

MÜLLERS



WEINWELT

AUSGESUCHTE ÖKO

WEINE UND MEHR!

Weinliste 2011

LADEN-ÖFFNUNGSZEITEN:

FREITAGS: 16.00 BIS 19.00 UHR

SAMSTAGS: 10.00 UHR BIS 14.00 UHR

SOWIE NACH VEREINBARUNG

ÖFFNUNGSZEIT AN WEINPROBENABENDEN SOWIE WÄHREND DER SCHULFERIENZEIT BITTE ANFRAGEN!
TELEFON: 07181 / 48 67 30

WEGBESCHREIBUNG:

B29 - AUSFAHRT WINTERBACH - DURCH WINTERBACH RICHTUNG ENGELBERG/ESSLINGEN - KURZ VOR ORTSAUSGANG (ES GEHT BEREITS DEN BERG HINAUF) RECHTS IN DIE GARTENSTRASSE - IMMER GERADEAUS BIS ZUM EICHENWEG, LINKS HOCH - DAS LETZTE HAUS IN DER SACKGASSE!

MÜLLERS WEINWELT, EICHENWEG 26, 73650 WINTERBACH

TEL.: 07181 / 48 67 30, FAX: 48 67 31

E-MAIL: SMUELLER@MUELLERSWEINWELT.DE

24-STD.-SHOP: WWW.MUELLERSWEINWELT.DE

D-Württemberg

2010 ÖKO	Riesling Kabinett trocken, Schlossgut Hohenbeilstein VdP, Beilstein Rassiger Gipskeuper-Steillagen-Riesling mit klarer Pfirsichfrucht, erfrischender Säure und schöner Länge. Innovativer Glasverschluss. Passt zu: Hähnchenbrust in Riesling-Sahnesauce. TE: jetzt bis 2013	€ 6,70
09/10 ÖKO	Trollinger trocken, Schlossgut Hohenbeilstein VdP, Beilstein Ausgezeichnet mit dem begehrten Trollingerpreis: Für einen Trollinger von außergewöhnlicher Konzentration bei sortentypischer Erdbeerfrucht und pikanter Säure. Passt zu: Sauren Nierle. TE: jetzt bis 2012	€ 6,10
2007 ÖKO	Rotwein Cuvée „RV“ trocken, Schlossgut Hohenbeilstein VdP, Beilstein dezentes Barrique Viel Frucht, feine Holznote, weiches Tannin und samtige Fülle. Weitere Schlossgut -Weine im Online-Shop. Passt zu: Geschmortem Ochsenschwanz in Rotweinsauce. TE: jetzt bis 2014	€ 10,90
2007	Nicodemus „Hades“, Weingut Jürgen Ellwanger, VdP, Winterbach Barrique Jürgen Ellwangers Spitzen-Cuvée besticht durch komplexe Aromenfülle und seidige Tannine. Weitere Ellwanger -Weine im Online-Shop. Passt zu: Wildgerichten. TE: jetzt bis 2017	€ 26,00

D-Rheinhessen

2010 Biodyn.	Riesling „100 Hügel“ trocken, Weingut Wittmann (VdP), Westhofen Feiner Duft: Aprikose, Melone, frische Kräuter und ausgeprägte Kalkstein-Mineralität. Trocken mit lebendig-saftiger Säure. Passt zu: Fisch und Meeresfrüchten TE: jetzt bis 2014	€ 7,95
09/10 Biodyn.	Westhofener Riesling trocken, Weingut Wittmann (VdP), Westhofen Vielschichtig und finessenreich. Mit glasklarer Frucht, deutlicher Mineralik fester Struktur und schöner Länge. In allen Weinführern mit über 90 Punkten gelistet. Weitere Wittmann -Weine im Online-Shop. Passt zu: Fisch und Meeresfrüchten TE: jetzt bis 2016	€ 14,95
08/09 ÖKO	Westhofener Morstein Grauburgunder „Opal“, Weingut Klaus Knobloch, Oberflörsheim 20% Barrique Bei "Wein-Plus" mit 88 Punkten Deutschlands bester trockener Grauburgunder: "Leicht würzige, an weiße Beeren, Melonen und etwas Minze erinnernde Nase. Lebendige, kräftige Frucht, klar und saftig, Kräuterwürze und Melone, harmonische Säure, dezente Mineralik." Passt zu: Kalbsfilet mit Trauben. TE: jetzt bis 2013	€ 10,45

D-Baden

09/10 ÖKO	Grauburgunder tr., Weingut Helga und Reinhold Pix, Ihringen Klassiker aus alten Steillagen-Reben. Wildbirne und Honigmelonen, mineralisch, reicher Nachklang. Passt zu: Mit Salbei gefüllte Putenröllchen an Grauburgunder-Soße. TE: jetzt bis 2014	€ 8,95
2009 ÖKO	Ihringer Fohrenberg Gewürztraminer Spätlese tr., Weingut Pix, Ihringen Gold auf der BioFach 2005. Zarte Wildrose, Orangenschale, Litschi und Stachelbeere. Dicht und saftig im Mund, mineralischer Biss, durchgegoren und finessenreich. Lang anhaltend. Weitere Pix-Weine im Online-Shop. Passt zu: AOC-Münsterkäse. TE: jetzt bis 2015	€ 10,95
2010 ÖKO	Eichstetter Herrenbuck Müller-Thurgau tr., Weingut Rinklin, Eichstetten Herrlich frischer und für diese Rebsorte außergewöhnlich zart-äpfel-aprikosenfruchtiger Weißwein, der so richtig zum unbeschwerten Genuss einlädt. Passt zu: Spargel. TE: jetzt bis 2012	€ 5,95
2010 ÖKO	Sauvignon Blanc tr., Weingut Rinklin, Eichstetten Erfrischend, mit nervig-verspielter Säure und knackiger Mineralik. Die sortentypischen Aromen von Stachelbeeren und Sommerwiese sind glasklar und dabei angenehm dezent. Passt zu: Forelle blau. TE: jetzt bis 2013	€ 8,45
2008 ÖKO	Blauer Spätburgunder tr., Weingut Helga und Reinhold Pix, Ihringen Ein sehr eleganter und wie alle Pix-Weine völlig durchgegener Spätburgunder. Handselektiertes Traubengut. Mit der ganzen Fruchtigkeit des Burgunder, Walderdbeere und Himbeere, filigrane Säurestruktur. Passt zu: Rehbraten TE: jetzt bis 2014	€ 8,95
2007 ÖKO	Spätburgunder Spätlese tr., Weingut Helga und Reinhold Pix, Ihringen An große Burgunderweine erinnernder Spätburgunder aus handselektiertem Traubengut der Terrassen-Steillage Winklerberg. Mit schöner Himbeernote, feiner Vanille und einem Hauch Tabak. Passt zu: Geschmorter Lammhaxe TE: jetzt bis 2017	€ 12,50

D-Rheingau – Mosel - Saar

2010 ÖKO	„Der Hase“, Weingut HammVdP, Oestrich-Winkel /Rheingau Ein quirliger Zeitvertreiber vom Schieferweinberg "Winkeler Hasensprung". Mineralisch, fruchtig (Aprikose, Limette) und erfrischend, mit feinabgestimmter Säure und zartem Schmelz im Abgang. Passt zu: Fisch und Meeresfrüchten TE: jetzt bis 2013	€ 7,95
2010 ÖKO	„Der Dachs“, Weingut Hamm, VdP, Oestrich-Winkel/Rheingau Er ist wieder da, unser kultiger Riesling-Renner der letzten Jahre. Fruchtbetont und zugleich mineralischer Riesling mit genau der richtigen Spur natürlicher Restsüße. Gold (über 90 Punkte) bei Biofach-Mundus-Vini Weinpreis 2010. Passt zu: Spargel-und Fischgerichten. TE: jetzt bis 2013	€ 7,95
2010 ÖKO	Riesling „Jakobus“ tr., Weingut Peter Jakob Kühn VdP, Oestrich-Winkel /Rheingau Aromatisch an zarte Apfel- und Lindenblüten erinnernd, gepaart mit Noten von Mirabellen, Birnen und Rapshonig. Am Gaumen mineralisch fruchtig mit perfektem Frucht-Säurespiel. Wie bei allen Kühn-Weinen erfolgte die Gärung spontan. Passt zu: Fischgerichten TE: jetzt bis 2013	€ 9,50
2010 Biodyn.	"Quarzit" Riesling **, Weingut Peter Jakob Kühn VdP, Oestrich-Winkel /Rheingau Kraftvoll, dicht und fordernd, mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten, etwas Pfirsich, Apfel und wilden Kräutern in der Nase. Am Gaumen entfaltet er sich zur vollen Größe und Komplexität, begleitet von einer dynamischen Mineralität und hochfeiner Säure. Passt zu: Spargelvariationen TE: jetzt bis 2016	€ 14,95
2009 Biodyn.	"St. Nikolaus" Riesling ***, Weingut Peter Jakob Kühn VdP, Oestrich-Winkel/Rheingau In der Nase Pfirsich, reife Grapefruit und subtile Ingwer- und Bergkräuterdüfte. Am Gaumen nachhaltig und mit bester Balance von kühl zupackender Mineralität, feiner Säure und warmem Schmelz. Wein Plus und Guide Millau vergeben 93 Punkte! Passt zu: Saltimbocca TE: jetzt bis 2018	€ 24,90
09/10 ÖKO	Riesling Hochgewächs tr., Weingut Brohl, Pünderich/Mosel Schieferboden-Steillagenwein geprägt von Pfirsich, Limette und einer Spur Kamille. Mineralisch, elegant und leicht. Von reintoniger Fruchtigkeit und einer Finesse, die in zahlreichen Weinführern hoch gelobt wird. Passt zu: Salat von umbrischen Berglinsen an Wachtelbrüstchen. TE: jetzt bis 2013	€ 7,95
08/09 ÖKO	Riesling Spätlese tr. „Alte Reben“ (1889!!!), Weingut Brohl, Pünderich/Mosel Aus der extremen Steillage Reiler Goldlay mit über 100 Jahre alten, im Jahre 1889 (!) wurzelecht gepflanzten Rieslingstöcken. Die tiefe Verwurzelung sorgt für Komplexität und Mineralik, die den enormen Arbeitsaufwand (Bearbeitung von Hand mit Seilwinden) mehr als wettmacht. Passt zu: Klarer Muschelsuppe. TE: jetzt bis 2018	€ 16,90
2010 ÖKO	Riesling Kabinett tr., Weingut Clemens Busch, Benkastel/Mosel Intensiver Duft nach Pfirsich mit einem Hauch von Kräutern. Seine cremige Textur und die verspielte Frische am Gaumen wirken regelrecht belebend. Die gut eingebundene Säure und seine Mineralität sorgen für eine perfekte Balance. Und das alles bei gerade mal 11% Alkohol Passt zu: Saiblingfilet an Rieslingsauce. TE: jetzt bis 2015	€ 8,95
2010	Wiltinger Klosterberg Riesling Kabinett tr., Weingut Hans Resch, Wiltingen/Saar Verspielt-finessenreich, mit gebietstypisch wenig Alkohol und dafür umso mehr Schiefermineralik. Feinwürzige Nase, im Gaumen prickelnd-frisch und wunderschön zitrusfruchtig. Handgelesen, spontan vergoren und ohne chemische Hilfsmittel auf der Hefe (sur lie) ausgebaut. Passt zu: Spargelflädle TE: jetzt bis 2015	€ 7,95
09/10	Wiltinger Klosterberg Riesling Spätlese tr., Weingut Hans Resch, Wiltingen/Saar Aus der von einer Quarzit-Ader durchzogenen Klosterberg-Parzelle "La Seigneurie." Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsichen Am Gaumen feinsaftige, klare Frucht, feine Säure, sehr präsenste, kühle Mineralität. Handgelesen, spontan vergoren und ohne chemische Hilfsmittel auf der Hefe ausgebaut. Passt zu: Ge grillter Dorade TE: jetzt bis 2017	€ 9,95

