



# Weinsortiment

## **Rotweine** - 0,75l Flasche:

### **Südafrika Koopmanskloof Cabernet Sauvignon - trocken**

Rotwein der Rebsorte Cabernet Sauvignon - Rubinrote Farbe mit dem vollen Beerenaroma.  
Zu würzigen Gerichten, Fleisch und Käse.  
Bei 17°C bis 18°C servieren.  
Alkohol: 14% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

### **Südafrika Koopmanskloof Shiraz - trocken**

Rotwein der Rebsorte Shiraz.  
Mit angenehmen Tanninen und dem vollmundigen Geschmack von Beeren.  
Zu Lamm, Käse und herzhaften Gerichten.  
Bei 16°C bis 18°C servieren.  
Alkohol: 14% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

### **Argentinien Solombra Bio Bonarda - Cabernet Sauvignon - trocken**

Rotwein der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Bonarda.  
Rote Früchte, mit der besonderen Kirschnote.  
Zu gegrilltem Fleisch und mediterraner Küche.  
Bei 12°C servieren.  
Alkohol: 13% vol. - Flasche mit Korken.

### **Chile Lautaro Otoño - trocken**

Eine Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Carmenère.  
Rubinrote Farbe, vollmundiger Geschmack nach Waldfrüchten, Vanille und Zimt.  
Zu herzhaften Speisen oder dunkler Schokolade.  
Bei 16°C bis 18°C servieren.  
Alkohol: 12,5% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

### **Chile Lautaro Bio Cabernet Sauvignon - trocken**

Rotwein der Rebsorte Cabernet Sauvignon.  
Rubinrote Farbe, fruchtiges Aroma mit Paprika-, Vanille- und Pfeffernoten.  
Zu würzigen Gerichten, Fleisch und Käse.  
Bei 16°C bis 18°C servieren.  
Alkohol: 12,5% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

### **Chile Lautaro Bio Carmenère - trocken**

Rotwein aus dem Valle de Lontué in Chile.  
Tief violette Farbe, Geschmack nach dunkelroten Früchten.  
Zu Fisch, Fleisch, Pasta und Käse.  
Bei 16°C bis 18°C servieren.  
Alkohol: 13 -13,5% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

### **Chile El Sur – Cabernet Sauvignon - trocken**

Rotwein der Rebsorte Cabernet Sauvignon.  
Weicher, leichter Rotwein - passt gut zu pikanten Braten oder Käsegerichten.  
Bei 10°C bis 12°C servieren.  
Alkohol: 13% vol. - Flasche mit Schraubverschluss.

## Roséweine - 0,75l Flasche:

### **Südafrika Goué Vallei - trocken**

Fruchtig mit dezenter Note von Stachelbeeren, Erdbeeren und roten Früchten.  
Zur leichten Küche - Vorspeisen, Salate, Geflügel.  
Bei 8°C bis 10°C servieren. Alkohol: 13% vol.  
Flasche mit Schraubverschluss.

### **Südafrika Koopmanskloof Pinotage - halbtrocken**

Roséwein der Rebsorte Pinotage.  
Besondere Note von Erdbeeren.  
Zur leichten Küche - Vorspeisen, Salate, Geflügel.  
Bei 8°C bis 10°C servieren. Alkohol: 12,5% vol.  
Flasche mit Schraubverschluss.

### **Chile Cabernet Sauvignon Rosé - trocken**

Roséwein der Rebsorte Cabernet Sauvignon.  
Der Geruch dieses himbeerfarbenen Roséweines erinnert an rote Früchte und weist eine leichte, harmonische Säure auf.  
Bei 8°C bis 10°C servieren. Alkohol: 13,5% vol.  
Flasche mit Korken.

## Weißweine - 0,75l Flasche:

### **Südafrika Koopmanskloof Chardonnay - trocken**

Weißwein der Rebsorte Chardonnay.  
Frisch fruchtig.  
Idealer Begleiter zu Fisch und Geflügel sowie kalten Vorspeisen.  
Die Trauben werden von Hand gelesen und dann gekühlt vergoren.  
Somit erhält man ein volles Bouquet und einen fruchtigen Wein.  
Bei 8 - 10°C servieren. Alkohol: 12 - 14% vol.  
Flasche mit Schraubverschluss.

### **Argentinien Bio SOLOMBRA Torrontés - trocken**

Weißwein der Rebsorte Torrontés.  
Mit dem feinen Aroma von Zitrusfrüchten.  
Passt zu Fisch, Geflügel, Pasta und Vorspeisen.  
Bei 10°C servieren. Alkohol: 13,0 - 13,5% vol.  
Flasche mit Schraubverschluss.

### **Südafrika Bio Sekt Stellar Organic Extra Dry - trocken**

Frisch und ausgewogen mit Trauben aus ökologischem Anbau, hat eine angenehme Perlung, schmeckt leicht nach grünen Äpfeln und bringt eine feine Restsüße mit.  
Bei 8°C bis 10°C servieren. Alkohol: 12,0% vol.

### **Italien Bio Prosecco Tramici D.O.C. - trocken**

Prosecco der Rebsorte Glera.  
Erfrischend, dezent und feinaromatisch.  
Bei 6°C bis 8°C servieren. - Alkohol: 11% vol.