

Einberger Weinkontor

www.einbergerweinkontor.de

Steffen Kräußlich
Rothenhofer Str. 62
96472 Rödental

Kontakt:
Tel: 09563/721839
0175/4033751

steffen-kraeusslich@gmx.de



Deutsche Weine Franken

Weingut am Kreuzberg Nordheim am Main

Das Weingut ist ein Familienbetrieb inmitten von Weinbergen gelegen. Besonderen Wert wird auf einen schonenden und qualitätsbewussten Ausbau gelegt, um fruchtige, feinperlige und ausdrucksvolle Weine zu erhalten. Die Weine wurden schon mehrfach bei Prämierungen ausgezeichnet.



Frühlingstraum – Weißweincuvée halbtrocken 2020

Alkohol: 11,5 %, Restzucker: 7,8 g/l, Säure: 4,9 g/l

4,50 €

Volkacher Kirchberg Scheurebe Qualitätswein feinherb 2018 Literflasche

Alkohol: 12 %, Restzucker: 12,7 g/l, Säure: 6 g/l

4,90 €

Volkacher Kirchberg Silvaner Qualitätswein trocken 2020 Literflasche

Alkohol: 12 %, Restzucker: 4 g/l, Säure: 5,8 g/l

4,90 €

Rosé Kabinett halbtrocken 2020

Alkohol: 12 %, Restzucker: 13,5 g/l, Säure: 5,7 g/l

4,90 €

Volkacher Ratsherr Müller-Thurgau Kabinett halbtrocken 2018

Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 11,7 g/l, Säure: 6,3 g/l

4,90 €

Volkacher Ratsherr Silvaner Kabinett trocken 2020

Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 3,5 g/l, Säure: 5,8 g/l

4,90 €

Sommeracher Katzenkopf Silvaner Spätlese trocken 2020

Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 3,8 g/l, Säure: 6,2 g/l

6,60 €

Nordheimer Vögelein Grauburgunder Spätlese trocken 2020

Alkohol: 13 %, Restzucker: 3,6 g/l, Säure: 6 g/l

6,60 €

Obervolkacher Landsknecht Spätburgunder ALTE REBEN Barrique trocken 2016

Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 3,0 g/l, Säure: 4,5 g/l

7,80 €

Volkacher Ratsherr Domina QbA 2017

Alkohol: 13 %, Restzucker: 6 g/l, Säure: 5,1 g/l trocken

4,90 €

Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 12,2 g/l, Säure: 4,4 g/l halbtrocken

4,90 €

Perlwein Secco trocken

Alkohol: 12 %, Restzucker: 13 g/l

4,90 €

Spanische Weine

Wenn wir an Spanien denken, dann auch an Barcelona, Logroño oder Pamplona, die Hochburgen der spanischen Tapas-Kultur. In kleinen, gemütlichen Gassen reißen sich Seite an Seite kleine Restaurants mit einer tollen Auswahl unterschiedlicher Tapas, kleinen Appetithäppchen. Die Restaurants sind meistens so voll, dass eigentlich niemand auf die Idee kommt sich einen Sitzplatz zu suchen. Die Tapas werden im Stehen verzehrt und dazu gibt es eine schöne Auswahl an regionalen, typischen Weinen, die einfach Spaß machen, unkompliziert sind und zu den Tapas passen. Tapas sind ein Stück spanische Lebenskultur, sie stehen für feiern, Spaß haben, den Alltag hinter sich lassen und gemeinsame Zeit mit guten Freunden verbringen. Tapas sind generationsübergreifend und beliebt bei Jung und Alt.

Tolle Weine zu einem fairen Preis, die einfach Spaß machen und begeistern. ¡Viva Espana! ¡Viva Tapas Club!

Tapas Club Tempranillo DOP

Trauben: Tempranillo

Eigenschaften: tiefes Rot mit violetten Reflexen, Aromen von süßen Schwarzkirschen und Waldbeeren, dazu ein Hauch Vanille erzeugt ein weiches Mundgefühl, zugänglich, saftig und frisch

Passt besonders gut zu typisch spanischen Tapas, Spaghetti Bolognese, Tortellini mit Fleischfüllung, Canneloni mit Gorgonzolasauce und weitere Nudelgerichte, oder einfach nur eine deftige Brotzeit mit Wurst und Käse ist, Vorspeisen

Jahrgang: 2019, Alkohol: 13 %, Restzucker: 3,1 g/l, Säure: 5 g/l

Preis: 5,50 €

Tapas Club Rosado DOP

Trauben: Monastrell

Eigenschaften: im Bouquet süße Fruchtaromen von Himbeeren, dazu der Duft von Blüten, am Gaumen leicht und harmonisch, saftige, reife Früchte im Abgang
Der Tapas Club Rosado ist, selbstverständlich, die perfekte Ergänzung zu spanischen Tapas, besonders wenn diese aus Thunfisch oder Lachs bestehen. Er passt aber auch zu sommerlichen Salaten mit Weichkäse oder Gambas.