D-Pfalz



<p>2009 Biodyn.</p>	<p>Spätburgunder „Sandsteinterrassen“ trocken, Weingut Christmann VdP, Gimmeldingen Barrique Typischer Pinot vom VdP-Präsidenten Steffen Christmann, geprägt von Aromen dunkler Waldfrüchte, Himbeeren und Erdbeermarmelade. Stets begleitet von Vanillenoten und einer feinen Röstaromatik. Kräftige Struktur, gleichzeitig voller Eleganz und Finesse. Passt zu: Gegrilltem Thunfischsteak TE: jetzt bis 2016</p>	<p>€ 13,95</p>
<p>2010 Biodyn.</p>	<p>Riesling Gutswein, Weingut Christmann VdP, Gimmeldingen Orientiert an der Klassifikation im Burgund, stellen die Gutsweine die Basisweine der Christmanns dar, alle spritzig und fruchtig, mit großer Sorgfalt vinifiziert. Kräuter und Grapefruit im Duft, dazu etwas frisches Brot, ausgewogen, finessenreich, mineralisch mit schöner Fülle. Passt zu: Parée von Bodenseezander auf Tomatenmarmelade. TE: jetzt bis 2016</p>	<p>€ 10,45</p>

D-Nahe

<p>2010</p>	<p>Riesling Kabinett „UNPLUGGED“, Weingut Tesch VdP, Langenlonsheim Kultiger Konzeptwein gegen die modische Verniedlichung des Rieslings. Mineralität pur plus feine Pfirsichfrucht. Große Finesse und Eleganz. Vinifiziert ohne jegliche kellertechnische Manipulationen. Zahlreiche Auszeichnungen. Passt zu: Hummer mit grünen Spargeln und Riesling-Spargelsauce. TE: jetzt bis 2013</p>	<p>€ 8,00</p>
<p>09/10</p>	<p>Laubenheimer St. Remigiusberg Riesling Spätl. tr., Weingut Tesch VdP, Langenlonsheim Der „Vulkan“ aus dem Hause Tesch: Gibt es eine gelungenere Kombination aus mineralischer Säurestruktur, ausgeprägter Pfirsichfrucht, Honighauch, Eleganz und Länge? Alle anderen Tesch-Weine im Online-Shop. Passt zu: Hechtfilet auf Rahmsauerkraut. TE: jetzt bis 2019</p>	<p>€ 12,00</p>

Österreich/Kremstal

<p>09/10 ÖKO</p>	<p>Grüner Veltliner „Hoher Rain“, Bio-Weingut Geyerhof, Oberfurcha/Kremstal Feinnervig-eleganter Veltliner aus exponierter Terrassen-Steillage. Mineralisch, straight und finessenreich. Sortentypisches „Pfeffer“. Handselektiertes Traubengut. 92 Punkte im Falstaff-Weinführer. Passt zu: Donauwaller an Veltlinersauce. TE: jetzt bis 2015</p>	<p>€ 12,55</p>
<p>09/10 ÖKO</p>	<p>Riesling Johannisberg, Bio-Weingut Geyerhof, Oberfurcha/Kremstal Der Wein umarmt einen förmlich, saftig, mineralisch, reintonig, macht unglaublich Spaß. Gehört Jahr für Jahr zu den Top-Rieslingweinen Österreichs. Passt zu: Gebratenem Meerwolf auf Muscheln. TE: jetzt bis 2015</p>	<p>€ 17,95</p>
<p>2009 ÖKO</p>	<p>Grüner Veltliner „Reserve“, Bio-Weingut Geyerhof, Oberfurcha/Kremstal Konzentrierte Auslese von bezaubendem Duft, exotischen Fruchtaromen, gepaart mit knackig mineralischer Säure. Sehr komplex und lang. 96 Punkte im Falstaff und 99 Punkte im Berliner Weinführer. Passt zu: Gebratenem Meerwolf auf Muscheln. TE: jetzt bis 2018</p>	<p>€ 24,95</p>
<p>2009 ÖKO</p>	<p>Grüner Veltliner „Gaisberg Erste Lage“, Bio-Weingut Geyerhof, Oberfurcha/Kremstal In der Nase zart, würzig, dezente Apfelfrucht. Im Gaumen äußerst vielschichtig, engmaschig, mit herrlicher Marillenfrucht, stoffig, sehr gute und perfekt integrierte Säurestruktur. Kann sich locker mit den besten Smaragdweinen der Wachau messen. Passt zu: Zander in der Mandelkruste TE: jetzt bis 2018</p>	<p>€ 24,50</p>

I-Südtirol

<p>09/10 Biodyn.</p>	<p>Sauvignon Blanc „Tasnim“, Rainer Loacker, Schwarhof Vielschichtiges Gaumenerlebnis von vollkommener Harmonie. Anklänge an Wiesenkräuter, Stachelbeere und Mineralien. Zahlreiche internationale Auszeichnungen. Passt zu: Sushi-Gerichten TE: jetzt bis 2013</p>	<p>€ 16,70</p>
--------------------------	--	----------------

I-Venetien

<p>2010 ÖKO</p>	<p>BORGOLETTO Soave, Gino Fasoli Aus handverlesenen Garganega-Trauben. Eleganter, erfrischend-spritziger Weißwein mit schönem Frucht-Säure-Spiel und ganz dezenter, sortentypischer Bitternote. <i>Zwei Gläser im Gambereo Rosso.</i> Passt zu: Miesmuscheln in Wurzelgemüse-Weißweinsauce. TE: jetzt bis 2013</p>	<p>€ 7,80</p>
<p>2008 ÖKO</p>	<p>PIEVE VECCHIA Soave, Gino Fasoli Barrique Bernsteinfarben mit Aromen exotischer Früchte plus Vanille, Honig, Zitronenmelisse ... Perfekte Holzeinbindung, Struktur und Dichte. <i>„Großes Gold“ und bester Weißwein auf der Biofach 2009</i> Passt zu: Schwertfischsteaks mit Zitronengrasssoße. TE: jetzt bis 2015</p>	<p>€ 16,75</p>
<p>2007 ÖKO</p>	<p>CALLE Merlot, Gino Fasoli Barrique - Vinitaly-Auszeichnung: bestes Veneto-Weingut!!! Jüngstes Merlot-Meisterwerk der Fasolis. Mini-Hektar-Erträge von 20hl präsentieren sich nach Barriquereife als unendlich langes Trinkerlebnis. Verzaubert durch subtile Aromenvielfalt. Passt zu: Hasenkeule in Merlotsoße. TE: jetzt bis 2015</p>	<p>€ 45,00</p>

