

Exklusive Weinauswahl



INHALTS- VERZEICHNIS

Offener Ausschank

Weinname	Typ	Appellation	Seite
Manz Grauburgunder Rotes Mineral 2024	Weißwein	Rheinhessen QbA	3
Borgolago Lugana 2024	Weißwein	Lugana DOC	4
Les Mougeottes Chardonnay Vieilles Vignes 2023*	Weißwein	Pays d'Oc IGP	5
Tahuna Marlborough Sauvignon Blanc 2023*	Weißwein	Marlborough	6
Manz Riesling Rotes Mineral 2024	Weißwein	Rheinhessen QbA	7
Borgolago Bardolino Chiaretto Rosato 2024	Roséwein	Bardolino Chiaretto DOC	8
Domaine Lafage Bastide Miraflores Rosé 2024	Roséwein	Côtes de Roussillon AOP	9
La Prima Scelta Primitivo 2023	Rotwein	IGT Salento	10
Monocepage Merlot 2022	Rotwein	Pays d'Oc IGP	11
Don Quijote y Rosinante Roble 2020*	Rotwein	VdT Castilla	12

Flaschenwein

Weinname	Typ	Appellation	Seite
Dr. Loosen Riesling vom Schiefer 2023	Weißwein	Mosel QbA	13
Domäne Wachau Grüner Veltiner Federspiel	Weißwein	Wachau gU.	14
Dürnstein 2024			
Domaine Lafage Novellum Chardonnay Reserve 2023	Weißwein	Vin de France Blanc	15
Cune Viña Real Rosado 2024	Roséwein	Rioja DOCa	16
Manz Spätburgunder trocken 2021	Rotwein	Rheinhessen QbA	17
Poggotondo Brunello di Montalcino 2020	Rotwein	Brunello di Montalcino DOCG	18
Domaine Lafage Bastide Miraflores Réserve 2021*	Rotwein	Côtes du Roussillon AOP	19
Vignobles & Compagnie Les Grange des Papes	Rotwein	Châteauneuf-du-Pape AOP	20
Châteauneuf-du-Pape 2020			
Cune Edición Histórica Reserva 2020	Rotwein	Rioja DOCa	21
Villa Cornaro Prosecco Spumante Brut	Schaumwein	Prosecco DOC	22

*Weine vorbehaltlich Jahrgangswchsel

Manz Grauburgunder Rotes Mineral 2024

ARTIKELNUMMER:
DL012072

Der Manz Grauburgunder Rotes Mineral 2024 präsentiert sich als ein ausdrucksstarker Weißwein, der die Besonderheiten seines Terroirs meisterhaft widerspiegelt. Die Rebsorte Grauburgunder entfaltet hier ihr volles Potenzial und bietet ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Dieser Grauburgunder besticht durch seine saftige und tiefgründige Art, geprägt von einer markanten Mineralität. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifen gelben Früchten wie Birne und Quitte, begleitet von feinen floralen Noten und einer dezenten Brioche-Nuance. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit einer harmonischen Säurestruktur, die Frische und Eleganz verleiht. Der Wein überzeugt durch seine Balance zwischen Fruchtigkeit und Mineralität, was ihm eine besondere Tiefe und Komplexität verleiht.

Die Trauben stammen aus der Region Rheinhessen, insbesondere aus den Lagen rund um Nierstein, die für ihre tertiären Meeresablagerungen und den charakteristischen Rotschieferboden bekannt sind. Dieses Terroir, in Kombination mit dem reflektierenden Mikroklima des Rheins, schafft ideale Bedingungen für den Grauburgunder. Das Weingut Manz legt großen Wert auf traditionelle Handarbeit und schonende Verarbeitung, was sich in der hohen Qualität des Weins widerspiegelt. Dieser Grauburgunder eignet sich hervorragend für die gehobene Gastronomie und passt besonders gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Geflügel.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,85 € Netto
statt 6,50 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Manz
Appellation:	Rheinhessen QbA
Rebsorte(n):	Grauburgunder
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	6,5 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Ausbau:	Großes Holzfass undahltank, längere Reifung auf der Hefe ("Sur Lie")
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Fischgerichte, Geflügel
Besonderheiten:	Handgelesene Trauben, Terroir geprägt durch Rotschieferboden, reflektierendes Mikroklima des Rheins



Der Borgolago Lugana 2024 ist ein Weißwein, der die Essenz des Gardasees in jeder Flasche einfängt. Dieser Wein verbindet Tradition mit modernem Genuss und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Dieser Wein präsentiert sich im Glas mit einer klaren, strohgelben Farbe. In der Nase entfalten sich Aromen von saftigen gelben Früchten wie Aprikose, begleitet von feinen Kräuternuancen. Am Gaumen überzeugt er mit einer harmonischen Säure und einer angenehmen Frische, die Lust auf mehr macht. Dieser Lugana ist ein Paradebeispiel für die Weine vom Gardasee, die durch ihre Komplexität und Vielschichtigkeit bestechen, ohne dabei überfordernd zu wirken.

Das Weingut hinter dem Borgolago Lugana legt großen Wert auf Qualität und Authentizität. Die Trauben stammen aus den besten Lagen rund um den Gardasee, wo das milde Klima und die mineralischen Böden ideale Bedingungen für die Rebsorte Trebbiano di Lugana bieten. Durch sorgfältige Handarbeit und schonende Verarbeitung entstehen Weine, die die Charakteristik der Region widerspiegeln.