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2016)

Jahrgang: 2019, Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 3,1 g/l, Säure: 5,7 g/l

Preis: 5,50 €

Tapas Club Sauvignon Blanc DOP

Trauben: Sauvignon Blanc

Eigenschaften: helles Gelb mit goldenen Reflexen, frische, lebendige Aromen von tropischen Früchten, weißen Blüten und etwas Stachelbeere

Der Tapas Club Blanco, ist der ideale Begleiter zu leichten Fischgerichten und zu einer bunten Palette mit frischen Schalen- und Krustentieren, ebenso zu Gemüsegerichten und knackigen Salaten, zu Ziegenfrischkäse, italienischer Antipasti. Perfekt auch zum Spargel oder einfach nur als leckere Erfrischung auf der Terrasse.

Jahrgang: 2019, Alkohol: 12 %, Restzucker: 4 g/l, Säure: 5,8 g/l

Preis: 5,50 €



Alceño Organic DOP Jumilla **Bio**

Die Bodega wurde bereits 1870 von einem Weinhändler namens Pedro Luis Martínez gegründet. Er erkannte, dass die Rebsorte Monastrell hervorragend an das extreme Klima der Region Jumilla angepasst ist. Heute ist das Weingut immer noch im Familienbesitz und wird von der 4. Generation geführt. Eine Vielzahl der eigenen Weinberge ist alt und hat aufgrund der guten Pflege die Reblaus-Epidemie in den 80er Jahren überstanden und ist somit wurzelecht.

Trauben: 85% Monastrell, 10% Syrah, 5% Garnacha

Eigenschaften: dichtes Dunkelrot, dunkle Aromen getrockneter Früchte vermischen sich mit Rauch- und leichten Minze-Noten. Ein sehr ausbalancierter Wein, mit Fülle und einer frischen Säure am Gaumen. Gut eingebundene Holznoten mit leichten Vanillenoten und ein reifes Tanningerüst runden den Wein ab

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)

International Wine Awards: Silber (Jg. 2015)

Guia Penin: 89 Punkte (Jg. 2013)

Mundus Vini: Gold (Jg. 2013)

Guia Penin: 88 Punkte (Jg. 2014)

International Wine Awards: Silber (Jg. 2016)

Jahrgang: 2018, Alkohol: 14 %, Restzucker: 3,2 g/l, Säure: 5,4 g/l

Preis: 9,90 €



Dehesa de Luna VdT La Mancha '**Origenes**'

Wie würde ein Wein schmecken, wenn er von Reben inmitten unberührter Natur stammte? Diese Frage stellte sich Don Alfredo Gómez-Torres vor 16 Jahren. Er entschloss sich auf seiner Finca Weinreben zu pflanzen. Das Anwesen umfasst 3.000 Hektar, von denen nur 3 % mit Reben bestockt sind. Über 2.000 Hektar sind mit dem mediterranen Wald, dem Dehesa auf Spanisch, bedeckt. Die reiche Flora und Fauna ist nahezu unberührt und bietet auch seltenen Tieren wie Königsadlern, Trappgänsen oder Rothühnern einen idealen Lebensraum. Die übrigen 900 Hektar sind dem ökologischen Anbau von Oliven, Mandeln, Pistazien und Getreide bestimmt. Der in französischem Holz ausgebaute Wein repräsentiert die Quintessenz der Finca. Die enorme biologische Vielfalt und der Reichtum der unberührten Tier- und Pflanzenwelt erzeugen Feinheit, Klarheit, Eleganz und natürliche Balance im Wein.

Trauben: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Eigenschaften: dichtes, intensives Kirschrot, Fruchtaromen wie Johannisbeeren und Brombeeren, deutliche Vanille, Lakritz, elegante, balsamische Note, würzige Kräuter wie Rosmarin und schwarzer Pfeffer, sehr dicht, rund, mit einer saftigen Frucht und kräftigem Körper, sehr langer, schmackhafter Nachhall, Passt gut zu Geflügel, Lamm, Reis- und Pastagerichten sowie Schmorbraten und ist perfekt zu Tapas!

Auszeichnungen: Mundus Vini: Großes Gold (Jg. 2013)

Concours Mondial de Bruxelles: Gold (Jg. 2014)

Mundus Vini: Gold (Jg. 2015)

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2015)

Falstaff Deutschland: 90 Punkte (Jg. 2013)

Mundus Vini: Gold (Jg. 2014)

Jahrgang: 2017, Alkohol: 14,5 %, Restzucker: 2,2 g/l, Säure: 5,5 g/l

Preis: 10,50 €



HACIENDA VILLARTA MÉNTRIDA

Hacienda Villarta liegt ganz nahe bei Marques de Griñon in der Region Toledo, etwa 80 Kilometer südwestlich von Madrid. Die Weinberge liegen auf den Hügeln vor der Sierra de Gredos.

Der Basiswein, ein Vino de la Tierra, ist der saftig-fruchtig-fleischige Tozara. Das ist der Name eines Handelsweges, der schon in arabischer Zeit durch das Gebiet der Hacienda Villarta ging.

