helle Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase, floral und fruchtig. Eine dreimonatige Reifung auf der Hefe entwickelte die Aromen und gab ihm Volumen und Substanz. Der Wein hat Frische und einen anhaltenden angenehmen Abgang.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 8-10° C

**9,90 € / Fl.**  
 13,20 € / Ltr.

Zur Zeit ausverkauft

### IGP Côtes de Gascogne



**L'Atelier Maison Marlère 2022**  
 Art.-Nr.: 2182022

Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Ugni-Blanc, Gros Manseng  
 Feine helle Farbe. Klare aromatische Intensität mit exotischen und floralen Noten. Viel Frische und ein lang anhaltendes fruchtiges Finish. Als Aperitif, zu geräuchertem Lachs, zu Meeresfrüchten, zu Sushi und vielem mehr ein delikater Begleiter.

**9,00 € / Fl.**  
 12,00 € / Ltr.

Alkohol: 11,0% • Trinktemperatur 8-10° C

### IGP Côtes de Gascogne



**Les Heures Heureuses 2021**  
 Art.-Nr. 2202021

Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Ugni-Blanc, Gros Manseng  
 Helle, strohgelbe Farbe. In der Nase eine intensive exotische Aromatik und einer floralen Note. Sehr frisch am Gaumen mit lang anhaltendem fruchtigen Finish. Als Aperitif, zu geräuchertem Lachs, Meeresfrüchten oder Sushi ideal.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

**9,00 € / Fl.**  
 12,00 € / Ltr.

### AOC Bordeaux



**Menuts Blanc Sec 2019**  
 Art.-Nr. 2072019

85% Sauvignon, 15% Sémillon  
 Strohgelbe Farbe, delikate Aromen von Zitrusfrüchten, körperreich und elegant. Im Aroma Zitrusfrüchten mit blumigen Nuancen. Der Geschmack, feine Zitrusfrucht mit einer zarten Röstnote. Ein lebendiger Wein mit seidiger Struktur. Passt zu Meeresfrüchten und Geflügel.

**8,40 € / Fl.**  
 11,20 € / Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

### AOC Bordeaux



**Menuts Fruité 2023**  
 Art.-Nr. 2062023

85% Sauvignon, 15% Sémillon  
 Hellgelbe Farbe, feine, niedrige exotische Fruchtaromen, fein mineralisch mit weicher Fülle. Am Gaumen delikate Frucht mit dezenter Säure. Dieser ausdrucksvolle Wein eignet sich sehr gut zu chinesischer Küche oder leichten Fischgerichten.

**8,20 € / Fl.**  
 10,93 € / Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

Zur Zeit ausverkauft

### AOC Val de Loire



**Domaine de L'Épinay 2022**  
**Bio-Weißwein Agriculture Biologique FR-BIO-01**  
 Art.-Nr.: 2152022

100% Sauvignon Gris  
 Dezent es helles Strohgelb. Sauvignon Gris ist eine Mutante des bekannten Sauvignon Blanc, er zeichnet sich aus durch intensive Aromen exotischer Früchte. Am Gaumen fruchtig, rund und sehr geschmeidig. Ein Wein, der auch im Winter Sommer verbreitet. Sehr gut passt er zu leichten Vorspeisen und Salaten aber auch zu feinem Geflügel ist er eine gute Wahl.

**9,80 € / Fl.**  
 13,07 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8° C

### IGP Val de Loire



**Domaine de L'Épinay 2021 Muscadet**  
**Sèvre & Maine Sur lie Tradition**  
**Bio Weißwein Agriculture Biologique FR-BIO-01**  
 Art.-Nr.: 2122021

100% Melon de Bourgogne  
 Feines Hellgelb mit grünen Reflexionen. Dezent Fruchtaromen zeichnen diesen leichten Muscadet aus. Im Geschmack dezent fruchtig nach Zitrone und grünem Apfel hat er doch Frische und Fülle. Ideal zu Meeresfrüchten und Fisch sowie feinem Käse.

**9,50 € / Fl.**  
 12,67 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8° C

### AOC Entre deux Mers



**Château Larmevaille 2022**  
 Art.-Nr.: 2092022

40% Sauvignon, 30% Sémillon, 30% Muscadelle  
 Feine hellgelbe Farbe, in der Nase frisch mit Andeutungen von Zitrusfrüchten. Im Geschmack ein eleganter, fruchtbetonter und aromatischer Weißwein. Das Cuvée hat eine seidige Textur mit einer schönen mineralischen Note. Genießen Sie diesen Wein zu leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten oder zu einem Salat mit Zitronendressing.

**8,90 € / Fl.**  
 11,87 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

### AOC Graves



**Château de Callac 2019**  
 Art.-Nr.: 2142019

80% Sauvignon, 20% Sémillon  
 Hellgelb in der Farbe mit einem grünlichen Schimmer. In der Nase Stachelbeere gepaart mit Johannisbeere und Nuancen einer frisch gemähten Wiese. Die ideale Verbindung von Sauvignon und Sémillon gibt diesem trockenen Weißwein Rasse und belebende Frische. Trinken Sie ihn als Aperitif, aber er passt auch sehr gut zu Meeresfrüchten. Fisch und Geflügel.

**11,90 € / Fl.**  
 15,87 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

neu

### VdF Süd-West



**Domaine Coustarret Cuvée Instinct 2018**  
**Jurancon halbtrocken**  
 Art.-Nr.: 2162018

80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng  
 Helles Gelb mit grünlichen Schimmer. Die für den Süd-Westen typischen Rebsorten sind im Bukett wunderbar fruchtig und würzig mit floralen Akzenten. Im Mund setzt sich das Aroma angenehm mit einer dezenten Süße fort. Verlassen Sie sich auf Ihren Instinkt und genießen den Wein mit guten Freunden.

**15,95 € / Fl.**  
 21,27 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 8° C

## Giovanna Ciacci Sant'Antimo Rosso Tenuta Collosorbo 2020 DOC

Art.-Nr.: 5232020



50% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot  
Tiefe, dunkelvioletten Farbe. Die Aromen von Cassis, dezente pfeffrige Fruchtaromen mit schokoladigen Nuancen bilden einen warmen sinnlichen Geschmack. Der Wein lagert etwa ein Jahr im Barrique, das verleiht ihm eine hervorragende Struktur mit guter Langlebigkeit.

**13,80 € / Fl.**  
18,40 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16°-18° C

## Chianti Fattoria di Piazzano 2020 DOCG

Art.-Nr.: 5022020



Sangiovese, Canaiolo, wenig autochthone Reben  
Leuchtend rubinrot, im Bukett erinnert er an Waldfrüchte und Kirscharomen. Am Gaumen sanft mit Frische und Intensität und langem Finish. Ein für dieses Terroir typischer Wein. Zu Pizza, Pasta aber auch zu würzigen Fleischgerichten ein idealer Begleiter.