2006 ÖKO	ORGNO Merlot, Gino Fasoli Barrique - <i>Vinitaly- Auszeichnung: bestes Veneto-Weingut!!!</i> Unglaublich konzentriertes Elixier aus über 60-jährigen Reben mit Anklängen an Pflaumen, Bitterschokolade, Leder u. Zedern. Nach Veronelli-Sonne leider kein Geheimtipp mehr. Passt zu: Lammbraten an Schokosauce TE: jetzt bis 2015	€ 53,00
2006 ÖKO	ALTEO Amarone, Gino Fasoli Barrique - <i>Vinitaly- Auszeichnung: bestes Veneto-Weingut!!!</i> Mächtig, üppig, Schokolade, Mokka, Gewürze, überbordende Frucht und unendliche Länge. Für immer mehr Kenner der derzeit überzeugendste Amarone auf dem Markt. Passt zu: Persönlichen Sternstunden. TE: jetzt bis 2020	€ 61,80
2006	Amarone della Valpolicella "Torre del Falasco", Cantina di Valpantena Barrique Besticht durch dichtes Rubin, reife Aromatik, Kirschduft und perfekt eingesetztes Eichenholz. Am Gaumen saftig und konzentriert. Endet auf Kirschkonfitüren- Honig- und Mandelnoten. Passt zu: .Geschmorter Milchlamm-Keule. TE: jetzt bis 2020	€ 29,50
<i>I-Maremma (Toskana)</i>		
2009 ÖKO	Morellino di Scansano, La Selva Der Morellino besticht in der Nase durch seine saubere, klare Aromen von Kirsche und Cassis. Früchte. Im Gaumen ebenfalls lebendig-präsente Frucht, feine Würznoten und spürbare, Morellino-typische Mineralik. Aus 90% Sangiovese und 10% Merlot. Ungefiltert. Passt zu: Maremma-Wildschweinragout an Maroni-Tagliatelle. TE: jetzt bis 2015	€ 10,95
2007 ÖKO	Colli dell'Uccellina, Morellino di Scansano, La Selva dezentes Barrique „Eine Komposition mit tänzerisch wirkender Ästhetik“ (Martin Darting). Spürbare Mineralität, feine Röstaromen, gepaart mit opulenter Kirsch-und Cassisfrucht sowie seidig-weichem Tanningerüst. Ungefiltert. Passt zu: Maremma-Wildschweinragout an Maroni-Tagliatelle. TE: jetzt bis 2017	€ 15,40
2007 ÖKO	Prima Causa, La Selva Barrique Letztes Jahr noch ein Geheimtipp, erhielt dieses Cabernet-Merlot-Cuvée mittlerweile jede Menge höchster internationaler Auszeichnungen. Der mineralische Boden verleiht ihm die besondere Finesse und Eleganz. Passt zu: Brasato al Vino Rosso di Maremma. TE: jetzt bis 2017	€ 29,95
2007 ÖKO	Brillando, Tenute Loacker Holzfass Den Wein so richtig genießen und sich dann über den unglaublich günstigen Preis dieses Maremma-Weins wundern - So lautet das Fazit der verblüfften Juroren des Gambero Rosso. Sehr harmonisches, fruchtiger und in sich stimmendes Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Passt zu: Bistecca Fiorentina. TE: jetzt bis 2013	€ 9,45
<i>I-Chianti und Montalcino (Toskana)</i>		
2007 ÖKO	Chianti Classico Casaloste, Fattoria Casaloste dezentes Barrique <i>Gambero Rosso: 2 Gläser!</i> So intensiv wie das Rubinrot dieses Weines ist auch sein Duft: Kirsche und Waldbeeren, unterstrichen von der Würze des behutsam eingesetzten neuen Barriques und zarter Vanille-Note. Im Gaumen machen sich Fülle und lange, elegante Tannine bemerkbar. Passt zu: Pikante Nudelgerichte. TE: jetzt bis 2015	€ 14,95
2007 ÖKO	Podere Ispoli, Fattoria Ispoli dezentes Barrique Die neueste Ispoli-Kreation aus Sangiovese und Merlot. Besticht durch ausgeprägte Amarena-Frucht, feine Vanille u. samtige Dichte. Passt zu: Gebratener Toskana-Taubenbrust an Honig-Gewürz-Jus. TE: jetzt bis 2013	€ 8,45
2007 ÖKO	Chianti Classico, Fattoria Ispoli Barrique 100% Sangiovetto (Brunello-Rebe). Dunkles Rubin, zarte Gewürznoten von Zimt und Nelken, gepaart mit reifen Pflaumen- und Amarena-Kirschnoten. Nicht zu tanninlastig und von toller Länge. Ungefiltert. 2 Gläser im Gambero Rosso. Passt zu: Kalbsleberscheiben mit KirschsaUCE. TE: jetzt bis 2017	€ 10,95
2007 ÖKO	Chianti Classico "Il Borraccio", Fattoria Ispoli Barrique Il Borraccio ist die bevorzugte, nach Süden ausgerichtete Einzellage von Ispoli mit perfekten mikroklimatischen Bedingungen. Gibt es nur in besonders guten Jahren. Das Bukett verströmt einen harmonischen Duft nach Vanille und Kirsche, unterlegt von einer frischen erdigen Note. Gekeltert aus 100% Sangiovetto präsentiert sich der Il Borraccio nach 1-jähriger Barriquereife und zweijähriger Flaschenlagerung als ausgesprochen eleganter, kirschfruchtiger und körperreicher Chianti. Passt zu: Rehhäxle an Kaffeesauce TE: jetzt bis 2017	€ 14,40
2005 ÖKO	Chianti Classico Riserva, Fattoria Ispoli Barrique Der Riserva des grandiosen 2005ers durfte im Barrique 24 Monate zum wahrlich großen Riserva heranreifen. Dunkle rote Früchte mit Anklängen an Schokolade, Kaffee, Tabak und Zimt. Passt zu: Rehhäxle an Kaffeesauce TE: jetzt bis 2017	€ 15,95

2005 ÖKO	Ispolaia Rosso, Fattoria Ispoli Barrique <i>Gambero Rosso: 2 rote Gläser.</i> Cuvée aus Sangiovetto (Brunello) und Cabernet Sauvignon: Vielfältiger Aromenmix aus Himbeeren, Kirschen und Johannesbeeren, zwischen denen sich dezente Gewürzakzente bemerkbar machen. Passt zu: Spanferkelbraten mit Rosmarin-Risotto TE: jetzt bis 2017	€ 17,95
2008 Biodyn.	Rosso di Montalcino, Corte Pavone (Rainer Loacker) Holzfass Ganz großer "kleiner Brunello" von Rainer Loacker. Feiner Duft, sehr präzise Kirsch-Brombeerfrucht, die geschliffenen Tannine verleihen ihm Eleganz und Tiefe. Auszeichnungen von "Vinum" und "Alles über Wein". Aus 100% Sangiovese, hier auch Sangiovetto genannt. Passt zu: Geschmorten Kalbsbacken TE: jetzt bis 2018	€ 13,95
I-Umbrien		
2008 ÖKO	Rosso di Montefalco "Sallustio", Italo di Filippo, Umbrien Barrique Cuvée aus Sagrantino, Sangiovese und Barbera. Die Nase offenbart frische Kirschen und Pflaumen sowie leichte Noten von grünem Tee. Im Mund füllig, mit guter Säurestruktur und geschmeidigen Tanninen. Passt zu: Geschmorter Lammkeule TE: jetzt bis 2015	€ 10,95
2006 ÖKO	Sagrantino Rosso, Italo di Filippo, Umbrien Barrique Die späte Lese hat konzentrierte, ganz reife, aber nicht überreife Trauben in den Keller gebracht, aus denen mit geübter Hand ein großartiger Wein entstand: Kraftvoll, strukturiert, die kräftige Statur von einem muskulösen Körper getragen, mit viel Potential für weitere Reife. Passt zu: Geschmorter Lammkeule TE: jetzt bis 2015	€ 21,90
I-Piemont		
2006 ÖKO	Barolo Vigna Rocche, Erbaluna Holzfass Einzellagen-Barolo aus großem Jahr: Struktur und Tiefe, mit Aromen von edlen Gewürzen, Rosen, Veilchen und Waldbeeren. 2 Gambero-Rosso-Gläser. Passt zu: Rotem Fleisch mit kräftigen Saucen. TE: jetzt bis 2018	€ 29,70
2004 ÖKO	Barbera d' Asti Superiore "Vigneto Gustin", Fratelli Rovero Holzfass Feiner Einzellagen-Barbera, der alles mitbringt, was diese Rebsorte auszeichnet: Frucht, Finesse, Eleganz und erfrischendes Säurerückgrat. Ungefiltert. Top 5 bei der Barbera-Verkostung der Fachzeitschrift "Merum". Passt zu: Keule vom Milchzicklein. TE: jetzt bis 2014	€ 13,25
I-Sizilien		
2009 ÖKO	Nero D' Avola "Vinifera", Cantina Foraci Vollmundig und zugleich weiche sizilianische Weinspezialität mit deutlichen Aromen von Backpflaumen und feiner Fruchtkonfitüre. Passt zu: Lammfleisch in Pflaumensoße TE: jetzt bis 2013	€ 6,95
2009 ÖKO	Rosso „Gerbino“, Azienda Agricola Di Giovanna dezentes Barrique Perfekt ausbalanciertes Cuvée aus mehreren alteingessenen Rebsorten. Weinkenner werden beim Namen des just verpflichteten Önologen aufhorchen: „Italiens Winemaker of the Year“ Ricardo Cotarella (u.a. Falesco, Rollan de By). Passt zu: Schmorgerichten. TE: jetzt bis 2014	€ 7,45
2009 ÖKO	Cabernet-Sauvignon, Azienda Agricola Di Giovanna "Scharfer" Sizilianer mit deutlicher Pfeffer- und Paprikanote bei schöner Cassisfrucht und Anklängen an Bitter-Schokolade und Kaffee. Passt zu: Paprika-Gerichten. TE: jetzt bis 2014	€ 7,45
2009 ÖKO	Nerello Mascalese, Azienda Agricola Di Giovanna Intensives Bukett von Röstaromen, Pflaume, dunklen Früchten. Im Gaumen konzentriert, sehr dicht mit schmeichelndem Nachhall. Nerello ist eine der wiederentdeckten autochtonen Sorten Siziliens. 90 Punkte bei Wine & Spirits. Passt zu: Wildgulasch an Kirsch-Schokosauce TE: jetzt bis 2019	€ 10,95
I-Kalabrien		
2010	Cirò Bianco, Fratelli Librandi <i>Gambero Rosso: 1 Glas.</i> Sortenreiner Grecco. Elegant und zitrusfruchtig. Rassig-feinnerviges Säurerückgrat. Passt zu: Spargelgerichten, Fisch- und Meeresfrüchtekreationen. TE: jetzt bis 2013	€ 5,35
2010	Critone Bianco, Fratelli Librandi <i>Gambero Rosso: 2 Gläser.</i> In Punkto Preis-/Genussverhältnis unschlagbares Chardonnay-Sauvignon-Cuvée: Exotische Fruchtaromen, würzige Fülle, Struktur und Länge. Passt zu: Zuppa di Pesce. TE: jetzt bis 2014	€ 7,35
2010	Cirò Rosato, Fratelli Librandi <i>Gambero Rosso: 1 Glas.</i> Himbeerfruchtig-trockener Rosato aus 100% Gaglioppo: Jahr für Jahr unser Renner und leider stets allzu schnell ausverkauft. Passt zu: Partybuffet TE: jetzt bis 2012	€ 5,35
2010	Terre Lontane Rosato, Fratelli Librandi Exzellente Rosato-Auslese aus Cabernet Franc u. Gaglioppo. Vollreife Trauben sorgen für Frucht u. Intensität, önologisches Können für Feinheit u. Frische. Passt zu: Klassischer Menüwein. TE: jetzt bis 2013	€ 7,35



