

DIE VINET

GESCHNITTEN &
GESCHNITTEN &

GESCHNITTEN &
GESCHNITTEN &

GESCHNITTENKÖRBE





KORB 1

PERLE - Crémant de Loire Brut - Blanc - NV
 PERLE - Crémant de Loire Rosé - NV

30,00 €

KORB 2

Grand Vin Rouge - 2015 - 37,5cl
 Salz aus der Camargue mit Wintertrüffel - 120g
 Chocolat Noir - Guanaja 70%

30,00 €



KORB 3

LE PETIT DUTRUCH - Rouge - 2015
 Wildschwein-Pastete mit Steinpilzen

25,00 €

KORB 4

Château d'Anglès – La Clape, Cassique blanc
Château d'Anglès – La Clape, Classique rouge
Valrhona Chocolat Noir 70%

30,00 €



KORB 5

Château du Breuil – Anjou Blanc (BIO: FR-BIO-01)
Château du Breuil – Anjou Rouge (BIO: FR-BIO-01)

30,00 €

KORB 6

Château de Brasse – Limoux Blanc
Château de Brasse – Limoux Rouge

30,00 €





KORB 7

Domaine Villemaine Touraine Sauvignon
Domaine Villemaine Touraine Malbec
Sardinien Dose

30,00 €

KORB 8

Château de la Rivière Bordeaux Blanc
Château de la Rivière Fronsac
Halbe Fl. Champagne Louis Lepert

50,00 €



KORB 9

Crémant de Loire Brut Bio (FR-BIO-01) – NV
Gin Bio in Geschenkbox (FR-BIO-01) - NV
Sancerre Blanc Le Rochoy (Silex) (BIO: FR-BIO-01)

70,00 €

GESCHENKARTONS



KARTON 1

Domaine de Granajolo - Tradition Blanc Bio (FR-BIO-01)
Domaine de Granajolo - Tradition Rosé Bio (FR-BIO-01)
Domaine de Granajolo - Tradition Rouge Bio (FR-BIO-01)

35,00 €



KARTON 2

Domaine Lefort (Rully rouge)

25,00 €

KARTON 3

Sie mögen lieber einen Geschenkkorb statt eines Geschenkkartons?
Gerne verpacken wir individuell nach Ihren Wünschen.





KARTON 4

Bourgogne Pinot Noir
BOURGOGNE CHARDONNAY

40,00 €

KARTON 5

Sainte Anne - Cabernet Sauvignon Réserve
Sainte Anne - Chardonnay Réserve

25,00 €



KARTON 6

Chapeau Melon - Blanc
Chapeau Melon - Rouge

15,00 €



KARTON 7

Château d'Anglès - La Clape - Classique Rouge - Rouge
Château d'Anglès - La Clape - Grand Vin Rouge

30,00 €

KARTON 8

Anne de Joyeuse - Camas Cabernet Sauvignon - Rouge
Anne de Joyeuse - Camas Sauvignon Blanc

15,00 €



KARTON 9

Château L'Ermitage Auzan Blanc - (BIO: FR-BIO-01)
Domaine Le Colombier - Côtes du Rhône (BIO: FR-BIO-01)
Château du Breuil - Crémant de Loire Brut (BIO: FR- BIO-10)

45,00 €

BIO PRÄSENTE



Château L'Ermitage

BIO 1

Domaine de Granajolo - Tradition Blanc Bio (FR-BIO-01)

Domaine de Granajolo - Tradition Rosé Bio (FR-BIO-01)

Domaine de Granajolo - Tradition Rouge Bio (FR-BIO-01)

35,00 €



BIO 2

Trilogie Château L' Ermite d' Auzan (FR-BIO-01)
(Weiß; Rosé und Rot)

30,00 €



BIO 3

Château du Breuil – Anjou Blanc (BIO: FR-BIO-01)

Château du Breuil – Anjou Rouge (BIO: FR-BIO-01)

30,00 €

WEINER OHNE

ALCOHOL

Schaumweine ohne Alkohol

LAURENT TRUFFER – BOURGOGNE

Schaumwein ohne Alkohol

Laurent Truffer ist ein frischer Schaumwein (Traubensaft aus Muscat) ohne Alkohol mit eleganter Nase von Weinbergpfirsich und weißen Blumen.

8,90 € 0,75 l = 10,53 €/l

Aromatik:

- frischer Weinbergpfirsich
- und weiße Blumen
- Frische und Weichheit im Mund

Speise-Kombination:

- als Apéritif oder Dessertbegleiter
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Schaumweine ohne Alkohol

LAURENT TRUFFER – BOURGOGNE

Rosé – Schaumwein ohne Alkohol

Laurent Truffer Rosé ist ein frischer Schaumwein (Traubensaft aus Muscat) ohne Alkohol mit eleganter Nase von Weinbergpfirsich und Himbeeren.

