Weinzentrale
EBERLE

FLASCHENPOST

Edition 01.2026



Eine Welt voller Genuss

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

mit großer Freude präsentieren wir Ihnen die erste Ausgabe unseres Weinmagazins. Seit vielen Jahren dürfen wir unsere Leidenschaft für Wein mit Ihnen teilen – im persönlichen Gespräch, bei Verkostungen und natürlich mit jeder Flasche, die ihren Weg zu Ihnen findet.

Dabei haben wir immer wieder festgestellt, dass hinter jedem Wein weit mehr steckt als Rebsorte, Herkunft oder Jahrgang. Es sind die Menschen, die ihn mit Leidenschaft erzeugen, die Region, aus welcher er stammt, und die Geschichten, die ihn einzigartig machen. Genau diese Geschichten möchten wir künftig mit Ihnen teilen. So entstand die Idee zu unserem Weinmagazin – einem Begleiter für alle, die Wein nicht nur genießen, sondern auch mehr über seine Herkunft, seine Winzer und seine Besonderheiten erfahren möchten. Gedruckt auf Papier, zum Schmökern, Entdecken und vielleicht auch zum späteren Nachlesen bei einem guten Glas Wein.

In dieser ersten Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch verschiedene Weinregionen Europas. Sie lernen neue Weingüter kennen, entdecken spannende Neuzugänge in unserem Sortiment und begegnen gleichzeitig langjährigen Partnern, deren Weine uns seit vielen Jahren begeistern. Freuen Sie sich auf neue Jahrgänge, interessante Hintergrundberichte über Winzer und Regionen sowie persönliche Empfehlungen aus unserem Sortiment. Ergänzt wird das Magazin durch zwei Rezepte regionaler Köche, die zeigen, wie wunderbar sich gutes Essen und guter Wein verbinden lassen. Auch besondere Themen wie alkoholfreie Alternativen und prickelnde Genussmomente finden ihren Platz.

Unser Weinmagazin soll Inspiration sein – für den nächsten Weinabend, für neue Entdeckungen und für viele genussvolle Stunden. Es soll Ihnen einen Blick hinter die Etiketten ermöglichen und zeigen, mit wie viel Herzblut unsere Winzer arbeiten und warum wir uns für ihre Weine entschieden haben.



Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen,
Entdecken und Genießen.

Christian Müller Florian Müller

Inhalt



6 bis 7 ENTDECKEN
Vorstellung Weinzentrale

8 bis 10 WEINGUT
Maison Saget La Perriere

11 ENTDECKEN
Weinanbauregion Loire

12 bis 13 REZEPT
Matjes Tatar

14 bis 15 WEINGUT
Clau de Nell



16 bis 23 WEINGUT
Domaine des Deux Clés

24 bis 25 WISSENSWERT
Terroirweine – Eine Frage des Bodens

26 bis 29 WEINGUT
Monchiero Carbone aus dem Piemont

30 bis 33 WEINGUT
Schmidt am Bodensee

34 bis 35 REZEPT
Dietenbronner Forelle von Julius Reisch





36 bis 37 ENTDECKEN
Wein & Speisen

38 bis 43 WEINGUT
Weingut Andres

44 bis 45 ENTDECKEN
Weinanbauregion Südtirol

46 bis 49 WEINGUT
Gump Hof aus Südtirol

50 bis 57 WEINGUT
Schreckbichl aus Südtirol

58 bis 61 ENTDECKEN
Leon Gold Alkoholfrei

62 bis 63 WEINGUT
Charlopin Tissier aus dem Burgund

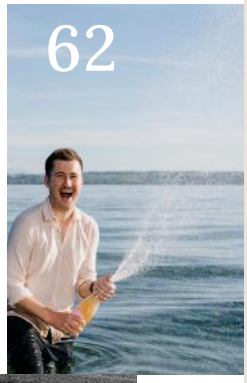
64 bis 65 WEINGUT
Ca' Lojera aus der Lombardei

66 bis 69 WEINGUT
Frischengruber aus der Wachau

70 bis 76 ENTDECKEN
Prickelndes im Glas









Weinzentrale Eberle

aus Laupheim



Leidenschaft für Wein seit vier Generationen

Seit 1930 steht die Weinzentrale Eberle für Wein, Genuss und persönliche Beratung. Was einst als kleine Weinkellerei begann, hat sich über fast ein Jahrhundert zu einem etablierten Weinfachhändler der Region entwickelt. Dabei hat sich vieles verändert – eines jedoch ist geblieben: die Leidenschaft für Wein und der Anspruch, unsere Kunden ehrlich, kompetent und persönlich zu beraten.

Im Laufe der Jahrzehnte wuchs nicht nur das Sortiment, sondern auch unser Netzwerk. Heute arbeiten wir mit zahlreichen Winzern und Weingütern aus Deutschland und den bedeutendsten Weinregionen Europas zusammen. Viele dieser Partnerschaften bestehen seit vielen Jahren und sind geprägt von gegenseitigem Vertrauen, gemeinsamen Werten und der Begeisterung für Qualität.

Mit der Übernahme durch die vierte Generation beginnt für unser Familienunternehmen ein neues Kapitel. Christian und Florian Müller führen die Weinzentrale mit dem Ziel weiter, Bewährtes zu erhalten und gleichzeitig neue Impulse zu setzen.

Heute vereint die Weinzentrale vieles unter einem Dach: einen modernen Weinfachmarkt mit persönlicher Beratung, einen leistungsstarken Onlineshop sowie einen zuverlässigen Partner für Gastronomie, Hotellerie und Unternehmen. Mit einem Sortiment von über 3.000 Weinen, Schaumweinen und Spirituosen sowie einem eigenen Lieferservice und regelmäßigen Verkostungen begleiten wir unsere Kunden bei allen Fragen rund um Wein und Genuss.

Was uns seit der Gründung auszeichnet, ist dabei unverändert geblieben: die Freude daran, besondere Weine zu entdecken und unsere Begeisterung jeden Tag an unsere Kunden weiterzugeben. Wir freuen uns darauf, diese Geschichte auch in Zukunft gemeinsam mit Ihnen fortzuschreiben.



Maison Saget
La Perriere

Entdecken Sie die verschiedenen Sauvignon-Blanc-Stilistiken von der Loire

Saget La Perrière ist ein traditionsreicher Familienbetrieb mit mehreren Weingütern, die sich über das gesamte Loiretal erstrecken. Dazu gehören unter anderem die Domaine Saget La Perrière, die Domaine de Terres Blanches, die Domaine Clair de Brumes, die Domaine des Grandes Espérances sowie das Château de la Mulonnière. Dadurch verfügt die Familie Saget über ein außergewöhnlich vielfältiges Portfolio, das die unterschiedlichen Terroirs der Loire eindrucksvoll widerspiegelt.

Das Spektrum reicht vom Loire Centre mit den berühmten Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé über Touraine bis in das Anjou. Die Weinberge sind auf Kalk-, Ton-, Feuerstein- und Schieferböden angelegt, welche den Weinen Frische, Mineralität und eine ausgeprägte aromatische Präzision verleihen.

Die unterschiedlichen geologischen Formationen sowie das gemäßigte Klima entlang der Loire sorgen für charaktervolle Weine mit einer unverwechselbaren regionalen Handschrift. Die Philosophie der Familie Saget beruht auf der Überzeugung, dass große Weine im Weinberg entstehen. Entsprechend stehen eine nachhaltige Bewirtschaftung, der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit und eine sorgfältige Pflege jeder einzelnen Parzelle im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Im Keller werden traditionelle Handwerkskunst und moderne Önologie miteinander verbunden, um den Charakter jeder Herkunft möglichst unverfälscht einzufangen. Die Maxime der Familie lautet: Nachhaltiger Weinanbau und handwerkliche Präzision im Weinkeller. Das Ergebnis sind elegante, terroirgeprägte Loire-Weine, die die Vielfalt einer der faszinierendsten Weinregionen Frankreichs authentisch widerspiegeln.



SAGET LA PERRIÈRE

La Petite Perrière

- Loire, Frankreich
- Sauvignon Blanc
- klassisch & traditionell, mineralisch
- Trocken

Anschnallen und sich von dieser expressiven Rebsorte verführen lassen. Die exotischen Fruchtaromen von Melone, Stachelbeere, Ananas und Kiwi lassen gar nicht lange auf sich warten. Phantastischer Basis-Sauvignon für den unkomplizierten Genuss. Viel Spaß in jedem Glas. Ein Easy-drinking-Wein mit hohem Unterhaltungswert. Hat Schwung und Dynamik!

0,75 l, 2025er **61362**

7,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 10,00 €/Liter



SAGET LA PERRIÈRE

Sancerre
Domaines de Terres Blanches

- Loire, Frankreich
- Sauvignon Blanc
- klassisch & traditionell, mineralisch
- Trocken

Dieser Loire-Klassiker zeigt sich in einem strahlenden Aromen-Kostüm mit Noten von Stachelbeeren, Zitrone, Limette, Grapefruit, Sommerapfel und einem leicht kalkigen Sound im Unterton. Wirkt am Gaumen extrem charmant, finessenreich, funkelnde Säuresplitter, feiner Fruchtfond- kleines pikantes Zwischenspiel von Kalk und Ton. Transparent kühl, elektrisiert bis in die Haarspitzen. Sehr animierend und mitreißend!

0,75 l, 2024er **61364**

24,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 33,20 €/Liter



SAGET LA PERRIÈRE

Pouilly Fumé
Domaine Clair de Brumes

- Loire, Frankreich
- Sauvignon Blanc
- klassisch & trad., mineralisch, aromatisch
- Trocken

0,75 l, 2022er **61365**

29,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 39,87 €/Liter



Feine Noten von weißem Pfirsich, Zitrone, schwarzer Johannisbeerknospe. Am Gaumen zeigt sich dieser „Loire-Klassiker“ in Bestform, extrem feiner Frucht-fond- dazu messerscharfe, aber perfekt integrierte Säure. Das ist Sauvignon Blanc mit Rückgrat, ohne modische Lautstärke. Ein Pouilly-Fumé für Wein-freunde, die bei „rauchig“ nicht an BBQ-Sauce denken, sondern an Flintstein. Geradlinig, präzise – und dabei mit trockenem Humor im Glas!

Loire – Weinregion mit 70.000 Hektar

Die Weinregion Loire ist eine der bekanntesten Weinanbauregionen Frankreichs und erstreckt sich entlang des Flusses Loire von der Atlantikküste bis hin zur Stadt Orléans im Landesinneren. Die Region ist für ihre einzigartigen Weine, ihre malerischen Landschaften und ihre lange Geschichte in der Weinherstellung bekannt. Insgesamt gibt es sechs Hauptweinregionen in der Loire: Pays Nantais, Anjou-Saumur, Touraine, Pouilly-Fumé, Sancerre und die Zentralregion von Orléans und Blois.

Jede Region hat ihre eigenen einzigartigen Rebsorten, Böden und Weinherstellungstraditionen. **Pays Nantais** ist die westlichste Weinregion in der Loire und hier produziert man hauptsächlich den Weißwein Muscadet-Sèvre et Maine (sur lie) aus der Rebsorte Melon de Bourgogne. Die Weine haben einen frischen und spritzigen Geschmack und sind oft mit Aromen von Zitrusfrüchten und Meeresbrise durchzogen. Der Boden in dieser Region besteht aus Schiefer, der die Weine mit Mineralien und Feuchtigkeit versorgt. **Anjou-Saumur** ist eine weitere wichtige Weinregion in der Loire und produziert eine Vielzahl von Weinen, darunter Rot-, Weiß- und Roséweine. Die Rotweine der Region werden hauptsächlich aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon hergestellt und haben einen würzigen Geschmack mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Die Weißweine werden hauptsächlich aus Chenin Blanc hergestellt und haben einen frischen, fruchtigen Geschmack mit Aromen von Äpfeln und Birnen.

Touraine ist eine weitere wichtige Weinregion in der Loire und umfasst einige der bekanntesten Appellationen der Region, darunter Chinon, Vouvray und Bourgueil. Die Weine der Region sind in der Regel frisch und fruchtig und werden aus einer Vielzahl von Rebsorten hergestellt, darunter Cabernet Franc, Chenin Blanc und Sauvignon Blanc. **Pouilly-Fumé und Sancerre** sind zwei der bekanntesten Weinregionen in der Loire und sind weltweit für ihre exquisiten Sauvignon Blanc-Weine bekannt. Die Weine haben einen mineralischen Charakter und sind oft mit Aromen von Grapefruit und Limette durchzogen. Die Böden in diesen Regionen bestehen aus Kalkstein und Ton, die den Weinen ihre einzigartige Textur und Mineralität verleihen.

Die Zentralregion von Orléans und Blois produziert hauptsächlich Rotweine aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay sowie Weißweine aus Sauvignon Blanc und Chardonnay. Die Weine der Region sind bekannt für ihre Frische und Fruchtigkeit und werden oft mit Aromen von roten Früchten und Zitrusfrüchten verbunden. Insgesamt bietet die Weinregion Loire eine breite Palette von Weinen, die von spritzigen Weißweinen bis hin zu kräftigen Rotweinen reichen.

Die einzigartigen Böden, Rebsorten und Weinherstellungstraditionen jeder Region tragen dazu bei, dass die Weine der Loire so vielfältig und einzigartig sind.



