



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.

Südafrika Moonlight Bio Rosé

Der Pinotageanteil gibt diesem Rosé Struktur und Körper.
Sehr gefällig, mit fruchtigen Erdbeeraromen.
Zur leichten Küche: Vorspeisen, Salat, Geflügel
Bei 8°C bis 10°C servieren. Alkohol: 12% vol.
Flasche mit Schraubverschluss.

Weißweine - 0,75l Flasche:

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 Moonlight Bio Chenin Blanc/Sauvignon Blanc

Duftig, frisch, unbeschwert und doch stoffig. Ein rundum gelungener Weißwein aus diesen beiden ursprünglich von der Loire stammenden Rebsorten, die hier am Kap einen viel gefälligeren Charakter zeigen als in ihrer europäischen Heimat.
Passt zu mediterranen Gerichten und Fisch.
Bei 8° bis 12° C servieren. Alkohol: 12% vol.
Flasche mit Schraubverschluss.

Sekt/Prosecco - 0,75l Flasche:

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.