Unter der DO Méntrida erzeugt Villarta eine Crianza und eine Reserva mit dem Namen "Besanas". Die Crianza ist 12 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut. Der Holzeinfluss in den Weinen ist weich und elegant und keineswegs überladen, was an den extraktreichen Trauben liegt, deren Erträge auf nur 40 hl/ha begrenzt werden!

HACIENDA VILLARTA Tozara Tinto VdT

Trauben: Tempranillo

Eigenschaften: dunkler Rubinton, süßlicher Auftakt, etwas Süßholz, gefällig-süffig
Nudelgerichte mit Tomatensoße, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten

Auszeichnungen: Mundus Vini: Gold (Jg. 2003)

Tempranillos al Mundo: Gold (Jg. 2007)

Berliner Winetrophy: Silber (Jg. 2017)

Jahrgang: 2017, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 2,2 g/l, Säure: 5,6 g/l

Preis: 4,90 €



HACIENDA VILLARTA Besanas Crianza DO

Trauben: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Eigenschaften: kräftiges Rubinrot, in der Nase dunkle, reife Beeren mit warmer Vanille- und Kaffeenote. Im Gaumen setzen sich die dunklen, reifen Beeren saftig fort. Kräuter- und Kaffeewürze verleihen dem Wein Spannung. Der Körper ist voll und weich. Der Nachhall ist lang und macht Lust auf den nächsten Schluck
Nudelgerichte mit Tomatensoße, kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftiger Hartkäse

Auszeichnungen: Guia Penin: 87 Punkte (Jg. 2009)

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2009)

Asia Wine Trophy: Gold (Jg. 2011)

Jahrgang: 2016, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 2,1 g/l, Säure: 5,9 g/l

Preis: 6,90 €



Pago de la Jaraba Azagador Reserva DO

Trauben: 70 % Tempranillo, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot

Eigenschaften: kräftiges, tiefes Rot, unfiltriert, intensiv, einladende Frucht, Aromen von Kaffee, reifen Kirschen, Brombeermarmelade, dunkler Schokolade, sehr ausgewogen

Auszeichnungen: Robert Parker / The Wine Advocate: 88 Punkte (Jg. 2008)

Guia Penin: 82 Punkte (Jg. 2008)

Jahrgang: 2014, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 0,14 g/l, Säure: 5 g/l

Preis: 9,90 €

Italienische Weine

Fragolino Rosso

Unser Fragolino ist eine Assemblage aus verschiedenen für die Weinbereitung zugelassenen Rebsorten, ergänzt durch fruchtige Erdbeeraromen.

Eigenschaften: Kirschrot mit leicht violetten Reflexen, fruchtig-süß und köstlich, als würde man in frische, vollreife Erdbeeren beißen. Das lebendige Prickeln auf der Zunge, die leckere Fruchtsüße und das beerige Aroma machen Lust auf mehr. Ideal zu allen Süßspeisen oder als Aperitif, idealer Begleiter durch einen fröhlichen Abend, auch ganz ohne Essen

Alkohol: 10 %, Restzucker: 70 g/l, Säure: 5,8 g/l

Preis: 4,90 €



Cantina Valdadige

Die Cantina Valdadige liegt, wie der Name sagt (Valdadige heißt Etschtal), im Etschtal südlich von Rovereto. Sie ist eine jener kleinen, gut geführten Genossenschaftskellereien, die nicht mehr alles in einen Topf werfen und am Ende mäßigen Wein erzeugen. Vielmehr werden hier Partien unterschiedlicher Qualität getrennt ausgebaut. Dadurch gelingt es, neben einfachen Weinen auch Weine zu erzeugen, die selbst hohen Ansprüchen genügen.

Chardonnay Valdadige DOC

Eigenschaften: strohgelb, erfrischend, leicht und unkompliziert, Duft nach Apfel und Pfirsich, Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Nudelgerichte mit hellen Soßen, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), Weichkäse und Hartkäse.

Auszeichnungen: Berliner Winetrophy: Gold, Mundus Vini: Silber (Jg. 2013)

Jahrgang: 2019, Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 3 g/l, Säure: 5,8 g/l

Preis: 5,90 €



Merlot Vallagarina IGT

Eigenschaften: leuchtender Rubinton, saftige Beerentöne, nuancenreich, harmonisch

Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Nudelgerichte mit Tomatensoße, zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten

Jahrgang: 2018, Alkohol: 12,5 %, Restzucker: 3 g/l, Säure: 4,6 g/l

Preis: 5,90 €



Palazzo Pisano - Ripensato "R" IGT

Unser "Ripensato" ist eine Spezialität aus dieser Gegend: Er besteht aus der für das Valpolicella-Gebiet typischen Rebsorte Corvina. Der Wein stellt eine Art Bindeglied zwischen Amarone und dem normalen Rotwein aus der Valpolicella-Gegend dar. Beim "Ripensato" werden die Trauben normal vergoren und dann für einige Wochen auf die Schalen des Amarone gelegt, nachdem der Amarone abgezogen wurde. Dabei nimmt der Wein aus dem Amaronetrester Extrakt auf und jene reifen, marmeladigen Töne, die typisch sind für den Amarone. Der "Ripensato" ist dichter und reicher als ein normaler Rotwein, besitzt süße Tannine und mehr reife Frucht.