SAGET LA PERRIÈRE

Alchimie - Domaines de Terres Blanches

- Loire, Frankreich
- Sauvignon Blanc
- klassisch & trad., mineralisch, aromatisch
- Trocken

Ein visuell ansprechender Auftakt in einem klaren, hellen Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen. Komplexe Aromenspektrum von reifen gelben Früchten wie Mirabellen und Birnen, begleitet von Zitrusfrüchten und floralen Noten. Am Gaumen exzellente Balance zwischen spritziger, animierender Säure und geschmeidiger Textur. Die feine Frucht bleibt präsent, getragen von einer klaren, sauberen Reinheit, während die eleganten mineralischen Töne und leichte Kräuter-Nuancen für Komplexität sorgen. Schöner Ausklang- nachhaltig und frisch, mit einer dezenten Salinen Note, die die Herkunft des Terroirs widerspiegelt!

0,75 l, 2024er **61363**

12,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 17,20 €/Liter



Willkommen im Rothen Ochsen in Laupheim

Der Rothe Ochsen in Laupheim ist seit vielen Jahren die kulinarische Heimat der Familie Wilfert. Hier treffen regionale Küche, gelebte Gastfreundschaft und die Leidenschaft für hochwertige Zutaten aufeinander. Mit viel Herzblut entstehen Gerichte, die Tradition und Genuss miteinander verbinden - ehrlich, bodenständig und mit einer feinen, modernen Handschrift.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen und Genießen.

Adresse:
Zum Rothen Ochsen
Kapellenstraße 23
88471 Laupheim

rohen.ochsen@t-online.de

Matjes Tatar

mit Apfel & Gurke von Magnus Wilfert

Zutaten:
200 g Matjesfilet (2–3 Filets), 1 kleiner säuerlicher Apfel (z. B. Elstar oder Boskop), ½ Salatgurke, ½ kleine rote Zwiebel, 2 EL Meerrettichsahne, 2 EL fein gehackter frischer Dill, 1 TL Zitronensaft, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
Die Matjesfilets trocken tupfen und in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Sofort mit dem Zitronensaft vermengen, damit er nicht braun wird.

Die Gurke nach Belieben entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die rote Zwiebel sehr fein hacken. Die Meerrettichsahne und den gehackten Dill unterheben.

Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Tatar 10–15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Anrichten:
Das Matjes-Tatar mithilfe eines Anrichterings auf Tellern anrichten und mit frischem Dill sowie etwas Wildkräutersalat garnieren.

Dazu passt:
Pumpernickel oder kräftiges Bauernbrot, Buttertoast oder geröstetes Sauerteigbrot, Pellkartoffeln oder Rösti.

Matjes hat von Juni bis August Hauptsaison.
In dieser Zeit ist er besonders
saftig und fein im Geschmack.

Für mich ist Matjes immer
ein bisschen
Heimat auf dem Teller.

Viel Spaß beim Zubereiten!



Clau de Nell

Loire



Clau de Nell ist ein biodynamisches Weingut im Loire-Tal, das die legendäre Winzerin Anne-Claude Leflaive (1956–2015) im Jahr 2008 vom Naturverfechter Claude Picard erworben hatte. Seitdem wurde das Weingut renoviert, die Weingärten wurden erweitert und als Weinguts-Regisseur hat der begabte Sylvain Potin die Leitung übernommen.

Im Weinberg und Keller folgt man mit minimalen Eingriffen den Instruktionen und natürlichen Rhythmen des biodynamischen Kalenders. Der verführerische „Chenin Blanc“ gilt als Referenzgröße in der Region!





ANNE CLAUDE LEFLAIVE

Clau de Nell

- Loire, Frankreich
- Chenin Blanc
- klassisch & traditionell , mineralisch
- Trocken

Vom Terroir betontes Bouquet mit Noten von Zitronenblüten, Feuerstein, französischem Backwerk, Kaffee, Milchschaum, Wildkräutern, Aprikosen, reifer Birnenfrucht, Omas Apfelkompott, Quittengelee, Tuffstein, Honigkuchen, Nuss-Nougat, natürlicher Cidre Touch. Grandiose Gaumenstruktur – baut sich im Mund schichtenartig auf, saftiger Fruchtschmelz, cooler Säurebogen, zarter Gerbstoff – wirkt mit Luftzug immer feiner. Die feine Mineralwürze und der zarte Holzkick sorgen im Finish für zusätzliche Dramatik. Einzigartig!

0,75 l, 2022er **61368**

43,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 58,53 €/Liter

Domaine des Deux Clés
aus dem Corbières

Weine von glücklichen Reben: Das bestens ausgebildete Önologen-Ehepaar Gaëlle & Florian Richter bewirtschaftet in dem idyllisch gelegenen Dörfchen Fontjoncouse ihr kleines 12 Hektar Landgut der Domaine des Deux Clés. Die bis zu über hundert Jahre alten Weingärten (zum Teil Buschreben) liegen inmitten der paradiesisch wilden Garrigues-Landschaft des Corbières.

Unter der warmen Sonne der südfranzösischen Region Languedoc reifen klimatisch bedingt mediterrane Rebsorten wie die heimische Carignan, Syrah und Grenache. Die häufig alten Rebstöcke liefern aufgrund ihrer tiefreichenden Wurzeln von Natur aus geringe Erträge und bringen besonders konzentrierte, ausdrucksstarke Trauben hervor. Biodynamische Handwerkstechniken erhalten im Weinberg die natürliche Biodiversität. Begrünte Rebzeilen, eine lebendige Bodenstruktur sowie der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel fördern das ökologische Gleichgewicht und stärken die Widerstandskraft der Reben. Die Summe all dieser Maßnahmen wirkt nachhaltig und hilft den Weinbergen, auch in trockenen Jahren gesund und vital zu bleiben.

Das geologische Terrain besteht hauptsächlich aus Ton- und Kalkböden aus der Triaszeit, die vor rund 250 Millionen Jahren entstanden. Partiell wird das mineralisch geprägte Bodenrelief von Quarz-Kristallen, Dolomit, Travertin und Basalt durchdrungen. Diese außergewöhnliche geologische Vielfalt verleiht den Weinen eine bemerkenswerte mineralische Prägung sowie Frische und Spannung.

Hinzu kommt das Zusammenspiel aus warmem Mittelmeerklima, den kühlenden Winden des Cers und der Nähe zu den Pyrenäen, wodurch sich die Trauben trotz hoher Sonneneinstrahlung eine bemerkenswerte aromatische Finesse und natürliche Säure bewahren. Jenseits jeglicher städtischer Zivilisation entstehen auf diesem exzeptionellen Weingut distinguierte Terroir-Weine, die mit einem veritablen burgundischen Touch behaftet sind. Ziel ist es, Herkunft, Jahrgang und Charakter der einzelnen Parzellen möglichst unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. Das Ergebnis sind elegante, tiefgründige und zugleich bemerkenswert präzise Weine, die die kraftvolle Landschaft des Corbières mit außergewöhnlicher Finesse widerspiegeln.

Wie eng ihr Schaffen mit der Natur verbunden ist, zeigte der Sommer 2025: Verheerende Waldbrände trafen auch die Domaine des Deux Clés. Trotz großer Schäden kämpften Gaëlle & Florian Richter mit beeindruckendem Einsatz um ihre Reben und ihre Heimat – ein eindrucksvoller Beleg für ihre Leidenschaft, ihre Widerstandskraft und ihre tiefe Verbundenheit mit diesem einzigartigen Flecken Erde.




C1 AOP CRB R 15
40hL



DOMAINE DES DEUX CLÉS

Réserve Rouge

- Languedoc, Frankreich
- Carignan, Grenache
- jung & wild, mineralisch, aromatisch & würzig
- Trocken

0,75 l, 2023er **61048**

24,90 €*

33,20 €/Liter

Schwungvoller Duftzirkel mit Noten von würzigen Heidekräutern, Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunderjus, Nelkenpfeffer und Mandelmus. Der Wein braucht ein großes Glas und Luft. Am Gaumen kompakt und vielschichtig. Der Stiltypus zeigt sich lebendig, strahlend tiefgründig. Gute Balance zwischen Frische und noblen Gerbstoffen. Endet mit viel dunkler und mineralischer Würze in Richtung Finish.

Passt zu…

Haute Cuisine, Grillgemüse, Vegetarische Gerichte Grillen, Schmorgerichte, Lamm, Rotes Fleisch

DOMAINE DES DEUX CLÉS

Corbières Rouge

- Languedoc , Frankreich
- Carignan, Syrah, Grenache
- jung & wild, mineralisch, aromatisch & würzig
- Trocken

0,75 l, 2023er **61047**

14,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand

19,87 €/Liter

Feinste Aromen-Konturen von Veilchen, Strauchheide, Steppenkräutern, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dunklem Kampot-Pfeffer. Kühl wirkendes Geschmacksbild mit pfeffrigen Attributen, Nuancen von dunklen Waldbeeren und feinwürzigen Kräuternoten, die mineralisch anmutenden Anklänge von Salzblüten bleiben langanhaltend. Er beeindruckt mit seiner herrlich saftigen Carignan-Frucht. Die formidable Tanninspur macht die dunkelfruchtige Dimension seiner vielschichtigen Geschmackstiefe erlebbar.

Passt zu…

Exotische Gerichte, Schmorgerichte, Lamm Rotes Fleisch, Pizza & Pasta, Wildgerichte, Vegetarische Gerichte, Tapas

”

Stilistisch orientieren wir uns am Burgund und an anderen Regionen, in denen wir lernen durften. Wir legen jedoch sehr viel Wert darauf, unsere Weine nicht zwanghaft in ein Korsett zu stecken und den eigenständigen Charakter der Corbières nicht zu verlieren. Unsere Weine überzeugen daher mit viel Frische, einer eleganten und feinen Struktur und natürlicher Säure, ohne die für den Süden typische Konzentration und Frucht zu vernachlässigen. Sie sind von den heimischen Rebsorten der Region geprägt: Maccabeu für die Weißen, Carignan und Grenache für die Roten.

“





DOMAINE DES DEUX CLÉS

Clés en Main Blanc

- Languedoc , Frankreich
- Grenache Blanc, Macabeo
- jung & wild, mineralisch
- Trocken

Dieser südfranzösische Weißwein geht im Nu ein feinduftiges Bündnis ein – mit phantastischen Noten von Frühlingsblumen, Weingartenpfirsich, Melone, chinesischer Haselnuss, Anis, Fenchel, Tau des Meeres (Weihrauchkraut), Salbei und Kalksteinpuder. Fabelhaftes Gaumenspiel, ein tiefer Schluck aus der mediterranen Seele, die charaktervollen Rebsorten verbinden sich zu einer inneren Einheit. Am Gaumen eine wahre Wonne, sonnig-zitrisch und mit einem seelenverwandten Mittelmeer-Touch durchdrungen.
Höchste Zeit zum Träumen!

0,75 l, 2025er **61106**

14,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 19,87 €/Liter

DOMAINE DES DEUX CLÉS

Clés en Main Rouge

- Languedoc , Frankreich
- Grenache, Cinsault, Piquepoul Noir
- jung & wild, mineralisch, aromatisch & würzig
- Trocken

Leuchtendes Granatrot. Verschmilzt im feinwürzigen Duft mit saftig roten und schwarzen Kirschen, Cassis, Brombeeren, Cayennepfeffer, rotfleischigen Glühweinzitronen und Vanillecreme. Ein Wechselspiel von Weingefühlen von warmen und kühlen burgundischen Elementen. Am Gaumen wunderbar aufs Wesentliche saftig reduziert. In der taktilen Wahrnehmung von der Kalk-Mineralik geprägt. Die finessenreiche Tanninspur strahlt von klarer, edler Feinheit, darauf mit herzhafter Kirschfrucht endend. Eine ambitionierte Rohfassung mit einem modernen Entwurf!

0,75 l, 2024er **61046**

14,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 19,87 €/Liter







DOMAINE DES DEUX CLÉS

D'Ici & d'ailleurs Blanc

- Languedoc, Frankreich
- Rolle, Grenache B. Grenache G , Macabeo
- jung & wild, unkonventionell
- Trocken

Reife Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, saftige Mirabellen, Fenchel, frischer Garrigue (Strauchheide), Zitronenthymian und ein salziger Hauch. Die Rolle-Weinbeere bringt zitrische Frische und florale Eleganz ein, während Grenache Blanc und Grenache Gris für Schmelz und mediterrane Wärme sorgen. Ein Wein zwischen Herkunft und Neuanfang – kraftvoll, tiefgründig und dennoch von bemerkenswerter Finesse!

0,75 l, 2025er 61480

19,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 26,53 €/Liter



DOMAINE DES DEUX CLÉS

Clés en Main Rosé

- Languedoc, Frankreich
- Carignan, Syrah, Mourvèdre
- jung & wild
- Trocken

Sommertraumzeit! Roséduftiger Spannungsbogen mit feinsten Nuancen von Sommerblüten, rotem Beerenmix, saftigen Blutorangen, Garriquekräutern und Hibiskus. Feiner, vollmundiger Gaumenzug, texturierter Frucht-Extrakt, mit einem zarten Tanningrip und cooler Säurestruktur unterlegt. Wirkt präzise, vertikal, kommt im Nachhall ständig saftig, pikant und leicht mineralisch wieder. Mit sehr erfrischendem Finish. Ein facettenreicher Speisenbegleiter für die Sommerküche!

