

**TEAM
BEVERAGE**

WEINSORTIMENT

für Team Beverage Geschäftspartner

**2025/
2026**

Sehr geehrte Weinfreunde und Geschäftspartner,

wir freuen uns, Ihnen heute unseren neuen **Weinkatalog 2025/2026** präsentieren zu dürfen! Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft haben wir unser Sortiment erweitert, um Ihnen eine noch vielfältigere Weinauswahl bieten zu können. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir in diesem Jahr einige neue Gesichter aus der Weinwelt begrüßen dürfen. Dank dieser neuen Partnerschaften stehen uns künftig exklusive Marken zur Verfügung, die wir erstmals in Deutschland vermarkten dürfen.

Dazu zählen **Hofgut Gönnheim** vom Weingut Kesselring, **Quinta Alegre** aus der Rioja oder **Diego de Almagro** von Félix Solís aus Spanien. Mit großer Freude legen wir Ihnen zudem das **VDP-Weingut Gutzler** ans Herz, das vom renommierten Fachmagazin Vinum zum **Weingut des Jahres Rheinhessen 2025** gekürt wurde – ein wahres Aushängeschild für höchste Qualität und herausragende Handwerkskunst.



Andy Schmelzer

Geschäftsführer Eigen- und Exklusivmarken

Unser Anspruch bleibt hoch: Nur Weine, die unseren Standards entsprechen und die besonderen Anforderungen der Gastronomie erfüllen, finden ihren Weg in unser Sortiment. Selbstverständlich bleiben auch unsere exklusiven Eigenmarken ein fester Bestandteil unseres Angebots – einige davon in einem neuen, zeitgemäßen Gewand. Lassen Sie sich überraschen. Zudem werden viele unserer Neuheiten auch **direkt ab Weingut** erhältlich sein. Die Preise und Bezugskonditionen finden Sie auf der entsprechenden Seite im Katalog in der Preisliste unter „**Direkt**“. Eine detaillierte Erläuterung der neuen Preissystematik haben wir für Sie auf **Seite 3** zusammengefasst. **Wir unterstützen Sie auch gerne bei der Beschaffung der Ware direkt ab Erzeuger.** Falls Sie hierzu Fragen haben oder Beratung benötigen, melden Sie sich einfach bei uns – wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Darüber hinaus haben wir unser Sortiment auch auf unserer Wein-Informationsseite **www.wein-scout.de** aktualisiert. Künftig finden Sie dort zu jedem Artikel detaillierte Expertisen, die individuell mit Ihrem eigenen Logo und Verkaufspreis versehen werden können. Weitere Informationen hierzu finden Sie auf **Seite 4** unseres Katalogs.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Welt unseres Weinangebots. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und Genießen!

Herzlichst, Ihr Andy Schmelzer

Kontakt, Informationen und Bestellungen:

Andy Schmelzer

Geschäftsführer Eigen- und Exklusivmarken, Team Beverage

Tel. Mobil +49 (0)175-4101357, E-Mail: andy.schmelzer@team-beverage.de



Unser 360 Grad Service.

Mehr als nur *Wein*.

Unser Ziel ist es, Sie nicht nur mit erstklassigen Weinen zu versorgen, sondern Sie auch in Ihrem Tagesgeschäft bestmöglich zu unterstützen. Mit maßgeschneiderten Dienstleistungen rund um Beratung, Sortimentserstellung, Logistik, Marketing und Präsentation helfen wir Ihnen, Ihr Weingeschäft noch erfolgreicher zu gestalten. Von der perfekten Weinkarte bis hin zu professionellen Flaschenabbildungen – wir stehen Ihnen mit Fachwissen, Kreativität und Effizienz zur Seite. Nutzen Sie unser Know-how und profitieren Sie von unserem Rundum-Service.



Beratung

Unser Team steht Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite – individuell, persönlich und mit Blick auf Ihre spezifischen Anforderungen. Ob es um die optimale Weinauswahl, Verkaufsstrategien oder Markttrends geht – wir unterstützen Sie mit unserem Know-how, damit Ihr Sortiment perfekt auf Ihre Kunden abgestimmt ist.



Sortimentserstellung

Jeder Markt ist einzigartig – und genau so sollte auch Ihr Weinsortiment sein. Wir helfen Ihnen dabei, eine gezielte und wirtschaftlich erfolgreiche Auswahl zu treffen, die sich optimal in Ihr bestehendes Portfolio einfügt und Ihre Kunden begeistert. Ob klassische Bestseller oder spannende Neuentdeckungen – wir stellen das perfekte Sortiment für Sie zusammen.



Weinkarten

Eine ansprechend gestaltete Weinkarte ist mehr als nur eine Liste – sie ist die Visitenkarte des Gastronomen. Wir helfen Ihnen, eine maßgeschneiderte und verkaufsfördernde Weinkarte zu erstellen, die Ihre Weinauswahl perfekt präsentiert und die Gäste inspiriert. Auf Wunsch auch mit individuellem Branding.



Marketingunterstützung und Social Media

Gemeinsam zum Erfolg: Wir unterstützen Sie gezielt bei der Vermarktung unseres Sortiments – online wie offline. Ob ansprechende Social Media-Inhalte, verkaufsfördernde POS-Materialien, hochwertige Produktbilder oder individuelle Directmailings an Ihre Kunden – wir stellen Ihnen professionelles Marketingmaterial zur Verfügung, das unsere Weine ins beste Licht rückt. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Zielgruppe begeistern. Die kreative Gestaltung übernehmen wir – für Druck und Versand kommen Sie auf.

Ihr *digitaler* Sommelier.



WeinScout

Der *WeinScout* von *Team Beverage*.

Sie möchten Ihr Weinsortiment gezielt erweitern oder den perfekten Wein für Ihr gastronomisches Konzept finden? Der WeinScout ist Ihr **digitales Empfehlungs- und Beratungsinstrument**, das Ihnen eine schnelle, professionelle und gezielte Weinauswahl ermöglicht. Unser **neues, speziell für die Gastronomie zusammengestelltes Weinsortiment** ist hier jederzeit abrufbar.

Was ist der WeinScout?

Der WeinScout ist mehr als nur ein digitaler Sortimentskatalog – er ist eine **Weinberatungs-App für den Außendienst** sowie ein **vollumfängliches Produktinformations-, Empfehlungs- und Beratungsinstrument**, das drei wesentliche Funktionen vereint:

① **Digitaler Sortimentskatalog**

Alle Weine auf einen Blick
Stöbern Sie durch unser exklusives Weinsortiment für die Gastronomie

Detaillierte Weinbeschreibungen
Erfahren Sie mehr über Aromen, Herkunft, Speiseempfehlungen und Besonderheiten

② **Intelligentes Empfehlungs- & Beratungstool**

Individuelle Weinempfehlungen
Basierend auf Geschmack, Speisen oder Konzepten erhalten Sie passgenaue Vorschläge

Smarte Filterfunktionen
Finden Sie den idealen Wein nach Rebsorte, Region, Preis oder Geschmack

③ **Unterstützung für den Außendienst**

Beratung direkt beim Kunden
Der WeinScout ist die ideale Unterstützung für unsere Außendienstmitarbeiter

Effiziente Produktsuche
Alle Produktinfos sofort verfügbar, für eine schnelle und professionelle Beratung vor Ort

Weinflaschen-Abbildungen zum Download!

Benötigen Sie hochauflösende **Produktabbildungen der Weinflaschen** für Ihre Weinkarte, Website oder Marketingmaterialien? **Kein Problem!** Alle Weinflaschen-Bilder stehen Ihnen im WeinScout direkt zum **Download** zur Verfügung – für eine professionelle Präsentation Ihrer Weinauswahl.

NEU: Individuelle Expertiseblätter mit Ihrem Logo und Ihren Preisen!

Mit nur einem Klick können Sie sich zu jedem Wein ein **automatisch generiertes Expertiseblatt** erstellen lassen – jetzt sogar mit **Ihrem eigenen Logo und Ihren individuellen Preisen!** So bieten Sie Ihren Gästen und Kunden eine professionelle und maßgeschneiderte Beratung auf höchstem Niveau.

Egal, ob für die Gastronomie oder den Außendienst – der WeinScout macht die Weinauswahl **einfach, effizient und professionell.**



Jetzt entdecken!

wein-scout.de



This image shows a single sheet of off-white or cream-colored paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. The paper has a slightly textured appearance with some minor speckling and faint smudges, characteristic of aged or recycled paper. There is no handwriting or other markings on the page.

Unser *Außendienst*.

Für **Informationen** zu den aufgeführten **Produkten** und **Dienstleistungen** nehmen Sie auch gerne **Kontakt** mit unserem **Vertriebsteam** auf:

SASCHA DEMBEK

**Vertriebsleiter Nationales Key Account/Eigenmarken
Getränkefachgroßhandel/Gastronomie**

Mobil: +49 (0)175-2650854

E-Mail: sascha.dembek@team-beverage.de



CONSTANTIN LAUFER

**Key Account Manager
Getränkefachgroßhandel Süddeutschland**

Mobil +49 (0)170-7021048

E-Mail: constantin.laufer@team-beverage.de



OLIVER SPRINKE

**Key Account Manager
Getränkefachgroßhandel Norddeutschland**

Mobil +49 (0)172-4089100

E-Mail: oliver.sprinke@team-beverage.de



Inhalt

SEITE	INHALT
2	Vorwort / Kontakt
3	360 Grad Service
4	WeinScout
5	Notizen
6	Unser Außendienst

SEITE	DEUTSCHLAND
8-13	Julius Knöll Pfalz
14-15	Hofgut Gönheim Pfalz
16-19	Weingut Gutzler Rheinhessen
20-21	Weingut Hoch-Kraft Rheinhessen
22	Georg Julius Rheinhessen
23	Lieblingswein Baden
24-25	Lorenz & Dahlberg Classic Sekt
26-27	Lorenz & Dahlberg Premium Sekt
28-29	Vinedition Rheinhessen
30-31	Schloss Affaltrach Württemberg
32-33	Kessler-Zink Mehrweg
34-35	Levasto Perlwein
36	Gracioso Spritz, Hugo, Hugo Black

SEITE	ÖSTERREICH
38	Weingut Josef Dockner Niederösterreich

SEITE	ITALIEN
40-41	Villa Alda d'oro Venetien
42-43	Villa Alda Venetien
44-45	Costaross Prosecco
46	Illuminati Abruzzen
47	Cantina Tollo Abruzzen
48	Caselletti / Cantine Due Palme / Colle al Vento Apulien
49	Cantine Paololeo Apulien
51	Medici Ermete Lambrusco
52-53	Vinedition Apulien, Venetien
54	Poderi Parpinello Sardinien
55	Andrero Sizilien
56	Castellari Bergaglio / Cornarea Piemont

SEITE	FRANKREICH
58-59	La Campagne Südfrankreich
61	Domaine de la Baume Languedoc
62-63	Cruse Südfrankreich
64-65	Marcel Martin Crémant, Loire
66	Domaine le Renard Côtes du Rhône
67	Olivier Leflaive Burgund
68	La Chablisienne Chablis
69	Edouard Delaunay Burgund
70	Grand Bateau Bordeaux
71	Cheval Noir / Château Moulin de Mallet Bordeaux
72	Vignobles Berthier Loire
74-75	Miraval Côtes de Provence
76	Les Terrasses d'Ardèche Ardèche
77	Vinedition Languedoc

SEITE	SPANIEN
78-79	Quinta Alegre Rioja
80-81	Diego de Almagro Valdepeñas
82	Altos de Tamarón Ribera del Duero
83	Vinedition Valencia

SEITE	PORTUGAL
84	Symington Duoro Portwein
85	Séquito / Opta Minho / Dao

SEITE	ARGENTINIEN
86	Bodegas Callia San Juan

SEITE	SÜDAFRIKA
87	Weingut Leipzig Western Cape

SEITE	CHILE
88-89	Luis Felipe Edwards Central Valley

SEITE	INHALT
90	Notizen
91	Impressum

Weingenuß mit Tradition und Charakter



Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern, Pfalz
von links: Stefan Trutter, Sandra Vogel, Manfred Vogel und Nicole Vogel

Das Weingut Knöll & Vogel aus dem pfälzischen Bad Bergzabern blickt auf eine über 500-jährige Tradition im Weinbau zurück und gehört zu den besten Weingütern Deutschlands – bestätigt durch vielfache Prämierungen und Auszeichnungen.

Die Weine unserer von hier stammenden Eigenmarke Julius Knöll verstehen sich als typische Pfälzer Weine – wunderbar unkompliziert und frisch. Ob ein spritziger Riesling mit Noten von Aprikose und Apfel, ein vollmundiger Dornfelder mit dunklen Fruchtaromen oder

ein lebendiger Rosé, der die Sommerfrische ins Glas bringt – jeder Tropfen erzählt von der Leidenschaft, mit der er geschaffen wurde. Die Weine von Julius Knöll sind perfekt für den offenen Ausschank sowie Bankettveranstaltungen und machen jeden Moment zu etwas Besonderem.



②

Julius Knöll Riesling Classic

Der Riesling ist Deutschlands edelster und beliebtester Wein, mit viel Rasse und Spiel. Von allen Reben stellt er unbestritten die wertvollste Sorte dar.

Er ist spritzig und belebend. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte.

Art.-Nr. 282455

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 6–8° C



③

Julius Knöll Weißburgunder Classic

Ein eleganter Weißburgunder mit frischer Säure und feiner Frucht, der zu vielen Speisen passt und auch genug Selbstbewusstsein hat, „einfach so“ genossen zu werden.

Er ist leicht, fein, geschmeidig und dennoch kraftvoll harmonisch im Abgang.

Art.-Nr. 282442

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 6–8° C



	ART.-NR.	FL.	JULIUS KNÖLL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	282445	0,75 l	Grauburgunder Classic	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6
②	282455	0,75 l	Riesling Classic	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6
③	282442	0,75 l	Weißburgunder Classic	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6
④	282435	0,75 l	Dornfelder Classic	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6

JULIUS KNÖLL

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

Julius Knöll Grauburgunder Classic

Der Graue Burgunder hat in den letzten Jahren in Deutschland eine steigende Verbreitung gefunden. Die Weine bestechen durch ihre elegante Frucht und ihren voluminösen Charakter.

Unser Grauburgunder ist zart und schmelzig mit feinen Duftnuancen nach Quitten und Bananen. Ein passender Begleiter für die schönsten Stunden des Tages!

Art.-Nr. 282445

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 6-8° C

VEGAN



①

Julius Knöll Dornfelder Classic

Die Rebsorte Dornfelder gehört zu den wertvollsten Rotweinen. Aufgrund seiner dunkelroten Farbe sowie seiner körperreichen und vollmundigen Art erfreut er sich höchster Beliebtheit.

Im Holzfass gelagert, rubinrot mit einem Duft nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren – ein Wein für viele Gelegenheiten.

Art.-Nr. 282435

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 14-16° C

VEGAN



④



JULIUS KNÖLL

Für das Weingut Knöll & Vogel ist Wein Lebensfreude, Genuss, Kultur und ein Stückchen Pfälzer Heimat in der Flasche. Hier entstehen Weine von höchster Güte und individuellem Charme, mit viel Respekt, Fachwissen und Einfühlungsvermögen.

Die körperreichen Rotweine reifen im Holzfass, die Weißweine in Edelstahltanks, um ihre feinen Sortenaromen und herrlichen Frucht nuances zu bewahren. Man schätzt etabliertes Erbe, nutzt es und lässt sich gleichzeitig von neuen Ideen und Einflüssen inspirieren. Auch nachhaltige Aspekte halten Einzug: so werden die Weine vegan produziert und das Weingut ist nach den Richtlinien des Systems FAIR'N GREEN zertifiziert.



②

Julius Knöll Spätburgunder Rosé

Rebsorte: Spätburgunder

Ein Spätburgunder mit schöner Frucht und Rasse, umspielt von feiner Säure. Ein kerniger Rosé mit intensiver, frischer Frucht.

Zu Geflügel, bunten Salaten, Roastbeef und weichem Käse passt er hervorragend.

