



Weinhandel
Ralf Mansour-Agathar

**Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden
der Welt sind die, aus denen man trinkt.**

Joachim Ringelnatz

Liebe Kunden und Weinfreunde,

Vor Ihnen liegt die neue Preisliste mit vielen Neuentdeckungen.

Wie gewohnt stehen wir Ihnen auch in Zukunft zur Verfügung für:



Weinproben,



Firmenpräsente,



Kommissionsware für Ihre Firmenfeiern



Rezeptempfehlungen für die angebotenen Weine



Weinstände




Bearbeitungen Ihre Weinkarte (für die Gastronomie)


Weinhandel **Ralf Mansour-Agather**

Ammerseestr. 17

82396 Pähl

 08808 9219098

 08808 92 17 04

 0160 35 39 666

info@weinhandel-mansour.de

http://www.weinhandel-mansour.de/

Inhaltsverzeichnis

Burgund	5
Buxy	5
Bordeaux	6
Château Beaufresque	6
Côtes du Rhône	6
Beaumes-de-Venise	6
Rasteau	7
St- Joseph «Cru»	8
Cornas «Cru»	8
Vacqueyras «Cru»	9
Gigondas «Cru»	10
Provence	11
Château l'Arnaude	11
Domaine Richeaume (Bioweine)	12
Südwesten	14
Cahors - Château de Chambert	14
Château Carlat	15
Madiran - Domaine Berthoumieu	15
Collioure - Domaine du Mas Blanc	16
Banyuls - Domaine du Mas Blanc	17
Jurançon - J. Bernard Larrieu	18
Champagne	19
Reims - Charles de Cazanove	19
Liköre - Crème	19
Beaujolais – Maison Jacoulot	19
ITALIEN	20
Venetien	20
Masi Agricola	20
Serègo Alighieri	22

Mionetto	22
Ottella	23
Friaul	24
Banear	24
Abruzzen	24
Montepulciano d'Abruzzo	24
Toskana	25
San Luciano	25
Colombaia - Chianti Colli Senesi - Biowein	25
Sardinien	26
Azienda Vinicola Attilio Contini	26
Sizilien	27
Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgo	27
Cantina Maremonti	29
SPANIEN	31
Rioja	31
Bodegas Bretón	31
Somontano	32
Bodegas Pirineos	32
ÖSTERREICH	33
Burgenland	33
Weingut Nittnaus	33
DEUTSCHLAND	34
Franken	34
Weingut Dorsch	34
ARGENTINIEN	35
Mendoza	35
Masi Agricola	35

Frankreich

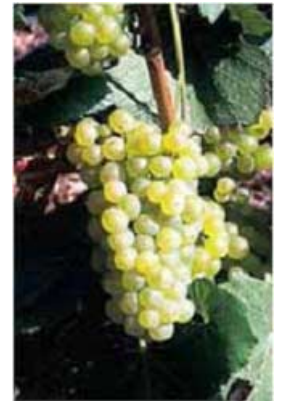
Burgund

Buxy

Trotz des strengen Kontinentalklimas mit kalten Wintern und häufigen Frühjahrsfrösten, finden die Reben im Burgund außergewöhnlich gute Bedingungen vor.

Die Weinberge sind sehr günstig nach Osten, Süden und Südosten ausgerichtet und liegen auf sanft abfallenden Hängen. Auf diese Weise sind die Rebflächen vor Frost und Westwinden geschützt und können auch noch den kleinsten Sonnenstrahl nutzen.

Darüber hinaus begünstigen der in der Regel heiße Sommer und der trockene Herbst den Reifeprozess der Trauben.



Bourgogne Aligoté 2006

6,30 €

Cave des Vignerons – **Weißwein**

8,40 €/Liter

Rebsorte: Aligoté

Ein sehr fruchtiger und gefälliger Wein. Sein Aroma erinnert an frische Früchte und geschmacklich überzeugt er durch seinen lebhaften und frischen Geschmack.

Sein runder Charakter passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder zu Ziegenkäse. Er wird auch gerne für die Zubereitung eines Kir (Crème de Cassis + Weißwein) verwendet



Macon Villages «Clos de Mont Rachet» 2006

7,50 €

Cave des Vignerons – **Weißwein**

= 10,00 €/Liter

Rebsorte: Chardonnay

Komplex und unaufdringlich. Ein äußerst angenehmer Chardonnay, der ganz hervorragend zu Fischgerichten passt



Montagny 1er Cru 2004

12,50 €

Cave des Vignerons – **Weißwein**

= 16,67 €/Liter

Rebsorte: Chardonnay

Ein eleganter und gleichzeitig komplexer Wein. Die Säure verbindet sich auf sehr subtile Weise mit der Barriquenote. Durch seine geschmeidig Eleganz passt er ganz hervorragend zu Fischgerichten.



Crémant de Bourgogne

9,30 €

Cave des Vignerons – **Schaumwein**

= 12,40 €/Liter

Durch den langen Ausbau in der Flasche erhält der Crémant einen feinperligen Charakter und eine große geschmackliche Tiefe.

Zum Essen: Sehr gut als Aperitif, zu Fischgerichten oder für die besonderen Anlässe im Leben.



Frankreich

Bordeaux

Château Beaufresque



In der unmittelbaren Nachbarschaft des berühmten Appellation Saint-Emilion liegen die Weinberge der Familie Cramail. Der kleine Familienbetrieb mit einer Rebfläche von ungefähr 6 Hektar wird von Vater und Sohn bewirtschaftet. Die Pflanzdichte der Reben liegt bei 5000 Weinstöcken pro Hektar. Der Ertrag ist stark beschränkt.

Es werden die Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut.

Der Wein "Elevé en Fûts de Chêne" des Jahrganges 2000 wurde von der Zeitschrift Weinwelt ausgezeichnet und mit dem Prädikat "Sehr gute Qualität" versehen.



Château Beaufresque 2002

9,99 €

Bordeaux Supérieur, **Rotwein**

= 13,32 €/Liter

Rebsorten: 85 % Merlot und 15 % Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Der Ausbau in neuen Eichenholzfässer unterstreicht die fruchtige Note des Merlot. Ein Wein, der sehr gut zu gebratenem Rindfleisch passt. Am besten servieren Sie den Wein zu einem rosa gebratener Filetsteak mit Morchelrahmsauce oder anderen hochwertigen Gerichten.

Côtes du Rhône

Beaumes-de-Venise



Plinius der Ältere erwähnt diesen Wein schon in seiner "Naturalis historia". Aber erst im 17. Jahrhundert wird dieser durch die Einführung der Muskatellertraube und den daraus produzierten Süßwein berühmt. Diese Wein hat seit 1945 die Qualitätsbezeichnung A.O.C. In den letzten Jahrzehnten haben der Rotwein und der Rosé ihren guten Ruf nur bestätigt. Sein 1979 hat Beaumes-de-Venise die Qualitätsbezeichnung "Village".

Bouquet des Dentelles 2002

12,50 €



Cave des Vignerons de Vacqueyras, **Weißer Dessertwein**

= 16,67 €/Liter

Muscat de Beaumes de Venise

Bernsteinfarbener delikater Süßwein. Aroma von Honig, Blumen und Früchten.

Kühl serviert ein Hochgenuß zu Gänseleber, Roquefort, Melone oder zu Nachspeisen wie Kuchen oder Crepes. Sehr lagerfähig

Frankreich

Côtes du Rhône

Rasteau



Der Weinbau hat eine lange Geschichte in Rasteau. Die erste offizielle Anerkennung gab es für die roten, goldschimmernden Süßweine, die aus der Grenache-Traube hergestellt werden, und für die Rasteau schon vor dem zweiten Weltkrieg die Qualitätsbezeichnung A.O.C. verliehen bekam. Die Ursprungsbezeichnung

Côtes du Rhône Villages wurde Rasteau 1966 für seine Rotweine verliehen.

Carte Or 2003

6,60 €

Côtes du Rhône

= 8,80 €/Liter

Cave des Vignerons **Rotwein**.

Rebsorten: 65 % Grenache noir, 35 % Carignan,

Schöne und kräftige rubinrote Farbe. Das Aroma erinnert an Waldfruchtconfiture und an den Duft des Traubentresters direkt nach der Pressung. Darüber hinaus zeigt sich eine interessante Note von Unterholz und Leder.



Prestige 1999

10,00 €

Côtes du Rhône Village

= 13,33 €/Liter

Cave des Vignerons **Rotwein**

Ausgeglichene Struktur, schmelziges Tannin und eine fruchtige Note. Das Finale erinnert an Lakritz.)

Goldmedaille Mâcon 2001



Les hauts du village 2001

14,90 €

Côtes du Rhône Village **Rotwein**

= 19,87 €/Liter

Rebsorten: 60 % Mourvèdre, 30 % Grenache, 10% Syrah.

Die Reben sind im Durchschnitt 80 (!) Jahre alt. Intensive granatrote Farbe, komplexes und würziges Bukett mit Noten von Unterholz, Leder und eingemachten Früchten. Geschmacklich zeichnet sich der Wein durch seinen runden Charakter und seine Fülligkeit aus. Die Noten von Unterholz, Lakritz und Pfeffer fügen sich sehr gut in die schmelzige Tanninstruktur ein.



Signature 1998

15,00 €

Vin doux natural rouge

= 20,00 €/Liter

Cave des Vignerons Süßwein

Ein sehr konzentrierter Wein, mit intensivem Aroma. Finale, das an Kakao erinnert. Perfekt zu Schokolade oder zu Blauschimmelkäse.