2009		Cirò Rosso, Fratelli Librandi	€ 5,35
		<i>Gambero Rosso: 1 Glas.</i> Reinsortiger Gaglioppo. Deutliche Anklänge an eingemachte rote Früchte, schöne Tanninstruktur. Passt zu: Thunfischsteaks in Oliven-Kapernsoße, Pizza Calabrese. TE: jetzt bis 2014	
2008		Cirò Rosso Duca Sanfelice Riserva, Fratelli Librandi Holzfass	€ 8,95
		<i>Gambero Rosso 2010: 3 Gläser</i> Unverwechselbare Auslese mit Anklängen an Veilchen, Zimt und Zedernholz, gepaart mit einer Fruchtnote von Himbeeren und Weichselkirschen. Am Gaumen rund und dicht, mit perfekter Balance von Frucht und Würze, Finesse und Kraft. Erinnert stilistisch an hochwertige Burgunder-Weine. Passt zu: Burgunderbraten TE: jetzt bis 2018	
2008		Gravello, Fratelli Librandi Barrique	€ 15,90
		<i>Gambero Rosso 2011: 2 rote Gläser.</i> Weltweit einmaliges Cabernet-Gaglioppo-Cuvée. Rarer und gefragter Kultwein. Passt zu: Keule vom Milchzicklein. TE: jetzt bis 2018	
I-Apulien			
2010		Negroamaro, Masseria Perrini	€ 7,95
		Ein klassischer Negroamaro aus Salento, geprägt von Aromen reifer Backpflaumen, Koriander, winterlichem Rumtopf, etwas Lakritz und Lebkuchen. Auf der Zunge zeigt er sich von saftig, weich und zugleich aromatisch. Passt zu: Brodetta alla Romana. TE: jetzt bis 2014	
2010		Primitivo Salento, Masseria Perrini	€ 8,75
		Schwarzer Pfeffer, Brombeeren und reife Kirschen - Würzig, wild, faszinierend: Ein spannender Wein mit viel Charakter aus dem warmen Süden. 2 Gläser und "Oscar" für überragendes Preis-/Genussverhältnis im Gambero Rosso 2007. Passt zu: Mildem Peccorio-Käse. TE: jetzt bis 2014	
2009		Primitivo „Nera“, Gioia del Colle, Azienda Agricola Plantamura Dezentes Barrique	€ 11,95
		Auf stark kalkigen Böden an Hügeln der AOC "Gioia del Colle" zwischen 350 und 400 Metern Meereshöhe wächst dieser ausdrucksstarke, rubinrote Primitivo. Von Hand geerntet, mit feinsten Würze und klarer Frucht von Sauerkirschen und Waldfrüchten, gepaart mit einer Spur Unterholz-Aromatik. Passt zu: Couscous Royale. TE: jetzt bis 2016	
Griechenland			
2009/10		Kali Gi rosé, DOC Chalkikidi, Evangelios Tsantalis	€ 5,95
	ÖKO	Süffig, frisch und fruchtig. Diese Grundvoraussetzungen für einen guten Rosé werden hier durch die typischen Aromen von handgelesenen Limnio- und Grenache-Trauben perfektioniert und zugleich mit einem ureigenen Charakter versehen. Die sonnig-warme Zeit kann kommen ... Passt zu: Griechischem Vorspeisenteller TE: jetzt bis 2012	
2009		Kali Gi rot, DOC Chalkikidi, Evangelios Tsantalis	€ 5,95
	ÖKO	Fruchtbetonter, charmanter Wein direkt aus der Wiege der europäischen Weinbaukultur. Die aktuellen Reben sind immerhin auch schon gut 30 Jahre alt und bestehen aus gebietstypischem Limnio und mediterraner Grenache. Feiner, handgelesener Wein für unbeschwertes Genuss. Passt zu: Griechischer Grillplatte TE: jetzt bis 2013	
2008		Odysée, DOC Maronia, Evangelios Tsantalis, dezentes Barrique	€ 7,95
	ÖKO	Eine echte Rarität aus der einheimischen Mavroudi-Traube. Die roten Kieselrde-Böden geben dem handgelesenen Wein neben einer feinen Frucht (Himbeere, Brombeere) eine interessante mineralische Note. Die dezente Barriquenote rundet ein alles andere als alltägliches Geschmackserlebnis perfekt ab. Passt zu: Lammsteaks TE: jetzt bis 2014	
2007		Agathon, Klöster Mont Athos Barrique	€ 9,75
	ÖKO	Markantes Cuvée aus autochthonem Limnio und Cabernet Sauvignon, mit fester Struktur, samtiger Fülle, Aromen von Kirschlorbeer, Walderdbeeren, Lorbeer und Lavendel sowie langem, reichem Abgang. Abgefüllt wird der Wein der Mönche im renommierten Hause Tsantalis. Passt zu: Moussaka TE: jetzt bis 2015	
2006		Agathon X, Klöster Mont Athos Barrique	€ 19,95
	ÖKO	Großer Wein aus den besten, doppelt von Hand verlesenen Trauben. Kräftige Statur, dunkle rote Früchte, Waldboden und Unterholz. Enormes Lagerpotential. Erhielt von der Fachzeitschrift "Weinwelt" das Prädikat "Herausragend". Passt zu: Im Kräuterbett geschmorter Lammhaxe TE: jetzt bis 2020	
S-Mallorca/Balearen			
2010		Butibalauti Blanco, Can Majoral, Pla i Llevant	€ 10,45
	ÖKO	Ein Wein wie die Sommerluft der Insel: erfrischende Zitrusnoten und eine leichte Meeresbrise. Im Gaumen knackig wie ein grüner Apfel, salziger Nachhall. Aus den autochthonen Reben Prensal und Parellada, sowie einer Spur Chardonnay. Passt zu: Meeresfrüchtesalat. TE: jetzt bis 2013	
2010		Butibalauti Rosado, Can Majoral, Pla i Llevant	€ 10,45
	ÖKO	Nach wilden Kräutern und Waldhimbeeren duftend, rund und gehaltvoll mit fester Struktur und schöner Länge. Aus den alt eingesessenen Reben Llebre und Callet plus Syrah. Passt zu: Raffinierten Tapas. TE: jetzt bis 2013	

2008 ÖKO	Butibalaus Negre, Can Majoral, Pla i Llevant dezentes Barrique Cuvée aus alteingesessenen Rebsorten Manto Negro, Callet, einem Teil Cabernet + Syrah. Mit einer Palette von Aromen wie Vanille, etwas Toast, Zimt und Leder. Hinzu kommen feine Primärfucht-Aromen von Brombeeren + Heidelbeeren. Moderate, angenehm weiche Tannine. Passt zu: Deftige Eintöpfe TE: jetzt bis 2016	€ 10,45
2006 ÖKO	Cabernet "Son Roig", Can Majoral Pla I Llevant Barrique Großes Gold (über 95 Punkte) auf der BioFach 2009: Vielfältige Facetten von Cassis und Brombeere, interessante Mineralität vom Feuerstein - ein großartiger Rotwein voller Komplexität, Wärme und Großzügigkeit. Gehört zu den ganz großen Weinen Mallorcas. Passt zu: Gegrillte Entenbrust TE: jetzt bis 2016	€ 17,95
S-La Mancha		
2010 ÖKO	Camino Rosado, Bodegas Irjimpa Duftig und erfrischend: Zartfruchtiger Tempranillo-Rosé mit Format. Nicht zu schwer und deshalb ein idealer Sommer-Festles-Begleiter. Passt zu: Leichten Gemüse- und Fischgerichten. TE: jetzt bis 2012	€ 3,95
2010 ÖKO	Camino Tinto, Bodegas Irjimpa Sieger der ARD-Plus-Minus-Vergleichskostung: Viel, Frucht, gute Konzentration und wenig Gerbstoff: Harmonisch-vollmundiger Schmeichler mit tollem Preis-/Genussverhältnis. Passt zu: Kaninchen in Knoblauch. TE: jetzt bis 2013	€ 3,95
2009 ÖKO	Camino Roble, Bodegas Irjimpa dezentes Barrique Nobelversion des ARD-Plus-Minus Testsiegers. Einige Monate im Barrique haben ihm mehr als gut getan. Schöner Körper und eine Brombeerfrucht, die nicht von Holzaromen überdeckt wird. Passt zu: Zarzuela. TE: jetzt bis 2012	€ 4,95
2006 ÖKO	"OM", Bodegas Manuel de la Osa Barrique Die Trauben (Graciano, Tempranillo, Syrah, Cabernet, Merlot) stammen von der über 900 Meter hoch gelegenen Finca Entresenedas. Das Ergebnis ist wahrlich sensationell: Zu feinen Pflaumen- und Cassis-Aromen gesellen sich schwarze Oliven, dunkle Schokolade, Eukalyptus und Vanille. Passt zu: Wildgerichten. TE: jetzt bis 2016	€ 14,95
S-Navarra		
2009 ÖKO	Quaderna Via „Initium, Ebro Estella (Jakobsweg-Wein) Harmonisch, fruchtig, beschwingt. Cuvée aus Tempranillo, Cabernet-Sauvignon und Merlot. Gerade im Sommer leicht gekühlt ein herrlicher Trinkgenuss. Passt zu: Grillbuffet, Pastagerichten, Brotzeiten. TE: jetzt bis 2013	€ 4,95
S-Priorato		
2006 ÖKO	Mas Igneus FA 206, Poboleda (Albet i Noya), Priorat Barrique Wuchtig-komplexes Cuvée aus Garnacha und Carinea. Bezaubernde Frucht und von einer aromatischen Frische, die wohl nur auf Vulkan-Schieferboden entstehen kann. 6 Monate in französischen Barriques ausgebaut. 90 Punkte im Wine-Spectator. Passt zu: Kräftigen Eintöpfen, Schmorgerichten oder Käsen. TE: jetzt bis 2016	€ 19,90
2006 ÖKO	"Genium", Geniumceller, Poboleda, Priorat Barrique Vielschichtige Nase mit Aromen von Backpflaumen und Brombeeren. Am Gaumen deutliche Schiefermineralik mit zarter Edelbitter-Schokolade und feiner Kräuterwürze, getragen von einem gut strukturiertem Taningerüst. Füllig u. stoffig, mit großer Länge. 93 Parker-Punkte Passt zu: Rentierfilet. TE: jetzt bis 2020	€ 21,90
S-Alicante/Jumilla/Valencia		
2007 ÖKO	Mas de Caraita, Bodegas Porsellanes, Alicante Barrique Aus Tempranillo, Syrah, Garnacha, gekonnt im Barrique ausgebaut, Brombeeren, schöner sanfter Pfeffer, feine Tannine, gute Länge, zu diesem Preis beinahe unglaublich. Für uns und viele Kunden der Rotwein mit dem überzeugendsten Preis-/Genussverhältnis auf dem Markt. Passt zu: Lammrücken in der Kräuterkruste. TE: jetzt bis 2013	€ 6,45
2010 ÖKO	Finca Enguera Tempranillo Wunderschöner, absolut sortentypischer Tempranillo mit toller Frucht und schmeichelnder Würze. Die seidige Taninstruktur sorgt für einen zarten Abgang. Überragendes Preis-/Genussverhältnis. Passt zu: Tapas TE: jetzt bis 2013	€ 5,45
2010 ÖKO	Finca Enguera Crianza Dezentes Barrique Hochklassiges Cuvée aus Monastrell und Tempranillo mit sensationellem Preis-Leistungs-Verhältnis! Dezente Würze, viel Frucht, alles, was spanische Lebensfreude und Charakter ausmacht, in einem Glas, und im zweiten Glas, und in der nächsten Flasche. Passt zu: Kalbsschnitzel mit Serano-Schinken TE: jetzt bis 2015	€ 6,95
2009 ÖKO	Casa de la Ermita, Jumilla Holzfass Teils in neuen Barriques gereift, mit viel Frucht und Kraft. Bereits jetzt wunderbar ausgewogener, reiner Monastrell mit viel Frucht und komplexer Kraft. Sehr guter Jahrgang. Passt zu: Lammrücken in der Kräuterkruste. TE: jetzt bis 2013	€ 5,95