0,75 l, 2024er 61107

14,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 19,87 €/Liter



Domaine des deux clés

Languedoc

Terroirweine –
Eine Frage des Bodens

von Walter Esch

Kann man den Boden im Wein tatsächlich schmecken?
Eine Frage, die Winzer, Sommeliers und Weinliebhaber seit Jahrhunderten beschäftigt. Sicher ist: Der Untergrund eines Weinbergs prägt den Charakter eines Weines auf faszinierende Weise. Klima, Lage und Rebsorte spielen zwar ebenfalls eine entscheidende Rolle - doch der Boden bildet das Fundament jedes Terroirweins!

Wie der Untergrund den Wein beeinflusst:

Kalkböden: verleihen den Weinen oft Eleganz, feine kühle Mineralität, straffe Säure, eine gewisse Spannung und klare Struktur.

Lössböden: der vom Wind getragene Feinschluff speichert das Wasser sehr gut und bringt harmonische, zugängliche Weine hervor. Diese wirken feinwürzig, saftig, und besitzen vorwiegend in ihrer ausgewogenen Balance einen zarten Schmelz.

Vulkanische Böden: (Basalt oder Tuff), die Weine erzählen von einer feurigen Vergangenheit. Diese ausdruckstarken Rebensäfte tragen eine eigene Identität in sich, besitzen häufig mineralische Tiefe, rauchige Nuancen und bringen eine markante Würze mit ins Glas.

Sand- und Schotterböden: sorgen für eine gute Drainage (Wasserabfluss) und rasche Erwärmung. Hieraus können oft frische, duftige, feingliedrige Weine entstehen. Ideal für fruchtbetonte Weißweine oder elegante Rotweine.

Lehmböden: besitzen eine große Wasser- und Nährstoffkraft und versorgen die Reben gleichmäßig. Daraus entstehen kräftige, vollmundige Weine, mit einer weichen Textur und harmonischer Frucht.

Urgestein & Gneis: bringen besonders präzise und geradlinige Stilistiken hervor. So entstehen auf kargen Böden mineralisch, kristallin-kühle Weine mit großem Reifepotenzial.



Schieferböden: gehören zu den faszinierendsten Untergründen im Weinbau und prägen viele große Rieslinge und Spätburgunder Europas. Besonders in steilen Weinlagen entlang von Flüssen speichert Schiefer tagsüber die Wärme der Sonne und gibt sie nachts langsam wieder an die Reben ab. Geschmacklich entstehen auf Schieferböden oft besonders elegante und präzise Weine. Viele zeigen eine feine Mineralität, die häufig als rauchig, steinig oder salzig beschrieben wird. Vor allem Rieslinge entwickeln auf Schiefer eine lebendige Säurestruktur, große Finesse und eine kühle, klare Frucht. Je nach Farbe des Schiefers – etwa blau, grau oder rot – können die Weine zusätzlich unterschiedliche Nuancen von Würze, Kräutern oder reifer Frucht entwickeln.





Doch schmeckt man wirklich „Kalk“, „Schiefer“ oder „Vulkan“? Vielleicht nicht direkt – vielmehr beeinflusst der Boden Wasserhaushalt, Wärmespeicherung und Nährstoffversorgung der Reben. Das Ergebnis zeigt sich im Stil, in der Struktur und im Ausdruck des Weines. Terroirweine erzählen deshalb immer auch die Geschichte ihrer Herkunft – Schicht für Schicht, Schluck für Schluck.

Monchiero Carbone
aus dem Piemont

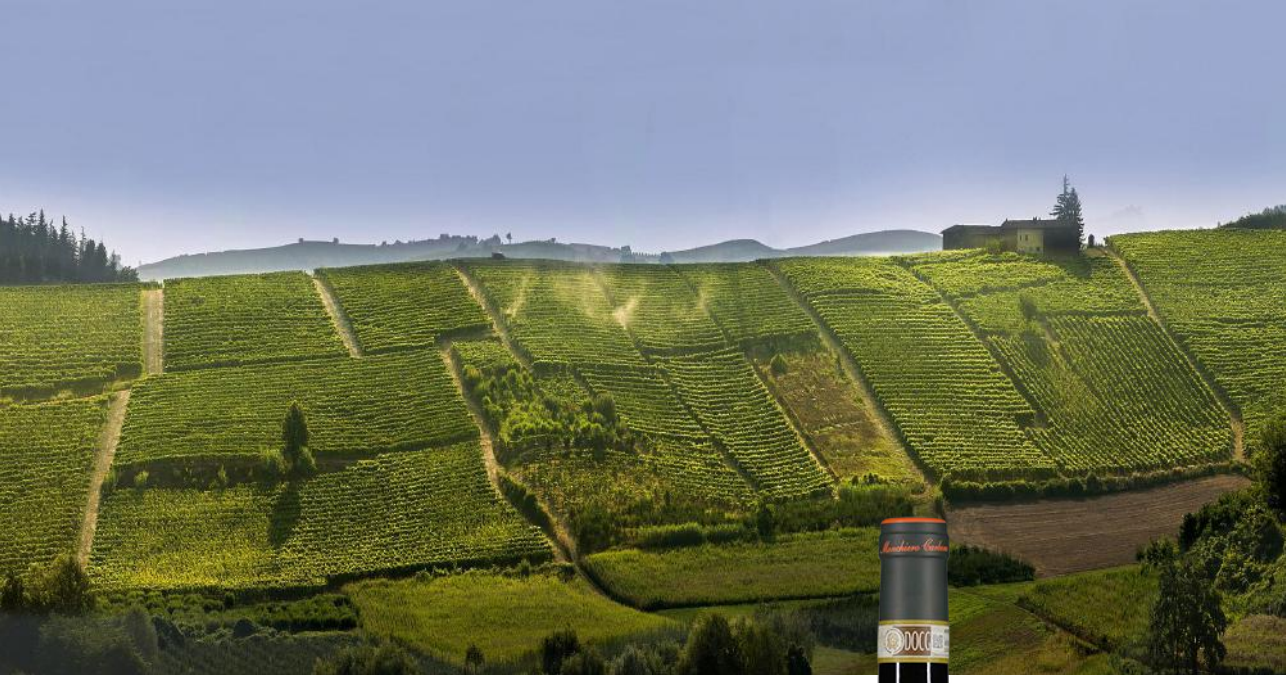
Das Familienweingut Monchiero Carbone liegt im Herzen des Roero-Gebiets im Piemont – einer der spannendsten und traditionsreichsten Weinregionen Italiens. Geprägt von sanften Hügeln, kalkhaltigen Böden und einem einzigartigen Mikroklima entstehen hier Weine mit Charakter, Eleganz und großem Reifepotenzial.

Gemeinsam mit den benachbarten Anbaugebieten Langhe und Monferrato gehört das Roero heute zum UNESCO-Weltkulturerbe und steht wie kaum eine andere Region für die hohe Kunst des italienischen Weinbaus.

Seit mehreren Generationen ist die Familie Monchiero Carbone tief mit dieser besonderen Landschaft verbunden. Bereits Großmutter Clotilde widmete sich vor über hundert Jahren mit großer Leidenschaft dem Weinbau und legte damit den Grundstein für das heutige Weingut. Bis heute prägen Respekt vor der Natur, die Liebe zur Heimat und das Bewahren regionaler Traditionen die Arbeit der Familie.

Die rund 35 Hektar Weinberge erstrecken sich über die hügeligen Lagen rund um die Gemeinde Canale in der Provinz Cuneo. Hier wachsen vor allem die typischen Rebsorten des Piemonts: Arneis, die weiße Spezialität des Roero, Cortese, Nebbiolo und Barbera. Aus ihnen entstehen charaktervolle Weine, die ihre Herkunft unverfälscht widerspiegeln – von frischen, mineralischen Weißweinen bis hin zu eleganten, langlebigen Rotweinen mit Tiefe und Finesse. Jeder Jahrgang erzählt ein Stück dieser einzigartigen Kulturlandschaft und macht deutlich, warum das Piemont zu den bedeutendsten Weinregionen der Welt zählt.







MONCHIERO CARBONE

Roero Arneis Recit

- Piemont, Italien
- Arneis
- klassisch & traditionell
- Trocken

0,75 l, 2025er **04720**

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter

Eleganter Weißwein von strohgelber Farbe. Aromen erinnern an reife Früchte wie Äpfel und Birnen sowie Nuancen von Mandeln, Salbeiblatt und Bergamotte. Vollmundig und trocken im Geschmack. Recit bedeutet auf Piemontesisch „kleiner König“ und soll die Wertschätzung von Signore Monchiero Carbone für diese Arneis-Weinbeere zum Ausdruck bringen!



MONCHIERO CARBONE

Tamardì

- Piemont, Italien
- Sauvignon Blanc, Roero Arneis
- klassisch & traditionell
- Trocken

Verschmilzt sensorisch mit Noten von gelben Blüten, Akazienhonig, wildem Weinbergpfirsich, Banane, Vanille und Tomatenblatt. Mit mildem Gaumenauftritt, extrem seidig-fokussierte „Arneis-Spur“, coole Frucht- Säure-Balance, feinwürziger Extrakt „Sauvignon Blanc-Touch“, sehr gut eingebundenes Holz, hält die saftige Spannung bis ins lange Finale. Großartiger Speisenbegleiter für Pastagerichte. Exzellent!

0,75 l, 2024er **61359**

14,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 19,87 €/Liter



MONCHIERO CARBONE

Pelisa Barbera d‘Alba

- Piemont, Italien
- Barbera
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Strahlend Rubinrot mit lebhaften Reflexen im Glas. Wohlriechendes und weiniges Bouquet mit Noten von Kirsche, auch Sauerkirsche, Pflaume, Beeren und Nuancen von Waldboden. Fruchtig frisch im Geschmack. Vollmundig, ausgewogen, mit gutem Trinkfluss. Ein Klassiker.

0,75 l, 2024er **04748**

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter



MONCHIERO CARBONE

Gavi di Gavi DOCG

- Piemont, Italien
- Cortese
- klassisch & traditionell
- Trocken

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Feines, sortentypisches Bukett. Aromen von hellen, frischen Früchten mit Zitrus, Ananas und Akazienblüten.
Feine Frucht und harmonische Säure. Vollmundig und anhaltend. Elegant und mineralisch.

0,75 l, 2025er **04721**

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter



MONCHIERO CARBONE

Barolo DOCG

- Piemont, Italien
- Nebbiolo
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Dieser edle Barolo verströmt im Glas sein feines Nebbiolo-Parfüm mit Noten von roten Früchten, getrockneten Kirschen, Pflaumen, Sommerblumen, Rosenblatt, dunklem Pfeffer, Tabak, Teer, Trüffel, Waldboden und feinwürzigem Anis. Am Gaumen mit dichtmaschigem Tannin, ummantelt von feinem Frucht-Schmelz, feinwürzig, kompakt, geradlinig, mit Druck und Tiefe. Schöner langer Nachhall, ein Langläufer im Endspurt. Ein Gedicht!

0,75 l, 2022er **61357**

26,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 35,87 €/Liter

Weingut Schmidt am Bodensee

Weinbau an der südlichsten Spitze Deutschlands.

Am bayerischen Ufer des Bodensees, dort wo das Licht weich über das Wasser gleitet und die Alpen am Horizont zu erahnen sind, liegt mit seinen 10 Hektar Weingärten rund um Wasserburg das idyllische Familienweingut Schmidt am Bodensee.

Superfrische See-Weißweine stehen hier genauso im Fokus, wie die eleganten Burgundersorten, die nach französischer Stilistik in Barriquefässern vinifiziert werden. Handlese, selektive Verarbeitung und ein bewusster Umgang mit Ressourcen prägen die naturnahe Arbeit im Weinberg. Ziel ist es, das Terroir jeder Lage und jedes Jahrgangs unverfälscht in die Flasche zu bringen.

Die moderne Pinot-Weinbar und die Kollektion aus der hauseigenen Destillerie sind immer eine Reise wert!





SCHMIDT AM BODENSEE

Sekt Prestige



- Baden, Bodensee, Deutschland
- Chardonnay, Pinot Noir
- klassisch & traditionell
- Trocken

0,75 l **02805**

25,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 33,00 €/Liter

Fein, präzise und voller Charakter – dieser Prestige Brut ist ein Winzersekt, der vom ersten Prickeln an begeistert. Das feine, cremige Mousseux trägt elegante Aromen von reifem Apfel, Quitte und einem Hauch Zitruszeste, untermalt von dezenten Brioche- und Hefenoten, die dem langen Flaschenhefelager ihre unverwechselbare Handschrift verdanken. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, glasklar und wunderbar ausgewogen. Eine animierende – salzige Frische trifft auf eine feine Cremigkeit, die in einem langen, eleganten Finale ausklingt.

SCHMIDT AM BODENSEE

Über-Flieger



- Baden, Bodensee, Deutschland
- Weißb. Graub., Chardonnay, Müller-Th.
- klassisch & traditionell
- Trocken

Schon sein Duft sagt mehr als tausend Worte. Sofort erkennt man Aromen von heimischen Gelbfrüchten. Bunt gekleidet, mit raffinierten Noten von Mirabelle, Aprikosen, saftiger Birne und Melone. Am Gaumen erfrischend und elegant. Saftig-exotisches Finale. Ein glorreicher Weißwein für rauschende Sommerfeste!