Art.-Nr. 282480

Alk. 12,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 6–8° C



③

Julius Knöll Rote Trauben Cuvée

Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, Merlot, Cabernet Mitos

Ein herrlich leichtes, rotes Multitalent. In der Nase mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere, im Geschmack fruchtig und harmonisch.

Eine meisterlich unkomplizierte Komposition, die einfach Spaß macht.

Art.-Nr. 282441

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 12–14° C



	ART.-NR.	FL.	JULIUS KNÖLL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	278030	0,75 l	Weißer Trauben Cuvée QbA	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,0 %	6
②	282480	0,75 l	Spätburgunder Rosé QbA	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,0 %	6
③	282441	0,75 l	Rote Trauben Cuvée QbA	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6

*Vielseitigkeit
und unkomplizierte
Eleganz*

TEAM
BEVERAGE
exklusiv



Das Weingut Knöll & Vogel bewirtschaftet ca. 78 Hektar Rebfläche

Julius Knöll Weiße Trauben Cuvée

Rebsorten: Riesling, Scheurebe, Weißer Burgunder, Muskateller

Ein herrlich fruchtiges und facettenreiches Multitalent mit angenehmen Noten von Zitrusfrüchten und Aprikose.

Art.-Nr. 278030

Alk. 12,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 6-8° C



Pfälzer Lebensfreude und Eleganz in jeder Flasche

Julius Knöll – der perfekte Begleiter für unvergessliche Genussmomente. Die Weine sind exklusiv für die Gastronomie entwickelt und zeichnen sich durch Vielseitigkeit und unkomplizierte Eleganz aus.

Vielfache Prämierungen und Auszeichnungen belegen die außerordentliche Qualität der Weine aus dem Hause Knöll & Vogel. **Auszug aus 2024: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Kammerpreismünzen:** 8 x Gold, 29 x Silber, 6 x Bronze. **DLG Bundesprämierungen:** 3 x Gold, 8 x Silber, 2 x Bronze. **AWC Vienna - International Wine Challenge:** 2 x Gold, 6 x Silber. **Der Feinschmecker:** „Dieses Weingut gehört zu den besten Weingütern in Deutschland“. **Selection - das Genussmagazin:** Pfalz-Winzerin des Jahres 2024 (Sandra Vogel).



	ART.-NR.	FL.	JULIUS KNÖLL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	282656	1,0 l	Riesling QbA	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,5 %	6
②	282661	1,0 l	Müller-Thurgau QbA	feinherb	Knöll & Vogel	Pfalz	11,5 %	6
③	282658	1,0 l	Rosé QbA	lieblich	Knöll & Vogel	Pfalz	11,5 %	6
④	282655	1,0 l	Dornfelder QbA	trocken	Knöll & Vogel	Pfalz	12,0 %	6
⑤	282436	1,0 l	Dornfelder QbA	feinherb	Knöll & Vogel	Pfalz	11,0 %	6

JULIUS KNÖLL



Allee zum Hof, Vinothek, Lager und Weinkeller

Julius Knöll Rosé lieblich

Rebsorten: Dornfelder, Heroldrebe, Spätburgunder

Ein eleganter Rosé, der sich durch seine samtig milde Art auszeichnet. Ein traditioneller Pfälzer Rosé aus den Rebsorten Dornfelder, Heroldrebe und Spätburgunder, der durch sein feines Erdbeer- und Himbeeraroma begeistert.

Die weichen, fruchtigen Aromen bilden ein ausgewogenes Spiel zwischen milder Säure und dezenter Süße.

Art.-Nr. 282658

Alk. 11,5 % vol. / Optimale Trinktemperatur 8-10 °C





Inhaber Lukas Kesselring auf seinem Feld zwischen Weinreben. Bewirtschaftete Fläche: Rund 25 Hektar



②



Wenn es einen idealen Ort für Wein gibt, dann die Gegend um das Pfälzer Hofgut Gönnheim

Die Premiurlagen des Weinguts mit dem Fasan liegen alle im Mittelhaardt im Regenschatten des angrenzenden Gebirges. Dadurch bekommen die edlen Gewächse in den Weinbergen genau so viel Wasser, wie sie für ihr perfektes Wachstum benötigen. Dazu gesellen sich die fast unzähligen Sonnenstunden und ein Mix aus einzigartigen Böden. Ein Terroir, das man später in jedem Glas wiedererkennt. **Das Hofgut Gönnheim ist eines der ältesten Weingüter der Pfalz** - aber kein bisschen verstaubt.



④



③



Zu verdanken ist der frische Wind in den altherwürdigen Gemäuern dem Pfälzer **Top-Winzer Lukas Kesselring**, der sich schon mit seinen eigenen Weinen einen großen Namen gemacht hat. Bei den Weinen des Hofguts Gönnheim steht, trotz innovativer Herangehensweisen, die Tradition an erster Stelle. Daher bringt man hier vor allem Pfälzer Originale auf die Flasche, und zwar sowohl weiße als auch rote. Aus dem Portfolio des Hofgutes bieten wir Ihnen als Team Beverage-Partner exklusiv eine Auswahl vom klassischen Grauburgunder, Sauvignon Blanc sowie Auxerrois und Blanc de Noir bis hin zum Cabernet Sauvignon & Merlot – alle in Bio-Qualität und vegan erzeugt.



⑤



	ART.-NR.	FL.	HOFGUT GÖNNHEIM	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	306833	0,75 l	Grauburgunder QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	12,5 %	6
②	306835	1,0 l	Grauburgunder QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	12,5 %	6
③	306837	0,75 l	Sauvignon Blanc QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	12,5 %	6
④	306829	0,75 l	Auxerrois QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	12,5 %	6
⑤	314046	0,75 l	Blanc de Noir QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	12,5 %	6
⑥	306831	0,75 l	Cabernet Sauvignon & Merlot QbA	trocken	Hofgut Gönnheim	Pfalz	13,5 %	6

Vom Pfälzer Top-Winzer
Lukas Kesselring

H O F G U T
GÖNNHEIM

Hofgut Gönnheim Grauburgunder

Der Grauburgunder vom Hofgut Gönnheim präsentiert sich als ein eleganter Vertreter seiner Rebsorte, geprägt von der Handschrift des nachhaltigen Weinbaus. Mit einer feinen Aromatik von reifen gelben Früchten wie Birne und Mirabelle, begleitet von einem Hauch nussiger Noten, entfaltet er am Gaumen eine harmonische Balance zwischen Frische und sanfter Cremigkeit. Die Trauben werden biologisch angebaut und schonend verarbeitet, wodurch die typischen Charakterzüge der Pfalz klar hervortreten.

Ein vielseitiger Speisenbegleiter, ideal zu Geflügel, Pasta mit hellen Saucen, frischen Salaten oder mildem Käse.

Art.-Nr. 306833

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



①



⑥

Hofgut Gönnheim Cabernet Sauvignon & Merlot

Der Hofgut Gönnheim Cabernet Sauvignon & Merlot begeistert mit seiner harmonischen Verbindung aus kraftvollem Cabernet Sauvignon und geschmeidigem Merlot. In der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Beeren, feiner Würze und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen überzeugt der Wein mit seiner samtigen Struktur, reifen Tanninen und einem eleganten, langanhaltenden Abgang.

Ein idealer Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten oder zur mediterranen Küche, wie aromatischen Pasta-gerichten oder gegrilltem Gemüse.

Art.-Nr. 306831

Alk. 13,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C





Familie Gutzler

Das Weingut Gutzler aus Gundheim in Rheinhessen steht für Weine, die durch Qualität, Tradition und Innovationsgeist überzeugen.

Die Familie Gutzler bewirtschaftet ihre Weinberge mit Hingabe und legt besonderen Wert auf die Harmonie zwischen Natur, Bodenbeschaffenheit und Reben.

Die Weine des Weinguts Gutzler sind Ausdruck rheinhessischer Spitzenqualität und bieten für jeden Anlass den passenden Begleiter.



	ART.-NR.	FL.	GUTZLER	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315184	0,75 l	Riesling VDP Gutswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	12,0 %	6
②	315174	0,75 l	Weißer Burgunder VDP Gutswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	12,0 %	6
③	315172	0,75 l	Grauer Burgunder VDP Gutswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	12,0 %	6
④	315173	0,75 l	Spätburgunder VDP Gutswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	12,5 %	6

Terroir trifft Charakter



VDP. Gutsweine

Diese Weine bieten einen idealen Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie der Prädikatsweingüter. Sie stammen aus guteigenen Lagen und entsprechen den strengen VDP-Qualitätsstandards. Die Gutsweine zeichnen sich durch glasklaren Charakter, Trockenheit und Frische aus und sind perfekte Begleiter für den Alltag.

VINUM Weinguide 2025:

4 Sterne | Weingut des Jahres
in Rheinhessen



Gutzler Spätburgunder trocken

Der Gutzler Spätburgunder präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot, das bereits optisch überzeugt. Sein Bouquet vereint Aromen von Kirschen und Brombeeren, untermalt von dezenten Holznoten.

Am Gaumen zeigt er sich samtig mit gut eingebundenen Tanninen und einer feinen Balance aus Frucht und Würze. Ein Hauch von Zartbitterschokolade rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab.

Dieser Spätburgunder passt hervorragend zu Gerichten wie Flammkuchen, gegrilltem Fleisch oder einfach zu einem entspannten Abend. Ein Wein, der mit Eleganz und Finesse überzeugt.

Art.-Nr. 315173

Alk. 12,5 % vol., optimale Trinktemperatur 16° C





GUTZLER



VDP. Große Lage

Auf den besten kleinen Parzellen der Einzellagen Westhofener Morstein, Westhofener Brunnenhäuschen und Wormser Liebfrauenstift Kirchenstück wachsen diese großen Gewächse. Weine, die zeigen, was man aus einem einzigartigen Terroir, den besonderen Klimabedingungen und der Art des An- und Ausbaus erreichen kann. Im Wortsinn große Weine – mit expressivem Lagencharakter, langlebig und lebendig.



Gutzler Morstein Spätburgunder

Der Gutzler Morstein Spätburgunder präsentiert sich mit einer ziegelroten Farbe und einem zarten Duft nach Erdbeeren, Sauerkirschen und dezente Johannisbeeren. Im Geschmack dominieren Erdbeeraromen, begleitet von reifen Sauerkirschen, frischen Kräutern und Tabaknoten. Dieser saftige und filigrane Wein weist ein großes Lagerpotenzial auf.

Als Speisebegleitung eignet sich dieser Spätburgunder hervorragend zu Rindfleisch, Wildgerichten, Käse, Ente und Kalbfleisch.

Art.-Nr. 315427

Alc. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C

①



②

	ART.-NR.	FL.	GUTZLER	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315427	0,75 l	Morstein Spätburgunder VDP Große Lage	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	13,0 %	6
②	315428	0,75 l	Brunnenhäuschen Spätburgunder VDP Große Lage	trocken	Weingut Gutzler	Rheinhessen	13,0 %	6



GUTZLER

**VDP. Aus ersten Lagen**

Erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Qualität erzeugt wurden.

**Gutzler Westhofener Riesling**

Der Gutzler Westhofener Riesling präsentiert sich mit einer grüngelben Farbe. Im Duft dominieren Aromen von Pfirsich und getrockneten Aprikosen. Geschmacklich überzeugt er mit klaren Aprikosen- und Pfirsichnoten. Die feine Säure verleiht dem Wein Eleganz und Komplexität, wodurch er einen langanhaltenden Eindruck hinterlässt.

Als Speisebegleitung eignet sich dieser Wein hervorragend zu Krustentieren, kräftigem Fisch, asiatischer Küche, gebratenem Geflügel und gegrilltem Fleisch.

Art.-Nr. 315425

*Alc. 13,0 % vol.**Optimale Trinktemperatur 10–12° C*

②



①



	ART.-NR.	FL.	GUTZLER	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315425	0,75 l	Westhofener Riesling VDP Ortswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinessen	13,0 %	6
②	315426	0,75 l	Westhofener Spätburgunder VDP Ortswein	trocken	Weingut Gutzler	Rheinessen	13,0 %	6

Tradition trifft Erneuerung



Entdecken Sie *Hoch-Kraft*, die „neue“ Weinlinie des Weinguts Gutzler, benannt nach dem Mädchennamen von Christine Gutzler, die in die Fußstapfen ihrer Eltern tritt. Diese Weine vereinen Tradition und Innovation, während sie ihre eigene Identität und Ausstattung bewahren.

Mit der Übergabe des elterlichen Weinguts bleibt *Hoch-Kraft* ein lebendiger Teil der Gutzler-Familie, produziert und vertrieben aus Gundheim. Christine steht hinter dieser Linie und bringt ihre Expertise ein, um gemeinsam mit Ihrem Mann Michael Gutzler Weine zu kreieren, die Geschichten erzählen und den Gaumen erfreuen. Die leichten, frischen Weine der Linie sind unkompliziert, lebendig und einladend und stehen für pure Trinkfreude. Und auch wenn sie etwas an den Stil der Gutzler Gutsweine erinnern, beweisen sie dennoch einen ganz eigenen Charakter.

Perfekt für alle, die den Genuss von *Hoch-Kraft* in einer neuen, aber dennoch traditionellen Form erleben möchten.

*Kraft und Eleganz in
perfekter Balance*



	ART.-NR.	FL.	HOCH-KRAFT	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315422	0,75 l	Riesling	trocken	Weingut Hoch-Kraft	Rheinhessen	11,5 %	6
②	315423	0,75 l	Weißer Burgunder	trocken	Weingut Hoch-Kraft	Rheinhessen	12,0 %	6
③	315424	0,75 l	Grauer Burgunder	trocken	Weingut Hoch-Kraft	Rheinhessen	12,0 %	6



Christine Gutzler im Weinberg



HOCH
KRAFT

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

Hoch-Kraft Riesling

Dieser Riesling ist pure Lebensfreude im Glas! Strahlend hell mit goldenen Reflexen, entfaltet er ein verführerisches Bouquet aus saftigen Pfirsichen, knackigem Apfel und einem Hauch von Zitrus.

Am Gaumen zeigt er sich frisch, lebendig und herrlich mineralisch, mit einer perfekt ausbalancierten Säure und einer feinen Fruchtsüße, die für ein animierendes Spiel sorgt. Ein Wein, der mit jeder Perle auf der Zunge Lust auf den nächsten Schluck macht!

Art.-Nr. 315422

Alk. 11,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8-10° C



①

WEINGUT JULIUS J

Genuss ohne
Kompromisse

Die Marke **Georg Julius** steht für hochwertige, alkoholfreie Weine, die in der deutschen Weinregion Rheinhessen produziert werden. Mit einer klaren Ausrichtung auf die Herstellung von natürlichen und geschmackvollen Weinen ohne Alkohol möchte Georg Julius den Genuss von Wein auch Menschen ermöglichen, die aus verschiedenen Gründen auf Alkohol verzichten möchten oder müssen.

Die Weine der Marke Georg Julius zeichnen sich durch ihre hohe Qualität und den bewahrten Charakter der Trauben aus – ganz ohne Alkohol. Durch den schonenden Entalkoholisierungsprozess bleiben die typischen Aromen der Rebsorten erhalten, sodass die Weine und Schaumweine ihr volles Geschmackspotential entfalten.



②

Georg Julius Zero Blanc alcohol free

Der Zero Blanc von Georg Julius überzeugt als frischer, eleganter alkoholfreier Schaumwein mit einer animierenden Perlage. Im Duft präsentiert sich grüner Apfel und ein Hauch von Zitrusblüten. Am Gaumen zeigen sich Noten von Limette und Stachelbeere.

Ideal als Aperitif oder immer dann, wenn stilvoller Genuss ohne Alkohol gefragt ist. Harmoniert hervorragend in Kombination mit asiatischen Gerichten, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.