Dieser Wein eignet sich hervorragend für die gehobene Gastronomie. Er passt besonders gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder einfach als Aperitif. Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem idealen Begleiter für verschiedene gastronomische Konzepte.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

6,48 € Netto
statt 7,20 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Borgolago
Appellation:	Lugana DOC
Rebsorte(n):	Trebbiano di Lugana
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	6,5 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Fischgerichte, Aperitif
Besonderheiten:	Handgelesene Trauben, mineralische Böden des Gardasees

Les Mougeottes Chardonnay Vieilles Vignes 2023*

ARTIKELNUMMER:
FR010152

Der Les Mougeottes Chardonnay Vieilles Vignes 2023* ist ein eleganter Weißwein aus dem Süden Frankreichs, der die Charakteristik der Rebsorte Chardonnay auf beeindruckende Weise zum Ausdruck bringt.

Dieser Chardonnay präsentiert sich mit einer klaren, strohgelben Farbe im Glas. In der Nase entfalten sich Aromen von gelbem Apfel, reifem Pfirsich und exotischer Honigmelone, untermalt von feinen Noten gerösteter Nüsse und frischer Vanille. Am Gaumen zeigt er sich elegant und lebhaft, mit einer zarten Schmelzigkeit und einer dichten Struktur. Die harmonische Säure verleiht dem Wein Frische und Balance, während die Fruchtaromen lange nachhallen.

Die Trauben für diesen Wein stammen von alten Reben ("Vieilles Vignes") aus der Region Languedoc-Roussillon, die zwischen den Cevennen und den Pyrenäen liegt. Das mediterrane Klima und die mineralischen Böden bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Chardonnay. Die Winzer von Les Producteurs Réunis in Saint-Chinian legen großen Wert auf traditionelle Weinbereitungsmethoden, kombiniert mit moderner Kellertechnik, um die Qualität und Authentizität ihrer Weine zu gewährleisten.

Der Les Mougeottes Chardonnay Vieilles Vignes 2023* eignet sich hervorragend für die gehobene Gastronomie. Dank seiner Vielseitigkeit passt er zu einer Vielzahl von Gerichten und bereichert somit jede Weinkarte.

*Weine vorbehaltlich Jahrgangswechsel

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

3,51 € Netto
statt 3,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Les Producteurs Réunis
Appellation:	Pays d'Oc IGP
Rebsorte(n):	Chardonnay
Jahrgang:	2023*
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Teilweise im Eichenholz gereift
Trinktemperatur:	8-10 °C
Speiseempfehlung:	Vitello tonnato, Geflügelgerichte, Meeresfrüchte
Besonderheiten:	Trauben von alten Reben, Kombination aus traditioneller und moderner Weinbereitung



Tahuna Marlborough Sauvignon Blanc 2023*

ARTIKELNUMMER:
NZ010179

Der Tahuna Marlborough Sauvignon Blanc 2023* ist ein herausragender Weißwein aus Neuseeland, der die typischen Merkmale dieser renommierten Weinregion eindrucksvoll widerspiegelt.

Dieser Sauvignon Blanc präsentiert sich im Glas mit einer klaren, strohgelben Farbe. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Kiwi, Stachelbeere, Holunder und Grapefruit, die sofort die Sinne beleben. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer knackigen Frische, einer großen Fruchtkonzentration und einem feinen Süße-Säure-Spiel, das in einem langen, lebhaften Finale mündet.

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der renommierten Region Marlborough auf der Südinsel Neuseelands. Diese Region ist bekannt für ihre hervorragenden Bedingungen für den Anbau von Sauvignon Blanc, geprägt durch ein kühles Klima und mineralische Böden. Die Winzer von Tahuna legen großen Wert auf nachhaltige Praktiken und kombinieren traditionelle Weinbereitungsmethoden mit moderner Technik, um die Qualität und Authentizität ihrer Weine zu gewährleisten.

Der Tahuna Marlborough Sauvignon Blanc 2023* eignet sich hervorragend für die gehobene Gastronomie. Dank seiner Vielseitigkeit passt er zu einer Vielzahl von Gerichten und bereichert somit jede Weinkarte.

*Weine vorbehaltlich Jahrgangswchsel

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,31 € Netto
statt 5,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Tahuna
Appellation:	Marlborough
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2023*
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Restzucker:	3,4 g/l
Säuregehalt:	7,7 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Fischgerichte, Schalentieren, leichte Salate, grüner Spargel, Aufläufe, helle Fleischgerichte
Besonderheiten:	Nachhaltige Weinbereitung, typischer Marlborough Sauvignon Blanc



Manz Riesling Rotes Mineral 2024

ARTIKELNUMMER:
DL012358

Der Manz Riesling Rotes Mineral 2024 ist ein ausdrucksstarker Weißwein, der die charakteristischen Eigenschaften der Riesling-Traube mit dem einzigartigen Terroir Rheinhessens verbindet.

Beschreibung:

In der Nase entfaltet dieser trockene Riesling ein facettenreiches Bouquet von reifen Aprikosen, Zitrusfrüchten und saftigen Pfirsichen, begleitet von einer feinen Kräuternote. Am Gaumen überzeugt er mit einer frischen Säurestruktur, intensiven Fruchtnoten und einer ausgeprägten Mineralität, die ihm Eleganz und Länge verleiht. Das präzise Finale unterstreicht die Herkunft des Weins und seine herausragende Qualität.

Herkunft und Weingut:

Das Weingut Manz zählt zu den besten Erzeugern Rheinhessens und steht für Weine mit großer Ausdrucksstärke und Charakter. Durch nachhaltige Bewirtschaftung und präzise Kellerarbeit entstehen Rieslinge, die das Terroir perfekt widerspiegeln. Der Manz Riesling Rotes Mineral ist ein Paradebeispiel für die hohe Qualität und die Leidenschaft, die das Weingut in jeden Tropfen steckt.