0,75 l, 2025er **02887**

12,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 16,00 €/Liter





SCHMIDT AM BODENSEE

Spätburgunder Chorherrnhalde

- Baden, Bodensee, Deutschland
- Pinot Noir
- klassisch & traditionell
- Trocken

Wunderbares Duftbild, fein nuanciert mit sortentypischen Motiven von Walderdbeeren, Herzkirschen, Brombeeren, Cassis, edler Holzwürze, Wacholderbeeren und dunkler Schokolade. Der Gaumen strahlt eine feine Eleganz aus, mit viel Saftigkeit, geschmeidigem Fruchtfond, linearem, geradlinigen Fluss und klarer roter Frucht. Im Finale samtig, offen und zugänglich. Schöner langer Nachhall!

0,75 l, 2024er **61401**

45,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 60,00 €/Liter



SCHMIDT AM BODENSEE

Sauvignon Blanc

- Baden, Bodensee, Deutschland
- Sauvignon Blanc
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Knackig und fruchtig mit reichem und vielschichtigem Aromenspiel. Exotische Noten nach Litschi und Ananas. Grüner Charakter mit Leichtigkeit und Finesse.

0,75 l, 2024er **02812**

19,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 25,33 €/Liter

Konfierte Dietenbronner Forelle

auf Albleisa mit Rieslingsauce und Meerrettich von Julius Reisch



Willkommen im Oberschwäbischen Hof in Schwendi – einem Ort, an dem Gastfreundschaft, Genuss und regionale Verbundenheit aufeinandertreffen. Für Julius Reisch stehen hier Qualität, Handwerk und die Freude an gutem Essen und passenden Weinen im Mittelpunkt.

Für die erste Ausgabe unseres Weinmagazins hat Julius Reisch ein regionales Rezept für uns verfasst.



Adresse: Oberschwäbischer Hof, Hauptstraße 9, 88477 Schwendi, info@oberschwaebischer-hof.de

FORELLE: Dietenbronner Forelle (ca. 800 g), 1 Sternanis, 5 Fenchelsamen, 5 Koriandersamen, 2 Lorbeerblätter, 5 weiße Pfefferkörner, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 30 g Maldon Sea Salt | Die Gewürze für die Forelle grob mörsern und mit Zitronenabrieb sowie Maldon Sea Salt vermengen. Das Forellenfilet auf der Fleischseite gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedecken und abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank beizen. Wer die Möglichkeit hat, kann die Forelle anschließend kalt räuchern. Danach die Gewürze abspülen, das Filet trocken tupfen und in vier Portionen schneiden.

ALBLEISA: 250 g Albleisa, ca. 750 ml Wasser (zzgl. Einweichwasser), 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 50 ml Weißwein, 1 Möhre, etwas Knollensellerie, optional Räucherschinkenabschnitte, 1 Gewürzsäckchen, Kümmel, Majoran, alter Balsamico-Essig, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, etwas Öl | Die Albleisa über Nacht in kaltem Wasser einweichen und das Einweichwasser aufbewahren. Schalotten, Knoblauch und optional die Räucherschinkenabschnitte in etwas Öl glasig anschwitzen. Die abgetropften Linsen zugeben und kurz mitrösten, anschließend mit Weißwein ablöschen und mit dem Einweichwasser auffüllen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Einen kleinen Teil der Linsen entnehmen, fein pürieren und wieder unterrühren. Karotte und Sellerie fein würfeln, zusammen mit dem Gewürzsäckchen hinzufügen und weitere 5 Minuten garen. Mit Balsamico, Weißweinessig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Gewürzsäckchen und Räucherschinken entfernen.

RIESLINGSAUCE: 100 g Schalotten, 100 g Champignons, 25 g Fenchel, 25 g Staudensellerie, 175 g Butter (50 g + 125 g), Fenchelsamen, Koriandersamen, 1 Lorbeerblatt, 100 ml Noilly Prat, 100 ml Weißwein, 25 ml Estragonessig, 500 ml Fischfond, 100 ml Sahne, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, etwas Schaumwein | Für die Rieslingsauce Schalotten, Champignons, Fenchel und Staudensellerie fein schneiden und in 50 g Butter glasig anschwitzen. Fenchel- und Koriandersamen sowie Lorbeer zugeben. Mit Noilly Prat, Weißwein und Estragonessig ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Den Fischfond angießen und etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Sahne und die restliche Butter hinzufügen, kurz aufkochen, fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft und etwas Schaumwein abschmecken. Zum Anrichten die Albleisa mittig auf den Teller geben und die Forelle daraufsetzen. Mit der Rieslingsauce umgießen. Croutons, fein geschnittenen Schnittlauch und frisch gehobelten Meerrettich vermengen und über das Gericht streuen. Mit geviertelten, gepickeltem Radieschen garnieren.



SCHMIDT AM BODENSEE

Weißburgunder

Baden, DE
Weißburgunder
klassisch & traditionell
Trocken

0,75 l, 2024er 02811

19,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 25,33 €/Liter

Zarte fruchtige Note und viel Finesse. In der Nase ein bunter Korb voller gelber, reifer Früchte, die sich im Geschmack fortsetzen. Saftig und mineralisch. Ein eleganter Burgunder mit langem Abgang.

Wein und Speisen
...passt zu...

Wenn ein Wein mit einem Gericht harmoniert, dann ist dies ein richtiger Glücksmoment, ein kulinarischer Hochgenuss. Essen und Wein gewinnen durch ihre gelungene Partnerschaft, wobei beide Partner jeweils neue und zuweilen auch unerwartete Geschmacksnuancen offenbaren können. So ist die Kombination von Speisen und Wein immer dann ideal, wenn beide Elemente ihren Beitrag zur kulinarischen Verbindung leisten, ohne dass einer den anderen überdeckt.

Erfolgsrezepte von Wein & Speisen

- Süße und Säure im Essen sollten nicht stärker sein als die im Wein
- Salzigkeit und Bitterkeit lassen sich durch Prickelndes ausgleichen
- Die Zubereitungsart der Speisen ist wichtiger als die Farbe des Weins
- Der Körper des Weines sollte es mit dem der Speise aufnehmen können
- Kräftiges Essen mildert die Adstringenz von Tannin
- Je kräftiger das Gericht, desto üppiger darf auch der Alkoholgehalt sein
- Ausbau im Barrique passt zu Gegrilltem und Gebratenem
- Intensive Aromen im Essen verlangen nach einem ebenbürtigen Wein-Partner
- Kontraste bei den Aromen ziehen sich an
- Scharfe Sachen mögen leichte Restsüße und gereifte Säure

Es gibt keine allgemein gültigen Regeln,
Hauptsache es schmeckt!

Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit von größerem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns.
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 - 1826),
französischer Schriftsteller, Jurist und Gastronom,
Lehrbuch der Gastronomie und Tafelfreuden

- Fisch-Tapas & ... Riesling 
- Caesar Salad & ...  Franciacorta-Schaumwein
- Käsespätzle & ... Grauburgunder 
- Lammbraten & ...  Lemberger
- Wild & ... Spätburgunder 
- Meeresfrüchte & ...  Chardonnay
- Ente & ... Grauburgunder 
- Coq au Vin & ... Pinot Noir 
- Erdbeeren & ...  Rosé-Secco
- Austern & ... Winzersekt 
- Kaviar & ...  Champagner oder Chablis
- Hummer & ...  Chardonnay
- Foie gras & ... Beerenauslese 
- Tatar vom Kobe-Rind & ...  Rosé-Champagner
- Pasta mit Trüffel & ... Nebbiolo 
- Rindercarpaccio & ... Grüner Veltliner 
- Languste & ...  Auxerrois
- Seezunge & ... Weißburgunder 
- Steak & ...  Malbec oder Cabernet Sauvignon
- Schokolade & ...  Portwein
- Ziegenkäse & ... Sauvignon Blanc 



Weingut Andres
Pfalz



Seit der Übernahme des elterlichen Weinguts im Jahr 2015 prägen Michael und Thomas Andres eine neue Generation Pfälzer Weinbau. Auf rund 28 Hektar Rebfläche setzen sie auf biologischen und biodynamischen Anbau, viel Handarbeit und einen schonenden Ausbau im Keller. Das Ergebnis sind elegante, terroirgeprägte Weine mit unverwechselbarer Handschrift.

Michael hat Weinbau an der berühmten Fakultät in Geisenheim studiert, Thomas hat seinen Abschluss für Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn absolviert. Wegen ihres reduktiven Wein-Stils werden die Gebrüder Andres in der Szene auch die „Flintstone Brothers“ genannt, weil der magnetische Duft ihrer Weine im Weinglas leicht an Flintstein und Zündholz erinnert.

Die geologischen Formationen in den jeweiligen Wingert-Lagen sind vom üppigen Kalkmergel-Boden bis zum kargen Buntsandstein unterlegt. Die Riesling-DNA vom Weingut Andres liegt eindeutig in den wärmeren Deidesheimer-Weingärten. In den kühleren Lagen in und um Neustadt-Gimmeldingen können die Burgundersorten wunderbar ausreifen. Das Qualitätsmanagement der Weinbeeren aus den verschiedenen Parzellen bis hin zum Weinkeller ist von allerbester Güte.

Die traditionellen Werte der Eltern werden von den Gebrüdern Andres im Weingut hochgeschätzt. Hier trifft die klassische Tradition auf modernes Weinschaffen! Die Top-Lagen: Deidesheimer Kieselberg, Reiterpfad, Königsbacher Ölberg, Forster Ungeheuer. Das ist erst der Anfang, von diesem aufstrebenden Weingut werden wir in den nächsten Jahren noch viel hören!





ANDRES

Chardonnay vom Kalkmergel

- Pfalz, Deutschland
- Chardonnay
- klassisch & traditionell , mineralisch
- Trocken

Im ersten Kontakt zarte Nuancen von Melone, reifer Birne, ein Hauch gelber Apfel, geschälte Nüsse, Kalksteinmehl und ein Schatten von Zitrus – alles fein verwoben. Dahinter liegt leichte Reduktion, ein Duft wie ein gezündetes Streichholz, das kurz aufglimmt und dann in salziger Klarheit vergeht. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Säurespur, die als Gerüst dient, an dem sich Frucht, feine Würze und ein kühl- salziger Grip entlangziehen. Ein klar gezeichneter Chardonnay wie ein stiller Dialog zwischen Boden und Winzer, der aus der Balance zwischen Natur und Handwerk entstanden ist.

0,75 l, 2025er **61435**

12,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 16,67 €/Liter

ANDRES
Ruppertsberg Spiess

- Pfalz, Deutschland
- Riesling
- klassisch, jung & wild, mineralisch
- Trocken

0,75 l, 2024er **61440**

22,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 29,33 €/Liter

Ein Hauch von weißem Pfirsich, dazu eine zarte Würze – fast wie zerstoßene Kräuter zwischen den Fingern. Zitrus-Limette, ein Hauch Grapefruitschale, Apfel, Mango, Maracuja, etwas nasser Stein. Am Gaumen der erste Zug – straff, vibrierend, fast elektrisierend. Die Säure ist präsent, aber nicht spitz – sie zieht sich wie ein gespannter Faden durch den Wein und hält alles zusammen. Dahinter entfaltet sich die kühle, klare Riesling-Frucht. Man spürt den Boden: eine feine, salzige Mineralität, die sich langsam aufbaut und dem Wein Tiefe gibt, ohne ihn zu beschweren. Der Nachhall ist lang und von einer steinigen Signatur geprägt, die fast meditativ wirkt!

Passt zu…

Haute Cuisine, Sushi, Salatkreationen Meeresfrüchte, Fisch, Vegetarische Gerichte, Grillen, Helles Fleisch

ANDRES
Königsbacher Ölberg

- Pfalz, Deutschland
- Riesling
- klassisch, jung & wild, mineralisch
- Trocken

0,75 l, 2023er **60888**

30,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 40,00 €/Liter

Weit geöffnet, gelbfruchtig. Mit Luftkontakt Noten von Nektarine, Steinobstfrüchte, Gesteinsmehl, kandierter Zitronenschale, aufgelöste Extraktpixel. Am Gaumen geschmeidig und fast viskos, seidige Phenolik, kalkig-mineralisch grundiert, pointiertes Säurespiel, spannungsreich, saftig, unglaubliche Feinheit, sehr homogen. Durch die Lage blüht der Wein im Glas so richtig auf und wirkt im Nachklang mineralisch-feinwürzig! Ein Lagen-Riesling mit Weltklasse-Format!

Passt zu…

Salatkreationen, Fisch, Helles Fleisch, Grillgemüse Meeresfrüchte, Sushi, Vegetarische Gerichte


SPIESS
ERSTE LAGE
GELBERG
Forster
Ungeheuer
Riesling



ANDRES

Weißburgunder & Chardonnay

- Pfalz, Deutschland
- Weißburgunder & Chardonnay
- klassisch & traditionell, jung & wild
- Trocken

Feinste Aromensymphonie von gelbem Steinobst, Karambola-Sternfrucht, reifer Birne, Melone und Vanillewürze. Ein Hauch rauchiger Reduktion. Am Gaumen eine schöne Fusion von Frucht und Säure. Zart mineralische Flanke. Eine trinkfreudige Synthese aus beiden Rebsorten.