Art.-Nr. 302492

Alc. 0,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8° C



①

	ART.-NR.	FL.	GEORG JULIUS	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	302492	0,75 l	Zero Blanc	trocken	Georg Julius	Rheinhessen	0,0 %	6
②	315441	0,75 l	Zero Rosé	trocken	Georg Julius	Rheinhessen	0,0 %	6

Charmant, frisch und vielseitig – ein echter *Allrounder*

Ein Hauch von Sommer, eingefangen in einem Glas: Unser Grauburgunder aus Baden verführt mit seiner harmonischen Balance aus Frische und Eleganz. Zarte Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch von Zitrus tänzeln auf der Zunge, begleitet von einer feinen Nussigkeit und einem sanften Schmelz. Die lebendige Säure verleiht ihm eine herrliche Leichtigkeit, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

*Eleganz im Glas –
exklusiv für die
Gastronomie*

Lieblingswein Grauer Burgunder

Ob auf der Terrasse in der Abendsonne, zum leichten Salat oder einfach als fröhlicher Begleiter guter Gespräche – dieser Grauburgunder versprüht pure Lebensfreude. Ein Wein, der mit einer lebendigen Fruchtigkeit aus reifen Birnen, saftigen Äpfeln und zarten Zitrusnoten begeistert, abgerundet durch eine dezente nussige Note und Anklängen von weißen Blüten.

Art.-Nr. 316099

Alc. 12,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



②

①

	ART.-NR.	FL.	LIEBLINGSWEIN	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE.
①	316099	0,75 l	Grauer Burgunder	trocken	Badischer Winzerkeller	Baden	12,0 %	6
②	315442	1,0 l	Grauer Burgunder	trocken	Badischer Winzerkeller	Baden	12,0 %	6

Perfekt für jeden Anlass.



③



Aus dem ältesten deutschen Weinort Trier stammend, idyllisch im Tal der Mosel gelegen, wird Lorenz & Dahlberg Sekt Classic von der **traditionsreichen Sektkellerei Layat mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Geschick hergestellt**. Dabei gelingt dem Weingut der Spagat zwischen der Überlieferung traditioneller Werte und Handwerkstechniken sowie modernstem technischen Niveau in den Abfüllanlagen. Die Sektkellerei legt großen Wert auf kontinuierlich-akribische Qualitätskontrollen und ständige Verfeinerung der Rezepturen. Auf diese Weise entstehen zeitgemäße, qualitativ hochwertige Sekterzeugnisse, für die die Kellerei bereits mehrfach prämiert und ausgezeichnet wurde.

④



Ausgesuchte Rebsorten von ausgezeichneter Qualität machen Lorenz & Dahlberg zu einem besonderen Sektgenuss. Lorenz & Dahlberg überzeugt in den Sorten trocken und halbtrocken vor allem aber auch durch sein **hervorragendes Verhältnis von Qualität und Preis**. Mit ihrer ansprechend-modernen Ausstattung wird die Sektlinie einer Vielzahl von Gastronomieobjekten und Konsumanlässen gerecht. Lorenz & Dahlberg Classic ist wunderbar fruchtig, unkompliziert und frisch. Komponiert aus hochwertigen Rebsorten, eignet sich unsere Sektlinie hervorragend für den offenen Ausschank oder auch als Begleiter zu Bankett und Festlichkeiten.

	ART.-NR.	FL.	LORENZ & DAHLBERG	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	ALK.	VE
①	289653	● 0,75 l	Sekt Classic	trocken	Sektkellerei Layat	11,0 %	6
②	316497	● 0,20 l					24
③	289654	● 0,75 l	Sekt Classic	halbtrocken	Sektkellerei Layat	11,0 %	6
④	316496	● 0,20 l					24

Feine Perlage



LORENZ & DAHLBERG

Lorenz & Dahlberg Classic Sekt trocken

Lorenz & Dahlberg Sekt Classic trocken ist ein eleganter Schaumwein, der durch seine feine Perlage und seinen ausgewogenen Geschmack überzeugt. In der Nase entfalten sich frische Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, mit einer harmonischen Balance aus Frische und Fruchtigkeit. Die trocken ausgebaute Stilistik verleiht ihm eine klare Struktur und eine angenehme Länge im Abgang.

Dieser Sekt ist der ideale Begleiter für festliche Anlässe, ein stilvolles Geschenk oder einen besonderen Moment im Alltag. Er passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder auch zu frischem Obst und Desserts. Genießen Sie ihn gut gekühlt, um sein volles Aroma zu entfalten. Ein Sekt, der Qualität und Eleganz auf den Punkt bringt – perfekt für jeden Anlass!

Art.-Nr. 289653 · 0,75 l | Art.-Nr. 316497 · 0,2 l

Alk. 11,0 % vol., optimale Trinktemperatur 8-10° C

STAFFELPREISE

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

①



②



Ein Sekt für Gäste mit dem Sinn für *das Besondere*.

Lorenz & Dahlberg Premium Sekt verbindet auf unnachahmliche Weise Kultur, Sekttradition und gehobenen Lifestyle – produziert von der renommierten Sektkellerei Schloss Affaltrach, die als eine der bedeutendsten württembergischen Wein- und Sektkellereien gilt. Gegenüber der schlichten, eleganten Erscheinung und dem feinen Geschmack mutet die Herstellung geradezu archaisch an: jedem Detail, jeder Nuance gilt die ungeteilte Aufmerksamkeit. Diese handwerkliche Präzision garantiert die exklusive Qualität und den besonderen Charakter von Lorenz & Dahlberg Premium. Ausgesuchte, handverlesene Trauben bilden die Grundlage für diesen Spitzensekt, der Sie und Ihre Gäste zu begeistern weiß.

Mit seinem hochwertigen Markendesign findet Lorenz & Dahlberg Premium bei vielen anspruchsvollen Anlässen Anklang und setzt auch in der gehobenen Stadtteil- und Trendgastronomie Akzente. Die goldene Medaille steht dabei für die trockene Cuvée, die eine breite Kennerschaft anspricht. Das harmonische, saftig-fruchtige Bouquet wird geprägt durch körperreiche, gut strukturierte und hochwertige Grundweine. Die silberne Medaille steht für die halbtrockene Cuvée. Im Geschmackserlebnis verteilt hier eine frische, explosive Mousse intensive Süße und dezente Fruchtigkeit. Mit der Erweiterung um Lorenz & Dahlberg Premium Brut gibt die Marke die Premiumantwort auf den Sektrend in der anspruchsvollen Gastronomie. Die in elegantem Schwarz gehaltene Medaille steht für die extra trockene Cuvée.



	ART.-NR.	FL.	LORENZ & DAHLBERG	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	289665	0,75 l	Sekt Premium	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	6
②	293851	1,50 l	oh. Abb.	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	1
③	294199	3,00 l	oh. Abb.	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	1
④	290262	0,20 l		trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	20
⑤	289666	0,75 l	Sekt Premium	halbtrocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	6
⑥	290846	0,75 l	Sekt Premium	Brut	Schloss Affaltrach	Württemberg	12,5 %	6

Eleganz in
jeder Perle



LORENZ & DAHLBERG

TEAM
BEVERAGE
exklusiv



Schloss Affaltrach wurde im Jahr 1928 als Wein- und Sektkellerei gegründet und entwickelte sich im Laufe der Jahrzehnte zu einer der bedeutendsten privaten Wein- und Sektkellereien in Süddeutschland. 1972 wurde die Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V. gegründet, deren 200 Mitglieder heute über 500 Hektar Rebfläche bewirtschaften und das gesamte Lesegut an Schloss Affaltrach liefern.

Das sich im Familienbesitz befindliche Weingut Dr. Baumann bewirtschaftet weitere 60 Hektar in Hang- und Steillagen und produziert ausschließlich Premiumweine, die hohe und höchste Auszeichnungen im In- und Ausland erlangten. Inzwischen zählt es zu den grössten Weingütern Württembergs.

1986 begann das Unternehmen mit dem Geschäftszweig „Sekt Privat-Labeling“, zunächst mit 300 Kunden, und baute diesen kontinuierlich aus. Heute zählt „BAUMANN – Welt der Weine“ deutschlandweit zu den Marktführern im Privat-Labeling und beliefert zwischenzeitlich über 17.000 Kunden im Bereich der Top Gastronomie und der Hotellerie, im etablierten Wein- und Getränkehandel sowie im Feinkostbereich.

Lorenz & Dahlberg Premium Sekt Brut

Ein Sekt, der den Moment veredelt: Lorenz & Dahlberg Premium Sekt Brut beeindruckt mit feiner Perlage, harmonischer Frische und einer eleganten Balance. In der Nase entfalten sich zarte Aromen von grünem Apfel, weißem Pfirsich und einem Hauch von Brioche. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und vielschichtig, mit einer animierenden Säure und einem langen, fein-mineralischen Abgang.

Ob als stilvoller Aperitif oder als Begleiter zu feinen Speisen – dieser Sekt steht für Genuss auf höchstem Niveau. Ein prickelndes Erlebnis für besondere Momente!

Art.-Nr. 290846

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C

Offener Ausschank.

Liter-Gastro-Linie.

Modern, jung, frisch.



Die VINEDITION wurde exklusiv und ausschließlich für die Gastronomie konzipiert und eignet sich unter anderem hervorragend für den offenen Ausschank.

Die Ausstattung der Weine zeigt **moderne, junge und frische Charakteristiken** auf, welche sowohl für die Speisegastronomie als auch für Schankwirtschaften und Bars bestens geeignet sind. Alle relevanten Informationen, wie zum Beispiel die Trinktemperatur, Speiseempfehlungen und Geschmack, sind seitlich auf dem Etikett aufgedruckt. Noch ein Vorteil für die Praxis: Die verschiedenen farbenfrohen Kapseln erleichtern das Unterscheiden der Weine in der Kühltischablage. **VINEDITION** ist eine **Liter-Gastro-Linie**, welche sich aus dreizehn verschiedenen Weinen zusammensetzt, die aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien stammen.

	ART.-NR.	FL.	VINEDITION	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
②	299565	● 1,0 l	Grauburgunder QbA	trocken	Kessler-Zink	Rheinhessen	11,5 %	6
	276069	● 0,25 l	oh. Abb.				11,5 %	12
③	299564	● 1,0 l	Riesling QbA	trocken	Kessler-Zink	Rheinhessen	12,5 %	6
④	309911	● 1,0 l	Sauvignon Blanc QbA	feinherb	Kessler-Zink	Rheinhessen	12,0 %	6
⑤	299592	● 1,0 l	Weißburgunder QbA	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhessen	11,5 %	6
⑥	299593	● 1,0 l	Rivaner QbA	lieblich	Kessler-Zink	Rheinhessen	10,0 %	6
⑦	299594	● 1,0 l	Dornfelder Rosé QbA	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhessen	12,0 %	6
	276071	● 0,25 l	oh. Abb.				12,0 %	12
⑦	299566	● 1,0 l	Dornfelder QbA	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhessen	12,0 %	6

VINEDITION



VINEDITION Grauburgunder

Dieser feine Grauburgunder erinnert an Blütenhonig, Pfirsich und reife Birne.

Wir empfehlen diesen Wein zu mildem Fleisch, Fisch und Käse.

Art.-Nr. 299565

Alk. 11,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 9–11° C

Authentische Qualität aus Württemberg

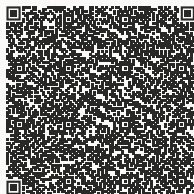


Seit mehr als 95 Jahren ist die Inhaberfamilie Baumann der **Kellerei Schloss Affaltrach** gefesselt von der Kunst, Weine und Sekte der Spitzenklasse zu bereiten! Ein Weingut, das sich weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht hat. Auch wenn der Wandel zu einem modernen, mittelständischen Betrieb längst vollzogen ist, bleibt Schloss Affaltrach ein Familienunternehmen, inhabergeführt in dritter und vierter Generation von Thomas Baumann, Tanja Baumann-Noller und Marc Baumann.

Weine und Sekte von Schloss Affaltrach jetzt zu Top-Konditionen erhältlich!

Entdecken Sie das vielfältige Wein- und Sektsortiment von Schloss Affaltrach in unserem Portfolio. Die traditionsreiche Kellerei aus Württemberg steht für authentische Qualität, Sorgfalt im Ausbau und ein faires Preis-Genuss-Verhältnis. Unsere attraktiven Einkaufspreise verstehen sich **netto inklusive Sektsteuer**, die Lieferung erfolgt **frei Haus ab 96 Flaschen, sortiert**.

Das gesamte Sortiment von Schloss Affaltrach sowie die aktuellen Konditionen und Preislisten finden Sie wie gewohnt im **Team Beverage Dokumentencenter**:



	ART.-NR.	FL.	SCHLOSS AFFALTRACH WEIN	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	276754	● 0,75 l	Dr. Baumann Weißburgunder	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	14,0 %	6
②	303169	● 0,75 l	Dr. Baumann Schillerwein	feinherb	Schloss Affaltrach	Württemberg	11,5 %	6
③	303164	● 0,75 l	Merlot Réserve	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	13,0 %	6



SCHLOSS Affaltrach

DIAMANT Rosé Sekt

Der Rosé Sekt „Diamant“ von Schloss Affaltrach begeistert mit feiner Perlage, fruchtigen Aromen von Himbeere und Johannisbeere sowie einem Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt er sich elegant, frisch und ausgewogen – ideal als Aperitif oder in der trendigen „on ice“-Variante.

Perfekt zu Meeresfrüchten, feinen Vorspeisen oder sommerlichen Desserts.

Art.-Nr. 303175

Alk. 11,5 % vol. / Optimale Trinktemperatur 8–10 °C

④

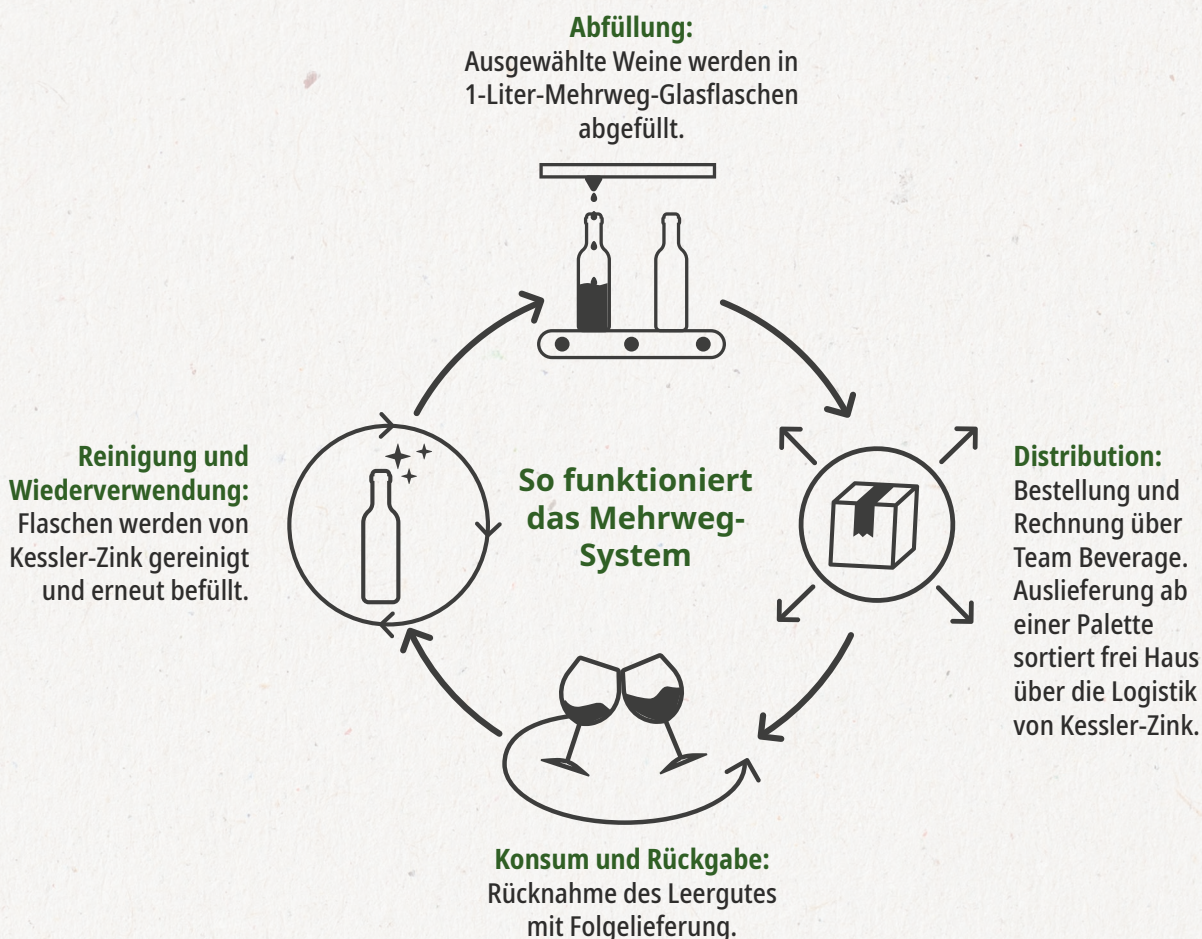
⑤

ART.-NR.	FL.	SCHLOSS AFFALTRACH SEKT	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
④ 306479	0,75 l	Brillant Sekt	trocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	11,5 %	6
⑤ 303175	0,75 l	Diamant Rosé Sekt	halbtrocken	Schloss Affaltrach	Württemberg	11,5 %	6

KESSLER ZINK

Mehrweg. Mehr Zukunft.