Frankreich

Côtes du Rhône

St- Joseph «Cru»



Als überaus köstlich bekannt, wurde dieser Wein bereits im 16. Jahrhundert verkauft.

Die französischen Könige schätzten ihn und die Jesuiten von Tournon gaben ihm im 17. Jahrhundert seinen heutigen Namen. In den Jahren von 1956 bis 1969 wurde alle Weinberge dieses Teils der Appellation Côtes du Rhône unter der Bezeichnung "Appellation Saint-Joseph" zusammengefasst

Saint Joseph «Domaine des Royes» 2001

22,00 €



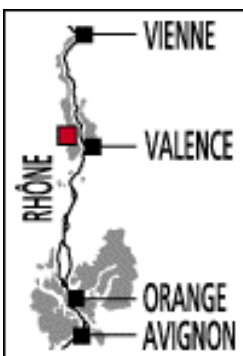
Domaine Courbis **Rotwein**

= 29,33 €/Liter

Rebsorten: 100 % Syrah

Eine der besten Lagen der Domaine Courbis. Sehr empfehlenswert.

Cornas «Cru»



Seit dem 10. Jahrhundert erfreut sich der Cornas einer ununterbrochenen Berühmtheit. Den Königshäusern in Frankreich und in anderen Ländern war der Cornas ein wohlbekannter Wein. Im 19. Jahrhundert war sein Ruf vergleichbar mit dem des Châteauneuf-du-Pape. Die Phylloxera und die Urbanisierung hätten dem Weinbau in Cornas fast ein Ende gesetzt. Die Qualitätsbezeichnung A.O.C und die verbesserte Weinqualität haben dem Weinbau neue Dynamik verliehen.

Cornas «Champelrose» 2001

18,50 €



Domaine Courbis **Rotwein**

= 24,67 €/Liter

Rebsorten: 100 % Syrah

Elegant und rassig, kräftig und rund. Ein sehr ausgewogener Spitzenwein.

Frankreich

Côtes du Rhône

Vacqueyras «Cru»

Das Wort Vacqueyras - Vaqueiras auf provenzalisch - stammt aus dem lateinischen Valléa Quadreria, das Tal der Steine. Das Dorf mit mehr als 900 Einwohnern liegt zu Füßen der felsigen Bergkette "Dentelles de Montmirail" auf dem Hochplateau der Garrigues.

Ab dem 22. Februar des Jahres 1990 durfte sich Vacqueyras auf Entscheidung des Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée (INAO) hin als eine der ruhmhaften örtlichen Appellationen des Rhône-tals (Cru) bezeichnen. Im Einklang mit dem Winzerverband von Vacqueyras wurde die Parzellenbegrenzung der Weinberge verwirklicht und eine Regelung über die bestimmten Anbauvoraussetzungen und Weinbereitungsmethoden der Rot-, Rosé- und Weißweine getroffen. 1690 Hektar Weinberg gehören von nun an zur jüngsten örtlichen Appellation Vacqueyras : die Krönung fünfzig Jahre wählender Arbeit ! Seither ist die Weinbereitung offiziell strengen Qualitätsregelungen unterworfen, die schon lange zuvor die Arbeit der Winzer in Weinberg und Kellerei bestimmten.



Côtes du Rhône « Domaine de la Maurelle » 2006

5,90 €

Vignerons de Caractère, **Rotwein**

= 7,87 €/Liter

Rebsorten: 65 % Grenache, 30 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Alkoholgehalt: 14,5 %

Rund, geschmeidig, kraftvoll und ausgewogen. Ein mächtiger Wein, der hervorragend zu intensiven Speisen passt.

Goldmedaille 2007 in Macon



Vacqueyras Cru «Domaine Mas du Bouquet» 2006

8,90 €

Vignerons de Caractère **Rotwein**

= 11,87 €/Liter

Rebsorten: 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre

Alkoholgehalt: 14,5 %

Sehr ausdrucksstarkes Bukett von Waldbeeren. Ein körperreich und kräftiger Wein mit ausgewogenem Tannin einem wunderbar langen würzigen Finale.

Silbermedaille 2007 in Avignon



Frankreich

Côtes du Rhône

Gigondas «Cru»

Die Weinberge von Gigondas liegen am linken Rhôneufer und am Fuß der berühmten „Dentelles de Montmirail“. Die Reben wachsen auf ton- und kalkhaltigen Schwemmlandböden. Der Ertrag ist begrenzt und die Weinlese erfolgt in reiner Handarbeit. Die Herstellung des Weines erfolgt auf traditionelle Art. Temperaturgeregelte Maischegärung. Teilweiser Ausbau in alten Eichenholzfässern.

"Der Name Gigondas kommt von dem lateinischen Wort jucunditas, was Freude oder Wohlbefinden bedeutet. Jucunditas war der Name eines gallo-romanischen Städtchens, das wahrscheinlich ein Erholungsort war."



Gigondas «Pavillon de Beaumirail» 1999 9,48 €

Gigondas La Cave, **Rotwein** = 12,64 €/Liter
Eindrucksvoll, körperreich. Für Liebhaber schwerer Weine.

Gigondas «Signature» 1998 8,45 €

Gigondas La Cave, **Rotwein** = 11,27 €/Liter
Füllig und elegant. Aroma das an Himbeeren und rote Früchte erinnert.

Gigondas «Le Déduit des chasses» 1999 8,82 €

Gigondas La Cave, **Rotwein** = 11,76 €/Liter
Noten von Vanille und Pfeffer. Sehr gelungen.

Gigondas «Le brut du foudre» 1998 9,40 €

Gigondas La Cave, **Rotwein** = 12,53 €/Liter
Eine echte Entdeckung.

Gigondas «Le primitif» 2001 13,80 €

= 18,40 €/Liter



Gigondas La Cave, **Rotwein**

Der Wein zeigt eine granatrote Farbe mit einem violetten Schimmer. Nach dem Dekantieren überzeugt das Bukett durch seine Noten von reifen Kirschen, schwarzer Johannisbeere und reifen Pflaumen. Der für diese Appellation würzige Hauch von Pfeffer ist ebenfalls gut zu erkennen.

Der volle und üppige Geschmack besticht durch sein seidiges und gut eingebautes Tannin, seinen außergewöhnlich runden Charakter und eine phantastische Länge. Für Liebhaber schwerer Weine.

Frankreich

Provence

Château l'Arnaude



Das Château L'Arnaude liegt im Herzen der südfranzösischen Provence. Das Weingut wurde vor 350 Jahren als Einsiedelei am Pilgerweg nach St. Jacques de Compostelle gegründet. Mönche kultivierten hier auf rotgelb schimmernden, kalk- und lehmhaltigen Boden hervorragende Weine und Oliven. Heute ist Château L'Arnaude ein Familienunternehmen mit inzwischen europaweiter Beachtung - u.a. Publikationen in "Der Feinschmecker", jährlich als einer der höchstdotierten Weine im Guide Hachette aufgeführt und zahlreiche regionale wie auch nationale Auszeichnungen sprechen Bände.

Blanc de Blanc 2006

Château l'Arnaude **Weißwein**
Regionaltypischer feiner Weißwein.

€ 5,80

= 7,73 €/Liter



Rosé 2006

Château l'Arnaude **Rosé**
Leicht, angenehm und sehr elegant.

€ 6,50

= 8,67 €/Liter



Vieilles Bastide 2000

Château l'Arnaude **Rotwein**
Die ältesten Reben aus einer der besten Lagen zeigen hier ihr ganzes Potential.

€ 8,50

= 11,33 €/Liter



A.O.C. Côtes de Provence «Barrique» 2000

Château l'Arnaude **Rotwein**
Die Rebsorten Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah bieten hier eine überzeugende gemeinsame Vorstellung.

€ 9,10

= 12,13 €/Liter



Frankreich

Provence

Domaine Richeaume (Bioweine)



Am Fuße des Sainte Victoire-Gebirges, unweit der antiken Heerstraße Via Aurelia liegen auf einem langgestreckten Hügel die Gebäude der Domaine Richeaume.

Die Rebfläche umfaßt 25 Hektar, die konsequent nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet werden. Eine große Schafherde, der Anbau von Getreide und Hülsenfrüchten und die Verwendung des Tresters als Dünger sind nur einige Beispiele für die strikte Umsetzung des ökologischen Gedankens.



Blanc de Blanc 2005

€ 8,50

Domaine Richeaume, **Weißwein**

= 11,33 €/Liter

Rebsorten: Clairette, Rolle und Sauvignon blanc

Sehr charakteristischer und üppiger Wein, der eine schöne Fülle und einen angenehm ausgewogenen Charakter zeigt. Er ist angenehm zu trinken und verführt mit ansprechenden Zitrusnoten und dem Geschmack von frischen Trauben.



Rosé 2006

€ 8,90

Domaine Richeaume, **Rosé**

= 11,87 €/Liter

Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault

Ein Wein für alle Gelegenheiten. Er verbindet die Frische eines Weißweins mit einem Hauch zartester Gerbsäure zu einem subtilen Ensemble, das gerade auch jüngere Weinentdecker begeistert. Er zeigt ein Bukett von roten Früchten und Gewürzen. Ideal zu Salaten, gebratenem Fisch, Pasta mit Lachssahnesauce, oder Gerichten der orientalischen oder asiatischen Küche (Tajine, Couscous, Curry etc.)



