
























Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
1920	2015	 Chardonnay, Les Jamelles	Der Wein ist frisch, fruchtig. Er besticht mit Aromen von Aprikosen, Birnen und grünem Apfel, mit einer Note von Nuss, Haselnuss und weißen Blüten. Die Vanille-Eiche-Note ist sehr gut eingebunden. Am Gaumen ist es ein komplexer und sehr ausgewogener Wein mit ausgeprägter Frische und einem langen Abgang.	Chardonnay Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 3,8 g/l Säuregehalt: 5,85 g/l Serviertemperatur: 12,0 °C	19	7,20	Frankreich
454177	2014	 Viognier, Les Jamelles	Reichhaltiger Tropfen mit einer feinen Aromatik nach Pfirsichen und Aprikosen. Dieser Wein ist ein hervorragender Aperitif und eignet sich zu Meeresfrüchten, Fisch und sehr gut zu Spargel	Viognier Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,4 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l	19	7,50	Frankreich
		 Sauvignon Blanc, Les Jamelles	Frisch und fruchtbetont mit reichen Aromen von Johannisbeere, Passionsfrucht und Citrus mit einem Hauch Frühlingssäure und mineralischen Noten. Frisch mit gut eingebundener Säure, reicher, langer Abgang.	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l	19	7,20	Frankreich
45 75 96	2014	 Lugana, Terre Bianche	Eleganter, milder Weißwein, dessen Tradition bis in die Antike reicht. Strukturiert, unkompliziert und geradlinig mit Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und reifem Pfirsich.	Trebbiano	19	6,00	Italien
41 84 23	2011	 MÂCON-UCHIZY - Les Maranches - Les Héritiers du Comte LAFON	Er wirkt mächtig und voll. Der Chardonnay hat eine strohgelbe Farbe, sein Geschmack erinnert an Walnüsse. Teilweise erinnert der Chardonnay vom Geschmack auch an Lindenblüten, Eisenkraut, Minze, Apfel oder Banane. Dekantieren empfohlen	Chardonnay Säuregehalt: 7,0 g/l mild & knackige Säure	19	29,90	Frankreich





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
41 84 42	2011	 VIRE-CLESSÉ - Les Héritiers du Comte LAFON	Der Vire-Clesse stammt von 60 Jahre alten Reben in zwei Klimazonen (Chazelles und En Roally). Ein attraktives, Kalkstein geprägtes Bouquet, große Präzision Noten von Apfelblüten und frischer Limette. Perfekt ausbalancierter Gaumen mit Noten von Kalkstein, Birnen, Nektarinen, gradlinig, frisch und konzentriert, feine Balance im Abgang.	Chardonnay, Dekantieren empfohlen	19	30,50	Frankreich
52 92 63	2012	 Bourgogne Chardonnay - Nicolas Potel	Die Trauben kommen aus zwei Ortschaften, die für die Qualität ihrer großartigen Weißweine bekannt sind, die Dörfer Mersault und Puligny-Montrachet. 90% des Weins wurden in Barriques vergoren, anschließend reifte er 10 Monate auf der Hefe. Im Duft zeigen sich frische Zitrusaromen, auf der Zunge setzt sich der elegante, vitale Eindruck fort, ergänzt um mineralische Noten und ein lebendiges, ausdrucksvolles Finale.	Chardonnay Alkoholgehalt: 12,0 % Allergenhinweis: enthält Sulfite, Eiweiß und Milchprotein Serviertemperatur: 8,0 °C	19	9,95	Frankreich
45 24 71	2014	 Laporte LE BOUQUET Sauvignon Blanc	Helles Grüngold, in der Nase animierendes, feinfruchtiges Bukett mit exotischen Aromen, Cassis- und Zitrusanklänge, zart mit Stachelbeeren unterlegt, dezente mineralische Noten, am Gaumen aromatisch, feine schwarze Johannisbeernote, etwas reifer Paprika, würzige Noten, elegante Textur mit viel Finesse, lebendige Struktur, schöne Balance zwischen Frische und Säure, beachtliche Läng	Sauvignon Blanc (Loire) Alkoholgehalt: 12,6 % Restzucker: 2,15 g/l Säuregehalt: 4,67 g/l	19	9,95	Frankreich
52 65 11	2014	 Laporte POUILLY-FUMÉ les Duchesses	Im Duft Zitrusfrüchte, dazu die charakteristischen rauchigen Feuerstein-Noten, die sich nach einigen Jahren Reife noch intensivieren. Am Gaumen gut ausbalanciert, rund und körperreich mit eleganter Länge. Die klare mineralische Struktur zusammen mit einer verführerischen Frucht	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 1,31 g/l Säuregehalt: 7,21 g/l	19	19,50	Frankreich
45 33 10	2014	 DOMAINE DE LA MAJONE Picpoul de Pinet	Der traditionelle Weißwein des Languedoc erfährt gerade eine wohlverdiente Renaissance. Die Domaine de la Majone präsentiert einen Muster-Picpoul, rassig-frisch mit attraktivem Zitrusfrucht-Bouquet. Exzellent zu Fisch & Meeresfrüchten	Picpoul	19	6,95	Frankreich






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
42 90 53	2013	 PAZO BARRANTES Albarino	Marqués de Murrietas galicische Weißweinperle glänzt durch reichhaltige fruchtige Aromen, die um Gewürze und mineralische Noten ergänzt werden. Mehrere Monate Hefesatzlagerung bescherten dem elegant ausbalancierten, finessenreichen Albariño zudem zusätzliche Komplexität.	Albarino Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,1 g/l Säuregehalt: 5,81 g/l	19	15,50	Spanien
41 54 60	2014	 ALTOS RIOJA Blanco	Der Altos Blanco entfaltet schon beim Einschenken seine Aromen: Lychees, Süd- und gelbe Früchte; reife, intensiv exotische Noten. Weich, facettenreich und füllig am Gaumen, mit wenig Säure und schönem Schmelz Barrique	60% Viura, 40% Malvasia Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l	19	8,90	Spanien
42 56 71	2014	 GRAN FEUDO Verdejo	Denn Verdejo verbindet wie kaum ein anderer Weißwein aromatische Intensität mit Leichtigkeit, Frische und Charakter. Intensiv nach Zitrusfrüchten und weißen Johannisbeeren. Fisch, weißes Fleisch	Verdejo Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,05 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l	19	7,50	Spanien
45 46 35	2014	 CASTEL FIRMIAN Pinot Grigio D.O.C.	Castel Firmians Pinot Grigio kombiniert delikate Frische, Harmonie und feine Frucht auf überaus verlockende Weise.	Pinot Grigio Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 5,0 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l	19	6,90	Italien
52 53 47	2014	 Feudo Arancio GRILLO Scicilia DOC	Jasmin, Tropische Früchte, Zitrus	Grillo Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,5 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	5,95	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
0.203	2014	 TIEFENBRUNNER Gewürztraminer Südtirol - Alto Adige	Aromenpalette nach Rosenblättern, Honig und Litschi. Würzig und voll im Geschmack, kräftig seine Körperstruktur und nachhaltig sein Abgang. Empfiehl sich: zu gegrilltem Fisch und Krustentieren sowie zu asiatischen Gerichten und Blauschimmelkäse	Gewürztraminer	19	13,50	Italien
	2014	 ANLAG NICHTERLEIN Grauburgunder trocken		Grauburgunder Restzucker (in g/l): 7,5 Alkoholgehalt: 11,7% Säure gesamt (Weinsäure) (in g/l): 6,9	19	7,50	Deutschland
424186	2014	 Hannes REEH Weissburgunder Burgenland	Knackig, direkte und unverblünte Frucht	Weißburgunder	19	10,90	Austria
	2015	 Hannes REEH Chardonnay ROHSTOFF	Im Barriquefass ausgebauter Chardonnay aus der Rohstoff-Serie, helles Grüngelb, in der Nase Melonen, Apfel und exotische Noten, geröstete Mandeln, dazu auch ein Vanilleton, am Gaumen saftig.	Chardonnay	19	16,00	Austria
975996	2015	 Gysler Sonnentau Scheurebe - Bio -	Die Scheurebe ist drauf und dran zum kommenden deutschen Weißwein-Trend zu werden. Alexander Gysler zeigt hier eine elegante, trockene und feinfruchtige Variante	Scheurebe Alkoholgehalt 12.00 % Restzucker 6 g/l Säuregehalt 6 g/l Serviertemperatur 9 °C	19	9,90	Deutschland





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
524474	2012	 Rigal Pure Element Colombar- Gascogne-	Markenzeichen ist sein wunderbar fruchtbetonter, blumig-frischer Duftstrauß und seine leichte, charmante, sanfte und ausgewogene Art macht ihn zu einem unkomplizierten, trinkfreudigen Wein.	Colombar Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 3,61 g/l Säuregehalt: 6,87 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	6,90	Frankreich
408529	2012	 Le Monde Ribolla Gialla DOC	Im Duft ausgeprägte Kräuternoten und Zitrusfrüchte, am Gaumen elegant mit einem gut eingebundenen Frischerückgrat, dabei saftig und mit schöner Länge ausgestattet.	Ribolla Gialla	19	9,90	Italien
455113	2014	 Fleur de Gascogne IGP	Im Duft floral, ergänzt um Noten von Stachelbeeren und gelbem Steinobst.	Colombar & Sauvignon	19	6,90	Frankreich
2618	2018	 Colère Folle Blanche Vin	Farbe: helles Strohgelb mit zarten grünlichen Glanzreflexen Duft: im Bouquet Aromen von Jod, unterlegt mit duftigen Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten Geschmack: am Gaumen elegant mit schöner Länge und Balance von feinen salzig-mineralischen Noten und aromatischer Zitrusfrische im Finale Ein eleganter Speisenbegleiter zu frischen Austern, Austern- und Jakobsmuscheltartar, Venusmuscheln, Nordseekrabben, Sashimi oder geräuchertem Heilbutt	100% Folle Blanche Alkoholgehalt: 10,5 % Restzucker: 4,0- g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	7,50	Frankreich
3620	2014	 Röschitz Gruber -Gelber Muskateller-	Ansprechend duftige Almkräuter. Wunderbar abgerundet mit feiner Muskatwürze. Am Gaumen verführerisch nach Litschi und Hollunder. Perfekte Balance aus Frucht und Säurestruktur.	Muskateller	19	10,50	Austria






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
8540	2014	 Ciro Bianco DOC Res Dei Ippolito	In der Nase intensive und anhaltende Noten von tropischen Früchten, Birne und Pfirsich und weissen Blüten. Am Gaumen klar und herrlich frisch, ausgewogen und mit feinem mineralischen Finish. (Kalabrien)	Greco	19	7,90	Italien
5100	2016	 Lugana, DOC Cascina Albarone	Dieser Lugana besitzt ein delikates Bouquet nach Blumen, am Gaumen gehaltvoll und aromatisch nach Birne, Apfel und Banane. Weiche Fruchtsäure mit sehr angenehmem Nachklang. Weinschmecker 2013 Sieger	Trebbiano Restzucker (in g/l): 3,0 Alkoholgehalt: 13,5 % Säuregehalt: 6,0 g/l Trinktemperatur (in °C): 10	19	11,90	Italien
5300	2016	 PRATELLO Lugana	Aromen von grünen Äpfeln und etwas Citrus Früchten. Am Gaumen überwiegt die frische, leicht mineralische Frucht, trocken mit ausgewogener Säure die den Lugana als perfekten Essensbegleiter empfiehlt. Essen: Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Risotto und vielen Pastagerichten	Trebbiano: 100% Alkoholgehalt: 13,05 % Restzucker: 5,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	11,90	Italien
9230		 Grauer Burgunder Hofmann	Ein Grauburgunder mit Biss und herrlichen Aromen von Melone und Banane. Frisch, lebhaft und cremig kommt dieser Grauburgunder aus Rheinhessen daher.	Grauburgunder: 100% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 8,0 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l Serviertemperatur: 8,0 - 10,0 °C	19	9,50	Deutschland
529852	2014	 Castel Firmian Moscato Giallo	Unwiderstehliche Spezialität des Trentino gewonnen aus teils an den Weinstöcken getrockneten Trauben eigener Lagen aus einem kleinen Bereich nördlich des Gardasees. Herrlich aromatisch mit feiner Süße.	Moscato: 100% Alkoholgehalt: 10,5 % Restzucker: 8,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	7,90	Italien


Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
427679	2013	 Sole Levante Pinot Bianco	Eine optimale weiße Ergänzung zum »Sole Levante« Pinot Grigio ist dieser wunderbar blumig-fruchtige Pinot Bianco aus den Rebärten der Dolomiten. Der sehr reizvolle Duft erinnert an Wiesenblumen, Lilien, Birne und weißen Pfirsich. Am Gaumen sehr charmant mit einem sanften Gemüt und einem feinen frischen Zug.	Pinot Bianco: 100% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,29 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	10,00	Italien
		 Harkamp - Gelber Muskateller -	Ausbau Stahltank - grüngelbe Farbe, strahlend klar, betörende Nase nach Litschi und reifen Orangen, etwas Minze, am Gaumen kräftig und wunderschön. Speisenempfehlung: Dieser Wein passt besonders gut zu mariniertem Kalbskopf; feiner Tafelspitz- oder Gemüsesulz	100% Gelber Muskateller Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l Serviertemperatur: 10,0 - 12 °C	19	13,50	Austria
5900	2017	 Lugana Malavasi	Benannt nach der Tochter Camilla wird für diesen Lugana nur die beste Auswahl an Trauben ausgewählt und verarbeitet. Strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Geruch angenehm mild und feinfruchtig nach reifen Birnen und Quitten, mit zartem Bittermandelton am Ende. Im Geschmack fruchtig weich, mit angenehmer Säure und guter Mineralität. Konzentriert in der Struktur mit intensivem, nachhaltigem Abgan Malavasi Lugana DOC 2015 - bester Lugana auf der Vinalta	Trebbiano Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,5 g/l Säuregehalt: Serviertemperatur: 8,0 - 10,0 °C	19	11,90	Italien
484801	2015	 Tegernseerhof Frauenweingarten Grüner Veltliner	Die Reben besitzen ein Alter von bis zu 50 Jahren und bringen einen frischen mineralischen Zug in den Wein. Feine Apfel- und Birnenfrucht, dazu ein Hauch Exotik, Zitrus, Wildkräuter, am Gaumen knackige Frische.	Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	10,90	Austria






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
460345	2014	 St. Urbans-Hof Riesling -feinherb- Mosel	Mit dem Riesling feinherb mit ausbalanciertem Säure-Süße-Spiel hält Nik Weis eine gute Tradition aufrecht. Das hochfeine Spiel zwischen eleganter Rasse und vornehmer Frucht schmelz ergibt einen Riesling, wie er nur an der Mosel und deren Nebenflüssen entstehen kann. Prächtiges Bouquet von Apfel und Mango, harmonisch am Gaumen und angenehm im Nachhall	Riesling Alkoholgehalt: 10,5 % Restzucker: 37,6 g/l Säuregehalt: 8,4 g/l Serviertemperatur: 9,0 °C	19	11,50	Deutschland
975996		 Gysler Feldstärke Weißburgunder - BIO -	Der Weißburgunder ist klar, blumig-fruchtig, animierend, ja verführerisch-spritzig mit guter Balance, dabei durchaus mit sympathischer Kraft und stoffigem Schmelz ausgestattet. Sehr trinkfreudig!	Weißburgunder: 100% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: g/l Säuregehalt: Serviertemperatur: 9,0 °C	19	9,90	Deutschland
994451	2015	 Gysler Feldstärke Grauburgunder - BIO -	Der Duft nach reifen Früchten wie Pfirsich, Ananas und Mango, am Gaumen gibt er sich extraktreich, rund und mit einer angenehmen Frische abgefedert.	Grauburgunder: 100% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: g/l Säuregehalt: Serviertemperatur: 9,0 °C	19	9,90	Austria
454941	2014	 Donabaum	Trinkfreudiger, erfrischend rassig-trockener und klassisch würziger Grüner Veltliner, mit dem Johann Donabaum beweist.	Grüner Veltliner: 100% Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: g/l Säuregehalt: Serviertemperatur: 10,0 °C	19	9,90	Austria
21740115	2015	 Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	Der Spitzen Pinot Grigio kommt aus der Gegend Grave. Am Gaumen Apfel und Mirabellen. Ausgeglichen und harmonisch passt er zu vielen Gerichten.	Pinot Grigio: 100% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 4,50 g/l Säuregehalt: 5,60 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	8,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2014	 Dürer Weg, Alto Adige DOC	Das Aromenspektrum ist durchtränkt von Rosenblättern, Zimt, tropischen Früchten und Nelken. Bezeichnend für diesen Wein ist sein dichter und körperreicher Geschmack sowie seine lebhaft Frische.	Gewürztraminer: 100% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 11,0 °C	19	10,90	Italien
		 Le Monde Pinot Bianco	Le Monde Sauvignon Blanc 2014 wurde aus 100 % Sauvignon Blanc vinifiziert.	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	9,50	Italien
	2014	 Heideboden -Bio- Pinot Blanc	Der Heideboden ist ein Weißburgunder . Mit satten Anklängen an Steinobst, frische Nüsse, auch mineralische Akzente. Ein stimmiger Wein, am Gaumen vollmundig mit schönem Säurespiel, fruchtiger Abgang.	Weißburgunder Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	11,50	Austria
	2013	 Leithaberg Weiss -Bio- Nittnaus	Hans Nittnaus kreiert einen Biowein aus Weißburgundertrauben mit sehr feiner und dichter Frucht. Die Kalkböden des Leithagebirges verleihen ihm die typische Mineralik.	Weißburgunder Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l Serviertemperatur: 11,0 °C	19	17,90	Austria
	2014	 Prieler Sinner 2015	Das Bouquet erfreut mit einer Kombination von exotischen Früchten, Steinobst und sanften Kräutern. Es entsteht ein wundervolles Zusammenspiel von feiner Restsüße, cremigen Schmelz und kerniger Säure.	Chardonnay Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l Serviertemperatur: 11,0 °C	19	13,00	Austria



Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
		Wechsler - Riesling -	Dieser Riesling verfügt über ein sehr ausgewogenes Süß-Säure-Spiel. Der Duft nach reifen Aprikosen und Marillen, leicht und klar, am Gaumen extrem saftig und mit intensiver Steinobstfrucht.	Riesling Alkoholgehalt: 8,0 % Restzucker: 10,8 g/l Säuregehalt: 10,5 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	11,90	Deutschland
	2015 	Domaine La Hitair Gros-Manseng-Chardonnay	Mit seiner strohgelben Farbe und seinen hellen, grünen Reflexen wirkt der Wein verführerisch. Das Bouquet ist fruchtig, mit Aromen von Ananas, Honigmelone und Zitrusfrucht.	Chardonnay, Gros-Manseng Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 8,0 - 10°C Holzfass, Zementtank	19	13,50	Frankreich
7310	2015 	Sauvignon Pradio	Intensiver Duft mit klaren Anklängen von Wiesenduft und einem Hauch von Salbei. Am Gaumen verbindet sich die Mineralität mit aromatischen, leicht an Zitrusfrüchte erinnernde Nuancen. Gebiet: Friaul	Sauvignon blanc Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 10°C Stahltank	19	9,00	Italien
	2016 	Gelber Muskateller feinherb	Der Wein duftet nach Banane, Mango und vor allem Passionsfrucht verbinden sich mit herrlichen Blütenaromen von Rosen und auch Veilchen.	Muskateller Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 14,7 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l Serviertemperatur: 10°C	19	8,00	Deutschland