Nachhaltiger Weingenuss mit Kessler-Zink



Ihre Vorteile als Getränkefachgroßhändler:

- **Nachhaltiges Sortiment:** Erfüllen Sie die wachsende Nachfrage nach umweltfreundlichen Produkten.
- **Stärkung des Umweltprofils:** Positionieren Sie sich als nachhaltiger Partner gegenüber der Gastronomie.
- **Einfaches Handling:** Profitieren Sie vom etablierten Pfandsystem für eine unkomplizierte Logistik.
- **Differenzierung:** Heben Sie sich durch das moderne Mehrweg-Konzept von Mitbewerbern ab.
- **Qualitätswein aus Rheinhessen:** Bieten Sie Ihren Kunden hochwertigen Wein aus nachhaltiger Erzeugung.
- **Umweltfreundlicher:** Im Vergleich zu Einwegflaschen ist der CO₂-Ausstoß von Mehrwegflaschen um ca. 40 % geringer.



Pfand
0,15 €/Flasche
1,50 €/Kiste

KESSLER ZINK

*Moderne Weine,
konsequent nachhaltig
im Mehrweg-System.*



Kessler-Zink Dornfelder Rosé Mehrweg

Der Dornfelder Rosé von Kessler-Zink präsentiert sich mit zartem Lachsrosa und einem fruchtbetonten Bukett von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch roter Johannisbeere.

Am Gaumen überzeugt er mit einer angenehmen Restsüße, saftiger Frische und einer harmonischen, milden Säurestruktur. Ein unkomplizierter Rosé für viele Gelegenheiten – ideal als Terrassenwein oder zur leichten Sommerküche.

Art.-Nr. 92245

Alc. 11,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur

8–10 °C



	ART.-NR.	FL.	KESSLER-ZINK	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
	91897	1,0 l	Grauburgunder Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
	91904	1,0 l	Weißburgunder Mehrweg	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
④	91905	1,0 l	Riesling Mehrweg	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	10,5 %	6
	92246	1,0 l	Silvaner Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
③	91906	1,0 l	Kerner Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,0 %	6
	91910	1,0 l	Sauvignon Blanc Mehrweg	feinherb	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
	92247	1,0 l	Müller-Thurgau Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,5 %	6
⑥	92251	1,0 l	Klimafreund Riesling Bio Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,0 %	6
	91909	1,0 l	Pinot Grigio Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Terre d'Abruzzo/It.	12,0 %	6
	91898	1,0 l	Chardonnay Mehrweg	trocken	Kessler-Zink		12,0 %	6
	91899	1,0 l	Portugieser Weißherbst Mehrweg	mild	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,0 %	6
①	92245	1,0 l	Dornfelder Rosé Mehrweg	halbtrocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,0 %	6
	92252	1,0 l	Klimafreund Cuvée Rosé Bio Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	11,0 %	6
②	92248	1,0 l	Regent Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
	91902	1,0 l	Dornfelder Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	12,0 %	6
⑤	92253	1,0 l	Klimafreund Spätburgunder Bio Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Rheinhausen	13,0 %	6
	92249	1,0 l	Primitivo Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Apulien/It.	13,0 %	6
	92250	1,0 l	Merlot Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Veneto/It.	11,5 %	6
	91908	1,0 l	Cabernet Sauvignon Mehrweg	trocken	Kessler-Zink	Pays d'Oc/Fr.	13,5 %	6

Event-tauglich.

Perfect *Mix*.

Festival-ready.



LEVASTO steht für „La dolce vita“ und ist der perfekte Begleiter für unvergessliche Events und Festivals.

Dieser Frizzante mit Anspruch bringt prickelnden Genuss und Lebensfreude in jede Veranstaltung. Mit seiner Leichtigkeit, lebhaften Frische und italienischem Stil passt er ideal zu **Open-Air-Festivals, Sommerpartys und besonderen Feierlichkeiten.**

Egal, ob beim Street-Food-Festival, auf dem Musik-Event oder bei einer stilvollen Gartenparty – LEVASTO verleiht jedem Anlass mediterranes Flair und prickelnde Erfrischung. Gekühlt, auf Eis oder als Filler im Aperitif serviert, entfaltet er seinen unvergleichlichen Geschmack und macht jedes Event zu einem Highlight.

ART.-NR.	FL.	LEVASTO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	ALK.	VE
① 302088	● 0,75 l	Frizzante Beerenperlwein	halbtrocken	Sektellerei Layat	8,0 %	6



LEVASTO

La dolce vita im Glas

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

LEVASTO Frizzante

Dieser Beerenperlwein begeistert mit seiner intensiv fruchtigen Aromatik reifer Waldbeeren – allen voran Himbeere, schwarze Johannisbeere und ein Hauch Holunder.

Die feine Perlage bringt die beerige Frische wunderbar zur Geltung und verleiht dem Wein eine lebendige Leichtigkeit. Mit einem ausgewogenen Spiel aus angenehmer Süße und einer animierenden Säure wirkt er nie zu schwer, sondern bleibt herrlich erfrischend. Der moderate Alkoholgehalt von 8 % vol. macht ihn zum idealen Begleiter für gesellige Stunden – sei es pur als spritziger Aperitif oder als perfekte Basis für kreative Cocktails und sommerliche Spritz-Varianten.

Art.-Nr. 302088

Alk. 8,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



①

GRACIOSO

Mit **Gracioso** wird jeder Moment zum Genuss! Ob klassisch-fruchtig, erfrischend-blumig oder geheimnisvoll dunkel – diese drei Varianten sorgen für spritzige Lebensfreude im Glas:

Gracioso Sprizz – Sonnengereifte Orangen, feine Kräuter und prickelnder Schaumwein verschmelzen zu einem erfrischenden Aperitif mit mediterranem Charme.

Gracioso Hugo – Ein leichter, duftiger Genuss aus Holunderblüten, Minze und feinem Perlwein – perfekt für laue Sommerabende.

Gracioso Hugo Black – Die geheimnisvolle, dunkle Variante mit schwarzen Holunderbeeren und einer feinen Süße, die für eine außergewöhnliche Geschmackstiefe sorgt.

Ob beim entspannten Aperitivo oder in geselliger Runde – Gracioso bringt italienisches Dolce Vita in jedes Glas!

For party people!



	ART.-NR.	FL.	GRACIOSO	ERZEUGER/WEINGUT	ALK.	VE
①	276513	0,75 l	Sprizz	Sektkellerei Layat	6,9 %	6
②	298404	0,75 l	Hugo	Sektkellerei Layat	6,9 %	6
③	308309	0,75 l	Hugo Black	Sektkellerei Layat	6,9 %	6



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Die erlesenen Cuvées der Les Grands-Linie reifen mindestens zwei Jahre in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.



Von den Alpen direkt
ins Glas

Josef DOCKNER



Weinregion Kremstal in Österreich

Von den acht Weinbaugebieten Niederösterreichs ist das Kremstal wohl eines der ältesten und vielfältigsten. Schon im frühen Mittelalter wusste man die idealen Weinbau-Bedingungen dieser Region südlich der Donau und rund um Krems zu schätzen. Heute präsentiert sich das Kremstal als gelungene Mischung aus UNESCO-Welterbe, Weinkultur, Spitzengastronomie, Innovationskraft und Traditionspflege.



Dockner ‚Montem‘
EinLiter Grüner Veltliner

Der Dockner EinLiter Grüner Veltliner ist ein erfrischender, unkomplizierter Weißwein, der mit knackigen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einer feinen Würze von weißem Pfeffer begeistert. Am Gaumen zeigt er sich spritzig und harmonisch mit lebendiger Säure – ein vielseitiger Genuss für gesellige Runden und die perfekte Begleitung zur österreichischen Küche.

Dieser Grüner Veltliner passt perfekt zu leichten Gerichten wie knackigen Salaten, Wiener Schnitzel, Fisch oder mildem Käse. Auch zu typisch österreichischen Spezialitäten wie Brettljause oder Spargelgerichten ist er ein hervorragender Begleiter.

Art.-Nr. 312681

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur ca. 8–10° C



	ART.-NR.	FL.	DOCKNER	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312681	1,0 l	EinLiter ‚Montem‘ Grüner Veltliner	trocken	Dockner	Niederösterreich	12,5 %	6
②	312696	1,0 l	EinLiter ‚Montem‘ Zweigelt	trocken	Dockner	Niederösterreich	13,0 %	6



Genuss mit goldener Signatur:

Villa Alda *d'oro*

Villa Alda *d'oro* steht für die goldenen Momente des Lebens – inspiriert von der Leichtigkeit Italiens und veredelt mit höchster Qualität. Diese exklusive Weinserie vereint vier Klassiker, die jede Gelegenheit in ein Genusserlebnis verwandeln: Ein eleganter Pinot Grigio, ein samtiger Merlot, ein sonniger Chardonnay – und ein charaktvoller Lugana, der mit seiner Frische und feinen Mineralität das Flair des Gardasees einfängt.

Ob als stilvoller Aperitif, entspannter Begleiter zu einem guten Essen oder einfach als Ausdruck purer Lebensfreude – Villa Alda *d'oro* bringt italienische Gelassenheit in jede Flasche. Ein Wein, der nicht nur schmeckt, sondern Geschichten von Sonne, Genuss und Dolce Vita erzählt.



Villa Alda *d'oro* Merlot

Der Villa Alda *d'oro* Merlot verführt mit seiner samtigen Textur und einem verlockenden Bouquet aus reifen Beeren und einer feinen Kräuterwürze. Er entfaltet eine harmonische Balance zwischen Frucht und sanfter Tanninstruktur, die perfekt mit dem typisch italienischen Charme harmoniert.

Dieser Merlot passt hervorragend zu klassischen Gerichten wie Pasta mit Tomatensauce, gegrilltem Fleisch oder milden Käsesorten. Auch zu herzhaften Eintöpfen und Rindersteaks ist er eine perfekte Wahl.

Art.-Nr. 315534

Alc. 12,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C



④



①



②

	ART.-NR.	FL.	VILLA ALDA D'ORO	GESCHMACK	REGION	ALK.	VE
①	315532	0,75 l	Chardonnay IGT	trocken	Veneto	12,0 %	6
②	315533	0,75 l	Pinot Grigio DOC	trocken	delle Venezie	12,0 %	6
③	315535	0,75 l	Lugana DOCG	trocken	Lugana	12,5 %	6
④	315534	0,75 l	Merlot IGT	trocken	Veneto	12,0 %	6

Der goldene Hauch italienischer Exzellenz

VILLA
ALDA
d'oro

TEAM
BEVERAGE
exklusiv



Villa Alda d'oro Lugana

Der Villa Alda d'oro Lugana ist der Inbegriff italienischer Finesse – mit einer perfekten Symbiose aus lebendiger Frische und einer eleganten Struktur, die den Charakter des Gardasees in jedem Tropfen widerspiegelt. Seine Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und mineralischen Noten machen ihn zu einem exquisiten Genuss, der sowohl am Gaumen als auch in der Nase brilliert. Ein Premium-Wein, der mit seiner Balance und Raffinesse höchsten Ansprüchen gerecht wird und sich ideal für besondere Momente und anspruchsvolle Anlässe eignet.

Dieser edle Lugana harmoniert perfekt mit feinen Fischgerichten, Meeresfrüchten und mediterranen Vorspeisen wie Carpaccio oder Antipasti. Auch zu frischen Salaten oder gegrilltem Gemüse ist er eine ausgezeichnete Wahl, die seine Vielseitigkeit unterstreicht.

Art.-Nr. 315535

Alc. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C

Authentischer *Weingenuss* aus *Venezien*

Villa Alda steht für italienische Gelassenheit, ehrlichen Genuss und Weine, die ohne großes Drumherum einfach überzeugen. Unsere Weine kommen aus Venezien – einer Region, die seit Jahrhunderten für ihre herausragende Weinqualität bekannt ist. Hier trifft traditionelles Handwerk auf moderne Leichtigkeit.

Kurz gesagt: Villa Alda steht für Qualität ohne Allüren – authentisch, zugänglich und mit einem Hauch italienischer Lebensfreude. Wir sind stolz, Ihnen mit Villa Alda eine typisch italienische Weinlinie anbieten zu können, die für unsere Kunden einen attraktiven Preis mit überzeugendem Weingenuss verbindet. Villa Alda – unsere rassigen Italiener, die auf keiner Weinkarte fehlen sollten und sich vor allem für den offenen Ausschank und das Bankett bestens eignen.



	ART.-NR.	FL.	VILLA ALDA	GESCHMACK	REGION	ALK.	VE
②	286919	1,00 l	Pinot Grigio DOC	trocken	delle Venezie	12,0 %	6
③	286917	1,00 l	Merlot IGT	trocken	Veneto	12,0 %	6

Sonnengruß aus Italien

VILLA ALDA

TEAM
BEVERAGE
exklusiv



Villa Alda Lugana

Der Villa Alda Lugana ist ein echter Publikumsbeliebter: Frisch, fruchtig und mit feiner Mineralität trifft er genau den Zeitgeist. Saftige Aromen von reifem Apfel und Zitrusfrüchten machen ihn zum perfekten Wein für den offenen Ausschank. Lugana ist angesagt – und dieser hier bringt das italienische Lebensgefühl direkt ins Glas!

Dieser Lugana passt perfekt zu leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten oder cremigen Risottos. Auch zu Antipasti, mildem Käse oder sommerlichen Salaten ist er eine erfrischende Wahl.

Art.-Nr. 315536

Alc. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C

④

	ART.-NR.	FL.	VILLA ALDA	GESCHMACK	REGION	ALK.	VE
①	286915	● 1,00 l	Chardonnay IGT	trocken	Veneto	12,0 %	6
④	315536	● 1,00 l	Lugana DOCG	trocken	Lugana	12,5 %	6
⑤	315575	● 1,50 l	Chardonnay IGT (oh. Abb.)	trocken	Veneto	11,5 %	6
⑥	315576	● 1,50 l	Pinot Grigio DOC (oh. Abb.)	trocken	delle Venezie	11,5 %	6
⑦	315577	● 1,50 l	Merlot IGT (oh. Abb.)	trocken	Veneto	12,0 %	6



Weingut Ville d'Arfanta, Veneto. Bewirtschaftete Fläche ca. 21 Hektar

Spritziger Genuss mit italienischem Charme

Serena Wines 1881 befindet sich im Herzen der Prosecco-Region, nur einen Steinwurf von Conegliano entfernt.

Das Unternehmen, das seit jeher in Familienbesitz ist, befindet sich nun in der vierten Generation mit Giorgio Serena und in fünfter Generation mit dessen Sohn Luca Serena, der heute das Unternehmen leitet.

Die Familie kann sich einer jahrhundertalten Tradition in der Welt des Weines rühmen, verbunden mit einer tiefen önologischen Leidenschaft und Hartnäckigkeit in ihrer täglichen Arbeit.

Costaross Più Frizzante

Più Frizzante von Costaross ist ein lebendiger und erfrischender Schaumwein aus Italien, der mit seiner feinen Perlage und seinem fruchtigen Bouquet begeistert. Hergestellt aus ausgewählten Trauben der Region Veneto, vereint er die besten Eigenschaften des italienischen Frizzante-Stils: eine leichte, angenehme Spritzigkeit und ein harmonisches Geschmacksprofil.