0,75 l, 2025er **60644**

9,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 12,67 €/Liter



ANDRES

Spätburgunder vom Kalkmergel

- Pfalz, Deutschland
- Pinot Noir
- klassisch & traditionell
- Trocken

Feiner, moderner Typ. Intensive Fruchtnoten von Schattenmorellen, Veilchen, dunklen Beeren, zarte Vanillewürze. Am Gaumen strahlend, dicht und mit zarter Pikanz im Zentrum, aber nicht überladen. Umhüllte Tannine im Hintergrund. Samtige, hochflorige Fülle. Schöne, `burgundische Interpretation´!

0,75 l, 2024er **60648**

11,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,33 €/Liter

ANDRES

Haardter Bürgergarten Chardonnay Erste Lage

- Pfalz, Deutschland
- Chardonnay
- unkonventionell, mineralisch, jung & wild
- Trocken

Goldgelbe Robe mit schillerndem Lichtreflex. Man denkt an Weingartenpfirsich, gelben Edelapfel, saftige Birne, Zitronenschale, Vanillebutter und Florentiner-Gebäck. Im feinfruchtigen Trinkverlauf wechselt der klar und präzise gezogene Säurefaden in Richtung druckvoll-cremige Struktur. Im anklingenden Kern gutes Zusammenspiel von feinen Röstaromen und zart salzig-mineralischen Nuancen. Mit Tiefe und Länge – alles wirkt in perfekter Balance. Harmonisches Finish!



0,75 l, 2024er **61327**

30,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 40,00 €/Liter



Südtirol – Ein einzigartiges Weinanbaugebiet zwischen Alpen und Mittelmeer

Südtirol, auch als Alto Adige bekannt, ist mit rund 5.400 Hektar Rebfläche eines der bedeutendsten Qualitätsweinanbaugebiete Italiens. Die Region im Norden des Landes genießt weltweit einen hervorragenden Ruf für ihre eleganten und charaktervollen Weine. Das Zusammenspiel aus alpiner Landschaft, mediterranen Einflüssen und jahrhundertealter Weinbautradition macht Südtirol zu einer der interessantesten Weinregionen Europas.

Die Weinproduktion ist seit mehr als 2.000 Jahren dokumentiert. Bereits die Römer schätzten die günstigen Bedingungen für den Weinbau. Heute verbindet die Region traditionelle Handwerkskunst mit moderner Kellertechnik und legt großen Wert auf Qualität. Der Weinbau wird vor allem von familiengeführten Betrieben und Genossenschaften geprägt.

Das Anbaugebiet umfasst mehrere DOC-Gebiete, darunter Südtiroler und Kalterersee, Südtirol Eisacktaler, Südtirol St. Magdalener, Südtirol Terlaner, Südtirol Meraner sowie Südtirol Vinschgau und Südtirol Bozner Leiten. Jedes Gebiet besitzt aufgrund seiner Böden, Höhenlagen und klimatischen Bedingungen einen eigenen Charakter.

Die Weine Südtirols überzeugen durch Eleganz, Frische und Mineralität. Verantwortlich dafür ist das besondere Terroir mit kalk- und porphyrhaltigen Böden, unterschiedlichen Mikroklimata und Weinbergen in Höhenlagen zwischen 200 und 1.000 Metern. Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern die Aromabildung und sorgen für eine ausgewogene Säure sowie eine lange Lagerfähigkeit der Weine.

Das Klima wird von den Alpen und der Adria beeinflusst. Warme Luft aus dem Süden trifft auf kühle Bergwinde und schafft ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Sommer sind warm und trocken, die Winter kalt und schneereich. Dank der vielen Sonnenstunden und der geringen Niederschläge können zahlreiche Rebsorten optimal gedeihen.





Zu den wichtigsten weißen Rebsorten Südtirols zählen Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling und Gewürztraminer. Besonders der Gewürztraminer genießt internationales Ansehen und gilt als Aushängeschild der Region. Bei den Rotweinen dominieren Lagrein, Vernatsch und Pinot Noir (Blauburgunder), die je nach Lage und Ausbauweise elegante bis kraftvolle Weine hervorbringen. Während Weißweine durch ihre Frische, feine Fruchtaromen und Mineralität überzeugen, zeichnen sich die Rotweine durch ihre Struktur, Würze und harmonischen Tannine aus.

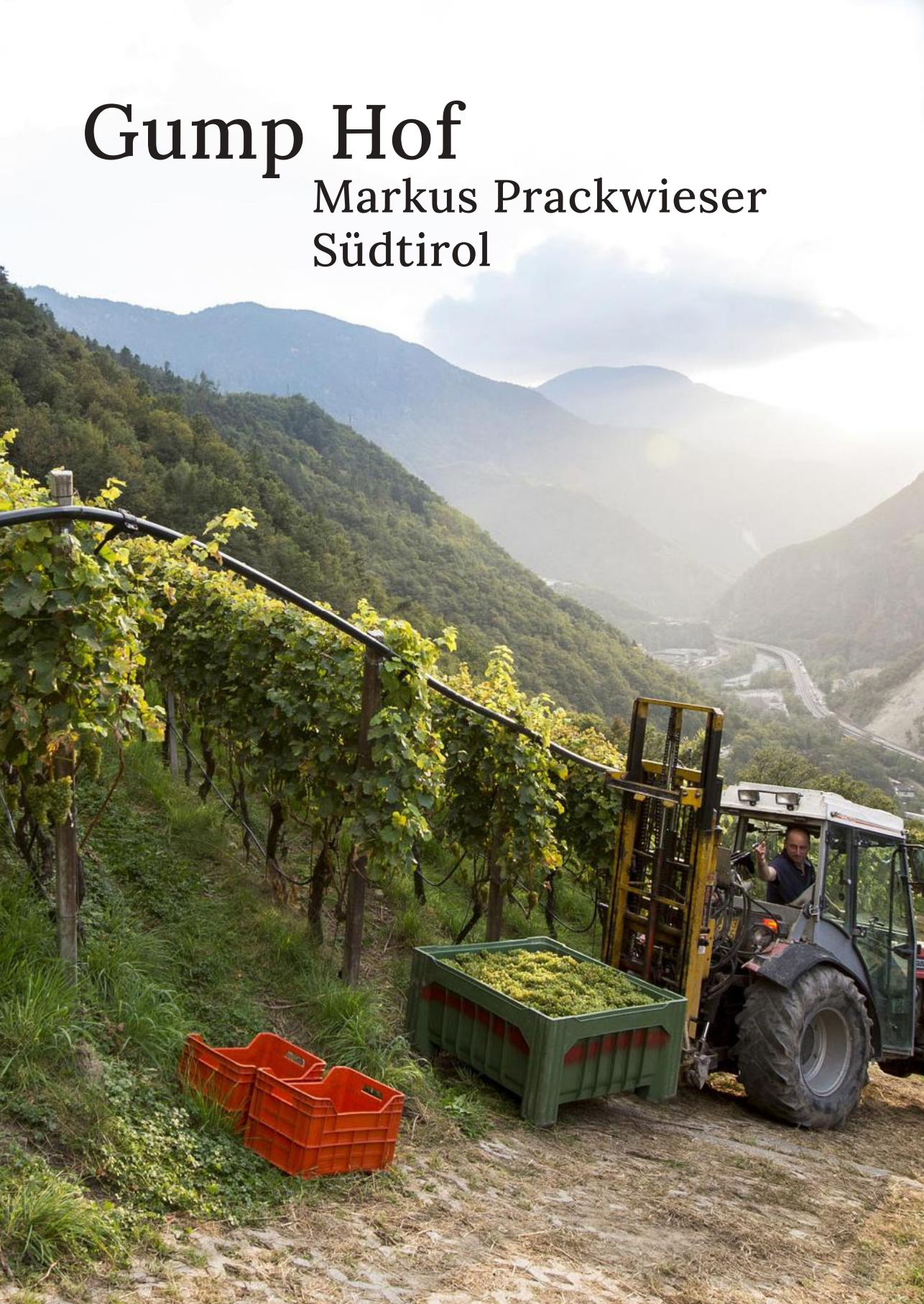


Die Winzer legen großen Wert auf nachhaltigen Weinbau, Handlese und eine schonende Verarbeitung der Trauben. Moderne Kellertechnik wird gezielt mit traditionellen Methoden kombiniert, um die Qualität der Trauben zu erhalten und den Charakter der jeweiligen Rebsorte sowie der einzelnen Lagen bestmöglich im Wein widerzuspiegeln. Dadurch entstehen authentische Weine, die die Besonderheiten des Südtiroler Terroirs eindrucksvoll zum Ausdruck bringen.

Zusammenfassend ist Südtirol ein außergewöhnliches Weinanbaugebiet, das durch sein einzigartiges Terroir, sein ausgewogenes Klima und seine lange Weinbautradition überzeugt. Die Vielfalt der DOC-Gebiete und die hohe Qualität der Weine machen die Region zu einer der bedeutendsten Weinlandschaften Italiens. Wer elegante, frische und ausdrucksstarke Weine schätzt, sollte die Weine aus Südtirol unbedingt kennenlernen.

Gump Hof

Markus Prackwieser
Südtirol



Die Karriere des talentierten Önologen Markus Prackwieser begann im Jahr 2000 als er das alteingesessene Anwesen von seinem Vater Johann übernahm. Sein Gump Hof befindet sich ca. 18 Kilometer östlich von Bozen. Die 10 Hektar Weingärten liegen an den exponierten Hanglagen des südlichen Eisacktals, diese Rebflächen zählen zu den besten der Region. Das sonnige Klima bringt mediterrane Einflüsse mit sich und trifft hier auf die kühle Frische der Dolomiten.

Unter Prackwieser`s goldenen Händen entstehen wahre Charakterweine, die eine elegant-ausgefeilte Geschmackstiefe besitzen, rassige Säure gepaart mit feiner Extrakt-Textur. Südtiroler Weinfreunde kommen hier zu völlig neuen Erfahrungen!





GUMP HOF - MARKUS PRACKWIESER

Weißburgunder Mediaevum

- Südtirol, Italien
- Weißburgunder
- klassisch & traditionell
- Trocken

Vielschichtiger Duft-Intervall mit Nuancen von Sommerapfel, weißem Pfirsich, Zitrus, kandierten Kernobstfrüchten, Ingwer und Gartenkräuternoten. Sehr feines Mundgefühl, gut strukturiert - von überragender Frische und zarter Salinität. Einmal mehr ein Ausbund von Rasse, Saftigkeit und Spannung. Blitzsauber gezeichnet - mit einer phantastisch klar gezogenen Säurespur unterlegt, gute Fülle und Länge. Für Südtirol-Fans ein Muss!

0,75 l, 2025er **61301**

15,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 21,20 €/Liter

GUMP HOF – MARKUS PRACKWIESER

Vernatsch Mediaevum



- Südtirol, Italien
- Vernatsch
- klassisch & traditionell, säurearm
- Trocken

Verführerisches Vernatsch-Parfüm mit einem duftigen Hauch von Kirschen, Veilchen, Walderdbeeren, Strauchhimbeeren, Hibiskusblüten und Orangenschale. Ein absoluter Gaumenschmeichler – Traube pur, mit zartem Fruchtschmelz und gerundetem Gerbstoff. Langes, fruchtig-frisches Finale. Wunderbarer Hüttenwein für die Brettljause!

0,75 l, 2024er **61303**

14,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 18,67 €/Liter



GUMP HOF – MARKUS PRACKWIESER

Sauvignon Blanc Mediaevum

- Südtirol, Italien
- Sauvignon Blanc
- klassisch & traditionell
- Trocken

Mit duftigen Anflügen von besonderer Klasse, feinaromatisches Potenzial mit Noten von Stachelbeere, Mango, Papaya, Minze, Salbei und Tomatenblatt. Am Gaumen von überaus erfreulicher Rasse und Frische. Kühler Fruchtkern, mit feinsten Anlagen von Glanz und Eleganz. Feinwürzig, erfrischend, fröhlich und doch mit Gehalt. Total saftiges Finale auf den Noten der Nase. Grüner Magier!

0,75 l, 2025er **61302**

16,70 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 22,27 €/Liter





GUMP HOF - MARKUS PRACKWIESER

Pinot Noir Praesulis

- Südtirol, Italien
- Pinot Noir
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

0,75 l, 2023er 61316-23

29,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 39,87 €/Liter

Ganz klar gezeichnete Pinot-Nase. Im Bouquet Himbeerduft, Schwarzkirsche, Waldbeeren, Kakao, Zeder, etwas Leder. Wundervolles Spiel im Mundraum, erstklassiger Geradeauslauf, Ultrarein-energetisch, feinströmend puristisch, super geschliffen, exzellentes Tanninspiel nebst delikater Säurebalance und pinothafter Fruchtfülle. Ein Südtiroler Blauburgunder der direkt aus dem Lehrbuch entspringen könnte und die gepflegte Gump Hof Tradition hochhält!