Eigenschaften: intensives Kirschrot, würzige Aromen von Trockenfrüchten, feine Tannine

Auszeichnungen: Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2008, 2010 und 2013), Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)

Jahrgang: 2018, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 7,5 g/l, Säure: 5,7 g/l

Preis: 7,90 €



SARTIRANO FIGLI / PIEMONTE

Serre dei Roveri Barbera DOC

Das Konzept der Linie umfasst die Produktion weltbekannter piemonteser Weintypen zu einem unfassbar günstigen Preis. Jeder Wein für sich zeigt seine einzigartige Typizität der einzelnen Rebsorten und Regionen des Piemonts und gibt einen umfassenden Einblick über die unglaubliche Vielfalt dieses Anbaugebiets. Tauchen Sie ein in die faszinierende Weinwelt des Piemonts.

Trauben: Barbera

Eigenschaften: funkelndes Rubinrot, frische Frucht von Sauerkirschen und dunklen Beeren, etwas Wacholder und Cassis, pfeffrig im Auftakt zu Wurstwaren, Pasta, rotem Fleisch. Etwas gekühlt auch sehr schmackhaft zu Salaten

Jahrgang: 2016, Alkohol: 13 %, Restzucker: 5 g/l, Säure: 5,4 g/l

Preis pro Flasche: 6,50 €

Preis für 6 Flaschen in der Holzkiste: 39,00 €



Serre dei Roveri Cortese DOC

Trauben: Cortese

Eigenschaften: hellgelb mit grünen Nuancen, frische Fruchtnoten von gelben Steinfrüchten und Stachelbeere dazu dezente Holunterblüten, schön leicht und saftig, mit einer angenehmen Restsüße und dezent kräutiger zu frischen Salaten, Sushi, Fischgerichten oder Bruschetta

Jahrgang: 2019, Alkohol: 12 %, Restzucker: 2,8 g/l, Säure: 5,6 g/l

Preis: 6,50 €



Serre dei Roveri Barolo DOCG

Trauben: Nebbiolo

Eigenschaften: unendlich duftige Komplexität: Reife rote und schwarze Früchte, Anklänge an Rosen und Veilchen, würzig-pfeffrige Nuancen und ein Hauch von Süßholz. Die Tannine sind samtig-weich und warm, perfekt zu Wild- und Kalbsbraten, Filet und Grillfleisch sowie zu reifen Käsesorten

Auszeichnungen: James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2014)

Jahrgang: 2016, Alkohol: 14,5 %, Restzucker: 0 g/l, Säure: 5,3 g/l

Preis: 19,00 €



Apulien Primitivo Salento 'Il Cantico' IGT

Der Primitivo ist eine der hochwertigsten autochthonen Rebsorten des tiefen Südens. Sie ist identisch mit der amerikanischen Zinfandel. Die Weine können eine gute Konzentration bei tiefdunkler Farbe erreichen.

Eigenschaften: Kirschrot füllig mit dunkelfruchtigen Aromen von Brombeeren und Kirschen, kräutrige Anklänge und Minze, saftig, Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten

Jahrgang: 2019, **Alkohol:** 13 %, **Restzucker:** 4 g/l, **Säure:** 5,6 g/l

Preis: 6,50 €



TANK 32 Primitivo IGT Appassimento

Eigenschaften: dunkles, funkelndes rot, perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen, am Gaumen dicht und konzentriert, eine natürliche Weichheit wird von der angenehmen Restsüße getragen, der Abgang ist lang mit süßen Noten von feinem Nougat, eine beeindruckende Art die Kraft der Sonne einzufangen

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2016)

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2015)

Luca Maroni: 92 Punkte (Jg. 2017)

Mundus Vini: Gold (Jg. 2019)

Jahrgang: 2019, **Alkohol:** 14 %, **Restzucker:** 13 g/l, **Säure:** 6 g/l

Preis: 7,90 €



Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP

Cantine Paolini hat Ihren Sitz im Westen Siziliens, in Marsala, dem größten Weinbaugebiet der Insel. Investitionen in die Rebanlagen und die klimatisch günstige Lage ergeben eine hohe und konstante Trauben-Qualität. Gleichzeitig erhält die Genossenschaft eine alte sizilianische Handwerkstradition und autochthone Rebsorten. Ursprünglich wurde Cantine Paolini gegründet, um die Rechte der einzelnen Weinbauer gegenüber dem Handel besser zu schützen und ihre Einkommen zu sichern. Inzwischen aber ist Paolini eine Marke, die für ein außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis steht.

Trauben: Mandriglie, Giudeo, Masseria Vecchia

Eigenschaften: Rubinrot, intensives Kirscharoma mit Noten von Himbeeren, ausgewogene Säurestruktur mit wiechen Tanninen, zu Gemüse, Pasta mit Tomaten-Thunfischsauce, Pizza

Jahrgang: 2016, **Alkohol:** 13,5 %, **Restzucker:** 6,7 g/l, **Säure:** 5,6 g/l

Preis pro Flasche: 6,50 €

Preis für 6 Flaschen in der Holzkiste: 39,00 €



"Castello Toscano"

Toskana, das klingt nach Hügellandschaft in mildem Licht, nach Olivenhainen und Rebbergen. Das besondere an den toskanischen Rotweinen ist, dass sie unverwechselbar sind. Sie vereinen die Reife der südlichen Sonne mit der Frische und Mineralik der hohen Weinberglagen. Die stabile Mitte zwischen dieser Spannung der Charaktereigenschaften bietet die Würze des Sangiovese, der das Rückgrat fast jeden toskanischen Weines ausmacht.