8,90 € 0,75 l = 10,53 €/l

Aromatik:

- frischer Weinbergpfirsich
- und Himbeeren
- Frische und Weichheit im Mund

Speise-Kombination:

- als Apéritif oder Dessertbegleiter
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Alkoholfreie Weine

KOLONNE NULL

Alkoholfreier Riesling

Die herrlich frische Komposition entfaltet im Licht zarte goldene Nuancen und verwöhnt die Sinne mit einem faszinierenden Spiel aus komplexen Aromen. Ein wahrer Genuss für alle, die die Raffinesse und Lebhaftigkeit eines erstklassigen Rieslings schätzen.

12,90 € 0,75 l = 17,20 €/l

Aromatik:

- Zitrusnoten
- Apfel
- Limettenzeste

Speise-Kombination:

- Als Apéritif
- Fisch
- Dessert-Begleiter (z.B. Panna Cotta)



Alkoholfreie Weine

KOLONNE NULL

Rosé Stillwein ohne Alkohol

Der französische Stillwein aus der Provence kommt in einem wunderschönen Kleid in leichtem Rosaton, die fruchtige Frische und elegante Mineralität spiegeln den typisch französischen Charakter eines Rosé wieder.

12,90 € 0,75 l = 17,20 €/l

Aromatik:

- Zitrusnoten
- Apfel
- Erdbeernote

Speise-Kombination:

- Carpaccio
- Fisch
- Hellem Grillfleisch



Alkoholfreie Weine

KOLONNE NULL

Alkoholfreier Rotwein

Ein Temperament volles Bouquet macht dieses Wein kräftig und jugendlich zugleich. Ein Rotwein für jede Jahreszeit.

Diese cuvée ist eine verlockende Mischung aus Merlot und Cabernet, die in Teilen im Barrique gereift ist. Dieser alkoholfreie Wein, aus dem Bordeaux, präsentiert sich mit intensiver Frische und einem vielfältigen Aromenspiel von roten Früchten, Gewürzen und zarten Anklängen von Eichenholz.

Das tiefe Dunkelrot der Cuvée verspricht geschmeidige Vollmundigkeit.

Eine wunderbare Begleitung zu rotem Fleisch, Wurzelgemüse und Risotto.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l



Alkoholfreie Weine

KOLONNE NULL

Blanc Prickelnd ohne Alkohol

Ein harmonisches Spiel zwischen Säure und Balance. Eignet sich perfekt für einen Aperitif, ist aber auch ein hervorragender Meeresfrüchtebegleiter.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- Zitrusnoten
- Birne
- Mirabelle
- Briothenoten

Speise-Kombination:

- Canapés
- Meeresfrüchte
- Zabaione





TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Traditionelle Flaschengärung

CHARLES NINOT – BOURGOGNE

Méthode Traditionnelle

Charles Ninot Méthode Traditionnelle Brut ist ein frischer und eleganter Schaumwein, die französische Alternative zu Prosecco.

9,90 € 0,75 l = 11,86 €/l

Aromatik:

- frische Zitrusnoten
- Honig
- elegante Perlage

Speise-Kombination:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Traditionelle Flaschengärung

CHARLES NINOT – BOURGOGNE

Méthode Traditionnelle Rosé

Charles Ninot Méthode Traditionnelle Rosé Brut ist ein frischer und eleganter Schaumwein, die französische Alternative zu Prosecco.

9,90 € 0,75 l = 11,86 €/l

Aromatik:

- frische Himbeeren Noten
- mit Zitrus
- elegante Perlage und ausgewogen im Abgang

Speise-Kombination:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Traditionelle Flaschengärung

LELOUVIER – NORMANDIE

Cidre Brut

Der Cidre Brut zeigt eine feine und elegante Perlage. Frische Aromatik, lebhaft, fruchtig und sehr zugänglich. Ein toller, leichter Starter oder Dessertbegleiter. Sorte: Äpfel aus Domfront.

8,90 € 0,75 l = 11,86 €/l

Aromatik:

- frische, weiße Früchte
- Honig

Speise-Kombination:

- Schimmelkäse, Ziegenkäse
- Tarte Tatin
- Galettes des Rois (Mandel-Blätterteig-Kuchen)
- Crêpes



Traditionelle Flaschengärung

LELOUVIER – NORMANDIE

Poiré Brut

Der Poiré zeigt eine feine und elegante Perlage. Frische Aromatik, lebhaft, fruchtig und sehr zugänglich. Perfekt als Apéritif oder Dessertbegleiter. Sorten: Birnen aus Domfront.

10,90 € 0,75 l = 14,53 €/l

Aromatik:

