

Die grüne Rebe

Räumungsverkauf 2024

**Angebote solange der Vorrat reicht.
Geschäftsaufgabe 31.12.2024**

Gerbino Bianco

21 0,75 l IGP weiß trocken statt 8,40 €
Ein frisch, fruchtiger Cuvée aus 70 % Chardonnay, 15 % Grillo und 15 % Viognier. nun 7,60 €
Der Ausbau erfolgt über 6 Monate auf Feinhefen in Edelstahltanks. Dabei entwickelt 10,13 €/l
er Aromen von Pfirsich und Melone, mit einem Hauch Honig.
Di Giovanna, Sambuca, Sizilien

Gerbino Rosso

19 0,75 l IGP rot trocken statt 8,40 €
Ein charmanter Cuvée aus 70 % Syrah, 15 % Merlot und nun 7,60 €
15 % Nero d'Avola. Der Wein ist fruchtig und gefällig, mit Aromen von Waldfrüchten 10,13 €/l
und Pflaumen. Der Wein passt gut zu Pasta, Käse und Salami.
Di Giovanna, Sambuca, Sizilien

Cuvée des Annibals Rosé

19/20 0,75 l VdP du Var trocken rosé statt 10,95 €
Typisch für die Provence ist der Wein in der Farbe lachsrosa. Er hat ein elegantes nun 9,50 €
Pfirsicharoma, mit einem Hauch Citrus und Minnas. Die Rebsorten sind Grenache, 12,67 €/l
Cinsault, Syrah, Vermentino und Ugni Blanc. Passt gut zu Meeresfrüchte und mediterrane
Küche.
Château des Annibals, Provence

Weißburgunder

19 0,75 l Qualitätswein trocken weiß vegan statt 7,45 €
Zarter filigraner Duft von milden Limetten und grünem Apfel; reif und opulent. nun 6,70 €
Hat die mineralische Eleganz eines Weißburgunders. 8,93 €/l
Weingut Hoffmann, Piesport, Mosel

Ménage a trois, Toreye

17/20 0,75 l QbA trocken weiß vegan statt 14,95 €
Gemeinsam gelesene Trauben von Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder nun 13,40 €
und gemeinsam spontan vergoren im Holzfass und ungefiltert abgefüllt. Feine Frucht- 17,87 €/l
aromen mit leichten Kräuteranklängen und etwas Raucharomen durch die Reife im Holzfass.
Der Holzeinsatz macht auch länger trinkbar und eine langsamere Reife.

Gönzheimer Riesling, Eymann, Pfalz

21 0,75 l QbA trocken weiß vegan statt 9,95 €
Ein Bouquet nach Limone, Grapefruit und Apfel. Ersetzt den bisherigen Kabinett. Nun 7,95 €
Dies ist ein jugendlich-frischer Riesling mit schöner Fruchtsäure und leichten Kräuter- 10,60 €/l
noten. Spontangärung in Edelstahltanks und großen Holzfässern.

Rasteau, Beurenard, Rhone

18 0,75 l AOC trocken rot	statt	18,90 €
Das Rasteau Gebiet liegt etwas nördlich von Châteauneuf du Pape und ist seit ein paar Jahren eine eigenständige Appellation. Durch die höhere Lage und andere Bodenverhältnisse sind die Weine hier etwas gehaltvoller als im Cotes du Rhone Gebiet. Dieser Rasteau besteht aus 80 % Grenache, 17 % Syrah und 3 % Mouvèdre. Ein dunkler rubinroter, kräftiger Rotwein mit Aromen von schwarzen Früchten und leichten Vanillearomen, die durch den Ausbau im Holzfass entstehen. Trotzdem erhält sich der Wein eine leichte Frische.	nun	15,95 € 21,27 €/l