2007 ÖKO	Casa de la Ermita Crianza Barrique In neuen Barriques ausgebaut, gesellen sich zur reifen Monastrellfrucht Röstaromen, Vanille, Zimt u. Tabak. Sehr kompletter, elegant-vollmundiger Wein mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen. Passt zu: Rehrückenfilet im Strudelteig an Johnnisbeersauce. TE: jetzt bis 2016	€ 10,95
<i>S-Rioja</i>		
2007 ÖKO	Rioja Crianza "Magister Bibendi" Bodegas Navarrsotillo Barrique Hervorragender Vertreter des modernen Rioja mit schöner Mineralik, bei dem Lebendigkeit und Frucht nicht vom Holzgeschmack erschlagen wurden. Passt zu: Wildhasen-Ragout TE: jetzt bis 2014	€ 9,95
2005 ÖKO	Rioja Riserva "Magister Bibendi" Bodegas Navarrsotillo Barrique Goldmedaille beim "Bacchus 2006", Spaniens größter Weinprämierung. Großer Wein aus großem Jahrgang. Süße rote Früchte, spürbar mineralisch, perfekt eingebundener Barrique-ton, kraftvoll und mild zugleich. Passt zu: Wildhasen-Ragout TE: jetzt bis 2015	€ 15,40
2004 ÖKO	Rioja "PADUS", Palacios Duque Barrique Bis zu 100 (!) Jahre alten Rebstöcken, bepflanzt mit der ultra-raren Tempranillo-Peludo-Rebe. Duft nach feiner Vanille, Waldbeeren, im Gaumen feinkörnig, weich und voluminös, mit feinsten Holznote und viel Extrakt. Passt zu: Lammrücken an Schoko-Thymiansauce. TE: jetzt bis 2014	€ 21,00
<i>Portugal-Duoro + Dao</i>		
2008 ÖKO	Quinta de Esteveira Reserva, Casal dos Jordões, Duoro Mineralischer Schieferboden-Rotwein aus der autochthonen Tinta-Roriz-Rebe. Kräftig, aber nicht zu schwer, klare Frucht, viel Persönlichkeit. Ebenso wie der Touriga Franca handgelesen, buttengestampft und nach antikem Vorbild in tönernen Amphoren vinifiziert. Passt zu: Gegrillter Dorade TE: jetzt bis 2015	€ 7,95
2006 ÖKO	Touriga Franca Reserva, Casal dos Jordões, Duoro dezentes Barrique Ganz tolle Neuentdeckung aus alt eingesessener portugiesischer Rebsorte, geerntet in den unter Naturschutz stehenden Schiefer-Steillagen des Duoro-Tales. Komplexes Zusammenspiel von Frucht, feiner Mineralik und elegantem Holz. Passt zu: Hirschbraten TE: jetzt bis 2016	€ 13,80
2009 ÖKO	Casa de Mouraz Branca, Dao Granitboden-Terroirwein ausschließlich aus alt eingesessenen Rebsorten. Noten von Lavendelhonig, Ingwer und Zitronengras, gepaart mit einem stabilen Säurerückrat ergeben einen ebenso frischen wie vielschichtigen Weißwein. Passt zu: Edlen Fischgerichten. TE: jetzt bis 2012	€ 8,45
<i>F-Bordeaux</i>		
2009 	La Graverie de la Grolet, Cotes de Bourg dezentes Barrique Bemerkenswert preiswerter Demeter-Bordeaux aus über 40-jährigen Reben von Muschelkalkböden. Schöne Balance aus dem gekonnten Zusammenspiel von Merlot und Cabernet. Bei sehr dezente Barrique kommen Frucht und Mineralik sehr gut zur Geltung. Passt zu: Rostbraten TE: jetzt bis 2013	€ 6,95
2008 	Château Peybonhomme les Tours, Cru Bourgeois, Blaye dezentes Barrique Duft nach Schokolade, Karamell und Waldbeeren, im Gaumen kommt eine schöne Würze hinzu, vollmundig, finessenreich und lang anhaltend. Seine schöne Mineralik verdankt der Wein dem von versteinerten Austernbänken durchzogenen Boden. Passt zu: Schmorbraten. TE: jetzt bis 2014	€ 9,95
2003 Biodyn.	Château Gombaude Guillot, Pomerol dezentes Barrique Wunderschöner Pomerol, der alles besitzt, was dieses Terroir auszeichnet: Frucht, Finesse, Würze, Länge und ein langes Lagerpotential. Passt zu: Hochzeitstagen. TE: jetzt bis 2015	€ 43,00
<i>F-Rhone</i>		
2009 ÖKO	Domaine des Carabiniers Syrah Klassischer roter Rhonewein mit Noten von Salbei, Garrique-Kräutern und Schwarztee. Hinzu kommen Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren. Kein Holz und mit 12,5% Alkohol auch nicht all zu schwer. Passt zu: Ratatouille TE: jetzt bis 2013	€ 5,80