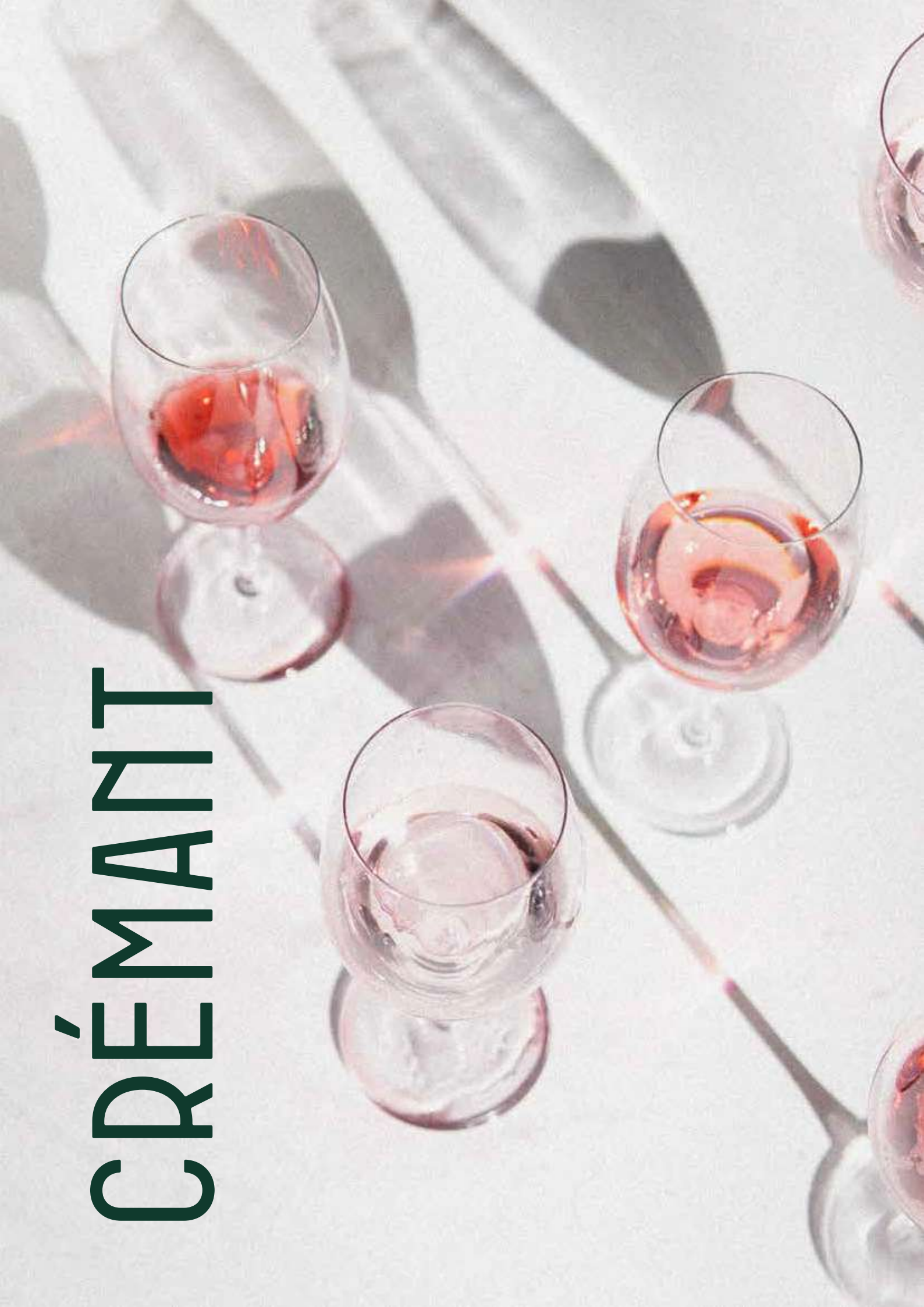
- frische, weiße Früchte
- Honig

Speise-Kombination:

- Schimmelkäse
- Ziegenkäse
- Zitronentorte



CRÉMENT



Crémant

PERLE – LOIRE

Crémant de Loire Brut

Perle Crémant de Loire Brut ist ein rassiger und eleganter Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Dieser Blanc de Blancs hat Charakter. Schöne Mineralität und ist lang im Abgang, sehr ausgewogen. Region: Loire | Traubensorten: 50% Chenin Blanc, 50% Chardonnay.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- frische Zitrusnoten
- Honig
- elegante Perlage

Speise-Kombination:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Crémant

PERLE – LOIRE

Crémant de Loire Rosé Dry

PERLE Crémant de Loire Rosé ist ein frischer und eleganter Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Fruchtigkeit und voller Duft machen ihn zum perfekten Apéritif oder Dessertbegleiter. Region: Loire | Traubensorten: 80% Cabernet Franc, 20% Grolleau

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- zarter Himbeer-Duft
- Pfirsich- und Johannisbeernoten
- sehr fruchtig
- feine Säure & elegante Perlage

Speise-Kombination:

- Carpaccio vom Lachs
- Salat mit Scampi
- Erdbeerkuchen



Crémant

VEUVE AMBAL – CRÉMANT DE BOURGOGNE

"La grande Cuvée"

Dieser Crémant zeigt schöne Goldgelbe Farbe. Harmonisch, diese Cuvée ist ein Highlight für Ihr Apéritif! Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay und Aligoté.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- Nase mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten
- Im Mund Aromen von weißen Blumen und Gebäck

Speise-Kombination:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Crémant

VEUVE AMBAL – CRÉMANT DE BOURGOGNE

"La grande Cuvée" Rosé

Dieser Crémant zeigt eine schöne hellrosa Farbe. Das perfekte Mitbringsel, der elegante Schaumwein ist ein toller Dessertbegleiter (Erdbeeren zum Beispiel). Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- Nase mit Noten von roten Früchten und Grenadine
- im Mund Aromen von roten Johannisbeeren und Himbeeren