Schreckbichl
Südtirol

Die renommierte Kellerei Schreckbichl wurde im Jahr 1960 von 26 engagierten Weinbauern aus dem kleinen Weiler Schreckbichl bei Eppan gegründet. Von Beginn an verfolgten die Winzer das Ziel, die besonderen Lagen und das große Potenzial ihrer Heimatweine gemeinsam zur Geltung zu bringen. Ihren Namen erhielt die Genossenschaft nach ihrem Ursprungsort Schreckbichl, der im Italienischen „Colterenzio“ heißt.

Einen entscheidenden Meilenstein setzte Anfang der 1980er Jahre der visionäre Geschäftsführer Luis Raifer. Mit seinem kompromisslosen Qualitätsanspruch revolutionierte er die Arbeitsweise der Kellerei und führte strenge Qualitätsstandards für den Weinbau und die Traubenanlieferung ein. Sein Weitblick machte Schreckbichl zu einem Vorreiter des modernen Südtiroler Weinbaus und trug maßgeblich dazu bei, dass die Kellerei heute weit über die Landesgrenzen hinaus einen exzellenten Ruf genießt.

Heute vereint die Genossenschaft rund 300 Weinbauern, die ihre Weinberge mit großer Leidenschaft und Sorgfalt bewirtschaften. Die Reben wachsen auf unterschiedlichsten Böden und in Höhenlagen zwischen etwa 230 und 650 Metern, wodurch ideale Voraussetzungen für charaktervolle und elegante Weine entstehen. Das Zusammenspiel aus alpinem Klima, mediterranen Einflüssen und dem hohen Qualitätsbewusstsein der Mitglieder prägt das unverwechselbare Profil der Weine.





KELLEREI SCHRECKBICHL

Chardonnay Altkirch

- Südtirol, Italien
- Chardonnay
- klassisch & traditionell, säurearm
- Trocken

Erster Eindruck im Duft von Aprikose, Melone, Grapefruit und hellen Birnenaromen. Wirkt am Gaumen harmonisch ausbalanciert, feingliedriger Fond mit Schmelz und guter Fruchtfülle. Klar gefasste Konturen, mit feinem Säure-Grip und geschmeidigen Schichten, die das Finish gekonnt abrunden. Wohlproportioniert. Mit Präzision gekeltert!

0,75 l, 2024er **61296**

11,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,32 €/Liter



KELLEREI SCHRECKBICHL

Chardonnay Since 83

- Südtirol, Italien
- Chardonnay
- klassisch & traditionell, säurearm
- Trocken

Delikates und edles Chardonnay-Bukett mit Anklängen von Honigmelone, Ananas, Pfirsich, Banane, Steinobst, reifen Zitrusfrüchten und feinster gelber Würze. Das ganze wird ummantelt von Haselnuss und Vanillenoten. Am Gaumen schön schmelzig, abgerundet und von einer geschmeidigen Säure getragen. Mit einem geradlinigen, feinfruchtig pointierten Abklang!

0,75 l, 2024er **61297**

17,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 23,33 €/Liter


SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
SINCE
83
CHARDONNAY
SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC
2024
SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
MANTSCH
LAGREIN
RISERVA
SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC
2023
SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
PINOT
GRIGIO
Markus Prackwieser
Gump Hof
Weissburgunder
MEDIÆVUM
Südtirol DOC
Markus Prackwieser
Gump Hof
MEDIÆVUM
Südtirol DOC


SAUVIGNON
2023
Markus Prackwieser
Gump Hof
Sauvignon
MEDIÆVUM
Südtirol DOC
SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
LAGREIN
SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC
2024
SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
ALTKIRCH
CHARDONNAY
SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC
2024
Markus Prackwieser
Gump Hof
Praezulis
PINOT NOIR
Südtirol DOC

Die Verbindung aus traditioneller Handwerkskunst, modernster Kellertechnik und nachhaltigem Weinbau macht die Kellerei Schreckbichl heute zu einem Aushängeschild Südtirols. Ob frische, mineralische Weißweine oder elegante, kraftvolle Rotweine – das Sortiment überzeugt durch Präzision, Ausdruck und höchste Qualität. Zahlreiche internationale Auszeichnungen bestätigen Jahr für Jahr den hervorragenden Ruf der Kellerei und unterstreichen ihren Anspruch, authentische Weine zu schaffen, die ihre Herkunft unverwechselbar widerspiegeln.





KELLEREI SCHRECKBICHL

Mantsch Lagrein Riserva

- Südtirol, Italien
- Lagrein
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Feinwürziger Lagrein-Duft steigt aus dem Glas. Anklänge nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Schlehen, Veilchen – stilvoll konterkariert von Zimt, Mokka, Herrenschokolade, Zeder, Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ausgesprochen delikat, pikant und extrem finessenreich. Die feinkörnigen Tannine formen den Körper, edle Holzwürze ummantelt wärmend den Gesamtkonstrukt. Sehr charaktervolles Finish!

0,75 l, 2023er **61294**

20,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 27,33 €/Liter



KELLEREI SCHRECKBICHL

Lagrein Südtirol

- Südtirol, Italien
- Lagrein
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Der „legendäre“ Südtirol-Lagrein. Im Glas ein dunkles Granatrot mit violetten Tönen. Feine Akzente von Veilchen, dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen – mit einem Hauch Schokolade. Am Gaumen feinwürzige Aromatik, dicht und extrem finessenreich. Mit herrlichem, präsentem, lückenlos feinkörnigem Tannin. Der Wein zeigt bis ins lange Finale seine wunderbar frische, archetypische Rebsorten-Stilistik!

0,75 l, 2024er **61295**

13,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 18,53 €/Liter



KELLEREI SCHRECKBICHL

St. Magdalener

- Südtirol, Italien
- Edelvernatsch, Lagrein
- klassisch & traditionell, säurearm, leicht
- Trocken

Rubinrote Optik im leuchtenden Glanze. Olfaktorisch im ersten Kontakt gleich eine saftige Sauerkirsch-Attacke, mit roten Beeren und Veilchen – es gesellen sich noch Mandeln zu den stiltypischen Noten. Am Gaumen eine feinstoffige Dichte mit saftigen Motiven und weicher Tanninstruktur. Die sehr gute, feinwürzig geprägte Länge zeigt einen Top-St. Magdalener Klassiker – mit spannender Pikanz und Tiefgang!

0,75 l, 2025er **61448**

10,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 14,53 €/Liter







KELLEREI SCHRECKBICHL

Pfefferer Goldmuskateller

- Südtirol, Italien
- Goldmuskateller
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Würzige Aromatik, die an Pfeffer erinnert. Der Pfefferer ist ein leichter Wein mit jugendlicher Frische und zarten Fruchtaromen nach Muskat. Elegant und spritzig mit einem ausgeprägten Charakter.

0,75 l, 2025er **04003**

12,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 16,67 €/Liter

KELLEREI SCHRECKBICHL

Kalterersee Auslese Classico

- Südtirol, Italien
- Vernatsch
- klassisch & traditionell, säurearm, leicht
- Trocken

Zartes Rubinrot im Glas. Feines Aromenbild von roten Beeren und Kirschen. Sehr weicher und filigraner Rotwein mit prallem Fruchtkörper, lebhafter Säure und samtigen Gerbstoffen. Leicht gekühlt bei 14 Grad eine wahre Gaumenfreude. Ein sehr authentisches Geschmackserlebnis!

0,75 l, 2024er **04059**

9,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 13,20 €/Liter

KELLEREI SCHRECKBICHL

Sauvignon Blanc Lafóa

- Südtirol, Italien
- Sauvignon Blanc
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

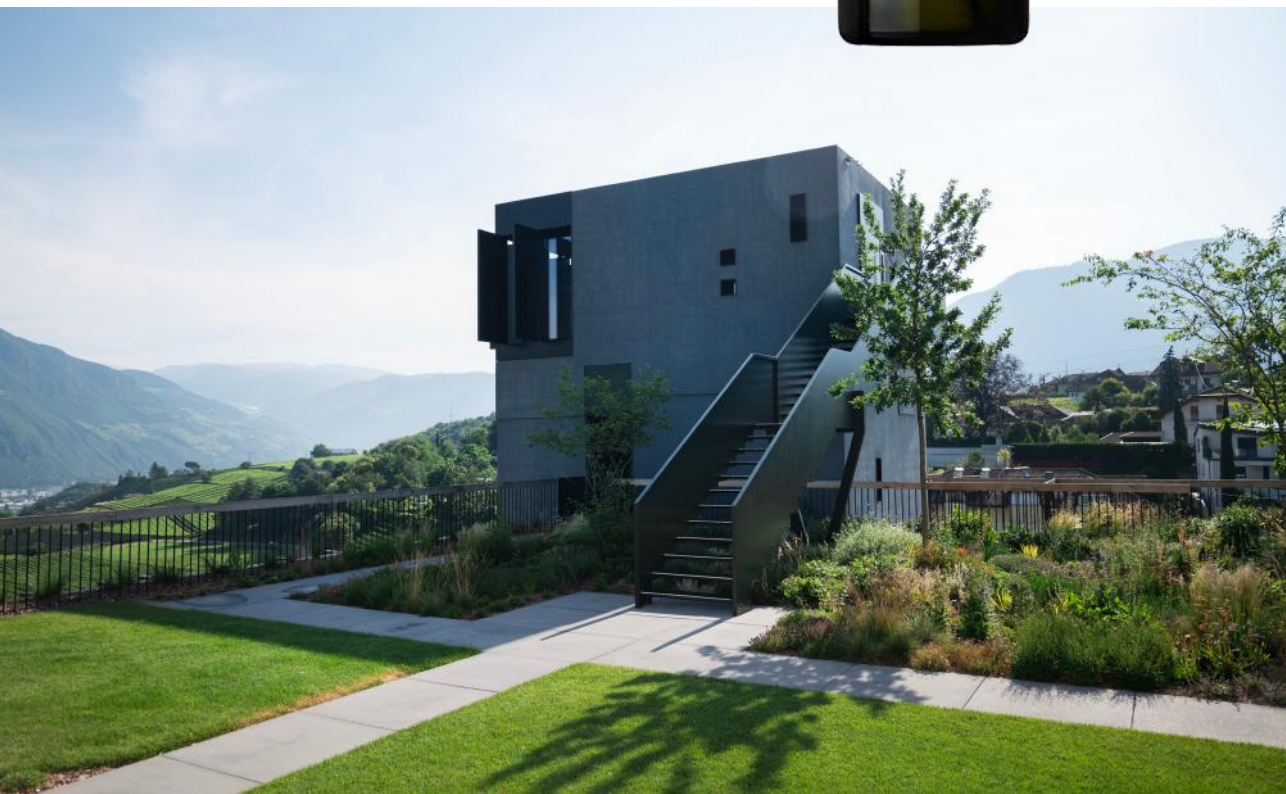
Floral unterlegter Sortenduft, erste Andeutungen von Akazienblüten, Holunder, Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis, Litschi, Tomatenstrunk und etwas Vanille. Blüht am Gaumen schön auf, klar gefasst, souveräne Säure, zarte Holzwürze, mineralische Komponenten verstärken Frische und Spannung. Kommt in mehreren Wellen, mit Extrakt bedingter Viskosität und fruchtgetragener Länge. Extrem finessenreiches Finale. Was für eine Überraschung!

0,75 l, 2023er **61293**

28,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 38,53 €/Liter





Leon Gold Alkoholfrei Württemberg

Lunar Herbs entsteht auf dem biologisch-dynamischen Weingut Leon Gold im Remstal – dort, wo Natur, Handwerk und Nachhaltigkeit eine Einheit bilden

Gemeinsam mit seiner Familie bewirtschaftet Leon Gold die historischen Steillagen von Gundelsbach nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Umgeben von Weinbergen, Streuobstwiesen und heimischen Wäldern prägt die einzigartige Kulturlandschaft nicht nur die Weine, sondern auch die Philosophie des Weinguts. Die Förderung der Biodiversität sowie ein respektvoller Umgang mit Boden, Pflanzen und natürlichen Kreisläufen stehen dabei im Mittelpunkt. Die Kräuter und botanischen Zutaten für Lunar Herbs stammen aus eigener biologisch-dynamischer Bewirtschaftung und werden mit größter Sorgfalt kultiviert, geerntet und verarbeitet. Vom Anbau bis zum fertigen Produkt liegt jeder Schritt in einer Hand – für höchste Qualität, vollständige Transparenz und einen authentischen Ausdruck der Herkunft. Das Familienweingut arbeitet seit seiner Gründung biologisch und bewirtschaftet seine Flächen seit 2016 nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Die Demeter-Zertifizierung unterstreicht den Anspruch, im Einklang mit der Natur Produkte von besonderer Qualität und Charakter entstehen zu lassen.





LEON GOLD

Lunar Herbs

- Württemberg, Deutschland
- alkoholfrei
- jung & wild, leicht & unkompliziert

Die Basis für dieses alkoholfreie und zeitgeistige Erfrischungsgetränk in Bio-Qualität bildet fruchtiger Traubensaft, der durch die Frische eigens angebauter Zitronen perfekt ergänzt wird. Holunderblüten, Rosmarin und Lavendel verleihen diesem neuen Erstlingswerk von Leon Gold sein unverwechselbares Aroma, das die fruchtige Frische mit aromatischen Kräuternoten verbindet und durch die Balance von Süße und Säure einen wasserfallartigen Trinkfluss kreiert!

