



HERZBERGER

Wein, Sekt & Spirituosen seit 1963



**KATALOG
2024/2025**



Auszeichnungen



Schraubverschluss



Kronkorken

SIE HABEN DIE WAHL

HERZBERGER004

EINE FAMILIE – ÜBER 60 JAHRE HERZBERGER004

SCHAUMWEIN006

CHAMPAGNER- UND CRÉMANT-HERSTELLUNG.....007

FRANKREICH | SEKT.....008

FRANKREICH | CRÉMANT010

FRANKREICH | CHAMPAGNER.....019

FRANKREICH | CIDRE.....022

ITALIEN | PROSECCO024

STILLWEIN026

TOP BRAND | NICOLAS NAPOLÉON027

TOP BRAND | MONOPOLES NICOLAS NAPOLÉON030

TOP BRAND | MAISON CASTEL032

FRANKREICH | ELSASS040

FRANKREICH | LOIRE050

FRANKREICH | BEAUJOLAIS053

FRANKREICH | RHÔNE.....054

FRANKREICH | BORDEAUX.....055

FRANKREICH | ARDÈCHE074

FRANKREICH | SUD-OUEST077

FRANKREICH | LANGUEDOC-ROUSSILLON.....078

FRANKREICH | PROVENCE084

FRANKREICH | BAG IN BOX085

DEUTSCHLAND | PFALZ088

ITALIEN | VENETIEN, APULIEN, SIZILIEN.....090

ITALIEN | ABRUZZEN091

SPANIEN | ALMANSA.....094

SPIRITUOSEN096

FRANKREICH | ARMAGNAC097

FRANKREICH | COGNAC098

FRANKREICH | RUM099

FRANKREICH | FLEUR DE BIÈRE100

FRANKREICH | GASTRONOMIE102

ÖSTERREICH | LIKÖR104

ÖSTERREICH | SCHNAPS105

ÖSTERREICH | GIN, VODKA106

ITALIEN | WERMUT.....107

ITALIEN | GRAPPA.....108

ITALIEN | COCKTAIL (READY TO DRINK).....113

ITALIEN | LIKÖR115

ALKOHOLFREI118

SIRUP119

HERZBERGER124

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN.....124

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN – AGB ...125

ANSPRECHPARTNER | IMPRESSUM126



EINE FAMILIE – ÜBER 60 JAHRE HERZBERGER



Herzberger versteht sich als traditionsbewusstes, heimatverbundenes und bodenständiges Familienunternehmen, das **1963 mit Sitz in Saarbrücken von Rolf Herzberger gegründet wurde.**

Mit Innovationsgeist und Leidenschaft entwickelte er das Unternehmen zu einem der führenden Spezialisten für Wein-, Sekt- und Spirituosen-Spezialitäten namhafter internationaler Markenhersteller. 1994 übernimmt sein Sohn Ralf Herzberger in zweiter Generation die Firma und führt die Erfolgsgeschichte fort.

2020 erfolgt die Übernahme durch die Groupe Castel, die sich im Besitz der Familie Castel befindet. Als deutsche Tochtergesellschaft feiert Herzberger 2023 unter der Leitung des Geschäftsführers Dr. Michael Heinrich sein 60-jähriges Firmenjubiläum.

DAS NEUE FIRMLINGO

Eine Herzensangelegenheit

Das Herzstück des neu eingeführten Firmenlogos bildet ein vorangestelltes H-Symbol, das sich aus zwei kleinen „r“ zusammensetzt und eine Hommage an die Gründerfamilie Rolf und Ralf Herzberger darstellt.



HERZBERGER

Wein, Sekt & Spirituosen seit 1963

HERZBLUT & LEIDENSCHAFT

Unser Herz schlägt für guten Wein, Sekt und Spirituosen!

Mit Leidenschaft und Enthusiasmus entführen wir gemeinsam unsere Kunden jeden Tag aufs Neue in die beeindruckende Welt der Genüsse. Dabei sind wir fortlaufend auf der Suche nach Neuheiten und arbeiten stetig an **eigenen, innovativen Produkten und Marken**.

SPEZIALISIERUNG & ERFAHRUNG

Herzberger gehört zu den zehn Top-Importeuren für Wein in Deutschland.

Neben dem stetig wachsenden internationalen Produktportfolio vertreiben wir als Frankreich-Spezialisten Weine aus allen bedeutenden französischen Anbaugebieten. Die langjährige Zusammenarbeit mit exklusiven Partnern garantiert dabei gleichbleibend hohe Produktqualitäten. Die eigene Vertriebsmannschaft wird durch regional agierende Handelsagenturen mit hohem Branchen-Know-how im Außendienst unterstützt und sichert so die persönliche Kundennähe sowie Betreuung vor Ort.

PARTNER- SCHAFTLICHES HANDELN

Wir handeln schnell und sind sehr leistungsfähig.

Dabei ist Herzberger als Unternehmen stets respektvoll und fair. Wir messen uns an hohen Maßstäben und suchen den Wettbewerb, um uns kontinuierlich weiterzuentwickeln und unsere Kunden zufrieden zu stellen.

SCHAUMWEIN

CHAMPAGNER & CRÉMANT-HERSTELLUNG



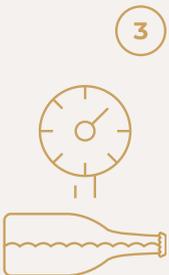
ABFÜLLUNG (TIRAGE)

Die Cuvée (Grundwein) wird gemeinsam mit Hefekulturen und Zucker (Liqueur de Tirage) in Flaschen abgefüllt.



VERSCHLUSS

Die Flaschen werden mit Kronkorken oder auch Naturkork (für leichte Oxidation) verschlossen.



REIFUNG

Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt unter dem Druck von mindestens drei Bar. (Top-Sekte, Cava oder Champagner meist zwischen 5-7 Bar.) Hefelager mindestens neun Monate für traditionelle Flaschengärung, bis zu 36 Monate für Vintage-Champagner.



RÜTTELN (REMUAGE)

Die Flaschen werden im Rüttelpult kontinuierlich gedreht und immer steiler geneigt. Dabei sinkt die Resthefe in den Flaschenhals.



KÄLTEBAD

Durch das Eintauchen in Eiswasser wird der Hefepfropf schockgefroren.



DEGORGIEREN

Beim Degorgieren (Enthefen) wird der gefrorene Hefepfropf durch den Druck herausgeschossen.



DOSAGE

Die Flaschen werden auf Norm-Niveau mit der Versand-Dosage (Wein, Süßwein, Traubenmost) aufgefüllt. Hierdurch erhält der Schaumwein seinen Süßegrad (Brut, Sec, Demi-Sec). Ein Schaumwein unter drei Gramm Restzucker, dem keine Süß-Dosage hinzugefügt wurde, wird als Brut Nature (Dosage zero) bezeichnet.

Abschließend folgt der Verschluss mit Korken und Drahtkorb (Agraffe).



NICOLAS NAPOLÉON

depuis 1929



La différence, c'est la France!

SEKT BLANC DE BLANCS

Nicolas Napoléon

● Chardonnay

☞ Trocken

Eleganter Gaumenschmeichler aus 100% Chardonnay; Blassgoldenen fließt der Blanc de Blancs von Nicolas Napoléon mit feiner Perlage ins Glas. Der aromatische Duft nach weißen und gelben Früchten mit dezenten Blumennoten umhüllt die Nase. Sein herber und trockener Charakter verleiht ihm Eleganz und Harmonie. Ein Genuss für besondere Momente dank feiner Frucht und belebender Frische.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11017	0,75	6

SEKT MUSCAT ROSÉ

Nicolas Napoléon

● Muscat d'Alexandrie

☞ Lieblich

Brillantes Rosé gepaart mit französischer Noblesse: Der Muscat Rosé zeigt sich strahlend lachsrosa mit zarter Perlage im Glas. In der Nase begeistert eine Duftexplosion von Früchten und Blumenaromen. Am Gaumen trifft lieblicher Geschmack auf knackige Frucht und rebsortentypische Würze. Der besondere Charakter reifer Muskattrauben macht den fruchtig-milden Rosé-Schaumwein zum perfekten Aperitif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
14014	0,20	24
11011	0,75	6

SEKT DEMI-SEC

Nicolas Napoléon

● Cuvée aus weißen Rebsorten

☞ Halbtrocken

Samtig prickelnd tanzt dieser französische Klassiker aus ausgewählten weißen Rebsorten auf der Zunge. Im Glas erstrahlt er blassgoldenen mit weißgoldenen Reflexen und begeistert neben der feinen Perlage auch mit seiner halbtrockenen Textur. Intensiver Duft nach weißen und gelben Früchten mit blumigen Anklängen. Rund, süß und fruchtig im Mund mit belebender Frische. Hervorragend als Aperitif zu feierlichen Anlässen oder zu Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11001	0,75	6



DEPUIS 1902
Wolfberger

*Ein Dreiklang aus
Mensch, Natur &
Innovation*

Die Leichtigkeit und Feinheit
seiner Perlen machen den
Crémant d'Alsace zum
perfekten Begleiter aller
festlichen Momente.



Mehr über
Wolfberger
auf Seite 40



GUT ZU WISSEN

Ob reinsortig oder als Assemblage – nur 5 ausgewählte Elsässer Rebsorten dürfen für die Herstellung der Crémant d'Alsace AOC verwendet werden: Pinot Blanc (der Klassiker), Riesling (für frische und lebendige Noten), Pinot Gris (für ausdrucksstarke Körper und Komplexität), Pinot Noir (für die Rosé-Variante oder ohne Schale für den Blanc de Noirs) und Chardonnay (bringt feine und leichte Noten).

Magnum
inklusive
Geschenk-
verpackung



CRÉMANT D'ALSACE BRUT AOC

Wolfberger
Elsass

 Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris

 Trocken

Hell und brillant in der Farbe fließt dieser Crémant d'Alsace Brut ins Glas und verzauert das Auge mit einem feinen Luftperlen-spiel. In der Nase zeigen sich subtile Noten von frischen Pfirsichen und Birnen sowie blumige Anklänge. Am Gaumen körperreich und belebend mit intensiven Aromen von Limettenschalen. Ein idealer Aperitif für festliche Anlässe oder als edler Begleiter zu köstlichen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74095	0,375	12
74100	0,75	6
74099	1,50	6



Gold Vinum
World of Rosé
(2023)

CRÉMANT D'ALSACE BRUT AOC BIO

Wolfberger
Elsass

- Riesling, Pinot Blanc, Auxerrois,
Pinot Gris, Chardonnay
- ☞ Trocken

Handverlesene Bio-Qualität: Bei Wolfberger reifen die Crémants d'Alsace AOC deutlich länger als die vorgeschriebenen 12 Monate – so ruht auch diese Assemblage aus Riesling, Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris und Chardonnay mindestens 18 Monate auf der Hefe, wodurch sie ihren herrlich geschmeidigen Charakter erhält. Im Glas präsentiert sich der feinperlige Crémant leuchtend blassgelb, während zarte Noten von Birnen und Zitrusfrüchten die Nase umspielen. Am Gaumen ausdrucksstark, fruchtig und frisch mit einem anhaltenden Abgang, der von Limetten- und Grapefruitaromen begleitet wird. Genießen Sie die Aromenvielfalt zu leckeren Tapas, Weichkäse oder köstlichen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74109	0,75	6

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ PINOT NOIR AOC

Wolfberger
Elsass

- Pinot Noir
- ☞ Trocken

Pretty in Pink: Der exquisite Crémant Rosé von Wolfberger im apricotfarbenen Gewand entzückt durch lachsfarbene Reflexe und ein raffiniertes Perlenspiel im Glas. In der Nase dominieren ausdrucksstarke Noten roter Früchte durchzogen von Nuancen schwarzer Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen. Elegant, frisch und lebendig am Gaumen überzeugt der Schaumwein aus 100% Pinot Noir mit himmlisch weichen Tanninen, umarmt von fruchtigen Aromen. Ideal als prickelnder Akzent zu Desserts aus roten Früchten oder solo als Aperitif zu genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74105	0,75	6

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT
RIESLING AOC**Wolfberger
Elsass

● Riesling

☞ Trocken

Mineralisch, spritzig, prickelnd: Der leuchtend goldgelbe Crémant d'Alsace Brut Riesling wird zu 100% aus handverlesenen Riesling-Trauben hergestellt und reift anschließend für mindestens 12 Monate auf der Hefe. In der Nase dominieren Noten von Johannisbeeren und Limetten. Am Gaumen begeistern fruchtige Aromen, gepaart mit anregender Säure und schöner Mineralität. Ein Muss zu Austern, Sushi oder serviert als Aperitif zu festlichen Anlässen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74102	0,75	6

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT
CHARDONNAY AOC**Wolfberger
Elsass

● Chardonnay

☞ Trocken

Der reinsortige Crémant d'Alsace Chardonnay spiegelt die Feinheit und Komplexität der Chardonnay-Traube gekonnt wider. Das Bouquet ist aromatisch mit Anklängen von Akazienblüten, Brioche und dezenten Grillnoten. Am Gaumen dominieren ebenfalls aromatische Noten von Gegrilltem, verfeinert durch blumige Akzente. Im Abgang harmonisch und langanhaltend. Ideal als Aperitif oder in Kombination mit Meeresfrüchten, Austern oder gegrilltem Fisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74103	0,75	6

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT
PINOT GRIS AOC**Wolfberger
Elsass

● Pinot Gris

☞ Trocken

Für diesen blassgelben Crémant d'Alsace werden ausschließlich handverlesene Pinot Gris-Trauben verwendet. In der Nase begeistern Noten von Mandeln und geröstetem Brot. Am Gaumen ist der Schaumwein fruchtig, rund und gut strukturiert mit frischen Aromen von Pfirsich und Trockenfrüchten. Toll als Aperitif oder als Begleitung zu Obstdesserts und Schokolade.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74104	0,75	6

**CRÉMANT D'ALSACE
BLANC DE NOIRS AOC**Wolfberger
Elsass

● Pinot Noir

☞ Trocken

Für den Blanc de Noirs (übersetzt „weiß aus schwarz“) typisch, werden die von Hand geernteten roten Pinot Noir-Trauben nach der Lese ohne Schale vergoren und weiß gekeltert. Nach mindestens 12 Monaten auf der Hefe ist der Crémant mit seiner subtilen Perlage ein echter Hingucker auf jeder Festtafel. Intensive Nase mit Noten von Äpfeln und frischen Trauben. Erfrischend im Geschmack mit langanhaltenden Aromen weißer Früchte.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74106	0,75	6



**„RÉVÉRENCE IX“
CRÉMANT D'ALSACE
BRUT AOC**

Wolfberger
Elsass

 Auxerrois, Pinot Blanc

 Trocken

Als Hommage an den aus Eguisheim stammenden Papst Sankt Leo IX. verkörpert der „Révérence IX“ auf edle Weise die Eleganz des Crémant d'Alsace. Handverlesen reift er 60 Monate auf der Hefe und entwickelt dabei einen unvergleichlich rassigen Charakter. Die Nase eröffnet ein komplexes Bouquet aus blumigen Noten nach Akazienblüte, leichten Nuancen von Brioche und einem Hauch Röstaromen. Erfrischende Säure, intensive langanhaltende Blumenaromen und ein angenehm belebendes Sprudeln verzaubern den Gaumen. Diese goldgelbe Crémant-Spezialität eignet sich perfekt als Begleiter für feine Häppchen zum Aperitif, zu süßen Desserts oder zu Fisch und Meeresfrüchten. Inklusive attraktiver Geschenkverpackung für 1,5 L Flasche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74144	0,75	6
74145	1,50	6

DIE MAGNUM-GESCHENKVERPACKUNG
KANN ALS ELEGANTER FALTKÜHLER
VERWENDET WERDEN



Geschenkverpackung 1,50 L



Mehr über
Malesan
auf Seite 58



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT BLANC AOC

Malesan
Bordeaux

● Sémillon, Cabernet Franc

☞ Trocken

Finesse und Eleganz – durch 12 Monate Reifung auf der Hefe. Der handverlesene Verschnitt aus Sémillon und Cabernet Franc wird nach traditionellen Methoden vinifiziert und präsentiert sich in blassgelbem Gewand mit glänzenden Reflexen und einer feinen Perlage im Glas. Delikate Nase mit Noten nach weißfleischigen Früchten und Zitrusaromen. Diese finden sich am Gaumen wieder und hinterlassen im langanhaltenden Abgang ein angenehm frisches Gefühl. Ausgewogen und von großartiger Finesse ist er ein gelungener Aperitif oder auch idealer Begleiter von Meeresfrüchten und Fischgerichten sowie ein gelungener Aperitif oder eine prickelnde Komponente für Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162522	0,75	6



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ROSÉ AOC

Malesan
Bordeaux

● Cabernet Franc

☞ Trocken

Reinsortige Raffinesse und edle Perlage: in bezauberndem Blassrosa fließt der Crémant aus Cabernet Franc ins Glas und entzückt mit strahlenden Reflexen. Handverlesen und nach traditioneller Methode vinifiziert entwickelt er feine Noten von kleinen roten Früchten in der Nase und besticht den Gaumen mit seiner Eleganz und tollen Ausgewogenheit. Gute Struktur und Finesse, sowie angenehme Frische ergeben ein begeisterndes Trinkvergnügen, welches durch einen langen, geschmackvollen Abgang gekrönt wird. Ein himmlischer Genuss zu Desserts oder solo als Aperitif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162523	0,75	6



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT NATURE AOC

Cru la Maqueline
Bordeaux

● Merlot, Petit Verdot

☞ Trocken

Strohgelb erstrahlt dieser Blanc de Noirs – eine Cuvée aus Merlot und Petit Verdot – im Glas und präsentiert eine bezaubernd feine Perlage. Frischer Crémant-Genuss mit lebendigen Aromen von grünem Apfel und dezenter Brioche-Note. Am Gaumen griffig und fordernd mit cremiger Textur. Ausgezeichnete Länge. Ideal als Aperitif oder als genussliche Begleitung zu Geflügel und Fisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162291	0,75	6

WALLBRECK

Loire

Nach den strengen Regeln des „Crémant de Loire Appellation d'Origine Protégée“ werden bei Cave Elisabeth in Saumur, Pays de la Loire, nur handverlesene Trauben des Loire-Tals für die Schaumweine der Marke Wallbreck verwendet. Madame Elisabeth, die das Weingut 1884 nach dem Tod ihres Mannes gründete, machte es sich zur Aufgabe, Crémants von höchster Qualität zu produzieren, die es zu weltweiter Bekanntheit bringen sollten. Gesagt, getan: In den 5 km langen Tuffsteinkellern der Cave werden heute Crémants im klassischen Flaschengährungsverfahren für jeden Geschmack hergestellt. Die ursprünglichen Steinbrüche aus dem 15. Jahrhundert offenbaren 15 bis 20 m hohe Wände aus Tuffstein- und Erdgewölbe. Dadurch herrscht in ihnen eine konstante Temperatur zwischen 12 und 14 Grad, die eine optimale Lagerung der Schaumweine garantiert. Diese idealen Voraussetzungen und die über Generationen im Loire-Tal angesammelte Schaumwein-Expertise spiegeln sich in Verbindung mit den streng kontrollierten Anforderungen an die Weinbereitung in den Crémants der Marke Wallbreck wider.

CRÉMANT DE LOIRE BRUT AOP

Wallbreck
Loire

● Chenin, Chardonnay

🍷 Trocken

Perle des Loire-Tals: in zartem Gold erstrahlt der edle Schaumwein im Glas und präsentiert seine feine Perlage. Die fruchtige Nase entfaltet berauschende Aromen weißer Früchte, dominiert von Birnen. Am Gaumen zeigt er sich sehr komplex, mit fruchtigen Noten von Äpfeln, Aprikosen und Mango. Frisch, lebendig und von außerordentlicher Eleganz eignet er sich sowohl als Aperitif, als auch zu Vorspeisen oder als stilvoller Begleiter zum Sektrhüstück.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85840	0,75	6

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ AOP

Wallbreck
Loire

● Cabernet Franc, Grolleau

🍷 Trocken

Nach dem klassischen Flaschengährungsverfahren hergestellt entfaltet der Crémant Rosé am Gaumen angenehm feine Aromen nach Beeren und Zitrusfrüchten. Trocken, fruchtig und gleichzeitig begeisternd lebendig. Gut gekühlt ein idealer Begleiter zu leichten Salaten, Fischgerichten und süßen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85845	0,75	6



NEU



„VIVENCY“ CRÉMANT DE LOIRE BLANC AOC

Bouvet-Ladubay
Loire

- Chenin Blanc, Chardonnay
-  Trocken

Ausgewogen mit viel Finesse: Der Crémant de Loire Brut (80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay) aus dem Hause Bouvet Ladubay präsentiert stolz sein helles Gelb mit goldenen Reflexen im Glas. In der Nase blumig und fruchtig mit Noten von Birne, Apfel und Aprikose sowie Anklänge von Honig. Am Gaumen frisch, fruchtig und ausdrucksstark mit feiner Perlage.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
537000	0,75	6



„VIVENCY“ CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ AOC

Bouvet-Ladubay
Loire

- Cabernet Franc
-  Trocken

Eine echte Champagner-Alternative: der feinperlige Crémant Rosé verströmt eine herrlich fruchtige Aromatik. Himbeere, Nektarine, Preiselbeere, ein Hauch von Zitronenzesten und dezente Noten von Vanille-Brioche machen seinen Charakter aus. Am Gaumen saftig mit satten Himbeeraromen und eleganter Perlage. Gute mittlere Dichte und schöner frischer Abgang. Ein idealer Aperitif für besondere Momente!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
537100	0,75	6



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT AOC

Maison Castel
Burgund

- Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
-  Trocken

Der Crémant de Bourgogne Brut von Maison Castel wird aus den Rebsorten Chardonnay, Gamay und Pinot Noir hergestellt und reift 12 Monate auf der Hefe. Im Glas zeigt er sich blassgoldenen mit grünlichen Reflexen und einer feinen, langanhaltenden Perlage. Sein Duft ist elegant, komplex und frisch mit Noten von Brioche, Vanille und Zitrusfrüchten. Prickelnd und ausgewogen ist er ein idealer Aperitif für besondere Momente, begeistert aber auch in Kombination zu Fisch und Meeresfrüchten oder süßen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163100	0,75	6

AGUILA

Languedoc-Roussillon

Das etwa 25 km südlich von Carcassonne gelegene Weingut Maison Aguila befindet sich im Herzen der Region Languedoc-Roussillon (Limoux). Seit mehreren Generationen wird nach alter Tradition die Kunst der Schaumweinproduktion fortgeführt, verknüpft mit moderner Technik und innovativen Vorgehensweisen im Weinberg.

Die außergewöhnlichen Crémants sind geprägt durch die mediterranen und ozeanischen Einflüsse und die raue Natur des Pyrenäenvorgebirges. Die Region bietet eine bemerkenswerte Vielfalt und einen großen Bodenreichtum, nicht zuletzt durch die verschiedenen Klimazonen, die vier verschiedene Terroirs in Limoux hervorbringen: Océanique, Autan, Méditerranéen und Haute Vallée – von warmem, trockenem Gefilde bis hin zu kühlen Zonen wird hier nachhaltiger Weinbau im Einklang mit der Natur betrieben. Ergebnis ist ein breites Mosaik verschiedener AOC-Weine individuellen Ausdrucks, die bei Aguila aus einer Auswahl bester Cuvées bestehen.

Ausschließlich von Hand geerntet und nach der „Méthode Traditionnelle“ hergestellt werden die Crémants zwischen 12 und 18 Monate ausgebaut und entwickeln ihren einzigartigen Charakter. Symbolisch für das Gleichgewicht zwischen Kraft und Leichtigkeit der Weine steht der Adler, der sowohl im Namen als auch in Form zweier goldener Flügel im Logo des Weinguts aufgegriffen wurde.



CRÉMANT DE LIMOUX BRUT AOC

Aguila
Languedoc-Roussillon

● Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot Noir

☞ Trocken

Die elegante Cuvée wird aus handverlesenen Trauben der Rebsorten Chardonnay, Chenin, Mauzac und Pinot Noir vinifiziert, die den Charakter des Languedoc perfekt zum Ausdruck bringen. Im Glas brillantes Strohgelb mit feiner Perlage. In der Nase dominieren Noten von weißen Blumen, Birne und Pfirsich. Perfekt ausbalanciert, cremig und frisch-fruchtig mit guter Länge.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27565	0,75	6

CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ AOC

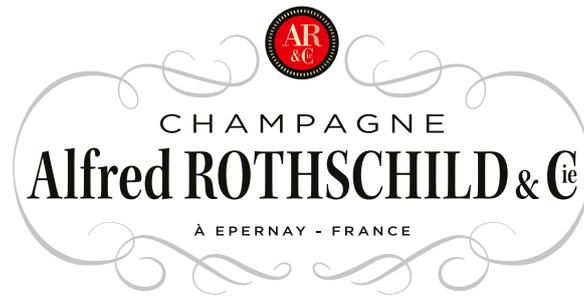
Aguila
Languedoc-Roussillon

● Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

☞ Trocken

Perfekt für Ihre Feier: schöne lachsrosa Farbe, die von einer eleganten Perlage begleitet wird. Verlockender Duft von weißfleischigen Früchten wie Birne und Pfirsich mit leichter Nektarinen-Note. Dezentere Röst-, Toast- und Briochearomen verleihen dem Bouquet eine stimmige Harmonie. Am Gaumen gute Frische und lebendige Säure. Ein Tipp: ausgezeichnet zu sommerlichen Desserts wie Obstsalat oder Obstkuchen!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27570	0,75	6



ALFRED ROTHSCHILD & CIE

Champagne

Im Jahre 1933 gründete Gaston Burtin das Weingut Maison Burtin, das Champagner-Geschichte schreiben sollte. Hieraus entstand 1975 die Marke Alfred Rothschild & Cie in Epernay, Grand Est, die heute als eine der wichtigsten Champagner-Marken und die Nummer 2 im französischen Lebensmittel-einzelhandel gilt.

Da Gaston Burtin sich damals keinen teuren Markennamen leisten konnte, nutzte er eine Liste aus dem Telefonbuch für die Namensfindung – die Initialen dieses Zufallstreffers prangen heute noch immer in majestätischem Gold auf dem Wappen der Schaumweine.

Über 350 Vertragswinzer arbeiten in 3 Regionen der Appellation Champagne an der Erfolgsgeschichte Alfred Rothschild: In Montagne de Reims, Côte des Blancs und im Marnetal werden die edlen Trauben angepflanzt um anschließend in dem 9-stöckigen Kellernetz im Maison Burtin vinifiziert zu werden. Um eine langsame Flaschenreifeung zu garantieren, lagern die Weine in der untersten Ebenen des Kellers und entwickeln sich zu außergewöhnlichen Champagner, die den Geschmack eines jeden Schaumwein- und Bulles-Liebhabsers treffen.



CHAMPAGNE BRUT AOC

Alfred Rothschild & Cie
Champagne

● Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

☞ Trocken

Die brillante Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier reift mindestens 24 Monate auf der Hefe in den Tiefen der Kreidekeller von Maison Burtin. Blassgoldene, ebenso feine wie dichte Perlage. In der Nase Brioche, Apfelschale, Blumen, ein Hauch Erdbeere und Noten von Zitrusfrüchten. Eleganter Körper mit feinen Frucht- und Honigaromen sowie einer erfrischenden Säure. Sehr balanciert, in sich ruhend mit schöner Länge. Überzeugt als Aperitif oder auch zu einem schönen Essen!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11045	0,20	12
11049	0,375	12
11050	0,75	6



CHAMPAGNE DEMI-SEC AOC

Alfred Rothschild & Cie
Champagne

● Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

☞ Halbtrocken

Ein Fest für die Sinne: Der halbtrockene Champagner präsentiert sich in einem zarten Goldton mit feiner und geschmeidiger Perlage. In der Nase verzaubern verführerische Düfte reifer Früchte und Honig. Am Gaumen schöne Frucht mit ergänzender Frische und einem weichen Abgang. Mindestens 24 Monate auf der Hefe gereift. Idealer Begleiter zu Gänseleberpastete, cremigem Käse oder Dessert.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11051	0,75	6



CHAMPAGNE EXCELLENCE BRUT ROSÉ AOC

Alfred Rothschild & Cie
Champagne

- Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
- Trocken

La vie en rosé: wie magische Alchemie erwecken die Aromen des lachsrosanen Champagners aus dem Hause Maison Burtin die Sinne. In der Nase intensive reife Frucht nach Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen vereinen sich Körper und Finesse, begleitet von einer lebendigen Frische. Wie der weiße Champagner ist auch die Rosé-Variante ein großartiger Aperitif und Speisenbegleiter. Tipp: Genießen Sie ihn zu sommerlichen Salaten, hellem Fleisch oder Käse. Mindestens 24 Monate auf der Hefe gereift.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11055	0,75	6

CHAMPAGNE EXCELLENCE BRUT BLANC DE BLANCS AOC

Alfred Rothschild & Cie
Champagne

- Chardonnay
- Trocken

Goldene Perle: Der goldgelbe Champagne Excellence Brut Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay reift mindestens 24 Monate auf der Hefe in den Tiefen der Kreidekeller von Maison Burtin. Seine zarte Nase ist geprägt von den Aromen weißer Blumen, Grapefruit und Biskuit. Am Gaumen ergänzen sich Frische und Fülle, begleitet von herrlichen Mandel- und Zitronennuancen. Eleganter Aperitif oder auch toll in Kombination zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11056	0,75	6

CHAMPAGNE EXCELLENCE BRUT MILLÉSIME 2015 AOC

Alfred Rothschild & Cie
Champagne

- Chardonnay, Pinot Noir
- Trocken

Begeistert Champagner-Enthusiasten mit Kraft und Präzision: unwiderstehliches Zusammenspiel aus Chardonnay und Pinot Noir. Im Glas strahlend goldgelb mit feiner und reichlicher Perlage. In der Nase entzücken Aromen von weißen Blumen, kandierten Früchten, Litisch, Safran und Salbei. Am Gaumen vereint er Kraft, Mineralität sowie Reife und verwöhnt mit einem langen Abgang. Ein nie enden wollender Trinkspaß für große Anlässe oder für den Keller zum Lagern.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11057	0,75	6

Val de Rance
Le CIDRE en effervescence

EIN ERFRISCHEND NEUES UND ZUGLEICH AUTHENTISCHES GESCHMACKSERLEBNIS!