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
		Pecorino IGT Terre di Chieti Tombacco	In der Nase komplex mit Gerüchen von exotischen Früchten und weichen Noten von Gewürzen. Am Gaumen gut strukturiert mit angenehmer Säure. Schöne Fruchtigkeit mit mineralischen Noten und einer zarten Explosion von Früchten am Gaumen. Exotisch, fruchtig mit angenehmer Säure	Pecorino Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 10°C	19	9,90	Italien
	2015 	Johannishof Mineral Riesling	Ein Riesling, der seinen Namen »Mineral« zu Recht trägt. Die Trauben gedeihen auf den quarzithaltigen Böden rund um den berühmten Johannisberg. Er gefällt mit seiner rassig-frischen Art, dem fruchtig-pikant-würzigen Duft und einem erfrischenden und schwungvollen Eindruck am Gaumen. Ein feiner Fruchtschmelz rundet den Auftritt angenehm ab.	Riesling Alkoholgehalt: 11,0 % Restzucker: ---- g/l Säuregehalt: 5,7 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	11,00	Deutschland
	2015 	Hannes Reeh Heideboden weiß	Eine Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Welschriesling im Stahl ausgebaut, helles Strohgelb, interessante Nase nach reifer Stachelbeeren, Waldmeister, Granny Smith und den Schmelz einer Birne. Am Gaumen schlanke Struktur, eine gelungene Kombination aus Frucht und Würze, cremig-reif mit einer sehr zarten Säure, zugänglich und süffig.	Sauvignon Blanc, Chardonnay und Welschriesling Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 10°C	19	11,00	Austria
21721316	2016 	L'Elfo Pinot Grigio del Veneto	Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen an Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart	Pinot Grigio Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 5,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l Serviertemperatur: 17°C	19	7,50	Italien
21721516	2016 	Bianchetto Sauvignon delle Venezie	Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon "Bianchetto". Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein für einen guten Preis	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 9°C	19	6,95	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
4200		Vinho Verde Vidigal	Für den Vinho Verde von Vidigal - einer der besten seiner Art - wurden nur besonders aromatische Trauben der Rebsorten Loureiro und Trajadura sowie Arinto vermählt. Der Wein verströmt ein tolles fruchtbetontes Bukett von Grapefruit, Limetten, Mirabellen, Frühlingsblumen und etwas grasige Noten. Am Gaumen ist er knackig frisch, verfügt über ein leichtes Prickeln und zeigt schöne Fruchtaromen bei gut integrierter Säure. Fruchtbetont mit Grapefruit-, Limetten-, Mirabellen-Noten	50% Loureiro, 40% Trajadura, 10% Arinto Alkoholgehalt: 9,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 8°C	19	6,95	Portugal
428332	2012 	Paul Pillot Bourgogne Aligoté	Wie alle Weine aus dem Haus Paul Pillot besticht auch der Aligoté durch vielschichtige Fruchtaromen und eine vibrierende Säure, die dem Wein seine Frische geben.	Aligote Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	11,50	Frankreich
783965	2015 	Von Hövel Weissburgunder -Halbtrocken-	Maximilian von Kunow vom Von Hövel Weingut gehört der jungen Winzergeneration an der Mosel an und produziert frische und fruchtige Weine. Dieser Weißburgunder erinnert in seiner halbtrockenden Version an frische Äpfel, verbunden mit einer ausgeprägten Säure	Weißburgunder Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 14,4 g/l Säuregehalt: 6,8 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	9,90	Deutschland
483850	2014 	Castel Firmian Pinot Grigio Riserva	Die handgelesenen Trauben für diese zu 60% im Eichenfass ausgebaute Riserva kommen vom Weinberg »Zambiani« nordöstlich von Mezzocorona. Der hier anzutreffende Schwemmlandboden verleiht dem Wein seine vielschichtige und nuancenreiche Art. Im Duft Noten reifer Früchte assistiert von Wiesenkräutern, Vanille und Eichenholznoten. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen und mit einem frischen, eleganten Finale ausgestattet.	Pinot Grigio Holzausbau Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,5 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l Serviertemperatur: 10°C	19	11,50	Italien
7290	2015 	Friulano Gaiare DOC Pradio	Die Aromen dieses Weins sind zart und konstant mit dem Duft von Holunderblüten, leicht aromatischen Kräutern und Mandeln. Ein starker, unkomplizierter Geschmack mit den typischen Aromen der Rebsorte werden um frische, mineralische Noten ergänzt und ergeben eine perfekte Balance.	GAIARE FRIULANO Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	9,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2016	 Pugibet Chardonnay	Duftiges Bouquet von reifen Grapefruits, Zitronenschale, auch leicht grasigen Noten und feinen Anklängen von Haselnuss Geschmack: am Gaumen aromatisch, frisch und lebendig mit köstlicher, sonnengereifter Zitrusfrucht, rassischer Säure und viel saftiger Frische.	Chardonnay Alkoholgehalt: 9,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	6,20	Frankreich
637478	2015	 Lento Romeo Bianco	Ein schöner und frischer Weißwein aus dem Hause Cantine Lento, der aus gleichen Teilen Greco di Tufo und Malvasia gekeltert wird. Eine gute Ergänzung zu den zahlreichen »Roten« des Weingutes	Greco di Tufo: 50%, Malvasia: 50% Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 0,25 g/l Säuregehalt: 5,26 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	6,90	Italien
	2016	 Lugana Limne 2016	Der Lugana Limne von der Tenuta Rovaglia ist unserer Meinung nach der wohl eleganteste Lugana. Überhaupt, Lugana ist der weiße Trendwein! Und Rovaglia gehört zu den Toperzeugern dieser Weißweinspezialität vom Südufer des Gardasees. Im Glas leuchtet der Wein strohgelb mit goldenen Reflexen. Das fruchtige Bouquet duftet herrlich nach reifem Apfel, Birne und Pfirsich. Der Wein ist wunderbar saftig, erfrischend und harmonisch. Die feine Mineralität sorgt für Nachhall. Leckerer Weißwein!	Lugana Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 6-8°C	19	10,90	Italien
	2016	 Scheurebe"SL"	6 Monate Hefelager, cremig, exotische Fruchtnoten	Scheurebe Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 5,3 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 10°C	19	8,50	Deutschland
813316	2016	 Gran Vina Sol	Helles Strohgelb mit grünlich-goldenen Glanzlichtern Duft: elegantes, üppiges Bouquet mit Noten von Lindenblüten, reifen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und dem (für Gran Viña Sol) charakteristischen Hauch von Fenchel (Anis) Geschmack: am Gaumen ausgewogen, weich und vielschichtig mit viel eleganter Fülle, eine zarte Vanillernote erinnert dezent an die kurze Reife in französischer Eiche, das Finale ist seidig und lang anhaltend mit feinsten Balance von frischer Säure und opulentem Schmelz	Chardonnay Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,33 g/l Säuregehalt: 4,98 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	9,90	Spanien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
687117	2016	 Quinta de Lourosa Vinho Verde	helles, glänzendes Strohgelb mit grünlichem Schimmer Duft: in der Nase frische Aromen von Zitrusfrüchten (Grapefruit, Limetten, Zitronen), Stachelbeeren, und frischem Apfel (weißer Klarapfel) neben leicht grasigen, kräutrigen Noten Geschmack: sehr frisch, saftig, trocken mit lebhafter Säure und viel klarer Zitrusfrucht (Grapefruit, Zitrone) perfekt zum Aperitif oder als "Durstlöscher" an heißen Tagen	Loureiro Arinto Alkoholgehalt: 11.00 % Restzucker: 5.10 g/l Säure: 6.70 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	7,90	Portugal
237016	2016	 Miluce Blanco Bodegas	Gelber Muskateller und Chardonnay liefern die duftigen Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten mit leicht exotischen Anklängen. Viura belebt den Blend mit einer Extraportion rassisger Säurefrische. Aromen von Rosen und Zitrusfrüchten mit leicht exotischen Anklängen.	Chardonnay, Moscatel, Viura Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	7,20	Spanien
2510		 Garganega Veronese Mabis	Strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein intensives Zitrusfruchtbouquet und zarte Birne, Mandel sowie weiße Blumen in der Nase. Einfach und frisch zu jedem Anlass. Zitrus, Birne, Mandel	Garganega Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 10°C	19	6,00	Italien
301416	2016	 Weingut Kracher	Helles Gelbgrün. Feine frische Apfelfrucht, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Wiesenkräutern. Saftig, elegante Textur, weiße Tropenfrucht, dezente Säure, zitronige Nuancen und angenehme Mineralik im Abgang	Pinot Gris Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	10,90	Austria
7120		 Amatore Bianco "Romeo e Juliet"	Der Wein hat ein ausgewogenes Bouquet von Zitrusfrüchten, Mango, weißen Akazienblüten und Jasmin. Im Geschmack frisch, fruchtig mit dezenter Würze.	Garganega, Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 4,0 °C	19	6,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
4440		Mercedes Eguren	Der Sauvignon Blanc fällt mit seiner attraktiven blassgelben Farbe ins Auge. In der Nase präsentiert er Anklänge von tropischen Früchten wie Ananas, Mango und Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich ölig, mild und rund im Abgang	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 12,5 % Serviertemperatur: 6,0 - 8,0 °C	19	7,00	Spanien
	2016	Riesling feinherb	Klassischer Riesling mit herrlicher Fruchtsüße	Riesling Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 18,3 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	7,50	Deutschland
	2016	Riesling	Fruchtig mit moderater Rieslingsäure	Riesling Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 10,9 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	7,50	Deutschland
708118	2018	Neleman Chardonnay Muscat -BIO-	duftig fruchtbetontes Bouquet von Blüten, weißfleischigen Früchten und Pfirsich Geschmack: am Gaumen aromatisch vielschichtig, intensiv, frisch und lebendig mit den sortentypischen blumigfruchtigen Aromen von Steinobst, Melone und einem Hauch Mandel, sehr schön ausbalanciert mit langem, fruchtigem Finale Serviervorschlag: zu frischen Meeresfrüchten, gegrilltem oder leicht gedämpftem Fisch, Geflügel und Gemüseterrinen, Risotto mit Frühlingsgemüse, Fischpasteten, Spaghetti	70% Chardonnay, 30% Muscat Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 4,0- g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	7,00	Spanien
8222		SCALA Laguna IGT Carlo Scala	Goldgelbe Farbe mit intensivem Bouquet. Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Salbei. Schmeckt fruchtig und ausgewogen mit einem interessanten leicht bitteren Nachgeschmack. Ein überragender Südtaliener!	Grillo, Grecanico, Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	7,00	Italien

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
3560		Riesling Röschitz Gruber	Der Riesling besitzt eine helle Farbe mit unverkennbarem Aroma. Zart, gelber Weingartenpfirsich und ein Hauch Holunderblüten mit elegantem Säurespiel geben dem Wein seinen Charakter. Im Finish zeigt sich ein süßlicher Fruchtschmelz.	Riesling Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 3,3 g/l Säuregehalt: 7,4 g/l Serviertemperatur: 8,0 °C	19	11,00	Deutschland
5988		Questo Amico Lugana DOC	Aus sorgfältig ausgewählten Trauben erzeugt, präsentiert sich dieser Lugana frisch und klar im Bukett. Begleitet von exotischen Aromen, lässt dieser Lugana Bilder von Äpfeln, Melonen, Limetten, karibischen Früchten und Strohblumen am Gaumen vorbeiziehen. Der noch junge Lugana erzeugt Vorfreude auf den ersten Geschmackseindruck und wird sich über die Monate weiterentwickeln und aromatischer werden. Ein toller Wein für jeden Anlass Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte, Pizza, Schwein, Vegetarisch	Trebbiano di Lugana Alkoholgehalt:12,5 %	19	10,20	Italien
5989		Bianco del Lago Malavasi	Ein tiefgelber Weißwein mit limonenfarbenen Reflexionen. In der Nase finden sich angenehme Zitrusaromen gepaart mit Limone. Am Gaumen findet sich eine ausgezeichnete Fruchtbarkeit und sehr ausgewogene Säure. Passt zu: Fisch, Meeresfrüchte	80% Trebbiano di Lugana , 20% Sauvignon Blanc Alkoholgehalt:12,5 %	19	10,50	Italien
9435		Sauvignon Blanc trocken J. Schittler Vogelsang	Ein unaufdringlicher Hauch grüner Paprika und frisch gemähter Rasen, Noten von schwarzer Johannisbeere und ein ganzer Korb gelber Früchte.	Sauvignon Blanc Alkoholgehalt:12,0 %	19	8,90	Deutschland
2015		Les Dauphins Réserve Weiß	glänzendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen Duft: duftig fruchtbetontes Bouquet mit Anklängen von Steinobst (Pfirsich, Aprikose) und frischen Trauben Geschmack: am Gaumen trocken, aromatisch, feinmineralisch mit eleganter Zitronenfrische im Finale Passt zu: Zu allen Vorspeisen oder zu gegrilltem Fisch.	65% Grenache blanc, 15% Marsanne, 10% Viognier Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	7,90	Frankreich