Art.-Nr. 297568

Alk. 10,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 7-9° C



SERENA
WINES 1881



①

	ART.-NR.	FL.	COSTAROSS	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	297568	0,75 l	Più Frizzante	trocken	Serena Wines	Veneto	10,5 %	6
②	297567	0,75 l	Prosecco Frizzante	trocken	Serena Wines	Prosecco DOC	10,5 %	6



COSTAROSS®

Costaross Prosecco Frizzante

Costaross Prosecco Frizzante ist die perfekte Verkörperung des italienischen Lebensgefühls. Mit seiner eleganten Frische und lebhaften Perlage ist dieser Schaumwein ein idealer Begleiter für jede Gelegenheit. Hergestellt aus den besten Trauben der berühmten Prosecco-Region Venetien, präsentiert sich dieser Frizzante mit einem klaren, fruchtigen Bouquet und einer angenehm leichten Spritzigkeit, die ihn zu einem wahren Genuss für die Sinne macht.

Ein spritziger Genuss mit italienischem Charme. Ideal als Aperitif, zu Antipasti, leichten Fischgerichten oder einfach für einen geselligen Moment.

Art.-Nr. 297567

Alk. 10,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 7-9° C

②

Weine aus den Abruzzen

Das Weinanbaugebiet Abruzzen liegt in Mittelitalien und ist bekannt für seine vielfältigen und qualitativ hochwertigen Weine. Hier trifft Tradition auf Innovation, und das Ergebnis sind Weine, die mit ihrem einzigartigen Charakter, ihrer Fruchtigkeit und ihrer Ausgewogenheit verzaubern. Die Weinbaugeschichte der Abruzzen reicht bis in die Antike zurück. Heutzutage sind die wichtigsten Rebsorten Montepulciano und Trebbiano. In der Region Teramo, insbesondere in der DOCG Colline Teramane, dominiert die Montepulciano-Traube, die kräftige Rotweine hervorbringt. Pescara und Chieti sind bekannt für ihre Trebbiano-Weißweine, während L'Aquila durch den Anbau seltener autochthoner Sorten wie Pecorino und Passerina auffällt.

Die Abruzzen profitieren von einem günstigen Klima, das durch die Nähe zur Adria und den Apenninen begünstigt wird, was ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Die Region ist besonders für ihre DOCG- und DOC-Weine anerkannt, die weltweit geschätzt werden.

Italien im Glas, Leidenschaft im Geschmack

ILLUMINATI Montepulciano d'Abruzzo Riparosso

Der Illuminati Montepulciano d'Abruzzo Riparosso überzeugt mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem Bouquet aus dunklen Beeren, Kirschen und würzigen Noten, ergänzt durch feine Tannine und eine ausgewogene Säure. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und geschmeidig, mit einem langen, harmonischen Abgang, der die Qualität und Authentizität der Abruzzen perfekt widerspiegelt.

Dieser Wein passt perfekt zu herzhaften italienischen Gerichten wie Pasta mit kräftigen Tomatensaucen, Ossobuco oder einer deftigen Pizza mit Prosciutto und Parmesan.

Art.-Nr. 315479

Alc. 13,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C



②



①

	ART.-NR.	FL.	ILLUMINATI	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315478	● 0,75 l	Costalupo	trocken	Illuminati	Abruzzen	12,5 %	6
②	315479	● 0,75 l	Riparosso	trocken	Illuminati	Abruzzen	13,5 %	6

Zeit für Montepulciano

- weil guter Wein keine
Ausrede braucht!



Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo

Italienische Eleganz im Glas

Ein Wein, der die Seele der Abruzzen einfängt: Der Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo der Cantina Tollo begeistert mit seiner tiefroten Farbe und intensiven Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, mit sanften Tanninen und einer angenehmen Fülle – ein perfekter Begleiter zu Pasta, gegrilltem Fleisch oder herzhaften Antipasti. Dieser Montepulciano vereint italienische Leidenschaft und modernen Genuss in jedem Schluck.

Der Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit kräftigen Saucen oder reifem Käse.

Art.-Nr. 291086

Alk. 13,00 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C

①



Stadtmauer Montepulciano, Italien

	ART.-NR.	FL.	CANTINA TOLLO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	291086	● 0,75 l	Valle d'Oro Montepulciano d'Abruzzo	trocken	Cantina Tollo	Abruzzen	13,0 %	6

Entdecken Sie *die Weine* aus *Apulien*

Apulien, der „Absatz“ Italiens, verführt mit seiner atemberaubenden Küstenlandschaft und der reichen Kultur. Doch was diese Region ebenso bekannt macht, sind ihre außergewöhnlichen Weine, die das Terroir und die Leidenschaft der Menschen widerspiegeln. Hier, wo Sonne und Wind das Land prägen, entstehen Weine von beeindruckender Intensität und Frische.

Die apulischen Weine, meist aus beheimateten Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Nero di Troia, begeistern mit tiefgründigen Aromen und einem einzigartigen Charakter. Sie sind die perfekte Mischung aus Tradition und Innovation, wobei die Winzer stolz auf ihre jahrhundertealte Geschichte sind.

Die Weine Apuliens sind die ideale Begleitung zu feinen italienischen Gerichten und bringen das Dolce Vita direkt auf Ihren Tisch.

Colle al Vento Carezza Primitivo di Manduria

Der Colle al Vento Carezza Primitivo di Manduria besticht durch seine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet entfaltet Aromen von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Kirschen, untermalt von einem Hauch Vanille. Dieser hochwertige Primitivo passt hervorragend zu dunklem Fleisch, insbesondere Lamm und Reh, sowie zu gereiftem Käse.

Dieser Primitivo harmonisiert hervorragend mit gegrilltem Rindfleisch, Lammkoteletts oder reichem, herzhaftem Eintopf. Auch zu gereiftem Hartkäse wie Pecorino oder Parmesan entfaltet er seine vollen Aromen und bietet ein rundes Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 315480

Alc. 14,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 18°C



①



②



③

	ART.-NR.	FL.	APULIEN	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312651	0,75 l	Appassimento	trocken	Casetletti	Apulien IGT	15,0 %	6
②	296304	0,75 l	Salice Salentino Montecoco	trocken	Due Palme	Apulien DOP	12,5 %	6
③	315480	0,75 l	Primitivo di Manduria	trocken	Colle al Vento	Apulien IGT	14,5 %	6



PAOLOLEO

Die Essenz
Apuliens



Paololeo Primitivo Puglia

Der Paololeo Primitivo verkörpert die Essenz Apuliens mit seinen tiefen, rubinroten Farbtönen und einem intensiven Bouquet von reifen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, samtig und harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen.

Die natürliche Süße der Frucht und die charakteristische Würze der Primitivo-Traube machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter von deftigen Gerichten wie gegrilltem Fleisch, würzigen Pasta-Gerichten oder reifem Käse.

Art.-Nr. 277537

Alc. 13,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16-18° C

①

ART.-NR.	FL.	PAOLOLEO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
① 277537	● 0,75 l	Primitivo Puglia	trocken	Cantine Paololeo	Apulien	13,5 %	6

Toscana by the sea




FRESCOBALDI
TOSCANA

 [marchesifrescobaldi](https://www.instagram.com/marchesifrescobaldi)

Süß, fruchtig, perfekt
zu jedem Dessert




MEDICI ERMETE

Quercioli Reggiano Lambrusco

Dieser Lambrusco ist ein lebhafter, perlender Rotwein aus der Region Emilia Romagna, Norditalien. Mit seiner strahlend rubinroten Farbe, frischen Veilchennoten und einem süßen, ausgewogenen Geschmack sorgt er für ein rundum erfrischendes Trinkerlebnis. Ein vielseitiger Wein für Liebhaber leichter, fruchtiger Rotweine.

Der Quercioli Lambrusco Reggiano DOC Dolce passt hervorragend zu kräftigen Käsesorten, herzhaften Antipasti oder süßen Desserts wie Schokoladentorten.

Art.-Nr. 280198

Alk. 8,50 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8-10°C



①

ART.-NR.	FL.	MEDICI ERMETE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK. ♦	VE
① 280198	• 0,75 l	Quercioli Lambrusco Dolce	lieblich	Medici Ermete	Reggiano Lambrusco	8,50 %	6

Liter-Ränge mit bestem
Preis-Leistungs-Verhältnis!



①



②



③

Die VINEDITION wurde exklusiv und ausschließlich für die Gastronomie konzipiert und eignet sich unter anderem hervorragend für den offenen Ausschank.

Die Ausstattung der Weine zeigt moderne, junge und frische Charakteristiken auf, welche sowohl für die Speisegastronomie als auch für Schankwirtschaften und Bars bestens geeignet sind. VINEDITION ist eine Liter-Gastro-Linie, welche sich aus dreizehn verschiedenen Weinen zusammensetzt, die aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien stammen. Hier finden Sie die italienischen Vertreter dieser Linie.

	ART.-NR.	FL.	VINEDITION	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	299596	● 1,0 l	Pinot Grigio IGT	trocken	Kessler-Zink	Apulien	12,0 %	6
②	299595	● 1,0 l	Chardonnay IGT	trocken	Kessler-Zink	Veneto	12,0 %	6
③	299597	● 1,0 l	Merlot IGT	trocken	Kessler-Zink	Veneto	12,0 %	6
④	278457	● 1,0 l	Primitivo IGT	trocken	Kessler-Zink	Apulien	13,0 %	6
	276070	● 0,25 l	oh. Abb.					12

VINEDITION



VINEDITION Primitivo

Aromen von Schokolade und mediterranen Gewürzen sowie einem Hauch Zimt begleiten diesen süffigen Primitivo aus Apulien. Im Geschmack erinnernd an Schokolade, Lakritze und reife Früchte.

Dieser Wein empfiehlt sich zu Pizza, Pasta und leichten Schmorgerichten.

Art.-Nr. 278457

Alk. 13,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 16-18° C

Sardinien.

Weine mit *eigenem Charakter*

In der Weinregion **Sardinien** werden rund 40.000 Hektar Terrain bewirtschaftet. Die Reben werden hauptsächlich in den Hügeln von Campidano zwischen der Hauptstadt Cagliari und der Stadt Oristano im Südwesten der Insel sowie auf den Hochebenen nördlich von Olbia, um Sassari und Alghero angebaut.



Die Reben in der Weinregion Sardinien profitieren von der Zusammensetzung des Bodens, der aus Granit, Kalkstein, Sandstein und mineralstoffreichen Tonböden besteht, die Vielfalt in der Ausdrucksweise der sardinischen Weine bieten, insbesondere für DOC- und DOCG-Weine.

Die Rebsorte **Cannonau** ist die wichtigste Rebsorte auf der Insel für die Rotweinproduktion. Der daraus resultierende Rotwein zeichnet sich durch einen ausgewogenen Alkoholgehalt sowie Säure und Tannine aus, die mit schönen Fruchtaromen und Pfeffergewürznoten kombiniert werden. Ein weiterer traditioneller Wein aus der Weinregion Sardinien sind die fruchtbetonten, delikaten Weine aus Vermentino.

Parpinello

Cannonau di Sardegna

Der Parpinello Cannonau di Sardegna entfaltet ein intensives Bouquet aus reifen roten Früchten, Kirschen und würzigen Kräutern, begleitet von feinen Nuancen von Leder und Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und samtig, mit gut integrierten Tanninen und einem langen, eleganten Abgang, der die Authentizität der sardinischen Insel perfekt widerspiegelt.

Der Parpinello Cannonau di Sardegna harmonisiert perfekt mit gegrilltem Lammfleisch und würzigen Kräutern, das bringt seine intensiven Frucht- und Gewürznoten wunderbar zur Geltung.

Art.-Nr. 312656

Alc. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16-18° C



①

②



*Cannonau, der
sardinische Klassiker*

	ART.-NR.	FL.	PARPINELLO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312652	● 0,75 l	Vermentino DOC	trocken	Poderi Parpinello	Sardinien	12,5 %	6
②	312656	● 0,75 l	Cannonau DOC	trocken	Poderi Parpinello	Sardinien	12,5 %	6

Sizilien.

Weine mit *mediterranem Flair*

Sizilien ist mehr als nur eine Insel – es ist eine Welt für sich, voller Geschichte, Kultur und einer Weintradition, die bis in die Antike reicht. Hier, wo das mediterrane Klima auf vulkanische Böden trifft, entstehen Weine mit einzigartigem Charakter: kraftvoll, aromatisch und voller Sonne. Ob elegante Weißweine oder ausdrucksstarke Rotweine – Sizilien begeistert mit einer Vielfalt, die Genießer ins Schwärmen bringt.

Siziliens Weine sind geprägt von der intensiven Sonne, den nährstoffreichen Böden und der Leidenschaft der Winzer. Sie erzählen von salziger Meeresbrise, wilden Kräutern und der endlosen Weite der Landschaft.



③

Andrero Madreterra Grillo Bio

Der Andrero Bio Grillo Madreterra begeistert mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch tropischer Früchte, begleitet von einer feinen Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich elegant und lebendig mit einer ausgewogenen Säure und einem harmonischen, leicht salzigen Abgang – ein perfekter Ausdruck der sizilianischen Sonne und des mediterranen Terroirs.

Speiseempfehlung: Der Andrero Bio Grillo Madreterra passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, frischen Meeresfrüchten oder einem leichten Zitronenrisotto.

Art.-Nr. 3315481

Alc. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8-10° C

④



	ART.-NR.	FL.	ANDRERO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
③	315481	0,75 l	Madreterra Grillo Bio DOP	trocken	Andrero	Sizilien	12,5 %	6
④	315482	0,75 l	Madreterra Nero D'Avola BIO DOP	trocken	Andrero	Sizilien	12,5 %	6

Piemont - wo Wein zur Kunst wird



Die Weine des Piemont – eine faszinierende Reise durch die sanften Hügel des Nordwestens Italiens. Mit einer Vielzahl von Mikroklimata, die sich perfekt für die Reben eignen, entstehen hier Weine von außergewöhnlicher Komplexität und Eleganz.

Im Piemont trifft jahrhundertealte Weinbautradition auf die Leidenschaft moderner Winzer. Hier gedeihen die edlen Rebsorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto – jede mit ihrem eigenen Charakter und Ausdruck. Das Piemont ist nicht nur ein Weinparadies, sondern auch ein Ort, an dem sich Genuss und Lebensart vereinen. Die Weine dieser Region sind mehr als nur ein Getränk – sie sind Ausdruck der Leidenschaft, Hingabe und des einzigartigen Terroirs, das in jeder Flasche spürbar ist.



Castellari Bergaglio Gavi Salluvii

Der Castellari Bergaglio Salluvi Gavi verführt mit seiner erfrischenden Eleganz und einer klaren Fruchtigkeit, die perfekt von feinen Zitrus- und floralen Noten begleitet wird. Dieser reinsortige Cortese aus dem renommierten Gavi-Gebiet zeigt sich ausgewogen, mit einer zarten Mineralität und einer lebendigen Säure, die ihn zu einem perfekten Begleiter für leichte Speisen und Sommerabende macht.

Er harmonisiert perfekt mit frischen Meeressalaten, gegrilltem Fisch oder einem leichten Ziegenkäse-Salat, der die frische und mineralische Note des Weins ideal zur Geltung bringt.

Art.-Nr. 312677

Alk. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur ca. 8–10° C

①



②

	ART.-NR.	FL.	PIEMONTE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312677	0,75 l	Castellari Bergaglio Gavi Salluvii DOCG	trocken	Castellari Bergaglio	Piemont	13,0 %	6
②	312671	0,75 l	Cornarea Terre Dei Ró DOCG	trocken	Cornarea	Piemont	13,0 %	6



*Mionetto.
Mehr als nur
ein Prosecco.*

Bester Preis. Beste Leistung.



Carcassonne, Pays d'Oc/Südfrankreich



②

Die **La Campagne-Weine** aus dem Hause **Le Producteur Réunis Cébazan** verkörpern die Vielfalt und Qualität der französischen Weintradition, insbesondere aus der Region Pays d'Oc im Languedoc-Roussillon. Diese Weine zeichnen sich durch ihren typischen Charakter und ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.