F-Loire








2010 ÖKO	Sancerre „Les Cailottes“, Domaine Dauny	€ 13,85
	Mineralischer Sauvignon Blanc mit viel Stoff und Struktur. Aromen von Feuerstein, Cassis, Stachelbeere und Wiesengräsern. Guide Hachette-Empfehlung. Passt zu: Zanderhäppchen mit Couscous-Mille-feuille und Vinaigrette. TE: jetzt bis 2013	
2009 demeter	Sancerre „Le Tournebride“, Domaine Gaudry	€ 16,90
	Das kleine 8-Hektar-Weingut liegt direkt im Städtchen Sancerre. Dort ist der legendäre Feuersteingehalt des Bodens besonders hoch. Der Wein offenbart am Gaumen eine glasklar-knackige Stachelbeerfrucht, voller Mineralität und Feuerstein-Aromen. Passt zu: Zanderhäppchen mit Couscous-Mille-feuille und Vinaigrette. TE: jetzt bis 2013	
2008 demeter	Savennieres, Nicolas Joly Holzfass	€ 29,90
	Genial, was Nicolas Joly hier gezaubert hat: Bernsteinfarben, sehr komplex u. dicht, ausgeprägte (exotische?) Frucht- und Feuersteinaromen, begleitet von einer Spur Petrol u. Eukalyptushonig. 93 (!) Punkte im Winespectator. Passt zu: Selles sur Cher. TE: jetzt bis 2018	
2008 demeter	Coulée de Serrant, Nicolas Joly Holzfass	€ 59,80
	Einer der markantesten Weißweine der Welt. Verändert sich im Glas in fast magischer Manier. In jeder Phase faszinierendes Aromenspiel von Mineralien, Kräutern und Früchten. 96 Punkte im Wine-Spectator. Passt zu: Lauwarmem St. Mure TE: jetzt bis 2028	
F-Südfrankreich		
2010 ÖKO	Domaine Cazes Muscat-Viognier, Roussillon	€ 7,25
	Üppige Nase mit viel Exotik, klare Aromen von Litschi und weißem Pfirsich. Trotz der Fülle aromatisch frisch und verführerisch, feine Säure und beachtliche Länge. Toller Weißwein, der auch solo prima mundet. Passt zu: Thai-Gerichten, Spargelsalat TE: jetzt bis 2013	
2010 ÖKO	Domaine Bassac „Armonia-Blanc“, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,35
	Duftet nach Birne und gelben Früchten. Im Gaumen: vollmundig und rund mit einem zarterben Nachhall. Passt zu: nicht zu scharfen asiatischen Gerichten mit Curry und Soja-Sauce. TE: jetzt bis 2013	
2010 ÖKO	Domaine Bassac „Armonia-Rosé“, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,35
	Süffig-fruchtiger Rosé-Cinsault mit feiner Himbeernote und einer Spur (7 Gramm/Liter) Restsüße. Passt zu: Tandoori-Gerichten. TE: jetzt bis 2012	
2010 ÖKO	Gens et Pierres Rosé, Mas de Quernes, Languedoc	€ 6,95
	Ein Rosé von filigraner, schlanker Statur, dabei betont mineralisch und frisch. Aus dem Glas duftet es großzügig nach Kirschen, roten Johannisbeeren und frischen Himbeeren. Am Gaumen sehr harmonisch und bei jedem Schluck lebendig und spritzig. Passt zu: Tandoori-Gerichten. TE: jetzt bis 2013	
2009 ÖKO	Domaine Bassac „Armonia-Rouge“, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,35
	Cuvée aus typisch südfranzösischen Rebsorten von überbordender Frucht (Brombeere, Heidelbeere) und harmonischer Fülle. Passt zu: Kurzgebratenem TE: jetzt bis 2013	
09/10 ÖKO	Domaine Bassac Merlot, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,95
	Sensationelle 18 Punkte von der Fachzeitschrift „Weinwiser“ für diesen sortentypisch-kirschfruchtigen Bilderbuch-Merlot ohne Holz. Relativ weich, aber mit schöner Säure. Passt zu: Ratatouille TE: jetzt bis 2014	
09/10 ÖKO	Domaine Bassac Cabernet Sauvignon, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,95
	Klassischer Cabernet mit sortentypischen "holzfreien" Aromen von Cassis, Tabak und Leder. 86 Punkte ("Sehr gut") bei der Verkostung der Fachzeitschrift "Weinwelt" 5/08. Passt zu: Rotem Fleisch TE: jetzt bis 2014	
2010 ÖKO	Domaine Bassac Syrah, Herault, Coteaux de Languedoc	€ 6,95
	Sortentypischer Syrah. Gerade seine etwas wilde Mischung aus fruchtigen und würzig-animalischen Noten macht ihn so interessant. Guide-Hachette-Empfehlungswein. Passt zu: Lammkotelets TE: jetzt bis 2015	
2010 ÖKO	Grenache Gris de Gris Rosé, Domaine Grand Corbière, Camarque	€ 6,95
	Grenache Gris ist eine uralte Spielart des Grenache. Zusammen mit rotem Grenache als ungewöhnlich heller Rosé ausgebaut, präsentiert er sich zart und finessenreich mit feinsten Aromen von Stachelbeeren, Rosenblüten und roten Johannesbeeren. Passt zu: Gegrilltem Fisch. TE: jetzt bis 2013	
2009 ÖKO	Domaine Coston, Coteaux du Languedoc AOC dezentes Barrique	€ 9,95
	Syrah und Grenache in perfekter Harmonie. Sehr dicht und komplex. Anklänge an schwarze Früchte, kombiniert mit Orangenlikör, Schoko und Minze. Großer Erstlingswein einer großen Winzerpersönlichkeit. Passt zu: Lamnbraten und kräftigen Wildgerichten TE: jetzt bis 2016	
08/09 BIO	Chateau Le Baronne „Les Lanes“, Corbières AOC	€ 8,20
	Dichtes und dabei überaus weiches, fruchtbetontes Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan. Wunderbar ausgewogen, mit weichem Tannin und toller Verbindung von roten Fruchtaromen, Kalksteinmineralik und feiner Würznote. Passt zu: Kurzgebratenem TE: jetzt bis 2014	

 2008 BIO	Chateau Le Baronne "Les Chemins" dezentes Barrique Großes Gold (mit über 95 Punkten) beim Concours du Salon Millésime Bio 2010: Hochreife, aber nicht marmeladige Trauben der Sorten Grenache und Carignan, behutsam vergoren, dabei den Trauben viel Frucht und Extrakt abgewonnen: reife rote Beeren, würzig, harmonisch-dicht, lang anhaltend. Passt zu: Wildgerichten TE: jetzt bis 2016	€ 12,45
 2008 BIO	Chateau Le Baronne "Alaric" Barrique Enorm konzentriert, kräftige, feinkörnige und dadurch angenehme Tanninstruktur, gutes Reifepotential. Ich zitiere Önologe Georg Jakubetz: Wahnsinniger Nachhall! Vom Wine-Spectator mit 92 Punkten ausgezeichnet. Die Syrah-, Carignan- und Mouvédre-Reben sind bis zu 90 Jahre alt. Passt zu: Geschmorter Lammkeule TE: jetzt bis 2018	€ 18,75
 2007 Biodyn.	Domaine du Traginer, Collioure Rouge AOC Holzfass Uralte, trocken gemauerte Schieferterrassen mit bis zu 100 Jahre alten Reben. Der Wein präsentiert sich entsprechend konzentriert und komplex, mit vielschichtigem Aromenspiel von Johannisbeeren, Himbeeren, mediterranen Wildkräutern und spürbarer Schiefer-Mineralik. Passt zu: Wildgerichten TE: jetzt bis 2016	€ 21,50
 2007 Biodyn.	Domaine du Traginer, "Cuvée Octobre" AOC Collioure dezentes Barrique Aus spät gelesenen Trauben. Sehr komplex und enorm konzentriert (20 Hektoliter pro Hektar), dank mineralischer Säurestruktur aber keinesfalls schwer und breit wirkend. Passt zu: Lammrücken TE: jetzt bis 2017	€ 32,00
Übersee-Argentinien		
 2010 ÖKO	Torrontes, Bodegas Zuccardi, Mendoza Torrontes ist die einzige alt eingesessene Rebsorte Argentiniens: Viel Frucht (Orangen, Litschi) und feine Würze (Bergamotte, Limettenschale). Dazu gibt's eine erfrischende Säure und moderaten Alkoholgehalt. Von der Fachzeitschrift „Weinwelt“ mit „sehr gut“ bewertet. Passt zu: Thai gerichten TE: jetzt bis 2013	€ 6,35
 2009 ÖKO	Malbec Reserva, Domaine Jean Bousquet Satte 90 Parker-Punkte gab's für diesen grandiosen Malbec mit Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen und Cassis, gepaart mit feiner Bitterschokolade, Nelken und Vanille. Weder breit noch marmeladig, sondern durch sein seidiges Tanningerüst lang und komplex. Passt zu: Wildgerichten. TE: jetzt bis 2015	€ 12,35
Übersee-Kalifornien		
 08/09 ÖKO	Sauvignon Blanc Mendocino County, Bonterra Vineyards Ganz großer Sauvignon mit knackig-mineralischem Säurebiss und klaren Aromen von Rhabarber, Stachelbeere und Wiesenkräutern. Angenehm leicht und delikat. Passt zu: Feinen Fischgerichten TE: jetzt bis 2013	€ 14,90
 2009 ÖKO	Chardonnay Mendocino County, Bonterra Vineyards dezentes Barrique Aromenexplosiver (Ananas, Mango, Vanille) und dabei keinesfalls überholzter Chardonnay aus weltberühmtem Weingut mit eigener Bio-Küferei. Passt zu: Kräftigen Seafood-Gerichten. TE: jetzt bis 2014	€ 14,90
 2008 ÖKO	Zinfandel Mendocino County, Bonterra Vineyards Barrique Bob Blue's zauberhafter Zinfandel erinnert an gereifte Edel-Barolos. Aromenvielfalt und Konzentration ohne übermäßige Alkoholwerte. Passt zu: Rinderfilet mit schwarzer Trüffelsauce. TE: jetzt bis 2016	€ 17,95
 2007 ÖKO	Cabernet Sauvignon Mendocino County, Bonterra Vineyards Von der Fachzeitschrift "Weinwelt" April/Mai 08 mit "Herausragend" (90 Punkte) bewertet. Nicht marmeladig-breit, sondern vielschichtig elegant, intensiv würzig und lange anhaltend. International viel beachteter Cross-Over-Cabernet von Starönologe Bob Blue. Passt zu: Geschmorter Lammleule. TE: jetzt bis 2016	€ 17,95
Übersee-Chile		
 2009 ÖKO	Carmenère, La Fortuna, Lontue Valley Von der Fachzeitschrift "Weinwelt" April/Mai 08 mit "Sehr gut" (87 Punkte) bewertet. Sehr geschmeidiger Wein aus typisch chilenischer Rebsorte. Kirschen und Cassis plus einem Hauch Eukalyptus. Vergleichsweise wenig Alkohol und ohne Holz. Passt zu: Rehbraten TE: jetzt bis 2012	€ 6,95
 2007 	NOVAS Chardonnay/Viognier/Marsanne Vinedos Orgánicos Emiliana, Casablanca Valley Barrique Gold und bester Barrique Weißwein bei „Mundus Vini“ 2008. Ausdrucksvoller, sehr komplexer Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, getrockneten Aprikosen, Jasmin, Zedernholz und Mokka. Feine Mineralität, enorm langes Finish. Passt zu: Indischen Gerichten, Thaiküche oder einfach so TE: jetzt bis 2013	€ 12,70
 2009 	NOVAS Carmenere/Cabernet, Vinedos Orgánicos Emiliana, Colchagua Valley Barrique Dunkles Granat. Präsentes Cassis, zarte Note von Gewürzen, Trockenfrüchten und Karamell. Kaum zu überbietendes Preis-/Genussverhältnis. Passt zu: Elchfilet an Cranberry-Soße. TE: jetzt bis 2015	€ 9,95
 2006 	NOVAS Syrah/Mouvédre, Vinedos Orgánicos Emiliana, Colchagua Valley Barrique Vielschichtige Frucht- und Würzaromen, dabei keineswegs überladen, sondern überaus elegant und von sehr schöner Sortentypizität. Der jüngste Emiliana-Spross wird noch für allerhand Furore sorgen. Passt zu: Gebratene Lammkeule an Rosmarin-Jus mit Ofenkartoffeln TE: jetzt bis 2014	€ 14,70