Cuvée Tradition 2005

€ 12,00

Domaine Richeaume, **Rotwein**

= 16,00 €/Liter

Rebsorten: Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Sehr charakteristischer trockener Wein, der nach den Kräutern der „garrigue“ duftet. Wer schon mal in der Provence unter freiem Himmel übernachtet hat, kennt diesen Duft. Die deutlichen Waldfruchtnoten und eine gute Struktur werden ergänzt durch ein nuancenreiches und langanhaltendes Finale.



Syrah 2005

€ 19,80

Domaine Richeaume, **Rotwein**

= 26,40 €/Liter

Rebsorten: 100 % Syrah

Dunkelvioletter, aromatisch reicher und gut strukturierter Rotwein. Leichte Vanillenoten und der typische Charakter der Provence verbinden sich in diesem Wein zu einer sehr gelungenen Interpretation der Rebsorte Syrah.

Frankreich

Provence

Domaine Richeaume (Bioweine)



Cuvée Columelle 2006

€ 20,00

Domaine Richeaume, **Rotwein**

= 26,67 €/Liter

Rebsorten: Eine Komposition aus Cabernet Sauvignon und Syrah.

Sehr komplexer und gleichzeitig harmonischer Wein. Der männliche Charakter von Cabernet Sauvignon geht hier eine harmonische Beziehung mit dem weiblichen Charakter der Syrah-Traube ein. Für anspruchsvolle Liebhaber nuancenreicher und komplexer Weine. Füllig, kräftig mit einer dezenten rauchigen Note, die sich zu einem leichten Schokoladengeschmack entwickelt. Noten von Brombeere und Lakritze.

Ein idealer Begleiter für Gerichte der gehobenen Küche mit dunklem Fleisch. Auch mit Wild- und Lammgerichten harmoniert dieser Wein sehr gut.



Les Terrasses 2005

€ 35,00

Domaine Richeaume, **Rotwein**

= 46,67 €/Liter

Rebsorten: Spitzenwein aus 100 % Syrah.

Ausbau in neuen Eichenholzfässern. Sehr lagerfähig.

Degustation: Der sehr niedrige Ertrag und die konsequente Auswahl der besten und gesündesten Trauben sind Voraussetzungen für die Herstellung dieses sehr dichten und konzentrierten Weines. Intensive Fruchtnoten (Waldbeeren, Cassis) und der typische schmeichelnde Charakter der Rebsorte werden eingebettet in eine angenehme Holznote, die bei längerer Lagerung wunderschöne Vanillenoten entwickelt. Ein Wein, den man so schnell nicht wieder vergisst.

Lagerfähigkeit: Mindestens 15 Jahre. Seinen Höhepunkt erreicht er nach sechs bis acht Jahren. Ein Wein, der das gesamte Potential der Rebsorte zum Ausdruck bringt. Ein Traum.



Frankreich

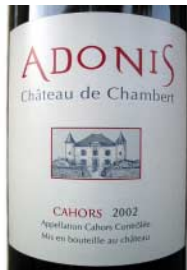
Südwesten

Cahors - Château de Chambert



Die Liebe zum Wein und zur Natur ist der Hintergrund für die strengen Qualitätsanforderung, die in den letzten 25 Jahren von der Winzerfamilie entwickelt wurden. Der respektvolle Umgang mit der Umwelt, den Böden und den Reben ist das Leitmotiv für die folgenden Produktionskriterien:

- Die Arbeit im Weinberg erfolgt ausschließlich auf mechanischem Weg (Handschere) oder per Hand
- Das Unkraut zwischen den Reben wird ohne die Verwendung von Herbiziden entfernt.
- Eine Düngung erfolgt, wenn überhaupt, nur durch die Zugabe von Mineralien und natürlichem Kompost
- Der Schutz der Reben vor Krankheiten und Parasiten erfolgt ausschließlich durch Produkte, die die umliegende Fauna nicht beeinträchtigen.
- Durch permanente Beobachtung und Analyse wird versucht, die Gesundheit der Reben kontinuierlich zu verbessern.
- Keine Zugabe von Fremdhefen für die alkoholische Gärung und keine Zuckerzugabe Chaptalisierung



Adonis 2002

€ 8,40

Château de Chambert, **Rotwein**.

= 11,20 €/Liter

Rebsorten: 71% Auxerrois (Malbec), 20 % Merlot, 9 % Tannat.

Das Aroma dieses Spitzenweines verbindet auf außergewöhnlich elegante Art Noten von schwarzer Johannisbeere und Sauerkirsche. Die Gerbsäure ist gut eingebaut und erstaunlich seidig. Das finessenreiche Finale überzeugt durch seine Länge und Komplexität. Insgesamt ein geschmeidiger und eleganter Wein.



Cuvée Tradition 2001

€ 12,50

Château de Chambert, **Rotwein**.

= 16,67 €/Liter

Rebsorten: 71% Malbec, 20% Merlot, 9% Tannat.

Schöne und würzige Nase mit Noten von Cassis, Pflaume und Unterholz. Ein Wein, der mit seiner Komplexität und seiner Eleganz seit Jahrzehnten überzeugt. Der Wein ist ungefiltert und wurde 12 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut.



Orphée 2001

€ 22,00

Château de Chambert, **Rotwein**

= 29,33 €/Liter

Rebsorten: 100% Malbec

Das Aroma dieses Spitzenweines verbindet auf außergewöhnlich elegante Art Noten von schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Gewürzen. Das Tannin ist bereits jetzt gut eingebaut und erstaunlich seidig. Das finessenreiche Finale besticht durch seine Länge und Komplexität.

Dieser Wein passt sehr gut zu Rindfleisch und Wild und sollte generell zu edlen Speisen genossen werden.



Rogomme

€ 24,99

Château de Chambert, **Likör**

= 49,98 €/Liter

Rebsorten: Malbec, Ausbau: 18 Monate in neuen Eichenholzfässern Ungefiltert Nach einem 300 Jahre alten Rezept aus erhitzten Malbec-Trauben hergestellt. Die Produktion ist streng limitiert. Es gibt nur circa 2000 Flaschen von diesem außergewöhnlichen und raren Tropfen. Geschmacklich überzeugt dieser Aperitif durch seine würzigen Fruchtnoten von Pflaumen und reifen Feigen. Seine seidige Süße umschmeichelt den Gaumen und hinterlässt einen bleibenden Eindruck von Kraft und Eleganz. Alkoholgehalt: 18 vol %, Lagerfähigkeit 20 Jahre. 0,5 l Flasche.

Frankreich

Südwesten

Château Carlat

Château Carlat 2001

€ 10,50

Château Carlat, **Rotwein**

= 14,00 €/Liter

Rebsorten: 70 % Auxerrois (Malbec), 26 % Merlot, 4 % Tannat.
Das feine und würzige Aroma dieses Weines erinnert an schwarze Johannisbeeren und zeigt leichte Noten von Unterholz. Geschmacklich besticht der Wein durch sein elegantes und feines Tannin. Bitte unbedingt einige Stunden vor dem Servieren dekantieren.

Der Wein kann bereits jetzt sehr gut getrunken werden, ist jedoch bis 2025 lagerfähig. Ein Wein, der zu allen intensiven Fleischgerichten, wie Rind oder Lamm hervorragend passt.



Madiran - Domaine Berthoumieu

Cuvée Charles de Batz 2004

€ 15,50

Domaine Berthoumieu, **Rotwein**

= 20,67 €/Liter

Rebsorten: Tannat und Cabernet Sauvignon von über 50 Jahre alten Weinstöcken

Im Glas zeigt dieser Wein eine erstaunlich dunkelrote, fast schwarze Farbe. Das Bukett überzeugt durch seine Noten von Waldbeeren. Der Liebhaber kräftiger Wein findet bei diesem Wein alles was er sucht: einen kräftigen und konzentrierten Geschmack mit gut eingebauten saftigen Tanninen. Ein Madiran der seinesgleichen sucht...

Die Lagerfähigkeit dieses Weines liegt bei mindestens 30 Jahre. Ein Wein, der mit allen intensiven Fleischgerichten wie Lamm oder Wild hervorragend harmoniert.

Ausbau: 18 Monate, davon 12 Monate zu 60 % in neuen Eichenholz-Barriques
Alkoholgehalt: 14,5 vol %



Dieser Wein gilt übrigens als der "gesündeste Wein der Welt". Wenn Sie gerne mehr darüber wissen möchten, schicken Sie bitte eine Email an info@weinhandel-mansour.de

Goldmedaille beim "International Wine Challenge" – England

Frankreich

Collioure - Domaine du Mas Blanc

Les Cosprons Levants 2002

€ 24,90

Domaine du Mas Blanc, **Rotwein**

= 33,20 €/Liter



Mächtiger dunkelrubinroter Wein. Das Aroma erinnert an Pflaumen. Der volle Körper zeigt Noten von schwarzen Früchten, Kirschen und einen Hauch frische Kräuter. In seinem bewundernswürdig langen Abgang offenbaren sich äußerste Reife und geschmeidige Tannine.

Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Gerichten der gehobenen Küche.

**Eine der 100 Entdeckungen des Feinschmeckers
Ausgabe 1/2005 S. 98**

Les Junquets 2001

€ 29,50

Domaine du Mas Blanc, **Rotwein**

= 39,33 €/Liter



Rebsorten: 90 % Syrah, 5 % Roussanne, 5 % Marsanne
Dieser außergewöhnliche und tieferer Wein wird mit einem Ertrag von 15 (!) hl/ha angebaut. Seine Nase erinnert an schwarze Beeren und zeigt eine angenehme Note von Unterholz. Der schmelzige und seidige Geschmack zeigt eine angenehme Fruchtnote (Blaubeere) und eine leichte Lakritznote. Das Finale ist sensationell ohne aggressiv zu sein.