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2015	 Ognissole Chardonnay	Der Chardonnay hat eine strohgelbe Farbe, sein Geschmack erinnert an Walnüsse. Teilweise erinnert der Chardonnay vom Geschmack auch an Lindenblüten, Eisenkraut, Minze, Apfel oder Banane. Vereinzelt wird ein Chardonnay auch als rauchig beschrieben	Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: -6,0 g/l Säuregehalt: 7,0 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	9,50	Italien
		 Firriato Santagostino Bianco Baglio Soria		50% Catarratto, Chardonnay Alkoholgehalt:13,0 %	19	14,50	Italien
1880	2015	 Merlot, Les Jamelles	Ein dunkelroter Merlot. In der Nase findet man Blaubeeren, Cassis und Kirschen, sowie Marmelade und gekochte Früchte, aber auch rauchige Anteile wie Torf und Zimt und Thymian. Dezent Holznote im Finish. Sehr elegant und komplex mit samtig weicher Länge, ausgewogene Tannine. Trinkreif, aber noch für zwei bis drei Jahre lagerfähig.	Merlot Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 3,4 g/l Säuregehalt: 4,95 g/l	19	7,20	Austria
45 04 21	2013	 G.S.M. Selection, Les Jamelles	Fabelhafter Rotwein aus dem berühmten Rhônesorten-Triumvirat. Grenache und Syrah stammen von über 50 Jahre alten Reben , Mourvèdre kommt aus der Gegend von Narbonne. 9 Monate Barriquelager, keine Filtration. Ausdrucksstark, kraftvoll, würzig-intensiver Duft, Tiefgang, Extrakt, passendes Tannin und mediterraner Charme. Bei der Sélection Spéciale kommt die hohe Kunst der perfekten Cuvée mehrerer Sorten zum Einsatz.	Grenache, Syrah, Mourvèdre Dekantieren	19	10,50	Italien
47 59 34	2011	 BORGOGNO - NO NAME	So begehrt das Haus Borgogno jetzt gegen die ausgeuferte Weinbürokratie auf – und präsentiert mit dem »No Name« einen hochklassigen deklassierten Wein von den berühmten Barolo-Lagen Cannubi, Liste und Fossati. Dekantieren, Barrique	Nebbiolo Alkoholgehalt: 15,0 % Restzucker: 0,6 g/l Säuregehalt: 5,72 g/l	19	23,00	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2015	 Hannes REEH Zweigelt ROHSTOFF	Der Rohstoff Zweigelt reifte für rund 12 Monate in Barriques. Der Wein wurde spontan im Edelstahltank vergoren und anschließend für rund 12 Monate in Barriques ausgebaut. Der Wein zeigt eine grandiose Nase mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Brombeeren, Johannisbeeren, Zeder, Tabak, Nougat, Mokka, Orangenzesten, Lorbeer, Graphit, Nelken, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, dichte Frucht und feinwürzig.	Zweigelt, Dekantieren Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l	19	38,00	Frankreich
44 62 46		 Ognissole Essentia Loci	Ein Pracht-Primitivo di Manduria, der 9 Monate in Barriques verbrachte und jetzt mit exakt dem üppig-fruchtig-würzigen Duft in seinen Bann zieht, der einen großen Primitivo auszeichnet. Dazu gibt es einen kräftigen Körper, reiche Substanz, viel Schmelz und eine gute Portion südliche Wärme. fruchtig-würzigen Duft	Primitivo Dekantieren Alkoholgehalt: 15,5 % Restzucker: 3,7 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	18,50	Frankreich
44 96 12	2012	 Bourgogne Pinot Noir - Nicolas Potel	Der reinsortige Pinot Noir vereint reichhaltige Aromen und Komplexität. Die Trauben kommen aus verschiedenen Lagen der Côte d'Or und werden mit Erträgen zwischen 30 und 50 hl/ha geerntet. Die Vergärung des Mostes erfolgt in Edelstahltanks, danach reift der Wein in ein- bis dreijährigen Burgunderfässern.	Pinot Noir Dekantieren Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 3,96 g/l	19	8,90	Spanien
45 42 74	2012	 Bourgogne Gevreg Chambertin - Nicolas Potel	Roten und schwarzen Früchten, unterliegt einer erdigen Note und feine Röstaromen. Frucht und Barriquetöne im Nachklang. Das Finale ist sehr ansprechend und überzeugt auf ganzer Linie mit reichlich Noten reifer dunkler Früchte und einer stattlichen Länge Goldmedaille 2011	Pinot Noir Dekantieren Alkoholgehalt: 13,0 % Allergenhinweis: enthält Sulfite, Eiweiß und Milchprotein Serviertemperatur: 18,0 °C	19	9,50	Spanien
42 83 47	2013	 Bourgogne Pinot Noir - Paul Pillot	Über 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut, besticht dieser Wein von rund 35 Jahren alten Reben mit einem Duft nach Waldbeeren, Kirschen und Gewürzen sowie einer gelungenen Balance aus Frische, Tannin und Extrakt.	Pinot Noir, limitiert Dekantieren	19	7,90	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
41 94 46	2012	 ALTOS RIOJA Tempranillo	6 Monate Reifelager in gebrauchten, überwiegend französischen Barriques sind eine klare Ansage. Hinzu kommt eine frische, elegante Frucht, die den Ton deutlich angibt, begleitet von würzigen Kräuterklingen und sanften balsamischen Noten. Gemüse, Käse	Tempranillo Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l	19	6,90	Italien
45 10 07	2011	 ALTOS RIOJA Crianza	Nur aus Tempranillo vinifizierte Rioja Crianza, die 12 Monate in 2-jährigen Barriques reifte, 80% davon aus französischer und 20% aus amerikanischer Eiche. In der Farbe ein leuchtendes Kirschrot von mittlerer Dichte, der Duft ausdrucksvoll mit Klängen nach Waldbeeren und Gewürzen. Ente, Rotes Fleisch, Lamm, Käse	Tempranillo, Dekantieren empfohlen Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l	19	11,50	Italien
429068	2014	 GRAN FEUDO Roble	Saftiger, fruchtbetonter Ribera del Duero mit hervorragender Preis-Genuss-Relation Fleisch, Gebrilltes	Tempranillo Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 1,74 g/l Säuregehalt: 2,43 g/l	19	17,90	Italien
44 61 00	2012	 CASTEL FIRMIAN Merlot D.O.C.	Er zeigt eine schöne, rötliche Farbe mit leichtem Spiel ins Granatrot. Der Wein besticht durch eine wunderbare Frucht und präsentiert sich ausgesprochen weich und harmonisch. Ein dezenter, angenehmer Kräuterton trägt sein komplexes, intensives Bukett. Ausbau in Holz 6-8 Monate Viel Frucht, weich und harmonisch	Merlot	19	6,50	Spanien
5310	2015	 PRATELLO Torrazzo	Der Torrazzo Valtenesi von Pratele ist ein rubinrot leuchtender Wein, der über ein intensiv duftendes Bukett verfügt. Sehr fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren geben hier den Ton an, im Hintergrund sind Anklänge an nassen Waldboden auszumachen. Am Gaumen extrem intensive Frucht, insbesondere Kirschen, aber auch leicht bittere Töne von dunklen Beeren. Durch die Säure, die dem Wein Frische verleiht, wird die Intensität der Frucht gut aufgefangen.	Gropello, Marzemino Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,0 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l Serviertemperatur: 16,0 °C	19	7,50	Deutschland




Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
464694	2013	 Brancaia Chianti Classico	Sangiovese und ein kleiner Anteil Canaiolo zeigen Aromen frischer Kirschen und roter Johannisbeeren, vor allem aber kräutrig-würzige und rauchige Noten, die sich mit kräftigem Tannin und frischer Säurestruktur verbinden.	Sangiovese: 98%, Canaiolo: 2% Alkoholgehalt 13.0 % Restzucker 2.28 g/l Säuregehalt 5.63 g/l Serviertemperatur 18 °C	19	7,90	Deutschland
	2012	 ANLAG NICHTERLEIN Carbernet Sauvignon trocken	im Holzfass gereift	Sauvignon Restzucker (in g/l): 0,8 Alkoholgehalt: 14,0% Säure gesamt (Weinsäure) (in g/l): 5,5	19	10,90	Spanien
453363	2013	 ESTERHÁZY Zweigelt	Kirschen und ein Hauch nach Pfeffer	Zweigelt, Dekantieren	19	9,95	Spanien
16265	2012	 Osculum Crianza	12 Monate Barriques, Beerenfrüchte und einen Hauch Vanille Feine Holznote Super zu Wildgerichten	Tempranillo	19	9,90	Italien
16400	2013	 Passa Porte Tinto	Delikate reife Beerenfrucht, Cassis, Walderdbeeren und Hollunder, wunderbar harmonisch kombiniert mit mediterranen Kräutern und einem zarten Unterton von Süßholz hinterlässt gleichermaßen am Gaumen einen kräftigen, ausgewogenen Eindruck, mit einer gewissen Feinheit und fabelhaftem Schmelz.	Tempranillo (Valencia)	19	15,90	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
17162	2013	Rafael Cambra DOS	Knupperkirsche, schwarze Johannisbeere, Rote Paprika, Lakritz, Lorbeerblatt	Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 40%, Monastrell 20%	19	7,50	Italien
	2013	RONCO NOLÉ IGT 2013 di Lenardo	Eine leichter, fruchtiger Wein aus den Rebsorten Merlot und Cabernet-Sauvignon und Refosco, Eichenfaßlagerung von 6 Monaten. Mit Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Der Wein zum Fisch und Geflügel, mit Beilagen wie Auberginen, Tomaten.	Merlot und Cabernet-Sauvignon und Refosco Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,5 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l	19	7,50	Italien
	2012	LA TOTA BARBERA D'ASTI Sup. DOCG 12 Alfieri	10 Monate im Eichenfaß gereift, anschließend nochmals 6 Monate Flaschenreife. Ein großer Wein mit Potential noch einige Jahre auf der Flasche zu reifen. Im Bouquet Aromen von Kirsche, Wildkräuter, im Nachhall Pflaumen, schwarzer Tee. Sehr fein. Hervorragend zu allen feinen Fleisch oder Fischgerichten, mit Beilagen wie Tomaten.	Barbera	19	7,90	Italien
4060	2014	Costa al Sole -Primitivo IGT Biologisch-	Der Rotwein Primitivo 2014 aus dem Salento (Apulien) aus oekologisch produzierten Trauben ist trocken und vollmundig. Er hat eine intensive Farbe und schön eingebundene Tannine, die ihn rund und weich machen.	Primitivo Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l Serviertemperatur: 16 °C	19	7,00	Italien
4020	2015	Costa al Sole -Montepulciano DOC- Biologisch-	Aromen nach Trockenfrüchten, würzig am Gaumen mit leichter Tanninstruktur	Montepulciano Alkoholgehalt: -- % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: 5,4 g/l Serviertemperatur: 16 °C	19	7,50	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
4050	2013	 Costa al Sole - Nero d'Avola IGT Biologisch-	Dieser Wein hat reife Aromen von Waldbeeren, geschmeidige Fruchtfülle mit weichen Taninen.	Nero d'Avola Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l Serviertemperatur: 16 °C	19	7,50	Italien
4230	2012	 Douro "3 Autores" DOC	Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, Duft nach reifen roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen Pflaumen- und Kirschrüchte, weich und vollmundig mit rundem Abgang.(Portugal)	Tourica Franca 50%, Tinto Roriz 20%, Touria National 10%, Tinta Barroca 10% und Tinta Cao 5%	19	6,50	Italien
3520	2012	 Blauer Zweigelt Klassik -Röschitz Gruber	Dieser blaue Zweigelt besitzt eine saftig-klassische Nase, die fein fruchtumspielt ist und leichte Weichselaromen offenbart. Am Gaumen findet sich eine dezente Aromatik nach schwarzem Pfeffer und eine feine Würze mit einem mittleren Abgang und einer schliffigen Eleganz.	Zweigelt Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,6 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l	19	10,50	#BEZUG!
500438	2006	 Château Carignan Prima	Ein Drittel der Reben sind über 40 Jahre alt, zwei Drittel zwischen 10 und 20 Jahren. Die Lese erfolgt natürlich per Hand. Der Wein reift für 18 Monate in neuen Barriques.	Merlot: 65%, Cabernet Sauvignon: 25%, Cabernet Franc: 10% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l	19	14,00	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
435897	2010	 Batasuolo Barolo Barolo DOCG	Tief granatrote Farbe und alle typischen Aromen der Nebbiolo-Traube getrocknete Früchte, Blumen, Gewürze und Kräuter. Im Mund, die perfekte Balance zwischen Tanninen, Frische und Alkoholgehalt. Absolut elegant und angenehm. Der Barolo reift für zwei Jahre in slawonischen Eichenfässern. Weinbewertung: Gambero Rosso 2 Gläser	Nebbiolo: 100% Piemont Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l	19	23,00	Spanien
461051		 Il Passo Nerello Mascalese-Nero d'Avola	Die typische rote Rebsorte Nerello Mascalese findet man im Westen Siziliens. Die reifen Trauben mit angeknickten Stielen noch ein wenig länger am Stock, damit Sonne und Scirocco sie eintrocknen. Entsprechend aromareich präsentiert sich der 6 Monate in Barriques ausgebaute Wein: Waldbeeren, Vanille und mediterrane Kräuter im Duft, am Gaumen rund und ausgesprochen saftig mit weichen Tanninen, guter Struktur und einem frischen, pikant-würzigen Finale. Barrique 6 Monate (Rind & Lamm)	Nerello Mascalese: 60%, Nero D'Avola: 40% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 9,7 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l Serviertemperatur: 14,0 -18,0 °C	19	9,00	Spanien
		 Casa Carmela Semi-Dulce (Halbtrocken)	Der Casa Carmela Semi-Dulce Tinto ist ein süffiger, vollmundiger Rotwein mit lieblichem Charakter.	Monastrell, Garnacha Alkoholgehalt: 14 % Restzucker: 17,0 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 12,0 °C Die Trauben wurden per Hand geerntet. Temperaturkontrollierte Maischegärung erfolgte in Edelstahltanks. Der Wein reifte für 1 Monat in amerikanischer Eiche vor Veröffentlichung	19	9,50	Spanien
		 Sierra Cantabria	Der Sierra Cantabria Seleccion ist der Basiswein des Weingutes und zu 100% aus der Tempranillo-Rebe gemacht. Sein herrlich rubinroter Charakter offenbart Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen. Der Wein wurde für 6 Monate im Holzfass verfeinert.	Tempranillo ---TOP---	19	11,90	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
		Montgo	6-monatiger Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Im Bouquet reife Kirschen, Cassislikör und feinste, vollkommen ausgewogene Röst- und Vanillenoten.	Monastrell Alkoholgehalt: 14,5 % Restzucker: 5,0 g/l Säuregehalt: 5,67 g/ Serviertemperatur: 16,0 °C	19	6,90	Italien
		LA LOCOMOTORA - Crianza-	Das Bouquet zeigt rote Johannisbeere, Kirsche und den Duft von Büten. Zusätzlich wird der Eindruck durch feine Röstnoten von Kaffee und Krokant unterstützt. Am Gaumen begeistert der Wein durch seine gute Tanninstruktur mit Frische und einem schönen Finale. Ein sehr geeigneter Wein zu Geflügelgerichten.	100% Tempranillo Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 5,0 g/l Säuregehalt: 5,67 g/ Serviertemperatur: 18,0 °C	19	26,50	Italien
		BEPIN DE ETO Montirosso	Der Duft ist frisch und fruchtig, jung, mit dem Aroma von roten Beeren. Am Gaumen weich, sehr fruchtig und harmonisch, ein leichter Kohlensäuregeschmack macht ihn noch spritziger. Im Finale trocken. Es wird empfohlen, den Wein mit einer Temperatur von 12-14°C im Ballonglas zu servieren	Lokale Rebsorten Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 9,0 g/l Säuregehalt: 5,0 g/ Serviertemperatur: 12,0 - 14 °C	19	9,90	Italien
2350		CAPOFORTE Primitivo 2015	Intensiv und komplex in der Nase, vorherrschend rote Beeren in Begleitung von Weichsel- und Paumenaroma. Erkennbar zarte Anklänge an Tabak und Kaffee und würzige Noten von Vanille und Kakao.	100% Primitivo Alkoholgehalt: 14,5 % Restzucker: 9,0 g/l Säuregehalt: 6,0 g/ Serviertemperatur: 16,0 °C	19	14,00	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
9730		 Piemonte Rosso DOC Passo del Bricco - Halbtrocken -	Dunkles Rubinrot. In der Nase finden sich Aromen von Frühlingsblüten und Pflaume. Am Gaumen mild, halbtrocken mit solidem Körper, im Abgang samtig und weich mit wenig Säure Zu und allen gegrillten Gerichten und mildem Käse.	Nebbiolo, Barbera und Dolcetto Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 17 g/l	19	9,50	Italien
8880	2010	 Amarone 3 Cru Rizzardi	Nach 100 Tagen Trockenzeit im Dachboden oberhalb der Kellerei, wurden die teilrosinierten Trauben sanft gepresst. Nach 3 jähriger Fassreife erfolgte dann im Sommer 2014 die Abfüllung in einer limitierten Auflage von nur 20700 Flaschen, jede einzeln nummeriert. Aromen von Dörr Obst, Amarenakirschen, Rosinen und kandierte Orangen. Gehaltvoll und wuchtig und trotzdem sehr elegant, mit einer sanften integrierten Säure und langem Finish. Barrique 36 Monate	Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera und Sangiovese Alkoholgehalt: 15,5 % Restzucker: 5,75 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l	19	20,50	Italien
2450		 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Rocca	Dieser Primitivo besitzt eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist reich und ausgedehnt mit markanten Noten von reifen Früchten und einem angenehmen Duft nach Likör. Am Gaumen präsentiert er sich warm, weich und wohl strukturiert. Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch, Schmorbraten, Wild und würziger Käse	Primitivo Alkoholgehalt: 14,5 %	19	7,20	Italien
8770		 Pojega Ripasso Valp.ci.Sup. DOP Guerrieri Rizzardi	Valpolicella im typischen Ripasso Verfahren. Duft nach Kirschen und Kräutern mit einem Hauch Leder. Am Gaumen samtig mit weichen Tanninen und schön eingebundener Fruchtsäure. 2 Gläser im Weinführer Gambero Rosso (Jg 2011) Limitierte Jahresproduktion von 80.000 Flaschen. 12 Monate in französischen und slowenischen Eichenfässer	Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l Serviertemperatur: 16 °C	19	8,50	Spanien
9080		 Barbera d'Alba superiore Rinaldi "Bricco Cicchetta" DOC	Dunkle, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiv, komplex, großartig eingebundenes Tannin und ein unbeschreiblich vollfruchtiger Geschmack von reifen Früchten mit Nuancen von Gewürzen, Lakritz und Vanille. Für 15 Monate im großen Holzfass. 2 Gläser im Weinführer Gambero Rosso.	Barbera Alkoholgehalt: 14,5 %	19	20,50	Spanien

