

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0123	Kreuznacher Narrenkappe	Riesling QbA	84	***	weiß	0,70	Fl	34					100% Riesling
0124	Kreuznacher Mönchberg	Riesling Spätlese	83	***	weiß	0,37	Fl	34					100% Riesling
0131	Norheimer Kafels	Riesling Auslese	83	***	weiß	0,70	Fl	34					100% Riesling
0132	Marientaler Klosterberg	Spätburgunder Auslese	76	***	weiß	0,70	Fl	34					100% Spätburgunder
0135	Trittenheimer Althärchen	Auslese	83	*	weiß	0,70	Fl	34					100% Riesling
0141	Schönberger Herrwingert	Weißburgunder QbA	84	***	weiß	0,70	Fl	34					100% Weißburgunder
0152	Bechtheimer Geversberg	Ruländer	70	**	weiß	0,70	Fl	34					100% Ruländer
0153	Bechtheimer Tauenthal	Riesling Spätlese	70	**	weiß	0,70	Fl	34					100% Riesling
0154	Bechtheimer Stein	Riesling Auslese	76	**	weiß	0,70	Fl	34					100% Riesling
0163	Riesling Rheingau QbA tro	Villa Franz, trocken	06	***	weiß	0,75	Fl	34	11,5	7,1	6,0		100% Riesling
0164	Riesling Rheingau QbA	Villa Franz halbtrocken	05	**	weiß	0,75	Fl	34	11,5	15,8	6,5		100% Riesling
0165	Spätburgunder RheingauQbA	Villa Franz	02	***	rot	0,75	Fl	34	13,5	0,1	5,5		
0171	Weisser Burgunder QbA	Rheinhessen	07	***	weiß	0,75	Fl	34	12,5	6,5	5,0		100% Weisser Burgunder
0172	Silvaner Spätlese	Rheinhessen	07	*	weiß	0,75	Fl	34	8,0	63,0	5,5		100% Silvaner
0173	Grauer Burgunder QbA	Rheinhessen	07	***	weiß	0,75	Fl	34	12,5	8,5	6,2		Grauer Burgunder
0176	Dornfelder QbA	Rheinhessen Faßausbau	07	***	rot	0,75	Fl	34	13,0	4,5	4,8	Ja	100% Dornfelder, im Holzfaß ausgebaut, Weinwelt "****"
0177	Dornfelder QbA	Rheinhessen QbA	06	*	rot	0,75	Fl	34	9,0	46,2	6,0		Dornfelder A.P.-Nummer49030350307
0181	Müller-Thurgau QbA	Rheinpfalz	07	*	weiß	0,75	Fl	34	10,5	29,8	6,1		100% Müller-Thurgau
0182	Portugieser QbA	Rheinpfalz	07	*	rot	0,75	Fl	34	10,0	32,3	5,7		100% Portugieser
0191	Riesling trocken	Mosel, Saar, Ruwer QbA	06	***	weiß	0,75	Fl	34	11,5	7,6	6,8		DAA-Nr.2606365040/07, Rebsorte:100% Riesling
0192	Riesling halbtrocken	Mosel, Saar, Ruwer QbA	06	**	weiß	0,75	Fl	34	11,5	15,7	7,0		100% Riesling
0193	Riesling Spätlese	Ürziger Schwarzlay	06	*	weiß	0,75	Fl	34	9,5	47,6	7,8		100% Riesling
0194	Riesling Auslese	Bernkasteler Kurfürstlay	05	*	weiß	0,75	Fl	34	8,5	69,3	7,7		100% Riesling
0195	Riesling Auslese	Bernkasteler Kurfürstlay	07	*	weiß	0,75	Fl	34	8,0	70,5	7,8		100% Riesling
0196	Grauer Burgunder Spätlese	Mosel, Saar, Ruwer QbA	07	***	weiß	0,75	Fl	34	12,0	6,6	6,1		Grauer Burgunder
0197	Rivaner Rathswinkellerei	Mosel, Saar, Ruwer QbA	08	***	weiß	0,75	Fl	34	12,5				
0251	Bonarda 'Cassius'	Argentina	07	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	5,0	5,2		Bonarda 100%
0252	Malbec/Bonarda 'Cassius'	Argentina	07	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	5,6	5,2		70% Malbec,30% Bonarda
0253	Cabernet-Sauvignon/Syrah	Argentina	06	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	4,8	5,3		60% Cabernet Sauvignon,40% Syrah
0255	Sauvignon blanc 'Cassius'	Argentina	06	***	weiß	0,75	Fl	37	12,4	3,3	6,8		100% Sauvignon Blanc
0282	Sauvignon blanc La Mision	Chile Valle Maipo DO	07	***	weiß	0,75	Fl	33	12,5	2,1	5,9		100% Sauvignon blanc, "Sehr gut" Mundus Vini
0283	Chardonnay La Mision	Chile Valle de Maipo DO	07	***	weiß	0,75	Fl	33	13,5	3,4	5,7		100% Chardonnay. Silbermedaille Mundus Vini
0285	Cabernet-Sauvignon La Mis	Chile Valle de Maipo DO	07	***	rot	0,75	Fl	33	14,0	3,3	2,8	Ja	85% Cabernet-Sauvignon,15% Cabernet Franc 3 Monate Holzfaßausbau in 2 Jahre alten Barrique-Fässern.
0286	Carmenère La Mision Reser	Chile Valle Central	06	***	rot	0,75	Fl	33	13,8	3,4	3,4	Ja	100% Carmenère
0288	Merlot La Mision	Chile Vallee de Maipo DO	07	***	rot	0,75	Fl	33	13,5	2,7	4,8		100% Merlot, Sehr gut" Mundus Vini, Bronzemedaille Annual Wine of Chile, Bronzemedaille Challenge International du Vin, Macon

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0289	Carmenère GranCuvée Fevre	Chile Vallee de Maipo DO	06	***	rot	0,75	Fl	33	14,0	3,5	3,5		85% Carmenère, 15% Cabernet France 14 Monate Barrique-Ausbau, Goldmedaille Mundus Vini, "Herausragend" Weinwelt 2/04, Goldmedaille Catad'orHyatt, Silbermedaille Anual Wines of Chile
0301	Ch.Pessan-St.-Hilaire	Bordeaux Superieure AC	06	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	2,0	3,3		80% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon, traditionelle Vergärung 15-20 Tage, Ausbau: 6 Monate Holzfaß im Barrique
0302	Ch.Haut St. Pey	Bordeaux Sup.Bronze-Med.	03	***	rot	0,75	Fl	35	13,0		3,1		65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 6 Monate Holzfaßausbau, Bronze Medaille
0303	Ch.Les Grandes Bornes	Bordeaux Superieure AC	03	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	1,2	3,1		70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 6er Holzkiste
0304	Ch.Vieux Furlan	Bordeaux AC	01	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	1,3	3,3		70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Malbec
0307	Ch.Grand Bourdieu Rouge	Graves AC	02	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	2,0	3,1	Ja	65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 1 Jahr in Barrique-Fässern
0308	Ch.Ferreyres	Bordeaux AC, Goldmedaille	03	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	0,7	3,5	Ja	Goldmedaille Bordeaux 2004, 63% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc
0310	Ch.Gachet Lalande-Pomerol	12er Holzkiste	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,2	1,3	3,1		64% Merlot, 18% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon.