Seit 1953 produziert „Les Celliers Associés“ französischen Premium-Cidre und verwendet die typischen Cidre-Äpfel aus den Obstgärten der Bretagne. Die Cidrerie ist nur 45 km vom berühmten Mont-Saint-Michel entfernt.

Für die Cidres sucht Val de Rance die besten der 25 zugelassenen Cidre-Apfelsorten aus, um diesen das unvergleichlich köstliche Geschmacksprofil zu verleihen.

Kein künstlich hinzugefügter Zucker

Natürlicher Cidre hat wenig Kalorien.

Original Craft-Cidre

Die Obstgärten der Bretagne sind für die hervorragende Qualität der Cidre-Äpfel bekannt und der Prozess der französischen Cidre-Herstellung ist einzigartig.

Glutenfrei

Ausschließlich aus Äpfeln hergestellt.

Nachhaltige Landwirtschaft

Der Verzicht auf zusätzlich zugeführte Hefen und eine langsame Fermentation bringen das volle Aroma der Äpfel hervor. In Partnerschaft mit lokalen Betrieben wird umweltfreundlicher Obstanbau gefördert und langfristig mit den Obstbauern zusammengearbeitet, um den fairen Handel zu sichern. Vollständige Nachverfolgbarkeit vom Obstgarten bis zum köstlichen Cidre wird garantiert!



L'AUTHENTIQUE FRENCH CIDER BRUT

Val de Rance
Bretagne

- Apfelmost
- Trocken

Der L'Authentique French Cider in der klassischen Geschmacksrichtung Brut wird ausschließlich aus original-französischen „Cidre-Äpfeln“ hergestellt, die komplett natürlich vergoren werden. Im Glas herrlich strahlende gold-orangene Farbe. Frische Aromen bittersüßer Äpfel prägen die Nase. Der Cider ist ohne Zuckerzusatz sehr kalorienarm und sorgt dank niedrigem Alkoholgehalt für ein leichtes, erfrischendes Trinkvergnügen. Ideal zu gegrillten Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch, würzigen Currys oder Salaten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
210003	0,33	24

L'AUTHENTIQUE FRENCH CIDER ROSÉ

Val de Rance
Bretagne

- Apfelmost
- Trocken

Intensiv spritziger und erfrischender Rosé-Cider mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße und Säure sowie vollmundigen Noten von frischen Äpfeln. Hergestellt aus rotfleischigen Äpfeln und ausgewählten Mostäpfeln (darunter die Sorten Rouget de Dol, Guillevic und Avrolles). Dank seines niedrigen Alkoholgehalts und der leichten Säure eignet sich der Rosé-Apfelwein perfekt als Aperitif oder zu Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
210233	0,33	24

L'AUTHENTIQUE FRENCH CIDER PEAR

Val de Rance
Bretagne

- Apfelmost, Birnenmost
- Trocken

Köstlicher Cider ohne Zuckerzusatz mit feinem Birnengeschmack. Klare, hellorangene Farbe im Glas. Der Duft von frisch gepresstem Birnensaft und feinherben Äpfeln (darunter die Sorten Avrolles und Douce Moën) begeistert in der Nase. Am Gaumen rund und süß mit einer gut integrierten Säure. Toll in Kombination zu süßen Desserts oder Schokolade.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
210033	0,33	24

CASA CARLOTTA

Venetien

Aus dem Herzen des sonnenverwöhnten Venetos stammen die edlen Rebsorten- und Schaumweine aus biologischem Anbau der Marke Casa Carlotta, abgefüllt vom familiengeführten Unternehmen Vini Tonon in Carpesica, Venetien.

Neben ihrem kulturellen und geschichtlichen Reichtum bietet die Region, die als UNESCO-Weltkulturerbe gilt, auch ein ideales Mikroklima und eine optimale Beschaffenheit des Bodens, woraus einzigartige Weine hervorgehen. In den Hügeln von Cornegliano und Valdobbiadene befinden sich die kleinen Weinberge auf schmalen, grasbewachsenen Terrassen, in denen die Winzer von Tonon in Handarbeit die wertvollen Trauben mit geografischer geschützter Angabe ernten. Hochmoderne Weinherstellungs- und Abfüllanlagen, die eine kontrollierte Temperaturverarbeitung ermöglichen, sorgen in der Kellerei für den Feinschliff des herausragenden Qualitätsstandards der Weine.



Casa Carlotta

Entdecken Sie unseren Merlot von Casa Carlotta auf Seite 90



IT-BIO-006

PROSECCO FRIZZANTE CORDA DOC BIO

Casa Carlotta
Venetien

 Glera

 Trocken

Spritziges Vergnügen in Bio-Qualität: der reinsortige Veneto-Klassiker aus der Glera-Traube fließt in appetitlichem Strohgelb ins Glas. Feinfruchtig umspielt er die Nase und verströmt herrliche Aromen von Äpfeln, Birnen und hellen Blumen. Belebend, mit harmonischer Frucht und natürlicher Eleganz eignet er sich ideal als Aperitif und verleiht leichten Gerichten das gewisse prickelnde Etwas.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85610	0,75	6

CELLINI



TIPP

Genießen Sie den Prosecco als Spritz mit unserem Cellini Limoncello (S. 115)

PROSECCO FRIZZANTE CORDA DOC

Cellini
Venetien

 Glera

 Trocken

Prickelnde Verführung aus dem Veneto: Der reinsortige Prosecco Frizzante aus der Glera-Traube besticht durch seine ausgewogene Frucht und Leichtigkeit. Frisch und belebend im Charakter zeigt er sich harmonisch und natürlich elegant am Gaumen. Der optimale Aperitif und auch als perlende Erfrischung zu italienischen Antipasti die richtige Wahl.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21960	0,75	6

STILLWEIN


NICOLAS NAPOLÉON

depuis 1929

NICOLAS NAPOLÉON

AUSGESUCHTE
QUALITÄTSWEINE
SEIT 1929



MERLOT VIN DE FRANCE

Nicolas Napoléon

Merlot

Trocken

Körperreich, fruchtig und charmant: Der vollmundige Merlot funkelt rubinrot im Glas. In der Nase dominieren intensive Aromen von Pflaumen, Kirschen, Brombeeren und Cassis. Am Gaumen zeigt sich der edle Franzose dicht und elegant. Ganzheitlich rund mit angenehmem Säuregehalt und langanhaltendem Abgang. Ideal zu dunklem Fleisch, Wurstwaren, Pasta und zur Verfeinerung von dunklen Saucen.

• Als praktische 3 Liter Bag in Box verfügbar (Seite 85).

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11502	0,75	6

WEINGENUSS AUS DEM HERZEN FRANKREICHS

Nicolas Napoléon war sich der Verantwortung seines großen Familiennamens bewusst, als er **1929** die **Nicolas Napoléon & Cie. S.A.** in Marseille ins Leben rief. Von Beginn an legte er Wert auf hochwertige Traubenqualität aus den besten Anbaugebieten Frankreichs. Noch heute werden die Weine der Marke nach alter Tradition in der Ursprungsregion gefüllt und garantieren, dank des großen Erfahrungsschatzes der Önologen, ein gleichbleibend hohes Qualitätsversprechen.

Die **Rebsortenweine** ermöglichen eine genussvolle Entdeckungsreise durch ganz Frankreich. Intention ist es, die typischen und unverwechselbaren Eigenschaften weltbekannter Rebsorten herauszuarbeiten und diese zu attraktiven Preisen anzubieten.



CHARDONNAY VIN DE FRANCE

Nicolas Napoléon

 Chardonnay

 Trocken

Klassisch ausgebauter Chardonnay von zart blassgelber Farbe mit goldschimmernden Reflexen. In der Nase dominieren Noten von weißen Früchten und Blumen. Am Gaumen feinfruchtig, ausgewogen und harmonisch. Seine wunderbare Frische und der intensiv aromatische Abgang machen Lust auf ein weiteres Glas! Ein Allrounder, der als Solist wie auch als Speisenbegleiter von Fisch, Geflügel und Käse überzeugt.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11505	0,75	6

MERLOT ROSÉ VIN DE FRANCE

Nicolas Napoléon

 Merlot

 Trocken

Saftig mit intensiver Frucht: Im Glas strahlendes Pink mit orangefarbenen Reflexen. Die Nase umspielen ausgeprägte Aromen von reifen roten Früchten wie Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen üppig, finessenreich und butterweich. Dank seiner perfekt ausgewogenen Frische, Frucht und Eleganz passt dieser Merlot Rosé besonders gut zu leichten Speisen wie Salaten, Pasta, gegrilltem hellen Fleisch und mild-würzigem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11507	0,75	6

CABERNET SAUVIGNON VIN DE FRANCE

Nicolas Napoléon

 Cabernet Sauvignon

 Trocken

Der fruchtig-trockene Cabernet Sauvignon leuchtet in rubinroter Farbe. Sein intensiver Geschmack saftiger dunkler Beeren verschmilzt harmonisch mit feinen Nuancen von Paprika und dezenter Würze. Rund und fruchtbetont mit geschmeidigen Tanninen und einem frischen Abgang. Toll zu deftigen Fleisch- und Paprikagerichten, würzigem Hartkäse oder Kaffee- und Schokoladendesserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11503	0,75	6

SPARGEL IN PARMESAN CRÊPE

Zutaten für 4 Portionen

- 24 Stangen grüner Spargel
- Frischer Parmesan am Stück
- 66 g Mehl
- 133 ml Milch
- 1 Ei
- 4 TL Butter
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

Perfekt zu
CHARDONNAY
oder
MERLOT
ROSÉ

Zubereitung

Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen. Anschließend in Salzwasser für ca. 10 Minuten garen. Dann abgießen und den Spargel mit kaltem Wasser abschrecken.

Aus den Zutaten Mehl, Milch, Ei, Parmesan und etwas Salz einen glatten Teig rühren und ca. 15 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Pfanne erhitzen und die Crêpes in zerlassener Butter nacheinander backen.

Spargelstangen in die Crêpes einrollen und währenddessen den frischen Parmesan in die Crêpes raspeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Parmesan-Chips einen Bogen Backpapier auf die Größe eines Tellers zurechtschneiden und anschließend mit fein geriebenen Parmesan bestreuen. Den Parmesan mit den Händen auf dem Backpapier verteilen (nicht zu dick).

Anschließend den Teller bei höchster Stufe für ca. 15-20 Sekunden in die Mikrowelle geben. Der Parmesan beginnt zu schmelzen und bildet eine Gitterstruktur. Danach den Teller aus der Mikrowelle nehmen und auskühlen lassen.

Der Parmesan kann nach dem Auskühlen gebrochen werden. Richten Sie die Crêpes mit dem Parmesangitter an.

Hinweis: um das optimale Parmesangitter-Ergebnis zu erzielen, variieren Sie die Parmesanmenge und die Mikrowellendauer bis Sie ein zufriedenstellendes Ergebnis erzielen. Ist das Gitter nicht knusprig, verwenden Sie weniger Parmesan.



Die AOP-Weine aus dem Hause Monopoles Nicolas Napoléon vereinen die jahrhundertealten Traditionen und das savoir-faire aus einigen der bekanntesten Weinregionen Frankreichs. Neben geschmackvollen Weinen aus dem Bordeaux gehört auch ein Costières de Nîmes Grande Réserve der Produktlinie an.

Gold Berliner
Wine Trophy
(2021)



BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE AOP

Monopoles Nicolas Napoléon
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Sauvignon



Trocken

Flagschiffwein des Hauses Monopoles Nicolas Napoléon: Tradition und Fachwissen sind in diesem klassischen Bordeaux Supérieur perfekt vereint und garantieren ein einzigartiges Genusserlebnis dank des wunderbar herausgearbeiteten Profils. In eleganter roter Robe verströmt er berauschende Aromen roter Früchte. Am Gaumen rund, geschmeidig und körperreich. Lässt Bordeaux-Herzen höherschlagen – nicht zuletzt durch sein unschlagbar gutes Preis-Leistungs-Verhältnis!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11300	0,75	6



Gold Berliner
Wine Trophy
(2022)



BORDEAUX ROSÉ AOP

Monopoles Nicolas Napoléon
Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
- Trocken

Herrlich leichter Bordeaux-Genuss: in leuchtendem Blassrosa präsentiert sich dieser erfrischende Rosé im Glas. Intensive Aromen von Grapefruit und roten Früchten dominieren die Nase und finden sich auch am Gaumen wieder. Rund mit angenehmer Frische im Abgang eignet er sich als perfekte Ergänzung zu sommerlich-mediterraner Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11304	0,75	6

BORDEAUX SAUVIGNON BLANC AOP

Monopoles Nicolas Napoléon
Bordeaux

- Sauvignon Blanc
- Trocken

In leuchtend hellem Gelb fließt der reinsortige Bordeaux Sauvignon Blanc ins Glas und entfaltet eine komplexe Nase mit frischen Zitrusnoten und exotischen Anklängen. Am Gaumen vollmundig mit ausdrucksstarken Aromen weißer Früchte sowie Kräutern. Harmonisiert perfekt zu Fisch oder feinen Desserts dank seiner eleganten Mineralik und der gut eingebundenen Fruchtsäure. Lang und anhaltend im Abgang.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11303	0,75	6

MÉDOC AOP

Monopoles Nicolas Napoléon
Bordeaux

- Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc
- Trocken

Geschmeidig mit hohem Wiedererkennungswert: Typisch für die Weine der weltbekannten Weinbauregion Médoc ist auch dieser Rote ein Verschnitt aus verschiedenen Bordeaux-Rebsorten. In der Nase treffen fruchtige Aromen von Merlot und Cabernet Sauvignon aufeinander und ergeben ein herrliches Bouquet. Im Mund ist die klassische Cuvée fruchtig, sehr ausgewogen und mild mit süßlicher Vanillenote.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11301	0,75	6

COSTIÈRES DE NÎMES GRANDE RÉSERVE AOP

Nicolas Napoléon
Rhône

- Syrah, Grenache
- Trocken

Ausgewogene Aromenvielfalt: die Cuvée aus Grenache und Syrah umspielt mit fein-fruchtigen Noten die Nase. Am Gaumen dominieren intensive Aromen von Früchten und Gewürzen, verabschiedet von einem reichen, eleganten Finale mit langem Nachhall. Erfrischend und mittelkräftig im Geschmack veredelt der Rotwein jedes mediterrane Gericht.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11310	0,75	6

MAISON CASTEL

Nouvelle-Aquitaine

Artisan-négociants – Handwerker und Händler: nach dieser Mentalität wird für die hauseigene Marke Maison Castel bei Castel Frères in Blanquefort, Nouvelle-Aquitaine französischer Weinbau nach höchsten Standards und jahrhundertealtem Wissen betrieben.

Im Land des guten Käses und erstklassigen Weins weiß man, dass die Kombination dieser beiden Kulturgüter als Symbol für das französische Lebensgefühl steht. Dieses „savoir vivre“ möchte die Familie Castel ihren Kunden durch den Genuss, die Qualität und Authentizität ihrer Marke näherbringen: 1949 von den neun Castel-Geschwistern gegründet, wird seither das Ziel verfolgt, sowohl dem regionalen als auch dem internationalen Markt französische Qualitätsweine zu bieten – und das mit großem Erfolg! Allein für Maison Castel arbeiten 20 engagierte Önologen mit acht auf ihr Gebiet spezialisierten Partner-Önologen für den führenden französischen Weinspezialisten und produzieren Weine für ein breites Publikum in über 75 Ländern auf fünf Kontinenten.

Um die individuellen Geschmäcker seiner Kunden zu treffen hat das Familienunternehmen unter der Marke Maison Castel sieben Produktreihen auf Grundlage der Kundenbedürfnisse entwickelt.

Neben Regionalität und Tradition wird dabei auch verstärkt Wert auf einen nachhaltigen Weinbau gelegt. Zertifiziert mit der „Terra Vitis“, der Umweltzertifizierung, die sich speziell auf den Weinbau konzentriert und der bekanntesten „Agriculture Biologique“-Zertifizierung, trägt das Unternehmen zu einer nachhaltigeren Zukunft für Mensch und Natur bei. So sind mittlerweile sogar 84% der produzierten Weine des Winzerhauses vegan zertifiziert.



MERLOT ROSÉ PAYS D'OC IGP

Maison Castel
Languedoc-Roussillon

- Merlot
-  Trocken

Ein Traum in Rosé: Blassrosa mit korallfarbenen Reflexen entzückt dieser Merlot Rosé das Auge und zeigt eine komplexe Nase mit blumigen Noten und Aromen kleiner roter Früchte. Frisch, voll und fruchtig tritt er am Gaumen auf und überzeugt mit hervorragender Länge. Ein herrlich erfrischender Begleiter zu Grillgerichten oder exotischer Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163610	0,75	6

VARIETALS DISCOVERY



SAUVIGNON BLANC CÔTES DE GASCOGNE IGP

Maison Castel
Côtes de Gascogne

- Sauvignon Blanc
-  Trocken

Intensiv, frisch und raffiniert: Die Trauben dieses reinsortigen Sauvignon Blanc stammen aus der Appellation Côtes de Gascogne und verleihen diesem blassgelben Tropfen sein unvergleichliches Aroma. In der Nase dominieren intensive Noten nach Grapefruit und tropischen Früchten. Am Gaumen ausdrucksstark, elegant und frisch mit mineralischen Anklängen. Toll in Kombination zu einem zarten Lachstatar, frischen Meeresfrüchten, knackigem Gemüse oder ganz klassisch als Aperitif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163200	0,75	6

CHARDONNAY

Maison Castel

- Chardonnay
-  Trocken

Ausgeprägte Säure trifft auf erfrischende Lebendigkeit: in leuchtendem Hellgelb mit goldenen Reflexen fließt der Chardonnay ins Glas und entzückt mit seinem feinen Duft nach tropischen Früchten und weißen Blumen. Ausgewogener Geschmack, mit Aromen von frischen Früchten und weißem Fruchtfleisch, dazu fein säuerliche Akzente. Dank seiner Frische eignet er sich hervorragend als Aperitif oder als Speisenbegleiter von hellem Fleisch, Meeresfrüchten oder Fisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163400	0,75	6



CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC IGP

Maison Castel
Languedoc-Roussillon

● Cabernet Sauvignon

 Trocken

So schmeckt die Sonne Südfrankreichs: Leuchtend Violett strahlt der Rotwein aus dem Pays d'Oc im Glas und verströmt intensive Aromen von schwarzen Früchten und Vanille. Am Gaumen begeistern Noten von schwarzen Johannisbeeren und dunklen Beeren. Rund, ausdrucksstark und mit einem herrlich weichen Abgang. Ein wahrer Genuss zu reifem Käse oder Lasagne.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163660	0,75	6



MERLOT PAYS D'OC IGP

Maison Castel
Languedoc-Roussillon

● Merlot

 Trocken

Rubinrote Verführung: Feine Noten von roten Früchten und Gewürzen steigen in die Nase, während sich der tiefdunkle, rubinrote Merlot ausgewogen und gut strukturiert am Gaumen präsentiert. Durch die Reifung in speziellen Eichenfässern wird das Sortenprofil der Traube mit Noten von Schokolade, Pflaume und einem Hauch von Rauch hervorgehoben. Geschmackvoller, langanhaltender Abgang. Ideal zu saftigem Steak oder zur Abrundung einer Käseplatte.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163600	0,75	6

VARIETALS DISCOVERY



SYRAH PAYS D'OC IGP

Maison Castel
Languedoc-Roussillon

● Syrah

 Trocken

In prunkvollem Granatrot fließt der Syrah ins Glas und verzaubert das Auge mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Veilchen sowie ausgewogene Würze und Trüffel. Rund und weich im Geschmack wird am Gaumen das würzige Aroma wieder aufgegriffen. Ein ausdrucksstarker Wein mit guter Länge. Überzeugt als Aperitif, genauso wie als Begleiter zu Lamm oder Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163510	0,75	6



PINOT NOIR PAYS D'OC IGP

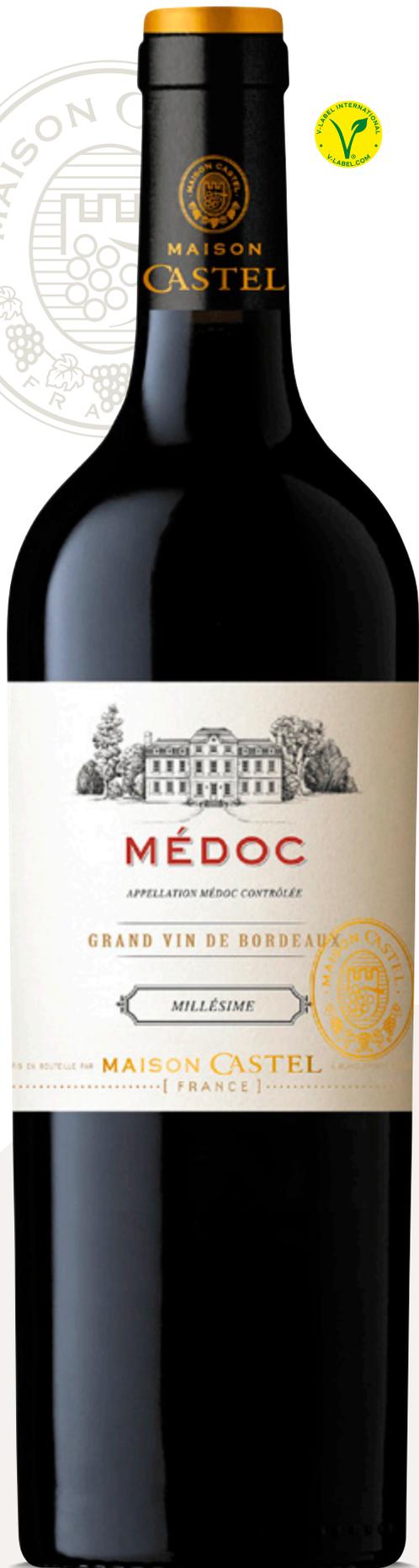
Maison Castel
Languedoc-Roussillon

● Pinot Noir

 Trocken

Der rubinrote Pinot Noir zeigt in der Nase ausgeprägte Aromen von roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen rund und geschmeidig, begeistert er mit seinem seidig-fruchtigen Charakter. Der aromatische Wein eignet sich perfekt zu rotem Fleisch oder Geflügel.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163500	0,75	6



AOC SELECTION

MÉDOC AOC

Überraschenderweise zog der Weinbau im Médoc, der heute berühmtesten Appellation des Bordelais und einem der **bedeutendsten und besten Rotweingebiete der Welt**, erst verhältnismäßig spät ein. Viele Jahre hielt die Region im Südwesten Frankreichs sein Juwel unter einer ausgeprägten Sumpflandschaft versteckt, bis diese im 17. Jahrhundert unter Anleitung holländischer Damm- und Wasserbauspezialisten trockengelegt und begradigt wurde. Zum Vorschein kamen sehr karge und tiefe Kiesböden – optimal für den Weinbau, da sie die Rebstöcke zwingen, ihre Wurzeln in die Tiefe zu treiben. In Verbindung mit dem milden Klima, einem guten Wasserabzug im Boden und den vielen Kiefernwäldern, die das Gebiet gegen Wind und Regen von der nahegelegenen Atlantikküste schützen, war der Grundstein für eine herausragende Weinproduktion gelegt.

Die dreiecksförmige Halbinsel, auf der sich das Weinbaugebiet befindet, zählt zum Bordeaux und ist heute geprägt von unzähligen Weinbergen, teilweise durchbrochen von Weideland, Gestrüpp und Poldern. Das Médoc-AOC ist ein 70 km langer und 5-12 km breiter Landstreifen, der in die beiden regionalen Appellationen **Bas-Médoc** und **Haut-Médoc** unterteilt ist. Zusätzlich liegen innerhalb des Haut-Médoc noch 6 weitere kommunale Appellationen.

Typischerweise bestehen die Weine aus dem gesamten Gebiet aus einem Verschnitt der zugelassenen Rebsorten des Bordeaux, wobei im Haut-Médoc eher Cabernet Sauvignon und im Bas-Médoc vermehrt Merlot zu finden ist. Aber egal ob Merlot, Cabernet Sauvignon oder Cabernet Franc – die Weine des Médoc sind allesamt von **außergewöhnlicher Qualität, Rasse und Finesse.**

MÉDOC ROUGE AOC

Maison Castel
Bordeaux

● Cabernet Sauvignon, Merlot

☞ Trocken

Eleganz, Finesse und aromatische Komplexität: der Rotwein aus der Appellation Médoc präsentiert sich in dunkelviolettem Gewand. Aus den besten Trauben des Haut-Médoc hergestellt, überzeugt der Verschnitt aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit einer ausdrucksstarken, komplexen Nase nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich eine schöne holzige Note dank des Ausbaus im Eichenholz, die den Fruchtcharakter und den Körper verstärkt. Vollmundig, mit feinen, seidigen Tanninen im Abgang begeistert er den Gaumen und entpuppt sich als der ideale Begleiter zu Grilltem oder warmem Schokokuchen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163110	0,75	6

SAINT-ÉMILION AOC

Die Ufer des Mündungstrichters Gironde hegen eine Vielfalt an außergewöhnlichen Weinbauregionen. Während auf der linken Seite das eher junge und mitunter weltbeste Weinbaugebiet, das Médoc zu finden ist, liegt am rechten Ufer die nicht weniger bedeutende Region Saint-Émilion AOC. Benannt nach einer kleinen Stadt, die an den Hängen eines Hügel über dem Dordogne-Tal erbaut wurde, pflanzten schon die Römer dort erste Weinreben an. Heute gilt das Weinbaugebiet als eines des ältesten Frankreichs und wurde 1999 als erstes seiner Art zum **UNESCO-Weltkulturerbe** ernannt.

Es umfasst insgesamt 9 Gemeinden und 5.700 Hektar Rebfläche, auf die sich rund 1.000 Weinbauern verteilen. Auf einer Vielfalt von Bodentypen angepflanzt, die oft sogar innerhalb der einzelnen Châteaux variieren, reifen die Trauben auf 25 bis 100 m über dem Meeresspiegel in einem kontinentalen Klima mit starken Temperaturschwankungen und ergeben eine breite Palette an Weintypen. Mit 60 % Rebanteil dominiert dabei die **Merlot-Traube** in Saint-Émilion, gefolgt von **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Cot** und **Carmenère**.

Innerhalb des Gebietes finden sich außerdem zwei kommunale Appelationen: **Saint-Émilion** und **Saint-Émilion Grand Cru**, wobei letztere sich durch eine zusätzliche zweite Qualitätsprüfung der Weine auszeichnet. Unabhängig davon sind aber für alle Weine der Region die langen Maischezeiten und der Barrique-Ausbau in meist neuen Fässern aus französischer Eiche üblich, die ihnen ihren sanften und fruchtigen Charakter verleihen.



AOC
SELECTION

SAINT-EMILION AOC

Maison Castel
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Franc

☞ Trocken

Maximale Ausdruckskraft durch getrennte Vinifizierung der Parzellen: In tiefem Granatrot fließt dieser Saint-Émilion AOC ins Glas. Komplexe Nase mit Finesse, geprägt von Noten kleiner roter Früchte und Gewürzen. Am Gaumen elegant und vollmundig mit einem zarten, seidigen Abgang. Besonders in Kombination mit Fleisch in Sauce, Eintopf oder mit Schokoladendesserts eine wahre Gaumenfreude!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163120	0,75	6

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Maison Castel
Rhône

● Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Muscardin

🍷 Trocken

Ein Schatz aus dem Rhônetal: tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase ausdrucksstark und komplex mit Noten nach schwarzen Früchten, kombiniert mit blumigen Aromen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen überzeugt der elegante Rotwein mit aromatischer Komplexität aus schwarzen Früchten und Gewürzen, guter Struktur, Tiefe und feinen Tanninen. Köstlich harmonisch eignet er sich perfekt zu gegrilltem roten Fleisch oder kräftigem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
169740	0,75	6

AOC
SELECTION



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Das berühmte Weinbaugebiet Châteauneuf-du-Pape AOC, südlich der Rhône, haben wir Papst Johannes XXII zu verdanken, der im 14. Jahrhundert das Châteauneuf zu seiner Sommerresidenz umbauen ließ. Er bestellte Winzer aus Cahors, die schließlich mit ihrem roten „Vin d'Avignon“, dem Vorgänger des Châteauneuf-du-Pape den Weinbau in dem gleichnamigen Ort begründeten.

Das ca. 3.200 ha große Gebiet wurde **1936 als eines der ersten als Appellation anerkannt** und ist geprägt von Kiesterrassen. Insgesamt 13 Rebsorten sind heute in der Region zugelassen. Die Zusammensetzung ihrer Cuvées dürfen die Winzer dabei frei wählen.

Die Reben, die ausschließlich Rot- und Weißweine ergeben, wachsen in einem heißen und trockenen Klima. Die großen Kieselsteine, die mit rotem, sandigem Lehm vermischt sind, geben die tagsüber gespeicherte Wärme in der Nacht an die Gewächse ab. Der Mistral trocknet die Trauben selbst nach starken Regenschauern in kurzer Zeit und die Garrigue, die typischen Buschformationen auf den flachgründigen Böden, verleihen den Weinen erdige Töne mit herben Pflanzenaromen.