Speise-Kombination:

- als Dessertbegleiter
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Crémant

LUC PIRLET – LIMOUX

Crémant de Limoux

LUC PIRLET Crémant Brut ist ein frischer und komplexer Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Schöne Mineralität, feine Perlage und lang im Abgang.
Region: Languedoc | Traubensorten: 20% Chenin Blanc, 80% Chardonnay

12,90 € 0,75 l = 17,20 €/l

Aromatik:

- frische Zitrusfrüchtenoten
- weiße Blumen
- und Minze

Speise-Kombination:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



Crémant

LUC PIRLET – LIMOUX

Crémant de Limoux Rosé

LUC PIRLET Crémant Rosé Brut ist ein fruchtiger und frischer Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner Rosé. Schöne Beerenaromatik in der Nase und feine Perlage im Mund dank seiner 15 Monate Hefelagerung (nach der traditionellen Flaschengärung).
Region: Languedoc | Traubensorten: 10% Chenin Blanc, 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir

12,90 € 0,75 l = 17,20 €/l

Aromatik:

- frische Himbeer- und Erdbeernoten
- Grapefruit im Abgang

Speise-Kombination:

- als Apéritif mit Scampi und Avocado
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so mit roten Früchten



CHAMPAGNE



Champagne

LOUIS LEPERT

Champagne Brut

Dieser Winzer-Champagner aus Bisseuil (bei AY) ist frisch und ausgewogen. Kleiner Preis – grosser Wein! Für jedes Fest der perfekte Begleiter. Bisseuil ist ein sehr bekanntes Gebiet für großartigen Pinot Noir aus der Champagne. Traubensorten: 70% Pinot Noir – 30% Chardonnay.

34,90 € 0,75 l = 46,53 €/l

Aromatik:

- frisch im Mund durch Zitrusaromen
- Birne und Apfel
- wenig im Abgang (Hefenoten)
- verführt mit seiner Frische und Balance

Speise-Kombination:

- perfekt als Apéritif
- Foie Gras
- salzige Häppchen

5 + 1 AKTION

Beim Kauf von 5 Flaschen gibt es eine Flasche gratis dazu. Solange der Vorrat reicht.



Champagne

CHAMPAGNE PALMER

La Réserve Nature

La Réserve verdankt seine umwerfende Komplexität der verlängerten Reifezeit. Ein sensationelles aromatisches Profil! Region: Champagne. Traubensorten: 50-55 % Chardonnay, 30-40 % Pinot Noir, 10-15 % Pinot Meunier (Réserve Weine : 30-35 %)

59,00 € 0,75 l = 78,66 €/l

Aromatik:

- Vielschichtige Nase
- Rassigen Orangenschalaromen
- Noten von Trockenfrüchten

Speise-Kombination:

- Perfekt als Apéritif Begleiter
- Seine Reinheit ruft nach Austern

Champagne

VINCENT D'ASTRÉE BRUT

Champagne Brut

Eine leuchtend strohgoldene Farbe mit blassen Zitronenreflexen. Die Blasen sind dünn mit diskreten und zarten Schaumperlen.

Die Nase beginnt mit Aromen von weißen Blumen, kombiniert mit Noten von Steinfrüchten wie Pfirsich und Aprikose. Dann Aromen von Trockenblumen und autolytische Noten von Gebäck und Brioche. Sehr angenehme Düfte. Traubensorten: 70 % Meunier, 30 % Chardonnay.

40,00 € 0,75 l = 53,33 €/l

Aromatik:

- Verlockende Aromen
- Weiße Früchte mit Marzipannoten im Abgang

Speise-Kombination:

- Der Gaumen ist schmeichelhaft, füllig und großzügig
- Passt zu würzigen Speisen



Champagne

VINCENT D'ASTRÉE ROSÉ

Champagne Rosé

Eine leuchtend strohgoldene Farbe mit blassen Zitronenreflexen. Die Blasen sind dünn mit diskreten und zarten Schaumperlen.

Die Nase beginnt mit Aromen von weißen Blumen, kombiniert mit Noten von Steinfrüchten wie Pfirsich und Aprikose. Dann Aromen von Trockenblumen und autolytische Noten von Gebäck und Brioche. Sehr angenehme Düfte. Traubensorten: 70 % Meunier, 30 % Chardonnay.

46,50 € 0,75 l = 53,33 €/l

Aromatik:

- Verlockende Aromen
- Weiße Früchte mit Marzipannoten im Abgang

Speise-Kombination:

- Der Gaumen ist schmeichelhaft, füllig und großzügig
- Passt zu würzigen Speisen



Champagne

CHAMPAGNE PALMER

Brut Réserve

Champagne Palmer Brut Réserve verführt mit seiner Frische: ein Modell des Gleichgewichts. Perfekt als Apéritif-Begleiter kann er auch leicht an den Tisch mitgenommen werden. Traubensorten: 50-55 % Chardonnay, 35-40 % Pinot Noir, 10-15 % Pinot Meunier (Réserve Weine : 30-35 %).