0311	Ch.Bonneau Livran	Haut-Medoc AC C.Bourgeois	86	***	rot	0,75	Fl	35	12,0				
0313	Ch.Junayme	Fronsac AC	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,7	3,9	Ja	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 6er Holzkiste, Silbermedaille Paris, 8 Monate Faßausbau
0314	Ch.Chollet	Graves AC	00	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	0,9	3,5		60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot
0315	Ch.Vieux Château de Rocs	Lussac St.Emilion AC	01	***	rot	0,75	Fl	35	12,4	1,5	3,5		70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
0316	Ch.Roucheyron	St.Emilion AC	05	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,2	3,1		85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 6er Holzkiste
0317	Ch.Le Jurat Grand Cru	St.Emilion Grand Cru	01	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,2	3,6	Ja	75% Merlo, 25% Cabernet Sauvignon, Lese in Handarbeit, 18-20 Tage Gärung, 18-20 Monate Faßausbau in Barrique-Fässern (1/3 neu, 1/3 1 Jahr alt, 1/3 2 Jahre alt). Klärung mit Hühner-Eiweiß.
0318	Ch.Bellevue Gr.Cru Classé	St.Emilion AC, Grand Cr.C	93	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	1,7	3,3	Ja	67% Merlot, 16,5% Cabernet Franc, 16,5% Cabernet Sauvignon
0319	Ch.Bellevue Gr.Cru Classé	St.Emilion AC Grand Cr.C	97	***	rot	0,75	Fl	35	12,7	2,0	3,4	Ja	67% Merlot, 16,5% Cabernet Franc, 16,5% Cabernet Sauvignon
0320	Ch.Bellevue Gr.Cru Classé	St.Emilion AC, Grand Cr.C	94	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	1,4	3,5	Ja	67% Merlot, 16,5% Cabernet Franc, 16,5% Cabernet Sauvignon. 12 Monate Fassausbau.
0321	Ch.Bellevue Gr.Cru Classé	St.Emilion AC Grand Cr.C	99	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,3	3,5	Ja	67% Merlot, 16,5% Cabernet Franc, 16,5% Cabernet Sauvignon. 12 Monate Fassausbau.
0323	Ch.Corbin Gr.Cru Classé	St.Emilion Gr.Cru Classé	03	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	1,3	3,1	Ja	80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 16 Monate im Barrique-Faß (40% neu), 12er Holzkiste
0324	Ch.Claire Abbaye	St.Foy Bordeaux AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,2	3,3		60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12 Monate Holzfaßausbau, Guide Hachette de Vins 2005
0325	Ch.St.Pierre	St.Emilion Grand Cru	04	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	2,0	3,4	Ja	57% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
0326	Ch.Yon St.Martin	St.Emilion Grand Cru AC	02	***	rot	0,75	Fl	35	13,2	1,6	3,0	Ja	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. 16 Monate Holzfaßausbau in gebrauchten Barrique-Fässern.
0327	Ch.Yon Figeac	St.Emilion Gr.Cru Classé	03	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	0,8	3,5	Ja	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. 16 Monate Holzfaßausbau in neuen Barrique-Fässern. Guide Hachette 2007
0328	Ch.Yon Figeac St.Emilion	St.E.AC Grand Cru Classé	05	***	rot	0,75	Fl	35	14,0	0,3	3,2	Ja	80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 16 Monate Faßausbau

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0329	Ch.Martinens	Margaux AC, Cru Bourgeois	96	***	rot	0,75	Fl	35	12,0			Ja	64,5% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Vendot, 4,5% Cabernet Franc, 12 bis 18 Monate Faßausbau
0330	Ch.Yon Figeac	St.Emilion Gr.Cru	06	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,4	3,4	Ja	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
0331	Clos du Cheval Blanc	Côtes de Bourg AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,8	3,2		65% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec
0332	Ch.Les Aubrets	Côte de Bourg AC	98	***	rot	0,75	Fl	35					
0333	Ch.Montrose 2.Cru Classé	St.Estephe	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0			Ja	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 19 Monate Faßausbau.
0335	Ch.Paveil de Luze	Margaux AC, Cru Bourgeois	98	***	rot	0,75	Fl	35	12,5			Ja	75% cabernet sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc, 12 bis 18 Monate Faßausbau
0338	Ch.Kirwan 3.Cru Classé	Margaux AC, 6er Kiste	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,4	3,5	Ja	58% Cabernet-Sauvignon, 31% Merlot, 6% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 18 Monate Faßausbau im Barrique, 90 Parker-Punkte, Guide Hachette 2008
0339	Les Charmes de Ch.Kirwan	Margaux AC, 6er Kiste	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,0	3,6	Ja	46% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 26% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot. 14 Monate Holzfaßausbau, 15% neue Barrique-Fässer. Guide Hachette 2008.
0340	Ch.Figeac	St.Emilion AC, Grd.Cr.Cl.	95	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				
0341	Ch.Kirwan 3.Cru Cla	Margaux AC, 6er Kiste	99	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,6	3,4	Ja	39% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 43% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 20 Monate Faßausbau
0342	Ch.Bibian Cru Bourgeois	Listrac AC	99	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,5	3,2	Ja	60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 12 Monate Holzfaßausbau (1/3 neue Fässer)
0343	Ch.Bibian Cru Bourgeois	Listrac AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	2,0	3,7	Ja	60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc. 12 Monate Holzfaßausbau in Eichenfässern.
0344	Ch.Bibian Cru Bourgeois	Listrac AC	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	2,0	4,1	Ja	65% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10 Petit Verdot, 5% Cabernet Franc. 12 Monate Holzfassausbau in Eichenfässern.
0346	Ch.Cap Leon Veyrin	Listrac AC, Cru Bourg.Sup	03	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	2,0	3,3	Ja	Cru Bourgeois Superieure. 55% Merlo, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot. 12 Monate Faßausbau, davon 35% neue Barrique-Fässer. In 6er Holzkisten.
0347	Ch.Cap Leon Veyrin	Listrac AC, Cru Bourg.Sup	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	2,0	3,2	Ja	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% petit Verdot. 12 Monate Faßausbau in Eichenholzfässern.
0349	Ch.Bouqueyran	Moulis AC, Cru Bourgeois	99	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,8	3,4	Ja	57% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 16 Monate Holzfaßausbau (50% neue)
0350	Ch.Cap Leon Veyrin	Listrac AOC	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	2,0	3,6	Ja	50% Merlot, 45% Cabernet sauvignon, 5% Petit Verdot. 12 Monate Faßausbau in Eichenholzfässern.