Nach traditioneller Methode hergestellt und in verschiedenen Gebinden ausgebaut, sind die Weine des Châteauneuf-du-Pape AOC **bekannt für ihre teils jahrzehntelange Lagerfähigkeit.**



AOC SELECTION



GUT ZU WISSEN

In der Appellation Chablis werden ausschließlich Weißweine aus Chardonnay-Trauben gekeltert. Die überwiegend kalkhaltigen Böden und das kühle Klima sorgen für Weine von großer Reinheit und Komplexität.

CHABLIS AOC

Maison Castel
Burgund

● Chardonnay

☞ Trocken

Aus einer der renommiertesten Weinregionen Frankreichs und von über 40 Jahre alten Rebstöcken geerntet: Der HVE-zertifizierte (HVE = Haute Valeur Environnementale) Chardonnay aus der Appellation Chablis im Burgund präsentiert sich hell und klar, in blassgoldenen Gewand mit grünen Reflexen im Glas. In der Nase entfaltet er subtile Zitrusaromen, die sich zu einer intensiven Mineralität entwickeln und schließlich Noten nach Blumen und weißen Früchten offenbaren. Vollmundig, frisch und elegant am Gaumen treffen ausgezeichnete Frucht und attraktive Mineralität auf die Geschmacksknospen und gipfeln in einem frischen, fruchtbetonten Finale. Herrlich komplex als Aperitif oder zu Fischgerichten zu genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
169300	0,75	6

CHARDONNAY BOURGOGNE AOC

Maison Castel
Burgund

● Chardonnay

☞ Trocken

Der Chardonnay Bourgogne von Maison Castel offenbart im Weinglas eine leuchtende, goldgelbe Farbe. Sein Duft erinnert an Brioche und Röstnoten, begleitet von fruchtigen und mineralischen Aromen. Am Gaumen präsentiert er sich rund, finessenreich und komplex mit einem mineralisch-fruchtigen Abgang. Ein sehr angenehmer Chardonnay, der zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten oder auch Käse genossen werden kann.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163080	0,75	6

PINOT NOIR BOURGOGNE AOC

Maison Castel
Burgund

● Pinot Noir

☞ Trocken

Die überwiegend kalkhaltigen Böden, die mit Lehm und Mergel durchzogen sind, bringen in Kombination mit kühlem Klima einen eleganten, finessenreichen und komplexen Pinot Noir hervor. Der rubinrote Burgunder mit violetten Reflexen zeigt in der Nase dominierende Aromen von Holz und Rauch, die er durch seine 9-monatige Reifezeit in französischen Holzfässern erhält. Am Gaumen ist er reichhaltig und seidig mit holzigen Noten und schöner Frucht.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163090	0,75	6

AOC DISCOVERY

CÔTES DE PROVENCE AOC

Maison Castel
Provence

Grenache, Cinsault, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Mouvèdre,
Carignan

 Trocken

Geprägt durch das außergewöhnliche Terroir der Provence: Blassrosa mit bläulichen Reflexen erstrahlt der Roséwein im Glas. Aromen von Zitrus- und roten Früchten umspielen die Nase. Am Gaumen delikat mit feinen Noten nach roten Beeren, die durch köstliche Zitrusaromen erfrischt werden. Ein Genuss zu Gegrilltem oder exotischer Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
163460	0,75	6



DEPUIS 1902
Wolfberger

Ein Dreiklang aus Mensch, Natur & Innovation

Entdecken Sie den
typischen Charakter
und die Authentizität
des Elsässer Terroirs in
seiner schönsten Form!



WOLFBERGER

Elsass

Mensch, Natur und Innovation: Nach diesem Dreiklang entstehen bei Wolfberger in Eguisheim edle Weine, Crémants und Obstbrände. Heute tragen 99% der Anbauflächen des führenden Unternehmens für AOC Alsace-Weine die AgriConfiance®-Zertifizierung, als Beweis für das Umweltschutz-Engagement in der Weinregion Elsass. Als derzeit einziges elsässisches Weinhaus mit diesem hohen Anforderungsniveau spielt Wolfberger sowohl als Botschafter der Region als auch weltweit eine wichtige Rolle.

Nach dem Genossenschaftsprinzip „Ein Mann, eine Stimme“ arbeiten rund 450 passionierte Winzer auf 1.200 Hektar entlang der Hügel am Fuße der Vogesen und teilen voller Stolz den Pionier- und Innovationsgeist des Unternehmens. Seit über zwölf Jahren wird hier integrierter Weinbau praktiziert, indem die Winzer vier Grundsätzen in ihrer Arbeit folgen:

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird durch stetige Kontrollen der Rebflächen und die Verwendung alternativer Produkte und resistenter Rebsorten reduziert. Außerdem nutzt man die Vorteile der natürlichen Pflanzendecke, um nachhaltig zu düngen und die Bodendynamik zu unterstützen.

Die Artenvielfalt und die Typizität des Weinbergs wird durch ein einzigartiges Rebsorten-Konservatorium, eigene Initiativen der Winzer und eine umfassende Nachverfolgung der Parzellen durch die HVE-Zertifizierung gefördert. Des Weiteren wird beim Weinbau stets auf den Wandel des Klimas und auf Weinbergsschäden reagiert. So wurde beispielsweise der 100 Jahre alte Poussard-Schnitt wiedereingeführt, der zur Saftbegünstigung beiträgt. Nicht zuletzt auf Grund dieses stetigen Anspruchs auf nachhaltige Produktion und qualitative Optimierung ist Wolfberger Visionär und Vorreiter im Weinbau und produziert seit mehr als 120 Jahren herausragende elsässer Tropfen, die jedes Wein-Herz höherschlagen lassen.



**PINOT BLANC
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

● Pinot Blanc

☞ Trocken

Blassgelb, mit kristallklaren Reflexen. In der Nase zeigen sich Noten von hellen Früchten, Pomelo und Frühlingblumen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Blanc mit einer schönen Balance aus Säure und Frische. Ein eleganter Begleiter für vegetarische Gerichte und herzhafte Kuchen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74000	0,75	6

**RIESLING
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

● Riesling

☞ Trocken

Fein, subtil und hervorragender Speisebegleiter: bekannt als die rheinische Rebsorte schlechthin, bringt der Riesling trockene Weißweine hervor, die zu den besten der Welt zählen. Strohgelb und glänzend präsentiert er sich im Glas und eröffnet ein intensives Bouquet von frischen Früchten und floralen Akzenten. Am Gaumen treffen rassige Noten auf ausgewogene Frische, begleitet von angenehmen Zitrusaromen. Für einen original elsässer Abend perfekt zu traditionellem Sauerkraut oder im Sommer zu Fisch, Meeresfrüchten und Gegrilltem.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74005	0,75	6

**PINOT GRIS
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

● Pinot Gris

☞ Halbtrocken

Trotz ihrer rosa bis blaugrauen Farbe entstehen aus der Pinot Gris-Traube strohgelbe Weißweine – und diese können sich sehen und schmecken lassen! Unglaublich ausdrucksstark schon in der Nase, entfaltet dieser Pinot Gris frische Aromen von Pfirsich und Aprikose, gefolgt von einem subtilen Hauch von Haselnuss und geröstetem Brot. Geschmeidig umspielt er den Gaumen und führt die fruchtigen Nuancen gelber Früchte auf der Zunge fort. Halbtrocken, sanft und raffiniert mit einer unglaublich aromatischen Fülle eignet er sich besonders zu reichhaltigen Speisen oder als geschmackvoller Aperitif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74025	0,75	6



**AUXERROIS
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

- Auxerrois
- Trocken

Eleganz auf allen Ebenen: In verführerischem Hellgelb fließt dieser Auxerrois ins Glas und eröffnet ein Bouquet zum Dahinschmelzen aus weißen Früchten, Rhabarber und Frühlingsblumen. Mit leichter Frische beglückt er den Gaumen und verabschiedet sich mit einem knackig-fruchtigen Abgang. Angenehmes Trinkvergnügen, traumhaft zu sommerlichen Salaten, gegrilltem Fisch mit frischen Kräutern oder Käsevariationen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74020	0,75	6

**MUSCAT
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

- Muscat
- Trocken

Ideal als Aperitif: Den elsässischen Muscat von Wolfberger sollte man nicht mit dem namensgleichen süßen Likörwein verwechseln, der typischerweise in Frankreich zu finden ist. Der Muscat d'Alsace ist vielmehr ein frischer Weißwein, der im Elsass traditionell im Frühling zu Spargel serviert wird. Goldgelb in der Farbe umspielen fruchtige Noten von Litschi, Birne und knackig-frischen Trauben die Nase. Angenehme Geschmeidigkeit und Frische erfüllen den Gaumen und krönen in einem langanhaltenden aromatischen Abgang.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74008	0,75	6

**GEWÜRZTRAMINER
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

- Gewürztraminer
- Halbtrocken

Vollmundig und kraftvoll: neben fruchtig-exotischen Noten betört dieser Gewürztraminer mit Aromen von Pfeffer und Nelken die Sinne. Ausdrucksstark in der Nase, tritt er ebenso vollmundig und kräftig am Gaumen auf und hinterlässt im Abgang eine aromatische Präsenz. Die sorgsame Vinifikation durch die Kellermeister der Weingenossenschaft entlockt dem intensiv goldgelben Weißwein sein komplettes Aromenreichtum. Perfekt zu kräftigen Käsesorten wie Münsterkäse oder als Begleiter durch einen asiatisch-kulinarischen Abend.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74010	0,75	6



**PINOT NOIR
VIN D'ALSACE AOC**

Wolfberger
Elsass

 Pinot Noir

 Trocken

Fruchtig, leicht und einzigartig: aus der einzigen roten Rebsorte, die im Elsass angebaut wird, entsteht dieser aromenreiche Pinot Noir. Seine rubinrote Erscheinung mit violetten Reflexen lässt schon erahnen, welche verführerischen Noten die Nase und den Gaumen erwarten. Sein aromatisch intensiver Duft roter Früchte (Johannisbeeren und Schattenmorellen) begeistert ebenfalls am Gaumen dank schöner und geschmeidiger Länge mit wenig Tannin. Lässt sich sowohl gekühlt zu sommerlichen Gerichten als auch bei Zimmertemperatur zu herzhaften Pasteten genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74015	0,75	6

DEPUIS 1902
Wolfberger

Wolfberger erfindet den Weinbau der Zukunft

Umweltschutz wird schon lange praktiziert und die Initiativen gehen weit über BIO hinaus. Die Genossenschaft Wolfberger engagiert sich für eine sinnvolle Verbindung zwischen Mensch, Natur und Innovation und hilft ihren Winzern, die großen Herausforderungen unserer Zeit zu meistern.



FR-BIO-01





FR-BIO-01



**PINOT BLANC
VIN D'ALSACE AOC BIO**

Wolfberger
Elsass

 Pinot Blanc

 Trocken

Ausgezeichnete Bio-Qualität und unvergleichlicher Trinkgenuss: Für sein Umweltengagement im Elsass mit der Agri Confiance®-Zertifizierung belohnt, produziert Wolfberger Bio-Weine nach höchsten Standards – so auch diesen weißlich-goldenen Pinot Blanc. Feine Noten weißer Früchte und Pflaumenaromen umspielen die Nase. Am Gaumen entfalten sich dieselben Nuancen mit einer tollen Frische von Birne und Pfirsich. Der fruchtig-trockene Weißwein eignet sich ideal zu Fisch oder überzeugt alleine als Aperitif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74060	0,75	6



**RIESLING
VIN D'ALSACE AOC BIO**

Wolfberger
Elsass

 Riesling

 Trocken

Der leicht mineralische Riesling aus biologischem Anbau zeigt sich im Glas in brillantem Strohgelb. In der Nase begeistern frische Zitrusnoten und Nuancen von geschnittenen Kräutern. Am Gaumen wirkt er gut strukturiert, trocken und elegant mit einem langen Abgang und fruchtigem Nachhall. Idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Salaten oder einem Stück cremigem Ziegenkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74065	0,75	6



**GEWÜRZTRAMINER
VIN D'ALSACE AOC BIO**

Wolfberger
Elsass

 Gewürztraminer

 Halbtrocken

Harmonisches Aromenspiel: Der Gewürztraminer aus biologischem Anbau zeigt sich intensiv-golgelb im Glas. In der Nase dominieren kräftige Noten exotischer Früchte von Mango und Ananas. Am Gaumen wunderbar geschmeidig und harmonisch mit einer feinen Zimtnote. Egal ob als Aperitif, zu exotischen Gerichten oder als Dessertwein – dieses Goldstück brilliert zu jedem Anlass.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74070	0,75	6



**PINOT GRIS
VIN D'ALSACE AOC BIO**

Wolfberger
Elsass

 Pinot Gris

 Trocken

Dieser köstlich-aromatische Pinot Gris aus biologischem Anbau wird Liebhabern für Weine mit leichter Restsüße besonders munden. Intensiv-gelb in der Farbe offenbart er eine kräftige Nase mit feinen Röstaromen. Genauso aromatisch überzeugt er am Gaumen und begeistert mit Noten nach Gewürzen, Honig und Quitte, bevor er in einem ausdrucksstarken Finale endet. Dank seiner aromatischen Fülle und Komplexität toll als Aperitif oder in Kombination zu Fisch oder Geflügel.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74075	0,75	6



GRAND CRU MUENCHBERG

Der Muenchberg (Elsässisch für „Berg der Mönche“) ist durch den Ungersberg, einen 901 m hohen Zeugenberg aus vogesischem Sandstein, vor Regenfällen und Westwinden geschützt. Die Böden der Grand Cru Lage bestehen aus über 250 Millionen Jahre altem vulkanischen Sedimentgestein. Das steinige und sandige Gelände ist zwar mager, jedoch besitzt es hervorragende Entwässerungsfähigkeiten und speichert die Wärme der Sonne. Heute profitiert vor allem die edle Rebsorte Riesling mit ihrer späten Reifung von dem warmen und frühreifen Terroir. Gemäß dem Motto „Klasse statt Masse“ werden hier aufgrund der geringen Fruchtbarkeit nur begrenzte Mengen an Traubengut produziert, in denen sich allerdings die Vorzüge in konzentrierter Form wiederfinden. Die beeindruckend hochwertige Qualität der Trauben macht den Grand Cru zu einem wahren Genusserebnis!

RIESLING ALSACE GRAND CRU MUENCHBERG AOC 2020

Wolfberger
Elsass

- Riesling
-  Trocken

Exzellenter Gourmetwein aus einzigartigem Terroir: 100% Riesling aus der Grand Cru Lage Muenchberg. Die steinigen Sandböden, welche eine gute Drainage erlauben, sind Grundlage für die überragende Qualität der Riesling-Trauben dieser Toplage. Die sandigen Komponenten verleihen dem blassgelben Spitzenwein Eleganz, unterstrichen von einer ausgeprägten Frische und komplexer Frucht- sowie Blumenaromatik. Vollmundig und edel dank später Traubenreifung – perfekt zu traditionellen Elsässer-Gerichten, Fisch und Risotto mit Schalentieren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74170	0,75	6



**PINOT GRIS
ALSACE GRAND CRU
PFINGSTBERG
AOC 2018**

Wolfberger
Elsass

 Pinot Gris

 Lieblich

Ausdrucksstarke Geradlinigkeit und pure Eleganz: Die Grand Cru Lage Pfingstberg bringt einen herrlich goldgelben Pinot Gris mit bernsteinfarbenen Reflexen hervor. In der Nase zurückhaltend mit feinen Aromen von Pilzen, Aprikose, Honig, Quitte, Blumen und Unterholz. Ein rauchiger Hauch, der bereits in der Nase präsent ist, macht die aromatische Silhouette noch komplexer. Am Gaumen ausgewogen, elegant und süßlich-opulent ohne dabei an Frische zu verlieren. Unbedingt zu hellem Fleisch und Wild, einer frischen Pilzpfanne oder Gerichten im Teigmantel probieren!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74175	0,75	6



**GRAND CRU
PFINGSTBERG**

Die Geschichte des Weinbergs Pfingstberg führt in das Jahr 1299 zurück. Damals schenkte ein Ritter namens Richard d'Epfig dem Kloster Unterlinden das Land der späteren Grand Cru Lage. Der Legende nach trieben in der Gegend Hexen ihr Unwesen, die in Gestalt charmanter Wirtinnen Reisende festhielten und mithilfe von schmackhaften Weißweinen verführten. Heute gelten die Hänge des Pfingstbergs, die an das kleine Dorf Orschwihr grenzen und sich an die Vogesen schmiegen, als echte Rarität! Der Untergrund besteht aus Muschelkalk- und Glimmersandstein. Im unteren Teil des Bodens tritt eine Struktur aus kalzium-, sand- und tonhaltiger Braunerde zum Vorschein. Durch seine relativ hohe Lage ist der Pfingstberg ein spätreifes Terroir, welches eine höhere Niederschlagsmenge erfährt. Im feuchten Klima oben am Hang fühlen sich vor allem die Rebsorten Riesling und Muscat wohl. Im unteren Teil dominieren dank tonreicher Böden Gewürztraminer und Pinot Gris. Allesamt präsentieren ausgeprägte florale Aromen, die nach einigen Jahren Lagerzeit noch intensiver erscheinen.



**GEWÜRZTRAMINER
ALSACE GRAND CRU
HENGST AOC 2018**

Wolfberger
Elsass

 Gewürztraminer

 Halbtrocken

Heißblütige Grand Cru Lage, die seinem Namen alle Ehre macht: Im Glas zeigt sich der reinsortige Gewürztraminer intensiv gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase beeindruckt eine betörende Duftexplosion von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen sehr komplex, aromatisch, kräftig und dicht. Im Abgang außergewöhnlich frisch mit reifer Säure. Ein ausgezeichnete Wein mit großem Lagerpotenzial, der mit dem Alter noch an Ausdruck gewinnt.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74180	0,75	6

GRAND CRU HENGST

Der Grand Cru Hengst mit einer Fläche von 53 Hektar erhebt seinen schlanken Bergrücken über dem Ort Wintzenheim nahe Colmar. Der Weinberg aus dem 9. Jahrhundert verfügt über zum Teil steile Hanglagen und besteht aus kalk-, sandstein- und tonhaltigen Braunböden, die sich mit Oligozänkonglomeraten verbinden. Diese sehr steinigen Böden wärmen sich dank ihrer Struktur, Farbe und ihres Gefälles gut auf. Perfekt für den Gewürztraminer, der sich dort sehr wohlfühlt. Die ausreichende, aber nicht übermäßige Wasserversorgung ermöglicht ihm eine vollständige Reife. Junge Weine der Grand Cru Lage überzeugen durch Schwung, Kraft sowie Lebendigkeit und ihrem eher „wildem“ Charakter. Mit zunehmender Lagerung verfeinert sich der „Hengst“ und wird umgänglicher. Ein wahres „Rassepferd“, das Gourmets und Kenner überraschen wird.



RIESLING ALSACE GRAND CRU RANGEN AOC 2020

Wolfberger
Elsass

 Riesling

 Trocken

Das einzigartige Terroir des Rangen, bestehend aus kieselhaltigem Gestein und Lava, bringt einen hellgelben Grand Cru Riesling mit goldenen Reflexen hervor. An der Nase entfalten sich mineralische Noten mit Anklängen von Menthol, Eukalyptus und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er vollmundig, seidig und frisch mit schöner Säure. Der Abgang hat eine gute Länge und ist geprägt von Noten frischer Kräuter und Pomelo. Genießen Sie ihn als eleganten Aperitif oder in Kombination zu Fisch und Meeresfrüchten oder Geflügelgerichten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74185	0,75	6

GRAND CRU RANGEN

Die beeindruckende elsässische Steillage Rangen mit 45 bis 55° Hangneigung wurde Ende 2022 vom englischen Weinmagazin Decanter zu einer der 12 besten Weinlagen der Welt gewählt. Ein solch steiles Terroir unterstützt die Traubereifung bei einer optimalen Sonneneinstrahlung. Auch der Boden aus Vulkangestein ist einzigartig im Elsass, da er die Wärme des Tages speichert und nachts wieder abgibt. Ein treuer Verbündeter, um der lokalen Nachtkühle entgegenzuwirken. Die Bodenbeschaffenheit und dessen Neigung sorgt für den Abfluss des Regenwassers und schützt die Reben vor Wasserstress. Zudem ermöglicht er den Wurzeln der Reben, tief in den mineralreichen Untergrund vorzudringen. Durch die südliche Ausrichtung profitiert der Rangen von kühlenden und bei Feuchtigkeit austrocknenden Winden. Brillante Voraussetzung, um elegante, frische und aromatische Weine hervorzu- bringen!

**MUSCADET
SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOP**

Plessis Duval
Loire

 Melon de Bourgogne

 Trocken

Frisch, seidig, intensiv: Goldgelb, mit grünlichen Nuancen fließt der Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie ins Glas und verströmt subtile Noten nach frischen Früchten und weißen Blumen. Feine und komplexe, sowie ausdrucksstarke Nase und geradlinig-elegant auf der Zunge mit angenehmen Zitrusnoten, die sich zu einer sanften Mineralität entwickeln. Lebendig und frisch eignet er sich ideal zu Fisch oder Meeresfrüchten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27510	0,75	6

**TOURAINÉ
SAUVIGNON AOP**

Plessis Duval
Loire

 Sauvignon Blanc

 Trocken

Sanft wie die Ufer des Loiretals: frischer, eleganter Touraine Sauvignon in goldgelbem Gewand. Aromen von Zesten und exotischen Früchten steigen in die Nase, während der Gaumen von einer erfrischenden Klarheit und feinen Struktur verwöhnt wird. Vibrierende Aromen exotischer Früchte, Zitrusfrüchte und Ginster bahnen sich ihren Weg an die Geschmacksknospen. Ein Genuss zu Garnelen oder Lachs und auch zu hellem Fleisch die richtige Wahl!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27505	0,75	6



PLESSIS DUVAL

Loire

Als Castel Frères 2007 eine Produktionsstätte in La Chapelle-Heulin, Pays de la Loire übernahm, war das Ziel, die Weine des Loire-Gebietes bekannter zu machen. Mit Plessis Duval haben sie genau das geschafft und führen heute die **Nummer 1 aller Loire-Weinmarken Frankreichs**.

Das Loiretal ist die drittgrößte Weinbauregion Frankreichs und in Vielfalt und Vielseitigkeit kaum zu übertreffen. Mit mehr als 70.000 Hektar Rebfläche erstreckt es sich von der Atlantikküste bis ins Landesinnere und umfasst insgesamt 69 Appellationen. Die wunderschöne Landschaft ist geprägt von Schlössern, Denkmälern, den ruhigen Ufern der Loire und den typischen Höhlenwohnungen, die in die Felsen gebaut wurden – kein Wunder also, dass das Gebiet im Jahre 2000 zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt wurde. Den Winzern wird hier eine begeisternde Vielfalt an Rebsorten wie beispielsweise Cabernet Franc, Sauvignon, Gamay u.v.m. geboten. Aus ihnen werden bei Plessis Duval AOP-Weine höchster Qualität gekeltert: ob Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie oder Touraine Sauvignon in goldgelbem Gewand sowie der sommerlich roséfarbene Rosé d'Anjou – hier kommt jeder Weinliebhaber auf seine Kosten.



ROSÉ D'ANJOU AOP

Plessis Duval
Loire

● Gamay, Grolleau

☞ Halbtrocken

In der historischen Provinz Anjou am unteren Tal der Loire geerntet, werden die Trauben des Rosé d'Anjou direkt gepresst, um ihre zarte leuchtend-rosa Farbe zu erhalten. Die Nase ist elegant und eröffnet anregende blumige Noten. Am Gaumen rund mit Aromen weißer Früchte überzeugt er durch eine gute Ausgewogenheit und einen frischen, aromatischen Abgang. Ideal als süßlicher Kontrast zu herzhaften Gerichten oder als erfrischende Nuance zu gehaltvollen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27515	0,75	6



**„LA CRÉPINIÈRE“
SANCERRE BLANC AOC**

Caves des Vins de Sancerre
Loire

 Sauvignon Blanc

 Trocken

Der Sancerre „La Crépinière“ ist klar, frisch, präzise und komplex. In der Nase dominieren mineralische Noten und Aromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Am Gaumen ist er pikant und rein mit Aromen von weißen Früchten. Ein sehr eleganter Wein mit bemerkenswerter Finesse und Salzigkeit. Der Abgang ist lang, intensiv und sehr mineralisch. Besonders zu Meeressfrüchten und Fisch zu empfehlen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
727500	0,75	6

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE
SUR LIE AOC**

Chateau de l'Hyvernière
Loire

 Melon de Bourgogne

 Trocken

Vom Atlantik geküsst: Der trockene Weißwein aus 100% Melon de Bourgogne fließt glänzend blassgelb ins Glas und offenbart dezente grüne Reflexe. Aromatische Nase mit Noten von weißen und gelben Früchten, die auf feine Nuancen weißer Blumen und Mandeln treffen. Elegant am Gaumen überzeugt der Terra Vitis-zertifizierte Weißwein mit Finesse, schöner Mineralität, anregender Säure und Fülle sowie einem langen Finale.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
527800	0,75	6



„LA ROSE BLANCHE“ BEAUJOLAIS BLANC AOC

Vignerons des Pierres Dorées
Beaujolais

 Chardonnay

 Trocken

Blassgold, glänzend und klar erstrahlt dieser reinsortige Chardonnay und zaubert feine gold-grüne Reflexe im Glas. Ausdrucksstarke Nase, intensive florale Noten nach Linde, Bergamotte und Akazien paaren sich mit Birne und Nuancen von Mandeln und Ingwer. Am Gaumen wird diese Aromenpalette wieder aufgegriffen. Kräftig und voluminös gipfelt er in einem Finale voller Finesse und Sinnlichkeit. Köstlich zu Fisch oder weißem Fleisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
120620	0,75	6

„LA ROSE NACARAT“ BEAUJOLAIS ROSÉ AOC

Vignerons des Pierres Dorées
Beaujolais

 Gamay

 Trocken

In zartem Rosa fließt der Wein ins Glas und offenbart lachs-farbene Nuancen und blass-rosafarbene Reflexe. In der Nase zeigt er sich sehr offen, mit Aromen reifer Trauben, Erdbeeren, roter Beete und exotischer Früchte. Gute Spannung zwischen Süße und Säure, cremiger Charakter im Abgang. Kombinieren Sie ihn zu Gemüseterrinen, Fisch oder gegrilltem Fleisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
120610	0,75	6

„LA ROSE POURPRE“ BEAUJOLAIS ROUGE AOC

Vignerons des Pierres Dorées
Beaujolais

 Gamay

 Trocken

Tief-purpurrote Robe mit lebhaften violetten Reflexen. Intensive Nase mit Aromen von schwarzen Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren), vermischt mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer und Lakritz, verabschiedet von blumigen Nuancen. Die Aromen-Komplexität der Nase wird am Gaumen fortgeführt. Rund, seidig und ausgewogen mit einem pfeffrigen Abgang. Würdevoller Begleiter zu Fleisch in Soße oder charakterstarken Käsesorten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
120600	0,75	6





90 Punkte
James Suckling
(2021)



Gold Mundus Vini
(2021)
Gold Gilbert & Gaillard
(2020)



FR-BIO-01



GRANDE RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE ROSÉ AOC

Cuvée Benedikt
Rhône

● Grenache Noir, Syrah, Cinsault

🍷 Trocken

Dieser leuchtend rosafarbene Rosé mit orangenen Reflexen wird aus den drei typischen Rebsorten des Rhônetales gekeltert: Grenache Noir, Syrah und Cinsault. Das fruchtig-blumige Bouquet erinnert an rote Johannisbeeren, Himbeeren und weiße Frühlingsblumen. Im Mund zeigt er sich elegant, fruchtig und samtig-weich mit einem mittelkräftigen Abgang. Genießen Sie ihn zu Vorspeisen, Fischgerichten oder Salaten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21618	0,75	6

GRANDE RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC

Cuvée Benedikt
Rhône

● Grenache Noir, Syrah

🍷 Trocken

Die dunkelrote Cuvée mit rubinfarbenen Reflexen aus den Rebsorten Grenache Noir und Syrah zeigt sich am Gaumen reichhaltig mit intensiven Anklängen von roten Beeren, Gewürzen und einem Hauch Erde. Vollmundig, langanhaltend mit schöner Struktur und einem ausbalancierten Verhältnis aus Frucht und Würze eignet sich die Grande Réserve als Begleiter zu Fleischgerichten oder Käsevariationen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21617	0,75	6

COMBES SAINT SAUVEUR CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC

Combes Saint Sauveur
Rhône

● Grenache, Cinsault, Carignan

🍷 Trocken

Mehrfach ausgezeichnete Cuvée aus dem Rhônetales: Grenache, Cinsault und Carignan ergeben einen Wein von tief-rubinroter Farbe. Betörende Aromen von roten Früchten und Frühlingsblumen entfalten sich in der Nase. Elegant und voller Frucht eignet er sich ideal zu rustikalen Fleischgerichten oder üppigen Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
168870	0,75	6

BARON DE LESTAC

Bordeaux

Eine Hommage an das Bordeaux: 1986 von Pierre Castel gegründet, der seinen Nachnamen als Anagramm („Lestac“) in den Markennamen miteinbauen ließ, gilt Baron de Lestac aus Bordeaux, nun schon seit vielen Jahren als die **führende Bordeaux-Marke Frankreichs**.

Castels Ziel: den berühmten Wein für jeden zu einem erschwinglichen Preis zugänglich zu machen. Daran arbeitet er mit 25 Genossenschaftskellereien und vielen passionierten Winzern, die das savoir-faire, das sich seit der Antike durch die Geschichte der Stadt zieht, in jeden der charaktervollen Weine einfließen lassen.