Dieser Wein sollte immer zu intensiven Fleischgerichten wie Wild oder Wildgeflügel wie z.B. Rebhuhn serviert werden. Die Lebensdauer dieses Weines liegt bei ca. 25 Jahren.

Le Blanc des Junquets 2004

€ 31,50

Domaine du Mas Blanc, **Weißwein**

= 42,00 €/Liter



Rebsorten: Marsanne und Roussanne,

Kräftiges intensives Gelb. Die Nase zeigt den Barriqueausbau. Geschmacklich besticht dieser außergewöhnliche und sehr seltene Wein durch Röstnoten, die an Haselnuß und Lakritze erinnern.

Die fruchtigen Komponenten erinnern an Äpfel und Pfirsiche. Darüber hinaus sind Noten von Fenchel erkennbar. Der angenehm frische Charakter des Weines vermählt sich mit der kräftigen und schmelzigen Holznote. .

Ein sehr seltener Wein, von dem gerade mal 2 Barriques mit je 225 Liter hergestellt worden sind.

**Die Zeitschrift "Weingourmet" empfiehlt den Wein in der Ausgabe 4/2005 als
"Best Buy" in der Kategorie Prestige (S. 68)**

Frankreich

Südwesten

Banyuls - Domaine du Mas Blanc

Cuvée du Dr. Parcé (5 Jahre alt)

Domaine du Mas Blanc, **Roter Süßwein**

€21,90

= 29,20 €/Liter

Rebsorten: 90 % Grenache noir, 5 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Dieser Wein ist eine Hommage an den Vater des Winzers und wird aus mehreren verschiedenen älteren Jahrgängen verschnitten. Die Nase dieses außergewöhnlichen Weines zeigt reife Noten von Mokka und eine leicht rauchige Komponente. Geschmacklich dominieren Noten von reifen Pflaumen, schwarzen Beeren und eine cremige Kaffeenote. Das Finale ist einprägsam und von unglaublicher Länge.

Dieser Wein passt sehr gut zu Gerichten der orientalischen Küche und ist ein Traum zu hochwertiger Schokolade oder Schokoladendesserts.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10 °C.)



Rimage 2003

Domaine du Mas Blanc, **Roter Süßwein**

€33,90

= 45,20 €/Liter

Rebsorten: 90 % Grenache noir, 5 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Dieser Jahrgangs-Banyuls wird auf einer Fläche von nur 2 ha bei einem Ertrag von 18 hl/ha erzeugt.

Die Nase dieses sehr seltenen Weines ist fruchtorientiert. Am Gaumen erlebt man eine Geschmacksexplosion von beerigen Noten die wunderbar in den vollen und samtigen Körper eingebaut sind. Der Wein ist zwar bis 2050 haltbar, dennoch wird wohl kaum eine Flasche dieses Alter erreichen. Jeder der diesen Wein probiert hat, wird Schwierigkeiten haben, diesen Wein lange zu lagern...

Wenn Sie den Wein zum Essen genießen wollen, empfiehlt sich die marokkanische Küche (z.B. Tajine) oder Desserts auf Schokoladenbasis.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10 °C.



Frankreich

Südwesten

Jurançon - J. Bernard Larrieu

Lapeyre Sec 2004

€ 9,80

J. Bernard Larrieu, **Weißwein**

= 13,07 €/Liter



Clos Lepeyre ist ein kleines Gut von 12 ha bei Chapelle de Rousse und ist seit 1985 in Besitz der Familie Larrieu. Die konsequente Umsetzung eines ökologisch orientierten Weinbaus unter Verzicht auf Herbizide und einer konsequenten Bearbeitung der Böden führt zu Spitzenweinen, wie diesen außergewöhnlich spritzigen Weißwein. Es versteht sich von selbst, dass die Weinlese ausschließlich von Hand erfolgt.

Schöne schillernde gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der ausdrucksvolle blumige Duft erinnert an Jasmin, Zitrusfrüchte und frische Trauben. Geschmacklich zeigt der Wein einen außergewöhnlich spritzigen Charakter und eine überzeugende Komplexität.

Vitatie Vielh de Lapeyre 2002

€ 14,80

J. Bernard Larrieu, **Weißwein**

= 19,73 €/Liter



Der Wein überzeugt schon zu Beginn durch seine schöne goldene Farbe. Das intensive Aroma erinnert an eingelegte Früchte. Sein intensiver und harmonischer Geschmack zeigt eine schöne Ausgewogenheit und einen üppigen Charakter. Das überraschend lange Finale macht diesen Jurançon zu einer absoluten Entdeckung. Weißweinliebhaber, die auf der Suche nach einem typischen Wein des Jurançon sind, finden mit dem Vitatie Vielh einen **"flüssigen Ausdruck des Terroirs"**.

Ein Wein, der hervorragend passt zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Pasteten, Ziegenkäse und Blauschimmelkäse wie z.B. Roquefort.)

La Magendia 2002

€ 15,50

J. Bernard Larrieu, **Weißer Süßwein**

= 41,33 €/Liter



Die Farbe des Weines erinnert an Honig. Das Aroma zeigt deutliche Noten von Zitrusfrüchten und Honig. Die außergewöhnliche Harmonie dieses Weines beruht auf der gelungenen Kombination von fruchtiger Säure und seiner unaufdringlichen Süße. Ein hervorragender Süßwein, mit sehr guter Lagerfähigkeit.

Flascheninhalt: 0,375 Liter

Frankreich

Champagne

Reims - Charles de Cazanove

Im Jahr 1811 gründete Charles Gabriel de Cazanove die gleichnamige Firma. Das erklärte Ziel war und ist ein ausdrucksstarker und ausgewogener Champagner. Doch um einen wirklich großen Champagner herstellen zu können, müssen die verschiedenen geschmacksgebenden Einflüsse wie Boden, Rebsorten und das Klima durch das Können des Winzers in eine perfekte Harmonie gebracht werden. Hierfür steht der Name Charles de Cazanove. 90 % der Produktion werden in Frankreich verkauft und um die verbleibenden 10 %, die in den Export gehen, streitet sich der Rest der Welt...

"Cuvée Classique"

Charles de Cazanove, Schauwein weiß
12 vol. % Alkohol

€ 21,80

= 29,07 €/Liter



"Brut Azur " Premier Cru

Charles de Cazanove, Schauwein weiß
12 vol. % Alkohol

€ 23,80

= 31,73 €/Liter



Liköre - Crème

Beaujolais – Maison Jacoulot

Das Haus Jacoulot zählt zu den exklusivsten Herstellern von Fruchtlikören in Frankreich. Seit 1891 werden dort aus den besten Rohstoffen Liköre hergestellt, die weltweit ihresgleichen suchen.

Crème de Cassis "Le Pur"

Maison Vincent Jacoulot, Fruchtlikör (Flascheninhalt: 0,35 l)

€ 15,50

= 44,29 €/Liter

Der Crème de Cassis "Le Pur" wird ausschließlich aus der Johannisbeersorte "Noir de Bourgogne" hergestellt, die für Ihre aromatischen und geschmacklichen Qualitäten berühmt ist. Die Mazeration dauert 10 bis 12 Wochen. In dieser Zeit entzieht der Alkohol den Früchten ihren Geschmack. Die Herstellung erfolgt OHNE Pressung der Früchte. Mit einem Alkoholgehalt von 20 % ist dieser Likör sehr gut haltbar.



Crème de Framboise Poivron

Maison Vincent Jacoulot, Fruchtlikör (Flascheninhalt: 0,35 l)

€ 15,50

= 44,29 €/Liter

Der Renner in den Bars von Lyon. Ein Likör aus **Himbeeren** und **grüner Paprika**. Mit Champagner oder einem Crémant aufgegossen oder einfach nur so auf Eis – ein neuartiges Geschmackserlebnis von sehr schöner Tiefe und Eleganz. Alkoholgehalt: 18 vol. %.





Italien

Venetien

Masi Agricola



Die Weinberge liegen nahe Verona, in Venetien. Der Name Masi leitet sich ab von „Vaio die Masi“, das kleine Tal, das Ende des 18. Jahrhunderts von der Familie Boscaini gekauft wurde und bis heute im Familienbesitz ist. Darüber hinaus verwaltet Masi auch die historischen Lagen des Valpolicellagebietes, die bereits seit 1353 im Besitz der Grafen Serègo Alighieri, Nachfolger des Poeten Dante, stehen.

Campofiorin

€ 11,00

Vino di Ripasso, Rosso del Veronese I.G.T. 2004

= 14,67 €/Liter

Masi Agricola, **Rotwein**

Der Campofiorin erfährt eine zweite Gärung auf angetrockneten Trauben aller drei klassischen Valpolicella-Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara.

Langer Ausbau in Holzfässern. Fruchtig-würzig mit intensiven Aromen von Kirschkonfitüre, leichten Noten von Lakritze und Goudron und blumigen Nuancen, kräftig, warm und geschmeidig mit weichen Tanninen, sehr langlebig.



Brolo di Campofiorin,

€ 19,20

Rosso del Veronese I.G.T. 2003

= 25,60 €/Liter

Masi Agricola, **Rotwein**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Der Brolo di Campofiorin ist eine besondere Auswahl des Campofiorin, die nur aus den besten Jahrgängen hergestellt wird. Intensives und vielfältiges Bukett, ausgewogene Struktur, voller Kraft und gleichzeitig eleganter Komplexität, großes Reifepotenzial.



