

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Preisliste gültig ab 01.02.2021:

* Alle hier aufgeführten Weine wurden durch die jeweiligen Landesverbände zertifiziert biologisch bzw. biodynamisch erzeugt.

ROTWEIN

Italien	<p>Antica Enotria, Apulien (Direktimport seit 19 Jahren) Rosso IGT Puglia 2019</p> <p>Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese, Nero di Troia, 13,5 %, rot Auftritt: Charakteristisches Bouquet von Kirschen und Waldbeeren, rubinrot mit violetten Nuancen, weiche Tannine, trocken Essen: Pizza, Pasta, Alltagsküche</p>	0,75 l	6,00 €
Italien	<p>Sangiovese IGT Puglia 2019</p> <p>Rebsorte: 100 % Sangiovese, 12,5 %, rot Auftritt: fruchtige Aromen von Maracchino-Kirsche, Pflaumen, mit dezenten Gewürznoten, rubinrot, kräftig und elegant mit leichten Tanninen, trocken Essen: Geflügelgerichte, Pasta, Käse</p>	0,75 l	7,50 €
Italien	<p>Puragioia IGT Puglia 2019</p> <p>Rebsorte: 100 % Nero di Troia, 13 %, rot Auftritt: Intensives Aroma von Sauerkirschen und Gewürzen, gehaltvoll mit ausgewogenen Tanninen, trocken Essen: Pasta mit Trüffeln</p>	0,75 l	10,00 €
Italien	<p>Primitivo Vriccio IGT Puglia 2018 + 2019</p> <p>Rebsorte: 100 % Primitivo, 13 %, rot Auftritt: In der Nase Dörrpflaumen und Gewürze, gehaltvoll mit ausgewogenen Tanninen, trocken Essen: gegrillter Fisch, Raclette, reifer Käse</p>	0,75 l	11,00 €
Italien	<p>Nero di Troia IGT Puglia 2016 + 2018</p> <p>Rebsorte: 100 % Nero di Troia, 13,5 %, rot Auftritt: Intensive Nase von Sauerkirschen, dezente Gewürznote mit leichten Röstaromen, weich im Geschmack mit guter Tanninstruktur, trocken ***lagerfähig*** Essen: Dunkles Fleisch, Wildgerichte</p>	0,75 l	11,00 €
Italien	<p>Aglianico IGT Puglia 2015</p> <p>Rebsorte: 100 % Aglianico, 13,5 %, rot Auftritt: Würzige Nuancen von reifen Waldfrüchten und Vanille, tief rubinrote Farbe, ausgewogene Mineralität, kräftig, trocken Essen: Pot au feu, Lamm</p>	0,75 l	11,00 €
Italien	<p>Negroamaro, IGP, 2019 NEU</p> <p>Rebsorte: 100 % Negroamaro, 13 %, rot Auftritt: Aromen von reifen, roten Früchten wie Kirsche und Pflaume Essen: Passt hervorragend zu geschmackvollen und würzigen Gerichten, reifem Käse und mediterranen Speisen</p>	0,75 l	11,00 €
Italien	<p>Dieciottobre IGT Puglia, 2017</p> <p>Rebsorte: Nero di Troia u. Aglianico, 13,5 %, rot Auftritt: Zunächst der Duft von Himbeeren, dicht gefolgt von intensiven Aromen wilder Kirschen, ausgewogene Tannine, ein kraftvoller Wein, trocken, optimale Trinkreife Essen: Gerichte mit Rind oder Lamm, kräftig gewürzte Gemüse</p>	0,75 l	16,00 €