③

	ART.-NR.	FL.	LA CAMPAGNE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	314798	● 0,75 l	Sauvignon Blanc	trocken	Les Producteurs Réunis Cébazan	Vin de France	14,0 %	6
②	314799	● 0,75 l	Cinsault	trocken	Les Producteurs Réunis Cébazan	Pays d'Oc	12,0 %	6
③	314797	● 0,75 l	Merlot	trocken	Les Producteurs Réunis Cébazan	Pays d'Oc	14,0 %	6

Frische und Lebendigkeit



LA CAMPAGNE



Marilyn Lasserre, Önologin für La Campagne

La Campagne Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Blanc steht für Frische und Lebendigkeit. Eigenschaften, die besonders breite Zielgruppen ansprechen. Mit Aromen von Limette, grünem Apfel und einem Hauch Maracuja ist dieser Sauvignon Blanc ein echter Publikumsliebbling.

Ideal zu Fisch, Salaten oder solo als Aperitif.

Art.-Nr. 314798

Alk. 14,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



TEAM
BEVERAGE
exklusiv

①

ROSÉ DE PROVENCE

❖❖❖ The birthplace of Rosé ❖❖❖

LIVE THE PROVENCE LIFE



Crafted in the **South of France**

Maßvoll genießen.



D O M A I N E
— DE —
• LA BAUME •

Die Inspiration
des Südens



Domaine de la Baume, symbolträchtiges Weingut im Languedoc-Roussillon



①

Seit 1880 ist die **Domaine de la Baume** eines der beispielhaften Weingüter des Languedoc-Roussillon. Zu dieser Zeit ließ Jean Prat ein Haus mit dem Namen „La Folie“ bauen, ein Wahrzeichen des Weingutes für mehr als ein Jahrhundert.

Die frisch renovierte Folie du Domaine de la Baume empfängt in einer modernen, warmen Umgebung mit einem unvergleichlichen Gütesiegel.



②

	ART.-NR.	FL.	DOMAINE DE LA BAUME	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	289734	0,75 l	Sauvignon Blanc IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Languedoc	13,5 %	6
②	290716	0,75 l	Pinot Noir Rosé IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Languedoc	12,0 %	6

SINCE 1819

• CRUSE •

LA PASSION DE LA TERRE ET DES GRANDS VINS

Schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts genießt die Familie Cruse den Ruf, eine der größten im Weinhandel von Bordeaux zu sein. Der Däne Herman Cruse war der erste in dieser Dynastie von Weinhändlern und gehörte zur feinen Gesellschaft von Bordeaux.

Im Jahr 1819 zog er nach Bordeaux und gründete ein Unternehmen, das seit fast zwei Jahrhunderten floriert. Seine Leidenschaft für das Terroir und die großen Weine wurde von Generation zu Generation weitergegeben, und seine charakteristische Qualität und Raffinesse finden sich heute in der Reihe der Bordeaux-Weine mit der Bezeichnung „6th Generation“ als Hommage an die Familie Cruse wieder. Das Anbaugebiet des Vin de Pays d'Oc liegt in Südfrankreich, hauptsächlich in der Region Languedoc-Roussillon. Es erstreckt sich vom Süden der Côtes du Rhône bis nach Carcassonne.



②

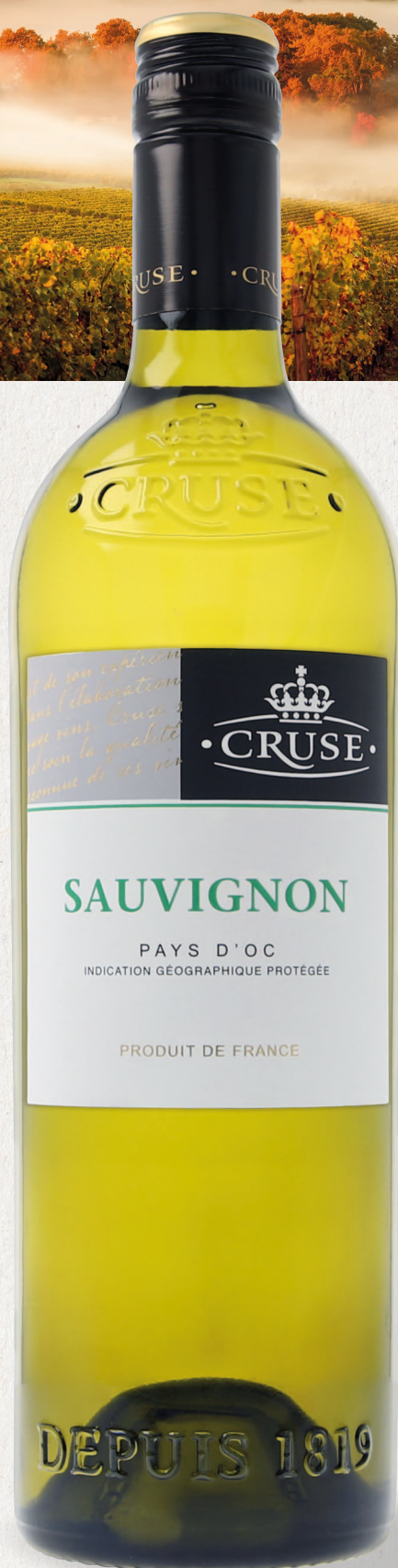


③



④

	ART.-NR.	FL.	CRUSE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	292328	0,75 l	Sauvignon Blanc IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Pays d'Oc	12,0 %	6
②	292326	0,75 l	Chardonnay IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Pays d'Oc	13,0 %	6
③	292327	0,75 l	Merlot IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Pays d'Oc	14,0 %	6
④	292325	0,75 l	Cabernet Sauvignon IGP	trocken	Grands Chais de Fr.	Pays d'Oc	13,5 %	6



Cruse Sauvignon Blanc

Der Cruse Sauvignon Blanc ist ein eleganter Weißwein, der mit einer klaren, blassgelben Farbe und feinen grünen Reflexen glänzt. In der Nase zeigt er ein intensives Bouquet von weißen Blüten, Ananas, tropischen Früchten und mineralischen Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein rund und angenehm, fein ausgewogen mit Aromen von Zitronen und Rosinen. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch und bestimmten Käsesorten, was ihn zu einem vielseitigen Begleiter für viele Gerichte macht.

Ein recht feiner Wein, der ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch und bestimmten Käsesorten passt.

Art.-Nr. 292328

Alk. 12,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 10–12 °C

Feine Perlage von der Loire



Windmühle La Tranchee nahe Montsoreau im Pays de la Loire



②

Die Crémants von Marcel Martin vereinen Handwerkskunst, Tradition und eine unverwechselbare Eleganz, die jeden Moment zu etwas Besonderem machen.

Crémants aus dem Loire-Tal zeichnen sich durch ihre elegante Perlage und ihre frische, fruchtige Aromatik aus, die von Apfel- und Zitrusnoten bis hin zu feinen Brioche- und Mandelnuancen reicht. Durch die traditionelle Flaschengärung und die Vielfalt an Rebsorten wie Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc entstehen komplexe, harmonische Schaumweine mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Dank des gemäßigten Klimas und der kalkhaltigen Böden der Loire-Region entwickeln diese Crémants eine besondere Finesse und Mineralität, die sie zu einer hochwertigen Alternative zu Champagner macht.

	ART.-NR.	FL.	MARCEL MARTIN	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	276516	● 0,75 l	Crémant de Loire AOP	Brut	Grands Chais de Fr.	Loire	12,0 %	6 ●
②	315154	● 0,75 l	Crémant de Loire Rosé AOP	Brut	Grands Chais de Fr.	Loire	12,0 %	6 ●

MARCEL MARTIN



TEAM
BEVERAGE
exklusiv

Die
perfekte Alternative
zu Champagner



Marcel Martin Crémant de Loire

Als klassischer Vertreter der Crémants bietet er eine ausgezeichnete Kombination aus Frische, Eleganz und Vielseitigkeit. Mit seiner feinen Perlage und den fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich eignet er sich sowohl als Aperitif als auch zu einer Vielzahl von Gerichten. Er spiegelt die hohe Qualität und das handwerkliche Können wider, für das die Marke Marcel Martin bekannt ist.

Seine Balance und Frische machen ihn zu einem idealen Allrounder, der sowohl Kenner als auch Neueinsteiger in die Welt der Crémants begeistern wird.

Art.-Nr. 276516

Alk. 12,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 6-8°C

①

Côtes du Rhône

Die **Côtes du Rhône** – eine der berühmtesten Weinregionen Frankreichs – steht für kraftvolle, charmante und ausdrucksstarke Weine. Entlang der Rhône, wo das mediterrane Klima auf steinige Böden trifft, gedeihen Rebsorten wie Grenache, Syrah und Mourvèdre, die den Weinen ihre unverwechselbare Tiefe, Würze und Fruchtigkeit verleihen.

Ob samtige Rotweine mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern der Provence, elegante Weißweine mit feiner Frische oder würzige Rosés für entspannte Genussmomente – die Weine der Côtes du Rhône begeistern mit ihrer Vielfalt und Authentizität. Sie sind unkompliziert, aber charaktvoll.

Wo Wein und Romantik
Hand in Hand gehen



Domaine Le Renard Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages

Der Domaine le Renard Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages begeistert mit seiner tiefen Frucht, warmen Gewürznoten und einem Hauch von Kräutern der Provence – kraftvoll, elegant und mit samtigen Tanninen. Perfekt zu herzhaften Fleischgerichten wie Lammkarree mit Rosmarin oder einer würzigen Ratatouille!

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem Lamm oder Würstchen sowie zu herzhaften Eintöpfen und käsehaltigen Gerichten wie Tartiflette. Seine kräftigen Aromen von dunklen Beeren und gewürzigen Noten harmonieren perfekt mit der Vielfalt würziger und fleischartiger Küche.

Art.-Nr. 312676

Alc. 14,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C



ART.-NR.	FL.	DOMAINE LE RENARD	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
① 312676	0,75 l	Plan de Dieu AOP	trocken	Domaine le Renard	Côtes du Rhône	14,0 %	6
② 315477	0,75 l	Les Grandes Terres AOP	trocken	Domaine le Renard	Côtes du Rhône	14,0 %	6



Olivier Leflaive

Grand Vin de Bourgogne

Olivier Leflaive Aligoté Bourgogne

Ein wahrer Genuss für Kenner – der Olivier Leflaive Aligoté aus der renommierten Bourgogne-Region ist ein meisterhaft komponierter Weißwein, der mit seiner Frische und Eleganz begeistert. Der Aligoté-Traube gelingt hier eine harmonische Balance zwischen lebendiger Säure und feiner Fruchtigkeit. Zarte Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und floralen Nuancen entfalten sich bereits beim ersten Schluck und begleiten den Gaumen mit einer feinen Mineralität.

Die Weinberge, in denen dieser Aligoté gedeiht, profitieren von optimalen Bedingungen – sonnige Hänge und kühle Nächte, die dem Wein seine Frische verleihen.

Speiseempfehlung: Ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten wie Fisch, Meeresfrüchten und frischen Salaten – der Olivier Leflaive Aligoté ist der perfekte Begleiter für gesellige Momente und genießerische Augenblicke.

Art.-Nr. 315476

Alc. 12,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



Famille Leflaive

①

ART.-NR.	FL.	OLIVIER LEFLAIVE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK%	VE
① 315476	● 0,75 l	Aligoté Bourgogne AOP	trocken	Olivier Leflaive	Burgund	12,0 %	6

Genuss beginnt im Burgund

Im Herzen Frankreichs liegt das Burgund – eine Region, die so reich an Geschichte ist wie die Weine, die sie hervorbringt. Hier, in einer der ältesten und renommiertesten Weinbauregionen der Welt, verschmelzen Tradition und Leidenschaft in jedem Tropfen.

Die Weine aus Burgund sind das perfekte Spiegelbild der Region: einzigartig, komplex und unverwechselbar. Vom eleganten, fruchtigen Chardonnay bis zum kraftvollen, doch gleichzeitig samtigen Pinot Noir – jeder Wein trägt das unverkennbare Terroir dieser besonderen Gegend in sich. Der Boden, das Klima und die Handwerkskunst der Winzer schaffen Weine, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz berühren.



①

La Chablisienne Petit Chablis

Der **La Chablisienne Petit Chablis** begeistert mit einer herrlich frischen und lebendigen Mineralität, die typisch für das Chablis-Gebiet ist. In der Nase entfaltet er Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von Kreidigkeit, die sich am Gaumen zu einem spritzigen, eleganten Wein verbinden.

Mit seiner knackigen Säure und einer feinen Fruchtnote bietet dieser Petit Chablis einen klaren, erfrischenden Genuss – ideal für einen sommerlichen Aperitif oder zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchten, frischem Fisch oder Salaten.

Art.-Nr. 315475

Alk. 12,50 % vol. / Optimale Trinktemperatur 8–10° C



②

La Chablisienne Chablis Le Finage

Der **La Chablisienne Chablis Le Finage** verführt mit einer klaren, frischen Mineralität, die typisch für die Kalkböden des Chablis-Gebiets ist. Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten verschmelzen zu einem harmonischen Geschmackserlebnis, das von einer lebendigen Säure begleitet wird.

Dieser elegante Chardonnay ist der perfekte Begleiter für Meeresfrüchte, gegrillten Fisch oder einfach als erfrischender Aperitif.

Art.-Nr. 304723

Alk. 12,50 % vol. / Optimale Trinktemperatur 8–10° C

	ART.-NR.	FL.	LA CHABLISIENNE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	304723	● 0,75 l	Chablis Le Finage AOP	trocken	La Chablisienne	Chablis	12,5 %	6
②	315475	● 0,75 l	Petit Chablis AOP	trocken	La Chablisienne	Chablis	12,5 %	6



Edouard Delaunay Septembre Chardonnay

Der Edouard Delaunay Septembre Chardonnay verführt mit seiner leuchtenden, goldenen Farbe und einem Bouquet von zarten Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen zeigt er sich frisch und ausgewogen, mit einer eleganten Mineralität und einem langen, harmonischen Abgang, der die feine Handwerkskunst des Weinguts widerspiegelt.

Art.-Nr. 315460

Alk. 13,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 10–12° C

③



Edouard Delaunay Septembre Pinot Noir

Der Edouard Delaunay Septembre Pinot Noir entfaltet in der Nase ein verführerisches Bouquet aus roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig und gut balanciert, mit einer feinen Frische und weichen Tanninen, die den eleganten Charakter dieses Pinot Noirs perfekt unterstreichen.

Art.-Nr. 315462

Alk. 13,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 14–16° C

⑤

Edouard Delaunay Cote D'Or

Der Edouard Delaunay Cote D'Or begeistert mit einer intensiven Nase von reifen roten Beeren, subtilen Gewürznoten und einem Hauch von Eichenholz. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und gut strukturiert, mit samtigen Tanninen und einer komplexen, langanhaltenden Frische, die die exzellente Herkunft aus dem Herzen Burgunds widerspiegelt.

Art.-Nr. 315461

Alk. 13,0 % vol. / Optimale Trinktemperatur 16–18°

④



	ART.-NR.	FL.	EDOUARD DELAUNAY	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
③	315460	● 0,75 l	Septembre Chardonnay	trocken	Edouard Delaunay	Burgund	13,0 %	6
④	315461	● 0,75 l	Cote D'Or	trocken	Edouard Delaunay	Burgund	13,0 %	6
⑤	315462	● 0,75 l	Septembre Pinot Noir	trocken	Edouard Delaunay	Burgund	13,0 %	6

Bordeaux – die Poesie des Weins



In den sanften Hügeln des **Bordeaux**, wo sich Weinreben wie ein endloses grünes Meer im goldenen Licht der Abendsonne wiegen, entstehen Weine, die Geschichten erzählen. Geschichten von Leidenschaft, von jahrhundertealter Handwerkskunst und von einem Terroir, das mit jeder Rebe flüstert. Jeder Tropfen ist eine Liebeserklärung – an die Frucht, die Zeit und das Leben. Bordeaux-Weine sind mehr als ein Genuss. Sie sind ein Versprechen – auf lange Nächte voller Gespräche, auf funkelnde Kerzenlichter und einen Moment, der bleibt. Was sie so besonders macht? Es ist die einzigartige Verbindung aus kalkhaltigen Böden, mildem Atlantikklima und der meisterhaften Kunst der Cuvée, die Balance und Tiefe in perfekter Harmonie vereint. Bordeaux-Weine sind nicht nur weltberühmt – sie sind unvergesslich.