Gelagert in einem der größten Weinkeller Europas (Kapazität von 50.000 Fässern à 225 Litern), je nach gewünschter Aromenpalette in amerikanischen oder französischen Eichenfässern gereift, entstehen hier Bordeaux-Weine von außergewöhnlicher Qualität und Authentizität. Der Charakter der Weine liegt dabei im Terroir: geprägt von Flüssen, Hügeln und Pinienwäldern begünstigt die Landschaft von Bordeaux eine breite Auswahl an unterschiedlichen Weinen. Damit diese auch vielen weiteren vinophilen Generationen erhalten bleibt, legt man bei Baron de Lestac hohen Wert auf nachhaltigen Weinbau und produziert die Weine seit dem 2019er-Jahrgang nach den Richtlinien der Terra Vitis-Zertifizierung.




BARON
de
LESTAC



GUT ZU WISSEN

Auch, wenn beim Namen Bordeaux heutzutage vor allem die Rotwein-Herzen schneller schlagen, so wurde die Stadt zunächst für ihre Weiß- und Roséweine bekannt.

Im Mittelalter trank man sehr gerne den helleren rosafarbenen Wein und die wohlhabenden holländischen Kaufleute des 17. Jahrhunderts begeisterten sich für die Weißweine der Region. Heute weiß man: aus der Top-Weinregion des Landes entstehen hervorragende Weine jeder Farbe!



 Gold Concours International de Lyon (2020)



BORDEAUX ROUGE AOC

Baron de Lestac
Bordeaux

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

 Trocken

Aus den drei ikonischen Rebsorten des Bordeaux: eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. In subtilem, tiefem Granatrot fließt der Vorzeigewein ins Glas und brilliert mit ziegelroten Reflexen. Mindestens acht Monate in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut, entfaltet er in der Nase ein elegantes Bouquet aus roten Früchten und holzigen Noten. Gute Struktur, weiche, harmonische Tannine und eine unglaublich angenehm samtige Textur sorgen für ein hervorragendes Trinkvergnügen. Von renommierten Weinkritikern mehrfach ausgezeichnet!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162532	0,25	24
162531	0,75	6



2022
2023

Gold Concours International des Produits Biologiques et en Conversion (2022)

NEU



BORDEAUX BLANC AOC BIO

Baron de Lestac
Bordeaux

 Sauvignon Blanc

 Trocken

Der hellgelb strahlende Bordeaux Blanc in Bio-Qualität duftet nach weißen Früchten und Zitrusfrüchten, begleitet von eleganten Röstnoten dank seines Ausbaus im Barriquefass. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen und aromatisch mit frisch-fruchtigen Noten von Pfirsichen und Birnen. Im Abgang weich mit angenehmer Mineralität. Ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch (Kalbfleisch, Geflügel) oder als Aperitif zu frischem Ziegenkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162535	0,75	6

BORDEAUX ROUGE AOC BIO

Baron de Lestac
Bordeaux

 Merlot

 Trocken

Der tiefdunkle Bordeaux Rouge Bio von Baron de Lestac wird aus 100% Merlot hergestellt und wird ca. sechs Monate im Barriquefass ausgebaut. In der Nase dominiert der Duft von dunklen reifen Früchten wie Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen ebenso fruchtige Noten, ergänzt mit Aromen von Gewürzen, Kokosnuss und feinen Röstnoten. Wunderbar ausgewogen, dicht und geschmeidig mit komplexer Aromatik und schmelzenden Tanninen. Ideal zu gegrilltem Fleisch oder Wurst- und Käseplatten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162534	0,75	6

MALESAN

Bordeaux

Der „Fährmann“ der Geschmäcker, der aufspürt, entdeckt und entdecken lässt – so beschreibt Fabrice Sommier, ausgezeichnete Sommelier im Hause Malesan in Bordeaux, die Aufgabe seines Berufes. Er will den Interessenten nicht nur die offensichtlichen Merkmale eines Weins näherbringen, sondern ihnen auch die Geschichte hinter dem köstlichen Tropfen erzählen. Als Gewinner des „Meilleur Ouvrier de France“ wird er als bester Handwerker Frankreichs auf seinem Gebiet geehrt und verarbeitet seine Expertise in den herausragenden Weinen und Crémants von Malesan. Dank des nachhaltigen Weinbaus der Kellerei tragen die Weine seit dem roten 2018er-Jahrgang allesamt das Terra Vitis Siegel auf der Flasche.

Beheimatet in Bordeaux, der Stadt des Lichts und einer der berühmtesten Weinbauregionen weltweit ist Malesan stets darauf bedacht, die jahrhundertealten Traditionen der historischen Stadt zu wahren und den traditionellen Rebsorten der Region gerecht zu werden: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sémillon – bei Malesan gibt es erlesene Weine und Crémants mit etabliertem Charakter für jeden Geschmack.

Neben dem ökologischen und traditionellen Bewusstsein des Unternehmens nimmt auch die Kunst einen wichtigen Teil im Hause Malesan ein. So veranstaltet die Marke seit mehreren Jahren einen Designwettbewerb, um die Kreativität seiner Community zu würdigen: ob Etiketten, Flaschen oder Holzverpackungen – hier wird jede Weinkomponente zu einem einzigartigen Kunstwerk. Mehr Informationen unter www.malesan.com/design.



Entdecken Sie die Crémants von Malesan auf Seite 15

Gold Mundus Vini (2020)



Silber Terre de Vins (2021)



„CUVÉE SÉLECTIONNÉE“ BORDEAUX BLANC SEC AOC

Malesan
Bordeaux

● Sauvignon Blanc, Sémillon

☞ Trocken

Frisch und floral: strohgelb erstrahlt der Bordeaux Blanc im Glas und präsentiert sich mit angenehmer Mineralität und intensiven Noten weißer Blüten und Pfirsich in der Nase. Vollmundig und lebendig am Gaumen mit zarten Röstaromen die auf frische Zitrusnoten treffen, entfaltet der trockene Weißwein feine Nuancen von Honig und Lindenblüten im Abgang. Erfrischende Komponente zu leichten Speisen an heißen Sommertagen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162520	0,75	6

BORDEAUX ROSÉ AOC

Malesan
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

☞ Trocken

Delikat und modern in himbeerfarbenem Gewand. In der Nase eröffnet der Rosé von Malesan aromatische und fruchtige Noten. Geschmacklich vereinen sich Aromen kleinerer Früchte mit säuerlichen Noten englischer Bonbons. Voll und lebendig präsentiert er eine unglaubliche Frische und endet in einem schönen Abgang. Kombinieren Sie den sommerlichen Wein zu mediterranen Salaten, gegrilltem Fleisch oder fruchtigen Torten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162524	0,75	6

Malesan

BORDEAUX

*Taste
the difference*



Gold Concours
Mondial de
Bruxelles (2020)

„CUVÉE SÉLECTIONNÉE“ BORDEAUX ROUGE AOC

Malesan
Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
-  Trocken

Harmonisch, charaktervoll und traditionell: in eine hochwertige Siegelflasche gefüllt präsentiert sich die ausgezeichnete Cuvée aus den drei Rebsorten Merlot, Cabernet-Sauvignon und Cabernet Franc in beeindruckendem tiefen Rot mit granatroten Reflexen. In die Nase steigen fruchtige Aromen, unterstützt von fein-harmonischen Holznoten. Am Gaumen dominieren schwarze Früchte, abgerundet mit holzigen, leicht vanilligen Nuancen, die dank des sechsmonatigen Ausbaus in Eichenfässern entstehen. Gepaart mit rotem Fleisch oder fein-herber Schokolade lässt der Terra Vitis-zertifizierte Rote jedes Genussherz eines Bordeaux-Liebhhabers dahinschmelzen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162521	0,75	6

„Wir sind der festen Überzeugung, dass Weingüter, Weinberge und Grands Crus nicht einfach nur einen Besitz darstellen. Sie sind ein Vermächtnis, das von einer Generation an die nächste weitergegeben wird.“

Ob in der Region Bordeaux, in der Provence, an der Loire oder dem Languedoc, jedes einzelne unserer 20 Weingüter wurde sorgfältig nach seinem Charakter, seiner Originalität und Qualität ausgewählt. Unser Herzenswunsch und unsere Rolle als Winzer ist es, mit Leidenschaft und Aufrichtigkeit das Beste aus jedem einzelnen Terroir herauszuholen.“

Alain & Philippe Castel



CASTEL

CHÂTEAUX & GRANDS CRUS

Familie Castel ist in Bordeaux sowohl Winzer als auch Négociant. Die Familie besitzt und betreibt insgesamt 15 Weingüter mit über 800 Hektar Rebfläche in Bordeaux. Die Arbeit in diesem anspruchsvollen und herausfordernden Weinbaugebiet verlangt erhebliche Anpassungskapazitäten unter Berücksichtigung der lokalen Besonderheiten.

Unabhängig vom Terroir, jedes mit seinem eigenen einzigartigen Charakter, Klima und Ökosystem, teilen sie das gleiche umweltbewusste Engagement und die gleiche Leidenschaft für Qualität.

Dieses langjährige Engagement, das durch Tests und Innovationen ständig verbessert wird, ist für die Familie Castel genauso eine Frage der Hingabe, als auch ein Mittel um das Beste aus dem Terroir herauszuholen. Den Menschen, die in den Weinbergen arbeiten, zollt der gleiche, hohe Respekt, als auch den Bedürfnissen des Verbrauchers. Ab dem Jahrgang 2019 ist jeder einzelne Familienbesitz ein greifbarer Beweis für dieses Engagement und verfügt über eine Umweltzertifizierung. Einige Châteaux sind bereits Bio-zertifiziert oder haben mit der Bio-Umstellung begonnen und sind nebenbei alle Terra Vitis-zertifiziert.

Exklusiv für den Weinsektor basiert die Terra Vitis-Zertifizierung auf den Prinzipien einer nachhaltigen Landwirtschaft, die sowohl Mensch als auch Umwelt berücksichtigt.

Als technischer Direktor der Castel Châteaux & Grands Crus sorgt Cédric Pla in Zusammenarbeit mit einem engagierten Team von Winzern dafür, dass innovative Umweltpraktiken ideal auf die natürlichen Gegebenheiten vor Ort abgestimmt werden. In den Weinbergen und in den einzelnen Weingütern verantwortet er die Koordination der Winzer in den jeweiligen Châteaux vor Ort und sorgt stets für einen regen Austausch des aktuellen Fachwissens.

„Wir haben das große Glück, ein Team von erfahrenen, leidenschaftlichen Winzern zu haben, die alle voll und ganz in die Zukunft der von ihnen geführten Châteaux investieren“, erklärt Cédric Pla. Dieser "öko-pragmatische" Ansatz, der in der DNA der Familie Castel fest verankert ist, geht Hand in Hand mit der Tätigkeit von Castel Châteaux & Grands Crus als Négociants, "wobei sich auch eine Reihe unserer Partner-Grands Crus dem nachhaltigen Weinbau verschrieben haben", so Cédric Pla.



BORDEAUX

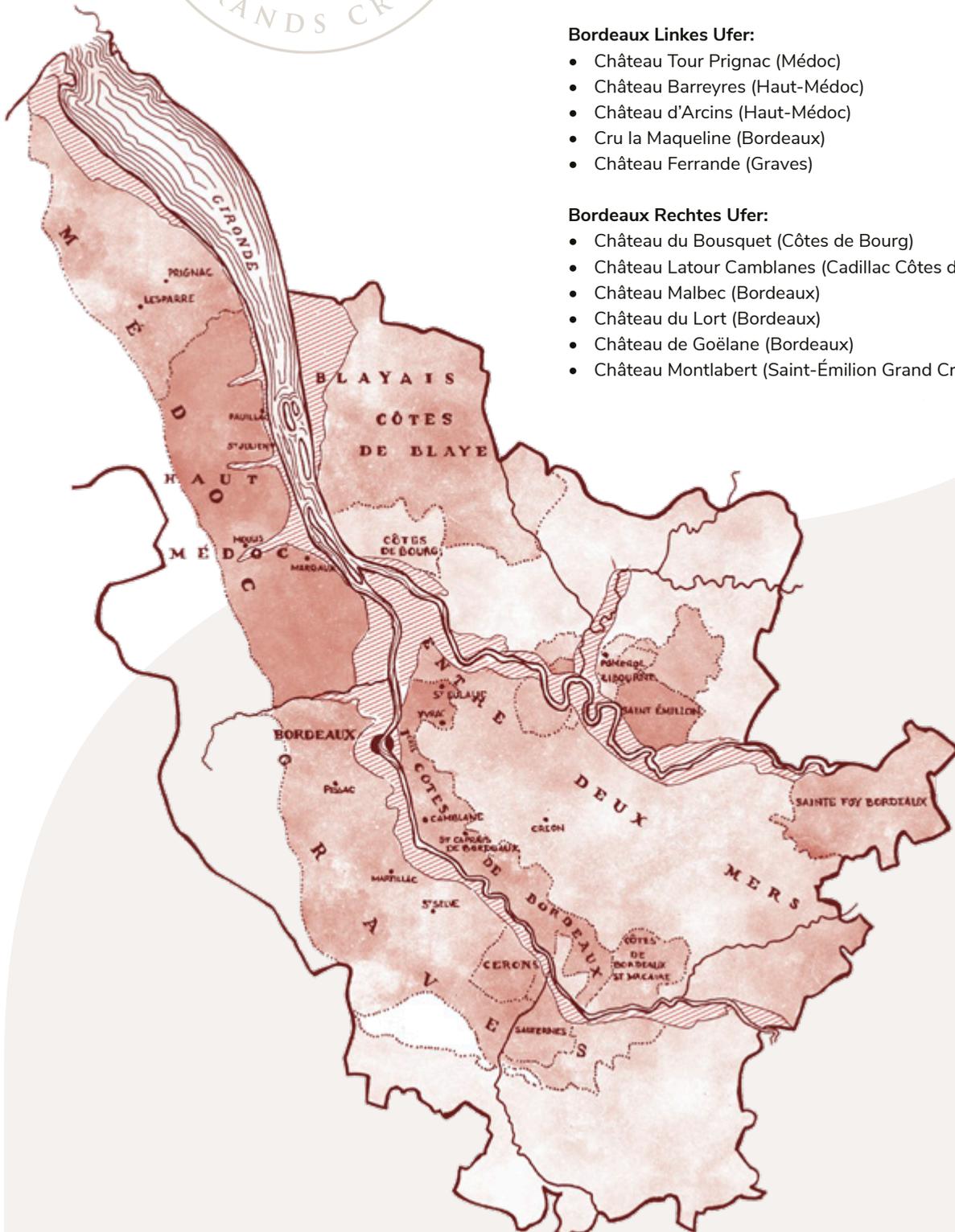
Mit ihren Bordeaux-Châteaux ist Familie Castel einer der meist beachtenden Marktteilnehmer und Schöpfer eines neuen Bordeaux-Stils. Weine, die leicht gekühlt serviert und zum Aperitif genossen werden können. Sie eignen sich auch perfekt gepaart mit Streetfood-Küche. Sie sind stolz darauf, Bordeaux-Weine anbieten zu können, die sich von der Masse abheben. Diese modernen Weine interpretieren ihr Erbe zusammen mit deren 90+ Auswahl, einem kompletten Angebot, das jeden Tag geschätzt und geliebt wird.

Bordeaux Linkes Ufer:

- Château Tour Prignac (Médoc)
- Château Barreyres (Haut-Médoc)
- Château d'Arcins (Haut-Médoc)
- Cru la Maqueline (Bordeaux)
- Château Ferrande (Graves)

Bordeaux Rechtes Ufer:

- Château du Bousquet (Côtes de Bourg)
- Château Latour Camblandes (Cadillac Côtes de Bordeaux)
- Château Malbec (Bordeaux)
- Château du Lort (Bordeaux)
- Château de Goëlane (Bordeaux)
- Château Montlabert (Saint-Émilion Grand Cru Classé)

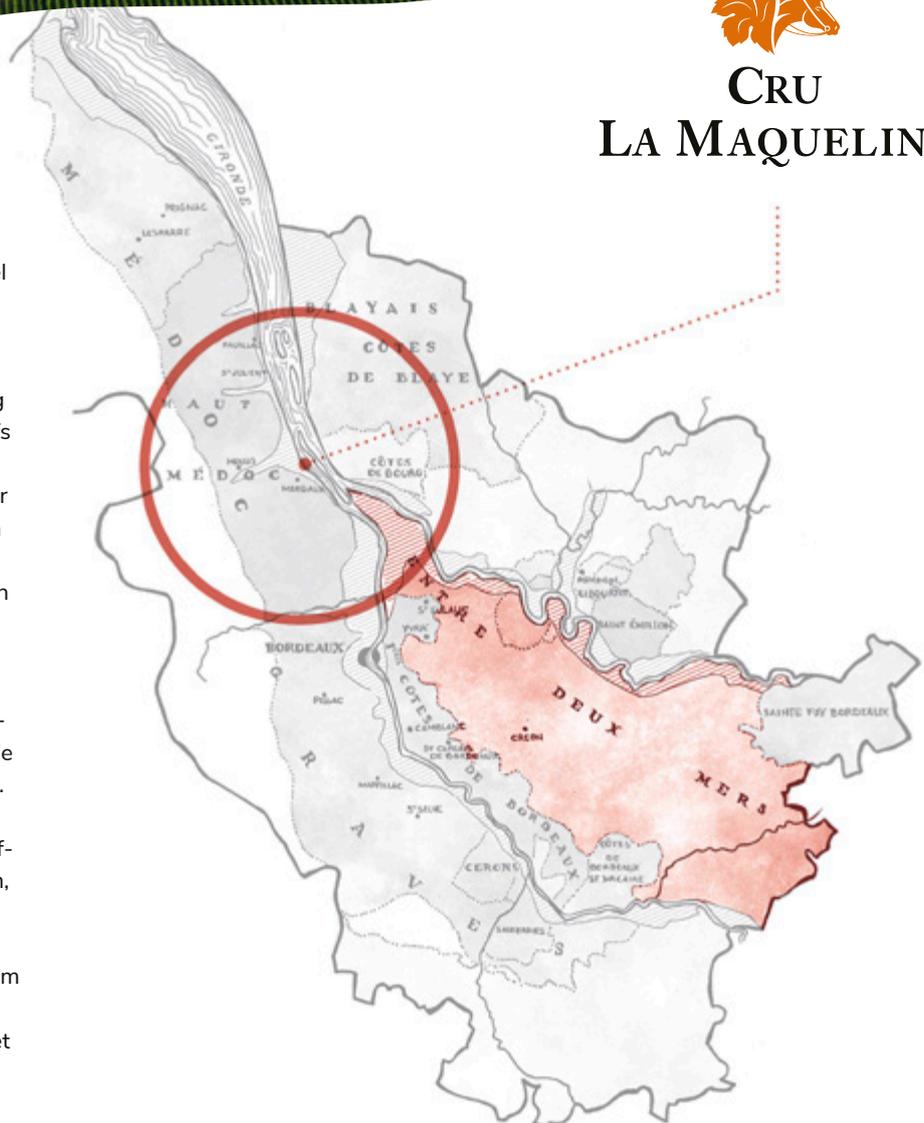




CRU LA MAQUELINE

Das von Catherine und Philippe Castel in 2006 erworbene Weingut Cru la Maqueline wurde 1892 gegründet und erstreckt sich über 70 Hektar in Macau am Ufer der Gironde-Mündung (Médoc). Die Verwendung des Begriffs „Cru“ in der Château-Namensgebung ist ungewöhnlich, da dieser sowohl für das Weingut als auch für den von ihm erzeugten Wein verwendet werden kann. Die Familie Castel entschied sich bei der Übernahme allerdings gegen eine Namensänderung.

Neben dem Weinbau haben die Besitzer eine zweite große Leidenschaft: die Pferdezucht der Rasse Quarter Horse. Dies spiegelt sich auch in der charakteristischen Ranch-Architektur mit aufwendigen Stallungen wider. Der Wein, der hier produziert wird, ist so einzigartig wie das Anwesen selbst und besteht mehrheitlich aus Merlot. Zudem werden kleine Anteile der Rebsorten Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Lilliorila angepflanzt.





93 Punkte
Decanter (2022)

Silber Concours de
Bordeaux (2022)



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



CRU LA MAQUELINE BORDEAUX AOC

Cru la Maqueline
Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot
-  Trocken

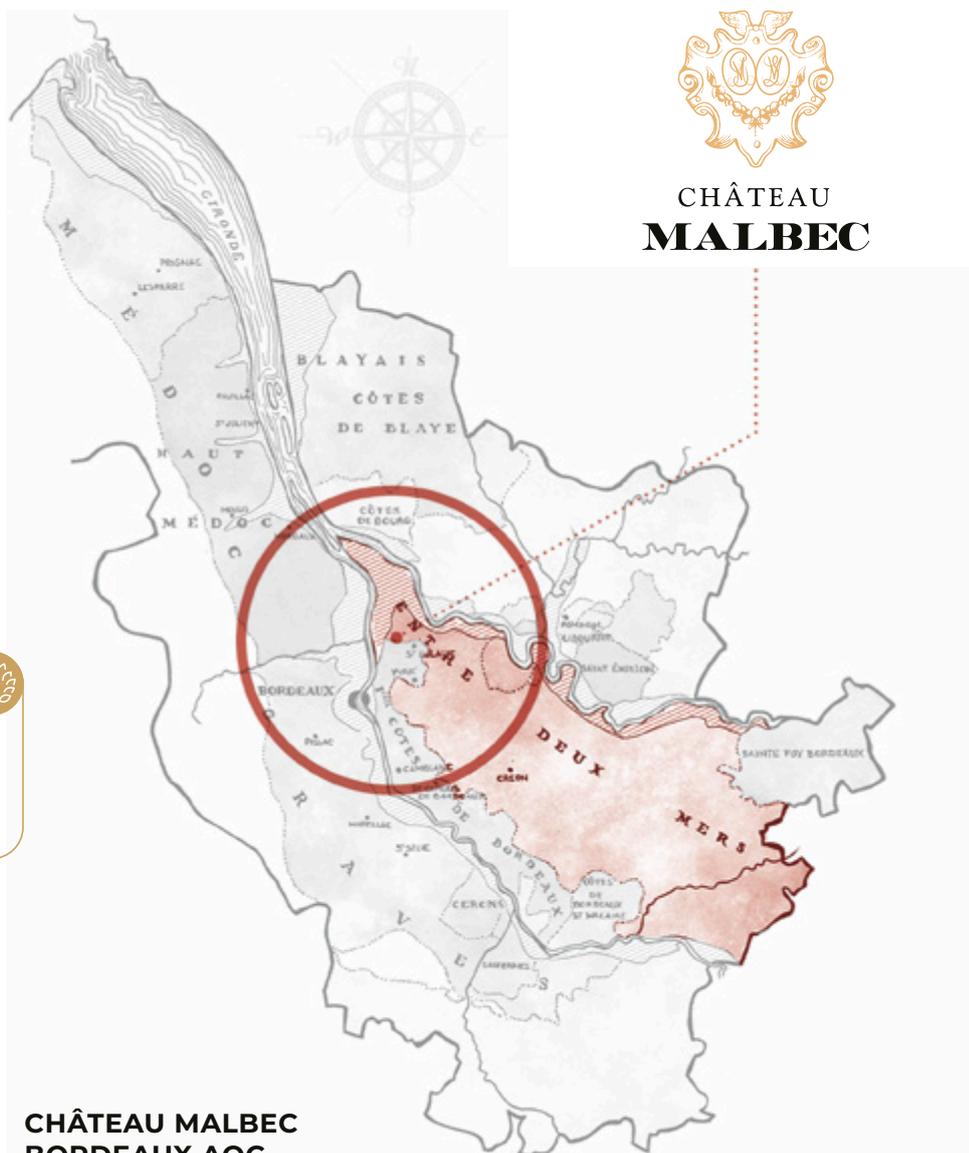
Der intensiv granatrote Cru la Maqueline besteht zu 85% aus Merlot und ist ein frischer, lebendiger und moderner Wein. Cabernet Sauvignon (10%) und Petit Verdot (5%) verleihen der Cuvée Eleganz und Komplexität. In der Nase dominieren Noten reifer roter Früchte, begleitet von dezenteren Aromen gerösteter Nüsse und Mokka. Am Gaumen ist er kräftig, geschmeidig und ausgewogen mit seidigen Tanninen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162290	0,75	6





CHÂTEAU
MALBEC



Gold Concours
Général Paris
(2020)

90 Punkte Decanter
(2019)

90 Punkte
Wine Enthusiast (2019)



**CHÂTEAU MALBEC
BORDEAUX AOC**

Château Malbec
Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Malbec
- ☞ Trocken

In schönem Karminrot präsentiert sich das Terra Vitis-zertifizierte Ensemble aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec im Glas. In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet mit berauschenden Aromen roter Früchte, durchzogen von fein-würzigen Nuancen. Am Gaumen seidig, wird dieses Zusammenspiel aus würzigen Aromen und außergewöhnlich frischen Noten schwarzer und roter Früchte wiederholt. Überzeugt ganz für sich selbst, aber eignet sich auch als edler Begleiter zu Angus-Rind, Pauillac-Lamm oder einer kräftigen Käseplatte.

Das Château wurde 1860 von Louis Malbec gegründet. Louis und seine Familie sind nicht nur die Namensgeber des Weinguts, sondern pflanzten auch zahlreiche Weinstöcke einer neuen Sorte an, die seitdem unter der offiziellen Bezeichnung „Malbec“ bekannt ist. 1991 gab die Familie Malbec das Weingut in die Obhut von Châteaux et Domaines Castel. Heute verfügt das romantische Schlösschen zudem über ein Bildungszentrum, das sich voll und ganz dem Wein verschrieben hat.

- **Standort:** Sainte-Eulalie (Nähe Bordeaux)
- **Weinanbaufläche:** 38 ha
- **Bodenbeschaffenheit:** Kalkige Kiesböden
- **Angepflanzte Reben:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162240	0,75	6



Gold Concours
de Bordeaux Vins
d'Aquitaine (2020)

Gold Concours
Général Paris (2020)



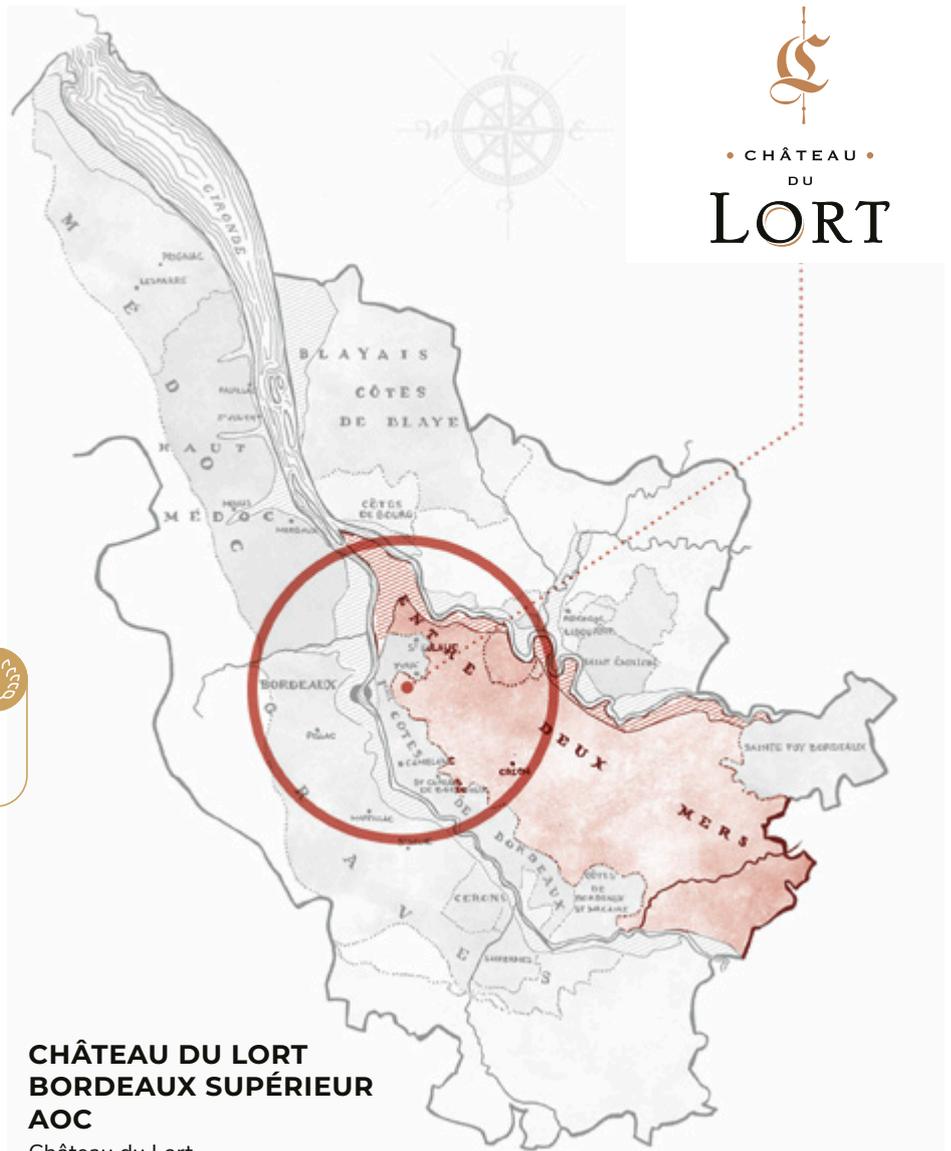
CHATEAU DU LORT BORDEAUX SUPERIEUR AOC

Château du Lort
Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot
-  Trocken

Erstklassige französische Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot – ausgezeichnet mit der Terra Vitis-Zertifizierung. Dichtes Karminrot füllt das Glas und verzaubert das Auge. Es offenbart sich eine harmonische Nase, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen Aromen saftiger dunkler Beeren und feinen Röstnuancen kriert. Die seidige, dichte Tanninstruktur bereitet den Weg für aromatische Komplexität und pure Eleganz mit einer schönen Länge. Toll in Kombination mit Wurstwaren und reifem Käse, sowie Rind- und Kalbfleisch oder internationaler Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162260	0,75	6



CHATEAU
DU
LORT

Das im 17. Jahrhundert erbaute Château du Lort ist nur wenige Minuten von Bordeaux entfernt und befindet sich seit 1984 im Besitz der Familie Castel. Eine Besonderheit ist der renovierte Keller mit über 200 Fässern, dessen runde Form an die des historischen Innenhofes des Anwesens angelehnt ist. Das Weingut wurde 2006 mit neusten Technologien ausgestattet und ist energetisch vollkommen autark.