47,50 € 0,75 l = 63,33 €/l

Aromatik:

- Zitrusfrüchte
- Birnen und Aprikosen
- Dezent Noten von Haselnüssen und Gebäck

Speise-Kombination:

- perfekt als Apéritif
- seine Großzügigkeit passt gut zu Fischgerichten mit Sahne
- Perlhuhnflügel mit Wildpilzen



Champagne

CHAMPAGNE PALMER

Rosé Soléra

Rosé Soléra ist ein fruchtiger und zart würziger Rosé. Die Cuvée ist mit einer Solera von Pinot Noir gemacht (8% Rotwein), einer ewigen Reserve von mehreren Jahrzehnten, welches das außergewöhnliche Know-How von Champagne Palmer widerspiegelt. Traubensorten: 8% Soléra von Pinot Noir, 40-45% Chardonnay, 40-45% Pinot Noir, 10-15% Pinot Meunier (Réserve Weine : 30-35%).

57,50 € 0,75 l = 76,67 €/l

Aromatik:

- intensive Nase, Aromen von Walderdbeeren
- lebhafte, leichte Noten von roten Johannisbeeren
- schwarze Johannisbeeren, zart würzige Basis (Vanille, Zimt)

Speise-Kombination:

- Erdbeertorte, Gerichte mit mediterranen Aromen
- Meeräsche filets, Fischpaella, Lammkoteletts mit Kräutern



Champagne

NICOLAS MAILLART

Platine NV - Extra Brut

Der Platine ohne Jahrgang ist jetzt ein Extra Brut. Es ist ein sehr präziser & konzentrierter Wein. Er ist pur, elegant aber auch komplex und zeigt Struktur. Für ein schönes Essen. Er ist der Botschafter des Weinguts aus La Montagne de Reims (nur 1er Cru Lage – Villers Alleraud, Ecueil und Bouzy –).

45,00 € 0,75 l = 60,00 €/l

Aromatik:

- Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandeln.
- Frische und Komplex im Mund

Speise-Kombination:

- Als Pure und Elegante Aperitif-Cuvée
- Ideal zu Austern
- Jakobsmuschel-Carpaccio



Champagne

NICOLAS MAILLART

Rosé 1er Cru

Der Rosé premier Cru von Nicolas Maillart ist ein sehr präziser & eleganter Rosé Champagner. Er ist pur, elegant aber leicht fruchtig. Delikat, frisch und er ist köstlich im Mund (nur Grand Cru aus Lage Bouzy). Traubensorte: 40% Chardonnay – 60% Pinot Noir.

55,00 € 0,75 l = 73,33 €/l

Aromatik:

- Aromen von Walderdbeeren
- Frische und Pur mit feiner Perlage

Speise-Kombination:

- als pure und eleganter Apéritif
- ideal zu Thunfisch-Tartar
- Sushi und Sashimi von Lachs





AUSGEWÄHLTE WEINE

Ausgewählte Weine – weiß

CHÂTEAU SAINTE MARIE

Entre deux mers Vieilles Vignes

Die „Alten Reben“ mit kontrollierten Erträgen, darunter eine über 100 Jahre alte Parzelle Sémillon, garantieren die Exzellenz des Weines. Traubensorten: 70% Sauvignon blanc, 25% Sémillon, 5% Muscadelle.

11,90 € 0,75 l = 15,86 €/l

Aromatik:

- sehr feine und ausgeprägte Nase
- Aromen von weißen Blumen und Zitrusfrüchten
- im Mund ausgewogen, große Frische und Komplexität

Speise-Kombination:

- Fisch vom Grill
- Salat mit Scampi
- frischer & junger Käse



Ausgewählte Weine – weiß

CHANTE CIGALE

Cicada Blanc

Der bekannte Châteauneuf du Pape Winzer hat einen sanften Wein für jeden Tag geschaffen: CICADA! Ob Salat im Sommer, Fisch vom Grill oder einfach so auf der Couch der perfekte Begleiter! Region: Rhône. Traubensorten: 40% Viognier, 30 % Sauvignon, 30% Picpoul.

8,90 € 0,75 l = 11,86 €/l

Aromatik:

- fruchtige Nase
- Noten von Limette und weißen Blumen
- Aromatisch, frisch und ausgewogen im Mund

Speise-Kombination:

- Fisch vom Grill
- Salat mit Scampi
- Frische & Junge Käse



Ausgewählte Weine – weiß

DOMAINE LAPORTE

Sancerre Blanc 2023 "Le Rochoy"

Der Wein ist kristallklar und durchsichtig. Die Mineralität des Feuersteins kommt mit einer leichten Rauchigkeit im Mund heraus. Der Rochoy entwickelt eine großartige Fülle und eine erstaunliche Großzügigkeit. Region: Loire. Traubensorte: 100% Sauvignon Blanc.

26,90 € 0,75 l = 35,86 €/l

Aromatik:

- In der Nase weiße Blüten und reife gelbe Früchte
- mit einem Hauch von kleinen kandierten Früchten
- Im Mund: schöne Frische, sehr ausdrucksstark und ausgewogen

Speise-Kombination:

- Fisch, edle Schalentiere
- Papilloten von Hummer
- Carpaccio von Jakobsmuscheln...