Costasera

€ 28,90

Amarone della Valpolicella, D.O.C. Classico 2003

= 38,53 €/Liter

Masi Agricola, **Rotwein**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Für die Herstellung dieses Weines werden die Trauben drei bis vier Monate auf speziellen Bambusregalen getrocknet.

Prägnantes Bukett mit frischen Fruchtnoten und Nuancen von Schokolade, konzentrierte Frucht auch am Gaumen, kräftige, von sehr sanften Tanninen gut ausbalancierte Struktur, ausgesprochen langer Nachhall.





Italien

Venetien

Masi Agricola

Toar

Rosso del Veronese I.G.T. 1999

Masi Agricola, **Rotwein**

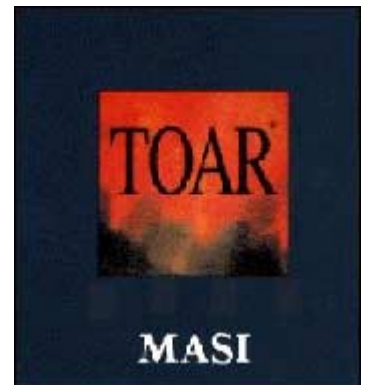
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Oseleta

Die drei Rebsorten werden zu verschiedenen Reifezeiten geerntet und getrennt verarbeitet. Nach 12-monatiger Lagerung in Eichenfässern aus slovenischer und Allier-Eiche erfolgt die Abfüllung in Flaschen und eine weitere 12 Monate dauernde Reifezeit.

Intensiv fruchtig mit warmen, sanftwürzigen Eichenholztönen. Stoffig und samtig auf der Zunge mit Aromen von Süßkirschen, ausgewogener Tannin-Säure Balance und schönem Abgang mit angenehm zartbitterer Note. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 18°C.

€ 16,00

= 21,33 €/Liter



Osar

Rosso del Veronese I.G.T. 1999

Masi Agricola, **Rotwein**

Rebsorten: 80 % Oseleta, 20 % Corvina.

Der Name Osar leitet sich aus der historischen Veroneser Rebsorte Oseleta ab, die von Masi wiederentdeckt und neu gepflanzt wurde. Der Wein wird zum größten Teil zwei Jahre in neuen Eichenholzfässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Nach der Fassreife schließt sich ein halbes Jahr Reifezeit in der Flasche an.

Reiches, konzentriertes Bukett von Kirschen und reifen Beeren mit feinen, gut eingebundenen Holznoten, voller und komplexer, zugleich sehr eleganter Gaumen mit abgerundeter Tanninstruktur und langem, fruchtig-würzigem Nachhall.

€ 40,00

= 53,33 €/Liter



Campolongo di Torbe

Amarone della Valpolicella, D.O.C. Classico 2000

Masi Agricola, **Rotwein**

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Die Lage Campolongo di Torbe war bereits im 12. Jahrhundert für seine Qualität bekannt. Für die Herstellung dieses Weines werden die Trauben drei bis vier Monate auf speziellen Bambusregalen getrocknet. Außerdem werden die Trauben bewusst und kontrolliert der Botrytis Cinerea (Edelschimmel) ausgesetzt. Der Gärprozeß erfolgt unter strenger Kontrolle und wird mittels einer seltenen Hefe, der Saccharomices Bayanus ausgelöst. Der Ausbau dieses besonderen Weines findet in 600-Liter Fässern statt.

Außerordentlich reich und konzentriert, aber elegant mit facettenreichen Frucht- und Gewürzaromen, intensiv, weich und warm am Gaumen mit exzellenter Länge.)

€ 70,00

= 93,33 €/Liter





Italien

Venetien

Serègo Alighieri

Serègo Alighieri ist das älteste und eines der herausragendsten Weingüter im Valpolicella. Seit 20 Generationen ist das Weingut im Besitz der Familie Serègo Alighieri, Nachfahren des Dichters Dante Alighieri. Zum Besitz des Weingutes zählt die beste Lage des Valpolicella, bekannt als Vajo Armaron.



Rosso delle Possessioni Serègo Alighieri 2004

€ 12,00

Valpolicella D.O.C. Classico Superiore
Serègo Alighieri, **Rotwein**

= 16 €/Liter

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Charaktervoller und langlebiger Valpolicella voller Frucht und Würze. In großen Holzfässern gereift, die teilweise aus Kirschholz hergestellt werden.

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 18°C und der Wein passt gut zu rotem Fleisch.



Vajo Armaron

€ 39,90

Amarone della Valpolicella D.O.C. 1999
Serègo Alighieri, **Rotwein**

= 53,20 €/Liter

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara.

Reicher Geschmack, kraftvolle Struktur, große Eleganz und Tiefe, langes beeindruckendes Finale. Von der historischen Lage Vajo Armaron, von der sich die Bezeichnung Amarone ableitet.

Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gereiften Käsesorten. Hervorragender Wein zum Abschluß eines Mahls.

Alkoholgehalt: 15,5 %vol.



Mionetto

Fragolino rosso

€ 4,50

Rosso frizzante

= 6,00 €/Liter

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Teroldigo, Marzemino, Die oben genannten Rebsorten werden gekeltert und mit natürlichen Aromen aromatisiert.

Degustation: Leuchtend rote Farbe und ein unverkennbarer Duft nach Erdbeeren. Geschmacklich überzeugt der Fragolino durch seinen herrlich prickelnden, süßen und aromatischen Geschmack.

Am besten schmeckt er auf Eis!





Italien

Venetien

Ottella



Die Legende erzählt, daß im Herzen der klassischen Zone des Lugana, um 1500 Achtlinge geboren wurden. Das Wappen, das im Weingut Ottella aufbewahrt wird, illustriert diese Geschichte und gibt dem Weingut seinen Namen.

Am Ende des 19. Jahrhunderts wird Ottella als einziges Veroneser Weingut beschrieben, das Lugana produziert.

Lugana 2007

€ 6,90

Lugana DOC

= 9,20 €/Liter

Azienda Agricola Ottella, **Weißwein**

Rebsorten: 100 % Trebbiano di Lugana

Angenehmer Duft nach exotischen Früchten. Im Geschmack dominieren Zitrusfrüchte und eine leichte Honignote. Ein Wein, der durch seinen weichen Charakter und seine frische und rassige Art überzeugt.

Der Wein passt sehr gut zu Fischgerichten, Suppen, Pasta, Rissotto und zu hellem Fleisch



Rosso Ottella 2006

€ 6,90

IGT

= 9,20 €/Liter

Azienda Agricola Ottella, **Rotwein**

Rebsorten: 40 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 40 % Corvina, Molinara und Rondinella

Schönes tiefes Rubinrot. Elegantes fruchtiges Aroma. Geschmacklich zeigt der Wein eine schöne Ausgewogenheit mit leichten Lakritz und Schokoladennoten. Ein wunderschöner Sommerwein. Kräftig, jedoch ohne Holznote, fruchtig aber nicht aufdringlich. Perfekt!

Der Wein passt sehr gut zu allen Fleischgerichten und reiferen Käsesorten



Campo Sireso 2004

€ 12,50

Indicazione Geografica Tipica Veronese

16,67 €/Liter

Azienda Agricola Ottella, **Rotwein**

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese

Die Entdeckung vom Gardasee. Dicht, gut strukturiert, komplex ohne verspielt zu wirken, einfach gelungen. Schönes tiefes Rubinrot. Elegantes komplexes Aroma. Geschmacklich gut strukturiert. Gut eingebaute fruchtige Noten, ergänzt durch Vanille und Schokoladennoten.





Italien

Friaul

Banear



Chardonnay "Canal del Ronco" 2006

DOC Grave, Friuli, **Weißwein**

0,75 Liter-Flasche € 3,80 (= 5,07 €/Liter)
1,50 Liter-Flasche € 5,80 (= 3,87 €/Liter)

Charaktervoll und herzhaft, dabei harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme. Leichte Apfel und Akaziennoten. Ein Wein, der sich hervorragend als Aperitif oder als schmackhafter Begleiter für Antipasti, Fisch oder Suppen eignet. Ein idealer Begleiter für die verschiedensten Speisen.

Pinot Grigio "Canal del Ronco" 2006



Veneto I.G.T. **Weißwein**

0,75 Liter € 4,90 (= 6,53 €/Liter)
1,5 Liter € 7,50 (= 5,00 €/Liter)

Angenehm und spritzig, erfrischender Wein für jede Gelegenheit. Ein idealer Begleiter für leichte Speisen.

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo 2006



D.O.C, Villa Rocca, **Rotwein**

0,75 Liter-Flasche € 3,90 (= 5,20 €/Liter)
1,00 Liter-Flasche, € 4,99 (= 4,99 €/Liter)
1,50 Liter-Flasche € 6,90 (= 4,60 €/Liter)

Rubinrote Farbe, typisches intensives Bukett.

Ein sanfter, trockener und geschmeidiger Begleiter für die verschiedensten Gerichte wie Pasta, dunkles Fleisch, Braten, Wurstwaren und Käse. Der Wein sollte bei Zimmertemperatur getrunken werden.



Italien

Toskana

San Luciano

SAN LUCIANO



Die Familie Ziantoni, die bereits seit Beginn des 19. Jahrhunderts im Weinbau tätig ist, zog auf Initiative von Ovidio Ziantoni, 1972 von den Hügeln des Latiums in die nicht minder großzügigen und harmonischen Hügel der Toskana, und kaufte dort das schon genannte Gut San Luciano. Das Gut erstreckt sich über etwa 100 Ha. Es liegt auf den lieblichen Hügeln von Monte San Savino (Arezzo) und gehört zum Einzugsgebiet der D.O.C. Valdichiana.