- **Standort:** Yvrac
(ca. 11 km von Bordeaux entfernt)
- **Weinbaufläche:** 20 ha
- **Bodenbeschaffenheit:**
Kies-, Sand- und Lehmböden
- **Angepflanzte Reben:** Merlot,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

CHÂTEAU SAINT-LÉON BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC

Château Saint-Léon
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Sauvignon

 Trocken

Der Bordeaux Supérieur von Château Saint-Léon zeigt im Glas eine schöne und intensiv rote Farbe. Am Gaumen wunderbar ausgewogen und geschmeidig mit seidigen Tanninen. Der hohe Merlot-Anteil (80%) verleiht dem Wein eine tolle Frische und fruchtige Noten nach Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Schöner Trinkfluss – ein vielseitiger und edler Speisenbegleiter!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162340	0,75	6

 Gold Concours de Bordeaux (2019)
Silber Concours de Bruxelles (2019)
Gold Vinalies Internationales (2018)



CHÂTEAU TARTUGUIÈRE MÉDOC AOC

Château Tartuguière
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Sauvignon

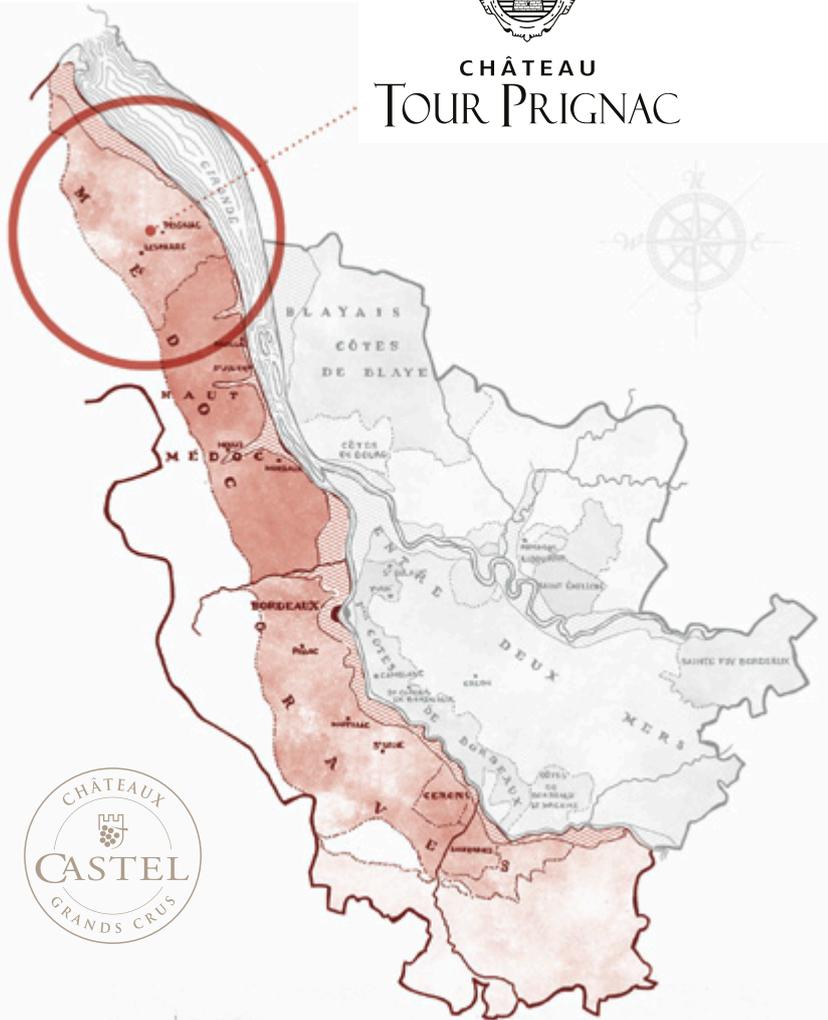
 Trocken

Ausgezeichneter Bordeaux Rouge mit rubinroter Farbe. Neben Frucht und Geschmeidigkeit zeigt er eine schöne Finesse und tolle Eleganz. Am Gaumen ist er trocken, frisch und ausgewogen mit subtilen Fruchtaromen von kleinen Waldbeeren und einem Hauch Würze. Idealer Begleiter von Geflügel, Gegrilltem oder auch reifem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
164050	0,75	6



CHÂTEAU TOUR PRIGNAC



Das Château Tour Prignac, das sich in der Gemeinde Prignac-en-Médoc befindet, wurde 1973 von der Familie Castel erworben und modernisiert. Heute ist es eine führende Domäne unter den Crus Bourgeois im Médoc. Yannick Gay ist seit 1979 Kellermeister und betreut das Weingut mit dem Berater Eric Boissenot.

Das malerische Anwesen erstreckt sich über 300 Hektar und zählt somit zu den größten Weingütern der Region. Davon sind 144 Hektar mit 7.800 Rebstöcken pro Hektar dicht bepflanzt. Die Reben (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) wurden entsprechend der verschiedenen Zusammensetzungen der Böden und Ausrichtungen so gesetzt, dass sie qualitativ sehr hochwertiges Traubengut hervorbringen. Seit 2012 ist das Château Terra Vitis-zertifiziert und fördert die Biodiversität in den Weinbergen. Auch auf dem restlichen Teil des Anwesens kann sich Flora und Fauna frei entfalten. Um die Artenvielfalt zu fördern wurden beispielsweise kilometerlange Hecken gepflanzt und Wildblumenwiesen angelegt, auf denen Bienenstöcke stehen.



Gold Vinalies Internationales (2021)
Silber Concours Général Paris (2021)
87 Punkte Decanter (2021)



CHÂTEAU TOUR PRIGNAC MÉDOC AOC

Château Tour Prignac
Bordeaux

● Cabernet Sauvignon, Merlot



Trocken

Der Château Tour Prignac mit seiner tiefen rubinroten Farbe ist ausgewogen, fruchtbetont und besticht durch die Eleganz seiner Struktur. Er gehört zur Klassifizierung Crus Bourgeois und zeichnet sich durch sein großes Reife-potenzial von bis zu 15 Jahren aus. In der Nase und am Gaumen dominieren Aromen von reifen roten Früchten, begleitet von subtilen Gewürznoten. Im Mund ist er rund und weich mit seidigen Tanninen und einem vielversprechenden Abgang. Ein Geschmackserlebnis in Kombination zu Lamm, Ente, Rind oder gereiftem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
164042	0,75	6

Das Château d’Arcins, dessen Ursprünge bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, gehört zu den ältesten Weingütern im Médoc. Es liegt an der berühmten „Route des Châteaux“ zwischen den Appellationen Moulis und Margaux und wurde 1971 von der Familie Castel erworben. Überzeugt vom außergewöhnlichen Potenzial des Terroirs, setzte die Familie alles daran, dieses historische Erbe weiterzuführen.

Das Château, das mit 101 Hektar zu den großen Weingütern der Region zählt, hat sich den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus verschrieben und ist seit 2018 Terra Vitis-zertifiziert. Mit einer Pflanzdichte von insgesamt 9.600 Pflanzen pro Hektar sind die im Durchschnitt 25 Jahre alten Rebstöcke tief im Erdreich verwurzelt und haben dadurch Zugang zu Wasser und wichtigen Nährstoffen.

So beeindruckend wie das Château selbst ist auch dessen kreisförmiger Keller: dieser wurde bereits 1981 errichtet und umfasst 20 temperaturkontrollierte Edelstahl tanks. Die Kellerei gilt als erste ihrer Art in der Region und hat seither etliche Nachahmer inspiriert. Die dort verwendete Technik bietet dem Team eine perfekte Kontrolle über den Weinherstellungsprozess. Im 100 Meter langen Keller werden über 1.200 Barriquefässer gelagert, die aus fünf verschiedenen Küfereien stammen. Jedes einzelne Fass trägt zum Charakter der Weine bei, die hier ca. 12 Monate lang reifen. Diesem ständigen Bestreben höchster Qualität verdankt Arcins Jahr für Jahr die Anerkennung als Cru Bourgeois sowie die Mitgliedschaft im exklusiven Club „Grand Cercle des vins de Bordeaux“.



CHATEAU D'ARCINS



Escud
 Silber Concours Général Agricole de Paris (2020)
 Gold Concours de Bordeaux (2019)
 Gold Bettane + Desseauve (2018)

CHÂTEAU D'ARCINS HAUT-MÉDOC AOC

Château d’Arcins
 Bordeaux

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
- Trocken

Der Château d’Arcins, das Aushängeschild des Weinguts, ist vom Terroir geprägt und besticht durch seine Kraft und Ausgewogenheit. Die aromatische Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot zeigt sich in tiefdunkler karminroter Farbe. Tolles Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und Mokka. Am Gaumen kräftig und würzig mit feinen Eukalyptusnoten, die dem Wein seine Frische und Komplexität verleihen. Großes Reifepotenzial mit einer Lagerfähigkeit von bis zu 12 Jahren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162379	0,375	12
162360	0,75	6



CHÂTEAU BARREYRES HAUT-MÉDOC AOC

Château Barreyres
Bordeaux

● Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Finessenreiches Weinjuwel: Feine lilafarbene Reflexe durchbrechen das intensive, dunkle Rot des Terra Vitis-zertifizierten Haut-Médoc Cru Bourgeois. Intensive fruchtige Nase. Pfingstrose, Vanille und herbstliche Gewürze treffen auf Noten von roten Johannisbeeren. Am Gaumen kraftvoll, seidig und lebendig mit einem langen, ausgewogenen Abgang, der Nuancen von Eiche und Tabak offenbart. Sein 12-monatiger Ausbau im Fass macht ihn zur perfekten Ergänzung für rustikale Gerichte wie Steak oder Lamm. Großes Reifepotenzial mit einer Lagerfähigkeit von bis zu 10 Jahren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162099	0,375	12
162100	0,75	6



Château Barreyres

Château Barreyres ist ein majestätisches Bauwerk aus dem 19. Jahrhundert und eines der schönsten Schlösser des Médoc. Es liegt in bester Lage zwischen der Gemeinde Arcins und der Gironde-Mündung. Das gesamte Anwesen erstreckt sich über 240 Hektar und umfasst Weinberge, Wälder und idyllische Parks. Der ursprüngliche Besitz von Baron Dupérier de Larsan aus dem Jahre 1873 wurde 1971 von der Familie Castel übernommen, die das Weingut rekultivierte. Ca. 112 Hektar sind mit einer Bepflanzungsdichte von 9.600 Rebstöcken pro Hektar angelegt und werden von Kellermeister Bruno Teyssier und Berater Antoine Médeville nachhaltig bewirtschaftet.



90-92 Punkte
The Wine Advocate
(2022)

92 Punkte
Yves Beck (2022)

92 Punkte
James Suckling
(2022)



93 Punkte James
Suckling (2022)

Silber Concours
Mondial Bruxelles
(2021)

Gold Vinales
Internationales
(2020)



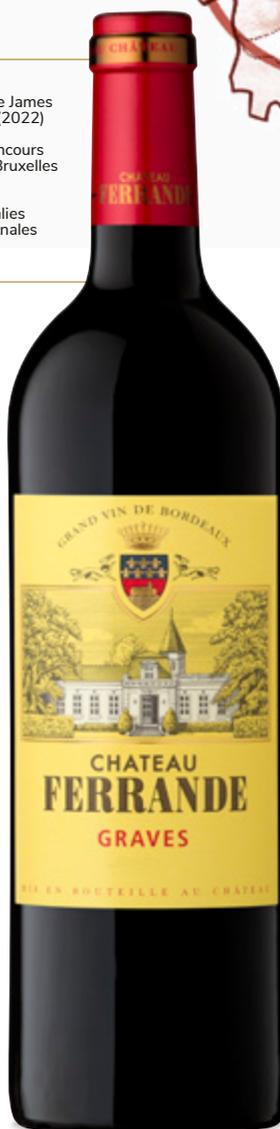
CHÂTEAU FERRANDE GRAVES BLANC AOC

Château Ferrande
Bordeaux

- Sauvignon Blanc, Sémillon,
Sauvignon Gris

Blassgoldene Cuvée aus Sauvignon Blanc, Sémillon und Sauvignon Gris voller Mineralität und Exotik. In der Nase paaren sich tropische Aromen von Mango und Litschi mit Zitrusfrüchten, saftigen Birnen, Pfirsich und zarten Vanillenoten aus dem Fass. Am Gaumen frisch und lebendig mit einem eleganten Abgang, der von einer fast salzigen Mineralität geprägt ist. Ein Genuss zu Fisch, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchten, weißem Fleisch oder reifen Käsesorten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
167240	0,75	6



CHÂTEAU FERRANDE GRAVES ROUGE AOC

Château Ferrande
Bordeaux

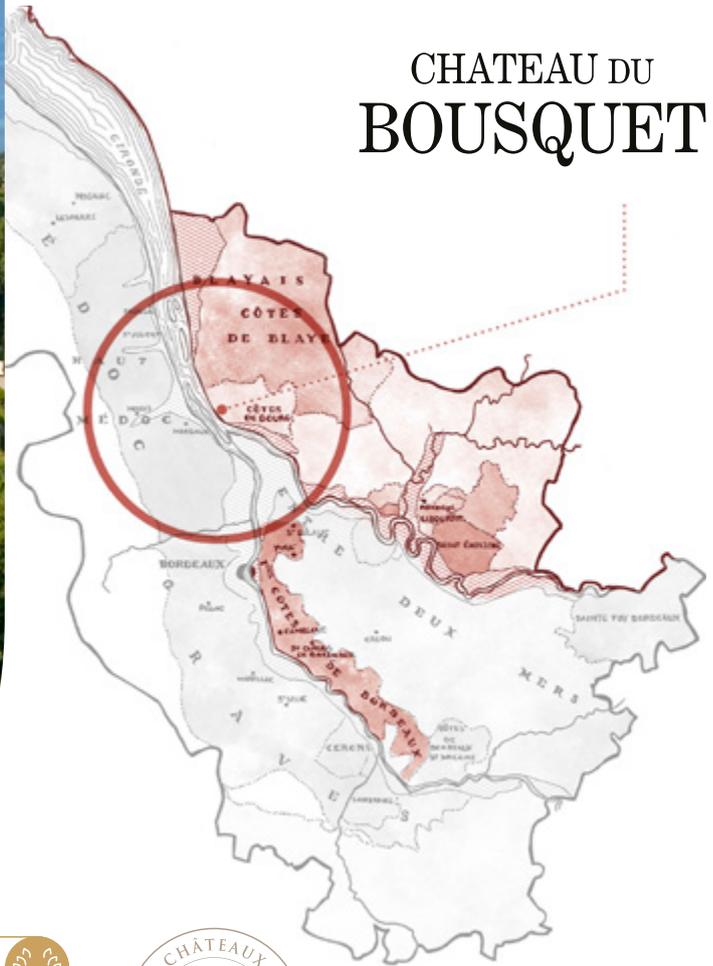
- Cabernet Sauvignon, Merlot

Vinifizierter Ausdruck des Terroirs von Graves: trockene und kraftvolle Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. In der Nase dominieren intensive Aromen reifer Kirschen, ergänzt durch weitere Fruchtaromen sowie Röstnoten aus Eichenholz und Anklänge von Vanille. Am Gaumen erst geschmeidig, gefolgt von vollmundiger Frucht. Elegante Tanninstruktur und toller Abgang. Ein vielschichtiger Begleiter sowohl zu deftiger Küche als auch zu komplexen Gerichten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162400	0,75	6



CHATEAU DU BOUSQUET



Gold Challenge
International
du Vin (2021)
Silber Concours
de Macon (2021)



CHÂTEAU DU BOUSQUET CÔTES DE BOURG AOC

Château du Bousquet
Bordeaux

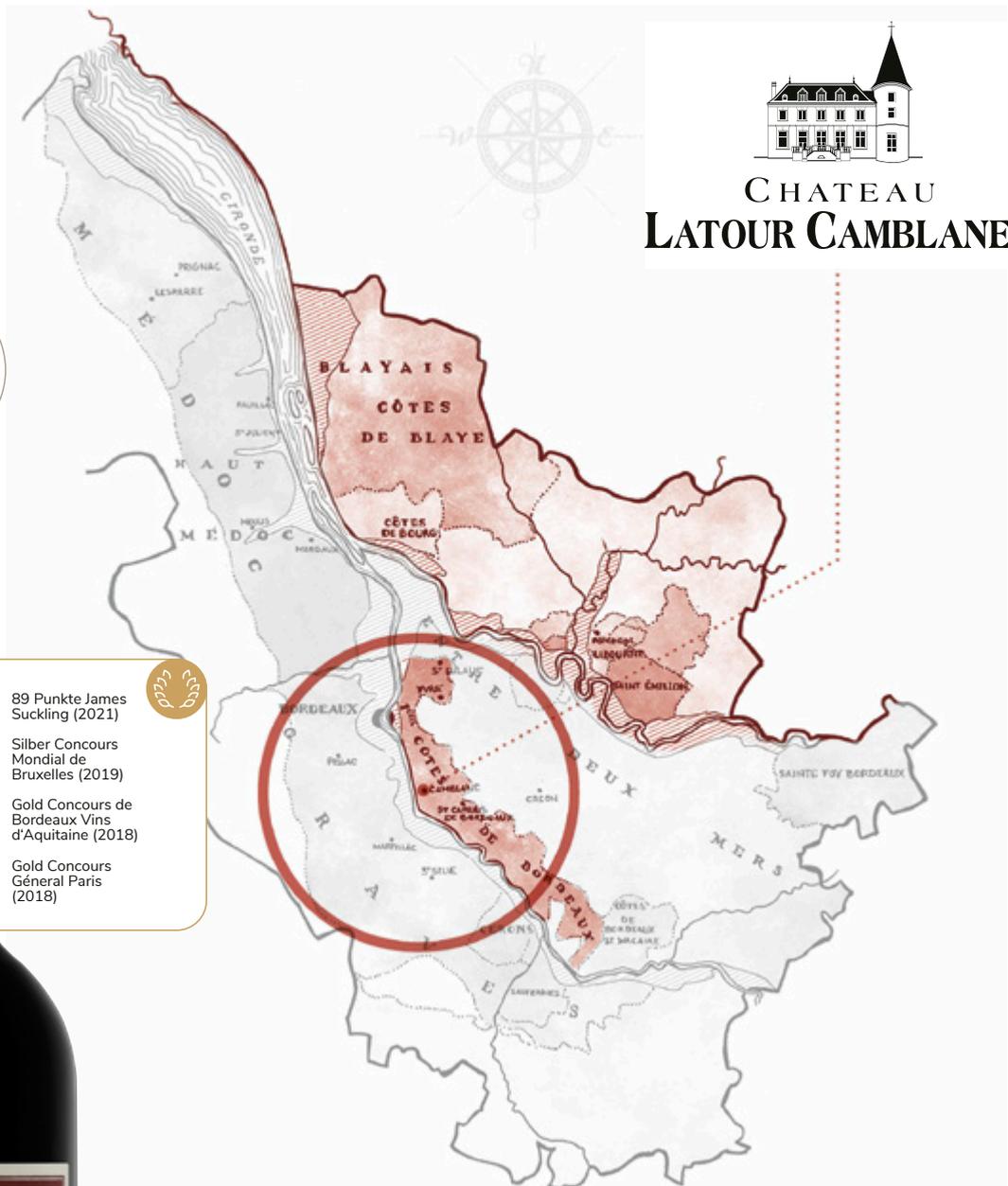
- Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Malbec
- ☞ Trocken

Das Château mit 75 ha liegt östlich der Stadt Bourg an den Hängen eines kleinen Tales, das vom Flüsschen Libande gebildet wird. Antoine De Oliviera arbeitet seit 2010 als Kellermeister und benutzt die Vielfältigkeit der Rebsorten, um einen hervorragenden Wein zu erzeugen. Der Erfolg gibt ihm Recht: Die intensiv rubinrote Cuvée mit karminroten Reflexen ist mehrfach von internationalen Weinkritikern ausgezeichnet und Terra Vitis-zertifiziert. Ihr aromatischer Duft erinnert an edle Kirschbrandpralinés. Am Gaumen treffen Nuancen von eingekochten schwarzen Früchten auf Unterholz und feine Würze. Trotz kräftiger Tannine sehr seidig und unglaublich ausbalanciert. Gute Lagerfähigkeit von bis zu 10 Jahren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
162351	0,75	6
162350	1,50	1



CHATEAU LATOUR CAMBLANES



89 Punkte James Suckling (2021)

Silber Concours Mondial de Bruxelles (2019)

Gold Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine (2018)

Gold Concours Général Paris (2018)



CHÂTEAU LATOUR CAMBLANES CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX AOC

Château Latour Camblanes
Bordeaux

● Cabernet Sauvignon, Merlot



Trocken

Im Herzen des Bordeaux gekeltert und im Barrique ausgebaut: gehaltvoller Grand Vin de Bordeaux aus Cabernet Sauvignon und Merlot. In der Nase erinnert er an gerösteten Kaffee und Pfeffer. Am Gaumen entfalten sich charaktervolle Noten nach Cassis und roten Früchten. Trocken, rund und ausgewogen mit viel Finesse. Köstlich zu Lamm, Ente oder aromatischem Käse.

- **Standort:** Camblanes-et-Meynac
- **Weinanbaufläche:** 49 ha
- **Bodenbeschaffenheit:** Schotter und Kies
- **Angepflanzte Reben:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
- **Pflanzdichte:** 7.400 Rebstöcke/Hektar



Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
166000	0,75	6



94 Punkte
Forbes (2021)

91-92 Punkte
James Suckling (2021)

92 Punkte
Decanter (2020)

90 Punkte
Falstaff (2020)

94 Punkte
Forbes (2021)



LA CROIX DE MONTLABERT SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC

Château Montlabert
Bordeaux

Merlot, Cabernet Franc

Trocken

Wie es sich für einen Saint-Émilion Grand Cru gehört, wird der La Croix de Montlabert als Zweitwein von Château Montlabert aus Merlot und Cabernet Franc gekeltert. Im Glas zeigt er eine intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Der Duft von reifen Pflaumen, Nougat und Haselnüssen dominiert die Nase und wird von feinen Nuancen schwarzer Johannisbeeren begleitet. Am Gaumen ist er mittelkräftig und erinnert an saftige Früchte mit würzigen, gut eingebundenen Tanninen. Schöne Ausgewogenheit und unkomplizierter Trinkgenuss mit langem Abgang. Gute Lagerfähigkeit von bis zu 8 Jahren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
166600	0,75	6

DESSERT- & SÜSSWEIN

SAUTERNES AOC

Château Pebayle du Hayot
Bordeaux

Sémillon, Sauvignon

Süß

Edelsüße Versuchung in goldener Robe: der Sauternes aus dem Hause Château Pebayle du Hayot in Barsac begeistert mit seinem komplexen Bouquet nach Blumen, Früchten, Zitrus sowie Honig- und Röstnoten. Die Edelkäse (Botrytis) verleiht ihm seine markante Süße und den typischen Geschmack. Am Gaumen außergewöhnlicher Reichtum an Aromen gepaart mit süßer Frische. Unvergleichlich elegant und seidig-süß wie Honig! Ideal zu Nachtisch, aber auch zu Vorspeisen, Salaten oder Gerichten mit Schmort Gemüse und Artischocke.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
167355	0,75	6





VIGNERONS ARDÉCHOIS

GUT ZU WISSEN

Vignerons Ardéchois ist ein einzigartiger Zusammenschluss von 14 Weingütern, die seit 1967 mit Passion zusammenarbeiten. Die ca. 6.000 ha großen Weinberge werden von 1.000 Winzerfamilien bewirtschaftet. Dabei steht die Leidenschaft und der Respekt vor Mensch und Natur im Vordergrund.

CUVÉE D'UNE NUIT ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

 Grenache, Cabernet Sauvignon

 Trocken

Um bestmöglich alle Aromen und eine tolle Frische zu bewahren, werden die Trauben während der kühlesthen Stunden des Tages geerntet. Wie der Name des trocken-fruchtigen Rosés bereits verrät, dauert die Maischegärung nur eine Nacht. Im Glas zeigt sich die Cuvée in hellem Rosa mit lachsfarbenen Reflexen. Am Gaumen ist sie elegant, frisch und fruchtig mit feinen Aromen roter Früchte. Toller Trinkfluss und gute Länge. Ideal als Aperitif oder zu sommerlichen Salaten und gegrilltem hellein Fleisch.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28250	0,75	6

SAUVIGNON BLANC ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

 Sauvignon Blanc

 Trocken

Dieser wunderbare Sauvignon Blanc bringt mit seiner Frische und vollen Aromatik die Vielfalt des Terroirs der Ardèche zum Ausdruck. Als frühere Rebsorte werden die reifen Sauvignon-Trauben bereits in der Morgendämmerung geerntet und dann direkt auf traditionelle Weise bei niedriger Temperatur vinifiziert. Begeisternd fruchtige Nase mit Noten von Grapefruit, Zitrone und Limette sowie einem Hauch Ginster. Am Gaumen lebhaft und frisch. Perfekt als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten oder Ziegenkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28225	0,75	6

 Gold Concours Agricole de Paris (2022)





SYRAH ROSÉ ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

- Syrah
-  Trocken

Toller Rosé-Allrounder: um höchste Qualität und Frische zu garantieren, werden die knackigen Syrah-Trauben nachts zu kühler Stunde geerntet und anschließend direkt verarbeitet. In der Nase zeigt sich der Rosé mit duftig-fruchtigen Noten von roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen ist er vollfruchtig, harmonisch, leicht und frisch mit dezenter Fruchtsäure. Ideal zu Ratatouille, herzhaften Tartes oder gemischten Salaten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28215	0,75	6

GRIS D'ARDECHE GRENACHE ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

- Grenache Noir
-  Trocken

Erfrischender Rosé-Genuss aus dem sonnigen Süden Frankreichs: der zu 100 % aus Grenache Noir-Trauben gekelterte Rosé fließt in strahlendem Lachsrosa ins Glas und duftet herrlich nach frisch gepflückten Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren. Unkompliziert, frisch und gut ausbalanciert eignet er sich perfekt als Aperitif, zu Vorspeisen, sommerlichen Salaten und Grillgerichten. Ein idealer Balkon- oder Terrassenwein!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28210	0,75	6





MERLOT ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

● Merlot

☞ Trocken

Dieser fruchtbetonte Merlot überzeugt mit einem vollmundigen Bouquet von roten Beeren und Pflaumen. Am Gaumen weich mit samtigen Tanninen und moderater Säure. Er harmonisiert bestens mit herzhaften Vorspeisen, rotem Fleisch oder Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28200	0,75	6



CABERNET SAUVIGNON ARDÈCHE IGP

Les Vignerons Ardéchois
Ardèche

● Cabernet Sauvignon

☞ Trocken

Aus der beliebten Rebsorte Cabernet Sauvignon gekellert duftet der trockene Rotwein intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Cassis und reifen Pflaumen. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig mit schmelzig-eleganten Tanninen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
28205	0,75	6

GUT ZU WISSEN

Tipp für sauberes Öffnen einer mit Wachs versiegelten Flasche: Setzen Sie die Spirale des Korkenziehers mittig auf das Siegelwachs. Durchstechen, ganz eindrehen und den Korken sanft ziehen.

**MATAYAC MALBEC
CAHORS AOC**

Matayac
Sud-Ouest

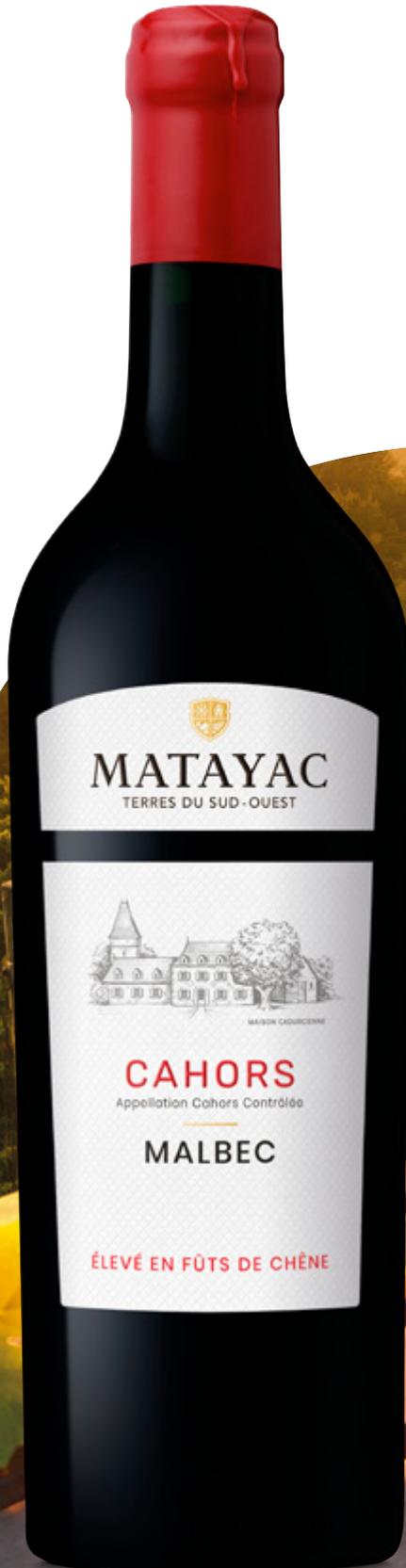


● Malbec

☞ Trocken

Tiefe, dunkle Farbe mit purpurnen Reflexen: Ausdrucksstark in der Nase entfaltet er Aromen von schwarzen Früchten und offenbart einen subtilen Hauch von Holz, den er durch seinen Ausbau im Barrique erhält. Am Gaumen feurig und intensiv im Charakter, begleitet von seidigen Tanninen und einem langen aromatischen Abgang. Köstliche Komponente zu Wild in Sauce oder würzigem Käse. Dank Siegelwachs luftdicht verschlossen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
167750	0,75	6



ROCHE MAZET

ROCHE MAZET

Languedoc-Roussillon

Dort Wein produzieren, wo andere Urlaub machen: Seit 1998 werden bei Roche Mazet in der traumhaften Region Languedoc-Roussillon Weine von außergewöhnlicher Vielfalt und Aromenreichtum gekeltert. Sie gilt als eines der weltweit führenden Weinbaugebiete, das sich entlang der Mittelmeerküste erstreckt und die Departements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard umfasst.