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Italien	<p>Il Sale della Terra IGT Puglia 2015 + 2017</p> <p>Rebsorte: 100 % Nero di Troia, 13,5 %, rot Auftritt: intensive würzige Aromen wilder Kirschen, ausgewogene Tannine, samtig mit Noten von Vanille, vinifiziert für 20 Monate im großen Faß, weitere 12 Monate Flaschenreifung Essen: Gerichte mit Rind oder Lamm, kräftig gewürzte Gemüse</p>	0,75 l	18,00 €
Spanien	<p>Bodegas Enguera, Valencia Finca Enguera 2019</p> <p>Rebsorte: 100 % Tempranillo, 13,5 %, rot Auftritt: Tolle Frucht und schmeichelnde Würze. Die seidige Tanninstruktur sorgt für einen zarten Abgang, elegant-kraftvoll mit geringer Säure Auszeichnung: JG 2019 Gold PAR Internationaler Bioweinpreis 2020</p>	V 0,75 l	5,00 €
Spanien	<p>Finca Enguera Crianza Valencia 2017 NEU</p> <p>Rebsorte: Monastrell und Tempranillo, 13,5 %, rot Auftritt: Dezentere Würze, Frucht, elegante Reife im Holz, voller Charakter und Lebensfreude Essen: Tortilla Espanola, Serranoschinken</p>	V 0,75 l	7,00 €
Spanien	<p>Bodegas Antoni Arráes, Jumilla Vivir sin Dormir 2018</p> <p>Rebsorte: 100 % Monastrell, 14,5 % rot Auftritt: intensive Aromen nach roten und schwarzen Früchten, Pflaumen, seidig und kraftvoll, nachhaltig, samtig-weiches Finale. Essen: deftige Platten mit Schinken und Käse, spanische Tapas, zum Abendbrot</p>	V 0,75 l	10,00 €
Spanien	<p>Bodegas Los Frailes, Valencia DOP Monastrell 2018</p> <p>Rebsorte: 100 % Monastrell, 13,5 %, rot Auftritt: trockener, warmer weicher Wein, balsamische und würzige Noten, fruchtig-reif Essen: zu Gegrilltem, Aufläufen, Reis und Pasta</p>	V 0,75 l	8,00 €
Spanien	<p>Trilogia, 2015 NEU</p> <p>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo, 14,5 %, rot Auftritt: Aromen von schwarzen und roten Früchten, dunkler Schokolade, frischen Kräutern, reifen Früchten. Komplex mit gut eingebundenen Tanninen, Kaffee, gut strukturiert, sehr nachhaltig. Essen: Wild, T-Bone-Steak, deftige Stewgerichte, Gegrilltes, Festtagswein</p>	V 0,75 l	17,00 €
Spanien	<p>Finca El Molar, Manchuela DOP Seleccion, Manchuela DOP 2013 NEU</p> <p>Rebsorten: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 40% Merlot, 14 %, rot Auftritt: Aromen nach Waldbeeren und Sauerkirsche, würzig-dicht, Noten von grünem Pfeffer. Essen: Gut zu kräftigem Hartkäse, Rinderbraten mit Pfeffersoße.</p>	V 0,75 l	15,00 €
Spanien	<p>Albet I Noya, Penedès DOP Les Timbes, Penedès DOP 2015 NEU</p> <p>Rebsorten: Arinarnoa, Caladoc, Marselan, 14 %, rot Auftritt: Aromen nach Waldbeeren und Sauerkirsche, würzig-dicht, Noten von grünem Pfeffer. Essen: Gut zu kräftigem Hartkäse, Rinderbraten mit Pfeffersoße.</p>	V 0,75 l	15,00 €