Rosso Toscano "Castello Toscano" IGT

Trauben: Sangiovese, Merlot

Eigenschaften: kirschrot, frisches Bouquet mit roten Früchten wie Sauerkirschen und schwarzen Johannisbeeren, ein gut strukturierter Wein mit Holzaromen, weichem Körper und etwas Tannin, Passt zu zahlreichen mediterranen Gerichten

Auszeichnungen:

Mundus Vini: Silber (Jg. 2014 und 2015)

Luca Maroni 99 Punkte Jg. 2016 und 2017)

Jahrgang 2017, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 14 g/l, Säure: 5,25 g/l

Preis: 7,90 €

Chianti "Castello Toscano" DOCG

Trauben: Sangiovese

Eigenschaften: dunkles kirschrot, komplexes Bouquet von reifen über zarten Veilchenduft bis zu edlen Holzaromen, voller Körper mit einer typischen Säure, hervorragend ausbalanciert, langer Abgang

Auszeichnungen:

Mundus Vini: Silber (Jg. 2014)

Luca Maroni 97 Punkte (Jg. 2015 und 16)

Jahrgang 2016, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 4,5 g/l, Säure: 5,3 g/l

Preis: 9,90 €



COL D'ORCIA S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA

Col d'Orcia ist eines der historischsten Weingüter im Montalcino. Bereits im Jahre 1890 kaufte die Familie Franceschi das Anwesen Frattoria di Sant'Antimo in Colle. Heute ist Col d'Orcia das größte Bio-Weingut in der Toskana. Die Weine werden im Edelstahl und Zementtanks vergoren um dann, teils länger als 4 Jahre in Fässern aus slowenischer und französischer Eiche zu reifen. Die Weine von Col d'Orcia sind international hochbewertet und sehr begehrt.

Spezieri Toscana Rosso IGT Bio

Trauben: 85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo

Eigenschaften: leuchtendes Kirschrot, kräftig und fruchtbetont mit intensiven Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren. Die Struktur ist sehr gefällig, weich und unkompliziert. Der Wein besticht durch seinen jugendlichen Charakter. Zu Antipasti, jungem Käse und Vorspeisen

Auszeichnungen: James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2018)
Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2016)

Jahrgang 2018, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 1,5 g/l, Säure: 5,4 g/l

Preis: 9,90 €



Rosso di Montalcino DOC Bio

Trauben: Sangiovese

Eigenschaften: leuchtendes Kirschrot, typische, beerige Aromen von reifen roten Früchten und würzigen Komponenten ausgewogen, strukturiert und voll Eleganz, zu rotem und weißem Fleisch, Aufschnitt, Pasta mit Fleisch-Sauce, mittelreifem Käse

Auszeichnungen: Wine Spectator: 89 Punkte (Jg. 2013)
90 Punkte (Jg. 2010)

Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2010, 2012, 2015)

James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2010, 2012)

Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2016)

Jahrgang 2018, Alkohol: 14,5 %, Restzucker: 1,6 g/l, Säure: 5,5 g/l

Preis: 14,90 €



Sant'Antimo Nearco Rosso DOC 2016

Trauben: 50% Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot

Eigenschaften: sattes Rubinrot, die perfekte Symbiose von vier Rebsorten verleihen diesem Wein seinen komplexen Charme. Keine Rebsorte dominiert diese perfekte Balance. Feinkörnige Tannine stützen feinfruchtige und elegant würzige Nuancen. Wunderbar eingebundenes Holz schenkt einen unvergleichlichen Nachhall, zu gegrilltem Fleisch, Wild, kräftigen Pilzgerichten, gereiftem Käse

Auszeichnungen: Vinous - Antonio Galloni: 92 Punkte (Jg. 2015)

Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2016)

James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2016)

Gambero Rosso: 1 Glas (Jg. 2014)

Wine Spectator: 93 Punkte (Jg. 2015)

Robert Parker / The Wine Advocate: 92 Punkte (Jg. 2015)

Jahrgang 2018, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 1,5 g/l, Säure: 5,4 g/l

Preis: 19,00 €



Französische Weine

VIGNOBLES MICHEL GASSIER / RHÔNE

Unermüdlich ist Michel Gassier auf der Suche nach Weinbergen, die in der Lage sind Frische im Wein zu erhalten und nach biologischem Anbau bearbeitet werden können. Im Keller werden nur die nötigsten Eingriffe an den Weinen dieser Lagen vorgenommen. So werden sie ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten.