**8,90 € / Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16° C

93

James Suckling

## Vino Rosso „Blend 2“ Fattoria Piazzano 2018 IGT

Art.-Nr.: 5242018



Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera  
Ein tiefdunkler Rotwein mit kräftigen Aromen reifer Beeren. Intensive Noten von Zimt, Gewürzen, Vanille, und Waldobst. Mit seinen weichen Tanninen und dem lang anhaltendem Abgang ist er eine hervorragende Alternative zu den modernen Supertoskaner. Einfach nur so genießen oder zu einem herzhaften Braten. Auch zu Käse und dem weihnachtlichen Gänsebraten eine perfekte Ergänzung.

**16,30 € / Fl.**  
21,73 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 18° C

## Chianti Rio Camerata 2019 DOCG

Art.-Nr.: 5092019



80% Sangiovese, 20% Colorino  
Leuchtende, rubinrote Farbe. Man nimmt Noten von Waldfrüchten und Kirschen wahr, aber auch blumige Aromen. Im Geschmack weich und samtig, zugleich prall und vollmundig mit langem Abgang. Man trinkt diesen charakteristischen Chianti zu raffinierter als auch herzhafter Küche oder zu einem klassischen Bistecca alla Fiorentina.

**13,80 € / Fl.**  
18,40 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 18- 20° C





## Barbera d'Alba 2020 DOC

Art.-Nr.:5152020

100% Barbera

Schönes, dunkles Kirschrot, man entdeckt bei diesem Barbera Aromen reifer Kirschen und Beeren mit Nuancen von Pflaume. Im Geschmack treten deutlich Pflaumen und rote Beeren hervor. Diesen deutlichen Sortencharakter unterstreicht er mit angenehmen Tanninen und einem guten Abgang. Produziert wird dieser harmonische Wein auf einem kleinen Familienbetrieb, der ihn 10 - 11 Monate im Stahltank und anschließend etwa 4 Monate im Barrique reifen lässt.

**12,80 € / Fl.**

17,07 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18° C

neu



## Nebbiolo Longitudine 8.26 Villa Guelpa 2018

Art.-Nr.:5262018

100% Nebbiolo

Nebbiolo, aus dem auch Barolo und Barbaresco gekeltert werden, ist eine im Anbau äußerst anspruchsvolle Rebsorte. Der für das Piemont typische Wein besticht durch seine helle kirschrote Farbgebung. In dem kräftigen Bukett dominieren Anklänge von Pflaumen, Kirschen und Veilchen mit dezenten Raucharomen. Ein gut ausgewogenes Verhältnis zwischen Tanninen und Säure geben dem Wein eine angenehme Ausdrucksstärke. Wir empfehlen, den Wein vor dem Genuss zu dekantieren.

**15,90 € / Fl.**

21,20 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

neu



## Ai Cruss Barbera d'Asti 2019 DOCG

Art.-Nr.:5302019

100% Barbera

Dunkles Kirschrot, Aromen von Sauerkirschen und Johannisbeere. Im Geschmack körperreich mit feiner roter Frucht, dezente Tannine und Säure. Dichte Struktur mit einem leichten aber unaufdringlichen Biss. Anhaltender Abgang. Passt sehr gut zu Pasta mit Pesto, Risotto mit Gemüse oder zu einem Eintopfgericht oder zu einem Schweinebauch oder oder oder ...

**9,90 € / Fl.**

13,20 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 16-18° C



## Zer Präsentkarton

Art.-Nr.: 5312023

### Tra Donne Sole 2021 DOC Piemont

100% Sauvignon

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 10-12° C

### La Luna di Falò Barbera d'Asti Superiore 2020 DOCG Piemont

100% Barbera

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 18-20° C



**22,00 € / Fl.**

14,67 €/Ltr.

Zur Zeit ausverkauft



## 12 e mezzo Primitivo del Salento 2020 IGP

Art.-Nr.: 5012020\*

100% Primitivo  
Tiefes Rubinrot,  
intensive Aromen reifer Pflaumen  
und Kirschen, feinwürzig mit einem  
Hauch Vanille. Ein vollmundiger, sehr fruchtiger  
Wein, der zu vielen Pastagerichten mit würzigen  
Saucen, aber auch zu einem Rinderbraten sehr  
gut passt.



**8,40 € / Fl.**  
11,20 €/Ltr.

Alkohol: 14% • Trinktemperatur 16-18°C



## Atria Primitivo 2022 IGP Puglia

Art.-Nr.: 5212022\*

100% Primitivo  
Ausgeprägtes Rubinrot, intensive Aromen mit  
Andeutungen von Kirsche und schwarzen  
Kirschen und einer delikaten floralen Note. Im  
Geschmack eine körperreiche Frucht,  
ausladend, gut strukturiert und robust. Mit  
seinem saftigen mundfüllenden Geschmack  
und den geschmeidigen Tanninen passt er zum  
Beispiel ausgezeichnet zur Asiatischen Küche.

**7,70 € / Fl.**  
10,27 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18°C



## Bardolino Classico Valerio Zenuta 2021 DOC

Art.-Nr.: 5272021\*

65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara  
Samtiges Dunkelrot im Glas, im Bukett viel reife  
Frucht. Im Geschmack angenehm trocken  
mit würziger Frucht von Kirschen, Himbeeren  
und einer dezenten Kakaonote. Dieser klassische  
Bardolino passt hervorragend zu Pasta mit  
Bolognese oder einer herzhaften Lasagne.

**8,90 € / Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16°C

neu



## Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020 DOC Corte Lenguin

Art.-Nr.: 5302020

Corvina, Rondinella, Corvinone  
Intensives Rubinrot, Aromen von Kirschen,  
Amareno und Blaubeeren. Feine Würze,  
schmeichelnd, trocken mit ausgewogenen  
Tanninen. Voll im Geschmack. Passend zu  
vielen würzigen Gerichten aber auch eine  
hervorragende Weinbegleitung durch den  
Abend.

**17,90 € / Fl.**  
23,87 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 15-18°C



## Aida Montepulciano d'Abruzzo 2020 DOC

Art.-Nr.: 5032020

100% Montepulciano  
Rubinrot mit violetten Schattierungen, im  
Bukett sehr schön blumig, am Gaumen viel  
Volumen mit Andeutungen von Veilchen,  
Kirschen und Pflaumen. Im Finish eine schöne  
Länge. Probieren Sie ihn zu einem Wildragout  
oder zu einem würzigen Rinderbraten oder  
einfach als Weinbegleitung durch den Abend.

**8,60 € / Fl.**  
11,47 €/Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 16-18°C

neu



## Imperium Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2017 DOP

Art.-Nr.: 5292017

100% Montepulciano  
Tiefdunkler Wein mit violetten Reflexen.  
Intensiver Duft dunkler Beeren, Kirschen mit  
einer Nuance von Gewürzen. Am Gaumen  
erinnert er an Pflaumen, Kirschen und einen  
Hauch Vanille. Ideal zu Antipasti, wie Schinken,  
Salami und Käse. Generell zur mediterranen  
Küche ein universeller Begleiter.