Gastronomische Eignung:

Dieser Riesling ist ein vielseitiger Begleiter in der Gastronomie. Er harmonisiert hervorragend mit Fischgerichten, Meeresfrüchten und asiatischen Speisen mit feiner Würze. Auch zu hellem Fleisch und cremigen Käsesorten bietet er eine ideale Ergänzung. Seine Struktur und Mineralität machen ihn zudem zu einem Wein mit großem Lagerpotenzial.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,85 € Netto
statt 6,50 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Weingut Manz
Appellation:	Rheinhessen QbA
Rebsorte(n):	Riesling
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Restzucker:	5,4 g/l
Säuregehalt:	7,4 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8-10 °C
Speiseempfehlung:	Fisch, asiatische Speisen, Käse
Besonderheiten:	Vegan



Borgolago Bardolino Chiaretto Rosato 2024

ARTIKELNUMMER:
IT011772

Der Borgolago Bardolino Chiaretto Rosato 2024 ist ein erfrischender Roséwein aus der malerischen Region Venetien in Italien. Dieser trockene Wein wird aus den traditionellen Rebsorten Corvina und Rondinella hergestellt, die dem Wein seinen charakteristischen Geschmack verleihen.

Beschreibung:

In einem zarten Hellrosé präsentiert sich dieser Chiaretto im Glas. Das Bouquet entfaltet verlockende Aromen von Pfirsich und Litschi, untermalt von Zitrusnoten, Salbei und floralen Anklängen von Frühlingsblüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und lebendig, mit einer jugendlichen Frische und einer harmonischen Frucht. Der Abgang ist angenehm und hinterlässt einen dezenten Hauch von Pfirsich.

Herkunft und Weingut:

Die Trauben für diesen Rosato stammen aus der renommierten Bardolino-Classico-Zone entlang des südöstlichen Ufers des Gardasees. Hier, in einer historischen Hügellandschaft, reifen die Trauben unter optimalen Bedingungen. Das Weingut Borgolago legt großen Wert auf traditionelle Herstellungsmethoden. Nach einer schonenden Pressung wird der Most eine Nacht lang kalt mazeriert, wobei ein Teil des Mostes nur kurz auf den Schalen verweilt, um die helle Farbe zu erhalten. Anschließend reift der Wein in Edelstahltanks, um seine Frische und Fruchtigkeit zu bewahren.

Gastronomische Eignung:

Dieser vielseitige Roséwein eignet sich hervorragend als Aperitif und begleitet leichte Sommergerichte mit Bravour. Besonders harmonisiert er mit Insalata Caprese, Prosciutto mit Melone, Paella oder Pasta mit schwarzem Trüffel. Seine Frische und Aromatik machen ihn zu einem idealen Begleiter in der gehobenen Gastronomie.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,31 € Netto
statt 5,90 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Borgolago
Appellation:	Bardolino Chiaretto DOC
Rebsorte(n):	Corvina, Rondinella
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Insalata Caprese, Prosciutto mit Melone, Paella, Pasta mit schwarzem Trüffel
Besonderheiten:	Vegan

Domaine Lafage Bastide Miraflores Rosé 2024

ARTIKELNUMMER:
FR012054

Der Domaine Lafage Bastide Miraflores Rosé 2024 ist ein herausragender Roséwein, der die Essenz des südfranzösischen Lebensgefühls einfängt.

Beschreibung:

Dieser trockene Rosé präsentiert sich in einer leuchtenden, hellrosa Farbe im Glas. In der Nase entfaltet er ein delikates Bouquet von frischen Erdbeeren, saftigen Himbeeren und spritziger Grapefruit, ergänzt durch subtile florale Noten. Am Gaumen überzeugt er mit einer bemerkenswerten Frische und Ausgewogenheit, getragen von der Frucht-Komplexität der Grenache Noir und Syrah Trauben. Die Mineralität des kalk- und kieshaltigen Bodens verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Länge. Der Ausbau auf der Feinhefe sorgt für eine feine Textur und unterstreicht die Eleganz dieses Rosés.

Herkunft und Weingut:

Die Domaine Lafage, geleitet von Jean-Marc und Eliane Lafage, befindet sich im Herzen des Roussillon in Südfrankreich. Mit einer Weinbautradition, die sich über sieben Generationen erstreckt, verbindet das Weingut traditionelle Methoden mit modernen Techniken, um Weine von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen. Die Region Roussillon ist bekannt für ihr mediterranes Klima und vielfältige Terroirs, die ideale Bedingungen für den Anbau von Rebsorten wie Grenache Noir und Syrah bieten.

Gastronomische Eignung:

Der Domaine Lafage Bastide Miraflores Rosé 2024 ist ein vielseitiger Begleiter in der Gastronomie. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten und frischen Salaten. Seine Frische und Eleganz machen ihn zudem zu einem idealen Aperitif und zu einem perfekten Wein für sommerliche Terrassenabende.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

12,51 € Netto
statt 13,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Domaine Lafage
Appellation:	Côtes de Roussillon AOP
Rebsorte(n):	Grenache Noir, Syrah
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Edelstahltank auf der Feinhefe
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Meeresfrüchte, frische Salate
Besonderheiten:	Bemerkenswerte Frische und Ausgewogenheit durch Ausbau auf der Feinhefe



La Prima Scelta Primitivo 2023

ARTIKELNUMMER:
IT012070

Der La Prima Scelta Primitivo 2023 ist ein charaktvoller Rotwein aus Apulien, Italien, der die typischen Eigenschaften der Primitivo-Traube auf beeindruckende Weise zur Geltung bringt.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot mit purpurnem Kern und granatroten Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von dunklen Beeren wie Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von Noten reifer Pflaumen und einer feinen Würze. Am Gaumen zeigt er sich samtig weich, mit prallem Tannin und einer straffen Struktur, die von reichhaltigen Waldbeerkompott-Noten geprägt ist. Der Nachhall ist angenehm lang und wird von einer dezenten kalkreichen Würze begleitet.