0,75 l **60371**

9,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 12,67 €/Liter



LEON GOLD

Lunar Herbs ROSÉ

- Württemberg, Deutschland
- alkoholfrei
- klassisch & traditionell , mineralisch

Verströmt im Nu sein rotbeeriges Bouquet mit einem sanften Kräuterhauch, das erfrischend den Gaumen weckt als wolle es den Sonnenschein im Glas einfangen. Lebendiger Einstieg „prickelnd-frisch“ wie Morgentau, der sich gerade von den Kräutern verabschiedet hat - untermalt von einer gustatorischen Symbiose von Sommerwiese, Hibiskusblüte frischen Weinbeeren, Bio-Zitrone und einem feinwürzigem Kräutersträußchen. Absolut sommerliches Statement, ein Durstlöscher mit Tiefgang, der zwischen Traubenfrische und Kräuterwiese balanciert!

0,75 l **61351**

9,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 12,67 €/Liter

26 Fragen an...
Leon Gold



Persönlicher Steckbrief mit persönlichen Fragen nach dem Gusto des wohl berühmtesten Fragebogens der Welt von Marcel Proust.

1. *Warum haben Sie den Beruf Winzer erlernt?* Weil ich es liebe, mit der Natur und in der Natur zu arbeiten.
2. *Berge oder Meer?* Berge
3. *Buch oder E-Book?* Buch
4. *Fitnessstudio oder Waldlauf?* Waldlauf
5. *SUV oder E-Bike?* E-Bike
6. *Gemüse oder Fleisch?* Kommt darauf an
7. *Gummibärchen oder Schokolade?* Gummibärchen
8. *Kaffee oder Tee?* Kaffee
9. *Deine Lieblingsmusik?* Pink
10. *Was ist Ihr liebstes Urlaubsland?* Portugal
11. *Was machen Sie ganz anders als Ihre Winzer-Kollegen?* Wir machen nichts ganz anders, jedoch versuchen wir uns aus der Vielzahl an Entscheidungen, auf das Bauchgefühl und die Sensorik zu verlassen. Wir möchten mit der Natur arbeiten und unsere Weine vinifizieren
12. *Ihre Lieblingsfarbe?* Blau
13. *Haben sich die Speisen und Trinkgewohnheiten Ihrer Kunden/in in den letzten 2-3 Jahren geändert?* Ja, es ist klar zu erkennen, dass z. B. weniger Fleisch gegessen wird und wenn Fleisch, dann hochwertig und qualitativ besseres.
14. *Welcher Wein bleibt Ihnen noch nach Jahrzehnten in bester Erinnerung?* Kirchmayr 1992 Riesling Solist Loibenberg, Wachau

15 *Welchen berühmten Önologen möchten Sie gerne treffen?* Es gibt sehr viele von denen man viel lernen kann. Im Bereich der Schaumweinherstellung würde ich gerne mit dem ein oder anderen Önologen ein Glas trinken.

16 *Welche Weine trinken Sie aktuell?* Schaumwein in all seinen Facetten. Chenin Blanc, Chardonnay, Riesling

17 *Weiß- oder Rotwein? Was ist Ihre Lieblingsrebsorte - weiß / rot ?*
Weiß: Chardonnay und Riesling | Rot: Pinot und Lemberger

18 *Was essen Sie zum Frühstück?* Ich bin eher der herzhafte Frühstücker und daher gerne auch schon einen schönen Käse und klassischerweise auch Eggs Benedict

19 *Was ist das absolut Lustigste, das Ihnen einmal in betrunkenem Zustand passiert ist?*
Das wollt ihr nicht wissen ;-)

20 *Wenn Sie morgen aufwachen und eine neue Sprache sprechen könnten, welche Sprache würden sie sich wünschen?* Französisch

21 *Was, würden Sie sagen, ist der entscheidende Nenner, der erfolgreiche Menschen erfolgreich macht?* Durchhaltevermögen, Konsequenz, Empathie, Bauchgefühl,

22 *Welche drei Gegenstände nehmen Sie mit auf eine einsame Insel?* Eine Kiste voll gutem Wein, ein Buch, ein Taschenmesser mit Korkenzieher

23 *Was ist der neueste Trend in der Wein-Szenerie?* Die Trends wiederholen sich immer wieder. Der neueste Trend ist vielleicht, dass man verstärkt wieder auf die Herkunft setzt.

24 *Welche Ausbaustilistik im Weinkeller wird für sie die nächsten Jahre von Bedeutung sein.*
Spontangärung um den Herkunftscharakter besser herauszuarbeiten

25 *Welche Rebsorten werden im Württemberger Ländle in den nächsten 10 Jahren von Bedeutung sein?* Trollinger, Chardonnay, Lemberger, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Muskat-Trollinger, Spätburgunder

26 *Ihr Lebensmotto?* Lebe deinen Traum und bleib dir treu





Charlopin Tissier
Burgund

Junges Talent trifft auf große Burgunder-Tradition: Yann Charlopin und Justine Tissier schaffen auf ihrer Domaine charakterstarke Burgunder, die mit Eleganz, Präzision und Herkunft begeistern.

Die Domaine Charlopin-Tissier ist ein Juwel in der Weinwelt. Der Spitzen-Winzer Yann Charlopin erzeugt mit seiner Frau Justine Tissier Burgunder-Weine von Welt-Format. Das Weingut wurde erst 2013 vom jungen Winzerpaar Charlopin -Tissier gegründet und besitzt derzeit über 4 Hektar Weinberge im Herzen von Burgund. Darunter ein gemischtes Lagen-Portfolio in den besten Weingärten in Marsannay, Gevrey Chambertin, Morey-Saint-Denis, Vosne Romanée, Pernand-Vergelesses und der Côte de Nuits-Villages.

Nach seinem Weinstudium in Beaune und seiner Zeit als Winzer in Tasmanien, Sancerre und Chablis kehrte Yann Charlopin zurück, um mit seinem Vater, dem berühmten Winzer Philippe Charlopin, zu arbeiten. Als sich die Gelegenheit ergab, einige der Weinberge von Justines Familie in Marsannay zu erwerben und mit einer klaren Vision der Weine, die er schaffen wollte, entschloss sich Yann, sein eigenes Weingut zu gründen.

Mit der Ermutigung von Jean-Marie Fourrier erwarben Yann und Justine bald Domaine David Clarke in Morey-Saint-Denis. Die Weine der Domaine sind von der Eleganz und Finesse ihres Mentors Jean-Marie Fourrier inspiriert und stehen für pure Burgunder-Weine von höchster Qualität. Hier entstehen sehr klassische Weine, die keiner Mode folgen!

CHARLOPIN TISSIER

Marsannay Blanc



- Burgund, Frankreich
- Chardonnay
- klassisch & traditionell, mineralisch
- Trocken

Dieser noble Chardonnay zieht einen sofort in seinen Bann! Feinste Duft-Definition nach gerösteten Mandeln, Nussmix, Zitrusfrüchten, Vanille-Würze und gelbem Steinobst. Attraktive Reduktion. Am Gaumen feinmineralisch, fruchtiger Schmelz, feines Säurespiel, bleibt voll auf der Linie, viel Schliff, durchgängig kühle Frucht. Leitet nach 10 Sekunden in eine vertikale Struktur. Ein Referenzbeispiel für diese Rebsorte!

0,75 l, 2023er **60699**

45,00 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 60,00 €/Liter



CHARLOPIN TISSIER

Bourgogne Cote de Nuits Villages

- Burgund, Frankreich
- Pinot Noir
- klassisch & traditionell, mineralisch
- Trocken

Delikate Anklänge von Veilchen, roten Kirschen, Cranberry, Eukalyptus und leicht vom Kalkstein getragener Mineralwürze. In der Gaumenmitte geht die saftige Säure in eine seidige Tanninstruktur über. Die weichen und strukturgebenden Pinot-Frucht-Motive gehen in einen zart mineralisch-wirkenden Verfeinerungsgrad über. Alles wird umrahmt von sehr fein integrierten Holznuancen.
Extrem feinsinniger Burgunder-Stil!

0,75 l, 2023er **61209**

34,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 46,53 €/Liter

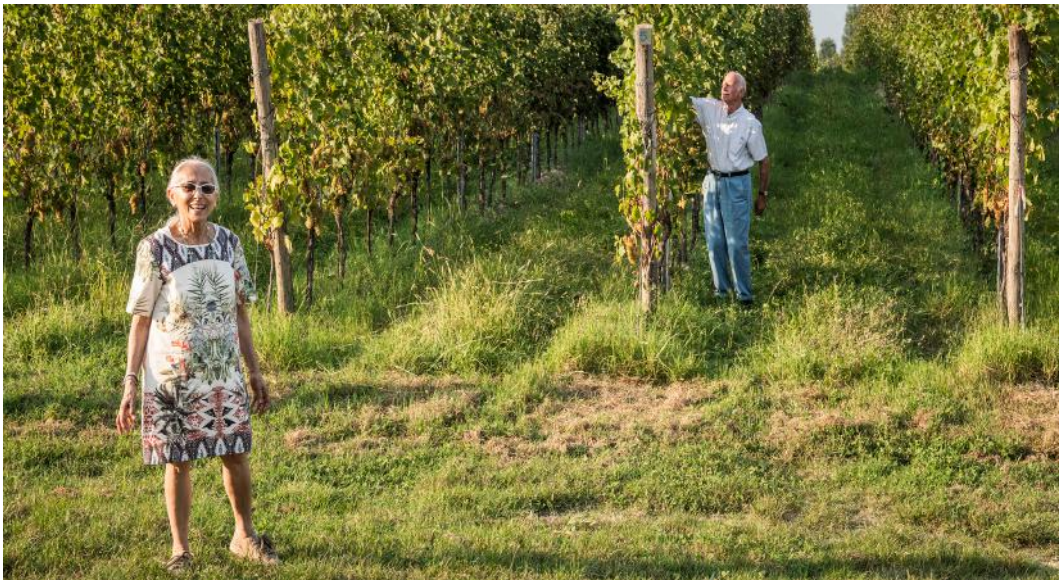
Ca´ Lojera
Lombardei

In einer „Neuen Tradition“ werden hier Lugana-Weine vinifiziert, die Terroir und Herkunft im bestmöglichen Stil in sich tragen.



Ambra und Franco Tiraboschi gründeten im Jahr 1992 ihre Azienda Agricola Ca‘ Lojera im zauberhaften Örtchen Rovizza di Sirmione am Gardasee. Die Familie verwaltet heute aktuell 20 Hektar Weingärten in besten Lagen. Am schönen Zaubersee herrscht ein sub-mediterranes Klima mit alpinen Einflüssen. Die Rebanlagen der Trebbiano di Lugana-Traube (Turbiana) stehen auf dem berühmten weißen Lehm-Boden.

Hier werden sensationelle Lugana-Weine vinifiziert, die Terroir und Herkunft im bestmöglichen Stil in sich tragen. Ja man kann wirklich sagen - hier sind die Weine aus einer „neuen Tradition“ heraus geboren worden.





TENUTA TIRABOSCHI

Lugana

- Lombardei, Italien
- Turbiana
- klassisch & traditionell
- Trocken

Dieser heitere Lugana glänzt sofort mit seinem feinwürzigen und floralen Bukett. Er verführt bereits in der Nase und hält die Aufmerksamkeit, bis die Flasche leer ist. Noten von Orangenzeste, Mandarinen, Grapefruits, weißem Pfirsich, Zuckermelone und Minze sind zu erkennen. Ein selbstsicherer Wein, der in Gedanken an den schönen Gardasee entführt!

0,75 l, 2025er 60510

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter

TENUTA TIRABOSCHI

Lugana Riserva del Lupo

- Lombardei, Italien
- Trebbiano di Lugana
- klassisch & traditionell, säurearm
- Trocken

Bereits im Duftbild entfaltet sich ein faszinierendes Aromenspiel aus kandierter Zitrone, reifem Weinbergpfirsich, exotischen Früchten und einem Hauch von weißen Blüten. Dahinter schimmern Kräuterwürze, Regentropfen auf Stein im Sommer (Petrichor) und eine salzige Meeresbrise, die an einen Sommermorgen am Gardasee erinnert. Am Gaumen unglaublich präzise, seine cremige Textur wird von einer vibrierenden Frische getragen. Reife Zitrusfrüchte, gelbe Mirabelle und ein feiner Hauch edler Würze verschmelzen zu einem harmonischen Gesamtbild, das in einem langen, zart-salzigen und nahezu endlosen Finale ausklingt. So schmeckt Gardasee-Weißwein auf höchstem Niveau!

0,75 l, 2022er 60511

18,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 25,20 €/Liter



Frischengruber
Wachau

Die Wachau zählt zu den eindrucksvollsten Weinlandschaften Europas.

Zwischen steilen Terrassen, alten Trockensteinmauern und dem einzigartigen Mikroklima der Donau entstehen Weine von außergewöhnlicher Herkunft. Genau hier in Rührsdorf am rechten Donauufer, auf rund 13,5 Hektar Rebfläche, bewirtschaften Sandra und Georg Frischengruber ihre Weingärten nach den Grundsätzen des biologischen Weinbaus. Besondere Aufmerksamkeit genießen die charaktervollen Rieden rund um Rossatz und Rührsdorf. Dabei schaffen die heimischen Schafe der Rassen Quessant und Krainer Steinschaf einen natürlichen Kreislauf und fördern im Weinberg aktiv die Biodiversität.