**13,60 € / Fl.**  
18,13 €/Ltr.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 18-20°C

85 Pkt.  
wein.plus



9,60 €/Fl.  
12,80 €/Ltr.

## Lagrein Dunkel Bottega Vinai 2020 DOC

Art.-Nr.: 5112020\*

100% Lagrein

12 bis 14 Monate reift dieser Lagrein im Barrique und wird vor der Abfüllung noch in kleinen Eichenfässer ausgebaut. Rubinrot, mit einem intensiven Duft nach Waldfrüchten und Vanille. Die Aromen setzen sich am Gaumen intensiv fort. Der Wein ist von bemerkenswerter Struktur mit einer ausgewogenen Balance zwischen Tanninen und Säure, es macht ihn weich, samtig und lang anhaltend.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 18° C

Mundus  
Vini  
Gold  
2023



9,90 €/Fl.  
13,20 €/Ltr.

## Cabernet Sauvignon Bottega Vinai 2020 DOC

Artr.: 5282020

100% Cabernet Sauvignon

Ein Wein mit fantastischem Rubinrot. Lange Maischegärung und ein teilweiser Ausbau in Barriques geben dem Wein ein delikates Bukett nach Waldbeeren und einen dezenten Duft nach Vanille und Gewürzen. Milde Tannine verleihen diesem Cabernet Sauvignon einen samtigen, vollmundigen Geschmack mit einer exzellenten Harmonie. Er empfiehlt sich zu gegrilltem Fleisch, Wild oder reifem Käse.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 18° C



6,90 €/Fl.  
9,20 €/Ltr.

## Merlot Principato, Cavit 2019 IGT

Art.-Nr.: 5202019

100% Merlot

Intensive kirschrote Farbe. Der Duft wird bestimmt durch die Aromen dunkler Früchte und erinnert an Konfitüre. Er ist weich, vollmundig ausgewogen mit feinen Tanninen. Ein delikater Feierabendwein, der aber auch eine würzige Pasta oder ein zartes Steak harmonisch ergänzt.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 16° C

## Sizilien

### Nero d'Avola 2018 IGT Terre di Giumara

Art.-Nr.: 5082018



8,00 €/Fl.  
10,67 €/Ltr.

100% Nero d'Avola

Käftiges Dunkelrot zeichnet diesen Wein aus. Die Aromen erinnern an Brombeere, Kirsche und reife Pflaumen. Am Gaumen ist er intensiv, vollmundig mit samtig weichen Tanninen. Ein unkomplizierter, aber komplexer Wein. Vortrefflich zu jeglicher Pasta auf Basis von Tomatensauce oder einfach zu gegrilltem roten Fleisch.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 18° C

## Sardinien

### Cannonau di Sardegna 2021 DOC Sardinien

Art.-Nr.: 5222021\*



12,60 €/Fl.  
16,80 €/Ltr.

Cannonau, Carignano, Muristello, Cabernet Sauvignon

Er besitzt ein intensives Rubinrot. Sein unverwechselbares Bukett reifer roter Früchte mit pikanten Nuancen setzt sich am Gaumen warm und geschmeidig fort. Er passt hervorragend zu salzigem sardischen Pecorino oder zu mediterranen Fleischgerichten.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 16-18° C

## Venetien

### Pinot Grigio BLUSH 2021 DOC

Art.-Nr.: 6072021



100% Pinot Grigio  
Rosa bis kupferrote Farbe. Diese außergewöhnliche Farbe entsteht wenn die Maische-gärung für eine kurze Zeit mit der Schale stattfindet. Es entsteht so ein Wein mit feiner Frucht der im Geschmack an Pfirsiche und Aprikosen erinnert. Gerne wird er auch als extravaganter Aperitif serviert, er sollte dann aber eine Temperatur von 10° C haben. Er ergänzt sich hervorragend mit delikaten Nudelgerichten und Risotto.

**7,25 € / Fl.**  
9,67 €/Ltr.

Alkohol: 12,0% • Trinktemperatur 10-12° C

## Venetien

### Bardolino Chiaretto Classico 2021 DOC

Art.-Nr.: 6012021\*



55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara  
In der Farbe ein feines kupferrot. Im Bukett blumig, mit einer Zitrusnote. Weich und fruchtig am Gaumen, spritzig und lebhaft. Chiaretto steht für einen klassischen Roséwein vom Gardasee. Den Zusatz „Classico“ erhält er, weil er aus dem Herzen des Ursprungsgebietes stammt, welches genau definiert ist. Dieser Wein eignet sich zu vielen Gerichten, besonders jedoch zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch oder mild gewürzten Pastagerichten.

**9,00 € / Fl.**  
12,00 €/Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 10° C

## Apulien

### 12 e mezzo Rosato del Salento 2020 IGP

Art.-Nr.: 6092020\*



100% Negroamaro  
Zartes Rosé, ein eleganter, schmeichelnder, leicht prickelnder Wein mit Aromen frischer Früchte, die sich am Gaumen sehr lebendig wiederfinden. Genießen Sie ihn als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen und mildem Käse.

**8,40 € / Fl.**  
11,20 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

## Venetien

neu

### 11 Minutes Rosé Trevenezie 2022 IGT

Art.-Nr.: 6102022



50% Corvina, 25% Trebbiano di Lugana  
15% Syrah, 10% Carménère  
Blasses Rosa. 11 Minuten Mazeration mit den Schalen gibt diesem eleganten Wein seinen Namen. In der Nase harmonisch, mit blumiger Note. Frisch und trocken im Geschmack, die Struktur komplex mit langem Abgang. Als Aperitif, zu leichten Salaten, Vorspeisen, aber auch zu Gegrilltem ist der 11 Minutes Rosé Trevenezie ein vielseitiger Begleiter.

**10,50 € / Fl.**  
14,00 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

Mundus  
Vini  
Gold  
2022



**6,80€/Fl.**  
9,07 €/Ltr.

## Pinot Grigio Casa Lunardi 2021 DOC

Art.-Nr.: 7082021

100 % Pinot Grigio  
Hellgelb, fein fruchtig mit Aromen tropischer Früchte und einer verführerischen floralen Note. Mit seiner Frische passt er sehr gut zu feinem Gemüse oder zu gegrilltem weißem Fleisch.

Alkohol: 12,0% • Trinktemperatur 8-10° C



**11,40 €/Fl.**  
15,20 €/Ltr.

## Lugana Az.Agr. Brunello 2022 DOC

Art.-Nr.: 7112022

100% Turbiana  
Helles Strohgelb. Am Südufer des Gardasees entsteht dieser Wein mit seinen feinen fruchtigen Aromen. Ein außergewöhnlicher Wein, der im Mund weich ist mit Aromen von Pfirsich und Apfel. Er ist frisch, geschmeidig und lang anhaltend. Dieser Lugana passt hervorragend zu Fisch, verschiedenen Risotti und hellen Fleischgerichten.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C



**8,40 €/Fl.**  
11,20 €/Ltr.

## Seraibianco Le Morette 2022 IGT

Art.-Nr.: 7022022\*

Trebbiano, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Hellgelb, im Aroma dicht gedrängte exotische Frucht, frisch und ausdrucksvoll im Geschmack. Als leichter Aperitif, zu klassischen Antipasti oder vielleicht zu einem Fritto Misto ist er immer eine gute Wahl.