Herkunft und Weingut:

Der La Prima Scelta Primitivo stammt aus der sonnenverwöhnten Region Apulien im Süden Italiens. Das Weingut Montedidio, unter der Leitung des erfahrenen Winzers Mario Ercolino, legt großen Wert auf traditionelle Weinbereitungsmethoden. Der Name "La Prima Scelta" bedeutet "Die erste Wahl" und spiegelt die sorgfältige Selektion der besten Trauben wider. Die Reben wachsen auf kargen Böden und profitieren von der intensiven Sommersonne, was zu einer hohen Konzentration der Aromen führt. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, um die Qualität des Leseguts zu gewährleisten.

Gastronomische Eignung:

Dieser Primitivo ist ein vielseitiger Begleiter in der Gastronomie. Er harmonisiert hervorragend mit traditionellen italienischen Gerichten wie Pizza und Pasta, aber auch mit Räuchertofu auf grünen Bohnen. Zu festlichen Anlässen passt er ebenso gut zu schokoladigen Desserts. Dank seiner ausgewogenen Struktur und der angenehmen Fruchtsüße eignet er sich sowohl für den täglichen Genuss als auch für besondere Anlässe.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

4,41 € Netto
statt 4,90 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Montedidio
Appellation:	IGT Salento
Rebsorte(n):	Primitivo
Jahrgang:	2023
Weinstil:	Halbtrocken
Alkoholgehalt:	14 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	16-18 °C
Speiseempfehlung:	Pizza, Pasta, Räuchertofu auf grünen Bohnen, schokoladige Desserts
Besonderheiten:	Vegan, sorgfältige Handlese, traditionelle Weinbereitung

Der Monocépage Merlot 2022 ist ein eleganter Rotwein aus der renommierten Weinregion Languedoc-Roussillon in Frankreich, der die typischen Merkmale der Merlot-Rebsorte auf beeindruckende Weise widerspiegelt.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem lebhaften Rubinrot mit dunkelroten Reflexen. In der Nase entfaltet sich eine Duftsymphonie aus Pflaume, unterlegt mit Kirsche, Brombeere und Cassis. Am Gaumen verführt der Monocépage Merlot mit einer unwiderstehlich samtigen Textur. Gut definierte Tannine umtanzen die Zunge und fügen sich nahtlos in die harmonische Struktur des Weins ein. Die Fruchtbestandteile bestätigen sich am Gaumen und verweilen beharrlich im Nachhall.

Herkunft und Weingut:

Der Monocépage Merlot 2022 stammt aus dem Languedoc-Roussillon, einer Region, die für ihre vielfältigen Terroirs und das mediterrane Klima bekannt ist. Das Weingut Foncalieu, eine renommierte Winzergenossenschaft, steht hinter diesem Wein. Foncalieu legt großen Wert auf naturnahe Anbaumethoden, um authentische Weine zu erzeugen, die das vielseitige Terroir des Languedoc widerspiegeln.

Gastronomische Eignung:

Der Monocépage Merlot 2022 ist ein vielseitiger Begleiter in der Gastronomie. Er harmonisiert hervorragend mit kräftigen Gerichten wie Rehrücken, saftiger Lammkeule oder einer delikaten dunklen Schokoladentarte. Dank seiner Vielschichtigkeit eignet er sich sowohl für festliche Anlässe als auch für ruhige Abende oder gesellige Zusammenkünfte.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

3,78 € Netto
statt 4,20 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Foncalieus
Appellation:	Pays d'Oc IGP
Rebsorte(n):	Merlot
Jahrgang:	2022
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Restzucker:	1,77 g/l
Säuregehalt:	6,07 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	15-17 °C
Speiseempfehlung:	Rehrücken, Lammkeule, dunkle Schokoladentarte
Besonderheiten:	Vegan, Ausbau in Edelstahltanks

Don Quijote y Rosinante Roble 2020*

ARTIKELNUMMER:
SP38213

Der Don Quijote y Rosinante Roble 2020* ist ein charakturvoller Rotwein aus der Region Castilla-La Mancha in Spanien, der die Essenz der Tempranillo-Traube auf beeindruckende Weise einfängt.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem tiefen Dunkelrot, das an die Schalen reifer Schwarzkirschen unter der spanischen Sonne erinnert. In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet von Kirschfrucht, reifer Pflaume und Cassis, harmonisch ergänzt durch Noten von dunkler Schokolade, Vanille und Lakritz. Am Gaumen zeigt sich der Don Quijote y Rosinante Roble saftig und fruchtig mit viel Frische und harmonischem Ausdruck. Samtweiche Tannine verleihen dem Wein eine griffige Struktur, die den unbändigen Willen Don Quijotes symbolisiert. Der Wein gleitet leichtfüßig über die Zunge und hinterlässt im langen Nachhall subtile Röstaromen, die an die Holzflügel der alten Windmühlen erinnern.

Herkunft und Weingut:

Der Don Quijote y Rosinante Roble 2020* stammt von den Bodegas Vidal del Saz S.L.U., einem Weingut in der Region Castilla-La Mancha, Spanien. Diese Region ist bekannt für ihre kargen Böden und das heiße Klima, unter dem die Tempranillo-Reben gedeihen. Der Winzer Vidal del Saz Rodríguez, der sich selbst als "kleiner Don Quijote" bezeichnet, pflegt seine Reben mit großer Hingabe und trotz dabei den herausfordernden Bedingungen, ähnlich wie der literarische Held Don Quijote seinen Windmühlen.