0351	Ch.Chasse Spleen CruBourg	Moulis AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,6	3,5	Ja	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot. 18 Monate Faßausbau
0352	Ch.Haut Canteloup	Medoc AC	67	***	rot	0,75	Fl	35	12,0			Ja	
0353	Ch.Camensac 5.Cru Classé	Haut Medoc AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,8	3,4	Ja	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 19 Monate Faßausbau
0358	Ch.Nenin	Pomerol AC	96	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,6	3,1	Ja	
0359	Ch.Nenin	Pomerol AC	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	1,2	3,3	Ja	80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 18 Monate Faßausbau.
0360	Ch.Margerots Sauvig.blanc	Bordeaux AC	04	***	weiß	0,75	Fl	35	12,0	1,7	4,5		Sauvignon Blanc

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0367	Ch.Roberperots	Sainte-Foy-Bordeaux AC	01	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	0,1	3,3	Ja	Silbermedaille Bordeaux 2002, 41% Merlot, 31.5% Cabernet Sauvignon, 27.5% Cabernet Franc
0369	La Roche de Sainte Angel	Sainte-Foy-Bordeaux AC	02	*	weiß	0,75	Fl	35	11,5	22,0	4,4		50% Sauvignon, 20% Semillon, 30% Moscadell
0371	Ch.La Grave	Bordeaux AC,6er Karton	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,5				
0372	Ch.La Grave	Bordeaux AC,3er Holzkiste	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	1,3	3,2		76% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
0373	Ch.La Grave	St.Croix du Mont AC	02	*	weiß	0,75	Fl	35	13,5	90,5	3,7		90% Semillon, 10% Sauvignon blanc, mehrfach handgelesen nach Reifegrad, nur aus erster vorsichtiger Pressung, kontrollierte Gärung bei 22/23°C. Nur 28.000 Fl. von 5ha Lehm/Sand- u.5ha Lehm/Kies-Boden.
0374	Marquis de Berticot	Cotes de Duras AC		*	weiß	0,75	Fl	35	12,0	24,0	3,8		100% Semillon
0375	Ch.Les Riquets	Côtes de Duras AC	99	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	0,2	3,2	Ja	Merlot, Cabernet Sauvignon. Bronzemedaille Bordeaux 2000
0376	Ch.Les Riquets	Côtes de Duras AC Prix Vi	02	***	rot	0,75	Fl	35	12,0	0,4	3,2		Prix des Vinalies 2004 43% Merlot, 34% Cab.Sauvignon, 23% Cab. Franc
0379	Ch.La Pilar	Côtes de Duras AC	04	***	weiß	0,75	Fl	35	12,0	2,5	4,1		Silbermedaille Paris 2005, 81,15% Sauvignon,5.06% Semillon,13.79% Moscadell
0382	Riesling Alsace	Alsace AC	07	***	weiß	0,75	Fl	35	12,0	5,3	4,9	Ja	100% Riesling, 5 Monate Lagerung in ca. 100 Jahre alten und ca. 30-40 HL großen Holzfässern
0384	Pinot Noir	Alsace AC	07	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,2	3,7	Ja	100% Pinot Noir, 10 Monate im alten Holzfaß ausgebaut
0386	Gewürztraminer	Alsace AC 'Hinterkirch'	07	***	weiß	0,75	Fl	35	13,0	19,0	3,5	Ja	100% Gewürztraminer
0399	Gewürztraminer	Reserve Alsace AC	76	***	weiß	0,70	Fl	35					100% Gewürztraminer
0401	Muscadet sur Lie AC	Sevre et Maine AC	07	***	weiß	0,75	Fl	35	12,0	0,8	4,7		100% Muscadet Sevre et Maine sur lie (Melon de Bourgogne)
0411	Chardonnay Comte de Larr	vin de pays Charentais	05	***	weiß	0,75	Fl	35	12,5	1,7	3,2		100% Chardonnay, Handgelesen
0412	Merlot 'Comte de Larret'	vin de pays Charentais	03	***	rot	0,75	Fl	35	14,0	0,1	2,6		100% Merlot, Handgelesen
0413	Cabernet-S./Merlot'Comte	vin de pays Charentais	03	***	rot	0,75	Fl	35	14,0	1,3	3,2		65% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot, Handgelesen
0415	Collioure AC	Domaine de la Rectoire	86	***	rot	0,75	Fl	35					
0421	Banyuls Hors d'Age AC	Domaine de Valcros		*	rot	0,50	Fl	35	16,0	92,0	3,5		edelsüß-Hors d'age 50% Grenache Noir,45% Grenache Gris,5% Carignan
0433	Domaine de la Cabrette	Côtes du Roussillon	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	0,8	2,9		40% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah
0435	Ch.Bassanel	AOC Minervois	02	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	1,5	3,0		Syrah,Grenache,Carignon,Mouvedre
0440	Domaine Cadenière Rosé	Coteaux d'Aix en Provence	07	***	rosé	0,75	Fl	35	12,5	3,0	3,6		Grenache , Syrah, Cinsault
0490	Côtes du Rhone AC	Roger Ravoire	07	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	1,6	3,0		Rebsorte:Grenache,Syrah
0492	Châteauneuf du Pape AC	Domaine de Nalys	05	***	rot	0,75	Fl	35	13,5	2,2	3,1		Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Guide Hachette 2005
0509	Côte de Brouilly AC	Chateau Thivin	07	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	2,0	3,5	Ja	100% Gamay Noir,
0510	Hautes Côtes de Nuits AC	Caves de Hautes Côtes	01	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,2	3,6		100% Pinot Noir
0519	Hautes Côtes de Nuits AC	Caves de Hautes Côtes	07	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	1,0	3,8		Rebsorte Pinot Noir
0529	Volnay AC	Domaine Francois Buffet	02	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				
0530	Volnay 1Cru.AC	Domaine Francois Buffet	04	***	rot	0,75	Fl	35	13,0	1,6	3,8	Ja	Rebsorte:Pinot Noir
0535	Clos Vougeot	Clos Vougeot AC	74	***	rot	0,72	Fl	35					
0538	Echezeaux AC	Grand Cru	84	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				
0541	Vosne Romanée, 1er Cru AC	La Grande Rue	84	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				
0542	Vosne Romanée, 1er Cru AC	La Grande Rue	86	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0543	Vosne Romanée, 1er Cru AC	La Grande Rue	88	***	rot	0,75	Fl	35	13,0				
0545	Vosne Romanée AC	Vosne Romanée AC	86	***	rot	0,75	Fl	35	12,5				
0546	Vosne Romanée AC	Vosne Romanée AC	89	***	rot	0,75	Fl	35	12,5				
0561	Chablis Petit AOC	Domaine Tricon	07	***	weiß	0,75	Fl	35	12,5	1,1	4,0		Chardonnay
0562	Chablis AOC	Domaine de Héritières	07	***	weiß	0,75	Fl	35	12,5	1,0	4,1		Chardonnay
0567	Chablis Petit AC	Domaine Aufferay	95	***	weiß	0,75	Fl	35	12,5				100% Chardonnay
0591	Senorio de Cofin Joven	Rioja DO	07	***	rot	0,75	Fl	37	12,5	1,4	5,6		70% Tempranillo, 15% Grenache, 15% Mazuelo.
0592	Senorio de Cofin Crianza	Rioja DO	01	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	1,9	5,2		90% Tempranillo, 10% Graciano. 12 Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. 12 Monate Flaschenlagerung.