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
4040		Sangiovese IGT Biologisch	Typischer Sangiovese, mit schönen Brombeeraromen, trocken und fruchtig mit solidem Tanningerüst.	Sangiovese Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 2.4 g/l Gesamtsäure: 6.4 g/l	19	7,20	Austria
16541		Juan Gil Monastrell »4 Meses en Barrica«	Das komplexe und kräftig-würzige Bouquet beeindruckt neben attraktiven Aromen dunkler Beeren, mit feinen Röstaromen und einer herzhaften Portion Gewürzen und Kräutern.	Monastrell	19	8,50	Austria
403248	2009 	Finca de Villatuerta Selección Especial	Vielschichtiger Duft mit ansprechendem Spiel von Frucht- und Eichenholznoten, am Gaumen komplex mit guter Struktur, feinkörnigem Tannin, exzellenter Balance und langem Ausklang. Reife 12 Monate in französischen Barriques.	Tempranillo: 67%, Merlot: 33% Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 2,22 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	9,50	Spanien
	2016 	Hannes Reeh Merlot	Im Stahl ausgebaut, dunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beerenfrucht, Cassis, Eukalyptus, blättrig-würzig, auch etwas Röstaromen. Am Gaumen saftig, guter Körper, Extraktsüsse, Nuancen von Waldboden, Leder und Lakritze, dazu ein wenig Gerbstoff, erdig, harmonsich und weich im Abgang.	Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,2 g/l Säuregehalt: 4,6 g/ Serviertemperatur: 16,0 °C	19	11,50	Spanien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
441024	2015	 Hannes Reeh Zweigelt	Wurde im Edelstahl vinifiziert. Im Duft Aromen von reifen Herzkirschen und aromatischen Zwetschgen, am Gaumen körperreich mit einem willkommenen frischen Zug, der dem Wein Schwung verleiht. Die Bezeichnung Neusiedlersee D.A.C. und wurde mit dem Jahrgang 2011 eingeführt.	Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,2 g/l Säuregehalt: 4,6 g/ Serviertemperatur: 16,0 °C	19	10,50	Italien
410312	2013	 Joan d'Anguera (Biologisch) - Montsant -	Dieser unheimlich saftige, runde Rotwein ist ideal, um jung getrunken zu werden. Er wurde nicht im Barrique ausgebaut und überrascht stattdessen mit einer herrlich vielfältigen Frucht, einem beachtlichen Körper, guter Balance und schöner Länge. Als biodynamischer Demeter-Wein übertrifft er die Anforderungen an den Standard-Bio-Weinbau noch um einiges, gehört die Zertifizierung doch zu den strengsten überhaupt.	Syrah: 60%, Garnacha: 40% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 0,56 g/l Säuregehalt: 5,3 g/ Serviertemperatur: 18,0 °C	19	9,00	Italien
425686	2009	 Puente de Salceda Rioja Crianza	Ein 12 Monate in französischen Barriques gereift. Er bringt ein herrlich weitverzweigtes Aromenspektrum mit, von Rosen, Veilchen, Fliederblüten über rote Früchte. Der Wein begeistert mit der Balance aus Frische und Körper. Das lange, würzige Finale, in dem sich feine Röstnoten zeigen.	Tempranillo Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,6 g/l Säuregehalt: 5,2 g/ Serviertemperatur: 18,0 °C	19	9,00	Frankreich
	2013	 Valpolicella Ripasso	Die handverlesenen Trauben werden leicht gepresst. Anschließend folgt eine 6-8 Tage lange Fermentation mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle. Für knapp 3 Monate wird der Wein in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern aufbewahrt. Im Januar/Februar wird der Wein nach der "ripasso" Methode auf den Amarone-Schalen nachvergoren. Danach reift der Montere für ein Jahr in Holzfässern aus slowenischer Eiche.	Corvina, Rondinella, Molinara Alkoholgehalt: 14,0 %	19	14,00	Portugal





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
		 Nero D' Avola -Eloro-	Die Aromen erinnern an rote reife Früchte und würzigen Komponenten. Krischen, Pflaumen, Pfeffer und getrocknete Gewürze sind die Hauptdarsteller. Der Geschmack des saftigen Rotweins wird mit einer ganz leicht Schokoladennote untermalt. Speisenempfehlung: Schmorbraten	Nero D' Avola Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: Säuregehalt: Serviertemperatur: 18,0 °C	19	10,50	Italien
	2015	 Les Dauphins Réserve Rouge	Noten reifer Fruchtnoten und Gewürzaromen mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigen sich elegante und samtige Tannine mit einer schönen Aromenfülle und Frische im Finale.	Grenache: 70%, Syrah: 25%, Mourvèdre: 5% Alkoholgehalt: 16,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	7,50	Italien
4360	2013	 Reserva Dos Amigos	In der westlichen Anbauregion Portugals entsteht ein würziger, kräftiger Rotwein. Im Bukett und am Gaumen reife Früchte mit feinen Röstaromen und einer gefälligen Tanninstruktur Großes Holzfass	Tinta Roriz, Castelao und Cabernet Sauvignon Alkoholgehalt: 14,5 % Restzucker: 5,9 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l Serviertemperatur: 16,0 °C	19	11,50	Italien
8730		 Bardolino Classico DOP Guerrieri Rizzardi	Dieser Wein hat einen leicht würzigen Duft. Er ist Trocken und schmackhaft mit leichtem Mandelton.	Corvina, Rondinella, Merlot, Molinara, Sangiovese und Negrara Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: Säuregehalt: Serviertemperatur: 14,0 - 15,0 °C	19	8,80	Italien




Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
6790		Valpolicella DOC Ripasso MBM	Dunkles Rot im Glas. Fruchtig, mit intensivem Duft von reifen Erdbeeren, weich und harmonisch, weinig. Aromen von Weichseln. Weich, samtig, mild und gehaltvoll. Gold bei Mundus Vini 2012 und 2013 Lecker zu Grillfleisch, Pasta mit herzhafter Sauce und gut gereiftem Käse.	Corvina, Rondinella, Merlot, Molinara, Sangiovese und Negrara Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: Säuregehalt: Serviertemperatur: 18,0 - 20,0 °C Ausbau: Edelstahltank, Eiche, Flasche	19	12,50	Italien
		Libenter rosso piceno	Duft nach Marasca Kirschen, Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen konzentrierte samtige Frucht. Gehaltvoller Rotwein mit sanften Tanninen Ein echter Geheimtipp!!!	70% Montepulciano, 25% Sangiovese und 5% Cabernet Sauvignon 14 Monate im Barrique und großes Holzfass	19	15,90	Italien
452623	2012 	Brancaia Chianti Classico Riserva	Eine moderne, volle, eindrucksvolle Chianti Classico Riserva. Der Merlot-Anteil sorgt für den unvergleichlichen Charme und ergänzt die elegante Sangiovese-Frucht um ansprechende Sanftheit und viel Schmelz. 16 Monate reifte der Wein in Barriques, 50% davon sind neu.	Sangiovese: 80%, Merlot: 20% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l Serviertemperatur: 18 °C	19	21,00	Italien
479090	2012 	Castel Firmian Teroldego Riserva	Die Teroldego Riserva wurde in Barriques ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Zwetschgen, Pflaumen, Cassis, Kirschen, Zeder, Kakao, Nelken, mineralische Noten und florale Akzente. Am Gaumen fleischig, saftig, dichte Frucht, zarte Würze, mineralisch und samtig. Fruchtig frisch	Teroldego Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 6,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l Serviertemperatur: 14°C - 18,0 °C	19	9,50	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
459160	2013	 <p>Jerzu Cannonau Cannonau di Sardegna DOC, Antichi Poderi di Jerzu -Sardinien-</p>	<p>Saftige Beerenfrucht trifft hier auf mediterrane Macchia-Aromen, untermalt von einem feinkörnigen Tannin und einer südlichen Wärme.</p>	<p>Cannonau: 100% Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: Serviertemperatur: 10,0 °C</p>	19	9,50	Italien
713962	2014	 <p>Borgogno Barbera d'Alba - Piemont -</p>	<p>Am Gaumen ist der Barbera gut strukturiert mit mineralischem und würzigem Abgang nach Kirschen und Pflaumen. Ein körperreicher Wein von klassisch elegantem Zuschnitt mit saftiger Frucht, feiner Tanninstruktur und mineralischer Frische, der 6 Moante in großen Eichenholzfassern reifte.</p>	<p>Barbera: 100% Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C</p>	19	19,90	Spanien
	2013	 <p>Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC - Bolla</p>	<p>Er verwöhnt mit einem fruchtig-würzigen Bouquet von dunklen Früchten, gepaart mit Gewürzen und Zimt sowie einem Hauch von Schokolade. Genießen Sie ihn zu kräftigen Pastagerichten, Braten, Schmorgerichten und gereiften Käsesorten.</p>	<p>70% Corvina, 30% Rondinella Alkoholgehalt: 13,8 % Restzucker: 4,50 g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 16,0 °C Dekantieren empfohlen</p>	19	17,00	Italien
		 <p>Tombacco Aglianico</p>	<p>Dieser Wein ist klar und komplex, mit einem angenehmen Hauch von Kirschen und roten Beeren, gefolgt von einer Vanille und würzigen Note. Dunkel, tief rot, mit klaren violetten Tönen.</p>	<p>100 % Aglianico Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 18,0 °C</p>	19	9,50	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
741407	2014	Baluarte Roble	Ein fruchtig-runder Rotwein aus der Navarra. Der Wein reifte einige Monate in Eichenfässern, was ihm eine weiche Struktur mit schöner Balance bescherte. Sehr angenehm zu trinken.	Tempranillo Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,33 g/l Säuregehalt: 4,98 g/l Serviervtemperatur: 18,0 °C	19	7,00	Italien
		Croft Fine Ruby Port Leicht süß	Kräftig, robust und voller Körper mit Aromen frische Früchte und einen langen Finale. Eignet sich leicht gekühlt wunderbar als Aperitif oder mit Raumtemperatur zusammen mit einem köstlichen Dessert. Weitere Nach der Vinifizierung reifte der Port für 3 Jahre in großen Fässern aus alter Eiche.	Tinta Amarela, Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Naciona Alkoholgehalt: 20,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviervtemperatur: 14°C - 18,0 °C	19	11,50	Italien
		Malavasi Nero del Lago	Rotwein vom Weingut Malavasi, dunkles Schwarzkirschtrot, viel Fruchtaromen von Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Blaubeeren und Kräuter. Rebsorten 50% Gropello, Marzemino 20%, 15% Barbera, Sangiovese 15%.	50% Gropello, Marzemino 20%, 15% Barbera, Sangiovese 15% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 5,6 g/l Säuregehalt: 6,6 g/l Serviervtemperatur: 8,0 - 10,0 °C	19	11,50	Italien
	2009	Biferno Rosso DOC Tombacco	Am Anfang stark, dann glatt und samtig mit nur und zarter Gegenwart von Tanninen. Am Ende wird es voll und rund. Ausgezeichneter Nachgeschmack mit einem angenehmen Hauch von wird es voll und rund.	Cuvée Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 5,99 g/l Säuregehalt: 5,92 g/l Serviervtemperatur: 14,0 - 18,0 °C	19	9,00	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2013	 Refosco DOC Pradio	Tiefes, ansprechendes Rubinrot. Anklänge von Waldfrüchten, Tabak und Cassis. Gute Würze und Mineralität. Der ideale Wein zu Wildgerichten.	Refosco Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 3,2 g/l Säuregehalt: 5,17 g/l Serviertemperatur: 16,0 - 18,0 °C	19	9,00	Italien
	2014	 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC-UNO-	Rubinrot mit kirschfarbenem Schimmer. Fruchtige Nase nach Kirsche, Pflaume und schwarzem Holunder. Leichte Würznoten. Am Gaumen stoffig, trocken und geschmeidig mit fruchtigem Tannin und gut eingebundener Säure. Ein süffiger Roter, der bestens zu Grillfleisch, Schmorgerichten, herzhafter Küche im Allgemeinen und Abenden mit Freunden passt.	Primitivo Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 16,0 - 18,0 °C	19	11,00	Italien
	2012	 Cantine Paolini Nero d'Avola 'Baglio Amafi'	Mit einem dunklen Kirschrot mit brillanten violetten Reflexen steht er im Glas. Da gibt es Kräuter wie Thymian und Rosmarin, herrlich reife Früchte wie Wildkirschen, Granatapfel und Maulbeeren und einen verführerischen Hauch orientalischer Gewürze.	Nero d'Avola Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 14,0 - 16,0 °C	19	13,50	Frankreich
	2015	 Capoforte Negroamaro Salento IGT - 2014	Im Duft finden sich Aromen von reifer, roter Frucht und zarten Nuancen von Vanille und Kakao, Tabak und Kaffee. Am Gaumen ist der Negroamaro ein reichhaltiger, warmer Wein, mit perfekter Säure, harmonisch und schmackhaft.	Negroamaro Alkoholgehalt: 15,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 16,0 - 18,0 °C	19	11,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2012	 Domaine Cabirau Côtes du Roussillon 2012	Domaine Cabirau Côtes du Roussillon 2012 ist eine Cuvée aus 70 % Grenache, 20 % Syrah und 10 % Carignan, die auf steilen Schieferhängen gedeihen. Der Ausbau des Grenache erfolgte in Zementtanks, Syrah und Carignan reiften sechs Monate in zwei Jahre alten Fässern aus französischer Eiche.	70 % Grenache, 20 % Syrah und 10 % Carignan Alkoholgehalt: 14,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 14-16°C	19	16,90	Italien
8760	2013	 Bardolino Cl. Sup. DOCG Munus Guerrieri Rizzardì	Aus der Einzellage "Munus" vinifiziert aus sehr alten Rebstöcken. Aromen von Kirschen, Brombeeren und Gewürzen. Gut strukturiert mit großer Eleganz und langem Finish ähnelt er den großen Burgundern Passt zu gegrilltem Fleisch, würzigen Speisen und geräuchertem Fisch Limitierte Jahresproduktion 33.000 Flaschen	Corvina, Rondinella, Merlot Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 14-16°C 12 Monate in Barriques und großen Eichenfässern	19	11,90	Spanien
4570	2013	 Laudum Reserva	16 Monate im Barrique, danach 20 Monate Flaschenreifung. Süßliche Beerenfrucht, dazu etwas Haselnuss und Gewürze, leicht rauchig-mineralisch. Klar und gerade, feines Tannin, schöne Länge. Spitzenwein mit internationalen Auszeichnungen.	Monastrell, Cabernet Sauvignon und Merlot Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 14-16°C Ausbau 16 Monate im Barrique, 20 Monate Flaschenreife	19	11,90	Spanien
5180	2011	 Cannonau di Sardegna Riserva DOC Dolianova	Im Duft mit Aromen von Tabak, Pflaume, Kirsche und etwas Veilchen. Im Mund wirkt er intensiv, mit fruchtig-würzigen Noten. Feine edle Holzöne, samtig weich im Abgang. Sizilien	Cannonau Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 14-16°C Ausbau im Barrique	19	12,50	Frankreich

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
699615	2015	 30 Wishes Tempranillo -Bio-	Ein blumig-fruchtbetontes Bouquet von frischen süß gereiften roten Früchten (besonders Erdbeeren, Heidelbeeren) und warmen würzigen Anklängen. Mit viel Frucht auch am Gaumen, kraftvoll, würzig und dabei angenehm rund und sofort zugänglich mit harmonischer Balance von aromatischer Beerenfrucht, sanft gereiftem Tannin und saftiger Säurefrische.	Tempranillo - Bio - Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 16°C	19	8,90	Austria
699915	2015	 Just Fucking Good Wine -Bio-	Ein intensives fruchtbetontes Bouquet von reifen roten und schwarzen Waldbeeren (Erdbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren), unterlegt mit den würzigsüßen Vanillenoten der neuen Eiche Der Wein wirkt am Gaumen kraftvoll, aromatisch vollmundig und vielschichtig mit samtweich gereiftem Tannin und gut eingebundener Eiche, die satte Frucht des Bouquets ist auch am Gaumen präsent.	Marselan - Bio - Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 16°C	19	12,00	Austria
217114	2014	 Fleur de d'Artagnan Merlot-Tannat	Farbe: rotviolette Farbe mit kirschroten Glanzlichtern Duft: aromatisch vielschichtiges Bouquet von reifen dunklen Waldbeeren (Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren), feinen blumigen Anklängen und zarten Gewürznoten Geschmack: am Gaumen frisch und lebendig mit viel weicher, saftiger Frucht, feiner Würze und sanft gereiftem Tannin, das dem Wein Struktur und eine schöne, aromatische Länge im Finale verleiht	60% Merlot, 40% Tannat Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 16°C	19	7,00	Austria
	2015	 Preisinger- Zweigelt Kieselstein - Bio -	Durch die Spontangärung im Tank und im Anschluß 10 Monate Ausbau in Eichenfässern auf der eigenen Hefe, zeigt er sich im Glas mit einer vollreifen, tiefdunklen Frucht und bietet viel Trinkfreude und Vergnügen.	Zweigelt Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	13,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2015	 Bayer - Zweigelt Zeitlos	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase vollbeerige Brombeeren, Herzkirschen und saftige Zwetschken.	Zweigelt Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	10,50	Italien
	2015	 Glatzer - Zweigelt Rebencuvée	Eine Cuvée Fruchtbetonter, süffiger Sortenvertreter mit Kirscharomen und feinem Gerbstoff	Zweigelt und Blaufränkisch Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 17°C	19	9,50	Italien
2330		 LINTEO Aglianico del Beneventano	Kräftige dunkelrote Farbe. In der Nase Aromen von dunklen Beeren, etwas Pflaumenmarmelade, imposant. im Geschmack kraftvoll und konzentriert, dabei aber trotzdem weich und geschmeidig.	Aglianico Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 16°C Edelstahltank	19	7,00	Italien
29122314	2014	 Pipoli Aglianico del Vulture	Zum Teil in französischen Barriques gereift, verwöhnt dieser Aglianico mit einem Bouquet von roten Früchten, Kirschen und Veilchen, gepaart mit Nuancen von Vanille, Lakritz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich warm, mit einem vollen Körper, süßen, reifen Tanninen sowie einem nachhaltigen balsamischen Finish	Aglianico Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 7,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l Serviertemperatur: 17°C	19	9,50	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
24560814	2014	 Rubrato Aglianico Irpinia Aglianico	Dieser elegante, rubinrote Aglianico offenbart die charakteristischen Aromen der Rebsorte nach dunklen Früchten, Lakritze und Waldbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich wunderbar ausbalanciert, mit zarter Struktur und einem Nachhall, der angenehm frische, fruchtige und delikate aromatische Noten enthüllt.	Aglianico Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	7,50	Italien
7281		 Refosco Cielo	Rubinrot im Glas mit einem Duft nach reifen Brombeeren. Der Geschmack wird bestimmt durch eine weiche Frucht mit sanfter Gerbsäure die den Wein harmonisch machen.	Refosco Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 5,5 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	6,90	Frankreich
7450		 Gran Maestro Appassimento Puglia Rosso	Das Bouquet dieses tiefroten Weines hat Anklänge von reifen roten Früchten und süße Tannine, dem ein intensiver und reichhaltiger Geschmack mit süßen, weichen Tanninen folgt.	Sangiovese, Primitivo, Negroamaro Alkoholgehalt: 14,5 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 16°C	19	9,50	Italien
24561913	2013	 Trigaio Vino Rosso	In der Nase enthüllt er sofort seine Jugendlichkeit und Frische mit Aromen von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere. Am Gaumen beeindruckt er durch seinen gut ausbalancierten Körper. Ein klassischer Essensbegleiter	Aglianico, Piediroso Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 16°C Edelstahltank	19	6,20	Frankreich