Gastronomische Eignung:

Dieser Rotwein eignet sich hervorragend für unbeschwerte Abende im Kreise lieber Menschen. Dezent temperiert begleitet er überbackene Tomaten oder Paprika, gefüllt mit Hackfleisch, Oliven und Kräutern. Dank seines süffigen Charakters kommt der Don Quijote y Rosinante Roble auch an lauen Sommerabenden bestens an und weiß solo zu unterhalten.

*Weine vorbehaltlich Jahrgangswchsel

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

2,66 € Netto
statt 2,95 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Bodegas Vidal del Saz S.L.U.
Appellation:	VdT Castilla
Rebsorte(n):	Tempranillo
Jahrgang:	2020*
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	4 g/l
Säuregehalt:	5,1 g/l
Ausbau:	Holzfass
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Überbackene Tomaten oder Paprika, gefüllt mit Hackfleisch, Oliven und Kräutern
Besonderheiten:	Inspiziert von der Geschichte des Don Quijote, spiegelt dieser Wein den unbändigen Willen und die Fantasie des literarischen Helden wider



Dr. Loosen Riesling vom Schiefer 2023

ARTIKELNUMMER:
DL010449

Der Dr. Loosen Riesling vom Schiefer 2023 ist ein eleganter Weißwein, der die charakteristischen Eigenschaften der Mosel-Region und der Riesling-Rebsorte harmonisch vereint.

Beschreibung:

Dieser trockene Riesling präsentiert sich in einem blassen Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er Anklänge von Pfirsich, einem Hauch Ananas, Kräuterwürzigkeit und Nuancen mineralischer Prägung. Am Gaumen zeigt er sich mit schönem Schmelz, rollt üppig und einladend über die Zunge. Der Mundraum ist erfüllt von seiner Frische und der kräutrigen Würze, begleitet von einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel. Länge und Gesamteindruck überzeugen mit einem harmonischen Finish.

Herkunft und Weingut:

Das Weingut Dr. Loosen befindet sich seit über 200 Jahren in Familienbesitz und liegt an der Mosel, einer der renommiertesten Weinregionen Deutschlands. Unter der Leitung von Ernst F. Loosen hat sich das Weingut international einen Namen gemacht und steht für hochwertige Rieslinge, die das Terroir der Mosel widerspiegeln.

Gastronomische Eignung:

Dieser Riesling eignet sich hervorragend als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten. Auch zu asiatischen Speisen mit leichter Schärfe oder zu sommerlichen Salaten passt er ausgezeichnet. Dank seiner Frische und Eleganz ist er zudem ein idealer Aperitif.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,58 € Netto
statt 6,20 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Weingut Dr. Loosen
Appellation:	Mosel QbA
Rebsorte(n):	Riesling
Jahrgang:	2023
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	12 % vol
Restzucker:	7,4 g/l
Säuregehalt:	8 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, asiatische Speisen, sommerliche Salate, Aperitif
Besonderheiten:	Vegan; hergestellt aus wurzelechten Reben auf Schieferböden, die dem Wein seine mineralische Prägung verleihen



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein 2024

ARTIKELNUMMER:
AT012317

Der Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein 2024 ist ein herausragender Weißwein aus der renommierten Wachau-Region in Österreich, der die typischen Eigenschaften der Rebsorte Grüner Veltliner auf beeindruckende Weise widerspiegelt.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein klares Bouquet von weißen Pfeffer, Zitrusfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig mit einer harmonischen Säurestruktur, die von mineralischen Noten begleitet wird. Der Abgang ist elegant und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck von Frische und Finesse.

Herkunft und Weingut:

Die Domäne Wachau befindet sich in der malerischen Wachau, einer der bedeutendsten Weinregionen Österreichs. Mit einer Rebfläche von rund 400 Hektar, die von etwa 200 Winzerinnen und Winzern bewirtschaftet wird, repräsentiert sie etwa 30 % der gesamten Wachauer Rebfläche. Die Weingärten, von denen sich rund zwei Drittel auf steilen Terrassenlagen befinden, werden per Hand gelesen und selektioniert, um höchste Qualität zu gewährleisten. Die Domäne Wachau zählt zu den führenden Weinbaubetrieben Österreichs und zu den weltweit besten Genossenschaften.

Gastronomische Eignung:

Dieser Grüner Veltliner Federspiel ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Geflügel und asiatischer Küche. Dank seiner Frische und Eleganz eignet er sich auch ideal als Aperitif.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

7,19 € Netto
statt 7,99 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Domäne Wachau
Appellation:	Wachau gU.
Rebsorte(n):	Grüner Veltliner
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken (Federspiel)
Alkoholgehalt:	12,5 % vol
Restzucker:	1 g/l
Säuregehalt:	6 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8-10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Fischgerichte, Geflügel, asiatische Küche, Aperitif
Besonderheiten:	Weingärten auf steilen Terrassenlagen, handgelesen und selektioniert



Domaine Lafage Novellum Chardonnay Réserve 2023

ARTIKELNUMMER:
FR011433

Der Domaine Lafage Novellum Chardonnay Réserve 2023 ist ein bemerkenswerter Weißwein aus dem renommierten Hause Domaine Lafage, der die Eleganz und Finesse der Chardonnay-Traube auf beeindruckende Weise zur Geltung bringt.