Alkohol: 12,0% • Trinktemperatur 8-10° C



**11,20 €/Fl.**  
14,93 €/Ltr.

## Lugana La Mandolara 2022 DOC

Art.-Nr.: 7032022\*

100% Turbiana  
Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen, angenehmer Zitrusduft. Im Geschmack vollmundig, weich und harmonisch mit einer schönen Mineralität. Probieren Sie ihn zu einer schönen Mineralität. Probieren Sie ihn zu einer Aioli, zu einem Carpaccio oder einer Pasta mit Meeresfrüchten.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

neu



**9,60€/Fl.**  
12,80 €/Ltr.

## Soave Classico Domini Veneti 2021 DOC

Art.-Nr.: 7132021\*

100% Garganega  
Schönes Gelb, feine Aromen tropischer Früchte, Blüten und Mandeln. Im Geschmack fruchtig, blumig mit eleganter Mineralität und Frische. Soave passt immer, vom Aperitivo über Risotto zu gebratenem Fisch oder genussvoll durch den ganzen Abend.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

### Sizilien



#### Grillo Karima 2021 DOC

Art.-Nr.: 7002021\*

100% Grillo

Schöne strohgelbe Farbe, der Wein birgt Aromen von Zitrusfrüchten, begleitet von blumigen Nuancen. Er ist frisch und lebendig im Mund mit einem weichen Abgang. Dieser Wein aus dem hügeligen Salemgebiet passt wunderbar zu Meeresfrüchten, Sommer-salaten und Fischgerichten. Oder nehmen Sie ihn einfach als leichten Aperitif.

**7,30 €/Fl.**  
9,73 €/Ltr.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 8-13° C

### Apulien



#### 12 e mezzo Malvasia Bianco del Salento 2021 IGP

Art.-Nr.: 7102021\*

100% Malvasia

Leuchtende, hellgelbe Farbe, in der Nase aromatisch und viel Frucht. Im Geschmack eine Note reifer Frucht, hervorragend ausbalanciert mit geringer Säure. Zu Fisch, Meeresfrüchten und milden Weichkäse ein exzellenter Begleiter.

**8,40 €/Fl.**  
11,20 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

### Alto Adige



#### Meraner Kellerei

#### Gewürztraminer „Festival“ 2021 DOC

Art.-Nr.: 7112021\*

100% Gewürztraminer

Lebhafte strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Delikate blumige Aromen mit der feinen klassischen Note des Gewürztraminer. Am Gaumen eine harmonische Frische und Weichheit mit einem anhaltenden Abgang. Genießen Sie ihn als Aperitif, zu asiatischen Gerichten oder zu Krustentieren.

**14,00 €/Fl.**  
18,67 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 10-12° C

### Alto Adige



neu



#### Meraner Kellerei

#### Goldmuskateller Graf von Meran 2022 DOC

Art.-Nr.: 7122022\*

100% Goldmuskateller

Leuchtendes Strohgelb. Der trocken ausgebaute Wein besticht durch sein fruchtiges Aroma mit Nuancen von Zitrus und Muskat. Im Geschmack würzig, frisch und im Abgang eine harmonische Länge. Probieren Sie ihn zu Spargel, gegrilltem Gemüse, Fisch und Ziegenkäse.

**14,20 €/Fl.**  
18,93 €/Ltr.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 10-12° C



neu

### Piemont

**Zer Präsentkarton**  
Art.-Nr.: 5312023

**Tra Donne Sole 2021 D.O.C.G. Piemonte**  
100% Sauvignon  
Alkohol: 14% • Trinktemperatur 10-12° C

**La Luna e il Sole 2020 D.O.C.G. Piemonte**  
100% Barbera  
Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 18-20° C

Zur Zeit ausverkauft

**22,00 € / Fl.**  
14,67 €/Ltr.



## Weingut Karl-Heinz Gaul Riesling feinherb 2020/21 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 012020

100% Riesling  
Feines Honiggelb, fruchtige Steinobstaromen mit einer intensiven blumigen Note. Fruchtiger Geschmack mit gut ausbalancierter Säure. Ein hervorragender Begleiter zu Sushi und Spargel oder zu etwas Besonderem wie zum Beispiel Hummer.

**8,70 €/Fl.**  
11,60 €/Ltr.

Alkohol: 11,5% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Weißer Burgunder 2021 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 022021

100% Weißburgunder  
Strohgelb mit leichtem grünlichem Schimmer. Im Bukett pikant-würzig mit feinen Apfelaromen. Der Wein ist körperreich, leicht und fruchtig. Servieren Sie ihn zu frischen Austern, leichten Fischgerichten oder Salaten. Gerne auch als Abendbegleiter im Sommer.

**8,90 €/Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Grauer Burgunder 2021 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 032021

100% Grauburgunder  
Helles Honiggelb, dezente Aromen von Birne, Honigmelone und Pfirsich kennzeichnen diesen Wein. Am Gaumen harmonisch, gut strukturiert mit feiner Säure. Probieren Sie ihn zu Spargel oder auch einmal zu einer rustikalen Brotzeit.

**8,90 €/Fl.**  
11,87 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Riesling trocken 2021 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 042021

100% Riesling  
Strohgelbe Farbe, im Bukett aromatisch, fruchtig nach Äpfel, Pfirsichen und Honig mit feiner Mineralität. Im Geschmack opulent mit rassiger Säure und guter Ausgewogenheit. Er passt sehr gut zu leichten Sommergerichten und feinen Fischgerichten.

**9,50 €/Fl.**  
12,67 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Riesling 2022 Qualitätswein, Pfalz 1 Liter Flasche

Art.-Nr.: 052022

100% Riesling  
Hellgelb in der Farbe, Aromen reifer Pfirsiche und Aprikose. Feinfruchtig und authentisch mit dezenter Würze im Geschmack. Natürlich ein feiner Begleiter zu Spargel aber auch zu vielen chinesischen Gerichten sehr zu empfehlen oder einfach als Aperitif.

**7,50 €/Fl.**  
10,00 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Blanc de Noir 2022 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 062022

Spätburgunder, Schwarzes Riesling  
Die weiß gekelterten Rotweinsorten, bekannt aus der Champagne, haben eine feine gelbe Farbe. Die Aromen, verführerische Fruchtigkeit von Himbeeren und Erdbeeren, auch am Gaumen samtige, geschmeidige Frucht. Zur asiatischen Küche oder als unkomplizierter Abendwein.