Vurria Nero d'Avola, Di Giovanna, Sizilien

19 0,75 l D.O.C. rot trocken	statt	12,95 €
Ein kräftiger, runder Nero d'Avola, der durch starke Ertragsreduzierung besonders dicht wird. Duft nach reifen Kirschen, Waldbeeren, Lakritz und Gewürznelke. Der Ausbau erfolgt 6 Monate im Barrique und verleiht dem Wein dezente Holznoten. Mehrfach ausgezeichnet Wein.	nun	9,95 € 13,27 €/l

Vurria Nerello Mascalese, Di Giovanna, Sizilien

19 0,75 l IGP rot trocken	statt	12,95 €
Der Ausbau für 18 Monate im Edelstahntank. Der Wein entwickelt im Glas Aromen von Himbeere, Sauren Amarena-Kirschen und weißem Pfeffer, mit leichten Raucharomen. Nerello ist eine wiederentdeckte alte Sizilianische Rebsorte, die vor allem am Ätna angebaut wird.	nun	9,95 € 13,27 €/l

Parvus Syrah Alta Alella,

18 0,75 l DO Catalunya trocken rot vegan	statt	16,75 €
Ein fruchtiger Syrah mit Kraft und Finesse, mit einem dezenten Aroma von Minze und dunklen Beeren. Der Ausbau im Barrique verleiht dem Wein dazu diskrete Vanilletöne. Gute Lagerfähigkeit.	nun	14,75 € 19,76 €/l

Rioja Osoti Crianza

14 0,75 l DO Rioja trocken rot	statt	10,85 €
Ein beeriges, rauchiges Kraftpaket. Kompakte Fruchtaromen umschmeicheln an Tabak und Nadelwald erinnernde Tanine. Der Wein reift 1 Jahr im Barrique. Mit 10 Jahren ist schön samtig, aber sollte bald getrunken werden.	nun	8,25 € 11,00 €/l

Belcante Merlot

20/21 1,00 l Landwein trocken rot vegan	statt	6,95 €*
Weicher, feinfruchtiger Merlot mit einem Aroma von frischen Kirschen.	nun	5,25 €

Belcante Cabernet-Sauvignon

19/21 1,00 l Landwein trocken rot vegan	statt	7,05 €*
Tiefroter, fleischiger Cabernet, mit kräftigen Brombeer- und Wacholdernoten. Schön eingebundene Tannine.	nun	5,25 €

Belcante Syrah

19/21 1,00 l Landwein trocken rot	statt	7,05 €*
Dunkles und dichtes Blaurot. Geschmack von Holunder und Minze vollenden sich in angenehmer Reife und weichen Tanninen.	nun	5,25 €

Belcante Weine sind in Pfandflaschen, deshalb + 0,15 € Pfand.

Dornfelder

16 0,75 l QbA mild rot vegan	statt	7,05 €
Dieser Dornfelder besticht durch ein leuchtendes, dichtes Purpur im Glas	nun	5,95 €
Sehr saftig und weich mit Aromen von Süßkirsche und Heidelbeeren. Die Süße unterstreicht hier die Fruchtigkeit des Weins. Knobloch kann einfach auch gut milde Weine. Weingut Knobloch, Rheinhessen		7,93 €/l

Chianti San Michele

19 0,75 l D.O.C.G. trocken rot vegan	statt	9,50 €
Dieser Chianti Colli Fiorenti ist fruchtig, mit dem typischen Kirscharoma des Sangiovese. Trotz moderner Kellertechnik wird auch dieser Chianti sehr traditionell produziert, mit einem kleinen Anteil weißer Reben und dem Ausbau im Holzfass. Fattoria San Michele a Torri.	nun	7,15 €
		9,53 €/l

Chianti Classico Tenuta La Gabbiola

18 0,75 l D.O.C.G. trocken rot vegan	statt	13,95 €
Der etwas modernere Chianti Classico, als Nachfolger. 95 % Sangiovese und 5 % Syrah werden im großen Holzfass ausgebaut. Viel Finesse mit schönem Fruchtspiel nach dunklen Kirschen. Fattoria San Michele a Torri.	nun	10,55 €
		14,07 €/l