Embruns de Viognier Vin Pays d'Oc **Bio**

Trauben: Viognier

Eigenschaften: goldgelb, expressive Aromen von Aprikose und Mandarine sowie mineralische und vegetative Noten, vollmundig und weich, aber trocken mit einer anregenden Säure, kraftvolle Aromen von frischen Früchten wie Aprikose, Pfirsich und Zitrusnoten, langer, fruchtiger und frischer Abgang. Passt gut zu hellem Fleisch wie Huhn oder Pute, Jakobsmuscheln, Seeteufel oder Languste, gebraten oder mit Gewürzen wie Ingwer oder Curry im Sud gegart.

Auszeichnungen: Mundus Vini: Gold (Jg. 2015), Robert Parker / The Wine Advocate: 89 Punkte (Jg. 2015)

Jahrgang 2019, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 0,3 g/l, Säure: 6,4 g/l

Preis: 9,90 €



Fleur de Syrah AOC – **Bio**

Trauben: Syrah

Eigenschaften: tiefes granatrot, ausdrucksstarke Rhône-Cuvée mit kühler Fruchtaromatik, dominiert von dunklen Früchten und dem typischen Duft der Garrigue, der Heidelandschaft, intensiv und üppig, zugleich frisch und strukturiert durch die Säure gepaart mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritz, passt zu Lamm, Ente und Wild, Steinpilzen, Maronen oder Rotebeete, auch Käse wie Pérail, Cabécou oder Camembert

Auszeichnungen: Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2017), Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2016)

Jahrgang 2017, Alkohol: 14 %, Restzucker: 0,5 g/l, Säure: 4,5 g/l

Preis: 9,90 €



Bordeaux Château Bel Air La Perriere AOC

Seit 1720 wird auf Château Bel Air La Perriere bereits Weinwirtschaft betrieben. Beide Lagen liegen in einem „Frostschutzgebiet“ mit günstiger Sonnenausrichtung. Die Jahrgänge sind dadurch auf gleich bleibend hohem Niveau. Ein zuverlässiger Lieblingswein!

Trauben: Merlot

Eigenschaften: kräftiges Purpurrot, kandierte rote Früchte, Pflaumen und Fichte

Auszeichnungen: Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2010)
Concours de Bordeaux: Gold (Jg. 2010 und 2012)

Jahrgang 2016, Alkohol: 13 %, Restzucker: 8 g/l, Säure: 5 g/l

Preis pro Flasche: 7,90 €

Preis für 6 Flaschen in der Holzkiste: 47,00 €



LA VIE EST BELLE / SÜD-WEST

Das Leben kann so schön sein, so leicht und unbeschwert. Ein Spaziergang bei Sonnenuntergang am Strand, ein Picknick bei strahlender Sonne auf einer ruhigen, grünen Wiese, eine Ballonfahrt bei klarem Himmel. Diese Momente oder ähnliche sind die schönsten im Leben und genau dieses Lebensgefühl vermittelt die alkoholreduzierten Weine La vie est belle. Mit diesen Weinen erleben Sie uneingeschränkten Weingenuss bei rund 10 % vol. Alkohol mit intensiven Fruchtaromen. Die Weine sind knackig, frisch und expressiv, ist der ideale Partner für den unbeschwertem Weingenuss und die schönsten Momente im Leben.

La vie est belle Blanc VdF 2019

Trauben: Colombard

Eigenschaften: helles Strohgelb, wunderbar leicht und frisch mit intensiven Aromen von Blüten, Grapefruit und Zitronenschale. Ein feines prickeln auf der Zunge, eine belebende Säure und eine dezente Restsüße machen ihn zum idealen Sommerwein - ein unbeschwerter Genuss für die schönsten Momente im Leben, passt zu Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel, Pasta und Salate

Jahrgang 2019, Alkohol: 9,5 %, Restzucker: 19,7 g/l, Säure: 8,49 g/l

Preis: 5,90 €



La vie est belle Rosé VdF 2018

Trauben: Mourvèdre, Syrah

Eigenschaften: zartes Rose, knackig, frische Aromen, viel Eisbonbon, Zitrusfrüchte und Holunderblütenduft, am Gaumen findet sich eine tolle Saftigkeit, die süffige Restsüße steht einer lebendigen Säure & frischen Noten gegenüber, verführt mit Leichtigkeit zum nächsten Schluck, passt am besten zu beschwingten Momenten, als Solist oder zu zu leichten Salaten

Jahrgang 2018, Alkohol: 9 %, Restzucker: 19 g/l, Säure: 3,5 g/l

Preis: 5,90 €



La vie est belle Rouge VdF 2019

Trauben: Cinsault, Syrah

Eigenschaften: kräftige violette Farbe, erfrischende, fruchtige Beerenaromen, intensive Kirschfrucht und ein Hauch Würze, belebend, mit einem leichten, anregenden Prickeln am Gaumen, das Leben ist schön, lieblich und aromatisch, toller Begleiter für gesellige Abende, perfekt zu Pizza oder Pastagerichten