**8,40 €/Fl.**  
11,20 €/Ltr.

Alkohol: 12,0% • Trinktemperatur 8-10° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Weißwein-Cuvée Schwesterherz 2021 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 072021

Gewürztraminer, Riesling, Muskateller  
Elegantes Gelb, das Bukett erinnert an Rosenduft und dezenter Aprikose. Im Mund würzig und harmonisch mit einem anhaltenden Abgang. Eine gute Wahl zu Krustentieren oder aber zu einem Pfälzer Saumagen.

**11,40 €/Fl.**  
15,20 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8° C



## Weingut Karl-Heinz Gaul Rotwein-Cuvée Schwesterherz 2020 Qualitätswein, Pfalz

Art.-Nr.: 082020

Blafränkisch, Cabernet Cubin, Spätburgunder  
Schönes Kirschtrot, in der Nase rote Früchte, etwas Waldbeere und Pflaume. Im Mund vollmundig, samtig und dicht. Die feinen Tannine sind gut strukturiert mit einer dezenten Säure. Zur gebratenen Ente, zu Wild, zum Braten oder einer deftigen Brotzeit eine ideale Ergänzung.

**13,60 €/Fl.**  
18,13 €/Ltr.

Alkohol: 14,0% • Trinktemperatur 16° C



Zur Zeit ausverkauft

Zur Zeit ausverkauft



## Rhone

**Domaine de la Graveirette 2020 VDF Bons Ju**  
**Bio-Rotwein zerti. Agriculture Biologique FR-BIO-09**  
Art.-Nr.: 1862020

30% Merlot, 30% Marselan, 20% Grenache, 10% Mouvédre, 10% Cabernet Sauvignon  
Schönes intensives Rot. Entrappt und leicht angedrückt werden den Trauben keine Hefen zugesetzt, sondern es erfolgt eine Vergärung durch natürlich auftretende Hefen.  
Aromen dunkler Früchte, am Gaumen voll und rund mit intensiver Frucht. Ein Wein mit viel Substanz. Passt zu allen Braten mit delikaten Saucen, aber auch zu Pasta mit kräftigen Tomatensaucen.

Alkohol: 13,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**9,90 € / Fl.**  
13,20 €/Ltr.



## Rhone

**Domaine de la Graveirette 2018 Côtes du Rhone**  
**Bio-Rotwein zert. Agriculture Biologique FR-BIO-09**  
Art.-Nr.: 1872018

100% Grenache  
Helleres Rot. Die Trauben des Côtes du Rhone werden per Hand geerntet und sowohl im Weinberg als auch im Keller selektiert. Die vollständig von allen Stielen befreiten Trauben werden durch natürlich vorkommende Hefen vergoren und reifen dann für ein Jahr in Edelstahltanks. Der Wein hat klare Fruchtaromen, auch im Geschmack samtig mit viel reifer roter Frucht und Würze umspielt mit feinen Tanninen.

Alkohol: 14,5% • Trinktemperatur 16-18° C

**11,90 € / Fl.**  
15,87 €/Ltr.



## Bordeaux Supérieur

**Château Baratet 2020 AOC**  
**Bio-Rotwein zertifiziert Ecocert FR-BIO-01-33540**  
Art.-Nr.: 11032020

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
Château Baratet produziert schon seit den 1980er Jahren Weine nach den Regeln der ECO-CERT Frankreich. Tiefe rubinrote Farbe, im Aroma viel reife Beeren, im Mund sehr schöne Frucht abgerundet mit samtigen Tanninen. Eine exzellente Ergänzung zu Schmorgerichten, würzigen Snacks und Käse.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 16-18° C

**9,50 € / Fl.**  
12,67 €/Ltr.



## Savoyen

**Château de Mérande Domaine Genoux**  
**La Belle Romaine 2021 Savoyen Arbin**  
**Bio zertifiziert FR-BIO-01 Agriculture France**  
Art.-Nr.: 11032021

100% Mondeuse Noire  
Die für Savoyen typische Rebsorte besticht durch ihre intensive Farbe. In der Nase viel Brombeere, Pflaume und Cassis gewürzt mit einem zarten Holzton. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort, die Tannine sind mit der feinen Säure gut ausbalanciert. Der Wein hat ein sehr schönes Finish. Gepaart mit einem kräftigen Wildschweinbraten oder Käse ein Genuss

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 16° C

**18,50 € / Fl.**  
24,67 €/Ltr.



neu



# Bio zertifizierte Weißweine

neu

## AOC Val de Loire

**Domaine de L'Épinay 2022 IGP**  
**Bio-Weißwein Agriculture Biologique FR-BIO-01**  
Art.-Nr.: 2152022

100% Sauvignon Gris  
Dezentes helles Strohgelb. Sauvignon Gris ist eine Mutante des bekannten Sauvignon Blanc, er zeichnet sich aus durch intensive Aromen exotischer Früchte. Am Gaumen fruchtig, rund und sehr geschmeidig. Ein Wein, der auch im Winter Sommer verbreitet. Sehr gut passt er zu leichten Vorspeisen und Salaten aber auch zu feinem Geflügel ist er eine gute Wahl.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8° C

**9,80 € / Fl.**  
13,07 €/Ltr.



## IGP Val de Loire

**Domaine de L'Épinay 2021 Muscadet**  
**Sèvre & Maine Sur lie Tradition**  
**Bio Weißwein Agriculture Biologique FR-BIO-01**  
Art.-Nr.: 2122021

100% Melon de Bourgogne  
Feines Hellgelb mit grünen Reflexionen. Dezente Fruchtaromen zeichnen diesen leichten Muscadet aus. Im Geschmack dezent fruchtig nach Zitrone und grünem Apfel hat er doch Frische und Fülle. Ideal zu Meeresfrüchten und Fisch sowie feinem Käse.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8° C

**9,50 € / Fl.**  
12,67 €/ Ltr.



## AOC Bordeaux

**Château Baratet Blanc Sec 2022 AOC**  
**Bio-Weißwein Ecocert FR-BIO-01-33540**  
Art.-Nr.: 2132022

50% Muscadelle, 30% Sémillon,  
20% Sauvignon  
M. Dafre, Eigentümer von Château Baratet, produziert schon seit den 1980er Jahren Bio-Weine nach den Regeln der ECO-CERT Frankreich.

Eine schöne strohgelbe Farbe mit grünen Reflexionen. In der Nase frisch mit einer eleganten Dominanz des Sauvignon, sehr ausgewogen im Geschmack, mit einer feinen Note von Zitrusfrüchten.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8° C

**9,20 €/Fl.**  
12,27 €/Ltr.



neu

## AOC Bergerac

**La Vie Sauvage Maison Marlère 2022**  
**Bio-Weißwein zert. FR-BIO-01 Agriculture UE**  
Art.-Nr.: 2172022

Sémillon, Sauvignon Blanc  
Helle Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase, floral und fruchtig. Eine dreimonatige Reifung auf der Hefe stabilisierte die Natur des Weines, entwickelte die Aromen und hob ihm Volumen und Substanz. Der Wein zeichnet sich aus durch Frische und einen anhaltenden angenehmen Abgang.

