



VINO
COMMERCE

Spargel Weine



DEHOGA
NORDRHEIN

PremiumPartner

Der Klassiker mit dem gewissen Etwas

Ein lebendiger, klassischer Weißwein, der mit seinem charakteristischen „Pfaffl-Pfefferl“ begeistert – würzige Noten sowie Aromen von grünem Apfel und Wiesenkräutern vereinen sich mit einer feinen Mineralität und sorgen für eine perfekte Süße-Säure-Balance. Dieser Veltliner eignet sich hervorragend für Spargelgerichte und setzt mit seinem frischen, harmonischen Geschmack einen gelungenen Akzent. Ein wahres Meisterwerk der österreichischen Weintradition.

Nur

5,90 € Netto
(7,87 €/L)

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Weingut Heinrich
Appellation:	Weinviertel DAC
Rebsorte(n):	Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner
Jahrgang:	2022
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Restzucker:	1,0 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Ausbau:	Edelstahltank und großes Holzfass
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Spargelgerichte, Fischgerichte, Geflügel, vegetarische Speisen
Besonderheiten:	Biodynamischer Anbau, natürliche Weinbereitung



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein 2024

ARTIKELNUMMER:
AT012317

Würziger Genuss aus Österreich

Der Grüne Veltliner von Dürnstein kommt aus den besten Lagen der Wachau und präsentiert Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch Kräutern. Ein klassischer Vertreter des Grünen Veltliners, der zur sommerlichen Küche harmoniert.

Nur

7,99 € Netto

(10,65 €/L)

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Domäne Wachau
Appellation:	Wachau gU.
Rebsorte(n):	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Restzucker:	1,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Spargelgerichte, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Wiener Schnitzel, Backhendl, asiatische Gerichte mit feiner Schärfe
Besonderheiten:	Vegan



Emil Bauer Muskateller "Drink outside the box" feinherb 2024

ARTIKELNUMMER:
DL012147

Für den Überraschungsmoment

Mit einem Hauch von floralen Aromen und einer angenehmen Süße bietet der Muskateller ein rundes Geschmackserlebnis, das sich perfekt als Begleitung zu leichten Gerichten eignet. Der Name „Drink outside the box“ spiegelt die frische, unkonventionelle Art des Weins wider – ideal für Ihre Bedürfnisse!

Nur

5,90 € Netto

(7,87 €/L)

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Emil Bauer
Appellation:	Pfalz QbA
Rebsorte(n):	Muskateller
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Feinherb
Alkoholgehalt:	11 % vol
Restzucker:	21 g/l
Säuregehalt:	7,3 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8-10 °C
Speiseempfehlung:	Spargelgerichte, Asiatische Gerichte, leichte Salate, fruchtige Desserts
Besonderheiten:	Vegan



Faszination aus Baden

Der Silvaner ist ein lebendiger Weißwein aus den sonnenverwöhnten Weinbergen Baden-Württembergs. Mit frischen Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten zeigt er sich am Gaumen knackig und erfrischend. Seine ausgewogene Säure und der mineralische Abgang ergänzen Spargelgerichte perfekt und lassen deren Aromen besonders gut zur Geltung kommen.

Nur

5,40 € Netto

(7,20 €/L)

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Information auf Nachfrage
Appellation:	Information auf Nachfrage
Rebsorte(n):	Silvaner
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	11,5 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Information auf Nachfrage
Trinktemperatur:	Information auf Nachfrage
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Spargelgerichte
Besonderheiten:	Information auf Nachfrage



Jakob Schneider Spätburgunder Rosé 2024

ARTIKELNUMMER:
DL012441

Feiner Roségenuss

Ein sommerlich-fruchtiger Rosé mit lebhaftem Charakter. Die Rebstöcke gedeihen in den steilen Lagen des Rosenhecks in Rheinland-Pfalz, wo roter Sandstein und grauer Schiefer den Boden prägen. Durch Ganztraubenpressung und kurzen Kontakt mit der Maische erhält der Wein seine rosa Farbe und ein ausgewogenes Aromenspiel. Besonders gut passt er zu frischen Spargelgerichten, bei denen die Fruchtigkeit des Weins die feine Bitterkeit des Spargels ergänzt.

Nur

4,90 € Netto

(6,53 €/L)

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Jakob Schneider
Appellation:	Nahe QbA
Rebsorte(n):	Spätburgunder
Jahrgang:	2023
Weinstil:	Lieblich
Alkoholgehalt:	11 % vol
Restzucker:	28,1 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Insalata Caprese, Spargelgerichte, Flammkuchen, Pasta mit rotem Pesto, leichte Sommersalate
Besonderheiten:	Traditionsweingut seit dem 16. Jahrhundert, Lagen auf Schiefer- und Sandsteinböden



Ansprechpartner für Sie

Nick Lenz



Nick Lenz ist Ihr Experte, wenn es um hochwertige Weine und professionelle Beratung geht. Als erfahrener Sommelier und Head of Sales verfügt er über fundiertes Fachwissen und langjährige Erfahrung im B2B-Sektor.

Ob für Gastronomie, Hotellerie oder Fachhandel – Nick Lenz unterstützt Sie dabei, ein sorgfältig kuratiertes Weinsortiment zu gestalten, das Ihre Zielgruppe überzeugt. Mit einem tiefgehenden Verständnis für Markttrends und Produktqualität steht er Ihnen als verlässlicher Partner zur Seite.

Für eine persönliche Beratung oder eine individuelle Sortimentsempfehlung steht er Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



+ 49 171 2108696



nick.lenz@silkes-weinkeller.de



www.vino-commerce.com

Daniel Sonnenschein



Daniel Sonnenschein steht für exzellente Servicequalität und effiziente Prozesse. Als erfahrener Experte mit jahrelanger Erfahrung als Leiter Kundenservice und Vertrieb verfügt er über eine ausgeprägte Servicekompetenz sowie ein tiefgehendes Verständnis für Marktanforderungen und operative Abläufe im B2B-Bereich.

Mit einem umfassenden Marktüberblick und einer lösungsorientierten Herangehensweise stellt er sicher, dass alle Prozesse reibungslos und kundenorientiert ablaufen. Ob strategische Optimierung, individuelle Kundenbetreuung oder effiziente Abwicklungsprozesse – Daniel Sonnenschein sorgt für höchste Qualität und Zufriedenheit auf allen Ebenen.

Für eine persönliche Beratung oder Unterstützung in der Abwicklung steht Ihnen Daniel Sonnenschein stets gerne zur Seite.



02104 1779 101



daniel.sonnenschein@silkes-weinkeller.de



www.vino-commerce.com