Lignum negre

18 0,75 l D.O. trocken rot vegan	statt	9,95 €
Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon (ca. 50%), Grenache, Granatxa und Merlot, der für 1 Jahr im Barrique gereift ist. Die Trauben werden von ertragsreduzierten Reben geerntet und versprechen einen würzigen Trinkspaß, mit einem feinen Holztonen. Aromen von dunklen Kirschen und Vanille. Albet i Noya, Penedés, Catalonien	nun	8,15 €
		10,87 €/l

Lignum blanc

20 0,75 l D.O. trocken weiß vegan	statt	10,65 €
Ein Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Xarel-lo. Der Sauvignon Blanc und dem Xarel erfolgte der Ausbau im Edelstahltank. Der Chardonnay kommt für 2 Monate in Barrique Fässer. Ein Aroma nach exotischen Früchten und leichte Vanillenoten durch die Holzfässer. Ein feiner Schmelz im Abgang. Albet i Noya, Penedés, Catalonien	nun	8,95 €
		11,93 €/l

Verdejo DO Rueda

21 0,75 l D.O. weiß trocken vegan	statt	9,85 €
Verdejo ist eine autochthone Rebsorte in der Weinregion Rueda, die ein wenig an Sauvignon Blanc erinnert. Zunächst strömt ein Duft von Holunderblüte entgegen, gepaart mit dem Duft von exotischen Früchten. Der Wein hat eine elegante Struktur mit einem fruchtigen Nachhall. Sitios de Bodega, Bodegas Menade Ricardo Sanz Ruedo, Spanien.	nun	8,15 €
		10,87 €/l

Westerlies Tinto DOC

17 0,75 l DOC Douro rot trocken	statt	12,95 €
Ein Cuvee aus Touriga Franca (13%), Tinta Roriz (18%), Touriga Nacional (55%) und Sousão (14%), ergibt einen kräftig, vollmundigen Tinto. Schöne Kirschfrucht und saftige Pflaume. Westerlies ist eine Sonderedition. Dieser Wein wurde auf der alten Segelroute Westerlies von Porto nach Bremerhaven in einem alten Holzsegelboot CO2 neutral transportiert. Auf dieser Route wurde früher vor allem Portwein nach England und Deutschland gesegelt. Der Wind bläst meist sehr günstig entlang der französischen Atlantikküste. Das alte Segelboot gehört zu einer Flotte eines kleinen niederländischen Startups. Quinta do Romeu, Douro, Portugal.	nun	10,50 €
		14,00 €/l

Franciacorta Brut

0,75 l DOCG brut weiß	statt	29,95 €
Aus Chardonnay und Pinot nero reift dieser Sekt 6 Monate im Stahltank und	nun	20,95 €
anschließend 24 Monate in der Flasche. Die Weine hierfür reifen am Südufer des		27,93 €/l
Lago d'Iseo zwischen Bergamo und Brescia. Hier entstehen die edelsten Schaumweine		
Italiens. Der Sekt hat ganz feine Perlage, wenn man ins Glas gießt.		

Gerbino Olio Extra Vergine di Olivia, Di Giovanna

0,5 l Olivenöl Extra Vergine	Ernte 2022 (MHD 12/24)	statt	13,95 €
Ein mildes Olivenöl mit bitter-pikanten Akzenten, von intensiver grüner		nun	11,95 €
Farbe. Die Oliven werden handgelesen und in 15 kg Kisten zur Ölmühle			
transportiert, wo sie noch am gleichen Tag kalt gepresst werden. Aus dieser			
sorgfältigen Verarbeitung ergibt sich eine lange Haltbarkeit des Öls. Es wird			
von namhaften Spitzenköchen verwendet und erhielt 2006 eine Auszeichnung			
als eines der besten Olivenöle Italiens im „Feinschmecker“. Bioanbau.			
Ernte 2022 nur noch kleiner Restbestand.			
Ernte 2023 (MHD 12/25)			16,95 €