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Spanien	Lignum! Negre 2017 NEU	V	0,75 l	11,00 €
	Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah, Tempranillo, 14 %, rot Auftritt: trockener, kraftvoller Barriquewein, tiefgründig und komplex Essen: zu Gegrilltem und kräftigem Käse			
Spanien	Bodega San Jose, Jumilla DOP MS Optimis seleccion privada Tinto 2017	V	0,75 l	5,50 €
	Rebsorten: Monastrell, Syrah 14 %, rot Auftritt: kraftvoll und frisch mit Noten von Trockenfrüchten Essen: zu Geflügel und Käse			
Spanien	Schmetterling, Eigenmarke Naturian Merlot, Castilla IGP, 2019	V	0,75 l	6,00 €
	Rebsorte: 100 % Merlot, 13 % Auftritt: Samtig, weich, mit deutlich ausgeprägten floralen Aromen Essen: zu leichten Gerichten, hellem Fleisch und Fisch			
Frankreich	Les Crus Faugères, Mas Olivier (Direktimport) Esprit Nature, Mas Olivier AOP Faugères 2018		0,75 l	7,00 €
	Rebsorte: 41 % Syrah, 18 % Grenache, 18 % Cinsault, 13 % Carignan, 10 % Mourvèdre, 13,5 %, rot Auftritt: tiefe, dunkle Farbe, starke Aromen von Roten Kirschen und Pflaumen, trockener Abgang mit weichen Tanninen Essen: Rinder-Carpaccio, Entenragout, Steinpilze			
Frankreich	Domaine Bassac, Languedoc Armonia Rouge 2019 Bassac	V	0,75 l	6,50 €
	Rebsorte: Merlot, Grenache Noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, 13,5 %, rot Auftritt: Aromen von Cassis und Pflaume, weich und saftig-fruchtig Essen: Wild, Schmorgerichte, gereifter Käse ***Goldmedaille Jg. 2017 - Millisieme Bio 2018***			
Frankreich	Ferran, Bordeaux La Croix Simon Bordeaux AOC 2019	V	0,75 l	8,00 €
	Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, 13,5 %, rot Auftritt: Nase von dunklen Beeren, weicher, jung zu trinkender Bordeaux mit viel Charme, ausgewogen und trocken Essen: Vegetarische Gerichte, Gratins, milder Käse			
Deutschland	Weingut Neumer/Weinmann, Rheinhessen Portugieser QbA 2020	V	0,75 l	7,50 €
	Rebsorte: 100 % Blauer Portugieser, 8,5 %, rot Auftritt: Schwarze Beeren, Holunder, feinsaftige Frucht, etwas Tabak, schlank und mild. Essen: ideal für den Feierabend.			
Deutschland	thomas.handverlesen, K+L excellence in wine, Rheinhessen Pinot noir, Hillesheimer Altenberg QW 2018	V	0,75 l	9,00 €
	Rebsorte: 100 % Blauer Spätburgunder, 13 %, rot Auftritt: Granatroter feinwürziger Wein mit typischem Duft und Geschmack nach roten Früchten wie Kirsche, Preiselbeere, Walderdbeeren, daneben etwas Zedernholz und Tabak. Reife Tannine, elegant eingebunden, nachhaltig Essen: Pasta, Kalb, Lamm, milder Käse, feinwürzige Salate, Fisch.			

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Deutschland	Landpartie, Riegel-Eigenmarke, Rheinhessen			
	Landpartie 2018		0,75 l	5,00 €
	Rebsorte: Dornfelder, Regent, 12 %, rot			
	Auftritt: fruchtig-frischer Landwein mit Aromen von Kräutern und Beeren			
Essen: idealer Begleiter für Grillfeste, Wurst und Käse				
WEISSWEIN				
Italien	Campisi, Sizilien			
	The Cure, Grillo IGP 2017		0,75 l	13,00 €
	Rebsorte: 100 % Grillo, 12 %, weiß			
	Auftritt: Zarte Basilokumnote, leicht und fruchtig, Nachhall von Mandeln und Birne			
Essen: zu Gegrilltem und Meeresfrüchten				
Italien	Antica Enotria, Apulien (Direktimport seit 18 Jahren)			
	Bianco IGT Puglia 2019		0,75 l	6,00 €
	Rebsorte: 50 % Fiano, 50% Falanghina, weiß			
	Auftritt: fruchtige Noten von gelben Birnen und Ananas, ausgewogene Säure, fruchtig-trockener Weißwein			
Essen: Geflügelgerichte, Gemüsesuppen und Fisch				
Italien	Falanghina IGT Puglia 2019		0,75 l	9,00 €
	Rebsorte: 85 % Falanghina, 15 % Greco di Tufo, weiß			
	Auftritt: frische Aromen von Ananas, Magnolie und Honig, leichte Mineralität, trockener Weißwein mit feiner Säure			
	Essen: Geflügelgerichte, Gemüsesuppen und Fisch			
Italien	Fiano IGT Puglia 2019		0,75 l	9,00 €
	Rebsorte: 100 % Fiano, weiß , alte autochtone Rebe in Süditalien			
	Auftritt: intensives Bukett von gelben Birnen, und Mandeln, fruchtig-trockener Weißwein mit gut eingebundener Säure			
	Essen: Geflügelgerichte, Gemüsesuppen und Fisch			
Italien	Torre Raone, Abruzzen			
	Pecorino IGT 2019		0,75 l	8,50 €
	Rebsorte: 100 % Pecorino, weiß			
	Auftritt: Feine Blütenaromatik, im Mund nach exotischen Früchten, schöne Cremigkeit			
Essen: zu feinen Antipasti wie z.B. eingelegten Artischocken oder Frischkäse				
Auszeichnung: JG 2018 89/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni				
Italien	Schmetterling, Eigenmarke Naturian			
	Grillo 2019		0,75 l	6,00 €
	Rebsorte: 100 % Grillo, weiß			
	Auftritt: In der Nase Zitrusfrüchte, extraktreiche Finesse mit dichten, üppig würzigen Noten, Weißwein			
Essen: zu leichten Gerichten, hellem Fleisch und Fisch				