Beschreibung:

Dieser trockene Chardonnay präsentiert sich im Glas mit einer strahlend goldgelben Farbe. In der Nase entfaltet er ein intensives Bouquet von reifen gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikose, begleitet von subtilen Noten von Vanille und gerösteten Mandeln, die auf den Ausbau im Holzfass hinweisen. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer harmonischen Balance aus Frische und Cremigkeit, unterstützt von einer lebendigen Säure und einem langen, eleganten Abgang.

Herkunft und Weingut:

Die Domaine Lafage liegt im Languedoc-Roussillon, einer der vielfältigsten Weinregionen Frankreichs. Jean-Marc und Eliane Lafage führen das Weingut in sechster Generation und kombinieren traditionelle Weinbaupraktiken mit modernen Techniken, um Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Die Reben für den Novellum Chardonnay wachsen auf mineralischen Böden, die dem Wein seine besondere Komplexität und Tiefe verleihen.

Gastronomische Eignung:

Der Novellum Chardonnay Réserve 2023 ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmonisiert hervorragend mit gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügelgerichten in cremigen Saucen sowie milden Käsesorten. Auch als Solist überzeugt er durch seine Ausgewogenheit und Finesse.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

4,41 € Netto
statt 4,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Domaine Lafage
Appellation:	Vin de France Blanc
Rebsorte(n):	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	1,9 g/l
Säuregehalt:	4,98 g/l
Ausbau:	Teilweise im Holzfass gereift
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel in cremigen Saucen, milde Käsesorten
Besonderheiten:	Hohe Bewertungen von Weinkritikern, darunter 94 Punkte von Jeb Dunnock



Der Cune Viña Real Rosado 2024 ist ein verführerischer Roséwein aus der renommierten Rioja-Region in Spanien, der mit seiner Frische und Fruchtigkeit überzeugt.

Beschreibung:

In einem attraktiven lachsrosafarbenen Kleid erscheint der Cune Viña Real Rosado im Glas. Sein aromatisches Bouquet entfaltet Anklänge von Pfirsich, Aprikose, Erdbeere und Zitrusfrüchten, begleitet von floralen Noten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und fruchtig mit toller Balance und einem zarten Schmelz. Der ordentlich lange Nachhall bestätigt ihn als Fruchtkuss.

Herkunft und Weingut:

Der Viña Real Rosado stammt aus dem Hause CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España), einem der traditionsreichsten Weingüter der Rioja-Region. Seit 1920 produziert CVNE unter dem Label Viña Real Weine, die für ihre Qualität und ihren Charakter geschätzt werden.

Gastronomische Eignung:

Dieser Rosado ist ein vielseitiger Begleiter zu verschiedenen Speisen. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Vorspeisen, Salaten, Pasta-Gerichten und gegrilltem Gemüse. Dank seiner Frische und Eleganz eignet er sich auch ideal als Aperitif.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

4,41 € Netto
statt 4,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España)
Appellation:	Rioja DOCa
Rebsorte(n):	50% Tempranillo, 30% Viura, 20% Garnacha
Jahrgang:	2024
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, Salate, Pasta, gegrilltes Gemüse, Aperitif
Besonderheiten:	Elegante florale Aromen und rote Früchte, zarter Schmelz am Gaumen, langer fruchtbetonter Abgang



Manz Spätburgunder trocken 2021

ARTIKELNUMMER:
DL010857

Der Manz Spätburgunder trocken 2021 ist ein charaktvoller Rotwein aus Rheinhessen, der die typischen Eigenschaften der Rebsorte Spätburgunder (Pinot Noir) auf beeindruckende Weise widerspiegelt.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem mitteldichten Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet er ein aromatisches Bukett von Kirsche und Schwarzer Johannisbeere, begleitet von einer feinen Würze, die die Spätburgunder-Typizität unterstreicht. Am Gaumen zeigt er sich saftig, frisch und fruchtig mit einer samtigen, harmonischen Art. Seine aromatische Vielfalt trägt ihn über den Gaumen mit einer guten mittleren Dichte und einer ordentlichen Länge.

Herkunft und Weingut:

Das Weingut Manz liegt in Rheinhessen, einer der bedeutendsten Weinregionen Deutschlands. Das Weingut ist bekannt für seine qualitativ hochwertigen Weine und verbindet traditionelle Weinbereitung mit modernen Techniken, um das Beste aus den regionalen Rebsorten herauszuholen.

Gastronomische Eignung:

Dieser Spätburgunder ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmoniert hervorragend mit Geflügel, Kalbfleisch, milden Käsesorten und Pilzgerichten. Dank seiner Frische und Eleganz eignet er sich auch ideal als Begleiter zu leichten Grillgerichten.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,31 € Netto
statt 5,90 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Weingut Manz
Appellation:	Rheinhessen QbA
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir)
Jahrgang:	2021
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	13,5 % vol
Restzucker:	4,4 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Ausbau:	Information auf Nachfrage
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Geflügel, Kalbfleisch, milde Käsesorten, Pilzgerichte, leichte Grillgerichte
Besonderheiten:	Aromatisches Bukett mit typischer Spätburgunder-Würze

Poggiotondo Brunello di Montalcino 2020

ARTIKELNUMMER:
IT012140

Der Poggiotondo Brunello di Montalcino 2020 ist ein herausragender toskanischer Rotwein, der die Essenz der renommierten Weinregion Montalcino in Italien widerspiegelt. Hergestellt aus 100 % Sangiovese-Trauben, präsentiert dieser Wein die typischen Merkmale eines klassischen Brunello.