0593	Senorio de Cofin Reserva	Rioja DO	00	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	1,7	5,4		85% Tempranillo, 10% Grenache, 5% Mazuelo. 18 Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. 24 Monate Flaschenreifung.
0600	Vina Tondonia Reserva bla	Rioja Reserva DO	85	***	weiß	0,75	Fl	37				Ja	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 5 1/2 Jahre Holzfaßausbau. Nur mit frischem Hühneriweiß geklärt (unfiltriert!), daher Depot normal.
0602	Vina Tondonia Reserva tin	Rioja Reserva DO	97	***	rot	0,75	Fl	37	12,5	1,5	6,0	Ja	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano, 5 1/2 Jahre Holzfaßausbau. Klärung nur mit frischem Hühneriweiß (unfiltriert!!), daher Depot normal. 1997 war sehr geringe aber gute Ernte.
0603	Vina Tondonia Reserva bla	Rioja Reserva DO	81	***	weiß	0,75	Fl	37	11,5			Ja	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano. 5 1/2 Jahre Holzfaßausbau. Nur mit frischem Hühneriweiß geklärt (unfiltriert!), daher Depot normal.
0604	Vina Gravonia Crianza bla	Rioja Crianza DO	96	***	weiß	0,75	Fl	37	12,0		5,0	Ja	100% Viura, 4 Jahre Holzfaßausbau, nur mit frischem Hühneriweiß geklärt (unfiltriert!!), daher Depot normal. Optimale Erntebedingungen Anfang Oktober nach 2 Wochen Sonne. Nur 15.600 Flaschen abgefüllt
0606	Vina Bosconia Gran Res.ti	Rioja Gran Reserva DO	73	***	rot	0,75	Fl	37	12,0			Ja	80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo/Graciano, 6 Jahre Holzfaßausbau
0607	Vina Bosconia Gran Res.ti	Rioja Gran Reserva DO	81	***	rot	0,75	Fl	37	12,5	2,0	6,5	Ja	80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo 6 Jahre Holzfaßausbau. Klärung nur mit frischem Hühneriweiß (unfiltriert!!), daher Depot normal. 1981 war das beste Wetter seit 10 Jahren. 5000 Fl
0608	Vina Tondonia Gran Res.ti	Rioja Gran Reserva DO	73	***	rot	0,75	Fl	37	12,0			Ja	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano, 6 Jahre Holzfaßausbau
0609	Vina Tondonia Gran Res.ti	Rioja Gran Reserva DO	68	***	rot	0,75	Fl	37	12,5			Ja	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano, 6 Jahre Holzfaßausbau
0610	Vina Cubillo Crianza tin	Rioja Crianza DO	01	***	rot	0,75	Fl	37	12,5	1,5	6,0	Ja	65% Tempranillo, 25% Garnacha, Mazuelo, Graciano, 3 Jahre Holzfaßausbau, Nur mit frischem Hühneriweiß geklärt (unfiltriert!!), daher Depot normal. Sehr gesunde, reifen Trauben geerntet vom 28.9.-12.10.
0611	Vina Tondonia Reserva tin	Rioja Reserva DO	99	***					12,5				
0612	Vina Bosconia Reserva tin	Rioja Crianza DO	93	***	rot	0,75	Fl	37	12,0			Ja	80% Tempranillo, 15% Garnacha, Mazuelo, Graciano, 4 Jahre Holzfaßausbau
0613	Vina Tondonia Reserva tin	Rioja Reserva DO	98	***	rot	0,75	Fl	37	12,5		6,0	Ja	5 1/2 Jahre im Holzfaß ausgebaut, 75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano.

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0614	Vina Bosconia Reserva tin	Rioja Reserva DO	01	***	rot	0,75	Fl	37	12,5		6,0	Ja	6 Jahre Holzfaßausbau,75% Tempranillo,15% Garnacha,5% Mazuelo,5% Graciano
0615	Vina Cubillo Crianza tin	Rioja Reserva DO	03	***	rot	0,75	Fl	37	12,5		6,0	Ja	65% Tempranillo,25% Garnacha,5% Mazuelo,5% Graciano,3 Jahre im Holzfass ausgebaut.
0616	Vina Bosconia Reserva tin	Rioja Reserva DO	96	***	rot	0,75	Fl	37	12,3	1,5	6,2	Ja	80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo/Graciano, 4Jahre Holzfaßausbau
0618	Vina Bosconia Reserva tin	Rioja Reserva DO	98	***	rot	0,75	Fl	37	12,5			Ja	4 Jahre Holzfaßausbau
0619	Vina Cubillo Crianza tin	Rioja Crianza DO	00	***	rot	0,75	Fl	37	12,5	1,0	6,0	Ja	
0629	Avreo Semi-Dulce	Solera ohne Jahrgang (56)	56	**	rot	0,75	Fl	37					
0640	Utiel Requena Rosado	Bobal, Utiel Requena DO	07	***	rosé	0,75	Fl	37	12,5	1,6	5,9		Bobal
0641	Utiel Requena Tinto	Tempranillo, Utiel Req.DO	07	***	rot	0,75	Fl	37	12,0	1,8	5,3		Tempranillo
0642	Utiel Requena Blanco	Tardana, Utiel Requena DO	07	***	weiß	0,75	Fl	37	11,5	1,9	5,6		Tardana
0643	Vina Requena Dulce	Utiel Requena DO	06	*	rot	0,75	Fl	37	12,0	50,0	5,0		Tempranillo, Bobal
0661	Umbria La Pava blanco	Yecla DO Vina Castano	07	***	weiß	0,75	Fl	37	12,5	1,5	5,9		100% Macabeo
0662	Umbria La Pava rosado	Yecla DO Vina Castano	07	***	rosé	0,75	Fl	37	12,5	2,0	5,6		100% Monastrel
0663	Umbria La Pava tinto	Yecla DO Vina Castano	06	***	rot	0,75	Fl	37	13,0	2,1	5,3		85% Monastrel, 10% Syrah,5% Granacha Tintorera 1Monat
0664	Cabernet-Sauvignon	Fl.Yecla DO, Vina Castano	03	***	rot	0,75	Fl	37	14,0	2,5	5,3	Ja	100% Cabernet-Sauvignon. 3 Monate Holzfaßausbau.
0665	Pozuelo Reserva tinto	Yecla DO Vina Castano	03	***	rot	0,75	Fl	37	13,5	1,9	5,2	Ja	80% Monastrel, 10% Cabernet-Sauvignon, 5% Tempranillo,5% Syrah,20 Monate Faßausbau im Barrique
0666	Pozuelo Crianza tinto	Yecla DO Vina Castano	05	***	rot	0,75	Fl	37	13,5	2,2	5,4		65% Monastrel, 20% Cabernet-Sauvignon,10% Syrah,5% Garnacha Tintorera, 10 Monate Faßausbau im Barrique
0669	Umbria La Pava tinto süß	Yecla DO Vina Castano	06	*	rot	0,75	Fl	37	12,5	44,0	4,7		85% Monastrel, 10% Syrah,5% Garnacha Tintorera 1Monat Faß
0670	Pozuelo Crianza tinto	Yecla DO Vina Castano	93	***	rot	0,75	Fl	37	12,5			Ja	85% Monastrel, 10% Cabernet-Sauvignon, 5% Tempranillo, 10 Monate Faßausbau im Barrique
0671	Castano Coleccion	Yecla DO Vina Castano	00	***	rot	0,75	Fl	37	14,0	2,0	5,5	Ja	80% Monastrel, 20% Cabernet Sauvignon, 14 Monate Holzfaßausbau. Komplex, extraktreich,vollmundig, fruchtig, intensiv.