Colle Carpito

€ 8,90

Rosso Colli della Toscana Centrale I.G.T. 2002

= 11,87 €/Liter

San Luciano, **Rotwein**

Rebsorten: Sangiovese 85 %, Montepulciano 15%

Der Wein zeigt eine intensive rubinrote Farbe. Das harmonische Bukett erinnert an Waldfrüchte.

Dieser geschmeidige und runde Wein sollte bei 18°-20°C getrunken werden. Er passt geschmacklich gut zu gebratenem roten Fleisch.)



Boschi Salviati

€ 10,50

Rosso dei Colli della Toscana Centrale I.G.T. 2002

14,00 €/Liter

San Luciano, **Rotwein**

Rebsorten: Sangiovese 70%, Montepulciano 20% Cabernet 10%,
Barriqueausbau 8 bis 9 Monate

Intensives Rubinrot mit einem nachhaltigen und harmonischen Bukett. Geschmacklich überzeugt der Wein durch seinen samtigen Charakter und seinen mächtigen Körper. Am Besten harmonisiert er mit hochwertigen Fleischgerichten, Edelmilch und trockenen Käsesorten



Colombaia - Chianti Colli Senesi - Biowein



Das Weingut gehörte früher der Adelsfamilie Venturi Gallerani und anschließend der Kirche in Siena. 1973 wurde das damals dem heiligen Franziskus gewidmeten Weingut von den jetzigen Besitzern übernommen. Bereits seit 1990 wird dort strikt nach biologischen Kriterien produziert.

Colombaia Reserva 2003

€ 8,00

Chianti Colli Senesi Riserva D.O.C.G.

10,67 €/Liter

Azienda Agricola Nadia Castagneti, **Rotwein**

Rebsorten: Sangiovese 80%, Malvasia nera 10%, Colorino 5%, Canaiolo 5%

Maischezeit 20 Tage. 15 Monate Ausbau in Fässern aus slowenischer Eiche. Seit 1990 Anbau nach Biokriterien.

Vom Colombaia Reserva 2003 existieren insgesamt nur 5000 Flaschen. Sehr schöner charaktvoller und langlebiger Chianti voller Frucht und Würze der sehr gut zu rotem Fleisch passt.





Italien

Sardinien

Azienda Vinicola Attilio Contini

Die Azienda Vinicola wurde 1898 von Salvatore Contini gegründet und befindet sich seitdem in Familienbesitz. Sie gehört zu den ältesten und international bekanntesten Weinproduzenten von Sardinien. Die Kellerei liegt in Cabras, im Westen der Insel. Das spezielle Klima der Insel, die hervorragenden Böden und das über Jahrhunderte gewachsene Wissen der Winzer führen in ihrem Zusammenspiel zu Weinen, an die man sich gerne und lange erinnert.



Tyrsos

€ 6,80

Vermentino di Sardegna, DOC, 2006 **Weißwein**

= 9,07 €/Liter

Azienda Vinicola Attilio Contini

Schönes Goldgelb. Der angenehme Duft zeigt schöne, leicht fruchtige Noten. Der frische und angenehme Geschmack ist typisch für den sardischen Vermentino. Die Granitböden der Gallura verleihen dem Wein eine sehr schöne elegante Note.



Karmis

€ 7,80

Vernaccia della Valle del Tirso, IGT, 2005, **Weißwein**

= 10,40 €/Liter

Azienda Vinicola Attilio Contini

Intensive goldgelbe Farbe. Geschmacklich ein sehr intensiver Wein, der hervorragend zum Essen passt. Der Wein sollte bei 8 – 10 °C serviert werden und passt hervorragend zu Fischgerichten aber auch zu hellem Fleisch und Gemüsegerichten. Als Aperitif wird er ebenfalls gerne getrunken



Tonaghe

€ 8,90

Cannonau di Sardegna Rosso, DOC, 2005 **Rotwein**

= 11,87 €/Liter

Azienda Vinicola Attilio Contini

Tiefes Rubinrot, das sich mit zunehmendem Alter ins Granatrot entwickelt. Das intensive Bukett zeigt Noten von reifen Pflaumen und Brombeere. Geschmacklich offenbart sich die typische Wärme und der unverwechselbare Geschmack der Cannonau-Traube.



Nieddera

€ 11,80

Rosso Valle del Tirso IGT, 2005, **Rotwein**

= 15,73 €/Liter

Azienda Vinicola Attilio Contini

Die Rebsorte Nieddera, nach der der Wein benannt wurde, kommt nur auf Sardinien und dort speziell in der Gegend um Cabras vor. Sie war so gut wie ausgestorben und wurde durch das Engagement der Azienda Vinicola Contini gerettet. Eine echte Rarität.



Barille

€ 27,00

Rosso IGT, 2004, **Rotwein**

= 36,00 €/Liter

Das Spitzenprodukt von Contini zeigt ein tiefes Rubinrot. Das fruchtig-würzige Bukett zeigt Noten von reifen Pflaumen und Kirsche. Geschmacklich offenbaren sich Sauerkirsche, Wildkirsche und reife Pflaumen, die schön in die Barriquenote eingebaut sind. Der Ausbau erfolgt in neuen Eichenholzfässern und dauert 10 bis 12 Monate.



Vernaccia di Oristano

€ 11,80

Vernaccia DOC, 1996 Aperitif oder Digestif

= 15,73 €/Liter

Azienda Vinicola Attilio Contini,

Der Vernaccia wird meist ungekühlt getrunken. In Sardinien trinkt man ihn gerne als Aperitif oder als Digestif zum Espresso mit Mandelgebäck.



Italien

Sizilien

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgò

Sizilien



Das Weingut befindet sich an den nordöstlichen Ausläufern des Vulkanes Ätna. Die Böden sind geprägt von vulkanischem Gestein und Vulkanasche. Diese besondere Bodenstruktur bringt Weine hervor, die sich durch eine außergewöhnliche Mineralität und Komplexität auszeichnen.

Etna Bianco

€ 6,50

Etna Bianco DOC, 2006 **Weißwein**

= 8,67 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgò

Rebsorten: 70 % Caricante und 30 % Catarrato

Schönes hellgelb. In der Nase florale Noten, ein Hauch von Ginster und Apfel. Geschmacklich zeigt sich der Wein von einer sehr mineralischen und komplexen Seite. Durch den recht niedrigen Alkoholgehalt ein idealer und unkomplizierter Sommerwein, der allen Ansprüchen gerecht wird.



Lapilli

€ 8,90

IGT Sicilia bianco **Weißwein**

= 11,87 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgò

Rebsorten: 70 % Chardonnay und 30 % Caricante

Schönes goldgelb. In der Nase florale Noten mit schönen Zitrusnoten und einem Hauch Honig. Geschmacklich zeigt sich der Wein von einer sehr mineralischen und komplexen Seite. Bei Tisch harmoniert der Wein besonders gut mit Meeresfrüchten und Krustentieren.



Arbiato

€ 11,00

IGT Sicilia bianco **Weißwein**

= 14,67 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgò

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Barriqueausgebauter Chardonnay der Extraklasse: Goldgelbe Farbe. Die Nase zeigt Aromen von reifen Früchten. Geschmacklich zeigt dieser Wein, das ganze Potential der Rebsorte, unterstrichen von einer angenehmen Holznote. Vulkanböden sind einfach toll...





Italien

Sizilien

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgo



Etna Rosso

€ 6,50

Etna Rosso DOC **Rotwein**

= 8,67 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgo

Rebsorten: 85 % Nerello Mascalese und 15 % Nerello Mantellato

Schönes rubinrot. Die Nase zeigt Noten von roten Früchten und von Gewürzen (schwarzer Pfeffer und Nelke). Geschmack zeigt dieser ausgewogene und harmonische Wein die Verwandtschaft der Rebsorten zu Pinot Noir. Das angenehm

lange und komplexe Finale ist für den Etna rosso typisch.



Cabernet Sauvignon

€ 11,00

IGT Sicilia rosso **Rotwein**

= 14,67 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgo

Rebsorten: 100 % Cabernet Sauvignon

Niedriger Ertrag von 30 hl/ha. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert und dauert 20 bis 25 Tage. Der Ausbau dauert 18 Monate in Barriquefässern und weitere 5 Monate in der Flasche.

Der Wein zeigt ein schönes Rubinrot und sein Aroma besticht durch die dezenten Holznoten. Geschmacklich zeigen sich hier die Vulkanböden in Ihrer vollen Kraft. Körperreich, elegant und komplex wie man sich einen schönen Cabernet Sauvignon vorstellt.



Murgo Extra Brut

€ 23,50

Classic Method 2000 Spumante VQS **Schaumwein**

= 31,33 €/Liter

Aziende Agricole Emanuele Scammacca del Murgo

Traditionelles Champagnerverfahren. Die roten Trauben für diesen Schaumwein werden sofort nach der Lese gepresst und der noch farblose Saft weiterverarbeitet. Temperaturgesteuerte Gärung (16°C).

Es folgt eine lange Lagerzeit in der Flasche, bei der sich sehr komplexe und interessante Geschmacksnoten entwickeln. Da die Produktion nur sehr gering ist, erfolgt das Drehen der Flaschen per Hand. **(Jahresproduktion ca. 2000 Flaschen)**

Perfektes "Handwerk". Der beste "Champagner", den wir seit langem probiert haben und der zudem ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis hat.