Tiefgründige Lössböden, Donauschotter, Sand, Urgestein sowie karger Gneis verleihen insbesondere Grünem Veltliner und Riesling ihre unverwechselbare Mineralität und Eleganz.

Önologe Georg Frischengruber gehört zu jener Generation junger Wachauer Winzer, die internationale Erfahrungen mit ihrer Heimat verbinden. Ausbildungs- und Praxisjahre in Südafrika, Neuseeland und Deutschland prägten seinen Blick für präzisen Weinbau, ohne dabei den Charakter der Wachau aus den Augen zu verlieren.

Das Weingut Frischengruber steht damit exemplarisch für die moderne Wachau: traditionsbewusst, nachhaltig, weltoffen und kompromisslos qualitätsorientiert. Hier entstehen Weine, die nicht nur begeistern, sondern den Charakter der Donau, der Böden und ihrer Menschen in jedem Glas erlebbar machen.

FRISCHENGRUBER

Frauenweingärten Federspiel

- Wachau, Österreich
- Grüner Veltliner
- klassisch & traditionell, aromatisch & würzig
- Trocken

Mittleres Gelbgrün. Silberreflexe. Reife gelbe Apfelfrucht, feinwürzig. Ein Hauch von Anis, Kamille, Orangenzesten. Saftig. Elegant und ausgewogen, feiner Säurebogen. Honignuancen im harmonischen Ausklang. Sehr finessenreich!

0,75 l, 2025er **03460**

13,30 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 17,73 €/Liter









FRISCHENGRUBER

Ried Zanzl Smaragd

- Wachau, Österreich
- Grüner Veltliner
- klassisch & traditionell, mineralisch, würzig
- Trocken

Zarter Duft nach Marillen und reifer Tropenfrucht, etwas Blütenhonig, feinwürzig und leicht nach Tabak. Komplex, saftig und mit facettenreicher Säurestruktur. Extraktreich im Ausklang, salzig-mineralisch im Nachhall. Elegant und mit gutem Potenzial.

0,75 l, 2023er **03461-22**

25,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 34,53 €/Liter



FRISCHENGRUBER

Gelber Muskateller

- Wachau, Österreich
- Muskateller
- klassisch & traditionell, mineralisch, leicht
- Trocken

Eine Rarität mit intensivem Blütenduft, mit einem Touch von Zitrone, weißem Pfirsich, Maracuja, Ananas, Holunder und etwas Muskatnuss. Saftig, feine Fruchtsüße, mit einer Struktur, die finessenreich ist und in einen eleganten Säurebogen verläuft. Frische Stilistik.

0,75 l, 2025er **03488**

12,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 17,20 €/Liter

” Für mich steht das bewusste Zusammenspiel von Natur, Reben und Mensch im Mittelpunkt. Mein Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft widerspiegeln und gleichzeitig den Anforderungen der Zeit gerecht werden.

Der Klimawandel stellt den Weinbau vor neue Herausforderungen. Um die Balance zwischen Gerbstoffstruktur, Säure und Fruchtigkeit zu bewahren, setze ich auf eine präzise Auswahl des Lesezeitpunkts und eine schonende Kellerarbeit. So stelle ich sicher, dass unsere Weine auch in Zukunft ihre unverwechselbare Qualität und Charakteristik behalten. ”

Georg Frischengruber





FRISCHENGRUBER

Kreuzberg Grüner Veltliner

- Wachau, Österreich
- Grüner Veltliner
- klassisch & traditionell, mineralisch
- Trocken

Der Wein versprüht ein engmaschiges Fruchtspektrum von Honigmelone, Ananas, Mango, Kräuterwürze, Sellerie, blondem Tabak und Aprikose. Extrem sauberer Geradeauslauf. Saftig und voller Spiel tanzt er über die Zunge. Ein Hauch von salziger Mineralität weht im Nachhall durch. Vielschichtig mit schöner Tiefe.

0,75 l, 2023er 03499

39,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 17,20 €/Liter

Prickelndes im Glas
eine Auswahl unserer Schaumweine

Es gibt Getränke, die erfrischen. Und es gibt Schaumweine, die Emotionen wecken. Das feine Prickeln eines Winzersekts, die elegante Finesse eines französischen Crémants, temperamentvoller Franciacorta mit Grandezza aus Italien oder die unvergleichliche Raffinesse eines großen Champagners stehen seit jeher für Lebensfreude, Handwerkskunst und das Feiern besonderer Augenblicke

Doch längst gehören sie nicht mehr nur zu Silvester oder großen Festen – heute begleiten sie den entspannten Sommerabend, das Picknick mit Freunden, das festliche Dinner oder einfach den Genuss eines ganz normalen Tages.

Die New-Generation entdeckt Schaumwein als stilvollen Begleiter für einen gemütlichen Tagesausklang in einer Rooftop-Bar, moderne Küche und gesellige Augenblicke. Gleichzeitig schätzen erfahrene Genießer seine Komplexität, seine Reife und die faszinierende Vielfalt unterschiedlichster Terroirs und Ausbaustile.

Schaumwein verbindet Generationen – mühelos, zeitgemäß und mit einer Eleganz, die niemals aus der Mode kommt.

Denn am Ende zählt nicht nur, was im Glas funkelt. Es sind die Begegnungen, die Gespräche und die Erinnerungen, die aus einem exzellenten Schaumwein etwas Unvergessliches machen. Stoßen wir gemeinsam auf die schönsten Seiten der Weinkultur an – mit Leidenschaft, Neugier und einem feinen Gespür für das Besondere.





Alois Lageder
Südtirol



Die Chronik der Weinhändlerfamilie Lageder reicht bis in das Jahr 1823 zurück. Mit dem Handelshaus in Bozen und der Rebflächen-Bewirtschaftung eigener Weinberge, hat sich die Familie in Südtirol einen Namen gemacht.

Im Jahr 1934 kaufte Alois Lageder der III den Ansitz Löwengang in Margreid und gründete damit das erste Weingut der Familie. Mitte der 1970er Jahre haben Alois der IV, seine Schwester Wendelgard und ihr Mann Luis von Dellemann die Bewirtschaftung des Weinguts übernommen.

In den 1990er Jahren wurden einige Weingärten Schritt für Schritt auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Leben und Bewegung) umgestellt.





ALOIS LAGEDER

Rosso Mosso

- Südtirol, Italien
- Cuvée rot
- unkoventionell, jung & wild
- Extra Dry

Schon im Glas leuchtet er rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase enftaltet sich eine verführerische Duft-Matrix aus wilden Waldbeeren, reifen Kornelkirschen und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen feinprickelnd, unglaublich saftig und mit einer überraschend salzigen Frische, die sofort Lust auf den nächsten Schluck macht. Im Hintergrund schwingt eine ganz feine, elegante Phenolik mit. Das ist Schaumwein für laue Sommerabende, für Pasta mit Ragù, für Pizza mit Freunden oder einfach das Leben selbst.

0,75 l **61499**

16,80 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 22,40 €/Liter

SIEUR D` ARQUES

Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut

SIEUR D` ARQUES
Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac
klassisch & traditionell
Brut

Eine elegante, anhaltende Perlage steigt wie ein seidener Faden empor und kündigt ein vielschichtiges Aromenspiel an. Weiße Blüten, grüner Apfel, reife Birne und ein Hauch von Zitronenzeste verbinden sich mit feinen Nuancen von Honig und Mandelgebäck. Am Gaumen präzise, cremig und lebendig zugleich. Die fein eingebundene Säure verleiht Frische und Spannung, während das seidige Mousseux und die dezente Hefewürze in einem langen, harmonischen Finale ausklingen. Die Grande Cuvée 1531 erinnert an die Geburtsstunde der französischen Schaumweinkunst in Limoux – lange bevor die Champagne Weltruhm erlangte.

0,75 l **05512**

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter



SIEUR D` ARQUES

Grande Cuvée 1531 ROSÉ

Loire , Frankreich
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir
klassisch & traditionell
Brut

Brillant lachsfarben im Glas. Die feingliedrige, anhaltende Perlage verleiht dem Crémant eine faszinierende Leichtigkeit. Das Bouquet öffnet sich mit verführerischen Aromen von Orange, Pfirsich und Himbeeren, begleitet von frischen Kirschen, roten Johannisbeeren und einem Hauch von Toast. Am Gaumen saftig, präzise und wunderbar cremig. Die lebendige Frische harmoniert mit der feinen roten Frucht zu einem eleganten Gesamtbild. Ein stilvoller Rosé Crémant, der französische Lebensart und zeitgemäße Eleganz perfekt verbindet.



0,75 l **05595**

11,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 15,87 €/Liter



AUFRICHT

Blanc de Blanc Reserve

- Bodensee, Baden, Deutschland
- Chardonnay
- klassisch & traditionell
- Extra Brut

0,75 l **61396**

28,50 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 38,00 €/Liter



Feinste Zitrusfrische, Noten von Sudachi, Yuzu, Zitronatzitrone und eine kalkig-salzige Mineralität prägen das Geschmacksbild. Die saftigen Bodensee-Säurespitzen und das feincremige Mousseux bilden den geschmeidigen Background. Feinster Gaumenverlauf, dicht, kompakt, vielschichtig und facettenreich. Ein sehr feiner Bau von purer Delikatesse und Klarheit. Mega eleganter Edelschäumer!



VVE FOURNY & FILS

Grands Terroirs Brut Premier Cru

- Champagne, Frankreich
- Chardonnay, Pinot Noir
- klassisch & traditionell , mineralisch
- Brut

In der ersten Perspektive mit einem feinen, eleganten Mousseux. Wundervolle Duftentfaltung von saftiger Zitrusfrucht, weißem Pfirsich, Sommerapfel und reifer Birne, begleitet von zarten Brioche-Noten, gerösteten Mandeln, frischer Haselnuss und einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen präzise, cremig und wunderbar geradlinig. Die kreidige Note verleiht ihm eine faszinierende Frische, während die feine Perlage und die perfekt eingebundene Dosage für außergewöhnliche Balance und Finesse sorgen. Ein finessenreicher Champagner, mit einer bemerkenswerten Vertus-DNA – dessen Tiefe und Balance noch lange nach dem letzten Schluck nachhallen.

0,75 l 05430

38,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 51,87 €/Liter

Vve Fourny & Fils

Im Premier-Cru-Ort Vertus (mit 90 % Chardonnay-Anteil), dem südlichen Juwel der Côte des Blancs, führen die Brüder Emmanuel und Charles-Henry (Charly) Fourny ihre traditionsreiche Familien-Domaine bereits in fünfter Generation – mit einer klaren Philosophie: kompromisslose Herkunft, handwerkliche Präzision und die unverfälschte Handschrift eines außergewöhnlichen Terroirs. Seit 1856 entstehen hier Champagner, die nicht laut auftreten müssen, um nachhaltig zu faszinieren. Die Premier-Cru-Lagen von Vertus zählen zu den spannendsten Herkünften der Côte des Blancs. Tiefgründige Kreideböden, unterschiedlich exponierte Parzellen sowie ein Mosaik aus historischen Einzellagen verleihen den Weinen eine unverwechselbare Identität.

Wir importieren die Champagner des Hauses schon seit einigen Jahren. In Punkto Qualität und Preis-/ Leistung unserer Meinung nach fast unschlagbar. Der Grand Terroirs hier links aufgeführt, ist da ein absoluter Klassiker und für alle Gelegenheiten ein wunderbarer Allround-Champagner.



VVE FOURNY & FILS

Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru



- Champagne, Frankreich
- Chardonnay
- klassisch & traditionell , mineralisch
- Extra Brut

Die fein aufsteigende Perlage bildet den Auftakt zu einem vielschichtigen Duftspiel von Zitronenzeste, Pfirsich, Limette und Sommerapfel. Dahinter entfalten sich feine Anklänge von gerösteten Mandeln, weißen Blüten und der unverwechselbaren mineralischen Signatur der Kreideböden von Vertus. Am Gaumen begeistert der Blanc de Blancs mit Präzision und Balance. Seine lebendige Struktur, der zart-salzige-Touch und die elegante Frische verleihen ihm eine beeindruckende Spannung. Die Extra-Brut-Stilistik lässt die natürliche Qualität der Chardonnay-Weinbeeren und das Terroir unverfälscht zur Geltung kommen – klar, fokussiert und mit einer beeindruckenden Länge im Finale.

0,75 l **05431**

43,90 €*

inkl. MwSt., zzgl. Versand 58,53 €/Liter



Impressum

HERAUSGEBER
Weinzentrale Eberle GmbH
Berblingerstr. 20
88471 Laupheim

info@weinzentrale.de
www.weinzentrale.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Florian Müller
Christian Müller

DRUCK
FLYERALARM GmbH
Alfred-Nobel-Straße 18
97080 Würzburg

REDAKTION:
Walter Esch
Christian Müller
info@weinzentrale.de

COVER
Nico Gaupp
nicogaupp@googlemail.com

LAYOUT & GRAFIK
Petra Knapp
info@knappgrafik.de

Bio Zertifiziert nach DE-ÖKO-007

© 2026

Notizen

ERLEBNIS. KOMPETENZ. GENUSS.

Berblingerstr. 20 | 88471 Laupheim | Telefon 07392 915540 | info@weinzentrale.de