Ausgewählte Weine – weiß

DOMAINE LOUIS MOREAU

Chablis

Dieser Chablis ist ein mineralischer und eleganter Weißwein, ausgeglichen durch seine Rundung & Feinheit im Abgang. Er zeigt eine brillante, goldene Farbe. Region: Burgund. Traubensorte: 100% Chardonnay.

19,90 € 0,75 l = 26,53 €/l

Aromatik:

- Nase blumig
- Weiße Früchte (Apfel & Birne)
- Initial mineralisch mit Zitrusnoten

Speise-Kombination:

- Fisch- oder Geflügelterrinen
- Spargel, Exotische Küche (Currys oder Tandoori-Gerichte)
- Sushi, Ziegenkäse



Ausgewählte Weine – rot

DOMAINE LE COLOMBIER

SIX RATS

Jean-Louis Mourre produziert Weine in Vacqueyras und erfüllt sich seinen Wunschtraum, exzellente Weine herzustellen! Ob Grillabend, Barbecue oder einfach so auf der Couch, der SIX (6) RATS ist ein allround Wein aus 100% Syrah. Schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Region: Rhône. Traubensorten: 100% Syrah. Bio-zertifiziert durch ÖKOP DE-ÖKO-037.

8,00 € 0,75 l = 11,00 €/l

Aromatik:

- Nase mit Aromen von reifen Rotfrüchten
- die Tannine sind seidig und rund

Speise-Kombination:

- Aufschnitt
- gegrilltes Fleisch
- frischer & junger Käse



Ausgewählte Weine – rot

CHANTE CIGALE

Cicada Rouge

Der bekannte Châteauneuf du Pape Winzer hat einen sanften Wein für jeden Tag geschaffen: CICADA! Ob Grillabend, Barbecue oder einfach so auf der Couch, der perfekte Begleiter! Schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Region: Rhône. Traubensorten: 80% Grenache, 20% Carignan.

8,90 € 0,75 l = 11,86 €/l

Aromatik:

- rote Früchte, Himbeere, typisch für junge Grenache noir
- am Gaumen sehr aromatisch und frisch
- diskrete, weiche Tannine

Speise-Kombination:

- Aufschnitt
- gegrilltes Fleisch
- frischer & junger Käse



Ausgewählte Weine – rot

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX

Le Petit Dutruch

„Le Petit Dutruch“ ist frisch und elegant mit Finesse im Abgang. Er zeigt die Typizität des Médoc-Terroirs aus tiefen Kiesböden. Der zweite Wein von Château Dutruch Grand Poujeaux präsentiert frische, rote Früchte in der Nase sowie im Mund. Region: Bordeaux. Traubensorten: 52% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon – 3% Petit Verdot.

14,90 € 0,75 l = 19,86 €/l

Aromatik:

- Kirsche, rote Johannisbeere
- geschmeidiger Auftakt, runde & schön ausgewogene Struktur
- runde Tannine, elegante und feine Röstnoten

Speise-Kombination:

- Aufschnitt, Rotes Grillfleisch
- Käse (Camembert), Sommergerichte



Ausgewählte Weine – rot

CHANTE CIGALE

Châteauneuf du Pape Tradition

Der Châteauneuf du Pape Tradition ist der Klassiker von Chante Cigale aus dem Rhôneal. Vollmundig & sanft begeistert er alle Fleischliebhaber mit seiner Frucht und den glatten Tanninen. Er bietet eine schöne lila Farbe mit violetten Reflexen. Region: Rhône. Traubensorten: 65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvère, 5% Cinsault.

40,00 € 0,75 l = 44,00 €/l

Aromatik:

- Explosion von Früchten und Gewürzen
- im Mund glatt mit roten und schwarzen Früchten

Speise-Kombination:

- Eintopf, Wild
- rotes Fleisch gegrillt oder in Sauce
- Coq au Vin
- reifer Käse



SPRITUOSI



COGNAC LEYRAT

Cognac Leyrat Fine VSOP

Cognac Leyrat Fine VSOP bietet eine goldgelbe Farbe. Im traditionellen Stil der Leyrat-Reihe, zeigt dieser VSOP Eleganz. Er wirkt wie Seide auf der Zunge und ist sehr ausgereift. Region: Cognac. Traubensorte: 100% Ugni blanc.

45,90 € 0,70 l = 65,57 €/l

Aromatik:

- Nase von weißfleischigen Früchten
- Blüten und würzige Aromen
- süße Aromen, Hauch von Holznoten

Speise-Kombination:

- Gänseleber, konserviertes weißes Fleisch
- Weichkäse mit blumiger Rinde, gereifter Cheddar



COGNAC LEYRAT

XO ELITE (Puccini Karaffen-Box)

Der XO von Cognac Leyrat ist ein seidiger und komplexer ‚Single Estate Cognac‘. Es ist ein Cognac des großen „Connaisseurs“! Er hat eine schöne alte goldene Mahagonifarbe. Seine Länge kennzeichnet diesen XO. Region: Cognac. Traubensorte: 100% Ugni blanc.