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
217114	2014	 Fleur de d'Artagnan Merlot-Tannat	Farbe: rotviolette Farbe mit kirschroten Glanzlichtern Duft: aromatisch vielschichtiges Bouquet von reifen dunklen Waldbeeren (Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren), feinen blumigen Anklängen und zarten Gewürznoten Geschmack: am Gaumen frisch und lebendig mit viel weicher, saftiger Frucht, feiner Würze und sanft gereiftem Tannin, das dem Wein Struktur und eine schöne, aromatische Länge im Finale verleiht	60% Merlot, 40% Tannat Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 16°C	19	10,50	Italien
		 Arancio Cantodoro IGT 2013	Prächtige, in französischen Barriques ausgebaute Cuvée mit reifer Frucht und sizilianisch-mediterranem Charakter.	Nero D'Avola: 80%, Cabernet Sauvignon: 20% Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 6,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	14,90	Spanien
	2015	 Pugibet Rouge Syrah Grenache	Aromen von reifen Sauerkirschen, Erdbeeren, saftig mit sanfter Frucht und feiner Würze	Syrah Grenache Alkoholgehalt: 9,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	7,00	Frankreich
119141	2013	 Castel Firmian Nerofino	Kirschen mischen sich in der Nase mit zarten Nuancen von Kräutern und Marzipan. Am Gaumen würzig,herzhaft, frisch und mit rundem Abgang	50% Lagrein, Teroldego 50% Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 7,5 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	10,50	Italien
4470		 Reserva DO Rioja, Ugarte	Der Reserva reift 12– 15 Monate in französischer und amerikanischer Eiche und anschließend mindestens 24 Monate in der Flasche. Seine helle kirschrote Farbe und sein Bouquet aus reifen Früchten mit Noten von Süßholz, Vanille und Röstaromen überzeugt. Am Gaumen ist er ausgewogen, intensiv und weich mit einem fruchtigen Abgang	Tempranillo, Graciano Alkoholgehalt: 14,5 %	19	14,90	Spanien




Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2014	 Passo dei Sani, Loggia dei Sani	Der rubinrote Passo dei Sani hat einen üppigen Geschmack mit Noten der Morellokirnschen und Blaubeeren. Im Geschmack ist er weich und trocken.	Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Alkoholgehalt: 14,0 %	19	6,95	Italien
8666		 Appassimento DOC Carlo Scala	Dieser Appassimento Negroamaro wird zu 100% aus Negromaro Passito- Trauben hergestellt, die nach der Lese angetrocknet werden, um die Zuckerkonzentration in den Beeren zu erhöhen. Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitter- Schokolade und Kräutern. Sehr kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen. elegant, fruchtig und vollmundig	Negroamaro Passito Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 12,0- g/l Säuregehalt: 5,6 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	11,90	Italien
3320	2015	 Ipno Monica di Sardegna DOC Pili	Mit wundervollem Beerenduft, komplexer Struktur, viel Frucht und einer harmonischen Fülle gesegnet. Der Monica präsentiert sich in hellem klarem Rubinrot. Ein angenehm samt-würziger Genusstropfen von einem der besten Erzeuger Sardiens	Monica Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: ---- g/l Säuregehalt: 5,7 g/l Serviertemperatur: 16,0 °C	19	11,90	Italien
3310	2015	 Ipno Vermentino di Sardegna DOC Pili	Das Bukett ist fruchtbetont und vollgepackt mit Blütenaromen, etwas Stachelbeere, Kiwi und exotisch-tropischen Fruchtaromen. Am Gaumen findet sich beim Vermentino von Pili eine harmonische Fruchtsäure mit leichter Mandelnote und mineralischem Unterton. Ein fruchtiger Abgang setzt dem Ganzen die Krone auf.	Vermentino di Sardegna Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: ---- g/l Säuregehalt: 5,7 g/l Serviertemperatur: 16,0 °C	19	11,00	Italien
576525	2015	 Ognissole Primitivo	Purer, direkter Primitivo aus dem renommiertesten Primitivo-Anbaugebiet, das sich östlich von Tarent erstreckt. Rebsortentypischer Duft nach Zwetschgen, dunklen Waldbeeren und Schwarzkirschen, saftig-rund am Gaumen mit Körper, sanftem Tannin und ordentlicher Länge.	Primitivo Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: 5,6 g/l Säuregehalt: 7,05 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	9,50	Italien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
301416	2015	 Costa Azul Oak Aged		Tempranillo Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,0- g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	6,90	Spanien
3740	2015	 Blauer Zweigelt Selection Lauschen -Bio-	Die vollreifen und gesunden Trauben wurden Anfang Oktober sorgfältig von Hand gelesen, selektioniert und in 350 kg Kisten ins Presshaus gebracht. Um ein Optimum an Frucht, Farbe und Extrakt zu erhalten wurde während der alkoholischen Gärung der Most einmal täglich über die festen Bestandteile der Maische gegossen. Der typische Rotwein aus Österreich—ein feinfruchtiger, würziger Zweigelt.	Zweigelt Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l Serviertemperatur: 16,0 °C	19	12,50	Austria
		 Amarone DOCG Campagnola	60 % dieses Weines reift für 24 Monaten in Eichenfässern und 40 % reifen für 18 Monate in französischen Barriquefässern, um danach weitere 6 Monate in der Flasche zu ruhen. So entsteht das intensive rubinrot dieses Amarone. Im Bouquet ist er warm, würzig und sehr stark mit intensiven Aromen nach Kirsche, Bittermandel und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich sehr intensiv, vollmundig und samtig	Corvina, Rondinella, Molinara Alkoholgehalt:15,0 %	19	26,00	Italien
3533		 St. Laurent Bio Nussbaum Wurzing	Tiefdunkles Rotviolett schimmert im Glas. Im ersten Duft dominieren fast süße Elemente, wie sonnengereifte Heidelbeeren und Brombeeren, danach erst mischen sich Röstaromen und dieses Jahr intensiv Veilchen und burgundische Noten in das attraktive Bukett. Auch am Gaumen dominieren Heidelbeeren, süße Kirschen und dunkle Früchte, die finessenreich mit den Tanninen zu einem geschmeidigen, engmaschigen Tropfen, mit toller Textur und langem, blumigen Abgang verschmelzen. Für uns ist der St. Laurent ein wahrer Gentleman Brombeeren, Heidelbeeren & Röstaromen	St. Laurent Alkoholgehalt: 13,0 %	19	18,00	Austria
8888		 Negroamaro Zinfandel BIO	Dieser organisch angebaute Negroamaro - Zinfandel Cuvee hält was sein Name verspricht. Die Komplexität der Negroamaro Traube in Kombination mit der intensiven Frucht des Zinfandel bringt ein komplexes, intensives Aroma mit Noten von reifen roten Früchten, Pflaumen und Brombeeren hervor. Am Gaumen entwickelt sich der Wein warm und weich mit samtiger Fülle und mit einer minimalen Restsüße im Abgang. Ein absolut unschlagbarer Bio-Wein	Zinfandel, Negroamaro Alkoholgehalt: 14,5 %	19	10,00	Italien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
654017		Castillo del Rey Tempranillo		Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 3,53 g/l Säuregehalt: 5,05 g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	5,00	Spanien
		Tombacco Salentino	Dunkel, rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. In der Nase zeigt sich ein intensiver, angenehmer Duft mit Anklängen von reifen roten Früchten und würzigen, holzigen Noten. Am Gaumen präsentiert sich ein voller Körper mit Röst- und Gewürzaromen, der samtig mit einem runden, vollen Finish endet	Negroamaro, Primitivo Alkoholgehalt: 14,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	10,50	Italien
2015		Les Dauphins Réserve Rouge	Noten reifer Fruchtnoten und Gewürzaromen mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigen sich elegante und samtige Tannine mit einer schönen Aromenfülle und Frische im Finale. Passt zu: Bratwurst und Kotelette	Grenache: 70%, Syrah: 25%, Mourvèdre: 5% Alkoholgehalt: 16,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	6,50	Frankreich
2017		Les Dauphins Villages Grande Réserve Rouge	Der Duft des Les Dauphins Grande Réserve Rouge erinnert an saftige, gut gereifte dunkle Beeren, wie Heidelbeeren, umgarnt von einer Nunace schwarzem Pfeffer. Passt zu: Räucherschinken und gut gereiftem Käse.	60% Grenache, 30% Syrah, 5% Mouvèdre, 5% Carignan Alkoholgehalt: 16,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	7,90	Frankreich
		Finca Constancia Parcela23	Er zeigt eine tolle Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Rauchfleisch, Vanille, Nelken, Mokka, Schokolade, Marzipan und Veilchen.	Tempranillo (La Mancha) Alkoholgehalt:13,5 %	19	11,00	Spanien





Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
5400		Merlot & Raboso IGT Il Saporito	Himbeere und Heidelbeere	Merlot & Raboso	19	6,00	Italien
7470		Baccolo IGT rosso Appassimento	Der Baccolo rosso besitzt ein tiefes Bordeauxrot. Das Bouquet ist würzig aromatisch und erinnert an reife Früchte. Im Mund ist er rund und lange anhaltend. Beerenfrüchte, rote Kirschen und etwas Tabak und Gewürze	Merlot, Corvina Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: g/l Säuregehalt: g/l Serviertemperatur: 18,0 °C	19	7,50	Italien
687717	2017 	Vinha Maria Premium Tinto	Am Gaumen angekommen, vereint dieser Premium Tinto die fruchtigen Anklänge der Nase mit einer dezenten Holzwürze, die er dem Fassausbau verdankt	Tinta Roriz Touriga Nacional Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 4,0- g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	6,50	Portugal
5999	2018 	CABERNET DI CABERNET	Geschenkidee !!!! Flasche ist aus Beton elegant, fruchtig, vollmundig Dieser Wein ist klar und komplex, mit einem angenehmen Hauch von Kirschen und roten Beeren, gefolgt von einer Vanille und würzigen Note. Dunkel, tief rot, mit klaren violetten Tönen.	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Alkoholgehalt: 15,0 % Restzucker: 10,6 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	42,00	Italien
699818	2018 	Neleman Temp-Monastrell -BIO-	Intensives blumig-fruchtiges Bouquet von süß gereiften roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren), Blüten und Kräutern mit zarten kandierten Noten als Valencianer, natürlich zur Paella aber auch zu allerlei Tapas, Wurst und Schinken, gegrilltem Fleisch, Fisch und Geflügel, zu geschmortem Gemüse, pikanten Pastagerichten und mittelkräftigem Käse	65% Tempranillo, 35% Monastrell Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 4,0- g/l Säuregehalt: 4,8 g/l Serviertemperatur: 12,0 °C	19	7,50	Spanien






Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
45 35 49	2014	 Ognissole Rosato Salento	Ihr großes Talent für herrlich fruchtvoll Rosés hat die typisch apulische Rebsorte Primitivo schon oft unter Beweis gestellt. Ognissole schafft es, dieses Talent bewundernswert zu nutzen und einen Rosato auf die Flasche zu bringen, der florale Noten (Rosen, Geranien) ebenso zu bieten hat wie reichlich Kirsch- und Beerenaromen. Am Gaumen zeigt er sich frisch, ausgewogen und nachhaltig. Frisch & mineralisch aus Ampulien	Primitivo Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 6,08 g/l	19	9,90	Austria
42 11 66	2014	 GRAN FEUDO Rosado	Navarra ist berühmt für seine Rosés, und der Gran Feudo Rosado ist seit Jahrzehnten einer der beliebtesten und erfolgreichsten und der Maßstab in seiner Preisklasse. Er lockt mit leuchtender Farbe, herrlicher Beeren- und Zitrusfrucht, gutem Körper.	Garnacha Alkoholgehalt: 13,5 % Restzucker: 5,5 g/l Säuregehalt: 1,3 g/l	19	6,20	Frankreich
5320	2014	 PRATELLO Chieretto Rosé BIO	In der Nase hat man ein schönes Bouquet aus fruchtigen Noten wie Äpfeln, Banane, Birne sowie Mandeln. Die Fruchtigkeit spürt man auch im angenehmen frischen Geschmack.	Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	19	6,00	Frankreich
8530		 Ciro Rose DOC Mabilia Ippolito	Brilliantes Rosé mit violetten Nuancen. In der Nase delikate Aromen von Himbeeren, Schwarzkirschen und Rosenblättern. Am Gaumen ist er äußerst delikat, trocken und fruchtig, mit angenehmer ausgewogener Säure, elegant und anhaltend.	Gaglioppo Alkoholgehalt: 13,0 %	19	9,00	Deutschland
	2015	 La Scolca Rosa Chiara Rosato -Rose-	Der La Scolca Rosato Chiara hat eine Farbe, die an Walderdbeeren erinnert. Mit seinen intensiven Aromen von Orangenblüten und Hagebutte sowie dem harmonischen und sanften Geschmack ist der La Scolca Rosato Chiara ein idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch, oder gegrillten Meeresfrüchten	Cortese, Pinot Nero Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: -- g/l Säuregehalt: -- g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	9,90	Italien



Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
5890	2015	 Rosa del Lago Charetto DOC, Malavasi	Dieser wunderbare frische, mineralische und schlanke Wein leuchtet im Glas in einem edlen Altrosa. In der Nase duftet er nach Wildkräutern, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen breiten sich im Bouquet aus. Diese Fruchtaromen wirken auch am Gaumen nach und geben dem Wein eine schöne, leichte Harmonie	80% PETIT VERDOT, 10% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 16°C	19	11,50	Italien
844315	2015	 Rose vom Stein	Ein frisches, duftiges Bouquet von roten Beeren und Sommerblüten. Am Gaumen knackig frisch mit viel saftiger, herrlich süffig, der perfekte Wein.	Merlot, Blaufränkisch Alkoholgehalt: 13,0 % Restzucker: - g/l Säuregehalt: - g/l Serviertemperatur: 10°C	19	9,90	Italien
	2016	 Fleur de d'Artagnan Rosé	Noten reifer Fruchtnoten und Gewürzaromen mit Anklängen von schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigen sich elegante und samtige Tannine mit einer schönen Aromenfülle und Frische im Finale.	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 4,0 g/l Säuregehalt: 3,8 g/l Serviertemperatur: 11°C	19	6,20	Italien
	2016	 Pugibet Rose Grenache	Der Domaine Pugibet Grenache Rosé trocken kommt mit hellem, zarte Lachsrosa ins Glas und duftet sogleich wunderbar elegant nach roten Johannisbeeren, reifen Erdbeeren und frisch aufgeschnittener Pink Grapefruit. Zartmineralische Anklänge, ätherische Citrusaromen und florale Nuancen runden das Bukett ab.	Grenache Alkoholgehalt: 9,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	6,00	Frankreich

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2015	 Les Dauphins Réserve Rose	Im Bouquet delikate Aromen von duftig gereiften Sommerbeeren (Erdbeeren, rote Johannisbeeren) und Zitrusfrüchten (Pink Grapefruit) mit einem Hauch Kräuterwürze Geschmack: trocken, fruchtbetont mit saftiger Frische, rote Beeren und ein Hauch Zitrusfrucht bestimmen auch den Gaumen, sehr lebendig, mit frischer, gut eingebundener Säure und feinen mineralischen Anklängen Passt zu: Pastagerichten, Paella mit Meeresfrüchtchen oder Geflügelpfannen.	15% Cinsault, 75% Grenache, 10% Syrah Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 0,0 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	6,90	Frankreich
	2014	 Rose -feinherb-	Dieser Cuvée aus Portugieser und Dornfelder, besticht bereits im Glas durch sein glänzendes lachsfarbenes Aussehen. Im Geruch entfaltet er duftige Blütentöne gepaart mit dem Duft nach hellen roten Beeren und im Mund präsentiert er sich fruchtig frisch und mit roten Fruchtkomponenten.	Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 18,5 g/l Säuregehalt: 5,7 g/l Serviertemperatur: 8-10°C	19	9,00	Deutschland
445660		 ESTERHÁZY Quinquin Sparkling Rose	Der prickelnde Quinquin glänzt mit delikatem Duft, Finesse und geschmeidiger Eleganz, unterstützt von einer überaus feinen Perlage. Leicht & Spritzig Trinktemperatur: 6-11°C	34% Chardonnay, 33% Pinot Nior, 33% Pinot Blanc Alkoholgehalt: 10,5 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 4,4 g/l	19	9,50	Italien
43 63 56		 Feudo Arancio FRIZZANTE Prosecco	Er duftet herrlich fruchtig nach gelben Früchten und Äpfeln und bleibt auch am Gaumen fruchtbetont	Grillo Alkoholgehalt: 10,5 % Restzucker: 12,5 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l	19	7,00	Italien

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
45 44 30		Le Monde PINOT NERO ROSÉ	Er glänzt mit einer delikaten Frucht, viel Finesse und einer sympathischen Lebendigkeit. Sehr erfreulich ist auch sein angenehm trockener Charakter	Pino Nero Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 6,1 g/l	19	13,00	Italien
	2014 	CAPOFORTE ROSÉ Cuvée	Nach der Methode Charmat findet eine langsame natürliche Gärung im Drucktank statt und es entsteht ein Schaumwein mit feiner Perlage. Fruchtiger Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren sowie mediterranen Kräutern und etwas Rosen. Am Gaumen frisch mit guter Säure. Sollte im großen Weinglas bei ca. 7 Grad serviert werden	Aglianico Alkoholgehalt: 12,0 % Restzucker: 11,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l	19	11,90	Italien
8870		Fior di Rosa Chiaretto Spumante extra dry Rizzardi	Dieser Spumante zeichnet sich durch eine leuchtend rote, beerige Farbe aus. Am Gaumen spürt man ihn lebendig und fruchtig. Er vereint alle wichtigen Eigenschaften eines Chiaretto rosé in sich, gepaart mit einer lebendigen Perlage	Corvina, Rondinella, Sangiovese, Molinara & Negrara Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 11,7 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l Serviertemperatur 10 °C	19	9,00	Italien
		Conti di Provaglio	Leichtes strohgelb mit goldenen Reflexen. Duftet nach weißen Blüten mit Anklängen von Vanille, Honig und Zitrusfrüchte	100% Chardonnay Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l Serviertemperatur 10 °C	19	10,50	Italien
		Le Contesse Prosecco	Fein und langanhaltende Perlage, schönes strohgelb, am Gaumen fruchtig, aromatisch und mit einer schönen Noten von Äpfeln, Birnen und Blüten. Dieser Wein eignet sich besonders gut als Aperitif.	100% Glera Alkoholgehalt: 11,5 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l Serviertemperatur 8,0 °C	19	7,95	Italien

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
	2014	 Le Monde	Prosecco Brut einmal nicht aus Venetien, sondern aus dem Friaul. Was eigentlich nichts Ungewöhnliches ist, stammt die Rebsorte Glera doch wahrscheinlich aus dieser Region. Ein ausgesprochen trinkfreudiger Schaumwein mit feiner Frucht und nachhaltiger Perlage, der eine schöne Eleganz mitbringt	100% Glera Alkoholgehalt: 11,6 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l Serviertemperatur 10 °C	19	16,90	Frankreich
6460		Prosecco Spumante DOC Brut Le Contesse	Ein strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco. Im Geschmack charakteristisch aromatisch -fruchtig mit knackiger Apfel-Birnennote. Im Geschmack charakteristisch aromatisch fruchtig mit knackiger Apfel Birnennote, einem Hauch blumiger Aromen und gut eingebundener Restsüße. Sehr geradlinig und gekonnt gemacht.	100% Glera Alkoholgehalt: 11,0 % Restzucker: 12,0 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l Serviertemperatur 10 °C	19	9,50	Italien
		Prosecco DOC Marca Trevigiana Serenissima	Das Buquet begeistert mit Aromen nach Äpfeln und Zitrus. Sein Duft ist fruchtig, spritzig, leicht und harmonisch. Das Gefühl ist wunderbar frisch und lebhaft. Fruchtig, spritzig, leicht und harmonisch	85% Glera, 15% CHARDONNAY Alkoholgehalt: 11,0 % Restzucker: 12,0 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	7,90	Italien
21711116	2016	 Spumante Etichetta Nera Millesimato Extra Dry	Der Spumante Etichetta Nera präsentiert sich in der Farbe elegant, im Duft exotisch-fruchtig mit delikaten Zitrusnoten und Anklängen von Blüten. Am Gaumen zeigt er eine erfrischende Säure. Er ist wunderbar weich und gleichermaßen kräftig und trocken: Ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.	Glera, Chardonnay Alkoholgehalt: 11,0 % Restzucker: 14,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l Serviertemperatur: 8°C	19	11,50	Italien

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
7330		Prosecco Spumante DOC Pradio Passaparola	Von goldgelber Farbe, feine Perlen im Glas. In der Nase elegante Noten nach frischer Hefe und weißen Blüten. Auf der Zunge frisch, fein hefig und fruchtig. Feine Würzaromen, im Finale nachhaltig,fruchtig, würzig und frisch. MUNDUS VINI 2016 Silbermedaille	100% Glera Alkoholgehalt: 11,0 % Restzucker: 12,0 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l Serviertemperatur 10 °C	19	10,50	#NV
		PROSECCO Paladin	Lang anhaltende Perlage. Feinperlig am Gaumen mit dezenter Säure.	100% Glera Alkoholgehalt: 11,0 %	19	7,95	Italien
2015		Crémant Pol Robert Thomas	Frankreich verfügt über eine Reihe vorzüglicher Schaumweine, die sich vor den Champagnern nicht verstecken brauchen. Ganz oben auf der Beliebtheitskala rangieren die feinen moussierenden Weine von der Loire. Sie haben sich als buchstäbliche Publikumsliebblinge entpuppt. Eine vortreffliche Wahl für einen feinen Schaumwein, denn er bietet traditionelle Flaschengärung zu einem veritablen Preis.	Chenin Blanc: 80%, Chardonnay: 20% Alkoholgehalt: 12,5 % Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l Serviertemperatur: 10,0 °C	19	16,90	Frankreich
3110		Crémant de Borgogne rosé, L'Aurora	Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir mit Aromen von Himbeeren und Cassis - von diskretem Charme, vornehm, frisch, fein und ausgewogen, trocken, mit feiner Perlage. Ein vorzüglicher Aperitif und ideales Partygetränk	Chardonnay, Pinot Noir Alkoholgehalt: 11,5 %	19	13,50	Frankreich
3100		Crémant de Bourgogne blanc	Die Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay verströmt feine Aromen von getrockneten Früchten und Haselnüssen und ist frisch und fein im Geschmack. Ein delikater Genuss zu Gebäck, Dessert oder als Aperitif.	Chardonnay, Pinot Noir und Gamay Alkoholgehalt: 11,5 %	19	13,50	Frankreich

Bestell-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Beschreibung / Merkmale	Rebsorte	Mwst	Preis brutto	Herkunft
		Villa Sandi Il Fresco Prosecco Spumante DOC Brut	Frisch und spritzig, mit perfekt ausbalanciertem Süsse-Säure Spiel, ist er mit seinen Aromen von grünen Äpfeln und reifer Melone der perfekte Aperitif	Glera	19	20,00	Italien
		Sacchetto Pinot Rosa Del Veneto Frizzante Rosé		Alkoholgehalt:11,0 %	19	5,50	Italien