0672	Castano Solanera	Yecla DO Monastrel	01	***	rot	0,75	Fl	37	14,0	2,1	5,2	Ja	10 Monate im Barrique-Fass ausgebaut,35%Cabernet Sauvignon, 65% Monastrel von sehr alten Rebstöcken.
0673	Castano Moragon	Yecla DO Monastrell/Garna	03	***	rot	0,75	Fl	37	14,0	2,0	5,8	Ja	80% Monastrel, 20% Garnacha, 8 Monate in französischen Barrique-Fässern ausgebaut
0674	Mira Salinas	Bodegas Sierra Salina	03	***	rot	0,75	Fl	37	15,0				
0675	Castillo Paramio Reserva	Bodegas T.Utiel RequenaDO	04	***	rot	0,75	Fl	37				Ja	60% Tempranillo, 40% Bobal, 18 Monate in Barrique aus amerikanischer Eiche
0691	Vinho Verde Monteiros	Vinho Verde D.O.C	07	***	weiß	0,75	Fl	35	9,0	15,9	4,3		40% Loureiro,30% Trajadura,20% Azal,10% Arinto
0692	Monteiros Rosé	Vinho de mesa -lieblich		**	rosé	0,75	Fl	35	11,0	16,5	3,6		60% Baga,20% Casteoláo,20% Jaen
0695	Dao tinto	Dao D.O.C.	03	***	rot	0,75	Fl	35	12,5	2,8	5,6		30% Alfrocheiro, 20%Touriga Nacional, 50% Tinta Roriz
0721	Pinot Grigio IGT Bio	Veneto IGT Villa Teresa	06	***	weiß	0,75	Fl	38	11,0	6,0	5,1		100% Pinot Grigio, aus biologischem Anbau (Kontrollstelle: Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale; E 785)
0732	Barbera d'Alba DOC	Produttori Clavesana	07	***	rot	0,75	Fl	38	14,0		4,9		100% Barbera
0733	Cerea Langhe DOC	Produttori Clavesana	05	***	rot	0,75	Fl	38	15,5	2,0	5,3		80% Docetto, 20% Barbera , faßausbau ein Eichen-Barriques

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0737	Barbaresco DOCG	Barbero	79	***	rot	0,75	Fl	38	12,5				100% Barbaresco
0739	Dolcetto di Diano DOC	Dolcetto di Diano	06	***	rot	0,75	Fl	38	13,0	0,8	5,8		100% Dolcetto. Jahrgang 2003 bekam 1 Stern von der Weinwelt (3/2006).
0740	Barolo DOCG	Savigliano	04	***	rot	0,75	Fl	38	14,0	1,5	5,5	Ja	100% Nebbiolo, 4 Jahre Faßausbau
0742	Dolcetto di Dogliani DOC	Dolcetto di Dogliani	07	***	rot	0,75	Fl	38	13,0	1,0	5,1		100% Dolcetto
0751	Chianti Classico DOCG	Fattoria Montecchio	04	***	rot	0,75	Fl	38	13,0	2,0	5,3	Ja	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% andere, 12 Monate Faßausbau
0753	Isole e Olena Magnum	Chianti Classico	84	***	rot	1,50	Fl	38	12,5			Ja	
0755	Rosso di Montalcino	Rosso di Montalcino DOC	04	***	rot	0,75	Fl	38	13,5	2,2	5,5	Ja	100% Sangiovese, 7 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche
0757	Palazzo Altesi	vino da tavola	85	***	rot	0,75	Fl	38	13,5			Ja	100% Sangiovese
0759	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalc. DOCG	02	***	rot	0,75	Fl	38	13,0	2,1	5,9	Ja	100% Sangiovese, 3 1/2 Jahre Fassausbau in Fässern aus slawonischer Eiche
0772	Isole e Olena Jeroboam	Chianti Classico	80	***	rot	5,00	Fl	38				Ja	
0773	Isole e Olena Riserva	Chianti Classico DOC	78	***	rot	0,75	Fl	38	12,5				
0782	Chianti Il Cortile	C.Colli Fiorentini DOCG	06	***	rot	0,75	Fl	38	14,0	1,7	5,0	Ja	85% Sangiovese, 5% Canaiolo, Colorin, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Gärung in VA-Tanks, 4-6 Monate Barrique-Ausbau, 6 Monate Fl-Ausbau. Auszeichnungen: Wine Spectator 84 Pkt. (2001)
0784	Chianti Colli.Fio.Riserva	C.Colli Fiorentini DOCG	05	***	rot	0,75	Fl	38	14,0	1,7	5,0	Ja	90% Sangiovese, 10% Colorino+Cabernet-Sauvignon+Merlot, 15-18 Monate in slovenischer Eiche
0786	Tosco Forte, C.Giuccadini	Colli della Toscana c.IGT	06	***	rot	0,75	Fl	38	14,0	1,8	5,5	Ja	90% Sangiovese, 10% Syrah, 12 Monate in Barrique aus französischer Allier-Eiche. Auszeichnungen: Wine Spectator: 87 pnt.(01), Associazione Italiana Sommeliers: 3 clusters (01)
0787	Syrah Conte Giuccadini	Colli della Toscana	06	***	rot	0,75	Fl	38	14,5	1,8	5,4	Ja	90% Syrah, 10% Sangiovese, 12 Monate Faßausbau. Auszeichnungen: Wine Spectator: 88 Pkt (01), Associazione Italiana Sommeliers: 4 clusters (01)
0788	Vinsanto del.Torre Grande	Colli Etruria central.DOC	01	*	weiß	0,50	Fl	38	17,5	73,2	6,3	Ja	Trebbiano, Malvasia, Trauben werden nach der Ernte getrocknet, dann gekeltert, dann mehrjähriger Faßausbau (mind. 4 Jahre) in "caratelli" (kleines Faß aus Eiche oder Kastanie)
0789	Morellino di Scansano DOC	Conte Giuccadini	06	***	rot	0,75	Fl	38	13,5	1,7	5,0	Ja	85% Sangiovese, 15% Alicante+Merlot+Cabernet, Gärung in VA-Tanks, 6 Monate in Barique aus frz. Allier-Eiche, 2 Monate Flaschen-Ausbau
0794	Carmignano DOCG	Villa di Capezzana	05	***	rot	0,75	Fl	38	14,0	2,0	5,8	Ja	80% San Giovese, 20% Cabernet-Sauvignon, 12-15 Monate im 350L-Holzfaß ausgebaut. 91 P.Wine Spectator 10/04, 89P. Wine Advocate 04/04