150,00 € 0,70 l = 214,28 €/l

Aromatik:

- reiche Nase mit holzigen Noten
- Gewürze, Lakritz, Orangenschale
- im Mund aromatische Kraft

Speise-Kombination:

- der Digestif schlechthin



COGNAC LEYRAT

Pineau des Charentes

Cognac Leyrat Pineau des Charentes „Les Pierres Blanches“ ist überwiegend fruchtig mit Noten von Feigen und Pfirsich. Er zeigt eine schöne goldene Farbe und bietet eine gute Balance. Region: Cognac. Traubensorte: 100% Ugni blanc.

23,50 € 0,70 l = 33,57 €/l

Aromatik:

- in der Nase überwiegend fruchtig mit Noten von Feigen
- Pfirsich sowie Birne, Walnuss
- zart holzig und Zitrusfrüchte-Finish.
- im Mund Geschmack voller Rundheit und Geschmeidigkeit

Speise-Kombination:

- der ideale Begleiter für Gänseleber
- Ziegenkäse, Blauschimmelkäse



CALVADOS LELOUVIER

Fine VS

Fine ist eine Mischung aus jungen Calvados (hergestellt aus Äpfeln und Birnen), die mehr als zwei Jahre in Eichenfässern gelagert wurden. Frisch, lebhaft und fruchtig ist er ein ausgezeichnete Einstieg in das Thema Calvados. Region: Normandie. Sorten: Äpfel und Birnen aus der Region um Domfront.

26,90 € 0,75 l = 35,86 €/l

Aromatik:

- frische Nase
- Aromen von rohen Früchten
- dezent Würzig

Speise-Kombination:

- als Aperitif, in einem Cocktail
- als Digestif nach dem Abendessen
- Basis für viele Soßen (für Kalb, Huhn, etc.)

GRANDS DOMAINES

Gin Bio – Organic Gin

Grands Domaines Gin ist pur und elegant. Im Glas zeigt der Single Estate Gin Bio eine helle Farbe. Feinwürzig, mit Aromen von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten, Marillen, Quitten und gelben Kirschen. Biozertifiziert durch ÖKOP DE-ÖKO-037.

32,00 € 0,70 l = 45,71 €/l

Aromatik:

- Nase mit Aromen von Wacholder, Koriander
- Zitrusfrüchte, Marillen, Quitten und gelbe Kirschen
- intensiv, würzig und cremig am Gaumen

Speise-Kombination:

- Als Apéritif
- Als Digestif
- Als Basis vieler Cocktails



MASSENEZ

Liqueur Golden Eight (Williams Birnen Likör)

Ein bisschen Vanille und Karamell wurde hinzugefügt, um den Birnengeschmack abzurunden. Genießen Sie den Golden Eight pur, on the Rocks oder mit Tonic. Die Brennerei Massenez ist weltweit bekannt für die Qualität ihrer Produkte, und ihre Brände sind oft in der Sternegastronomie zu genießen. Region: Alsace. Traubensorte: Williams Birne.

39,00 € 0,70 l = 55,71 €/l

Aromatik:

- Nase von Birne, Hauch von Vanille und Karamell
- zu Beginn sehr geschmeidig und zart
- sehr harmonische Entwicklung mit Leichtigkeit

Speise-Kombination:

- Crêpes flambiert, Jakobsmuschel flambiert
- Als Digestif oder Apéritif
- Cocktailsoße mit Scampi, Basis für viele Soßen





TRÜFFELPRODUKTE



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Parmesan-Creme mit Sommertrüffel 190g

Die Parmesan-Trüffel-Creme bietet einen sehr aromatischen Geschmack und verleiht Gerichten eine feine cremige Käse-Sauce. 2% Tuber Aestivum.

9,90 € 0,19 kg = 52,10 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Trüffelchips, Kartoffelchips mit Sommertrüffel 100g

Französisches Camargue-Meersalz mit Stücken von Sommertrüffel auf Kartoffelchips. Diese Kartoffelchips bieten eine Geschmack Explosion und kann zur jeder Gelegenheit genutzt werden.

6,90 € 0,1 kg = 69,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Senf mit Wintertrüffel 100g

Französischer Senf mit Stücken von Sommertrüffeln bietet einen sehr intensiven Geschmack und ist ideal zur Verfeinerung zahlreicher Gerichte geeignet.

7,90 € 0,1 kg = 79,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Mayonnaise mit Sommertrüffel 100g

Französische Mayonnaise mit Stücken von Sommertrüffeln bietet einen sehr intensiven Geschmack und ist ideal zur Begleitung zahlreicher Gerichte geeignet.

7,90 € 0,1 kg = 79,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Cashew-Nüsse mit Sommertrüffel 100g

Ein unwiderstehlicher Snack für zu Hause. Diese Cashew-Nüsse haben ein dezentes Trüffel-aroma und werden Perfekt Ihr Aperitif Pimpen.

9,90 € 0,1 kg = 99,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Geröstete Mandel mit Sommertrüffel 100g

Ein unwiderstehlicher Snack für zu Hause. Diese Mandeln sind in Pflanzenöl geröstet und haben ein dezentes Trüffel-aroma.