Jahrgang 2019, Alkohol: 9 %, Restzucker: 14 g/l, Säure: 4,5 g/l

Preis: 5,90 €



Südafrika

WATERKLOOF WINE ESTATE, STELLENBOSCH

In Südafrika, in Cape Town mit Blick auf die False Bay liegt Waterkloof und ist der ideale Nährboden für eine biodynamische Weinvision. Um gesunde Reben zu produzieren, braucht man Erde, die voller Leben ist und das flösten sie den Böden ein. Alle Weine von Waterkloof werden biodynamisch angebaut und verarbeitet. Grundlage des biodynamischen Weinanbaus ist der Kreislaufgedanke, aus dem heraus der landwirtschaftliche Betrieb als ein lebender Organismus gesehen wird, als eine Art in sich geschlossener Individualität. So arbeiten in den Weinbergen 7 Pferde, sie verzichten komplett auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln, und es werden ausschließlich biodynamische Präparate eingesetzt, etwa Hornkiesel. Pulverisierter Quarz wird in Kuhhörner gefüllt und eingegraben. Gelebte Vision im Einklang mit der Natur.

False Bay Windswept Sauvignon Blanc

Trauben: Sauvignon Blanc

Eigenschaften: strahlendes Grüngelb, maritime Frische strömt in die Nase und erzeugt klassisch grüne Aromatik, am Gaumen entwickeln sich Noten von Paprika, Brennessel und Stachelbeere, zu eingelegten Meeresfrüchten, Krabben und gegrillter Forelle

Auszeichnungen: Mundus Vini: Gold (Jg. 2019)

Jahrgang 2019, Alkohol: 13,5 %, Restzucker: 3 g/l, Säure: 5,9 g/l

Preis: 6,50 €

False Bay Bush Vine Pinotage

Trauben: Pinotage

Eigenschaften: rubinrot, gut ausbalancierte dunkle Fruchtaromen, reiche Noten schwarzer Johannisbeeren und Vanille am Gaumen, impulsant köstlicher Abgang, Begleiter zu indischem Curry, würzig bis scharfes Chicken Tikka Masala mit Naan Brot

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber (Jg. 2018)

Jahrgang 2018, Alkohol: 14,5 %, Restzucker: 2 g/l, Säure: 5,7 g/l

Preis: 6,50 €

Waterkloof Circle of Life Red 2015

Trauben: Syrah, Merlot, Petit Verdot

Eigenschaften: kräftiges Purpurrot, üppige Aromen von reifer Frucht und Vanille, am Gaumen spielt er seine umwerfende Tiefe und bestechende Intensität aus, das Holz ist sehr harmonisch eingebunden und gestattet einen cremigen, ausdauernden Abgang

Auszeichnungen: John Platter: 94 Punkte, Jancis Robinson: 17 Punkte Versand: 17 Punkte, Tim Atkin: 93 Punkte (Jg. 2015)

Jahrgang 2015, Alkohol: 13 %, Restzucker: 1,1 g/l, Säure: 5,1 g/l

Preis: 11,90 €



Australien

CALABRIA FAMILY WINES, RIVERINA, Australien

Calabria Family Wines wurde 1945 von den italienischen Einwanderern Francesco und Elizabeth Calabria westlich der Stadt Griffith gegründet. Francesco bezeichnete Australien von Anfang an als „Rich-Land“, das reiche Land, in dem er für sich und seine Nachfahren eine vielversprechende Zukunft sah. Er sollte damit richtig liegen.

Die Qualität der Weine nahm über die Jahre rasant zu und auch die Familie vergrößerte sich. 2006 stieg die nächste Generation ins Weingeschäft ein: Frank, Michael, Andrew und Elizabeth! Die Expansionspläne wurden konsequent fortgeführt. Calabria kaufte weitere Weingüter, pachtete erstklassige Parzellen im Barossa Valley und engagierte ein leidenschaftliches Önologenteam, unter der Leitung von Emma Norbiato.

Leonard Rd - Cabernet Merlot

Eigenschaften: rubinrot, im Bouquet geprägt von Brombeere, Herzkirsche und Cassis, gutes Gewicht am Gaumen, ansprechende Kirschfrucht, gute Struktur

Alkohol: 14 %, Restzucker: 6,5 g/l, Säure: 6,1 g/l

Preis: 6,50 €



Richland Shiraz 2017

Eigenschaften: ziegelrot, fruchtiger, marmeladiger Auftakt, reife dunkle Beeren und Kaminrauch, am Gaumen präsent mit sanfter Kraft und runder Struktur, ein langes Finish folgt den dezenten Holz- und Gewürzaromen
Spaghetti al Arrabiata, gebratenes Fleisch mit Pilzen und Knoblauch

Auszeichnungen: AWC Vienna: Silber (Jg. 2017)

Jahrgang 2017, Alkohol: 14 %, Restzucker: 3,5 g/l, Säure: 5,2 g/l

Preis: 7,90 €



Spirituosen, Öl und Kaffee

Dunnet Bay Distillery Schottland Rock Rose Gin

Der Rock Rose Gin wird in der nördlichsten Brennerei Schottlands gebrannt und steckt voller Leidenschaft und Herzblut. Hier gibt es die frischeste Luft und das klarste Wasser. Neben den obligatorischen Wacholderbeeren wird dieser Gin vor allem durch Rosenwurz geprägt, der an den zerklüfteten Brandungsfelsen wächst. Schon die Wikinger ernteten diese Pflanzen, um zusätzliche Kraft zu erhalten und „200 Jahre“ alt zu werden. Die Wurzeln des Rosenwurz verleihen dem Gin ein zartes, frisches Rosenaroma und geben ihm seinen Namen: Rock Rose.