Grand Bateau Blanc Bordeaux

Der Grand Bateau Blanc Bordeaux ist ein eleganter Weißwein, der mit seiner Frische und aromatischen Finesse überzeugt. In der Nase entfalten sich feine Zitrusnoten, weiße Blüten und ein Hauch von exotischen Früchten, während am Gaumen eine lebendige Säure und eine sanfte Mineralität für ein wunderbar ausgewogenes und langanhaltendes Finale sorgen. Perfekt als Aperitif oder zu feinen Fischgerichten.

Ideal zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder Ziegenkäse.

Art.-Nr. 312655

Alk. 12,5 % vol. / Optimale Trinktemperatur ca. 10° C

Grand Bateau Rouge Bordeaux

Der Grand Bateau Rouge Bordeaux vereint die Eleganz und Tiefe eines klassischen Bordeaux mit einer modernen Raffinesse. Saftige Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren verbinden sich mit feinen Anklängen von Vanille und Zedernholz, die durch den dezenten Holzausbau entstehen. Mit seiner ausgewogenen Struktur, sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall ist er ein vielseitiger Begleiter zu gehaltvollen Speisen oder einfach zum entspannten Genuss.

Ideal zu rotem Fleisch, Wurstwaren und hartem Käse.

Art.-Nr. 312667

Alk. 13,5 % vol / Optimale Trinktemperatur 17° C



Wein erzählt Geschichten



Cheval Noir Rouge Bordeaux

Der Cheval Noir Rouge Bordeaux ist ein raffinierter Bordeaux, der mit seiner tiefen rubinroten Farbe und eleganten Struktur begeistert. In der Nase entfalten sich verführerische Noten von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und einem Hauch von feinen Gewürzen, während am Gaumen seidige Tannine und eine harmonische Balance für ein langes, geschmeidiges Finale sorgen. Ein zeitloser Klassiker, der Tradition und Finesse auf wundervolle Weise vereint.

Ideal zu Pasta, dunklem Fleisch und Ofengemüse.

Art.-Nr. 315459

Alk. 14,0 % vol / Optimale Trinktemperatur 16–18° C

③

Château Moulin de Mallet Bordeaux

Der Château Moulin de Mallet Bordeaux verführt mit einer harmonischen Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die Eleganz und Fruchtigkeit perfekt vereint. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen roten Beeren, Pflaumen und einem Hauch von feiner Würze, während am Gaumen weiche Tannine und eine sanfte Struktur für ein rundes, geschmeidiges Finish sorgen.

Dieser Wein harmonisiert hervorragend mit einer Vielzahl von Gerichten, darunter gegrilltem oder geschmortem roten Fleisch, Wildgerichten und reifen Käsesorten. Seine kräftigen Tannine und die reichhaltigen Fruchtaromen ergänzen diese Speisen perfekt.

Art.-Nr. 315458

Alk. 13,0 % vol / Optimale Trinktemperatur 16–18° C

④



	ART.-NR.	FL.	BORDEAUX	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312655	● 0,75 l	Grand Bateau Blanc Bordeaux AOP	trocken	Grand Bateau	Bordeaux AOP	12,5 %	6
②	312667	● 0,75 l	Grand Bateau Rouge Bordeaux AOP	trocken	Grand Bateau	Bordeaux AOP	13,5 %	6
③	315459	● 0,75 l	Cheval Noir Rouge Bordeaux AOP	trocken	Cheval Noir	Bordeaux AOP	14,0 %	6
④	315458	● 0,75 l	Château Moulin de Mallet Bordeaux AOP	trocken	Château Moulin de Mallet	Bordeaux AOP	13,0 %	6

Weine, die den Tag verzaubern und die Nacht erobern

Die **Weine aus der Loire** bieten nicht nur eine Geschmacksexplosion, sondern auch ein Stück französische Lebensfreude. Ihre Klarheit und Frische machen sie zu vielseitigen Begleitern bei geselligen Anlässen oder zu besonderen Momenten der Ruhe und des Genusses.



Schloss Langeais im Loire-Tal



Berthier Sancerre

Der Berthier Sancerre ist der Inbegriff des Loire-Sauvignon Blancs – lebendig, spritzig und unverwechselbar. Mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten, grasigen Noten und einer feinen Kräuternote ist dieser Wein der perfekte Ausdruck der Region. Der Sancerre überzeugt durch seine Klarheit und Reinheit, wobei die feine Mineralität den Wein mit einer frischen Eleganz versieht.

Der Berthier Sancerre passt hervorragend zu frischen Meeresfrüchten wie Austern, Muscheln oder gegrilltem Fisch.

Art.-Nr. 312673

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur ca. 8-10° C

①



②

	ART.-NR.	FL.	BERTHIER	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312673	0,75 l	Sancerre AOP	trocken	Vignobles Berthier	Loire	12,5 %	6
②	312705	0,75 l	Pouilly-Fumé AOP	trocken	Vignobles Berthier	Loire	13,0 %	6

FANTINI



Italiens feinste Boutique-Kellerei

Erleben Sie die herausragende Qualität von Fantini Wines, Italiens größter Boutique-Weinkellerei. Mit Leidenschaft entstehen edle Tropfen, die das Terroir und die Weintradition Süditaliens widerspiegeln. Unsere Önologen wählen die besten Weinberge in Abruzzo, Apulien, Kampanien, Basilikata und Sizilien, um charakterstarke Weine zu kreieren. Moderne Technologie bewahrt Aroma und Struktur jeder Rebsorte.

Ob Rot, Weiß oder Rosé – Fantini Wines bietet unvergleichlichen Genuss für Kenner und Genießer.

Miraval bringt das Leben zum Funkeln!



Miraval Studio Line – Musik trifft auf Wein

Die Miraval Studio Line ist eine Hommage an die kreative Seele des berühmten Weinguts in der Provence. Inspiriert vom legendären Tonstudio auf dem Anwesen, in dem bereits Musikgrößen wie Pink Floyd und AC/DC aufgenommen, vereinen diese Weine **Lebendigkeit, Eleganz und künstlerischen Ausdruck**. Mit frischen, fruchtigen Noten und einer spielerischen Leichtigkeit bringen sie den Rhythmus des Südens ins Glas.

Ob Rosé oder Weiß – **Miraval Studio Line ist wie ein guter Song: zeitlos, harmonisch und voller Emotionen.**



①

Miraval Studio Line – Rosé

Der **Studio by Miraval Rosé** verführt mit zarten Aromen von roten Beeren und einem Hauch von Zitrus, die an einen warmen Sommerabend am Meer erinnern. Seine frische, elegante Fruchtigkeit und der mineralische Abgang machen ihn zu einem perfekten Begleiter für romantische Momente zu zweit.

Ideal zu Salaten, Spargel und Fischgerichten.

Art.-Nr. 310119

Alk. 12,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



④

	ART.-NR.	FL.	STUDIO BY MIRAVAL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	310121	0,75 l	Weiß	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	6
②	315432	1,50 l	Weiß (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	6
③	315431	3,00 l	Weiß (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	1
④	310119	0,75 l	Rosé	trocken	Miraval	Côtes de Provence	12,5 %	6
⑤	312407	1,50 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	12,5 %	6
⑥	315430	3,00 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	12,5 %	1

Miraval Rosé – Glamour trifft auf Genuss

Ein Wein mit Star-Appeal! Der Miraval Rosé, aus dem Herzen der Provence, vereint Eleganz, Frische und einen Hauch Hollywood-Glamour. In zartem Lachsrosa schimmert er im Glas und verführt mit Aromen von roten Beeren, weißen Blüten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch – ein sommerlicher Hochgenuss mit feiner Mineralität und langem Nachhall.

Ob beim stilvollen Dinner oder entspannten Sundowner – Miraval bringt französische Raffinesse und mediterrane Leichtigkeit in jeden Moment.



Brad Pitt, Hollywood-Schauspieler und Weingutbesitzer

Miraval Blanc – Provence in ihrer edelsten Form

Dieser außergewöhnliche Weißwein aus dem Hause Miraval spiegelt die Essenz der Provence wider. In einem strahlenden Goldton leuchtet er im Glas und verführt mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer feinen Kräuternote. Am Gaumen begeistert er mit einer erfrischenden Mineralität, eleganter Struktur und einem Hauch salziger Meeresbrise. Ein Weißwein, der Raffinesse und Lebendigkeit perfekt vereint – ideal für laue Sommerabende, feine Speisen oder einfach zum Genießen. Miraval Blanc – ein Schluck sonnige Leichtigkeit!

Der Wein harmoniert gut mit sommerlichen Gerichten, Geflügel und Salaten.

Art.-Nr. 280032

Alk. 13,0 % vol.
Optimale Trinktemperatur 8–10° C



⑨



⑦

	ART.-NR.	FL.	MIRAVAL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
⑦	280032	● 0,75 l	Weiß	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	6
⑧	305091	● 0,375 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	12
⑨	295866	● 0,75 l	Rosé	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	6
⑩	298395	● 1,50 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	6
⑪	309848	● 3,00 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	1
⑫	315429	● 6,00 l	Rosé (oh. Abb.)	trocken	Miraval	Côtes de Provence	13,0 %	1

Ein Wein, so wild und schön wie die Landschaft



Ardèche – Frankreichs Geheimtipp für Genießer

Versteckt im Herzen Südfrankreichs liegt die Ardèche – eine Region voller wilder Schönheit, tiefen Schluchten und malerischer Weinberge. Hier entstehen Weine, die ebenso charakterstark sind wie die Landschaft selbst: ausdrucksstark, elegant und überraschend vielseitig.

Die Ardèche ist ein Paradies für Weinliebhaber, die das Besondere suchen. Von frischen, mineralischen Weißweinen aus Chardonnay-Trauben bis hin zu kraftvollen, würzigen Rotweinen aus Syrah, Grenache und Gamay – die Weine dieser Region vereinen mediterrane Wärme mit einer feinen Frische. Dank des kalkhaltigen Bodens und des gemäßigten Klimas entwickeln sie eine beeindruckende Balance aus Frucht, Finesse und Eleganz.

Les Terrasses D'Ardèche Blanc

Der Les Terrasses D'Ardèche Blanc verführt mit seiner lebendigen Frische und Aromen von saftigen Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch von exotischer Ananas. Leicht, elegant und herrlich ausbalanciert – der perfekte Wein für sonnige Momente und genussvolle Stunden.

Dieser frische Weißwein harmonisiert hervorragend mit Fischgerichten, Meeresschnecken und milden Käsesorten.

Art.-Nr. 312691

Alk. 13,00 % vol.

Optimale Trinktemperatur 8–10° C



①



②



③

	ART.-NR.	FL.	LES TERRASSES D'ARDÈCHE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	312691	0,75 l	Blanc Sauvignon-Grenache IGP	trocken	Les Terrasses D'Ardèche	Ardèche	13,0 %	6
②	312660	0,75 l	Rosé Grenache-Merlot IGP	trocken	Les Terrasses D'Ardèche	Ardèche	13,0 %	6
③	312695	0,75 l	Rouge Merlot-Syrah IGP	trocken	Les Terrasses D'Ardèche	Ardèche	14,0 %	6

VINEDITION

Charakterstarker Genuss
aus dem Languedoc

Das **Languedoc-Roussillon**, gelegen im Süden Frankreichs, ist bekannt für seine sonnenreichen Weinberge und die vielfältigen Böden, die von Kalkstein über Schiefer bis hin zu Kies reichen. Hier gedeihen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache unter idealen Bedingungen.

Das warme, trockene Mittelmeerklima sorgt für vollreife Trauben mit intensiver Aromatik. Gleichzeitig bringen die kühlen Winde aus den Cevennen Frische und Struktur in die Weine. Diese Kombination macht die Weine aus dem Languedoc-Roussillon besonders harmonisch und charaktervoll.

VINEDITION

Cabernet Sauvignon

Der Vinedition Cabernet Sauvignon ist ein beeindruckender Rotwein aus dem sonnenverwöhnten Languedoc-Roussillon, einer der dynamischsten Weinregionen Frankreichs. Mit seinem tiefdunklen Rubinrot und den intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und würzigen Noten verkörpert dieser Wein die Kraft und Eleganz der mediterranen Landschaft.

Dieser Cabernet Sauvignon passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Lamm, Steaks, Eintöpfen oder kräftigem Käse wie z. B. dem Comté.

Art.-Nr. 299567

Alc. 13,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C

①

	ART.-NR.	FL.	VINEDITION	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	299567	● 1,0 l	Cabernet Sauvignon	trocken	Kessler-Zink	Languedoc-Roussillon	13,5 %	6



Weingebiet La Rioja / Spanien

Weingut Pagos del Rey

Mit seinen Wurzeln in der prestigeträchtigen Weinregion Kastilien und León verkörpert das Weingut das Beste aus jahrhundertealter Expertise und moderner Weinherstellung. Pagos del Rey ist Teil der führenden Félix Solís Avantis-Gruppe und verbindet technische Exzellenz mit der Liebe zu heimischen Rebsorten. Das Weingut ist bekannt für seine unermüdliche Hingabe, die Schätze des spanischen Terroirs in jedem Tropfen erlebbar zu machen. Hier entstehen Weine, die Tradition und Innovation nahtlos vereinen.

Tradition und Innovation Hand in Hand

Die **Quinta Alegre-Weine** sind das Ergebnis einer Symbiose aus traditionellen Anbaumethoden und moderner Kellertechnik. Pagos del Rey arbeitet eng mit lokalen Winzern zusammen, um die besten Trauben zu sichern und den Charakter des Terroirs zu bewahren. Gleichzeitig sorgt modernste Technologie dafür, dass die Qualität jedes Jahrgangs den höchsten Standards entspricht. Erleben Sie mit Quinta Alegre die Essenz Spaniens in jeder Flasche – ein Fest für die Sinne und eine Einladung, die Vielfalt der spanischen Weinwelt zu entdecken.



①



②

	ART.-NR.	FL.	QUINTA ALEGRE	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	314788	0,75 l	Joven DOC	trocken	Pagos del Rey	Rioja	13,0 %	6
②	314789	0,75 l	Crianza DOC	trocken	Pagos del Rey	Rioja	13,5 %	6
③	314790	0,75 l	Reserva DOC	trocken	Pagos del Rey	Rioja	13,5 %	6

Ein Meisterwerk spanischer Weinkunst



TEAM
BEVERAGE
exklusiv

Quinta Alegre Reserva

Rebsorte: Tempranillo

Ein exquisiter Rotwein, der durch seine tiefdunkle Farbe und komplexe Aromenvielfalt überzeugt. Reife dunkle Früchte wie Brombeeren und Pflaumen verbinden sich harmonisch mit Nuancen von Leder, Tabak und feinsten Röstaromen. Am Gaumen zeigt er sich strukturiert, mit präsenten, doch geschmeidigen Tanninen und einem langen, eleganten Abgang. Dieser Reserva reift sowohl im Fass als auch in der Flasche, um seine optimale Balance und Tiefe zu erreichen.

Ideal zu Wildgerichten, Lamm oder reifem Hartkäse.

Art.-Nr. 314790

Alk. 13,5 % vol. / Optimale Trinktemperatur 16–18° C

Die Qualität und Authentizität Spaniens

Die Weine der Linie Diego de Almagro repräsentieren die Vielfalt und Tradition des spanischen Weinbaus. Hergestellt in der D.O. Valdepeñas, einer Region in Zentralspanien, die für ihre extremen Klimabedingungen bekannt ist, zeichnen sich diese Weine durch ihre Qualität und Authentizität aus.

Die Diego de Almagro-Weine spiegeln die Essenz der spanischen Weintradition wider und bieten für jeden Anlass den passenden Begleiter.