 2008  ÖKO	COYAM, Vinedos Orgánicos Emiliana, Central Valley Barrique Intensive Aromen von Amarenakirschen, Brombeeren, Dörrobst, Trüffeln, Schokolade, Zedernholz und Eukalyptus. Nicht zuletzt durch sein absolut perfektes Tanningestüst ein absoluter Weltklassewein. Auf der BioFach 2009 mit „Großem Gold“ (über 95 Punkte) ausgezeichnet. Passt zu: Lammragout mit Mandeln u. Backpflaumen. TE: jetzt bis 2020	€ 18,95
Übersee-Südafrika		
 2009 ÖKO	Viognier "Private Cellar, Bon Cap" Der reinsortige, goldgelbe Viognier verströmt Düfte von Zitruschalen, Birne und Toastbrot. Extraktreich, mit einer schönen Balance zwischen Säure und Cremigkeit. Perfekt eingebundene Holznote aus neuen Barriques. Ein muskulöser Wein, bei dem die Eleganz nicht zu kurz kommt. Passt zu: Hechtstrudel. TE: jetzt bis 2015	€ 12,95
 2006 ÖKO	Cap Blend "Private Cellar", Bon Cap Großes Gold (über 95 Punkte) beim internationalen Bio-Weinpreis 2010: Elegantes Cuvée aus Pinotage und Petit Verdot. Reife Pflaumen, schwarzer Pfeffer, Menthol und getoastetes Brot. Dichte Struktur, vollmundig-langer Abgang. Mit 13% Alkohol vergleichsweise leicht. Passt zu: Lammsteaks TE: jetzt bis 2016	€ 12,95
 2010 ÖKO	Sauvignon Blanc, Stellar Organics, (Fair Trade) Aufregend, anregend, knackig. Ganz deutliche Stachelbeer- und Cassisaromen, dazu recht wenig Alkohol und Schwefel Bewusst mit Schraubverschluss, um Aromen und Frische zu bewahren. Passt zu: Ziegen-Frischkäse. TE: jetzt bis 2012	€ 5,95
 2010 ÖKO	Shiraz-Rosé Moonlight, Stellar Organics, (Fair Trade) Fruchtig-frischer Rosé mit Schmackes: 100% Shiraz, trocken ausgebaut mit schöner Struktur und Länge, dabei fast gefährlich süffig. Passt zu: Lachs-Carpaccio. TE: jetzt bis 2012	€ 5,40
 2011 ÖKO	Shiraz Moonlight, Stellar Organics, (Fair Trade) Harmonisch-weicher Shiraz mit seidigen Tanninen: Subtile Aromen von Brombeeren, Pfeffer und Orangenschalen. Preiswertester Wein mit Goldmedaille auf der BioFach 2006. Passt zu: Lamm und Wild. TE: jetzt bis 2013	€ 5,40
 2010 ÖKO	Shiraz Stellar, Stellar Organics, (Fair Trade) Mächtiger, sortentypischer Shiraz: Konzentriert, üppig, enorm fruchtig, feine Würze, schöne Länge. Silber auf der BioFach 2006. Passt zu: Lamm und Wild. TE: jetzt bis 2013	€ 5,95
 2010 ÖKO	Cabernet Sauvignon, Stellar Organics, (Fair Trade) Bilderbuch-Cabernet: Schwarze Johannesbeere, schöne Konzentration und Länge, dabei recht weich und sehr harmonisch. Passt zu: Gefülltem Paprika TE: jetzt bis 2013	€ 5,95
 2009 ÖKO	Cabernet-Merlot Reserve, Stellar Organics, (Fair Trade) dez. Barrique Von der Fachzeitschrift "Weinwelt" April/Mai 08 mit "Herausragend (89 Punkte)" bewertet. Intensiv fruchtig, geschmeidig und weich. Geprägt durch Noten von Himbeeren, Preiselbeeren, Vanille und Paprika. Teils im neuen Barrique, teils im Stahltank ausgebaut. Passt zu: Rindergulasch TE: jetzt bis 2015	€ 7,85

Prickelndes: Prosecco - Frizzante - Sekt - Champagner

 ÖKO	Prosecco Veneto, Selezione La Selva Fruchtig-frisches Aroma mit fein-herbner Note. Mit seiner natürlichen Kohlensäure ist er angenehm leicht prickelnd. Passt zu: Als Aperitiv oder zu weißem Fisch	€ 5,95
 ÖKO	Prosecco/Rabosa Rosato, Selezione La Selva, Venetien Dieser „Rosé-Prosecco“ vereint in sich die Eleganz des Prosecco mit der Frische des Raboso. Mit feiner Kirsch-/Himbeer-Frucht. Süffig, harmonisch, aber keinesfalls süß. Passt zu: Als Aperitiv oder zu Salatvariationen	€ 5,95
 ÖKO	Prosecco „Violette“ Rosé, Pizzolato, Venetien Die herrlich frische Paarung der weißen Prosecco * Traube mit der roten Rebsorte Raboso ergibt einen feinen Rosé: zarte Waldbeerennote und das Prickeln am Gaumen bilden eine frühlingfrische Kombination Passt zu: Als Aperitiv oder zu leichten Fischgerichten.	€ 7,15
 ÖKO	Fasolino FRIZZANTE Bianco, Gino Fasoli, Venetien Er hat, was uns in der Form nur Italiener liefern können: Frische, Prickeln, Charme, macht einfach nur Spaß. Passt zu: Meeresfrüchten oder Fisch.	€ 7,55
 ÖKO	Fasolino FRIZZANTE Rosato, Gino Fasoli, Venetien Wunderbar beerenfruchtiger Charmeur. Feine Perlage, herrlich süffig, nachhaltig u. sehr bekömmlich. Auf der Vinitaly 2002 zum besten Frizzante Italiens gewählt. Passt zu: Samstagsparty und Sonntagsbrunch.	€ 7,55

2009		Cuvée „Anna Lioba“, Winzer-Jahrgangs-Sekt (Champagner-Methode), Weingut Hans Resch, Saar	€ 12,55
		Spätburgunder- und Chardonnay-Trauben werden durch sanfte Pressung zu einem zart rosé-farbenen Sekt vinifiziert, der auf der Hefe ausgebaut in Flaschen abgefüllt und dort ein Jahr lang immer wieder von Hand gerüttelt wird. Das Ergebnis ist ein "Saar-Schampus", der außer im Preis Spitzen-Champagnern in nichts nachsteht. Passt zu: Lachs-Carpaccio	
ÖKO		Blanquette di Limoux, Bernard Delmas	€ 11,95
		„Coup de Coeur“ im Guide Hachette 2009. Lange vor Champagner war Blanquette der erste französische Sekt. Elegant-feinperliges Mauzac (50%)-Chardonnay (35%)-Chenin (15%)-Cuvée Passt zu: Meeresfrüchte-Platte	
ÖKO		Crémant Rosé de Bourgogne brut, d'Heilly-Huberdeau	€ 15,90
		Lachsroter Cremant mit feiner Perlage und frisch-fruchtigen Aromen von roten Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen mit kräftigem Biss und wohl balancierter feiner Säure. Passt zu: Als Aperitiv oder zu Carpaccio	
ÖKO		Champagne Brut Exclusiv, Fleury	€ 29,90
		Entgegen vieler nichts sagender Mainstream-Champagner handelt es sich hier um ein wirklich rassiges Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay, edel und fein. Eher schlank und erfrischend, nicht der opulente Typ, und das ist gut so. Guide-Hachette-Empfehlung. Passt zu: Runden Geburtstagen	
ÖKO		Champagne Rosé Brut, Fleury	€ 43,50
		Mit diesem Champagner hat Fleury in Frankreich für Furore gesorgt. Sehr charmant, elegante Frucht. Vom Guide Hachette mit der höchsten Auszeichnung, dem "Coup de Coeur geadelt". Der wohl beste, aber bei weitem nicht teuerste Rosé Champagner auf dem Markt. Passt zu: Hochzeitstagen	
Dessertweine			
2007		Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes Südfrankreich 0,375ltr.-Fl.	€ 10,45
ÖKO		Das besondere Klima des (traumhaft schönen) Roussillon führt den Muscat zu enormer Konzentration bei glasklaren Muskat-Traubenaromen, gepaart mit vielschichtiger Würze. Aromatisch frisch vinifiziert und nicht zuletzt deshalb geradezu gefährlich verführerisch. Passt zu: Crème Brulée, feinen Pasteten, TE: jetzt bis 2011	
2008		Bianco Passito „Le Passule“, Fratelli Librandi, Kalabrien Barrique/0,5ltr.-Fl.	€ 13,55
		Trockenbeerenauslese mit opulenter Fruchtexotik und superbem Säurerückgrat. Passt zu: Geeister Gänsestopfleber, italienischem Gugelhupf. TE: jetzt bis 2015	
2006		Recioto di Soave „San Zeno“, Gino Fasoli, Venetien Barrique/0,5ltr.-Fl.	€ 31,95
ÖKO		Vielschichtig und unendlich lang: Im Prinzip ein weißer Amarone, gekeltert aus an Netzen getrockneten Trauben, 12 Monate im neuen Barrique gereift. Passt zu: Hochzeitstorten und Hochzeitstagen. TE: jetzt bis 2025	
ÖKO		Muskat „Heaven on Earth, Stellar Organics, Südafrika Barrique/0,375ltr.-Fl.	€ 8,50
		Trockenbeerenauslese mit opulenter Fruchtexotik und superbem Säurerückgrat. „Gold“ auf der BioFach 2009. Passt zu: Geeister Gänsestopfleber, italienischem Gugelhupf. TE: jetzt bis 2015	
ÖKO		PORTWEIN „Tawny“, Casal dos Jordões, Portugal-Duoro 0,75ltr.-Fl. (dez. Barrique)	€ 19,50
		Ungefilterter Spitzen Port, handverlesen aus mehreren autochthonen Rotweinsorten. Das subtile Tanningerrüst verleiht ihm große Länge. Tolles Zusammenspiel aus süßer Dörrobst-Frucht, Kaffee- und feinen Tabakaromen. Passt zu: Cremé Brulée, Schokolade TE: jetzt bis 2015	
ÖKO		PORTWEIN „Finest Reserve“, Casal dos Jordões, Portugal-Duoro 0,75ltr.-Fl.	€ 23,90
		Granatroter, fruchtbetonter Portwein, der schon kurz nach der Lese gefüllt wird und dann jahrelang in der Flasche reift. Passt zu: Zigarren, roten Beerendesserts TE: jetzt bis 2020	