18 verschiedene sogenannte Botanicals‘ ergeben einen komplexen Geschmack, Wacholderbeeren aus Italien schaffen Tiefe und Wärme, der bulgarische Wacholder bringt zarte Zitrus-Noten. Feiner Duft frischer Rosen, fruchtige Beerennoten von Vogelbeeren, Weißdornbeeren und Sanddorn.

Auszeichnungen:

Great Taste: Top 50

Löschen: Bestes Produkt

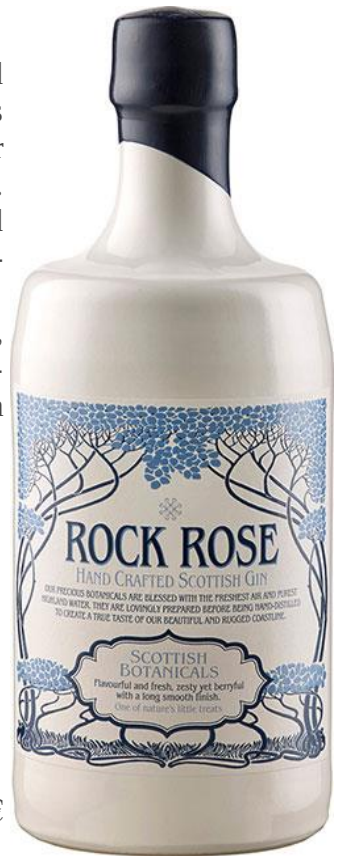
Scotland's Speciality Food Show: Bestes Produkt

San Francisco World Spirits Competition: Bronze

Scotland of Food and Drink Excellence Awards: Finalist Retail Product

Alkohol: 41,5 %

Preis pro 0,7 l Flasche: 39,00 €



Ribera Adegas Moure ANA Premium Gin

ANA London Dry Premium Gin wird auf der Basis eines dreifach gebrannten Weizendestillates hergestellt. Nach der ersten Destillation werden dem Brand ausgesuchte Kräuter und Gewürze zugefügt. Dazu gehören mazedonische Wacholderbeeren, bulgarische Koriandersamen, Engelwurz aus Frankreich, Ceylon Tee, Orangenschalen aus Sevilla, sowie Zitronenschalen aus Valencia.

Diese werden nach dem ersten Brennvorgang hinzugegeben und ihre Aromen gehen durch Mazeration in das Destillat über. Durch die anschließende doppelte Destillation entsteht der fertige Gin, der durch einen kleinen Wasseranteil seine angenehme Cremigkeit erhält.

Alkohol: 40 %

Preis pro 0,7 l Flasche: 29,00 €



Inga Piemont

Inga ist eine traditionsreiche Brennerei im Piemont. Die Brennerei liegt mitten im Anbaugebiet des Weißweines Gavi, nicht weit vom Örtchen Gavi entfernt.

Antico Amaro di Serravalle

Eine Spezialität ist der Antico Amaro di Serravalle. Das Rezept wurde erstmals im 19. Jahrhundert von Giuseppe Inga aufgezeichnet und seither in der Familie bewahrt. Der Antico Amaro di Serravalle ist nicht so süß wie Averna und nicht so hart wie Fernet. Genau die richtige Balance, damit er auf der Zunge als Bitter erkannt wird.

Auszeichnungen:

Intern. Spirituosen Wettbewerb: Silber

Alkohol: 30 %

Preis pro 0,5 l Flasche: 14,90 €



Amaretto

Der Amaretto ist feinwürzig, süß und weich. Sehr intensive Aromen von Mandel und Vanille sind vorhanden, im Nachgang ein ausgeprägter Marzipan Geschmack.

Alkohol: 28 %

Preis pro 0,5 l Flasche: 12,90 €



My Cioccolo

Der Cioccolo ist weich und vollmundig. Man schmeckt edle Schokolade und Aromen von Vanille und ein feiner Marzipangeschmack. Intensiv, konzentriert und dickflüssig eignet er sich pur, aber auch als Topping für Eis und Desserts.

Alkohol: 17 %

Preis pro 0,5 l Flasche: 14,90 €



Panarea Island Gin

Panarea ist eine kleine paradiesische Insel, mit der die Familie Inga viele persönliche und inspirierende Erinnerungen verbindet. Panarea ist die Perle der Aeolian Inseln in Sizilien und deshalb prädestiniert den beiden herausragend, italienisch destillierten Gins ihren Namen zu geben. Im Bouquet harmonisieren himmlische Nuancen von reifen Wacholderbeeren und spritzigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen entwickeln sich mediterrane Kräuter die in eine unendliche Frische münden.

Alkohol: 44 %

Preis pro 0,7 l Flasche: 25,00 €