0811	San Patricio Fino	Garvey		***	weiß	0,75	Fl	30	17,0				
0850	Portwein Tawny Fine	75cl Portweinflasche		*	rot	0,75	Fl	30	19,5	89,2	3,4		Novals Port, Tinta Roriz, Touriga Francesca, Tinta Barroca, 3 Jahre Faßausbau, Auszeichnung von La Revue du Vin de France, Sept. 2002
0851	Portwein Fine White	75cl Portweinflasche		*	weiß	0,75	Fl	30	19,5	96,2	2,8	Ja	Gouveio, Rabigato, Códega, Malvasia Fina, 2-3 Jahre Holzfaßausbau
0852	Portwein Dry White	75cl Portweinflasche		***	weiß	0,75	Fl	30	20,0	14,7	1,2	Ja	Gouveio, Rabigato, Códega, Malvasia Fina, 5 Jahre Holzfaßausbau, 1 Bronzemedaille
0853	Portwein 10 Years	75cl Portwein/Karton		*	rot	0,75	Fl	30	19,5	97,8	4,6	Ja	Tinta Roriz, Touriga Francesca, Tinta Barroca, 10 Jahre Holzfaßausbau, Wine Advocate: 88 points, Wine Magazine: 84 points, The Portugese Wine Magazine: Auszeichnung

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG	TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
0854	Portwein 20 Years	75cl Portwein/Holzkrone		*	rot	0,75 Fl	30	20,5	100,2	4,4	Ja	Novals Port, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesca, Tinta Barroca, 20 Jahre Holzfaßlagerung, Wine Enthusiast: 92 points, Auszeichnung von Revue de France, Wine advocate: 91 points, The Port
0855	Portwein 30 Years	75cl Portwein/Holzkrone		*	rot	0,75 Fl	30	20,0	120,0	5,5	Ja	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cui, Tinta Barroca, Touriga Franca, 30 Jahre Holzfaßausbau, 1 Große Goldmedaille, 1 Bronzemedaille
0920	Champagne Duc d.Charlante	Brut		***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	12,8	4,7		100% Pinot Noir
0921	Champagne Duc d.Charlante	Brut, Magnum-Fl. 2/1		***	weiß	1,50 Fl	31	12,0	12,8	4,7		Pinot Noir
0930	Cremant d'Alsace	Alsace AC		***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	7,3	3,9		60% Pinot Blanc ,20% Pinot Noir, 20% Pinot Gris
0931	Champagne Michel Gonet	Champagne Brut Reserve		***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	9,5	4,7		50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, Goldmedaille Macon 1998
0932	Champagne Michel Gonet	Blanc de Blanc Brut G.Cru		***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	10,5	4,7		100% Chardonnay, Goldmedaille Bordeaux 2003, Goldmedaille Macon 2002
0933	Champagne Mi.Gon.Jeroboam	Blanc de blanc Brut G.Cru	96	***	weiß	3,00 Fl	31	12,0	7,9	5,0		
0936	Champagne Michel Gonet	Blanc de Blanc Demi-sec		***	weiß	0,75 Fl	31	12,3	18,0	4,6		100% Chardonnay
0937	Cavalier Rosé Sec NK 1/1	vin mousseux Naturkork		***	rosé	0,75 Fl	31	12,0	22,0	4,5		Pinot d'Aunis, Grolleau, Gamay
0938	Champagne Duc d.Charlante	Champagne Rosé		***	rosé	0,75 Fl	31	12,0	7,8	3,9		
0940	Cavalier Brut NK 1/2	v.mousseux,blanc d.blancs		***	weiß	0,37 Fl	31	10,5	14,0	4,0		100% Ugni blanc
0941	Cavalier Brut NK 2/1	v.mousseux,blanc d.blancs		***	weiß	1,50 Fl	31	10,5	13,5	3,7		100% Ugni blanc
0942	Cavalier Brut NK 1/1	v.mousseux,blanc d.blancs		***	weiß	0,75 Fl	31	10,5	14,0	4,0		100% Ugni Blanc
0944	Cavalier Demi-sec NK 1/1	v.mousseux,blanc d.blancs		**	weiß	0,75 Fl	31	10,5	37,5	3,6		100% Ugni blanc
0946	Prosecco del Veneto Bio	Veneto IGT, Frizzante		***	weiß	0,75 Fl	31	11,0	4,0	5,1		100% Prosecco, aus biologischem Anbau (Kontrollstelle: Istituto per la Certificatione Etica e Ambientale, Nr. E785)
0947	Prosecco del Veneto	Veneto IGT, Frizzante		***	weiß	0,75 Fl	31	11,0	12,0	5,8		Prosecco
0950	Cava Alsina & Sarda Brut	Cava		***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	9,0	4,1		40% Macabeo,40% Xanel.lo,20% Panelada, 18 Monate Flaschenlagerung
0955	Riesling Jahrgangs-Sekt	Klüsserather Bruderschaft	05	***	weiß	0,75 Fl	31	12,0	25,0	6,6		Mosel-Saar-Ruwer, Extra Trocken
0956	Sekt-Trocken	für Etikett Händler		***	weiß	0,75 Fl	31	11,0	20,1	5,8		
2104	Grenache rosé BIB	10L vin de pays d'oc	08	***	rosé	1,00 Stck	02	12,5	2,0	3,6		100% Grenache
2113	Cabernet-Sauvignon BIB	10L vin de pays d'oc	07	***	rot	1,00 Stck	02	13,0	1,9	3,4		100% Cabernet-Sauvignon
2114	Merlot d'oc BIB	10L vin de pays d'oc	07	***	rot	1,00 Stck	02	13,5	1,8	3,3		100% Merlot
2116	Sauvignon blanc BIB	10L vin de pays d'oc	08	***	weiß	1,00 Stck	02	12,0	2,5	3,8		100% Sauvignon blanc
2122	Tempranillo DO Dulce BIB	10L Utiel Requena DO	06	*	rot	1,00 Stck	02	12,5	50,0	3,0		100% Tempranillo