Italien

Sizilien

Cantina Maremonti



Der Familienbetrieb liegt im Westen von Sizilien und wird geleitet von Salvatore Abbate, der mit der Einführung der Produktlinie Desio im Jahr 2004 das Unternehmen auch international bekannt gemacht hat. Die Gesundheit der Trauben, die Lese von Hand und eine saubere Verarbeitung sind die Grundpfeiler der Firmenphilosophie.

Inzolia – Grillo

6,90 €

IGT **Weißwein**

= 9,20 €/Liter

Cantina Maremonti

Rebsorten: Inzolia und Grillo

Alkohol: 12,5 vol. %.

Der Wein hat eine schöne strohgelbe Farbe mit einem leichten grünlichen Schimmer.

Die Nase zeigt eine ganze Bandbreite an mediterranen Düften und geschmacklich überzeugt der Wein durch seinen spritzigen und dennoch runden Charakter.

Bei 8 - 10°C serviert harmoniert dieser vollmundige und spritzige Wein mit Fisch- und Gemüsegerichten sowie mit Sommersalaten und Meeresfrüchten



Grillo

6,90 €

IGT **Weißwein**

= 9,20 €/Liter

Cantina Maremonti

Rebsorten: 100 % Grillo

Alkohol: 12,5 vol. %.

Der Wein überzeugt durch seine strohgelbe Farbe und sein angenehmes Aroma. Geschmacklich zeigt er Noten von exotischen Früchten, die durch eine schöne Apfelnuanze ergänzt werden. Sein schmeichelnder und samtiger Eindruck am Gaumen überrascht durch ein schönes und langes Finale.

Bei 8 – 10°C serviert harmoniert der Wein sehr gut mit Antipasti, Pilz- und Trüffelgerichten aber auch mit gedünstetem Fisch und Geflügelgerichten.



Alcamo Bianco

8,50 €

DOC **Weißwein**

= 11,30 €/Liter

Rebsorten: 80% Catarratto - 20% Inzolia

Alkohol: 12 vol. %.

Der Wein überzeugt durch seine strohgelbe Farbe und sein intensives Aroma. Geschmacklich zeigt er sich sehr rund und ausgewogen mit schönen Zitrusnoten, die angenehm eingebettet sind in den kräftigen Körper. Sein frischer und samtiger Geschmack ist typisch für die Weine aus dem Westen der Insel und macht den Wein zu einem idealen Begleiter für die schönen Momente des Lebens.

Bei 8 – 10°C serviert harmoniert dieser vollmundige und sehr geschmeidige Wein besonders gut mit raffinierten Fischgerichten, Krebsen, gegrilltem Schwertfisch und Tintenfischgerichten.





Italien

Sizilien

Cantina Maremonti



Nero d'Avola Miosa

7,80 €

IGT **Rotwein**

= 10.40 €/Liter

Cantina Maremonti

Rebsorten: Nero d'Avola und Frappato

Alkohol: 13 vol. %

Degustation: Der Wein zeigt ein schönes Kirschrot mit violetten Glanz. Sein Aroma erinnert an Mandeln mit einer Note von Unterholz. Geschmacklich überzeugt der Wein durch seine samtigen Tannine und seine angenehmen Noten von reifen Waldfrüchten und Gewürzen. Seine Finale ist angenehm und von einer schönen Länge.

Zum Essen: Bei 18 – 20°C serviert harmoniert der Wein sehr gut zu gebratenem Rindfleisch, Wild und Wildgeflügel, aber auch zu kräftigen Käsesorten und italienischen Wurstspezialitäten.



Nero d'Avola Desio

10,50 €

IGT **Rotwein**

= 14,00 €/Liter

Cantina Maremonti

Rebsorten: 100% Nero d'Avola

Alkohol: 13,5 vol. %

Degustation: Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe und eine angenehmes Bukett von roten Früchten, Pflaume und Feuerstein. Geschmacklich überzeugt er durch seinen runden, sanften aber gleichzeitig kräftigen Geschmack. Ein Wein mit Stil und großer Eleganz.

Zum Essen: Bei 18 - 20°C serviert harmoniert dieser vollmundige und sehr geschmeidige Wein besonders gut mit Lammfleisch, gegrilltem Schweinefleisch, Kalbsleber und reifen Käsesorten.

**Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy
im Januar 2008**





Spanien

Rioja

Bodegas Bretón



Die Bodegas Bretón y Cia wurde von einheimischen Winzern unter der Führung von Pedro Bretón 1983 gegründet. Das Ziel der Qualitätsphilosophie ist die Bewahrung des eleganten, harmonischen „Rioja Alta-Stils“ und der Langlebigkeit, für die traditionelle Riojas berühmt sind.

Rioja Iuvene 2006

€ 4,70

Bodegas Bretón, **Rotwein ohne Barriqueausbau**

= 6,27 €/Liter

Intensive fruchtige Aromen in Bukett und Geschmack, die an Kirschen und Zwetschgen erinnern, mittlerer Körper, reintonig und rund im Abgang.

Ein unkomplizierter charmanter Rotwein zu kalten Platten, Pasta und Pizza.

Rebsorten: 100% Tempranillo.

Lagerfähig bis ca. 2009



Loriñon Crianza 2004

€ 7,10

Bodegas Bretón, **Rotwein**

= 9,47 €/Liter

Warmes kirschrot von mittlerer Intensität. Geschmacklich überzeugt der Wein durch seine leichten Noten von Preiselbeeren und Lakritze, die hervorragend durch die Barriquetnoten (Röstaromen, Vanille) ergänzt werden.

Ein nuancenreicher und vollmundiger Wein mit reifen und doch festen Tanninen.

Rebsorten: 85 % Tempranillo, 5 % Mazuelo, 5 % Graciano, 5 % Garnacha.

Lagerfähig bis ca. 2010



Loriñon Réserve 2003

€ 10,50

Bodegas Bretón, **Rotwein**

= 14,00 €/Liter

Intensives kirschrot mit granatrotem Rand. Der Wein präsentiert sich im Bukett mit reifer Frucht, einem gut eingebundenen Hauch von Eiche und mit tiefer Dichte. Geschmacklich zeigt er sich gut strukturiert, lang und kräftig, ist aber gleichzeitig elegant mit weichen und saftigen Tanninen.

Rebsorten: 85 % Tempranillo, 5 % Mazuelo, 5 % Graciano, 5 % Garnacha.

Lagerfähig bis ca. 2012.



Dominio de Conte 2001

€ 17,90

Bodegas Bretón, **Rotwein**

= 23,87 €/Liter

Im Spitzenjahr 2001 konnte diese Einzellage ihr großes Qualitätspotenzial optimal ausspielen: Nach dem Dekantieren zeigt der Wein im komplexen Bukett eine raffinierte Mischung von roten reifen Waldbeeren, hinterlegt mit Aromen von Edelholz. Den Gaumen betört er mit einem grandiosen, breit gefächerten Aromenspiel: reife Frucht von Walderdbeeren, Mocca, weiße Schokolade, Vanilleschote, Leder und Mineralien. Perfekt eingebundene Säure im lange anhaltenden Finale, das durch seine große Finesse und Eleganz überzeugt.





Spanien

Somontano

Bodegas Pirineos



Bodega Pirineos, eine frühere Winzer-genossenschaft mit Weinbergen in 350 bis 650 m Höhe, ist im Besitz von 200 Winzern. Sie pflegen besonders die einheimischen roten Rebsorten Moristel (davon besitzen sie 90% der D.O.), Parraleta und Macabeo.

Auf der anderen Seite sieht man in der Kultivierung der französischen Rebsorten

Merlot, Cabernet oder Chardonnay eine Bereicherung, auf die man nicht verzichten will. In den 4.500 Barriques (25% französische und 75% amerikanische Eiche) machen die hochwertigen Weiß- und Rotweine die malolaktische Gärung und werden je nach Qualitätsstufe bis zu 24 Monate darin ausgebaut. Die Weinberge liegen am Fuße der Pyrenäen wo die nährstoffarme Erde die Reben zwingt tief zu wurzeln.

Moristel 2004

€ 5,90

= 7,87 €/Liter



Bodegas Pirineos, **Rotwein**

Kräftiges Rubinrot, violetter Schimmer. Das Bukett von reifen Waldbeeren ist ergänzt mit einem Hauch von Würze (Zimt, Sandelholz). Im Geschmack ist die Frucht von Waldbeeren, aber auch Sauerkirschen noch konzentrierter, hinzu kommen die sensibel abgestimmten Eichenaromen (Kaffeebohnen, Toastbrot, Karamell), intensives und harmonisches Rückaroma.

Rebsorten: 100 % Moristel.

Lagerfähig bis ca. 2010,

Marboré 2001

€ 16,80

= 22,40 €/Liter



Bodegas Pirineos, **Rotwein**

Intensives Granatrot mit violetten Tönen. In der Nase und auf dem Gaumen Aromen von roten Früchten, getoastetem Holz, kombiniert mit Gewürzen (Pfeffer, Muskatnuss) und Anklängen von Butter und Schokolade. Die dichte Beerenfrucht hat sich bereits mit dem Holz verschmolzen und ist eingehüllt in reife Tannine. Ein Wein in dem sich Konzentration und Kraft mit Eleganz und Finesse verbinden, mit einem überraschend langen Finish.

Rebsorten: Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Moristel, Parraleta.