Das ursprungsgeschützte Pays d'Oc bietet ein buntes Mosaik verschiedener Weinbaulagen und -bedingungen, die schon von den alten Griechen für die Weinherstellung genutzt wurden. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelten sich die Reben ständig weiter, geprägt durch Einflüsse der Römer, die der Region ein wahres Weinerbe hinterließen, bis hin zu den heutigen Winzern der weltweit führenden Rebsortenlinie Roche Mazet: Mehr als 65 Millionen Flaschen werden jährlich in 58 Ländern der Welt verkauft – vielfach ausgezeichnet und allesamt mit der geschützten geografischen Angabe IGP (Indication Géographique Protégée) versehen.

Ehrfürchtig vor der jahrhundertealten Tradition ist man bei Roche Mazet stets bemüht die spezifischen Eigenschaften und die einzigartige Identität jeder Rebsorte durch individuell angepasste Weinbereitungstechniken hervorzuheben. Und auch auf den ökologischen Fußabdruck wird großen Wert gelegt, wodurch die Weine der Vorzeigemarke seit 2020 mit der Terra Vitis-Zertifizierung ausgezeichnet werden. Ob rot, weiß oder rosé – jede Cuvée ist Ausdruck eines ganz feinen Stils.

Gold Gilbert & Gaillard (2021)

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

ROCHE MAZET SAUVIGNON PAYS D'OC Indication Géographique Protégée

Milieu contrôlé par Roche Mazet à 100% Bio France - Produit de France

12 vol / 750 ml

CUVÉE SIGNATURE Vivacité & Fraîcheur

ROCHE MAZET SAUVIGNON PAYS D'OC Indication Géographique Protégée

Milieu contrôlé par Roche Mazet à 100% Bio France - Produit de France

12 vol / 250 ml

CUVÉE SIGNATURE Vivacité & Fraîcheur

SAUVIGNON BLANC PAYS D'OC IGP
Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

-  Sauvignon Blanc
-  Trocken

Lebendig, elegant und fruchtig-frisch: Aus der am dritthäufigsten angebauten Weißweinsorte Frankreichs geerntet, fließt der Sauvignon Blanc in leuchtendem Blassgelb mit grünen Reflexen ins Glas. Die Nase umspielen zarte Aromen von weißen Blumen, Buchsbaum und exotischen Früchten. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, elegant, sehr lebendig und frisch. Die ideale Kombination zu Fisch- oder Geflügelgerichten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265325	0,25	12
265300	0,75	6



CHARDONNAY PAYS D'OC IGP

Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

 Chardonnay

 Trocken

Der Chardonnay in edler Blässe besticht mit goldenen Reflexen und eröffnet eine harmonische Komposition aus Aromen von honigsüßen Birnen, frischen Mandeln und Gewürzen in der Nase. Am Gaumen himmlisch cremig und samtig mit appetitlichen Holz- und Vanille-Noten. Ausgewogen, rund und elegant begleitet er vom Aperitif bis zum Dessert perfekt durch den ganzen Abend.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265425	0,25	12
265400	0,75	6



„THE STRAWBERRY“

by Roche Mazet

- 6 cl Roche Mazet Cinsault Grenache Rosé
- 6 Erdbeeren
- Grapefruit-Zesten
- 3 TL Rohrzucker
- Ein Spritzer Karamellsirup
- Ein Spritzer Bitterorangenlikör

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Rohrzucker zum Wein geben. Für ca. 4 Stunden im Kühlschrank marinieren. Zusammen mit den Grapefruit-Zesten, einem Spritzer Karamellsirup und Bitterorangenlikör in ein Glas geben. Nach belieben einige Eiswürfel hinzufügen.



CINSAULT GRENACHE ROSÉ PAYS D'OC IGP

Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

 Cinsault, Grenache

 Trocken

Perfektes Duett aus Cinsault und Grenache: der aus zwei typischen Rebsorten des Südens gekelterte Rosé erstrahlt in leuchtendem Zartrosa. In der Nase begeistern fruchtige Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen dank des Grenache-Anteils gut strukturiert mit ausgeprägten Noten roter Früchte, während der Cinsault ihm zusätzlich Frische, Leichtigkeit und eine schöne Finesse verleiht. Ausgewogen mit einer angenehmen Würze im Abgang. Eignet sich sowohl als Aperitif als auch zu sommerlichen Salaten, gebratenen Jakobsmuscheln und mediterranem Gemüse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265925	0,25	12



Gold Concours
Terre de vins
(2021)

SYRAH ROSÉ PAYS D'OC IGP

Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

 Syrah

 Trocken

Charmant und voll Finesse: harmonische Zusammenstellung der Syrah-Traube aus dem Pays d'Oc. In bezauberndem Rosa mit himbeerfarbenen Reflexen fließt der Rosé ins Glas und zeigt ein ansprechendes Bouquet von roten Beeren und Birnen, begleitet von einer würzigen Note. Genauso fruchtig präsentiert er sich im Abgang mit spritzigen Akzenten, umhüllt von sehr feinen Tanninen. Ein Traum zu Fisch oder exotischen Gerichten, durch seine Frische aber auch ideal zu Desserts.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265220	0,75	6



Gold Concours International des Cabernets (2021)



PAYS D'OC



Gold Concours International de Lyon (2022)



CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC IGP

Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

 Cabernet Sauvignon

 Trocken

Der Cabernet Sauvignon von Roche Mazet zeigt sich in intensivem Rot mit edlen rubinroten Reflexen. In der Nase treffen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Trüffeln auf einen feinen Hauch Vanille. Am Gaumen elegant, mit Noten von roten Früchten. Durch den Ausbau im Holz erhält er seine unvergleichlich seidige, ausgewogene Struktur und die typische Holznote im angenehmen Abgang. Dieser samtige Rotwein kann nicht nur zu traditionellen französischen Gerichten, sondern auch als Aperitif zu Tapas oder Canapes gereicht werden.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265025	0,25	12
265000	0,75	6

MERLOT PAYS D'OC IGP

Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

 Merlot

 Trocken

Aus den besten Merlot-Weinbergen des Pays d'OC: intensive, fast dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Elegante Nase mit Aromen von frischen, roten Früchten die an Konfitüre erinnern und sich mit zarten Anklängen von Kirschen und Brombeeren vermischen. Am Gaumen werden die Aromen roter Früchte von würzigen Noten und Schokolade begleitet, umhüllt von samtig gewebten Tanninen. Begeisternd rund, delikat und außerordentlich vollmundig.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
265100	0,75	6



Terroir de **ROCHE MAZET**

Corbières AOC

Im Süden der historischen Wein- und Küstenregion Languedoc-Roussillon liegt das Weinbaugebiet Corbières. Seit 1985 als AOC-Region anerkannt werden hier auf ca. 13.500 ha Rebfläche neben Rosé- und Weißweinen vor allem herausragende Rotweine gekeltert. In den 85 Gemeinden des Département Aude, die die Weinregion umfasst, ist eine Vielfalt an Bodentypen zu finden. Auf Schiefer, Sandstein, Kalkstein und Mergel wachsen hier die 4 roten Hauptrebsorten Carignan Noir, Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre, sowie Piquepoul Noir, Cinsant und die weißen Sorten Grenache Blanc, Macabeu, Roussanne und Vermentino.

Minervois AOC

Angeordnet wie ein riesiges Amphitheater, umschließt das Minervois AOC im Westen von Languedoc-Roussillon 45 Gemeinden im Département Aude und 16 Gemeinden im Département Hérault. Als eines der ältesten Weinbaugebiete Frankreichs, in dem die Römer bereits 125 v. Chr. die ersten Weinberge anlegten, wurde es 1985 schließlich als AOC-Region klassifiziert.

Auf den ca. 5.000 ha Rebfläche auf 50 bis 500 m über dem Meeresspiegel wird in erster Linie Rotwein gekeltert: 90 % der Weinproduktion der Region machen die dunklen Trauben aus. Auf den terrassierten Flächen aus Kiesel-, Sand- und Kalkstein, sowie Schiefer und Mergel entstehen von bodenständigen, fruchtbigen Alltagsrotweinen bis hin zu feurigen Lagerweinen mit guter Struktur hochwertige Tropfen.

Languedoc AOC

Die älteste und größte Weinbauregion der Welt, das Languedoc erstreckt sich über die vier Départements Gard, Aude, Hérault und Pyrénées-Orientales. Ca. 230.000 ha der Region, die sich über 200 km entlang der Küstenlinie des Mittelmeeres zieht, sind mit Weinreben bepflanzt. Somit nimmt es mehr als doppelt so viel Anbaufläche ein, als alle deutschen Weinbaugebiete zusammen (ca. 103.500 ha, Stand 2021). Außerdem entfallen über 30 % der gesamten Bio-Rebfläche Frankreichs auf das Languedoc, was rund 7 % der weltweiten Bio-Rebflächen ausmacht.

Zum größten Teil werden die Reben auf tiefgelegenen Schwemmlandböden angepflanzt, die durch die vielen Rodungen in den 90er-Jahren entstanden sind. In den vergangenen Jahren konnte das Gebiet eine enorme Qualitätsrevolution verzeichnen.

Durchzogen von historischen Terroirs, sowie neuen Appellationen, verlangte es nach einer neuen Ordnung und Hierarchie: Seit 2007 ersetzt deshalb die AOC Languedoc die frühere AOC Coteaux du Languedoc und bezieht neuerdings auch Weine aus dem Roussillon mit ein.



„CUVÉE RÉSERVÉE“ CORBIÈRES AOC

Terroir de Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

● Syrah, Carginan Noir



Trocken

Gute Struktur und seidige Tannine durch die Kohlensäure-Mazeration aus ganzen Trauben. In intensivem Granatrot füllt der Terra Vitis-zertifizierte Corbières das Glas und offenbart violette Reflexe. Die ausdrucksstarke und komplexe Nase dominieren zunächst Aromen schwarzer Früchte, bevor sich anschließend rote Früchte und würzige Nuancen ihren Weg bahnen. Dieses Aromenspiel wiederholt sich am Gaumen. Reichhaltig, dicht und reich mit angenehmer Konzentration und langanhaltendem, kräftigem Abgang. Edle Begleitung zu rotem Fleisch, Wild und Weichkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
267000	0,75	6

„CUVÉE RÉSERVÉE“ MINERVOIS AOC

Terroir de Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

● Syrah, Grenache Noir,
Carginan Noir



Trocken

In majestätischem Purpurrot mit violetten Reflexen fließt die Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan Noir ins Glas. Ausdrucksstarkes und komplexes Bouquet aus intensiven Aromen roter und schwarzer Früchte. Am Gaumen zeigt sie sich reichhaltig und gut konzentriert. Die fruchtigen Aromen werden wieder aufgegriffen und gipfeln in einem gut strukturierten Abgang mit feinen Tanninen, untermalt von Gewürz- und Garrigue-Noten nach schwarzen Oliven und Thymian. Ideal zu Roastbeef, Saucengerichten und würzigem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
267200	0,75	6

„CUVÉE RÉSERVÉE“ LANGUEDOC AOC

Terroir de Roche Mazet
Languedoc-Roussillon

● Carginan Noir, Grenache Noir



Trocken

Reichhaltige Cuvée aus Carignan Noir und Grenache Noir. In intensivem Granatrot mit tief-violetten Reflexen fließt der Wein ins Glas und entfaltet eine ausdrucksstarke Nase mit Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und Garrigue-Noten. Großzügig und komplex am Gaumen überzeugt er mit dichten Tanninen und angenehmer Finesse. Geschmack nach schwarzen reifen Früchten und würzigen Aromen. Langanhaltender, gut strukturierter und samtiger Abgang. Hervorragende Wahl zu gebratenem Fleisch, Wild in Sauce oder Blauschimmelkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
267100	0,75	6

LISTEL

Occitanie

Strahlend weiße Salzberge und rosa violett schimmernde Wasserbecken, bewohnt von dutzenden Flamingos: Die Camargue ist ein wahres Farbwunder der Natur. Im Herzen der märchenhaften Sumpflandschaft bauen die „Salin du Midi“ seit vielen Jahren in ihren Salzgärten das bekannte Fleur de Sel ab. Und nicht nur diese Köstlichkeit der Provence haben wir den Salzproduzenten zu verdanken: Vor über 100 Jahren pflanzten sie die ersten Rebstöcke auf der „Isles de Stel“. Von dieser jungfräulichen Parzelle stammt auch der Name „Listel“.

1883 gegründet werden auf der 4.200 Hektar großen „Domaines Listel“, dem größten Weingut Europas, bis heute Rosé-Weine bester Qualität produziert, die das mediterrane Lebensgefühl in die Welt tragen und in ihrer Erscheinung das zauberhafte Farbenspiel der Camargue aufgreifen. Mit 30 Millionen verkauften Flaschen pro Jahr gilt Listel dabei als weltweit führend. Die spezielle Beschaffenheit des Bodens, die sorgfältige Auswahl der Rebsorten und die einzigartigen Weinbereitungsmethoden der Kellermeister – all das sind Faktoren, die über die strahlende Farbe, die außergewöhnlichen Aromen und die besondere Frische der Listel-Weine entscheiden und sie zu einem unverzichtbaren Trinkgenuss machen.

Listel

ENTDECKEN SIE
FRANKREICHS
BELIEBTESTEN ROSÉ! *

*Kantar Studie 2021

GRAIN DE GRIS ROSÉ TERRES DU MIDI IGP

Listel
Provence

● Grenache, Cinsault, Carignan

☞ Trocken

Easy Drinking-Vergnügen par excellence: Zart Lachsrosa fließt Frankreichs meist verkaufter Rosé ins Glas. In der Nase begeistern fruchtige Aromen von Beeren und Blumen. Am Gaumen frisch, aromatisch und sehr zugänglich. Gut gekühlt perfekt zu gegrilltem Fisch und Fleisch sowie mediterranen Gerichten – ein echt sommerlicher Allrounder!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27300	0,75	6





**„CUVÉE SÉLECTIONÉE“
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC**

Aimé Roquesante
Provence

- Cinsault, Grenache, Syrah
- Trocken

Holen Sie sich den bezaubernden Charme der Provence ins Glas: Die zart rosafarbene Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah begeistert mit ihrer Eleganz und Finesse. In der Nase duftig mit Aromen von süßen roten Beeren und Grapefruit. Am Gaumen frisch, fruchtig und ausgewogen mit einer guten Säure. Ein idealer Begleiter der feinen provenzalischen Küche und perfekt als Aperitif in Kombination mit Tapas, Oliventapenade, Käse und Wurstwaren.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
27055	0,75	6



**GRAIN DE GRIS ROSÉ
TERRES DU MIDI IGP**

Listel

- Grenache, Cinsault, Carignan
- Trocken

Wie Artikel 27300 auf Seite 84 – nur als praktische 3 Liter Bag in Box.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
27299	3,00	4

BAG IN BOX



**MERLOT
VIN DE FRANCE**

Nicolas Napoléon

- Merlot
- Trocken

Wie Artikel 11502 auf Seite 27 – nur als praktische 3 Liter Bag in Box.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
19502	3,00	4

3 L BAG IN BOX



**BASTION DE FRANCE
BLANC
VIN DE FRANCE**

Bastion de France

 Grenache Blanc

 Trocken

Grüne Reflexe durchbrechen gekonnt das strahlende Strohgelb des modernen Weißweins. In die Nase steigen feine Noten von Nashi-Birne, Quitte und Apfel. Trocken, rund und geschmeidig zeigt er sich am Gaumen, wo aromatische Frucht auf knackige Säure trifft und sich ein frischer Nachklang offenbart. Köstlich zu Barbecue, Meeresfrüchten oder Salaten.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
193131	3,00	4



**BASTION DE FRANCE
ROSÉ
VIN DE FRANCE**

Bastion de France

 Carignan, Grenache

 Trocken

Fruchtbetont und aromatisch: balancierter Rosé-Genuss mit ausdrucksstarken Noten nach frischen Himbeeren und reifen Erdbeeren. Einladend, rund und geschmeidig überzeugt die trockene Cuvée aus Carignan und Grenache zusätzlich mit einem guten Nachhall. Toll zu Pasta mit Lachs, leichten Grillgerichten oder Hähnchenspießen.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
193132	3,00	4



**BASTION DE FRANCE
ROUGE
VIN DE FRANCE**

Bastion de France

 Grenache, Cinsault, Carignan

 Trocken

Süffige Cuvée aus Grenache, Cinsault und Carignan: In schimmerndem Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas und verströmt fruchtige Aromen von Maulbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Am Gaumen gibt er sich trocken, dicht und durch seine präsenste Fruchtsäure frisch und lebendig. Langanhaltend im Abgang. Ideal zu Pizza, Pasta, deftigen Speisen oder würzigem Hartkäse.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
193130	3,00	4



**BOIS DU ROIS BLANC
VIN DE FRANCE**

Bois du Rois

● Airén, Ugni Blanc



Trocken

Trockener Weißwein mit exotisch-fruchtigem Duft. Am Gaumen frisch und saftig. Idealer Begleiter zu Muscheln, Krustentieren und Fisch.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
21840	5,00	4



**BOIS DU ROIS ROSÉ
VIN DE FRANCE**

Bois du Rois

● Grenache, Tempranillo



Trocken

Trockener Rosé in praktischer 5 Liter Bag in Box. Am Gaumen vollmundig, rund und fruchtig mit Noten von roten Beeren. Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Salaten oder Pizza.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
21835	5,00	4



**BOIS DU ROIS ROUGE
VIN DE FRANCE**

Bois du Rois

● Grenache, Tempranillo, Carignan



Trocken

Trockene Rotwein-Cuvée mit fruchtigem Duft von roten Früchten. Im Geschmack vollmundig, saftig und weich mit zart schmelzenden Tanninen. Toll in Kombination zu rotem oder gegrilltem Fleisch und würzigem Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/BIB	BIB/Karton
21830	5,00	4

5 L BAG IN BOX

WÖHRLER



DE-ÖKO-039



SAUVIGNAC PFALZ QBA BIO (PIWI)

Wöhrl
Pfalz

 Sauvignac

 Trocken

Sauvignac ist eine moderne Züchtung aus Sauvignon Blanc und Riesling. Die zu den pilzwiderstandsfähigen, kurz „PIWI“, gehörige Rebsorte ermöglicht eine nachhaltige sowie zukunftsweisende Gestaltung des Weinbaus. In der Nase zeigen sich Aromen von Aprikose und reifem Apfel sowie Anklänge nach Limonen und Ananas mit einer dezenten Note schwarzer Johannisbeeren. Am Gaumen ist der trockene Sauvignac frisch und aromatisch mit einer stabilen Säure. Wunderbar in Kombination mit einem Antipasti-Teller, Gegrilltem oder Risotto.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85673	0,75	6



RIESLING PFALZ QBA BIO

Wöhrl
Pfalz

 Riesling

 Trocken

Feinfruchtig mit eleganter Säure, dabei füllige und klare Frucht, Aromen gelber Äpfel und Aprikosen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85665	0,75	6
85667	1,00	6

WEISSER BURGUNDER PFALZ QBA BIO

Wöhrl
Pfalz

 Weißer Burgunder

 Trocken

Weißer Burgunder mit dem typischen cremigen Schmelz eines Burgunders. Feinfruchtig, pikant, animierend.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85666	0,75	6

GRAUER BURGUNDER PFALZ QBA BIO

Wöhrl
Pfalz

 Grauer Burgunder

 Trocken

Fruchtiger Duft nach Quitte, Stachelbeere und Banane, cremig, füllig mit angenehmer frischer Säure.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85668	0,75	6

WÖHRLE

Pfalz

Im Jahr 1756 erbaut ist das Gut seit 1844 im Besitz der Familie, heute in 6. Generation. Bereits 1980 stellte Sie die Bewirtschaftung auf ökologische Richtlinien um. Seine Vorreiterrolle im Hinblick auf den biologischen An- und Ausbau der Weine unterstrich das Weingut im Jahr 1985 als Gründungsmitglied von Ecovin – Bundesverband ökologischer Weinbau.

Die Weine sind tief verwurzelt mit der Landschaft, in der sie entstehen. Das Gut liegt in einer Region, die von der Natur großzügig ausgestattet wurde. Zu den Hauptsorten des Weinguts gehören Riesling und Spätburgunder, die zusammen etwa die Hälfte der Reben ausmachen. Hinzu kommen Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Dornfelder und Merlot. Alle Weine werden mit dem höchsten Anspruch an Qualität und Geschmack im Weinberg und Keller hergestellt. Dazu gehört, dass die Rotweine alle im großen Holzfass oder Barrique ausgebaut werden.

Tiefe Wurzeln in mineralreichen Kalksteinböden ergeben kraftvolle Weine mit filigraner Säurestruktur. Die Weine schaffen den spannenden Spagat zwischen Reife und facettenreicher Eleganz. Die Liebe zum Wein und das Gespür für ausgewogene sowie exzellente Aromenoten wurden bereits vielfach ausgezeichnet.

DORNFELDER PFALZ QBA BIO

Wöhrle

Pfalz

 Dornfelder

 Trocken

Ein Wein von dunkelroter Farbe mit fruchtigem Geschmack nach Kirschen und dunklen Beeren. Würzig und unkompliziert – sehr schön zu mediterranen Gerichten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85671	0,75	6

SPÄTBURGUNDER PFALZ QBA BIO

Wöhrle

Pfalz

 Spätburgunder

 Trocken

Kräftige Aromen nach Kirschen, Brombeeren und dezenter Walnuss, gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85669	0,75	6





IT-BIO-006

Mehr über
Casa Carlotta
auf Seite 24



MERLOT VENETO IGP BIO

Casa Carlotta
Venetien

● Merlot

Trocken

Trocken, samtig und leichtfüßig: bei diesem eleganten Merlot schmeckt man förmlich die italienische Sonne, die das Veneto mit ihrer wohligen Wärme verwöhnt. In ökologischem Anbau produziert, entfaltet der Rotwein ein betörendes Aromenspektrum. In brillant leuchtendem Rot präsentiert er sich im Glas und begeistert mit seinem fruchtigen Bouquet nach Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Durch die prägnante Fruchtsäure am Gaumen außergewöhnlich frisch und lebendig mit einem lang anhaltenden Abgang. Toller Begleiter für einen italienischen Abend!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
85605	0,75	6



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Masseria Trajone
Apulien

● Primitivo (Zinfandel)

Halbtrocken

In intensivem, fast schwarzem Dunkelrot fließt der Primitivo di Manduria ins Glas. In die Nase steigen kräftige Noten von reifen Beeren (Schwarzkirche, Waldfrüchte). Nuancen eingelegter Kirschen stoßen auf blumige Akzente. Extraktreicher und vollmundiger Gaumen mit weichen Tanninen und einem schönen Abgang. Veredelt deftige Gerichte wie Rinderschmorbraten oder gegrillte Entenbrust.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
640500	0,75	6

NERO D'AVOLA SICILIA DOP

Masseria Trajone
Sizilien

● Nero d'Avola

Trocken

Aus der wertvollsten und am meisten angebauten Rebsorte Siziliens: Der Nero d'Avola erstrahlt in kräftigem Violett bis Rubinrot. Ausgebaut im Barrique dominiert in der Nase ein üppiges Fruchtbouquet nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren. Der Körper ist kräftig und von unverkennbarer Eleganz geprägt. Eine gekonnte Ergänzung zu gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Pasta mit kräftig-würziger Soße.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
640000	0,75	6

I ILLUMINATI

— 1890 —



 92 Punkte Doctor Wine (2022)
 91 Punkte James Suckling (2022)
 4 Grappoli Bibenda (2022)



ILLUMINATI

Abruzzan

Die heutige Spitzenstellung des Weinguts wurde durch den weinbesessenen Visionär Dino Illuminati gelegt, der Tradition und Moderne in perfektester Weise mit Beharrlichkeit umzusetzen verstand. Seine Gutsweine zählen inzwischen zu den besten Rotweinen Italiens (Johnson, Gambero Rosso) mit herausragendem Preis-/Genussverhältnis.

Azienda Agricola Dino Illuminati – seit Generationen wird die hohe Weinkultur bei der Familie Illuminati gepflegt: Winzer aus Leidenschaft, mit der Region verwurzelt, stets weltoffen, fortschrittliebend und qualitätsorientiert.

PECORINO CONTROGUERRA DOC

Illuminati
Abruzzan

 Pecorino

 Trocken

100 % Pecorino-Traube in klassischer strohgelber Robe mit grünlichen Reflexen. Seine Nase ist fein duftend und entfaltet ein reiches Bouquet aus reifen Früchten, weißen Blumen, Mandeln, Feldkräutern, Zitrusfrüchten und leichter Würze. Vollmundig, kraftvoll und langanhaltend überzeugt er am Gaumen. Gutes Gleichgewicht zwischen Struktur und Weichheit dank seiner Frische und Saftigkeit. Ein hervorragender Wein zu Fisch, Meeresfrüchten und Vorspeisen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
642600	0,75	6

ESSENCE
3 Grappoli
Bibenda (2022)
93 Punkte
Luca Maroni



ESSENCE
3 Grappoli
Bibenda
(2022)
3 Sterne
Vinibuoni
(2022)



**„COSTALUPO“
CONTROGUERRA
BIANCO DOC**

ILLUMINATI
Abruzzen

- Trebbiano, Passerina, Chardonnay
- Trocken

Strohgelbe Cuvée mit grünlichen Reflexen: Trebbiano, Passerina und Chardonnay ergeben einen trockenen, eleganten Weißwein. In der Nase fruchtig, blumig und delikater mit Anklängen weißer Blüten. Am Gaumen präsentiert er seinen frischen, trockenen Charakter mit schöner Länge im Abgang. Ideal kombiniert zu Fisch, Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen oder Suppen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
641700	0,75	6

**„CAMPIROSA“
CERASUOLO
D'ABRUZZO DOC**

ILLUMINATI
Abruzzen

- Montepulciano d'Abruzzo
- Trocken

Frisch und vielseitig: Easy-Drinking-Vergnügen von den Hügeln der Adria. In sommerlichem Kirschrosa erstrahlt der Campirosa im Glas und offenbart ein angenehmes, blumig-fruchtiges Bouquet. Am Gaumen vereinen sich Trockenheit und Frische. Sein schlanker, erfrischender Charakter mit fruchtigem Nachklang macht ihn zum perfekten Aperitif an heißen Sommertagen und zur köstlichen Ergänzung von hellem Fleisch, Fisch, Gemüse oder Suppen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
641800	0,75	6



ESSENCE
2 Gläser
Gambero Rosso
(2021 & 2022)
4 Grappoli
Bibenda
(2021 & 2022)
94 Punkte
Luca Maroni
(2021)

**„RIPAROSSO“
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**

ILLUMINATI
Abruzzen

- Montepulciano d'Abruzzo
- Trocken

Aus der autochthonen Montepulciano-Traube gekeltert präsentiert sich der Riparosso von Illuminati in intensivem Rubinrot mit zarten violetten Reflexen. Betörender Duft nach reifen Beeren. Am Gaumen vollmundig, saftig, sehr dicht und harmonisch mit schöner Länge. Ein fantastischer Alltagswein, der zu allen Gängen serviert werden kann.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
641500	0,75	6
641510	1,50	6



4 Grappoli Bibenda (2020)
 93 Punkte Doctor Wine (2020)
 91 Punkte Luca Maroni (2020)
 90 Punkte Vinous (2020)



**„ILICO“
 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC**

Illuminati
 Abruzzan

● Montepulciano d’Abruzzo

☞ Trocken

Der reinsortige „Ilico“ zeigt sich farbintensiv in tiefem Rubinrot. In der Nase fasziniert ein komplexes Aromenspektrum, dominiert von reifen Beerenfrüchten und Anklängen von Pflaumen sowie Tabak. Am Gaumen vollmundig, extraktreich mit saftig-weichen Tanninen. Tolles Preis-Leistungsverhältnis und zu Recht mehrfach ausgezeichnet!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
641900	0,75	6



3 Gläser Gambero Rosso (2018)
 5 Grappoli Bibenda (2018)



**„ZANNA“
 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO
 COLLINE TERAMANE
 RISERVA DOCG**

Illuminati
 Abruzzan

● Montepulciano d’Abruzzo

☞ Trocken

Das intensive Rubinrot des reinsortigen Montepulciano d’Abruzzo geht mit zunehmender Reife in ein sattes Granatrot über. Das volle Bouquet mutet fast schon ätherisch an und entfaltet Noten nach Brombeeren, Früchten und getrockneten Blumen. Sein starker Charakter wird untermalt von weichen Tanninen. Samtig und raffiniert begleitet er gekonnt Gerichte mit reichhaltigen Saucen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
641600	0,75	6

**VALCANTO
SYRAH
ALMANSA DOP**

Bodegas Piqueras
Almansa

● Syrah

☞ Trocken

Dunkles Kirschrot, Aromen von roten Früchten, würzige Noten. Am Gaumen elegant, sehr geschmeidig mit Pflaumen und Brombeerfrucht, samtige Tannine, langes Finale.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
137950	0,75	6

**VALCANTO
MONASTRELL
ALMANSA DOP**

Bodegas Piqueras
Almansa

● Monastrell

☞ Trocken

Intensive rubinrote Farbe. Aromen von reifen, roten Früchten, fein-würzige Holznoten. Sehr intensiv, fleischig am Gaumen, aber auch angenehm schmeichelnd.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
137970	0,75	6



Gold Gilbert & Gallard (2018)
Gold China Wine & Spirits Awards (2018)

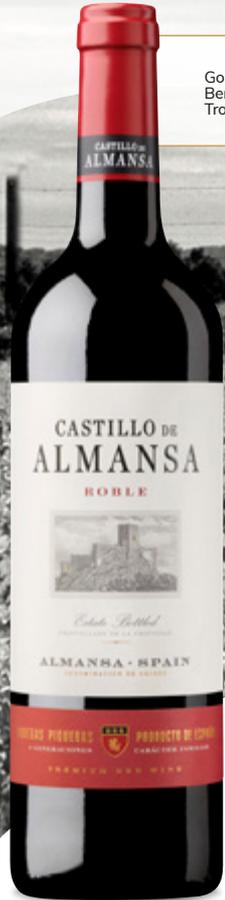


Gold Gilbert & Gallard (2018)
Gold China Wine & Spirits Awards (2018)



PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS



Gold
Berliner Wine
Trophy (2018)



Gold
Gilbert & Gaillard
(2018)

Silber
Mundus Vini (2018)



CASTILLO DE ALMANSA ROBLE DOP

Bodegas Piqueras
Almansa

- Monastrell, Garnacha Tintorera
- ☞ Trocken

Monastrell und Garnacha Tintorera ergeben einen intensiv-kirschroten Wein, durchbrochen von violetten Reflexen. In der Nase verbreiten sich Noten nach reifen Früchten, unterlegt mit einem subtilen Hauch von Eiche. Schöne Eleganz und angenehme Säure am Gaumen. Feine Tannine, gekonnt integriert mit dem Holz ergeben einen seidigen Abgang, geprägt von der Süße der Monastrell-Traube.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
137120	0,75	6

CASTILLO DE ALMANSA CRIANZA DOP

Bodegas Piqueras
Almansa

- Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- ☞ Trocken

Purpurfarbe mit Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Rosinen, schwarzem Pfeffer und Leder. Am Gaumen sehr ausgewogen, elegant und seidig mit angenehmer Säure.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
137050	0,75	6

CASTILLO DE ALMANSA RESERVA DOP

Bodegas Piqueras
Almansa

- Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tintorera
- ☞ Trocken

Rubinrote Farbe mit kirschroten Reflexen. Konzentriertes und komplexes Bouquet von Himbeeren, Pflaumenkompott, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen vollmundig und tiefgründig mit einem weichen, lang anhaltenden Abgang.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
137000	0,75	6
Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Kiste
137940	0,75	3
137200	1,50	1

SPIRITUOSEN



FINE ARMAGNAC VS

Nicolas Napoléon
Gascogne

● 40% vol.