Alkohol: 13,0% • Trinktemperatur 8-10° C

**9,90 €/Fl.**  
13,20 €/Ltr.



Zur Zeit ausverkauft

## Bordeaux

### Crémant de Bordeaux Aliénor Rosé Brut

Art.-Nr.: 8052016



80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Feine Roséfarbe. Der Crémant de Bordeaux wird im klassischen Verfahren der Flaschen-gärung hergestellt und von Hand gerüttelt. Im Glas ein feinperliger fester Schaum, die Aromen fruchtig mit feiner Erdbeernote. Die fruchtigen Aromen setzen sich mit viel Frische im Geschmack fort. Trinken Sie ihn als Aperitif, zu Muscheln, zu leichtem Käse oder auch zu Konfekt.

**12,90 € / Fl.**  
17,20 €/Ltr.

Alkohol: 13% • Trinktemperatur 8-10° C

## Bordeaux

### Crémant de Bordeaux Aliénor Blanc Brut Réserve

Art.-Nr.: 8042016



2/3 Semillon, 1/3 Merlot und Cabernet Franc  
Brillante, hellgelbe Farbe. Dieser Crémant wird in klassischer Flaschengärung hergestellt und von Hand gerüttelt. Im Glas entfaltet er eine reichhaltige feine Perlung. Die eleganten Aromen von Zitrusfrüchten finden sich im Geschmack wieder und verleihen ihm eine schöne Frische. Perfekt als Aperitif, zu Muscheln oder einigen anderen Meeresfrüchten oder zum Dessert..

**12,90 € / Fl.**  
17,20 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 8-10° C

## Bourgogne

### Crémant de Bourgogne Domaine Dumas

Art.-Nr.: 8062020



100% Chardonnay  
Hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Der Crémant de Bourgogne wird klassisch nach der traditionellen Champagner-Vinifikation hergestellt und reift 15 Monate. Im Aroma sehr ausdrucksstark mit Noten von Apfel und Melone. Am Gaumen feine Säure mit Frische und Volumen. Ein perfekter Aperitif.

**14,00 € / Fl.**  
18,67 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur 8-10° C

## Loire

### Domaine de L'Epinay Folie de L'Espinose

Art.-Nr.: 8072022



Pinot Noir, Chardonnay, Folle Blanch  
In der Farbe ein zartes Hellrosa. Im Glas eine reichhaltige, feine und stabile Perlage mit Aromen roter Früchte und Zitrus. Im Geschmack lebhaft Frische mit Noten von rosa Grapefrucht und Akazienhonig. Sehr schön als Aperitif und zu feinen Meeresfrüchten oder als Begleiter durch den Abend.

**13,00 € / Fl.**  
17,33 €/Ltr.

Alkohol: 12% • Trinktemperatur 4-6° C

## Venetien

### Valsé Blanc de Blancs Spumante Extra Dry

Art.-Nr.: 8022017



100% Glera  
Dezentes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage. Frische und fruchtige Aromen, im Geschmack angenehme Säure und intensive Frucht. Hervorragend als Aperitif passt dieser Schaumwein aber auch perfekt zu jedem Anlass.

**8,80 € / Fl.**  
11,73 €/Ltr.

Alkohol: 11% • Trinktemperatur 6-8° C

## Treviso

neu

### Marsuret Prosecco L'Ars Brut DOC

Art.-Nr.: 8012023



100% Glera  
Feine gelbe Tönung. Der aus dem Premium Weingut Marsuret im legendären Anbaugbiet Valdobbiadene stammende Prosecco besticht durch Aromen reifer Äpfel mit floralen Nuancen. Eine feine Perlage mit viel Eleganz im Mund. Perfekt als Aperitif, zu Antipasti, Meeresfrüchten und Fisch. Oder genießen Sie ihn einfach so.

**10,50 € / Fl.**  
14,00 €/Ltr.

Alkohol: 11,5% • Trinktemperatur 6-8° C

# Dessert- und Aperitifweine

## AOC Monbazillac



### Château Haute Fonrousse 2020

Art.-Nr.: 2992020

60% Sémillon, 30% Muscadelle, 10% Sauvignon  
Sehr schönes, kristallklares Goldgelb. Fruchtige Aromen mit einer deutlichen Note getrockneter Aprikosen und dezentem Honig. Der Wein zeichnet sich durch eine sehr feine fruchtige Süße mit einer schönen Ausgewogenheit aus. Probieren Sie ihn als Aperitif mit einer Hand voll Walnüssen oder zu Foie gras. Besonders zu Roquefort ein Genuss.

**11,90 € / Fl.**  
15,87 €/Ltr.

Alkohol: 12,5% • Trinktemperatur: 8-10° C

## Aus eigener Herstellung



### Orangenweißwein

Art.-Nr.: 2982021

Pinot Grigio, frische Orangen und Zitronen, Wodka, Zucker

Die vollreifen Orangen und Zitronen werden mit weiteren Ingredienzien angesetzt und mehrere Wochen reifen gelassen. Es entsteht ein Aperitif mit dem vollen Aroma der reifen Orangen. Im Geschmack opulente Frucht mit einer dezenten Süße und einer feinen Bitternote. Trinken Sie ihn pur auf Eis oder mit Sekt.

500 ml  
**7,10 € / Fl.**  
14,20 €/Ltr.

Alkohol: 17% • Trinktemperatur: gut gekühlt

neu

## Aus eigener Herstellung



### Kirsch - Aperitif

Rotwein, Grenadine, Kirschwasser

Dieser Aperitif wurde nach einem alten südfranzösischen Rezept hergestellt. Genießen Sie ihn pur oder mit einem guten Sekt oder Crémant. Aber auch zu einem Frucht dessert eignet er sich sehr gut.

350 ml  
**5,70 € / Fl.**  
16,29€/Ltr.

Art.-Nr.: 21002023

Alkohol: 15% • Trinktemperatur: 10-12° C



500 ml  
**7,40 € / Fl.**  
14,80 €/Ltr.

Art.-Nr.: 21012023

# Spirituosen

## Piemont



### Berdux Grappa Barrique

Art.-Nr.: 90000

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Dieser Grappa wurde ausschließlich aus dem Trester von Nebbiolo, Barbera und Dolcetto reben produziert und reifte anschließend für 9 Monate im Barriquefass.

Ein weicher Brand, rund im Geschmack mit dezentem Holzton. Nach jeder Speise ein exquisiter Digestif.

**19,60 € / Fl.**  
28,00 €/Ltr.

Alkohol: 40% • Trinktemperatur: Zimmertemperatur

## Bordeaux



### Aliénor French Brandy XO

Art.-Nr.: 90001

Dieser elegante, bernsteinfarbene Brandy wurde unter den strengen Kriterien der Cognac Herstellung aus alten Bränden kreiert, die vorwiegend in jungen Fässern heran-reifen. Die lange Lagerung, das sorgfältig abgestimmte Cuvée der Edelbrände bringt ein intensives Aroma, das an Vanille und Honig erinnert. Ausgeglichen, reif und doch sanft mit einem langanhaltenden Abgang besticht dieser kraftvolle Weinbrand durch seinen ausgeglichenen Charakter.