Beschreibung:

Im Glas zeigt sich der Wein in einem intensiven Granatrot mit rubinfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist komplex und einladend, geprägt von Aromen reifer Kirschen, roten Beeren und getrockneten Pflaumen, harmonisch ergänzt durch Noten von Veilchen, Leder und Tabak. Am Gaumen beeindruckt der Poggiotondo Brunello di Montalcino mit einer vollmundigen Struktur und einer perfekten Balance zwischen lebendiger Säure, seidigen Tanninen und intensiven Fruchtaromen. Der Abgang ist langanhaltend und elegant.

Herkunft und Weingut:

Die Trauben für diesen Brunello stammen aus den Hügeln rund um Montalcino in der Toskana, einer Region, die für ihre hervorragenden Sangiovese-Weine bekannt ist. Das Weingut Poggiotondo legt großen Wert auf traditionelle Weinbereitungsmethoden, um die Authentizität und Qualität ihrer Weine zu gewährleisten.

Gastronomische Eignung:

Dieser Brunello di Montalcino ist ein vielseitiger Begleiter zu verschiedenen Gerichten. Er harmonisiert hervorragend mit kräftigen Fleischgerichten wie Rinderbraten, Lamm oder Wild. Auch zu gereiftem Käse oder traditionellen toskanischen Speisen ist er eine ausgezeichnete Wahl.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

19,71 € Netto
statt 21,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Poggiotondo
Appellation:	Brunello di Montalcino DOCG
Rebsorte(n):	100 % Sangiovese
Jahrgang:	2020
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	14,5 % vol
Restzucker:	1,9 g/l
Säuregehalt:	5,41 g/l
Ausbau:	Mindestens fünf Jahre Reifung, davon zwei Jahre in Holzfässern
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse, toskanische Küche
Besonderheiten:	Traditionelle Weinbereitung, lange Reifung für optimale Entwicklung



Domaine Lafage Bastide Miraflores Réserve 2021*

ARTIKELNUMMER:
FR010315

Der Domaine Lafage Bastide Miraflores Réserve 2021* ist ein bemerkenswerter Rotwein aus dem Languedoc-Roussillon, Frankreich, der die typischen Eigenschaften der Rebsorten Syrah und Grenache auf beeindruckende Weise vereint.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem tiefen Purpurrot. In der Nase entfaltet er ein komplexes Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Schokolade, provenzalischen Kräutern und einem Hauch von Rauch. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und samtig, mit reifen Tanninen und einer harmonischen Struktur. Die Aromen von schwarzen Kirschen, Schokolade und Lakritz werden von einer dezenten mineralischen Note begleitet. Der Abgang ist langanhaltend und ausgewogen.

Herkunft und Weingut:

Die Domaine Lafage liegt im Herzen des Roussillon und wird von Jean-Marc und Eliane Lafage geführt. Die Trauben für den Bastide Miraflores stammen von alten Reben: 30 % Grenache, angebaut auf Schiefer- und Granitböden in Saint-Paul de Fenouillet, und 70 % Syrah von kieshaltigen Böden in Meeresnähe. Nach einer sechs Wochen langen Mazeration reift der Wein zwölf Monate lang, zu etwa drei Vierteln in Betontanks und zu einem Viertel in 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

Gastronomische Eignung:

Dieser Rotwein ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmonisiert hervorragend mit Lammgerichten, Wild, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse. Dank seiner Komplexität und Tiefe eignet er sich auch ideal für besondere Anlässe und gehobene Gastronomie.

*Weine vorbehaltlich Jahrgangswechsel

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

6,21 € Netto
statt 6,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Domaine Lafage
Appellation:	Côtes du Roussillon AOP
Rebsorte(n):	Syrah (70 %), Grenache (30 %)
Jahrgang:	2021*
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	14,5 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	12 Monate, überwiegend in Betontanks, teilweise in 600-Liter-Eichenfässern
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Lammgerichte, Wild, gegrilltes Fleisch, gereifter Käse
Besonderheiten:	Alte Reben, sorgfältige Vinifikation, ausgewogene Reifung



Vignobles & Compagnie Les Grange des Papes Châteauneuf-du-Pape 2020

ARTIKELNUMMER:
FR011750

Der Vignobles & Compagnie Les Grange des Papes Châteauneuf-du-Pape 2020 ist ein beeindruckender Rotwein aus der renommierten Appellation Châteauneuf-du-Pape im südlichen Rhône-Tal, Frankreich. Dieser Wein verkörpert die Tradition und Exzellenz der Region und bietet ein intensives Geschmackserlebnis.

Beschreibung:

In einem tiefen Rubinrot präsentiert sich dieser Wein im Glas. Das Bouquet entfaltet Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, begleitet von würzigen Noten wie Pfeffer und mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit weichen Tanninen und einer harmonischen Säurestruktur. Der Abgang ist langanhaltend und komplex, mit Anklängen von dunkler Schokolade und Lakritz.

Herkunft und Weingut:

Vignobles & Compagnie ist ein angesehenes Weingut in der Rhône-Region, das für seine hochwertigen Weine bekannt ist. Die Trauben für diesen Châteauneuf-du-Pape stammen aus sorgfältig ausgewählten Weinbergen, die auf den typischen Böden der Region gedeihen. Die Kombination aus traditionellen Weinbaumethoden und moderner Kellertechnik spiegelt sich in der Qualität dieses Weins wider.