2125	La Mancha Tinto BIB	10L La Mancha VCPRD	06	***	rot	1,00 Stck	02	13,0	2,0	3,6		100% Moravia
2154	Pinot Bianco IGT BIB	10L Veneto IGT	05	***	weiß	1,00 Stck	02	12,1	1,8	5,3		100% Pinot Bianco
2158	Chardonnay IGT BIB	10L Veneto IGT	07	***	weiß	1,00 Stck	02	12,0	0,9	5,8		100% Chardonnay
2159	Merlot Veneto IGT BIB	10L Veneto	07	***	rot	1,00 Stck	02	12,0	1,8	5,6		100% Merlot
2198	Glühwein, weiß BIB	10L weinhalt.Getränk		*	weiß	1,00 Stck	02	11,5	60,0			
2204	Grenache rosé 1L	vin de pays d'oc	07	***	rosé	1,00 Fl	05	12,5	2,0	3,6		100% Grenache
2209	Cabernet d'Anjou AC 1L	Loire	08	**	rosé	1,00 Fl	05	11,5	25,6	4,3		Cabernet-Franc
2211	Sauvignon bl. moelleux 1L	vdp d'oc,lieblich	07	*	weiß	1,00 Fl	05	11,5	22,0	3,8		100% Sauvignon blanc
2213	Cabernet-Sauvignon 1L	vin de pays d'oc	07	***	rot	1,00 Fl	05	13,0	1,9	3,4		100% Cabernet-Sauvignon

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
2214	Merlot d'oc 1L	vin de pays d'oc	07	***	rot	1,00	FI	05	13,5	1,8	3,3		100% Merlot
2216	Sauvignon blanc 1L	vin de pays d'oc	08	***	weiß	1,00	FI	05	12,0	2,5	3,8		100% Sauvignon blanc
2221	Tempranillo DO 1L	Utiel Requena DO	07	***	rot	1,00	FI	05	12,5	3,0	3,0		100% Tempranillo
2222	Tempranillo DO Dulce 1L	Utiel Requena DO	07	*	rot	1,00	FI	05	12,0	50,0	3,0		100% Tempranillo
2225	La Mancha Tinto 1L	La Mancha VCPRD	07	***	rot	1,00	FI	05	14,0	2,0	3,6		100% Moravia
2241	Grüner Veltliner QbA 1L	Weinviertel QbA	08	***	weiß	1,00	FI	05	12,0	2,0	5,9		100% Grüner Veltliner, AP-Nr. 1869/08
2254	Pinot Bianco IGT 1L	Veneto IGT	06	***	weiß	1,00	FI	05	12,0	1,4	5,8		100% Pinot Bianco
2257	Pinot Grigio IGT 1L	Veneto IGT	06	***	weiß	1,00	FI	05	12,0	1,7	5,1		100% Pinot Grigio
2258	Chardonnay DOC 1L	Piave DOC	07	***	weiß	1,00	FI	05	12,0	0,9	5,8		100% Chardonnay
2259	Merlot Veneto IGT 1L	Veneto	06	***	rot	1,00	FI	05	12,0	1,5	5,5		100% Merlot
2267	Merlot BIO Valencia DO 1L	Valencia DO	04	***	rot	1,00	FI	05	12,9	1,7	5,1		
2279	Dornfelder QbA 1L	Rheinhessen	06	***	rot	1,00	FI	05	13,0	2,0	5,3		Dornfelder, AP 490303500207
2281	Silvaner QbA 1L	Rheinhessen	07	***	weiß	1,00	FI	05	12,5	3,0	6,5		100% Silvaner, AP 490303500104
2298	Glühwein, weiß 1L	weinhalt.Getränk		*	weiß	1,00	FI	05	11,5	60,0			
2299	Glühwein, rot 1L	weinhalt.Getränk		*	rot	1,00	FI	05	11,5	60,0			
2505	Ile de Beauté rouge 75cl	vdp Ile de Beauté	04	***	rot	0,75	FI	06	12,0	1,0	3,4		Nielluccio, Cinsault, Grenache, Carignan
2509	Cabernet d'Anjou AC 75cl	Loire	08	**	rosé	0,75	FI	06	11,5	25,6	4,3		Cabernet-Franc
2510	Ile de Beauté rosé 75cl	vdp.Ile de Beaute	05	***	rosé	0,75	FI	06	12,0	2,0	3,7		Cinsault,Nieluccio
2511	Sauvignon bl. moell. 75cl	vdp d'oc.lieblisch	07	*	weiß	0,75	FI	06	11,5	22,0	3,8		100% Sauvignon blanc
2512	Merlot moelleux 75cl	vin de pays d'oc	06	*	rot	0,75	FI	06	12,0	30,0	3,3		100% Merlot
2513	Cabernet-Sauvignon 75cl	vin de pays d'oc	03	***	rot	0,75	FI	06	12,4	1,3	3,2		100% Cabernet-Sauvignon
2515	Syrah rosé 75cl	vin de pays d'oc	04	***	rosé	0,75	FI	06	12,6	1,6	3,4		100% Syrah
2516	Sauvignon blanc 75cl	vin de pays d'oc	04	***	weiß	0,75	FI	06	12,5	2,5	3,8		100% Sauvignon blanc
2519	Casa Pantorilla 75cl	Jumilla DO	04	***	rot	0,75	Ltr	06	12,5	2,5	5,5		65% Monastrel, 35% Tempranillo
2520	Dona Estrella 75cl	Utiel Requena DO	07	*	rot	0,75	FI	06	12,0	70,0	3,2		Tempranillo
2522	Tempranillo DO Dulce 75cl	Utiel Requena DO	07	*	rot	0,75	FI	06	12,0	50,0	3,0		100% Tempranillo
2524	Monasterio St.Felip.150cl	La Mancha DO	07	***	rot	1,50	FI	06	13,5	1,6	4,6		
2525	Monasterio St.Felippe75cl	La Mancha DO	07	***	rot	0,75	FI	06	13,5	1,6	4,4		
2527	Syrah Utiel Requena 75cl	Utiel Requena DO	02	***	rot	0,75	FI	06	13,5			Ja	
2528	Monastrell, Yecla 75cl	Bodegas Castano	06	***	rot	0,75	FI	06	13,5	1,8	5,3		100% Monastrell
2533	Dom.Casanova blanc 75cl	vdp Ile de Beauté	07	***	weiß	0,75	FI	06	12,5	3,2	3,7		JG 06: Goldmedaille Paris 2007, Silbermedaille 2007
2534	Dom.Casanova rosé 75cl	vdp Ile de Beauté	06	***	rosé	0,75	FI	06	12,5	3,5	3,1		Rebsorten: 70% Sciaccarello, 30% Cinsault. JG 07: Goldmedaille Paris 2008. JG 06: Goldmedaille Paris 2007, Silbermedaille 2007.
2535	Dom.Casanova rouge 75cl	vdp Ile de Beauté	08	***	rot	0,75	FI	06	12,5	1,2	4,7		65% Niellucciu, 35% Syrah. JG 07: Goldmedaille Paris 2008. JG 06: Goldmedaille Paris 2007, 1 Stern ProWein 2007.