Durch schonende Destillation präsentiert sich Nicolas Napoléon Armagnac sehr weich und aromatisch. Aufgrund der Reifezeit von mindestens 2 Jahren in Eichenholzfässern darf er die Bezeichnung „VS“ tragen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11129	0,70	6



Inklusive
Geschenk-
verpackung

ARMAGNAC VSOP

Clés des Ducs
Gascogne

● 40% vol.

Die traditionsreiche Marke Clés des Ducs stammt aus der Appellation Armagnac/Gascogne. Der älteste Weinbrand der Welt begeistert mit seinen komplexen Aromen von frischen Früchten, Gewürzen und Eichenholz. Diese mindestens 4 Jahre gereifte Edelspirituose ist eine wahre Entdeckung für Kenner und Genießer, die Wert auf Qualität und Geschichte legen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11125	0,70	6



**COGNAC MÉNARD VSOP
GRANDE FINE CHAMPAGNE AOC**

Ménéard
Sud-Ouest

● 40% vol.

Aromatisch, nuancenreich, langanhaltend, elegant. Ménéard Cognac VSOP vereint komplexe Cru-Qualität mit einem eleganten und nuancenreichen Geschmack. Aus 1815 stammen des Traditionsunternehmens, das im renommiertesten Anbaugbiet des Cognac, im Grand Fine Champagne beheimatet ist.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11381	0,70	6



PINEAU DES CHARENTES BLANC AOC

Napoléon
Sud-Ouest

● 17% vol.

Der Pineau des Charentes von Nicolas Napoléon ist ein edler französischer Aperitif aus dem Südwesten Frankreichs, nahe der Atlantikküste. Ihn zeichnet eine dichte Konzentration edler Geschmacks- und Bouquetnuancen aus. Der Legende nach wurde der Pineau des Charentes im 16. Jahrhundert durch Zufall erfunden. Damals goss ein Winzer versehentlich Traubenmost in ein für leer gehaltenes Fass, das noch teilweise mit Eau de Vie (dem Ausgangsprodukt von Cognac) gefüllt war. Das Fass wurde anschließend wie üblich im Keller zur Fermentierung gelagert.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
11141	0,75	6



Gehört zu
den Top 10
Rum-Marken
weltweit



„DARK SIGNATURE“ RHUM NEGRITA

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 37,5% vol.

Ausgewogener Rum-Genuss: Wunderschöne Bernsteinfarbe fasziniert das Auge, während sich leichte exotische Noten nach Banane und Ananas in der Nase entfalten. Am Gaumen trocken und dennoch angenehm weich, durchzogen von reichen, warmen Aromen von gekochten Früchten, gespickt mit holzigen Noten. Ein Muss für den perfekten Cuba Libre.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21855	0,70	6

GUT ZU WISSEN

Das Urprodukt von Bardinet und unangefochtener Marktführer in Frankreich: klassischer Negrita-Rhum aus natürlichen Rohstoffen der Karibikinseln Martinique und Guadeloupe. 1857 entdeckte Paul Bardinet seine Leidenschaft für die Destillation und Lagerung der edlen Spirituose. Jahrhundertalte Handwerkskunst und Expertise prägten seine Arbeit und verhalfen der Marke seit Jahren zum Platz 1 auf dem französischen Rum-Markt.

CUBA LIBRE

- 6 cl Negrita Dark Signature
- 12 cl Cola
- Eiswürfel
- Limettenspalten

Zubereitung

Eiswürfel in ein Glas geben und den Saft von zwei Limettenspalten darüber ausdrücken. Negrita Dark Signature hinzufügen und mit Cola auffüllen. Mit frischen Limettenspalten garnieren.



FLEUR DE BIÈRE® ORIGINALE

Wolfberger
Elsass

● 40% vol.

PAIN D'ÉPICES

- 3 cl Lebkuchen-Sirup
(Pain d'épices)
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Fleur de Bière® Originale
- 10 cl Rooibostee
- Geschlagene Sahne

Zubereitung

Wählen Sie ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse. Gießen Sie den Lebkuchen-Sirup zusammen mit dem Zitronensaft und Fleur de Bière® Originale in das gewählte Glas oder die Tasse. Lassen Sie den Rooibostee mindestens 5 Minuten ziehen und geben ihn anschließend hinzu. Alles mit einem Löffel vorsichtig umrühren. Zum Schluss mit etwas geschlagener Sahne garnieren.

Nach geheimem Originalrezept unter der erfahrenen Leitung des Likörmeisters Régis Syda destilliert: durch die traditionelle „double passe“-Methode entfalten sich intensive Noten tropischer Früchte, Gewürze und Zitrusaromen. Die Destillateure überwachen den gesamten Prozess mit viel Sorgfalt um die wahre Seele dieser einzigartigen Spirituosen hervorzulocken. Ergebnis ist ein edler Tropfen, der pur oder als Cocktail-Komponente, beispielsweise im „Pain d'épices“ oder im „Fleur Collins“, der neuen Kreation von Stephan Martin genossen werden kann.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74300	0,70	6



GUT ZU WISSEN

Fleur de Bière® – das Vorzeigeprodukt der Distillerie Wolfberger

Die Grundzutat für diese besondere Spirituose ist ein Sud aus nicht pasteurisiertem oder gefiltertem Bier (Hopfenmost). Dieses lagerfähige „Wendelinus®“-Bier wird in einer traditionellen Kupferbrennblase gemäß der „double passe“-Methode mit zwei Brennvorgängen destilliert. Anschließend ruhen die Brände nach traditioneller Methode früherer Generationen. Nach Abschluss der Reifezeit wird eine Infusion aus Gewürzen, Zitrusfrüchten und Zucker, die nach einem jahrzentealten Rezept hergestellt ist, hinzugefügt. Danach wird das Gemisch gekühlt, gefiltert und abgefüllt. Das Ergebnis: eine hochwertige Spirituose mit einem Alkoholgehalt von 40%.



AMER FLEUR DE BIÈRE® AUTHENTIQUE

Wolfberger
Elsass

● 15% vol.

Verkosten, riechen und fühlen – all diese Schritte führen zu einem Amer Fleur de Bière® höchster Qualität und werden mit großer Sorgfalt von den Destillateuren bei Wolfberger befolgt. Bernsteinfarben fließt die „Authentique“ ins Glas und verströmt subtile Noten von Zitrusfrüchten, Zitrone, Gewürzen und Karamell. Durch den Aufguss von Chinarinde erhält sie ihren unverwechselbaren bitteren Geschmack, im Abgang zeigt sie sich leicht und frisch. Kombinieren Sie 3 cl Amer Fleur de Bière® mit 25 cl/einer Flasche Lagerbier oder Ale.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74335	1,00	6



AMER FLEUR DE BIÈRE® MANDARINE

Wolfberger
Elsass

● 15% vol.

Bitter-süß und angenehm fruchtig: Die kupferfarbene Kreation der Distillerie Wolfberger wird aus dem lagerfähigen, destillierten „Wendelinus®“-Bier und einem Aufguss aus Bitterrinde zur Verstärkung der natürlichen Aromen hergestellt. Intensive Zitrusaromen steigen in die Nase, den Gaumen treffen angenehm bittere Noten, welche sich mit überraschend mildem Abgang verabschieden. Kombinieren Sie 3 cl Amer Fleur de Bière® mit 25 cl/einer Flasche Lagerbier oder Ale.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
74340	0,70	6



BARDINET

Nouvelle-Aquitaine

Um den hohen Ansprüchen der nationalen als auch internationalen Küche gerecht zu werden, entwickelte Bardinet gemeinsam mit mehreren Gastronomie-Experten die hochwertige Produktlinien Ravel, Busnel und Cruz. Die exklusiv für die Gastronomie hergestellten Spirituosen werden in praktischen 1 Liter PET-Flaschen angeboten. Mit Salz und Pfeffer angereichert, eignen sie sich perfekt für die Kreation köstlicher Suppen, Saucen oder zum Flambieren.

Die Artikel
sind nur für die
Gastronomie
erhältlich!

„CRUZ“ MADÈRE

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 19% vol.

Aromatischer Wein von der portugiesischen Insel Madeira, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Raffinierte Komponente in herzhaften Gerichten wie Nieren oder geschmortem Schinken, Saucen und Wurstwaren. Ob zum Flambieren, Ablöschen oder als Grundlage für geschmackvolle Marinaden – der Madeira von Cruz darf in Ihrer Gastro-Küche nicht fehlen!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21808	1,00	6



„CRUZ“ PORTO ROUGE

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 19% vol.

Klassischer Portwein aus der Region Douro, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Ideal für glasiertes Geflügel, Hühner- oder Gänseleber, aber auch zum Flambieren, als Basis für Soßen oder für Wurstwaren ein toller Tipp. Verleiht jeder kulinarischen Spezialität eine raffinierte Würze.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21810	1,00	6



„RAVEL“ BRANDY

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 40% vol.

Edle Mischung aus Bränden, die durch die alkoholische Gärung und Destillation von Wein hergestellt werden. Ein Jahr lang gereift und mit Salz und Pfeffer verfeinert ist der Brandy von Ravel bereit, feine Saucen und Marinaden zu veredeln. Abgefüllt in eine 1 Liter PET-Flasche ist er die ideale aromatische Unterstützung in jeder Gastro-Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21800	1,00	6



„RAVEL“ PASTIS

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 45% vol.

Aromatisiert mit natürlichen Anis- und Süßholzwurzeln und anschließend mit einer Salz-Pfeffer-Mischung abgeschmeckt. Durch seinen intensiven Geschmack ideal in herzhaften Gerichten, aber auch zu Fisch oder Meeresfrüchten die perfekte Ergänzung. Zusätzlich geeignet zum Flambieren oder Ablöschen ist der Pastis ein wahres Allround-Talent in Ihrer Gastro-Küche.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21801	1,00	6



„BUSNEL“ CALVADOS

Bardinet
Nouvelle-Aquitaine

● 40% vol.

Branntwein aus Apfelwein und Birnen, hergestellt in der nordfranzösischen Region Calvados. Abgeschmeckt mit Salz und Pfefferkörnern eignet er sich als aromatischer Geschmacksverstärker in Wurstwaren und traditionellen Gerichten aus der Normandie. In kleiner Dosierung als Basis für Saucen oder Marinaden verwendet verleiht er jeder Speise das gewisse Etwas.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21816	1,00	6

SEYRINGER SCHLOSSBRÄNDE

Vorarlberg

Seit 1994 werden bei Seyringer in der Marktgemeinde Lustenau in Vorarlberg, ganz in der Nähe des Bodenseeufer traditionelle österreichische Obstbrände, Fruchtschnäpse und Fruchtliköre hergestellt. In der „guten alten Zeit“ gab man sich gerne dem kaiserlichen Genuss hin und feierte königliche Feste – so auch im Schloss Seyring, dem Namensgeber der Traditionsbrennerei. Jene hat es sich zur Aufgabe gemacht, diesen alten Wiener Lebensstil und den unvergleichlichen Charme der Stadt durch seine Schlossbrände weiterzutragen und nicht zuletzt dadurch dem sogenannten „Granteln“, dem regelrechten Zelebrieren schlechter Laune entgegenzuwirken.

Hergestellt nach den überlieferten Rezepten und Regeln der hohen Destillierkunst werden die Spezialitäten seit jeher ganz ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe nach altem österreichischem Handwerk hergestellt. Abgefüllt in eine Henkelflasche, wie sie schon in den Anfängen der Brandwein-Herstellung verwendet wurde, wird auch hier der Traditionsreichtum des Unternehmens aufgegriffen: Das Muster der Flasche ist über 150 Jahre alt und wird exklusiv für die Seyringer-Schlossbrände produziert. Von außen wie von innen ein österreichisches Kulturgut von majestätischer Qualität.



MARILLENLIKÖR

Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg

● 22,5% vol.

Goldorange fließt der vollmundige Likör ins Glas. Eine herrliche Komposition aus Marillenkönfigüre, Zitrus, Mandarinen und Amaretto steigt in die Nase, gefolgt von intensiven Aromen fruchtiger Apfelbonbons, Bittermandel und Marzipan. Am Gaumen entfaltet sich der typisch intensive Sortencharakter des Rosengewächses mit viel Frische und einem ausgewogenen Frucht-Säure-Spiel. Aromenreich mit guter Balance und Länge. Schmeckt pur auf Eis oder als Topping zum Dessert.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31100	0,50	6

KAISERBIRNLKÖR

Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg

● 22,5% vol.

Kaiserlicher Genuss: goldgelber Likör aus vollreifen Birnen. Feine Aromen von Williamsbirne, Kokos und Karamell umspielen die Nase und finden sich am Gaumen wieder. Frisch-säuerlich im Geschmack überzeugt er durch seinen leichten Trinkgenuss und eignet sich gut gekühlt als süßes Solo oder als fruchtige Komponente in Cocktails. Ein Tipp: herrlich auch um Obstsalaten eine besondere Note zu verleihen!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31115	0,50	6

HASELNUSSLKÖR

Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg

● 22,5% vol.

Der Duft frisch gerösteter Haselnüsse prägt diese Likörspezialität und verleiht ihm seinen vorzüglichen schokoladigen Charakter. Am Gaumen setzt sich der unverkennbare Geschmack nach Haselnüssen fort, feinste Nougatnoten verzaubern die Sinne. Nicht nur pur oder zum Dessert ein Gedicht, sondern auch eine tolle Veredelung für Ihren Milchkaffee.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31125	0,50	6

**ÖSTERREICHISCHER
JAGATEE**Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg 40% vol.

Waschechter Österreicher: in die Nase steigt eine intensive Rum-Aromatik, durchzogen von schmackhaften Noten nach Orangenschalen, Karamell und Zimt. Am Gaumen wird die einnehmende Rum-Karamell-Stilistik fortgeführt, veredelt durch feine Zitrus-Orangen-Noten. Zwetschgen, Kirsche, Zimt, Gewürznelken und Anklänge von Bittermantel vervollständigen das winterliche Aromen-Kompositum. Langanhaltend im Geschmack. Köstlicher Seelenwärmer für kalte Wintertage.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31005	0,50	6

„I wü an Seyringer
und ka Gschloder!“



Seyringer Schlossbrände®

DIE TRADITIONSREICHE
FRUCHTSPIRITUOSE AUS ÖSTERREICH

MARILLENSCHNAPSSeyringer Schlossbrände
Vorarlberg 35% vol.

Klar wie Wasser – ein Qualitätsmerkmal für den Schnaps aus reifen Marillen. Die intensive Nase mit frisch-fruchtigem Charakter eröffnet ein Bouquet aus feinen Zitrusnoten, floralen Akzenten, Minze und Bonbons gespickt mit eleganten Bittermandel- und Marzipan-Aromen. Geschmacklich reif, intensiv und dennoch angenehm zart. Noten nach Marmelade und Zitrus treffen auf würzige Anklänge von Zimt und Mandel sowie frischer Minze. Unser Tipp: Kombinieren Sie den Marillenschnaps zu scharf mariniertem Geflügel und lassen Sie sich von dem Aromenspiel begeistern.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31210	0,04	25
31020	0,50	6

**WILLIAMSBI-
RNIENSCHNAPS**Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg 35% vol.

Traditioneller Obstbrand in edler Henckelflasche. Glasklar präsentiert sich der Schnaps aus den süßen gelben Früchten und entfaltet seine typische Aromatik in der Nase: Williamsbirne dominiert den Duft, abgerundet durch feine Noten nach Biskuit, Mandelblüten, etwas Marzipan und zart-nussigen Akzenten. Am Gaumen offenbart er eine gradlinige Struktur sowie würzige Frische in Verbindung mit Zitrus und gebratener Birne. Harmonisch und intensiv süß.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31200	0,04	25
31010	0,50	6

OBSTSCHNAPSSeyringer Schlossbrände
Vorarlberg 35% vol.

Nur die besten vollreifen Äpfel und Birnen werden zum Obstschnaps des Hauses Seyringer verarbeitet. Der klare Brand entfaltet eine frisch-fruchtige Nase mit grünen Äpfeln, reifer Mostbirne, einem Hauch Quitte und exotisch-beerigen Akzenten die auf würzige Noten nach Muskat, Zimt, Bittermandel und Lakritz treffen. Am Gaumen werden die Aromen von Apfel und Mostbirne wiederaufgegriffen, grüne Banane und holzige Nuancen gesellen sich dazu. Feinwürzig im Charakter und leicht bitter auf der Zunge.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31205	0,04	25
31015	0,50	6

MOUNTAIN GIN

Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg

○ 40% vol.

Typisch fruchtige Nase mit dezenter Würze: Noten nach Wacholder, Zitrus und frischem Kardamom machen sich breit. Langanhaltend am Gaumen entfalten sich erneut frischer Kardamom und kräftiger Wacholder, gepaart mit feinem Zitrus und ausgewogenem Koriander auf der Zunge.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31245	0,50	6



MOUNTAIN VODKA

Seyringer Schlossbrände
Vorarlberg

○ 37,5% vol.

Klassischer Vodka-Genuss: dezente, außerordentlich klare und kühle Spirituose mit angenehmer Frische. Feine Aromen von Kaffee und Nougat zaubern das gewisse Etwas. Ideal als Veredelung in Cocktails oder gut gekühlt pur zu genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
31243	0,50	6



VERMOUTH BIANCO

Bottega
Venetien

○ 16% vol., Pinot Grigio

Würzig-süßer und leicht fruchtiger Wermut auf Basis der klassischen venezianischen Rebsorte Pinot Grigio. Seinen unverwechselbaren Charakter verdankt er einem natürlichen Extrakt, welcher nach einer geheimen Rezeptur aus über 30 Kräutern, Blüten und Gewürzen hergestellt wird. Die Nase ist elegant, geschmeidig und komplex. Harmonisierende Gewürz- und Zitrusnoten bringen das feine Orangenaroma gut zur Geltung. Am Gaumen zeigt er sich samtig und betörend mit einer intensiven, frischen Aromatik. Brilliert solo gut gekühlt oder auf Eis, macht sich aber auch ideal in Cocktails oder zu gewürzter Schokolade.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21755	0,75	6

VERMOUTH ROSSO

Bottega
Venetien

● 16% vol., Merlot

Intensiv, komplex und vollmundig: Der rote Wermut zeigt sich in dunklem Bernstein im Glas und wird aus einer Auswahl von Merlot-Weinen gewonnen. Seinen unverwechselbaren Charakter verdankt er einem natürlichen Extrakt, welcher nach einer geheimen Rezeptur aus über 30 Kräutern, Blüten und Gewürzen hergestellt wird. Am Gaumen gibt er sich samtig und umhüllend. Ein Solokünstler auf Eis oder mit Zitronenschalen verfeinert, aber auch toll als Grundlage für Cocktails oder zu Schokolade.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21756	0,75	6

ANDREA DA PONTE

Venetien

1892 von Andrea Da Ponte gegründet, werden in der gleichnamigen Destillerie jeher nach handwerklicher Tradition und technischem Know-how hochwertige Grappas und Branntweine hergestellt. Doch nicht nur die außergewöhnlichen Destillate beeindrucken weltweit: Bereits 1979 zog die Brennerei in das Tal von Corbanese di Tarzo in Venetien, mit dem Ziel ein klimaneutraler Betrieb zu werden. Über die Jahre hinweg wurden dafür verschieden Maßnahmen getroffen, wie die Nutzung von Biomassekesseln, oder die Installation einer Photovoltaikanlage, wodurch Andrea Da Ponte zur ersten Destillerie Italiens mit grüner Technik wurde!

Bis heute lebt das Unternehmen von seiner Liebe zum Terroir und den Traditionen, gepaart mit der Begeisterung für Forschungsarbeit und dem außerordentlichen Talent seiner Mitarbeiter. Der sorgfältig ausgewählte Glera-Trester wird ausschließlich im DOCG-geschützten Anbaugebiet des Prosecco in der Hügellandschaft Conegliano und Valdobbiadene gekeltert. Anschließend werden die Grappa-Chargen in Barriques aus französischer Limousin-Eiche für 4-12 Jahre gelagert, bis sie ihr weiches, harmonisches und reines Aroma vollständig ausgebildet haben. Geübte Brennmeister mit außergewöhnlichen sensorischen Fähigkeiten und hochtechnologische Maschinen überwachen dabei den gesamten Prozess. Ergebnis dieser Kombination aus Passion, Tradition und Technologie sind Grappas und Branntweine von herausragender Qualität. Nicht umsonst wird das Flaggschiff, der Vecchia Grappa di Prosecco, regelmäßig von nationalen und internationalen Gremien mit Höchstnoten bewertet.





ANDREA DA PONTE

DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL 1892

CONEGLIANO VENETO

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO (8 JAHRGÄNGE GEREIFT)

Andrea Da Ponte
Venetien

● 42 % vol., Glera

Der Vorzeige-Grappa der Brennerei wird aus dem Trester erlesener Glera-Trauben gewonnen und nach dem Verfahren „Metodo Da Ponte“ destilliert. Für die Herstellung wird eine Auslese der besten 8 Jahrgänge verwendet, die in französischen Limousin-Eichenfässern reifen. Im Glas zeigt er sich in strahlend goldgelber Farbe und verströmt feine florale Düfte mit Anklängen an Vanille. Am Gaumen bezaubern balsamische Noten, die in blumige Nuancen und Spuren von Sultanine und Aprikose übergehen, um in einem köstlichen Honigaroma zu gipfeln. Milder und weicher Trinkgenuss. Ein Tipp: In Cocktails mit Vanille, Kakao oder Kaffee setzt er geschmackvolle Akzente und macht gesellige Runden zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21785	0,70	6
29785	1,50	4



„UNICA DA PONTE“ GRAPPA DI PROSECCO (JAHRGANGSDESTILLAT – 10 JAHRE GRAN RISERVA)

Andrea Da Ponte
Venetien

● 40 % vol., Glera

Sortenreiner Grappa, 10 Jahre gereift: Aus den Glera-Trauben des Prosecco Superiore DOCG gekeltert zeigt er sich in goldgelber Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In die Nase steigen feine Duftnoten, die an Likörweine erinnern, kombiniert mit blumigen Nuancen und Anklängen von Holz und gerösteten Mandeln. Am Gaumen samtig, trocken und einhüllend mit Noten von Honig und Vanille. Einige Minuten im Glas mit der Hand erwärmen und die volle Aromenvielfalt genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21787	0,70	6

„UVE BIANCHE“ DI MALVASIA E CHARDONNAY

Andrea Da Ponte
Venetien

○ 38 % vol., Malvasia, Chardonnay

Rein und klar präsentiert sich das Traubendestillat aus Malvasia und Chardonnay. Ein betörendes Bouquet nach Sommerfrüchten wie Aprikose und Melone und Noten von reifen Trauben verführen die Nase. Weich und schmeichelnd am Gaumen verbreiten sich blumige Nuancen – sortentypisch für die edle Cuvée. Überzeugt pur, aber auch auf Obstsalaten oder in fruchtigen Cocktails ein wahres Geschmackserlebnis.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21786	0,70	6



**„UVE BIANCHE“
FIOR D'ARANICO**

Andrea Da Ponte
Venetien

○ 38 % vol., Moscato Giallo

Kristallklar und rein: Traubendestillat aus 100% Moscato Giallo. Der Fior d'Arancio eröffnet ein sortentypisches Bouquet mit intensiven Noten nach Zitrusblüte, süßem Pfirsich und reifem weißem Obst in der Nase. Mild und fein im Geschmack treffen blumige Akzente auf Zitrusnoten. Angenehm und langanhaltend, mit einem feinen Nachklang nach Pfirsich und Aprikose. Ein raffinierter Zusatz in fruchtigen Sommercocktails.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21791	0,70	6



**„UVE BIANCHE“
GRAN RISERVA**

Andrea Da Ponte
Venetien

● 38 % vol., Malvasia, Chardonnay

Über 3 Jahre in Eichenbarriques aus dem Limousin gereift: Das edle Traubendestillat verströmt blumige und fruchtige Noten, die den feinen Traubenduft voll zu Geltung bringen. Geschmacklich reif und tanninhaltig mit weichen, gut ausgeprägten Nuancen nach gerösteten Mandeln, Honig und Vanille. Angenehmes Trinkgefühl mit langanhaltendem Abgang. Am besten pur oder auf Eis genießen, gerne auch mit einem Stück weißer Gewürzschokolade.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21790	0,70	6

CELLINI

CELLINI

Venetien

Der florentinische Goldschmied und Bildhauer Benvenuto Cellini entdeckte während eines Aufenthalts in Venedig im 16. Jahrhundert die Kunst der Destillation für sich. Verbunden durch die Welt der Künste und ihre Liebe zur Perfektion widmete die Distilleria Bottega aus Bibano di Godega di Sant'Urbano, Venetien dem berühmten Künstler schließlich eine Reihe von ausgesuchten Destillaten und Likören. Heute werden die Produkte der Marke Cellini in der ganzen Welt geschätzt.

Die kleine Familienbrennerei ist inzwischen zu einem erfolgreichen Unternehmen geworden, das seine Erzeugnisse in mehr als 140 Länder exportiert. Verschiedene Destillationsverfahren, die im Hause Bottega entwickelt wurden, garantieren außergewöhnlich reine und bekömmliche Erzeugnisse.

Traditionell werden die Trauben für die Trester ausschließlich von den besten Weinbergen Venetiens bezogen und schonend weiterverarbeitet. Dabei wird größter Wert daraufgelegt, die typischen Aromen der einzelnen Rebsorten und Weine im Destillat zu konzentrieren. Neben dem Erwerb eigener Weinberge wurden außerdem gezielt Beteiligungen mit Winzern geschlossen, um auch langfristig den Zugriff auf hochwertigen, limitiert verfügbaren Trester zu sichern und somit die Qualität der Destillate und Liköre von Cellini zu garantieren.



GRAPPA BARRICATA- PROSECCO RISERVA

Cellini
Venetien

● 38% vol.

Die edle Grappa-Spezialität wird aus dem Trester erlesener Glera-Trauben (Prosecco) gewonnen. Durch die 18-monatige Reifung in Holzfässern zeigt sie sich im Glas bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. Ihre intensive Nase ist geprägt von feinen Holznoten, getrockneten Früchten sowie Vanille und Gewürzen. Am Gaumen begeisternd aromatisch, weich und vollmundig. Genießen Sie den Digestif der Premiumklasse handwarm serviert zu einem Stück dunkler Schokolade oder verleihen Sie Ihren Cocktails und Longdrinks eine edle Note.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21776	0,50	6

*Alle Tropfen
aus dem Norden
Italiens*



GRAPPA ORO

Cellini
Venetien

● 38% vol.