**25,00 € / Fl.**  
33,33 €/Ltr.

Alkohol: 45% • Trinktemperatur: Zimmertemperatur

**Weißweinessig**

Art.-Nr.: 9000001



*100% reiner Gärungseessig aus weißen Bordeaux*  
Der Weißweinessig wird im Orléansverfahren hergestellt, wobei nur Qualitätsweine der Stufe AOC Verwendung finden. Der Essig wird dadurch aromatischer und würziger. Verwenden Sie ihn sparsam zu allen Speisen, die durch seine feine Säure aufgewertet werden.

**3,00 € / Fl.**  
8,57 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 7 %

**Rotweinessig**

Art.-Nr.: 9000000



*100% reiner Gärungseessig aus roten Bordeaux*  
Die Herstellung des Rotweinessig geschieht im Oberflächenverfahren dem so genannten Orléansverfahren. Es ist zwar die aufwendigste Art der Essigbereitung, bringt aber die Aromen der verwendeten Qualitätsweine bestens zur Geltung. Verwenden Sie diesen kräftigen Essig für Salate, zum Marinieren von Wild oder für andere Marinaden bzw. wo immer eine aromatische Säure den besonderen Pfiff in die Speise bringt.

**3,00 € / Fl.**  
8,57 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 7 %

**Kräuteressig**

Art.-Nr.: 9000005



*Reiner Weißweinessig, frische Kräuter (Basilikum, Rosmarin, Estragon, Dill, Schalotten)*  
Der Weißweinessig wird mit den Kräutern versetzt, der Sud zieht drei bis vier Wochen und wird dann gefiltert und abgefüllt. Ein Klassiker zu frischen Blattsalaten, vielleicht auch als feine Würze zu einem Ratatouille oder zu einer Gemüsesuppe.

**4,30 € / Fl.**  
12,29 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 6 %

**Rosinenssig**

Art.-Nr.: 9000004



*Reiner Rotweinessig, Rosinen, Blütenhonig*  
Wir verwenden zum Ansatz unseren würzigen Rotweinessig, der mit den Rosinen versetzt wird und anschließend vier Wochen ziehen kann, bevor er abgefüllt wird. Zu exotischen Salaten oder zu feinen Saucen, insbesondere zum Abschmecken des rheinischen Sauerbratens eignet er sich hervorragend.

**4,30 € / Fl.**  
12,29 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 6 %

**Himbeeressig**

Art.-Nr.: 9000002



*Reiner Weißweinessig, Himbeeren, Blütenhonig*  
Als Essig verwenden wir hierzu unseren eigenen Weißweinessig, den wir mit Himbeeren versetzen und diese drei bis vier Wochen reifen lassen. Diese fruchtige Essigspezialität eignet sich für Salate, fein dosiert zu Fruchtdesserts oder auch zu einer Traubensaftschorle.

**4,30 € / Fl.**  
12,29 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 6 %

**Balsamessig**

Art.-Nr.: 9000003



*Reiner Rotweinessig, Traubenmost, Zucker*  
Der konzentrierte Traubenmost, angesetzt mit Rotweinessig verleiht Chutneys und Salaten eine spezielle Note. Zu Wildsaucen eine perfekte Abrundung. Oder klassisch zu Caprese eine Delikatesse. Nutzen Sie die vielen Möglichkeiten.

**5,90 € / Fl.**  
16,86 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 4 %

**Salbeiessig**

Art.-Nr.: 9000006



*Reiner Weißweinessig, Salbei*  
Weißweinessig aus eigener Produktion und frischer Salbei werden in einem genau abgestimmten Verhältnis bis zu vier Wochen ziehen gelassen. Der Salbeiessig eignet sich für alle grünen Salate aber auch sehr gut als feine Würze zu Bratensoßen und dezent dosiert gibt er einem Saltimbocca den besonderen Pfiff.

**4,30 € / Fl.**  
12,29 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 6 %

**Orangenessig**

Art.-Nr.: 9000007



*Reiner Weißweinessig, frisch gepresster Orangensaft, Blütenhonig*  
Weißweinessig und der aromatischen Saft der Orangen mit der feinen Süße des Honig ergeben einen Essig der gut zu asiatischen Gerichten passt oder einen fruchtigen Akzent in einem Salatdressing setzt. Auch als Geschenk eine tolle Idee.

**4,30 € / Fl.**  
12,29 €/Ltr.

Inhalt: 350 ml • Säure: 6 %



**212 ml**  
**3,00 € / Glas**  
14,15 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100000

## Weißweingelee

Weißwein aus Bordeaux, Zucker, frischer Zitronensaft, Pektin, Geliermittel  
Das Gelee wird in kleinen Chargen stets frisch gekocht, damit kann auf den Einsatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen verzichtet werden. Das Gelee ist vielseitig verwendbar, es eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, auch zu Pasteten, kräftigem Käse, Foie gras oder zum verfeinern von Saucen ist es eine delikate Ergänzung.

Kann noch geringe Mengen an Alkohol enthalten



**370 ml**  
**4,70 € / Glas**  
12,70 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100007



**212 ml**  
**3,00 € / Glas**  
14,15 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100001

## Roséweingelee

Roséwein aus Bordeaux, Zucker, frischer Zitronensaft, Pektin, Geliermittel  
Das Gelee wird in kleinen Chargen stets frisch gekocht, damit kann auf den Einsatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen verzichtet werden. Das Gelee ist vielseitig verwendbar, es eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, auch zu Pasteten, kräftigem Käse, Foie gras oder zum verfeinern von Saucen ist es eine delikate Ergänzung.

Kann noch geringe Mengen an Alkohol enthalten



**370 ml**  
**4,70 € / Glas**  
12,70 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100008



**212 ml**  
**3,00 € / Glas**  
14,15 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100002

## Rotweingelee

Rotwein aus Bordeaux, Zucker, frischer Zitronensaft, Pektin, Geliermittel  
Das Gelee wird in kleinen Chargen stets frisch gekocht, damit kann auf den Einsatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen verzichtet werden. Das Gelee ist vielseitig verwendbar nicht nur als Brotaufstrich, auch zu Pasteten, zum Rotkohl, zu gegrillten Steaks oder zum verfeinern von Saucen ist es eine delikate Ergänzung.

Kann noch geringe Mengen Alkohol enthalten



**370 ml**  
**4,70 € / Glas**  
12,70 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100009



**212 ml**  
**3,45 € / Fl.**  
16,27 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100005

### Fruchtiges Tomatenpesto aus getr. Tomaten

Getrocknete Tomaten, Olivenöl Extra Vergine, Wasser, frischer Basilikum, Knoblauch.