Lagerfähig bis ca. 2015,

Österreich

Burgenland

Weingut Nittnaus



Seit 300 Jahren wird von der Familie Nittnaus in Gols, dem größten Weinort Österreichs Weinbau betrieben. Auf einer Fläche von insgesamt 22 Hektar und einem breiten Spektrum verschiedener Böden wird eine breite Palette von Weinen produziert.

Jährlich erhält das Weingut mehrere Goldmedaillen bei der burgenländischen Weinprämierung und bei internationalen Weinmessen (Wine Spectator USA, International Wine Challenge England etc.)

Grüner Veltliner 2006

€ 3,99

Weingut Nittnaus, 1 Literflasche, **Weißwein**

= 3,99 €/Liter

Qualitätswein, Alkohol 11,5 %

Ein idealer Wein für die Gastronomie

Zweigelt 2005

€ 3,99

Weingut Nittnaus, 1 Literflasche, **Rotwein**

= 3,99 €/Liter

Qualitätswein, Alkohol 13,0 %

Ein idealer Wein für die Gastronomie

Golser Luckenwald Zweigelt 2002

€ 12,20

Weingut Nittnaus, **Rotwein**

= 16,27 €/Liter

Qualitätswein, Alkohol 13,0 %, Restzucker 2,4 g/l, Säure 4,9 g/l

Kräftiges, leuchtens Rubingrant mit violetten Reflexen; in der Nase tiefe Anklänge von Amarenakirschen, Edelholz, Röstaromen; am Gaumen stoffig, elegant und süß, sehr saftige Weichselfrucht, guter Tanninkonter im Abgang.

St. Laurent Selection 2000

€ 12,40

Weingut Nittnaus, **Rotwein**

= 16,53 €/Liter

Qualitätswein, im Barrique ausgebaut. Alkohol 13,0 %, Restzucker 2,4 g/l, Säure 4,9 g/l, Wein mit dunkler Farbe, und violetten Reflexen. In der Nase sehr einladende, aber auch sehr süße Aromen. Am Gaumen stoffig. Mit gutem Tannintepich. Harmonie im Abgang.

Nit'ana 2003

€ 14,50

Weingut Nittnaus, **Rotwein**

= 19,33 €/Liter

Qualitätswein, im Barrique ausgebaut. Dunkles Rubingranat mit violetten Rand; saftige tolle Aromen mit pfeffriger Würze; dunkelbeerig, weich, warm, dicht und druckvoll am Gaumen; mit gut eingebundenen Röstaromen, tolle Harmonie.

Auszeichnungen:

VINARIA Verkostung Rot 2003 **Ausgezeichneter Wein**,
Falstaff-Rotweinguide 2005/2006: **90 Punkte**,
Falstaff-Weinguide 2005/2006: **88-90 Punkte**,
Burgenländische Landesprämierung 2006: **Gold Medaille**





Deutschland

Franken

Weingut Dorsch



Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts übernahm die Familie Dorsch die alte Ziegelhütte vor der Iphöfer Stadtmauer. Traditionsbewusstsein und hohe Qualität sind hier auf ideale Weise verbunden.

Die Weine werden nach integrierten und ökologischen Gesichtspunkten angebaut. Sehr viel Wert legt man auf den optimalen Rebschnitt, um später die ganze Kraft der Sonne in den Trauben einzufangen.

Iphöfer Kronsberg Bacchus trocken 2006

€ 5,00

Weingut Dorsch, 1 Literflasche, **Weißwein**

= 5,00 €/Liter

Rebsorte: Bacchus,

Trocken QbA ,

Alkohol: 12,5 %vol.

Ein idealer Wein für die Gastronomie

Iphöfer Kronsberg Müller Thurgau Kabinett trocken 2004

€ 4,80

Weingut Dorsch, Bocksbeutel, **Weißwein**

= 6,40 €/Liter

Rebsorte: Müller Thurgau,

Kabinett Trocken,

Alkohol: 11,5 %vol.

Iphöfer Kronsberg Sylvaner Spätlese 2004

€ 5,60

Weingut Dorsch, Bocksbeutel, **Weißwein**

= 7,47 €/Liter

Rebsorte: Sylvaner,

Sylvaner Spätlese,

Alkohol: 12 % vol., Säure: 4,9 g/l

Iphöfer Kronsberg Dornfelder trocken 2006

€ 5,00

Weingut Dorsch, **Rotwein**

= 6,67 €/Liter

Rebsorte: Dornfelder,

Qualitätswein,

Alkohol: 12,5 % vol.

Iphöfer Kronsberg, "Domina trocken" 2005

€ 8,50

Weingut Dorsch, **Rotwein**

= 11,33 €/Liter

Rebsorte: Domina

Qualitätswein

Alkohol: 12,5 % vol.



Argentinien

Mendoza

Masi Agricola

Mit der Vision, die Veroneser Kunst des Weinbaus, der Weinbereitungstechniken sowie den charakteristischen Stil seiner Weine auch in der neuen Welt umzusetzen, stellte Masi verschiedenste Regionen der Erde auf den Prüfstand. In dem Gebiet Mendoza, im Tupungato Tal in Argentinien fand man beste klimatische Gegebenheiten und optimale Umweltbedingungen vereint, und so wurde das 'Tupungato Projekt' ins Leben gerufen.



Unter Verwendung von sowohl venezianischen (Corvina) als auch argentinischen Trauben (Malbec) sowie der Anwendung der Appassimento Methode (Austrocknung von Trauben), wie man sie von Masi's weltberühmten Amarone kennt, wurden "Corbec" und "Passo Doble" kreiert - unter dem **Motto "Argentinien soul, Venetien style!"**.

Passo Doble Rosso di Argentina 2006

€11,00

Masi Agricola, **Rotwein**

= 14,67 €/Liter

Zu 30% aus Corvina semiapassita (halb-getrocknete Corvina-Trauben) vinifiziert, besticht der Passo Doble durch ein volles, rundes Bouquet mit fruchtigen Noten und würzigen Nuancen.

Mit seinen sanften, gut eingebundenen Tanninen ist er ein echter Genuss. Eine schöne Ergänzung zu reifem, herzhaftem Käse. Ein Wein mit großem Alterungspotential.

Rebsorten: 5% Merlot, 65% Malbec, 30% Corvina
 Alkoholgehalt: 13,5 Vol.%
 Gesamtsäure: 5,5 gr/l
 Trockenextrakt: 33 gr/l
 Serviertemperatur: 18 °C



Corbec Appassimento Rosso di Argentina 2002

€25,50

Masi Agricola, **Rotwein**

= 34,00 €/Liter

Die für Corvina-Traube typischen Aromen von getrockneten Kirschen sowie die samtige Struktur werden hier optimal durch das starke Tanningerüst der Malbec-Traube ergänzt und sorgen für ein einzigartiges, faszinierendes Geschmackserlebnis.

Rebsorten: 62% Malbec, 8% Merlot, 30% Corvina semiapassita
 Alkoholgehalt: 13,4 Vol.%
 Gesamtsäure: 5,4gr/l
 Trockenextrakt: 30 gr/l
 Serviertemperatur: 18 °C



Verkaufs – und Lieferbedingungen

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (Stand März 2008) verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Lieferung solange Vorrat reicht. Änderungen der Sorten, Preise, Jahrgänge und eventuelle Irrtümer vorbehalten. Flascheninhalt, wenn nicht ausdrücklich erwähnt, 75 cl.

Rechnung zahlbar innerhalb 14 Tagen rein netto ohne jeden Abzug. Bei Erstbestellung gegen Vorkasse. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Verkäufers. Gerichtsstand ist Weilheim in OBB.

Die Lieferung ist in den Landkreisen Starnberg und Weilheim-Schongau sowie im Stadtgebiet München ab einer Menge von 12 Flaschen gratis. Bei niedrigeren Mengen wird eine Lieferpauschale von 3 € berechnet.

Kosten für eine Lieferung an andere Orte in Deutschland oder im Ausland können auf Anfrage mitgeteilt werden.

Die Ware ist bei Lieferung sofort auf ihre Vollzähligkeit gemäß Rechnung bzw. Lieferschein zu prüfen. Beschädigungen (Bruch) oder falsche Mengen können nur bei sofortiger Benachrichtigung anerkannt werden. Bei nachträglicher Reklamation besteht kein Anspruch auf Ersatz.

Reklamationen können nur beim Zurückbringen von Flaschen mit einem Restinhalt von mindestens zwei Drittel berücksichtigt werden. Natürliche Ablagerungen (Weinstein, Depot) oder schimmelige Korken beeinflussen die Qualität eines Weines nicht und stellen keinen Anlass zu Beanstandungen dar.


Es besteht für alle ungeöffneten Weinflaschen ein uneingeschränktes Rückgaberecht. Die Rückgabe der Produkte ist innerhalb von 2 Wochen ohne Grund möglich. Die Rückgabefrist beginnt mit dem Tag, an dem der Kunde die Ware erhält. Das Rückgaberecht kann nur durch Rücksendung der Waren geltend gemacht werden. Von der Rückgabe sind ausgeschlossen: Lieferungen zu Sonderpreisen und solche in großer Stückzahl (Überschreitung haushaltsüblicher Mengen).


Wir bemühen uns, Ihre Bestellungen so schnell wie möglich zu erledigen. Eine Haftung für verspätete Lieferungen kann nicht übernommen werden.


Weinhandel **Ralf Mansour-Agather**

Ammerseestr. 17

82396 Pähl

 08808 9219098

 08808 92 17 04

 0160 35 39 666

info@weinhandel-mansour.de
www.weinhandel-mansour.de/