

Sehr geehrte Kunden, Genießer und Weinliebhaber,



nachfolgend unsere Angebote für den Monat Januar 2022

Mandorla - Primitivo IGT Puglia



2019 MANDORLA PRIMITIVO IGT PUGLIA

Art.-Nr. MD 02-19-N

WEINGUT:	Mandorla
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	100% Primitivo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,50 Vol.-%
RESTZUCKER:	10,20 g/l
SÄURE:	5,8 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Die »Mandorla« beschreibt in der Kunstgeschichte – ähnliche wie der Heiligenschein – die göttliche Aura, die eine gesamte Figur umgibt. Heilig scheint zumindest auch dieser Mandorla, der vor Harmonie nur so strotzt. Er bringt eine intensive rote Farbe mit und duftet wunderbar nach roten Beeren, Trockenfrüchten sowie Schwarzkirsche. Hinzu kommt eine schmeichelnde Würze von weißem Pfeffer. Rund und samtig auf der Zunge, vollendet er den Trinkgenuss mit einem angenehm langen Abgang. Ein himmlischer Begleiter zu klassischen italienischen Speisen, Antipasti oder Grillgerichten. Ein Wein, der sich als Geschenk wunderbar eignet.



Preis/Flasche - 0,75 ltr.

- 10 % Rabatt

6,84 € statt bisher 7,60 €

Bodegas Alconde - Selección Tinto Roble

WEINEXPERTISE

B
Bodegas ALCONDE

”SELECCIÓN” TINTO ROBLE

NAVARRA - ESPAÑA

WEINGUT:

Die Geschichte des Weingutes begann 1956 als eine Gruppe von Winzern aus Lerín beschloss sich zusammenzuschließen und sich gemeinsam auf die Herstellung und Vermarktung von Qualitätsweinen zu konzentrieren. Durch gemeinsame Nutzung ihrer Weinberge, die enge Zusammenarbeit und über Generationen vermittelten traditionellen Weinbautechniken setzten die Winzer die Grundsteine für die heutige Bodegas Alconde.

WEINBESCHREIBUNG:

Ein eleganter Rotwein aus Trauben der Rebsorte Garnacha und Merlot. Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas. Rote Früchte insbesondere Pflaume und Erdbeere dominieren im Aroma und Geschmack mit Anklängen von edlem Holz. Ein körperreicher Wein mit schöner Harmonie und weichen Tanninen.

WEINBEREITUNG:

Handlese der Trauben, mit direktem Entrappen des Erntegutes. Klassische Mazeration zur Extraktion der Farbstoffe, mit anschließendem Ausbau im Barriquefässer aus "Allier"-Eiche und darauffolgender Reifung des Weines in der Flasche.

HERKUNFT:

Bodegas ALCONDE befindet sich im Südwesten des Anbaugebietes Navarra und grenzt an das bekannte Weinanbaugebiet Rioja. Die Weinberge liegen zum größten Teil in der Unterregion Ribera Alta. Die kalkhaltigen Lehmböden, das steinige Geländere relief, die ideale Sonnenausrichtung und das einzigartige Klima sind die Schlüsselfaktoren für eine optimale Traubenreife.



WEINANBAUGEBIET:	NAVARRA - SPANIEN
QUALITÄTSSTUFE:	Tinto Roble - D.O. Navarra
REBSORTE:	60% Garnacha & 40% Merlot
VINIFIKATION:	6 Monate Ausbau des Weines im Barrique & 6 Monate Reifung des Weines in der Flasche
ALKOHOLGEHALT:	13,5 Vol.%
RESTZUCKER:	3,2 g/l
WEINSÄURE:	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT:	3 - 4 Jahre

Preis/Flasche - 0,75 ltr.

- 10 % Rabatt

6,21 € statt bisher 6,90 €

Farnese – Montepulciano d'Abruzzo DOC

Abruzzen: Farnese Vini

Die Geschichte von Farnese Vini geht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Man genoss die Weine auf Banketten der wichtigsten europäischen Adelshöfe, und schon damals war "Farnese" ein Synonym für "Weine auf qualitativ höchstem Niveau".

Farnese gelangte innerhalb kürzester Zeit an die Spitze der exportierenden Weinproduzenten in Abruzzen. Heute ist Farnese in 80 Ländern der Welt bekannt! Mit dem Credo, dass ein guter Wein definitiv nur aus besten Trauben herzustellen ist, entschied man bei Farnese strategische Partnerschaften mit anderen Weinproduzenten einzugehen. Qualität steht dabei immer an erster Stelle, und das sogenannte "Qualitätsprojekt" wird strengstens überwacht: Das Farnese-Team inspiziert genauestens die Weinberge potentieller Kooperationspartner und hat auch nach Vertragsabschluss ein Auge auf Arbeitsweisen, auf Qualität und Quantität der Ernte.

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018



ARTIKELNUMMER:	29121518
NAME:	Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Abruzzen
JAHR:	2018
ERZEUGER:	Farnese Vini
REBSORTEN:	100% Montepulciano
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensivfruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin.
SERVIERVORSCHLAG:	Ein schöner Begleiter zu würziger Salami oder reifem Käse.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.50 %
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
VORHER ÖFFNEN:	nein
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 3 Jahre
FLASCHENGRÖSSE:	Ø / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite Eiweiss
INVERKEHRBRINGER:	Farnese Vini SRL

Preis/Flasche - 0,75 ltr.

- 10 % Rabatt

6,21 € statt bisher 6,90 €

*Marille
Edelbrand*



*by
Harald Jekel
Lochstr. 8
D-66989 Höheinöd*

40%

500 ml

Preis/Flasche

- 10 % Rabatt

*Nocturneflasche
200 ml*

8,55 € statt bisher 9,50 €

*Apothekerflasche
500 ml*

17,82 € statt bisher 19,80 €