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Frankreich	Sauta Roc, Languedoc (Direktimport)			
	Va' pensiero 2018		0,75 l	8,50 €
	Rebsorte: 100 % Muscat petits grains, 13 %, weiß Auftritt: Zarte Muscat-Aromen in der Nase, mit großer Finesse und Platz für florale Aromen Essen: köstlich zu kräftigen Käsesorten von Schaf und Ziege			
Frankreich	Peira Levada AOC Langedoc blanc, 2018		0,75 l	11,00 €
	Rebsorte: 50 % Vermentino, 50 % Roussanne, 13,5 %, weiß Auftritt: Feines Bouquet mit Blütenaromen und exotischen Früchten Essen: Leichte Sommerküche mit Gemüse und Salaten			
Deutschland	Weingut Neumer/Weinmann, Rheinhessen			
	Sauvignon Blanc, Herrnsheim, 2019		0,75 l	10,00 €
	Rebsorte: 100 % Sauvignon blanc, 11,5 %, weiß Auftritt: Aromen von Stachelbeere, Limette, Passionsfrucht und Apfel, trocken und elegant Essen: Geflügel, Spargel, vegetarische Gerichte			
Deutschland	Gewürztraminer Spätlese, 2018	NEU	0,75 l	7,50 €
	Rebsorte: 100 % Gewürztraminer, lieblich , 10 %, weiß Auftritt: Prägnant ist der Rosenduft, Aromaerlebnis intensiv-würzig und fruchtig. Essen: Passt gut zu fruchtig-cremigen Desserts.			
Deutschland	Riesling Qualitätswein 2019		1,0 l	7,00 €
	Rebsorte: 100 % Riesling, weiß Auftritt: frischer Duft nach gelben Früchten, Ananas, Quitte, Aprikose, feine Säure und erfrischend trocken Essen: Spargelgerichte, Geflügel			
Deutschland	Weißer Burgunder QbA 2019		1,0 l	7,00 €
	Rebsorte: 100 % Weißburgunder, weiß Auftritt: elegant-fruchtig mit leichten Fruchtaromen von Birne, Apfel und Kräutern, frische Säure Essen: Pilze, Spargel, Huhn, reifer Käse			
Deutschland	Silvaner trocken QbA 2019		1,0 l	7,00 €
	Rebsorte: 100 % Silvaner, weiß Auftritt: in der Nase frisches Wiesenheu und Pfirsich, zarte Mineralität, trocken und elegant Essen: Geflügel, Spargel, vegetarische Gerichte			
Deutschland	thomas.handverlesen, K+L excellence in wine, Rheinhessen			
	Grauer Burgunder, Hillesheim Sonnheil QW 2019		0,75 l	8,50 €
	Rebsorte: 100 % Grauer Burgunder, 11 %, weiß Auftritt: duftet nach Birnen, Pfirsich und reifem roten Apfel. Am Gaumen ist er weich, rund mit moderater Säure, schönem Schmelz und vollem satten Mundgefühl. Essen: zur asiatischen Küche, zu feinen Salaten, Nudelgerichten oder Geflügel.			
	Auszeichnung: Silbermedaille LWP Rheinland-Pfalz 2019			

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Deutschland	Landpartie, Riegel-Eigenmarke, Rheinhessen		
	Landpartie weiß 2019	0,75 l	5,00 €

Rebsorte: Cuvée, 10 %, weiß
 Auftritt: fruchtig-frischer Landwein, halbtrocken
 Essen: idealer Begleiter für Grillfeste, Wurst und Käse

ROSÉWEIN

Frankreich	Les Crus Faugères, Mas Olivier (Direktimport)		
	Esprit Nature, Mas Olivier AOP Faugères 2018	0,75 l	7,00 €

