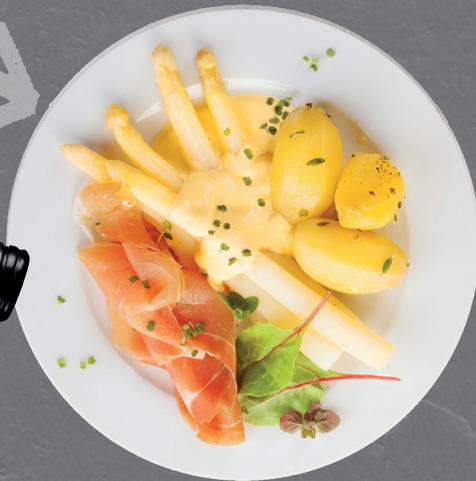




2016 Weisser Burgunder 'Bis in die Puppen'  
von Bettina Schumann, Baden

Mit der Einführung im letzten Jahr avancierte Bettina Schumanns Weisser Burgunder 'Bis in die Puppen' zu den Lieblingsweinen unserer Kunden. Auch in diesem Jahr ist dieser Ausnahme-Weißein nur limitiert verfügbar. Es lohnt sich ihn kennenzulernen! Er ist die optimale Begleitung für klassische Spargelgerichte mit Kartoffeln, Schinken, Sauce Hollandaise oder Butter.

DE0082-2016  
€ 12,50  
(€ 16,67/L)



DE0095-2016  
€ 9,50  
(€ 12,67/L)

2016 Grauburgunder von David Klenert, Baden

David Klenert ist unsere neueste Winzerentdeckung. Bereits mit seinem ersten Jahrgang - 2015 - lobte der renommierten Weinführer 'Eichelmann' seine Arbeit mit der Auszeichnung 'überdurchschnittliches Weingut'. Nach Verkostung seiner Weißeine können wir uns diesem Lob zu 100% anschließen: Bestes Winzerhandwerk mit Engagement und Geradlinigkeit, die sich in seinen Weinen widerspiegelt. Unbedingt probieren! Der Klenert Grauburgunder passt wunderbar zu allen klassischen, deutschen Spargelgerichten.



# Mai-Freuden

Weine aus handwerklicher Herstellung mit leckeren Gerichten der Saison



FR0521-2016  
€ 6,95  
(€ 9,27/L)

2016 Domaine L'Éouvière  
von Patrick Touchou  
Provence

Unbestritten ist die Provence die Wiege der Roséweine in Frankreich. Als in allen anderen Weinregionen noch keiner an Rosé dachte, haben die Provenzalen ihn schon gekeltert und genossen. Dieser hier kommt von Patrick Touchou, einem jungen Winzer aus der Nähe von Brignoles, der auf seinem Weingut nur diesen einen Rosé macht. Aus zertifiziert biologischem Anbau. Empfehlung: Ein Genuss zu grünem Spargel verfeinert mit Olivenöl und Parmesan.



DE0093-2016  
€ 9,95  
(€ 13,26/L)

2016 Auxerrois  
von David Klenert  
Baden

Die Produkt-Philosophie von David Klenert ist so geradlinig und schnörkellos wie seine Etiketten:

- Umweltschonende Bearbeitung der Weinberge nach den Richtlinien von 'Ecovin' – ab den Jahrgang 2019 wird er die offizielle Bio-Klassifizierung erhalten.
- Intensive Laubarbeit und Ertragsbegrenzung auf maximal 60 hl/ha sorgen für eine hohe Qualität der Trauben.
- Durch den äußerst schonenden Ausbau im Keller mit Hilfe von Schwerkraft, einer langen Lagerung auf der Hefe und nur einer Filtration vor der Abfüllung wird die Charakteristik jeder Rebsorte optimal herausgearbeitet. Bestes Beispiel dafür ist sein phantastischer Auxerrois, der vorzüglich Maischolle auf Gemüsebett von jungem Spinat begleitet.



DE0073-2016  
€ 7,95  
(€ 10,60/L)

2016 Die Rose von  
Andreas Grimm  
Pfalz

Seit ein paar Jahren keltert Andreas Grimm, ein junger Winzer aus der Pfalz, seinen Rosé aus Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser. Und das gelingt ihm gut: Ein ganz authentischer, köstlicher Rosé aus Deutschland! Schmeckt köstlich zu Salat von jungem Spinat, mit Räucherlachs, Dill und Radieschen, angemacht mit Zitronensaft und Olivenöl.