Dank der Reifung in Eichenfässern zeigt sich der Grappa Oro von Cellini in blasser Bernsteinfarbe mit komplexer Nase und einem himmlisch-weichen Körper. Das Bouquet entfaltet eine begeisternde Vielfalt an Noten nach frischen Früchten und Gewürzen bis hin zu angenehmen Gebäckaromen und Nuancen von Vanille. Am Gaumen wärmend, rund und voll. Ein gebührender Abschluss nach dem Essen oder das gewisse Etwas mit Schuss zu dunkler Schokolade und Gebäck.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
25781	0,20	6
21781	0,70	6

GRAPPA CRU

Cellini
Venetien

○ 38% vol.

Authentische Grappa aus dem Veneto: dreifach destilliert und für sechs Monate in Stahltanks gelagert. Kristallklar präsentiert sich die Grappa Cru in ihrer edlen Formflasche. Elegant und raffiniert in der Nase offenbaren sich feine Noten nach Beeren und frischen Früchten in harmonischem Zusammenspiel. Die anhaltenden Fruchtaromen werden am Gaumen fortgeführt und zaubern ein retronasales Erlebnis. Gradlinig, intensiv und samtig schließt sie herzhaft Mahlzeiten optimal ab. Genießen Sie sie gut gekühlt, in Cocktails, oder traditionell venetisch als „Rasentin“, mit den letzten Tropfen des Kaffees vermischt.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
25780	0,20	6
21780	0,70	6

GRAPPA AMARONE

Cellini
Venetien

● 38% vol.

Limitierte Flaschen – unendlicher Genuss: Elegante Grappa aus dem Trester der Trauben des angesehenen Amarone della Valpolicella-Weins. Die 12-monatige Reifung in Edelhölzern verleiht dem Destillat eine schöne bernsteingoldene Farbe und große Komplexität. Das intensive Bouquet brilliert mit würzigen Noten und angenehmen Aromen von Vanille und Rosinen. Der weiche, runde und vollmundige Geschmack bleibt am Gaumen lange bestehend. Gut gekühlt ein gelungener Abschluss nach dem Essen, aber auch in Cocktails oder zu Gebäck die richtige Wahl.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21773	0,50	6



GUT ZU WISSEN

Der Espresso Martini wird typischerweise mit drei Kaffeebohnen auf der Schaumkrone dekoriert, die für Glück, Wohlstand und Gesundheit stehen.



ESPRESSO MARTINI

Cellini
Venetien

● 21% vol.

Cocktail-Ikone als fertig gemixtes Genusserlebnis aus Vodka, belebendem Espresso und Kaffeeikör. Dieser tiefdunkle Cellini Espresso Martini ist ein absolutes Highlight für alle Cocktail- und Kaffeeliebhaber. Ein Tipp: Der Espresso Martini kann mit ein paar Tropfen Vanilleextrakt, Orangen- oder Haselnusslikör verfeinert werden. Etwas Zimt oder Muskatnuss verleihen ihm ebenfalls eine besondere Note!

READY TO DRINK

Einfach mit Eiswürfeln in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in einem Martiniglas servieren. Abschließend mit drei Kaffeebohnen garnieren und genießen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21926	0,70	6

COCKTAIL-KLASSIKER MIT GESCHICHTE



Der heute weltweit berühmte Negroni-Cocktail wurde in den 1920er-Jahren in Florenz im vornehmen Caffé Casoni in der Via Tornabuoni kreiert. Der Stammgast der Bar, Graf Camillo Luigi Manfredo Negroni, bat den Kellner, seinen Americano-Cocktail mit einem Schuss London Dry Gin statt Soda zu verfeinern. Die neue Drink-Variante des Grafen Negroni – bis heute prägend für dessen Bezeichnung – blieb von anderen Kunden nicht unbemerkt und erfreute sich schnell großer Beliebtheit. Mehr als 100 Jahre nach dieser Kreation ist der Negroni aufgrund seines unverwechselbaren Geschmacks einer der meistgefragten Cocktail-Klassiker aus Italien.



READY TO DRINK

Einfach über Eis in ein Tumbler-Glas geben und mit einer Orangenzeste oder Orangenscheibe garnieren.

NEGRONI

Cellini
Venetien

● 26 % vol.

Italienischer Cocktailklassiker als trinkfertiges Genusserelebnis: gemixt aus Gin, rotem Wermut und Bitter besticht der rubinrote Cellini Negroni durch seine perfekte Balance zwischen dezenter Süße, angenehmen Bitternoten und aromatischen Kräuteraromen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21925	0,70	6

LIMONCELLO

Cellini
Venetien

● 25% vol.

Zitronengelbe Sommerfrische und Italo-Klassiker: Ob eiskalt als Digestif oder mit Prosecco aufgespritzt – der leuchtend gelbe Limoncello von Cellini zaubert Ihnen ein Stück Sizilien ins Glas! Traditionell nur aus dem äußeren Teil der Femminello-Zitronenschale gewonnen, entzücken intensive Aromen der reifen gelben Früchte die Nase, gepaart mit dezenten Grappa-Nuancen. Geschmacklich süß, voll und saftig mit subtilen Zitronennoten eignet er sich auch ideal für die Verfeinerung von Nachspeisen.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21765	0,70	6

TIPP

**LIMONCELLO
SPRITZ**
Cellini Limoncello
und Prosecco (Seite 25) –
die perfekte Kombination
für einen
Limoncello Spritz.

NEU



CREMA DI LIMONCELLO

Cellini
Venetien

○ 15% vol.

Fruchtige Aromen von sonnenverwöhnten sizilianischen Zitronen vereinen sich mit frischer Sahne zu einem perfekt ausgewogenen und cremigen Likör. Original Cellini Grappa verleiht der samtig-weichen Crema di Limoncello ihren einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack. Am Gaumen milchig-süß und delikate mit intensivem Zitronenaroma. Perfekt als kalt servierter Digestif, in Cocktails oder in Kombination zu Zitronenkuchen, Obstsalaten, Sorbets oder Eiscreme.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21766	0,70	6





SAMBUCA

Casoni
Emilia-Romagna

○ 38 % vol.

Das Traditionshaus Casoni greift bei der Produktion ihres glasklaren Sambucas auf eine 200-jährige Destillationserfahrung zurück. Ganz klassisch wird dieser Sambuca auf Basis von Anis, Sternanis und Süßholz produziert und mit einer bis heute geheim gehaltenen Rezeptur aus Kräutern, Samen sowie Gewürzen veredelt. Im Geschmack anfangs überraschend herb, dann kraftvoll, warm und süß mit einem langen aromatischen Abgang. Servieren Sie ihn pur mit drei Kaffeebohnen, eisgekühlt oder nutzen Sie ihn als Komponente für leckere Longdrinks.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21920	0,70	6

AMARETTO

Casoni
Emilia-Romagna

● 28 % vol.

Italienische Likör-Ikone: Der bernsteinfarbene Amaretto von Casoni duftet verführerisch nach frischen Mandeln und Marzipan, begleitet von einer feinen Kakao- und Vanillenote. Süß, angenehm bitter und unverwechselbar im Geschmack verleiht der leicht nussige Mandellikör vielen Süßspeisen das besondere Etwas! Ideal in Kombination mit Sorbet, Speiseeis, Desserts, Cocktails oder Kaffee.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21910	0,70	6



CAFFÈ & ANICE

Casoni
Emilia-Romagna

● 31 % vol.

Harmonisches Duett zweier typisch italienischer Genüsse: Der Liqueur Caffè & Anice von Casoni kombiniert gekonnt Anislikör mit kräftigem, italienischem Kaffee. Tiefdunkle Farbe mit rötlichen Reflexen. In der Nase dominiert der Duft von frischem Kaffee und Sternanis. Am Gaumen samtig, mild und überraschend frisch mit ausgeprägter Kaffee- und feiner Anisnote. Genießen Sie ihn pur oder eisgekühlt als Aperitif und Digestif.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21912	0,70	6



„1814“ APERITIVO

Casoni
Emilia-Romagna

● 15 % vol.

Der leuchtend rote Aperitif mit orange-farbenen Reflexen wird nach einem Originalrezept der Familie Casoni hergestellt. Am Gaumen dominieren süß-säuerlicher Noten, die von Aromen frischer Zitrusfrüchte und Kräutern begleitet werden. Genießen Sie ihn pur, auf Eis oder als Basis für fruchtig-mediterrane Cocktails.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21930	1,00	6

ALKOHOLFREI

**RED BITTER**

Beneventi

● 0,0% vol.

Bitter Sweet Symphony – ganz ohne Alkohol: der rote RedBitter-Sirup bietet eine geschmackvolle Alternative zum italienischen Likörklassiker. Fein ausgewogene, süß-herbe Aromen von saftigen Zitrusfrüchten begeistern am Gaumen und liefern eine tolle Grundlage für Longdrinks auf Eis, aber auch in Cocktails oder und Tonic Water macht der Sirup eine gute Figur.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21878	0,70	6

**AMARETTO**

Beneventi

● 0,0% vol.

Perfekt abgeschmeckt ist der alkoholfreie Amaretto von Beneventi kaum vom hochprozentigen Original zu unterscheiden. In klassischer Bernsteinfarbe fließt der Sirup ins Glas und verströmt harmonisch ausbalancierte Nuancen von Mandeln und Marzipan. Am Gaumen zeigt er sich langanhaltend und warm mit dem typischen Amaretto-Geschmack. Pur oder in Cocktails, aber auch in Gebäck und Tiramisu ein aromatisches Highlight.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21871	0,70	6

ALKOHOLFREI BEI VOLLEM GENUSS

**ANTON'S BERGKRÄUTER**

Anton's

● 0,0% vol.

Aromatisch-milder Kräutergenuss ohne Alkohol, der Tradition mit dem Wissen um die wohltuende Wirkung von Kräutern und Pflanzenauszügen verbindet. Von Enzian über Wacholder bis hin zu Eisenkraut – mehr als 20 verschiedene Kräuter, Wurzeln, Samen und Früchte werden für die Herstellung des bernsteinfarbenen Digestifs verwendet. Probieren Sie ihn „on the Rocks“ mit einem Schuss Zitrone verfeinert, in Longdrinks oder in Kombination zum Dessert.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21900	0,70	6

BARDINET

Nouvelle-Aquitaine

Fasziniert von der Möglichkeit aus dem Rohalkohol Tafia (Erzeugnis aus der Destillation von Rohrzucker) geschmackvolle Spirituosen herstellen zu können, verschrieb sich Paul Bardinet dieser edlen Kunst: 1857 gründete er das Unternehmen Bardinet, welches auf dem Weingut Fleurenne in Blanquefort, Nouvelle-Aquitaine beheimatet ist. Nach dem Zusammenschluss mit einer der 10 größten Spirituosenmarken und Frankreichs Marktführer La Martiniquaise, ist Bardinet heute auch auf dem internationalen Markt etabliert und kann pro Jahr über 80 Millionen verkaufte Flaschen verzeichnen.

Zuerst nur auf Rum spezialisiert, wurde das Produktportfolio durch die Zusammenarbeit von Pauls Sohn Édouard mit einem handverlesenen Team über die Jahre hinweg stetig erweitert: Neben verschiedenen alkoholischen Spirituosen wie Rum oder Brandy bietet das Unternehmen unter anderem auch alkoholfreie Sirup für klassische als auch exotische Cocktails an.

Respekt vor dem jahrhundertealten Handwerk, Innovationsgeist, Kreativität und Liebe zum Detail machen die Produktpalette von Bardinet zu einem geschmackvollen Mosaik höchster Qualität.

MUST-HAVE
BAR ESSENTIALS



CANADOU

Bardinet

0,0% vol.

Aus karibischem Rohrzucker hergestellt, versüßt der Canadou aus dem Hause Bardinet auf natürliche Weise Ihre Sommer-Cocktails. Seine intensive Süße und gleichzeitige Geschmacksneutralität machen ihn zu einem beliebten Produkt passionierter Barkeeper. Ideal in kalten als auch heißen Getränken, da er nicht kristallisiert.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21867	0,70	6



BARDINET

FRENCH DRINKS EXPERTS *Since 1857*



CURAÇAO BLEU

Bardinet

● 0,0% vol.

Erfrischend alkoholfreier Cocktailgenuss: Der tiefblaue Sirup aus natürlichen Zutaten hat einen angenehm fruchtigen Charakter und offenbart Aromen von Orangen und Zitrus. Leichtes Trinkvergnügen in Cocktails mit oder ohne Schuss. Ein Must-Have in jeder Bar.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21875	0,70	6

GRENADINE

Bardinet

● 0,0% vol.

In brilliantem Rot erstrahlt die klassische Cocktailkomponente – 100% alkoholfrei. Der Sirup verleiht Ihren Cocktailkreationen einen fruchtigen Charakter und eine verführerische Farbe. Nicht nur an jeder Beach-Bar ein gern gesehener Gast, auch bei Ihnen zu Hause für heiße Sommertage der ideale Begleiter.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21876	0,70	6

MOJITO

Bardinet

○ 0,0% vol.

Der Klassiker unter den Mixgetränken: Erfrischende Aromen von Zitrone und Minze machen sich breit und zaubern einen fruchtig, spritzigen Cocktailgeschmack mit Mojito-Flavour – ganz ohne Alkohol. Aus natürlichen Zutaten hergestellt und klar in der Erscheinung eine hervorragende alkoholfreie Alternative zum hochprozentigen Original aus Havana und die ideale Komponente in Cocktails, Spirituosen oder Sommerlimonaden.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21869	0,70	6

PALERMO

Auf dem wunderschönen Hofgut Fleurenne des international anerkannten Spirituosenherstellers Bardinet in Blanquefort, werden seit über 30 Jahren traditionell italienische Aperitife hergestellt – und das alkoholfrei!

Mit 2 Millionen verkauften Flaschen pro Jahr gilt Palermo als die weltweit führende Marke alkoholarmer und -freier Bitter und Wermuth. Das Sortiment bietet Spirituosenliebhabern neben Vermouth Rosso und Vermouth Bianco auch einen hervorragenden Amaro.

Bei der Herstellung der alkoholfreien Alternativen wird stets auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Tradition und Modernität wertgelegt. Die bittersüßen Tropfen lagern in den traditionellen Lagerhäusern des Hofguts und werden anschließend mittels hochmoderner Abfüllanlagen in ihre formschöne Flasche gefüllt. Herausragende Aperitif-Must-Haves für jeden, der auf Alkohol, nicht aber auf Genuss verzichten möchte.

„PALERMO“ BIANCO

Palermo

0,0% vol.

Raffinierte Erfrischung an heißen Sommertagen: Genießen Sie die alkoholfreie italienische Alternative zu Wermut über zerstoßenem Eis mit einem Schuss Zitrone oder als Highlight in beliebten Cocktail-Klassikern. Im Geschmack angenehm bitter mit duftenden Kräuternoten. Sehr erfrischend auch in Kombination mit Tonic Water, Mineralwasser, Apfel- oder Orangensaft. Der trinkfertige Aperitif ist der ideale Begleiter zu leichten Vorspeisen, Quiche oder Käse.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21883	1,00	6





„PALERMO“ AMARINO

Palermo

0,0% vol.

Alkoholfreier Sommergenuss: Eiskalt als italienischer Aperitif oder als Highlight in beliebten Cocktail-Klassikern. Palermo Amarino macht mit seiner hellroten Farbe nicht nur frisch auf Eis gegossen und mit Tonic aufgefüllt eine gute Figur! Dank herrlicher Noten von Zitrusfrüchten, feinen Kräutern und Gewürzen auch harmonisch mit vielerlei Fruchtsäften kombinierbar. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Toll zu leichten Vorspeisen oder Käseplatten.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21884	1,00	6



„PALERMO“ ROSSO

Palermo

0,0% vol.

Sommer, Sonne, Palermo Rosso! Eiskalt als Aperitif oder als Highlight in beliebten Cocktail-Klassikern: die alkoholfreie italienische Alternative zu Wermut ist unglaublich vielseitig einsetzbar. Wunderbar dunkelrot, leicht bitter mit eleganten und intensiven Noten nach Waldbeeren, Himbeeren sowie Johannisbeeren. Perfekt um sich in lauen Sommerabenden nach Italien zu träumen! Ein Tipp: Genießen Sie Palermo Rosso mit Tonic oder als „Fragolosso“ mit frischem Erdbeersaft.

Art.-Nr.	Inhalt/Fl.	Fl./Karton
21882	1,00	6

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

HERZBERGER GMBH & CO. KG

Alle Weine sind durchgegoren (Sec / secco / dry), soweit nicht anders vermerkt.

Sec = ca. 0,5 – 5 g/l Restsüße

Demi-sec = ca. 8 – 20 g/l Restsüße

Moelleux = ca. 60 – 90 g/l Restsüße

Unsere Preise verstehen sich inkl. Glas und voller Ausstattung, in Kartons (bzw. Holzkisten) verpackt gemäß Verpackungsvorgaben (LUCID Zentek DE3990258837632), verzollt, versteuert, inkl. „Grüner Punkt“, zzgl. MwSt., freibleibend und Irrtümer vorbehalten.

Änderungen der Währungsparität und Abgaben (z. B. Grenzgleich, Monopolabgaben, Steuer, Gebühren, Maut u. ä.) gehen nach Inkrafttreten zu Gunsten/Lasten des Bestellers.

PREISE UND KUNDENKONDITIONEN

Die Preise verstehen sich pro Einheit (Flasche) zuzüglich Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe. Preisänderungen sind vorbehalten. Bestellung ab 60 Flaschen möglich, gemischt oder sortenrein, nach individueller Absprache.

MENGENSTAFFEL

Zuschlag zum 120-Flaschenpreis

- für 60 Flaschen 0,60 €/Fl

LIEFERUNG

Frei Haus, soweit Anfahrtsmöglichkeit und Abladevorrichtungen (Rampe, Hubgerät) für Fernlastzüge vorhanden. Zusatzkosten für Umladung auf kleinere Fahrzeuge gehen zu Lasten des Bestellers.

SONDERWÜNSCHE

- Fixterminierte werden mit 15,- € und Lieferwünsche mit Avis mit 10,- € Zuschlag berechnet.
- Vorgeschriebene Palettenhöhe (Zuschlag für Mehrfracht).
- Inselfracht (Zuschlag gem. Einzelnachweis).
- Mehrkosten z. B. wegen Standzeiten durch Abpacken, Mehrfachfahrten wegen Abwesenheit u. ä. sind nicht Bestandteil unserer Leistung und werden zu Selbstkosten berechnet (Abrechnung gem. Einzelnachweis).

LIEFERZEIT

2 – 4 Arbeitstage

Sichern Sie sich die besten Liefertermine, indem Sie uns Ihren Auftrag bis spätestens 11:00 Uhr in unserer Zentrale in Saarbrücken erteilen. Für eine schnellere Lieferung (Overnight etc.) gelten Express-Gebühren.

DIREKTLIEFERUNG (EXW)

Wir beliefern sortenrein oder gemischt, je nach Verfügbarkeit. Die Zahlung erfolgt über die Rechnung der Firma Herzberger zu den vereinbarten Zahlungskonditionen.

ZAHLUNG

Sofort netto Kasse nach Erhalt der Ware/Rechnung. Es gilt das Rechnungsdatum.

ZAHLUNGSVERZUG

Verzugszinsen ab Rechnungsdatum gemäß verauslagten Zinsen, mindestens jedoch 4% über Diskontsatz.

GEWÄHRLEISTUNGEN

Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie uns unverzüglich nach Empfang der Ware schriftlich darüber informiert haben und wenn Schäden und Fehlmengen sofort bei der Warenlieferung auf dem Frachtbrief quittiert sind. Ist die Beanstandung berechtigt, so haben wir die Wahl, Ersatz zu leisten oder eine Gutschrift zu erteilen.

KORKSCHMECKER

Ersatz für Einzelflaschen kann nicht beansprucht werden.

BIB

Es wird nur der tatsächliche Ausläufer erstattet und nicht die vom Ausläufer durchnässten BIB. Bitte zum Umpacken frühzeitig Ersatzkartons anfordern.

PROBEFLASCHEN

Berechnung erfolgt zum Paletten-Preis zzgl. Verpackungskosten sowie Porto/Fracht. Limitierte Ware und Raritäten werden voll berechnet.

JAHRGANG

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten. Folgejahrgänge werden ohne Rücksprache geliefert.

BIO-GETRÄNKE

DE-ÖKO-022 (ab 24.02.2023)

Im Übrigen gelten unsere aktuellen Geschäftsbedingungen (AGB). Abweichungen bedürfen zur Rechtsgültigkeit unserer schriftlichen Bestätigung.

Direkt-Import-Preise je Kellerei erhalten Sie gerne auf Anfrage.

BÜRO & LAGER

Herzberger GmbH & Co KG
Am Felsbrunnen 8
66119 Saarbrücken
Telefon: +49 (0)681 / 87 07 01
Fax: +49 (0)681 / 87 07 128
email@herzberger.de, www.herzberger.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN – AGB

HERZBERGER GMBH & CO. KG

1. Für sämtliche Aufträge mit uns sind ausschließlich unsere Verkaufsbedingungen und die gesetzlichen Bestimmungen maßgeblich und verbindlich. Entgegenstehende oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten schriftlich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichender Bedingungen des Kunden die Lieferung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.
2. Abweichend von § 98 HGB sind unsere Handelsvertreter und Mitarbeiter (einschließlich Reisende) nicht ermächtigt, rechtsverbindliche Erklärungen unserer Vertragspartner entgegenzunehmen und zu bestätigen. Mündliche und fernmündliche sowie durch unsere Reisenden und Vertreter getroffenen Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Rechtsgültigkeit unserer schriftlichen Bestätigung.
3. Unsere Preise verstehen sich verzollt bzw. versteuert und unversichert per Flasche inkl. Glas, Ausstattung und Verpackung bzw. je nach Vereinbarung frachtfrei bzw. ab Lager, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Unsere Angebote und Preise sind freibleibend. Unsere Preise ergeben sich aus unseren jeweils gültigen Preislisten und verstehen sich einschließlich Glas und Verpackung. Hinzu kommt die jeweils gültige Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostenerhöhungen aufgrund staatlicher Maßnahmen im In- oder Ausland (z.B. Erhöhung der Verbrauchssteuern, Zölle, Steuern) eintreten. Die Kostenänderungen werden wir dem Besteller auf Verlangen nachweisen. Das Transportrisiko geht zu Lasten des Käufers. Bei Ankunft einer Sendung muss sich der Empfänger von der Vollständigkeit und Übereinstimmung mit der auf dem Frachtbrief aufgeführten Ware (Sorten und Mengen) überzeugen. Abweichungen werden nur anerkannt, wenn diese vom anliefernden Spediteur/Bundesbahn auf dem Frachtbrief bescheinigt sind.
4. Zahlung, wenn nicht anders vereinbart, sofort netto Kasse. Alle Zahlungen sind unmittelbar an uns zu richten. Schecks werden nur zahlungshalber unter üblichem Vorbehalt angenommen. Vor vollständiger Bezahlung aller fälligen Rechnungsbeträge sind wir zu weiteren Lieferungen nicht verpflichtet. Bei aufeinanderfolgenden Aufträgen sind wir berechtigt, Zahlung Zug um Zug zu verlangen. Bei Zielüberschreitungen steht uns nach erfolgter Mahnung mit Fristsetzung das Recht auf Schadenersatz wegen Verzug zu, mindestens aber auf Berechnung von Verzugszinsen, die um mindestens 4% über dem Basiszinssatz liegen. Treten nach erfolgtem Kauf Umstände ein, die eine rechtzeitige Einlösung unserer Forderung durch den Käufer gefährden, bzw. wenn dieser seine Zahlungen einstellt oder mit einer Zahlungs- oder Abnahmeverpflichtung uns gegenüber in Verzug gerät, sind wir berechtigt, vom Käufer sofortige Zahlung aller uns zustehenden Forderungen zu verlangen. Außerdem sind wir berechtigt, für noch offenstehende Lieferungen Vorkasse bzw. Sicherheit zu verlangen oder vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu fordern.
5. Bis zur vollständigen Abdeckung aller und zwar auch künftiger aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer herrührender Forderungen, selbst im Kontokorrent – bei Schecks bis zur deren Erlösung – bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum, und wir behalten uns den einfachen, erweiterten und verlängerten Eigentumsvorbehalt vor. Eingriffe von dritter Seite in unsere Eigentumsrechte (Pfändungen und dergleichen) sind uns unverzüglich schriftlich anzuzeigen. Zum anderen sind Verpfändungen oder Sicherungsübereignungen durch den Käufer unzulässig, solange die Ware nicht durch vollständige Bezahlung in sein Eigentum übergegangen ist.
6. Wird durch Streik, Aussperrung, behördliche Maßnahmen oder höhere Gewalt die Lieferung nach unserer Beurteilung in Frage gestellt, sind wir berechtigt, vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten oder die Lieferung um die Dauer der Störung hinauszuschieben. Aus dem Vertragsrücktritt, den wir in Übereinstimmung mit den uns nach diesen Verkaufsbedingungen zustehenden Rechten vornahmen, hat unser Käufer keine irgendwie gearteten Ansprüche gegen uns. Treten nach Verkaufsabschluss Zoll- oder Steuererhöhungen ein, können beide Vertragspartner vom Vertrag zurücktreten. Bei Verkäufen für spätere Abnahmen kann eine Lieferung aus eingehenden Partien – wobei kleine Qualitätsabweichungen kein Recht auf Reklamation geben – oder aus einem anderen Jahrgang erfolgen. Stimmt der Käufer einer Jahrgangsänderung nicht zu, kann er vom Vertrag zurücktreten. In diesem Fall werden Deckungskäufe von uns nicht akzeptiert.
7. Für offensichtliche Warenmängel wird nur gehaftet, wenn die Mängelrüge innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware schriftlich bei uns eingegangen ist, und zwar unter Beifügung einer Probe aus der betreffenden Lieferung. Sofern der Kunde Kaufmann ist, wird die Fälligkeit der Rechnungen durch Mängelrüge nicht beeinträchtigt. Zurückbehaltungsrechte uns gegenüber werden ausgeschlossen.
8. Mängelansprüche des Kunden setzen voraus, dass dieser seine nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten ordnungsgemäß nachgekommen ist. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit, einschließlich von Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit unserer Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern wir schuldhaft, eine wesentliche Vertragspflicht verletzen; auch in diesem Fall ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Die Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleibt unberührt; dies gilt auch für die zwingende Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz. Soweit nicht vorstehend etwas Abweichendes geregelt ist, ist die Haftung ausgeschlossen.
9. Sofern keine andere Regelung getroffen ist, gilt für Abrufaufträge eine Abnahmefrist von drei Monaten als vereinbart. Erfolgt die Abnahme nicht innerhalb eines Zeitraumes bzw. einer schriftlichen Nachfrist von 10 Tagen, sind wir berechtigt, von der Erfüllung des Kontraktes zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.
10. Sofern der Kunde Kaufmann ist, ist unser Geschäftssitz Saarbrücken Gerichtsstand; wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Wohnsitzgericht zu verklagen. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen. Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist unser Geschäftssitz Erfüllungsort.
11. Die etwaige Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Rechtswirksamkeit aller übrigen nicht.

Stand: 01. August 2023



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Dr. Michael Heinrich
Tel.: +49 (0)681 / 87 07-01
m.heinrich@herzberger.de

VERKAUFS-DIREKTOR

Holger Meier
Mobil: +49 (0)1522 / 4 57 55 93
h.meier@herzberger.de

VERKAUFSLEITUNG NATIONAL

Silvia Miebach
Mobil: +49 (0)172 / 6 63 73 51
s.miebach@herzberger.de

KEY ACCOUNT MANAGEMENT

Annkatrin Rundstadler
National
Tel.: +49 (0)681 / 87 07-225
Mobil: +49 (0)171 / 4 98 05 40
a.rundstadler@herzberger.de

Dino-Andreas Ruegenberg
Gebiet Berlin
Mobil: +49 (0)174 / 3 91 21 83
d.ruegenberg@herzberger.de

Carolin Vogel
Gebiet Nord
Mobil: +49 (0)173 / 1 69 93 10
c.vogel@herzberger.de

VERKAUF

Maximilian Behr
Gebiet Rheinland/Saarland
Mobil: +49 (0)173 / 5 20 17 78
m.behr@herzberger.de

Jörg Polster
Gebiet Südost/Ost
Mobil: +49 (0)160 / 8 06 95 43
j.polster@herzberger.de

Christoph Raupach
Gebiet Rhein/Main
Mobil: +49 (0)173 / 5 45 30 76
c.raupach@herzberger.de

Sven Saalfrank
Gebiet West/Mitte
Mobil: +49 (0)160 / 96 75 36 63
s.saalfrank@herzberger.de

John Sparks
Gebiet Südwest
Mobil: +49 (0)174 / 2 35 50 22
j.sparks@herzberger.de

KUNDENSERVICE

Michèle Breneur
Tel.: +49 (0)681 / 87 07-131
m.breneur@herzberger.de

Selina Bellofatto
Tel.: +49 (0)681 / 87 07-134
s.bellofatto@herzberger.de

MARKETING

Alexandra Koch
Tel.: +49 (0)681 / 87 07-121
Mobil: +49 (0)162 / 3 99 46 38
a.koch@herzberger.de

HERAUSGEBER

Herzberger GmbH & Co. KG
Am Felsbrunnen 8
66119 Saarbrücken

Geschäftsführer:
Dr. Michael Heinrich

© 2024 | www.herzberger.de

Design & Produktion:
Ingo Federbusch
www.federbusch-design.de

Satz-/Druckfehler und
Änderungen vorbehalten.



Herzberger GmbH & Co. KG

Am Felsbrunnen 8
66119 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)681 / 87 07 01
Fax: +49 (0)681 / 87 07 128

email@herzberger.de

www.herzberger.de