Gastronomische Eignung:

Dieser Châteauneuf-du-Pape ist ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten wie Lamm oder Wild. Auch zu gereiftem Käse oder herzhaften Eintöpfen entfaltet er sein volles Potenzial. Dank seiner Struktur und Komplexität eignet er sich zudem ideal für besondere Anlässe und festliche Menüs.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

17,01 € Netto
statt 18,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Vignobles & Compagnie
Appellation:	Châteauneuf-du-Pape AOP
Rebsorte(n):	Hauptsächlich Grenache, ergänzt durch Syrah und Mourvèdre
Jahrgang:	2020
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	14,5 % vol
Restzucker:	Information auf Nachfrage
Säuregehalt:	Information auf Nachfrage
Ausbau:	Kombination aus Edelstahltanks und Holzfässern
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse, herzhafte Eintöpfe
Besonderheiten:	Typische Rebsortenzusammensetzung der Region, traditionelle Herstellungsmethoden



Cune Edición Histórica Reserva 2020

ARTIKELNUMMER:
SP011819

Der Cune Edición Histórica Reserva 2020 ist ein bemerkenswerter Rotwein aus der renommierten Rioja-Region in Spanien, der die klassischen Eigenschaften der Tempranillo-Rebsorte auf eindrucksvolle Weise verkörpert.

Beschreibung:

Dieser Wein präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfaltet er ein intensives Bouquet von reifen roten Früchten, ergänzt durch subtile Noten von Vanille und Gewürzen, die auf die Reifung in Eichenfässern hinweisen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit gut integrierten Tanninen und einer ausgewogenen Säure, die dem Wein Frische verleiht. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch, mit einem angenehmen Nachhall von Frucht und Würze.

Herkunft und Weingut:

Die Compañía Vinícola del Norte de España (Cune) wurde 1879 gegründet und zählt zu den traditionsreichsten Weingütern der Rioja-Region. Mit Sitz in Haro, im Herzen der Rioja Alta, steht Cune für Qualität und Innovation im spanischen Weinbau. Die Region Rioja ist weltweit für ihre exzellenten Rotweine bekannt, die durch das Zusammenspiel von Klima, Boden und traditioneller Weinbereitung geprägt sind.

Gastronomische Eignung:

Der Cune Edición Histórica Reserva 2020 ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmonisiert hervorragend mit gegrilltem Fleisch, Wildgerichten, reifen Käsesorten und traditionellen spanischen Tapas. Dank seiner Struktur und Komplexität eignet er sich auch ideal für festliche Anlässe und besondere Menüs.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

7,65 € Netto
statt 8,50 €



Steckbrief

Weingut/Produzent:	Cune (Compañía Vinícola del Norte de España)
Appellation:	Rioja DOCa
Rebsorte(n):	Tempranillo
Jahrgang:	2020
Weinstil:	Trocken
Alkoholgehalt:	Information auf Nachfrage
Restzucker:	0,75 g/l
Säuregehalt:	5,1 g/l
Ausbau:	Reifung in Eichenfässern
Trinktemperatur:	16–18 °C
Speiseempfehlung:	Gegrilltes Fleisch, Wildgerichte, reife Käsesorten, Tapas
Besonderheiten:	Traditionsreiches Weingut mit über 140 Jahren Geschichte

Villa Cornaro Prosecco Spumante Brut

ARTIKELNUMMER:
IT011826

Der Villa Cornaro Prosecco Spumante Brut ist ein spritziger und eleganter Schaumwein aus der renommierten italienischen Region Venetien. Dieser feinperlige Prosecco verkörpert die Leichtigkeit und Frische, die diese Weinspezialität weltweit so beliebt machen, und eignet sich hervorragend für festliche Anlässe oder den täglichen Genuss.

Beschreibung:

Im Glas präsentiert sich der Villa Cornaro Prosecco in einem hellen Strohgelb mit einer feinen, langanhaltenden Perlage. Das Bouquet ist geprägt von frischen Aromen grüner Äpfel, Birnen und einem Hauch von Zitrusfrüchten, ergänzt durch florale Noten weißer Blüten. Am Gaumen überzeugt er mit lebendiger Frische, zarter Fruchtigkeit und einer harmonischen, trockenen Struktur. Das Finale ist angenehm, leicht mineralisch und wunderbar ausgewogen.

Herkunft und Weingut:

Die Villa Cornaro liegt im Herzen Venetiens und steht für hochwertige Schaumweine mit authentischem Charakter. Mit einer langen Tradition und tiefem Respekt für die Region und ihre Rebsorten produziert das Weingut Prosecco, der die Eleganz und Frische des Terroirs einfängt. Nachhaltige Anbaumethoden und modernste Kellertechnik garantieren höchste Qualität in jeder Flasche.

Dieser Prosecco bietet Gastronomen die Möglichkeit, ihren Gästen einen typischen Schaumwein aus Venetien zu präsentieren, der durch seine Frische, Eleganz und Vielseitigkeit überzeugt.

Gastronomische Eignung:

Dieser Prosecco ist ein idealer Aperitif, der zu jedem Anlass passt. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Vorspeisen, frischen Salaten oder Meeresfrüchten wie Garnelen und Austern. Auch zu leichtem Käse oder einer Auswahl an Canapés ist er ein perfekter Begleiter. Seine Frische und Eleganz machen ihn zur perfekten Wahl für Sommerabende oder festliche Empfänge.

Ihr Preis als
DEHOGA Mitglied:

5,31 € Netto
statt 5,90 €

Steckbrief

Weingut/Produzent:	Villa Cornaro
Appellation:	Prosecco DOC
Rebsorte(n):	Glera
Jahrgang:	ohne Jahrgang
Weinstil:	Brut
Alkoholgehalt:	11 % vol
Restzucker:	10 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	7–9 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen, frische Salate, Meeresfrüchte wie Garnelen und Austern, leichter Käse, Canapés
Besonderheiten:	Feine, langanhaltende Perlage; frisches Bouquet von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten; lebendige Frische am Gaumen mit zarter Fruchtigkeit und harmonischer, trockener Struktur



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 Sortimentempfehlung 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



VINO
COMMERCE