 = Weißwein  = Rosewein  = Rotwein

KUW = Kontrolliert umweltschonender Weinbau

ÖKO = zertifizierter Biowein (Kontrollstellen sh. Internetshop)

TE = Subjektive Trinkempfehlung

Wir machen darauf aufmerksam, dass dies keine Preisliste im eigentlichen Sinne darstellt, lediglich eine Zusammenstellung unserer Weine und Feinkostartikel. Daher gilt: Falls nichts Gegenteiliges vermerkt ist, handelt es sich bei den Weinflaschen um die handelsübliche 0,75ltr.-Flasche. Grundpreise und auch weitere Infos wie Kontrollstellen etc. können Sie entweder direkt bei uns erfragen oder auch auf unserem Internet-Shop unter www.muellersweinwelt.de nachlesen. Vielen Dank.



Feinkostliste



Bio-Olio Oliva e Limone, La Selva Gemeinsame Pressung von Oliven u. dickhäutigen, saftlosen Zitronen. Ein exquisites Olivenöl mit dem gewissen Etwas, das in seiner Machart (ohne zusätzl. Zitronenessenz) einzigartig ist.	250ml	Kalabrien	€ 8,95
Bio-Natives Olivenöl, La Selva – Testsieger „Stiftung Warentest 4/2010“ Das milde Klima auf den Hügeln von Sibari in Kalabrien begünstigt eine frühe Olivenernte. Die handverlesenen, gesunden Oliven werden innerhalb von 24 Stunden in einer Steinmühle zu Olivenöl extravergine verarbeitet und unfiltriert abgefüllt. Das Olivenöl zeichnet sich durch seinen fruchtigen Geschmack aus.	500ml	Kalabrien	€ 8,95
Bio-Aceto Balsamico di Modena IGP Rosso, La Selva Edler gereifter Balsamico-Essig. Nicht nur für Salatdressings, sondern auch zum Abschmecken von Saucen und Gemüsegerichten geeignet.	250g	Toskana	€ 6,95
Bio-Aceto Balsamico IGP Rosso, La Selva Eine traditionsreiche Spezialität aus der Provinz Modena, wird sowohl aus weißen als auch aus roten Trauben hergestellt. Säuregehalt: 6%. ÖKO-TEST: GUT, Magazin 5/2007.	500g	Toskana	€ 4,95
Bio-Condimento Balsamico Bianco, La Selva Der helle Balsamessig überzeugt durch seine milde Säure. Säuregehalt: 5,4%. Mit seiner klaren Farbe und seinem mild sauren Geschmack ist dieser helle Balsamessig ideal zu allen hellen Saucen und Dressings.	500g	Toskana	€ 4,95
Bio-Confit di Peperoncini, La Selva Süß-scharfes Confit aus Peperoncino, Paprika, Zucker, Weinessig und Gewürzen. Ideal zu Käse- und Wurstplatten.	200g	Toskana	€ 5,40
Bio-Tomatensauce, La Selva – Testsieger „Stiftung Warentest“ Stückig, fast roh, schonend pasteurisiert, 100% Tomate, ohne Salz	690g	Toskana	€ 2,50
Bio-Pesto Rosso, La Selva Aromatisches, nussiges Pesto schmeckt wunderbar zu LaSelva Pasta oder als Crostini auf geröstetes Brot.	130g	Toskana	€ 2,95
Bio-Pesto Rucola, La Selva Angenehm intensiv nach Rucola. Passt sehr gut zu Nudeln oder auch in Gemüse-Saucen.	130g	Toskana	€ 2,95
Bio-Kapern in Essigsauce, La Selva Die Kapern werden von Hand geerntet und in Weinessig eingelegt. Kapern, Wasser, Weinessig 21%, Meersalz.	130g	Toskana	€ 2,95
Bio-Spaghetti Integrale, La Selva Pasta in bester Premium-Qualität aus Öko-Hartweizen.	500g	Toskana	€ 1,80
Lakudia Olivenöl Im „Feinschmecker“ wurde die Emte 2003 bis 2010 mit „sehr gut“ bewertet. Extra-natives, naturreines Olivenöl, erste Kaltpressung, ohne chemische Zusätze, naturtrüb, Säuregehalt <0,6%, garantiert unverschnitten, aus einer Anbauanlage. Gehört lt. „Feinschmecker“ zu den besten 50 Olivenölen der Welt.	0,5ltr.-Fl. 5,0ltr. BOX	Peleponnes- Lakonien	€ 9,75 € 61,50
Lakudia KORINTHEN-BALSAM-ESSIG Dieser traditionelle griechische Balsamessig wird aus Korinthen (getrocknete Trauben) bereits seit Jahrhunderten auf der Peloponnes nach überlieferten Rezepturen, ausschließlich aus Traubenessig und Korinthenmost, ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsmitteln, hergestellt. Der langsame Reifeprozess erfolgt in Eichenholzfässern.	250ml	Peleponnes- Lakonien	€ 7,95



HERBARIA BIO-FEINSCHMECKERGEWÜRZE:

- Gaumenschmaus (Kartoffel-Gewürz, 100g-Dose) € 6,40
- Farben von Jaipur (Indisches Curry, 80g-Dose) € 7,95
- Tajine Marrakesch (Marrokanische Gewürzmischung, 100g-Dose) € 7,55
- Blütenkonfetti (Fleur de Sel mit 7 versch. Blüten, 60g-Dose) € 12,95
- Wilde Hilde (Salatgewürz, 100g-Dose) € 6,95
- Duft der Macchia (Korsische Kräuter, 80g-Dose) € 6,40
- Ruf der Oase (Gewürz für Salate und Tabuleh, 110g-Dose) € 7,55
- Trüffelglück (für Risotto, Pasta und Salat, 110g-Dose) € 9,90
- Gärten von Siam (Gewürz für Wok und Gemüse, 80g-Dose) € 6,40
- Grüner Kakadu (Wokgewürz, 85g-Dose) 8,95
- Wilder Kardamom (Cardamom Hills, 25g-Dose) € 6,30
- Schwarzer Senfsamen (toskanische Savio-Tal, 40g-Dose) € 4,95

UNSERE LIEFERBEDINGUNGEN

Sämtliche Preise verstehen sich pro Flasche/Glas inklusive der z. Zt. gültigen Mehrwertsteuer (z.B. Weine, Verpackung, Accessoires=19% - Bücher, Feinkost=7%). Die **Mindestbestellmenge ist 6 Flaschen**. Wir versenden in 6er-, 12er oder 18er-DHL-geprüfte Kartons bzw. Original-Holzboxen. Andere Einheiten nach Rücksprache. Sortieraufschläge werden keine berechnet.

Wir ersetzen **Transportschäden**, wenn Sie einen evtl. Schaden sofort bei der Anlieferung durch die DPD/Spediteur bestätigen lassen. Für unangebrochene Flaschen, die Sie auf Ihre Kosten und Ihr Risiko binnen 2 Wochen nach Lieferung an uns zurückschicken, erstatten wir den Kaufpreis. Bitte setzen Sie sich hierzu mit uns vorab in Verbindung.

Versandkosten Wein

innerhalb Rems-Murr-Kreis: ab € 60,00 - frei Haus

innerhalb Deutschland: ab € 200,00 - frei Haus
bis € 200,00 - € 5,00 je Sendung

EU: wie innerhalb Deutschland – zzgl. € 9,00

Schweiz:

Tatsächliche Versandkosten:

Monopol-Steuer (€ 18,50 pro Lieferung)

+ Warezzoll (Mengen- und Wein-Typ-Abhängig)

+ Versandgebühren (DPD)

Bitte beachten: Netto-Rechnungen – Schweizer MwSt. wird vom Schweizer Zollamt separat berechnet!!

Versandkosten Bücher

innerhalb Deutschland 1 Buch - € 3,00 Büchersendung per Post (unversichert)
2 und mehr Bücher - € 5,00 per DPD (versichert)

EU+Schweiz: 1 Buch - € 5,00 per Post (unversichert)
2 und mehr Bücher - € 10,00 per DPD (versichert)

UNSERE ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sie haben die Wahl zwischen

- **Zahlung nach Rechnungs-/Warenerhalt innerhalb 14 Tage ohne Abzug**
- **oder gegen Bankeinzug, unter Abzug von 2% Skonto** (Skonto-Abzug nur bei ausdrücklicher Erwähnung auf dem Bestellformular und bei Online-Bestellung!)

Bei säumigen Kunden behalten wir uns vor, nur gegen Bankeinzug oder Vorkasse jeweils unter Abzug von 2% Skonto zu liefern.

Bis zur vollständigen Bezahlung der Lieferung bleibt die Ware unser Eigentum, es gilt der verlängerte Eigentumsvorbehalt. Bei verspäteter Zahlung berechnen wir 1% Verzugszinsen pro Monat, ab der zweiten Mahnstufe werden zusätzlich jeweils EUR 10,00 Mahngebühr in Rechnung gestellt. Rechtliche Schritte behalten wir uns vor.

Diese Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten mit Erteilung des Auftrages als angenommen. Unsere Angebote sind vorbehaltlich Irrtum sowie freibleibend und damit gültig solange der Vorrat reicht bzw. bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Teile ohne Rücksicht auf die Höhe des Streitwertes das für unseren Sitz zuständige Amtsgericht.

Stand: 14.08.2011