10,90 € 0,1 kg = 109,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Steinpilz-Creme mit Sommertrüffel 175g

Die Steinpilz-Trüffel-Creme bietet einen sehr aromatischen Geschmack und verleiht Gerichten eine feine cremige Champignon-Sauce. 1% Tuber Aestivum.

9,90 € 0,175 kg = 52,10 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Salz aus der Camargue mit Sommertrüffel 50g

Französisches Camargue-Meersalz mit Stücken von Sommertrüffel bietet einen sehr nuancierten Geschmack und kann zur Verfeinerung verschiedenster Speisen genutzt werden.

5,90 € 0,05 kg = 118,00 €/kg



TRUFFIÈRES DE RABASSE

Akazienhonig mit Sommertrüffel 80g

Goldfarbener Akazienhonig mit feiner Textur. Die Aromatik und die Stückchen vom Sommertrüffel bieten eine Geschmacksexplosion auf der Zunge.

9,90 € 0,08 kg = 123,75 €/kg



BISCUITS & SCHOKOLADE

GALETTES BRETONNES

16 Stück

4,50 €



FOSSIER – BISCUITS ROSÉ

12 Stück

5,00 €

FOSSIER – MANDELMAKRONEN

7,90 €



TRUFFES AU CHOCOLAT VON MATHEZ

9,90 €



VALRHONA

In verschiedenen Sorten erhältlich:

Chocolat Noir - Guanaja 70%

Chocolat Blanc - Opalys 33%

Valrhona - Dulcey - 35%

Chocolat au Lait - Jivara 40%

Chocolat Noir - Manjari 64% orange

Valrhona - Tulakalum - 75%

8,00 €

VALRHONA - MANJARI ORANGE 64%

9,90 €



BESTELLFORMULAR

Ihr könnt Eure Bestellung gerne direkt im Laden abgeben oder per E-Mail schicken:
contact@trueffel-und-wein.de.

Eure Bestellung wird postalisch versendet, also bitte die Adresse nicht vergessen.

Vor- und Nachname:

Lieferadresse:

Telefonnummer:

E-Mail Adresse:

[illegible]

UNSERE GESCHENKKARTE

Ein Geschenk, unendlich viele Möglichkeiten!

Die schönsten Geschenke sind oftmals die, die man sich selbst aussuchen kann. Mit einer VINET Geschenkkarte liegen Sie daher immer genau richtig. Ob zum Geburtstag oder zu Weihnachten, als Glückwunsch oder Dankeschön.

Teilen Sie uns beim Kauf einen Betrag zwischen 15 und 500 € mit, mit dem Sie den Gutschein aufladen möchten. Mit dem Gutschein ist eine Verrechnung von Teilbeträgen möglich. Gerne schicken wir die Geschenkkarte an eine Wunschadresse in Deutschland.

Der Gutschein kann auch in unserem Onlineshop eingelöst werden.



MERCI

Photo: WeinWissen AG, 80448 München, 1881/184 81 810, kontakt@weinwissen.de, www.wissen.de



ALLES GUTE ZUM GEBURSTAG

Photo: WeinWissen AG, 80448 München, 1881/184 81 810, kontakt@weinwissen.de, www.wissen.de



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Photo: WeinWissen AG, 80448 München, 1881/184 81 810, kontakt@weinwissen.de, www.wissen.de



FROHE WEIHNACHTEN

Photo: WeinWissen AG, 80448 München, 1881/184 81 810, kontakt@weinwissen.de, www.wissen.de

Wir bieten Ihnen

BESTEN SERVICE

Wir erfüllen Wünsche!

Wir komponieren, verpacken und versenden für Euch individuelle Präsente und kleine Aufmerksamkeiten, Gutscheine für Genussmomente, Geschenkboxen und Geschenkkörbe für Feinschmecker.

Mit über 800 Weinpositionen können wir auf Eure individuellen Vorstellungen und Wünsche eingehen. Wir liefern auch gerne direkt nach Hause. Kontaktiert uns einfach:

Im Laden von Mittwoch bis Samstag

Oder per E-Mail: contact@trueffel-und-wein.de

ALLGEMEINES

Alle Preise sind in Euro angegeben. Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwert- und Schaumweinsteuer. Sie gelten bis zum Erscheinen des nächsten Katalogs. Die Preise beinhalten nicht die Versand oder Lieferkosten. Lieferungen erfolgen, solange der Vorrat reicht.

VERSAND

Unter 100 € Bestellwert fällt innerhalb Deutschlands eine einmalige Versandkostenpauschale in Höhe von 10,00 € pro Bestellung an. Geschenkkörbe sind vom Versand ausgeschlossen (Lieferung nur nach Absprache).

ZUSAMMENGESETZTE BESTELLARTIKEL

VINET behält sich vor, einzelne Produkte durch gleichwertige Waren gleicher Menge zu ersetzen, sofern die ursprünglichen Waren nicht verfügbar sind.

WICHTIGE INFORMATION

Nur beste Zutaten für unsere Produkte ist uns nicht genug. Falls Sie Details über die Zutaten erfahren möchten, sprechen Sie uns an.