Rebsorte: 60 % Cinsault, 40 % Grenache, 13,5 %, rosé
 Auftritt: lebendige Aromen von Erdbeeren mit Nuancen von Wassermelone und Guave, zunächst frische Frucht, dann trockener mineralischer Abgang
 Essen: Antipasti, gegrilltes Fleisch, Schafskäse

Deutschland	Landpartie, Riegel-Eigenmarke, Rheinhessen		
	Landpartie 2019	0,75 l	5,00 €

Rebsorte: Cuvée; 12 %, rosé
 Auftritt: fruchtig-frischer Landwein mit Aromen von Kräutern und Beeren, halbtrocken
 Essen: idealer Begleiter für Grillfeste, Wurst und Käse

SCHAUMWEIN

Italien	Prosecco La Jara, Venetien	V		
	Prosecco Frizzante Bügelverschluss DOC La Jara		0,75 l	9,00 €

Rebsorte: 100 % Glera, weiß
 Auftritt: Aromen von Birnen und frischem Wiesenheu, feine Perlage
 Essen: als Aperitif oder auch einfach nur zum Anstoßen, Goldmedaille Millésime Bio 2013

Frankreich	André Stentz, Elsass			
	Cremant d'Alsace Brut Nature AOP			

NEU

Rebsorten: Chardonnay, Pinot blanc und Pinot gris, weiß
 Auftritt: gänzlich ohne abrundende Dosage bringt der Brut Nature die Trauben und das Terroir geradlinig zur Entfaltung: cremig, ausdruckstark, extrem wenig Schwefel!

Auszeichnung: 90/100 Punkte Meiningers Sommelier

Frankreich	Cremant d'Alsace Brut Nature AOP	NEU	V	0,75 l	20,00 €
-------------------	---	------------	---	--------	---------

Rebsorten: 100 % Pinot noir, rosé
 Auftritt: Mundschmeichelndes Mousseux und rote Beerenaromatik getragen von einer angenehmen Säure und ausgewogenen Dosage,
 Essen: hervorragender Aperitif ... oder einfach so!

SALE et VINUM

SALZ und WEIN

Frankreich

Domaine Delmas, Languedoc/Limoux

Crémant de Limoux Brut AOP

NEU V 0,75 l 15,00 €

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, **weiß**

Auftritt: Feine exotische Aromen des Chardonnay, verbunden mit dem Pinot Noir führen im traditionellen Flaschengärverfahren zu Finesse und Eleganz

Essen: es gibt keine Gelegenheit, wo dieser Cremant nicht geeignet wäre!

Obstschaumweine von heimischen Streuobstwiesen

Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg

immer vorrätig:

Ein Champagner aus dem Saft der Champagner-Bratbirne, feine Perlage, zarte, getoastete Birnenaromen, mit verschiedenen Restsüßen:

Birnenschaumwein Halbtrocken

0,75 l 15,00 €

aus der Champagner-Bratbirne; Restzucker ca. 33 g/l; 8,0 %vol

Birnenschaumwein Trocken

0,75 l 17,00 €

aus der Champagner-Bratbirne; Restzucker ca. 18 g/l; 8,5 %vol

Alkoholfreie Cocktails:

Prisecco rotfruchtig

0,75 l 8,00 €

Sauerkirsche, Schw. Johannisbeere, Quitte, Limone;
Restzucker ca. 103 g/l

Prisecco Cuveè

0,75 l ab 10,00 €

nur saisonal verfügbar

0,375 l ab 5,00 €

Bitte erfragen Sie das aktuelle Angebot, die Manufaktur produziert kleine Auflagen von interessanten Cuveès, die auch in 0,375 l Flaschen angeboten werden. Ich habe eine Auswahl von herb bis fruchtigen Prisecco Cuvées mit geringerem Restzuckergehalt.

Alle Preise inkl. 19 % MWSt.

SO₂ = Wein ohne Schwefelzusatz (siehe beiliegende Artikel zum Thema:)

V = vegan erzeugter Wein

Mein Service:

- + Beratung und Verkauf
- + Weinproben in kleiner Runde
- + Kommissionsverkauf, wenn Sie eine Veranstaltung haben
- + Lieferung nach Absprache