	ART.-NR.	FL.	DIEGO DE ALMAGRO	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	314795	● 0,75 l	Airén	trocken	Félix Solís	Vino de España	11,0 %	6
②	314796	● 0,75 l	Tempranillo Rosado	trocken	Félix Solís	Vino de España	11,0 %	6
③	314794	● 0,75 l	Tempranillo	trocken	Félix Solís	Vino de España	12,0 %	6
④	314791	● 0,75 l	Tempranillo Crianza DO	trocken	Félix Solís	Valdepeñas	13,0 %	6
⑤	314792	● 0,75 l	Tempranillo Reserva DO	trocken	Félix Solís	Valdepeñas	13,0 %	6
⑥	314793	● 0,75 l	Tempranillo Gran Reserva DO	trocken	Félix Solís	Valdepeñas	13,0 %	6

DIEGO

• DE ALMAGRO •

Diego de Almagro Tempranillo

Der Diego de Almagro Tempranillo ist ein wahrer Ausdruck der spanischen Weinkultur – lebendig, fruchtig und voller Charakter. Mit seinem tiefen Rubinrot und den verlockenden Aromen von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Gewürzen entfaltet dieser Tempranillo bereits in der Nase eine verführerische Vielfalt.

Er ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Tapas oder mediterranen Gerichten. Ein Wein, der sowohl im Alltag als auch zu besonderen Anlässen glänzt – für alle, die den authentischen Geschmack Spaniens schätzen.

Art.-Nr. 314794

Alk. 12,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur
16–18° C



3

TEAM
BEVERAGE
exklusiv

Diego de Almagro Crianza

Der Diego de Almagro Crianza ist ein zeitloser Klassiker, der die Essenz Spaniens in jedem Tropfen verkörpert. Mit einer tiefen, rubinroten Farbe und verführerischen Aromen von reifen roten Früchten, schwarzen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen zeigt dieser Wein sofort seine Raffinesse. Die dezente Holzfassnote verleiht ihm zusätzlich eine subtile Vanillernote und eine gewisse Komplexität.

Dieser Crianza eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Lammgerichten, gereiftem Käse oder auch zu herzhaften Eintöpfen. Ein wahrer Genuss für Liebhaber traditioneller Weine.

Art.-Nr. 314791

Alk. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur
16–18° C



4

Spanische Weinkunst in *Perfektion.*



Ribera del Duero, Weinanbaugebiet in Spanien

Altos de Tamarón Tempranillo Crianza

Dieser ausdrucksstarke Tempranillo Crianza aus der renommierten Region Ribera del Duero vereint spanische Leidenschaft mit zeitloser Eleganz. 12 Monate in Eichenfässern gereift, entfaltet er ein verführerisches Bouquet aus reifen Waldbeeren, dunkler Kirsche und einem Hauch von Vanille und geröstetem Holz.

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und samtig zugleich – mit einer feinen Balance aus würzigen Noten, seidigen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Ein Rotwein, der sowohl Solo als auch zu gegrilltem Fleisch, Tapas oder gereiftem Käse begeistert. Spanische Weinkunst in Perfektion!

Art.-Nr. 278959 / 0,75 L | 278958 / 0,375 L

Alc. 14,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–17° C

①

②



	ART.-NR.	FL.	ALTOS DE TAMARON	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	278959	0,75 l	Crianza DOC	trocken	Pagos del Rey	Ribera del Duero	14,0 %	6
②	278958	0,375 l	Crianza DOC	trocken	Pagos del Rey	Ribera del Duero	14,0 %	12

VINEDITION

Kraftvoll, weich,
voller Charakter**VINEDITION****Tempranillo**

Dieser Tempranillo bringt spanische Leidenschaft ins Glas: Dunkle Beeren, reife Kirschen und feine Gewürznoten vereinen sich zu einem ausdrucksstarken Geschmackserlebnis. Seine sanften Tannine und die harmonische Struktur machen ihn angenehm rund, während dezente Nuancen von Vanille und Schokolade für das gewisse Etwas sorgen

Dieser Tempranillo passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Schmorgerichten und Tapas.

Art.-Nr. 299599

Alc. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C

③

ART.-NR.	FL.	VINEDITION	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
③ 299599	1,0 l	Tempranillo	trocken	Kessler-Zink	Valencia	13,0 %	6



SYMINGTON

Family Estates



SYMINGTON Martinez White Port Douro

Der Symington Martinez White Port Douro DOC glänzt mit goldenen Reflexen und Aromen von Honig, reifen Aprikosen und gerösteten Nüssen. Seine feine Süße und lebendige Frische machen ihn ideal für den puren Genuss, auf Eis oder als Basis für sommerliche Cocktails.

Dieser weiße Portwein harmonisiert hervorragend mit gereiftem Käse, Desserts wie Crème Brûlée oder als erfrischender Aperitif auf Eis mit einem Spritzer Zitrone.

Art.-Nr. 315485

Alc. 19,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 10–12° C

1

Weine aus Portugal

Portugals Weinwelt ist so vielfältig wie das Land selbst. Kräftige Touriga Nacional-Weine aus dem Douro, elegante Alvarinho-Weißweine aus dem Minho oder die sonnenverwöhnten Tropfen aus dem Alentejo – jede Region bringt ihren eigenen Stil hervor. Während die Rotweine oft mit dunklen Beeren, würzigen Noten und samtigen Tanninen punkten, beeindruckten die Weißweine mit Frische, Fruchtigkeit und feiner Mineralität.

Ob ein leichter Vinho Verde an einem lauen Sommerabend, ein vollmundiger Tinto zum gegrillten Fleisch oder ein edler Portwein als Abschluss eines genussvollen Dinners – portugiesische Weine sind facettenreich und voller Leidenschaft. Sie erzählen Geschichten von Tradition, Terroir und einer Winzerkunst, die sich seit Generationen bewährt hat. Ein Schluck genügt, um in das mediterrane Lebensgefühl Portugals einzutauchen.



2

	ART.-NR.	FL.	SYMINGTON	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315485	0,75 l	Martinez White Port Douro DOC	trocken	Symington	Douro	19,0 %	6
②	315484	0,75 l	Martinez Tawny Port Douro DOC	trocken	Symington	Douro	19,0 %	6

Erfrischend anders,
portugiesisch
lecker



SÉQUITO Vinho Verde

Der Séquito Vinho Verde verführt mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von weißen Blüten, begleitet von einer dezenten mineralischen Note. Am Gaumen präsentiert er sich leicht und spritzig mit einer erfrischenden Säure und feiner Perlage.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem rotem oder weißem Fleisch, Pasta, würzigen Gerichten oder milden Käsesorten.

Art.-Nr. 315486

Alc. 11,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 6-8°C

③

OPTA Tinto Dão

Der Opta Tinto Dão begeistert mit saftigen dunklen Beeren, einer Prise Würze und einem Hauch Mineralität – typisch für das Dão-Terroir.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem rotem oder weißem Fleisch, Pasta, würzigen Gerichten oder milden Käsesorten.

Art.-Nr. 315483

Alc. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur
16-18°C



④

	ART.-NR.	FL.	PORTUGAL	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315486	0,75 l	Séquito Vinho Verde DOC	trocken	Séquito	Minho	11,0 %	6
②	315483	0,75 l	Opta Tinto Dão DOC	trocken	Opta	Dao	13,0 %	6

Die Seele Argentiniens im Glas



BODEGAS CALLIA
ARGENTINA



Bodegas Callia im Herzen des Tulum Valley, San Juan



Lunar Malbec

Der Callia Lunar Malbec ist ein charaktervoller Rotwein aus der renommierten Weinregion San Juan in Argentinien. Mit seiner tiefen, purpurroten Farbe und intensiven Aromen von frischen Beeren, insbesondere Brombeere und Pflaume, verführt er die Sinne. Am Gaumen präsentiert sich der Lunar Malbec harmonisch und rund, mit weichen Tanninen, die für eine angenehme Textur sorgen. Die fruchtigen Noten werden durch subtile Gewürznuancen ergänzt, was dem Wein eine besondere Tiefe verleiht.

Dieser Malbec ist vielseitig einsetzbar und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, reichhaltigen Pasta-Gerichten und einer Auswahl an Käsesorten. Seine ausgewogene Struktur und der langanhaltende Abgang machen ihn zu einem idealen Begleiter für gesellige Abende und besondere Anlässe.

Art.-Nr. 277806

Alk. 13,0 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16-18° C

①

ART.-NR.	FL.	LUNARIS	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALC.	VE
① 277806	● 0,75 l	Malbec	trocken	Bodegas Callia	San Juan	13,0 %	6



Blick auf das Weingut in der Region Breede River Valley

Weingut Leipzig – Südafrikas verborgene Perle

Eingebettet in die sanften Hügel des Nuy-Tals, zwischen Kapstadt und der legendären Route 62, liegt das Weingut Leipzig. Die Geschichte dieses Boutique-Weinguts reicht über 200 Jahre zurück, doch der Spirit ist erfrischend jung: mutig, unkonventionell und mit einer klaren Vision für außergewöhnliche Genussmomente.

Was macht die Weine von Leipzig so besonders? Es ist die Kombination aus mineralreichen Böden, perfektem Mikroklima und einer Passion, die man mit jedem Schluck schmeckt. Von eleganten Weißweinen mit feiner Frische bis hin zu ausdrucksstarken Rotweinen mit Tiefe und Würze – jede Flasche erzählt eine Geschichte von südafrikanischer Sonne, kühler Brise und meisterhaftem Handwerk.

*Südafrikas Sonne,
eingefangen im Glas*



Leipzig Shiraz

Ein Wein, der Geschichten erzählt – vom sonnenverwöhnten Nuy-Tal, von reifen Früchten, würzigen Aromen und handwerklicher Perfektion. Der Leipzig Shiraz verkörpert das Beste aus Südafrika: samtige Fülle, dunkle Beerenfrucht und ein Hauch von schwarzem Pfeffer und Vanille, abgerundet durch feine Holznoten aus der Fassreife.

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, würzigem Käse oder einfach als Solist an einem genussvollen Abend.

Art.-Nr. 315489

Alk. 14,5 % vol.

Optimale Trinktemperatur 16–18° C



LEIPZIG

— COUNTRY HOUSE & WINERY —



③

①

②

	ART.-NR.	FL.	LEIPZIG	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315487	0,75 l	Sauvignon Blanc	trocken	Leipzig	Western Cape	13,00 %	6
②	315488	0,75 l	Cabernet Sauvignon	trocken	Leipzig	Western Cape	13,50 %	6
③	315489	0,75 l	Shiraz	trocken	Leipzig	Western Cape	14,50 %	6

Familiengeführt.

Weltweit bekannt.

Das Weingut Luis Felipe Edwards (LFE), gegründet 1976 von Luis Felipe Edwards Senior, befindet sich im Herzen des Colchagua-Tals in Chile.

Begonnen mit einem 60 Hektar großen Anwesen, hat sich LFE zu einem der größten familiengeführten Weingüter Chiles entwickelt, mit über 2.000 Hektar Weinbergen in den Regionen Colchagua, San Antonio und Maule. Mit einem starken Fokus auf Technologie und Qualität, ohne die Bedürfnisse des Marktes und der Partner aus den Augen zu verlieren, setzt LFE seine Mission fort, die führende Quelle für chilenischen Wein über alle Kategorien hinweg zu sein und dabei höchste Qualität zu besten Preisen zu liefern.



①



②



③

	ART.-NR.	FL.	LUIS FELIPE EDWARDS	GESCHMACK	ERZEUGER/WEINGUT	REGION	ALK.	VE
①	315205	0,75 l	Sauvignon Blanc	trocken	Luis Felipe Edwards	Central Valley	13,0 %	6
②	315203	0,75 l	Cabernet Sauvignon	trocken	Luis Felipe Edwards	Central Valley	12,5 %	6
③	315200	0,75 l	Shiraz	trocken	Luis Felipe Edwards	Central Valley	13,0 %	6
④	315202	0,75 l	Carmenère	trocken	Luis Felipe Edwards	Central Valley	12,5 %	6

Eines der besten
Weingüter Chiles



**LUIS FELIPE
EDWARDS**

WINE OF CHILE



Traditionelles Produktionsgebäude der LFE Group
im Herzen vom Colchagua Valley, Chile

Luis Felipe Edwards Carmenère

Dieser Carmenère zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und Aromen von dunklen Beeren, Paprika und einem Hauch von Schokolade aus. Am Gaumen samtig und gut strukturiert, mit einer feinen Balance zwischen Frucht und Würze. Ein idealer Begleiter zu Lamm, Geflügel und vegetarischen Gerichten mit Auberginen oder Pilzen.

Er repräsentiert eine Rebsorte, die eng mit der Identität des chilenischen Weinbaus verknüpft ist. Chile ist weltweit bekannt für seine Carmenère-Weine, die sich durch ihre unverwechselbare Kombination aus Frucht, Würze und weichen Tanninen auszeichnen. Diese Rebsorte hat eine faszinierende Geschichte, da sie lange Zeit in Europa als verloren galt und erst in Chile wiederentdeckt wurde.

Art.-Nr. 315202

Alk. 12,5 % vol. / Optimale Trinktemperatur 16° C

[illegible]

Impressum

HERAUSGEBER

Team Beverage Großhandel GmbH
Flughafenallee 15 | 28199 Bremen
Tel.: +49 (0)421-89811-2 | E-Mail: info@team-beverage.de
Web: team-beverage.de

BILDQUELLEN

© Team Beverage AG, Team Beverage Großhandel GmbH

© Altos de Tamarón, Andrero, Bodegas Callia, Cantina Tollo, Cantine Paololeo, Caselletti, Castellari Bergaglio, Château Moulin de Mallet, Cheval Noir, Colle al Vento, Cornarea, Costarossa/Serena Wines, Cruse, Diego de Almagro, Domaine de la Baume, Domaine le Renard, Due Palme, Edouard Delaunay, Félix Solís/Avantis, Grand Bateau, Grands Chais de France, Hofgut Gönnsheim/Lukas Kesselring, Illuminati, La Chablisienne, Leipzig Winery, Les Producteurs Réunis Cébazan, Les Terrasses D'Ardèche, Lieblingswein, Lorenz & Dahlberg, Luis Felipe Edwards/Sara Matthews, Marcel Martin, Medici Ermete, Miraval, Olivier Leflaive, Opta, Pagos del Rey, Poderi Parpinello, Quinta Alegre, Schloss Affaltrach/Oliver Semik, Sektkellerei Layat, Séquito, Symington, Vignobles Berthier, Villa Alda, Villa Alda d'oro, Weingut Dockner/Robert Herbst, Weingut Gutzler/Hoch-Kraft, Weingut Julius, Weingut Kessler-Zink, Weingut Knöll & Vogel/Melanie Hubach

© stock.adobe.com: Anastasiia, Anna, bernardbod, Biagina Lucia, csbphoto, decle, Deshan, Dewald, e55evu, FreeProd, Into the Wild, João Macedo, Kavalenkava, Noradoa, okkijan2010, Richard Semik, ryan34, Southtownboy Studio, StarpStock, Stefan Rotter, Stefano Zaccaria, stevanzz

© pexels.com: AXP Photography, Dapur Melodi, Piotr Arnoldes, Tiarra Sorte, Vince

© istockphoto.com: Elena Katkova

Das Copyright der abgebildeten Weine liegt bei den jeweiligen Markeninhabern

WEITERE INFORMATIONEN

Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, wenn Sie weiterführende Daten oder Informationen zu den einzelnen Produkten benötigen. Die Abbildungen zu den Produkten sind teils möglicherweise symbolhaft und können vom tatsächlich angebotenen Produkt abweichen. Für Fehler in der Bild-, Text- oder Preisdarstellung sowie in den übrigen Daten dieses Katalogs kann keine Haftung übernommen werden. Änderungen im Sortiment sowie Wechsel der Jahrgänge behalten wir uns vor.

TEAM BEVERAGE

Team Beverage Großhandel GmbH

Flughafenallee 15 | 28199 Bremen

Tel. +49 (0)421-89811-0 | info@team-beverage.de
team-beverage.de