Das Tomatenpesto wird stets in kleinen Chargen produziert um auf den Einsatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel verzichten zu können. Nutzen Sie die Paste als Brotaufstrich zum Aperitif, zum würzen von Tomatensaucen, zum abschmecken von einem herzhaften Gulasch oder, oder, oder .....

Das Pesto bleibt länger frisch wenn Sie den Rest im Glas glatt streichen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken bevor Sie ihn im Kühlschrank lagern.



**370 ml**  
**4,95 € / Fl.**  
13,38 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100006

### Gemüsebrühe für den Vorrat



**370 ml**  
**4,00 € / Fl.**  
10,81 €/Ltr.

Art.-Nr.: 1100010

Gemüse (Möhren, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Sellerie, rote Paprika, Lauch), Salz, Kräuter  
Das Gemüse wird fein gerieben und dann mit einer genau abgestimmten Menge Salz vermischt. Bei Aufbewahrung im Kühlschrank und durch das zugegebene Salz ist die Gemüsebrühe lange haltbar (siehe MHD).  
Würzen oder verfeinern Sie Ihre Suppen, Saucen oder Vinaigrettes mit der Paste, oder Sie möchten eine wohlschmeckende Gemüsebrühe. Mischen Sie einfach 1-2 TL Konzentrat mit etwa 150 ml kochend heißem Wasser und Sie erhalten im Handumdrehen eine köstliche Brühe.

**Allgemeines:**

Mit dem Erscheinen eines neuen Kataloges und neuer Preislisten sind alle früheren Preislisten und Angebote ungültig.

Unser Angebot ist freibleibend. Angebote und Verkäufe erfolgen ausschließlich auf Basis dieser AGB und gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Käufer, auch wenn diese nicht wiederholt ausdrücklich vereinbart wurden. Allg. Geschäftsbedingungen der Käufer werden nicht anerkannt. Wir liefern ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen. Kaufverträge, ob schriftlich oder mündlich abgesprochen, kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung oder Erteilung der Rechnung zustande. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AGB oder einzelner Vertragsbestandteile lässt die Wirksamkeit der anderen Regelungen unberührt.

**Lieferung:**

Die Angabe des Liefertermins erfolgt nach bestem Ermessen und verzögert sich, wenn der Käufer seine erforderlichen Mitwirkungshandlungen verzögert, unterlässt oder Änderungen vornimmt. Bei außerhalb des Verschuldens des Verkäufers liegenden Umständen, wie z. B. Streik, Lieferverzögerungen des Vorlieferanten, Verkehrs- und Betriebsstörungen kann sich der Liefertermin ebenso ändern. Schadensersatzansprüche wegen nicht rechtzeitiger Lieferung, Teil- oder Nichtlieferung sind ausgeschlossen. Menge und Lieferung bleiben vorbehalten. Lieferungen können sortiert erfolgen, setzt aber die Verfügbarkeit der Waren voraus. Selbstabholer können nach vorheriger schriftlicher oder mündlicher Terminabsprache ihre Ware in der Huttergasse 10, 91781 Weißenburg abholen. Versand der Ware erfolgt über Frachtführer auf Gefahr des Bestellers. Eine Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichen Wunsch und auf Kosten des Verkäufers abgeschlossen. Lieferungen ins Ausland erfolgen auf Wunsch und nur gegen Vorkasse und der Berechnung entsprechender Frachtkosten. Evtl. Kosten durch Zollbestimmungen und Handling gehen zu Lasten des Kunden. Die Lieferung innerhalb Deutschlands ab einem Auftragswert von € 100,00 brutto erfolgt frachtfrei. Bis € 99,99 wird ein Frachtkostenanteil von € 7,00 erhoben. Lieferungen sind vom Käufer persönlich in Empfang zu nehmen.

**Zahlungsverzug:**

Mit Auftragserteilung erklärt der Käufer sein Einverständnis, dass nach Ablauf der Zahlungsfrist Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Basiszinssatzes über den jeweils gültigen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank berechnet werden. Außerdem entstehen automatisch Mahngebühren in Höhe von € 2,50 pro Mahnung. Sollte eine fällige Forderung nicht ausgeglichen worden sein, so werden mit dem Fälligkeitstermin alle anderen offenen Rechnungen aus der Geschäftsbeziehung zur Zahlung fällig. Nur mit unbestrittenen oder rechtskräftigen Forderungen kann der Auftraggeber aufrechnen. Einem Auftraggeber, der Vollkaufmann nach HGB ist, stehen keine Aufrechnungs- und Zurückbehaltungsrechte zu.

**Warenkontrolle:**

Bitte überprüfen Sie bei der Warenannahme genau und unverzüglich, ob die Ware vollständig und unbeschädigt ist und quittieren Sie den Lieferschein schriftlich. Offensichtliche Mängel, Fehlmengen oder Schäden sind innerhalb von 24 Stunden nach Eintreffen der Ware schriftlich zu rügen. Die Gefahr eines zufälligen Untergangs geht mit der Übergabe an den Frachtführer auf den Käufer über.

Die Ware gilt als genehmigt, wenn der Käufer äußerlich nicht sofort erkennbare Mängel nicht innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich rügt.

Bei unsachgemäßer Lagerung durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung. Entgegenstehende Vorbehalte des Käufers sind unbeachtlich. Natürliche Reifung von Weinen stellt keinen Mangel dar, sondern ist ein normaler Vorgang.

**Preise:**

Die Preise verstehen sich pro Einheit (Flasche) inkl. der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen gesetzlichen MwSt., sofern kein anderer Hinweis existiert. Preisirrtum vorbehalten. Evtl. Preisänderungen bei neu aufgelegten Bestellscheinen sind vorbehalten. Soweit im vorliegenden Katalog / Preisliste nichts anderes angegeben ist, beträgt der Flascheninhalt 0,75 l. Die Preise unseres Kataloges gelten bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges / Preisliste. Die MwSt. wird auf den Rechnungen getrennt genannt. Die Preise enthalten Schaumwein- und Branntweinsteuer.

**Jahrgangswechsel und Leistungsvorbehalt:**

Jahrgangsangaben in der Preisliste sind maßgeblich. Die Angaben auf den im Katalog abgebildeten Flaschen können abweichen. Der an erster Stelle genannte Jahrgang wird zuerst abverkauft. Jahrgangsänderungen vorbehalten, gleichwertige und gleichpreisige Folgejahrgänge liefern wir ohne Rückfrage. Sollte ein Wein ausverkauft sein, bieten wir Ihnen in Preis und Qualität vergleichbare Sorten an. Bestellte Waren, die nicht auf Lager sind, werden nachgesandt und müssen nicht neu bestellt werden.

**Gerichtsstand:**

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Weißenburg. Die Vertragssprache ist deutsch. Die Rechtsbeziehungen zwischen Wein-France und dem Auftraggeber unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland, vor allem dem deutschen BGB und HGB. Das einheitliche Gesetz über den internationalen Kauf beweglicher Sachen findet keine Anwendung.

Stand 03.Februar 2023