2536	Ch.La Fleur Bibian 75cl	Listrac-Medoc AC	05	***	rot	0,75	FI	06	13,0	2,0	3,4	Ja	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, im Faß ausgebaut
2539	Macon rouge Créaut 75cl	Macon rouge AC	01	***	rot	0,75	FI	06	12,5	1,0	4,0		100% Gamay
2540	Pinot Noir Bourgogne 75cl	Bourgogne AC	04	***	rot	0,75	FI	06	12,5	2,0	3,7		100% Pinot Noir

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
2541	Grüner Veltliner QbA 75cl	Weinviertel QbA	08	***	weiß	0,75	Fl	06	12,0	1,9	5,7		100% Grüner Veltliner, AP-Nr. 1869/08
2542	Blauer Zweigelt QbA 75cl	Niederösterreich	05	***	rot	0,75	Fl	06	13,4	1,4	5,0		100% Blauer Zweigelt
2544	Riesling QbA 75cl	Niederösterreich	04	***	weiß	0,75	Fl	06	12,5	1,8	5,8		100% Riesling
2545	Chardonnay QbA 75cl	Weinviertel	05	***	weiß	0,75	Fl	06	12,3	1,5	7,8		100% Chardonnay
2547	Dom.Tourmentine blanc75cl	Bergerac AC	07	***	weiß	0,75	Fl	06	12,5	2,0	4,2		Sauvignon blanc, Semillon
2549	Dom.Tourmentine rouge75cl	Bergerac AC	06	***	rot	0,75	Fl	06	12,0	2,0	3,3		Merlot, Cabernet Sauvignon
2550	Chianti DOCG 75cl	Toskana	06	***	rot	0,75	Fl	06	12,5	2,0	4,7		80% Sangiovese Toscano, 10% Canaiolo, 10% Malvasia nera del Chianti
2551	Pinot Bianco IGT 75cl	Veneto kl.Etikett	05	***	weiß	0,75	Fl	06	12,1	1,8	5,3		
2552	Salice Salentino 75cl	Puglia DOC	06	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,9	5,4		
2553	Barbera d'Alba DOC 75cl	Piemont	06	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,0	6,2		100% Barbera, Faßausbau 1 Jahr in Kastanienfässern
2554	Pinot Bianco IGT 75cl	Veneto IGT	06	***	weiß	0,75	Fl	06	12,0	1,4	5,8		100% Pinot Bianco
2556	Barbera d'Asti DOC 75cl	Barbera d'Asti	07	***	rot	0,75	Fl	06	13,0		6,1		100% Barbera. Jahrgang 2003 bekam 2 Sterne (sehr gute Qualität) von Weinwelt (3/2006).
2557	Pinot Grigio IGT 75cl	Veneto IGT	07	***	weiß	0,75	Fl	06	12,0		5,5		100% Pinot Grigio
2558	Chardonnay DOC 75cl	Grave del Friuli	03	***	weiß	0,75	Fl	06	12,0	0,9	5,8		100% Chardonnay
2559	Merlot Veneto IGT 75cl	Veneto IGT	07	***	rot	0,75	Fl	06	12,0	1,5	5,5		
2560	Montepulciano d'Abruzz75cl	Abruzzo DOC	06	***	rot	0,75	Fl	06	12,0	1,6	5,2		100% Montepulciano
2561	Merlot Veneto IGT 75cl	Veneto kl.Etikett	07	***	rot	0,75	Fl	06	12,0	1,5	5,5		100% Merlot
2562	Nebbiolo Langhe 75cl	Langhe DOC	05	***	rot	0,75	Fl	06	13,3	0,5	5,8		100% Nebbiolo
2563	Negroamaro IGT 75cl	Puglia IGT	07	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,7	5,4		Negro Amaro del Salento. Jahrgang 2004: 1 Stern auf der ProWein 2006
2564	Syrah Sizilia 75cl	Sizilia IGT	06	***	rot	0,75	Fl	06	13,0				
2565	Nero d'Avola 75cl	Sizilia IGT	07	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,5	6,5		100% Nero d'Avola
2566	Primitivo IGT 75cl	Salento IGT	06	***	rot	0,75	Fl	06	12,5	1,6	5,6		100% Primitivo. Jahrgang 2004 bekam 1 Stern auf der ProWein 2006.
2567	Cortese DOC 75cl	Piemonte DOC	08	***	weiß	0,75	Fl	06	11,5				100% Cortese
2568	Chardonnay 75cl	Piemonte DOC	08	***	weiß	0,75	Fl	06	12,0				100% Chardonnay
2569	Castillo de la Cruz 75cl	Cabernet-S. La Mancha DO	06	***	rot	0,75	Fl	06	14,0				
2573	Shiraz 75cl	Riverina	05	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,0	6,2		100% Shiraz
2575	Pinotage 75cl	Western Cape, Südafrika	08	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,0	5,4		100% Pinotage
2578	Semillon/Chardonnay 75cl	South Australia	04	***	weiß	0,75	Fl	06	12,1	1,6	5,9		
2579	Dornfelder QbA 75cl	Rheinhessen QbA	07	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,0	5,3		Dornfelder
2580	Rivaner QbA 75cl	Rheinhessen QbA	06	***	weiß	0,75	Fl	06	12,5	7,0	5,2		100% Müller-Thurgau
2583	Zinfandel 75cl	USA	03	***	rot	0,75	Fl	06	13,6	1,6	5,4		100% Zinfandel
2584	Ruby Cabernet 75cl	USA	03	***	rot	0,75	Fl	06				Ja	
2585	Bonarda 75cl	Mendoza, Argentinien	06	***	rot	0,75	Fl	06	13,0				
2587	Chardonnay Chile 75cl	Coquimbo Region DO	06	***	weiß	0,75	Fl	06	14,0	2,2	5,4		
2589	Cabernet-Sauv. Chimú 75cl	Valle Central Chile	08	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	2,1	5,1	Ja	85% Cabernet Sauvignon, 15% andere
2590	Syrah Chimú 75cl	Valle Central Chile	03	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,2	5,0	Ja	85% Syrah, 15% andere
2591	Malbec 75cl	Mendoza, Argentinien	04	***	rot	0,75	Fl	06	13,0			Ja	

Angaben unter Vorbehalt, da chargenabhängig (ohne Gewähr)

Nr	Produkt		JG		TYP	Inhalt	Einheit	GR	VOL %	Zucker g/l	Säure g/l	Fass	Info
2592	Malbec 'El Gaucho' 75cl	Mendoza, Argentinien	08	***	rot	0,75	Fl	06	13,0	1,0	4,9		100% Malbec. Jahrgang 2004 bekam 2 Sterne (sehr gute Qualität) auf der ProWein 2006.
2593	Sauvignon blanc/Semillon	0,75cl Valle Central, Chi	07	***	weiß	0,75	Fl	06	12,5	1,1	3,9		
2594	Merlot Chile 75cl	Valle Central, Chile	08	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,2	5,1		100% Merlot
2595	Merlot Chile/CharityD75cl	Chile	06	***	rot	0,75	Fl	06					
2596	Merlot Chile/CharitNL75cl	Chile	06	***	rot	0,75	Fl	06					
2597	Carmenère Chimú 75cl	Valle Central, Chile	04	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,5	5,3		100% Carmenère
2598	Carmenère 75cl	Valle Central, Chile	05	***	rot	0,75	Fl	06	13,5	2,7	4,7		100% Carmenère
2689	Glühwein, rot 5L-FI	5L-FI weinhalt.Getränk		*	rot	1,00	Fl	05	11,5	60,0			
2692	Carmenère Magnum 150cl	Valle Central, Chile	05	***	rot	1,50	Fl	06	13,5	2,3	5,2		
2693	Nebbiolo Langhe Magnum	150cl-FI Langhe DOC	05	***	rot	1,50	Fl	06	13,8	0,5	5,5		100% Nebbiolo
2694	Nebbiolo Langhe Doppel-Ma	300cl-FI Langhe DOC	02	***	rot	3,00	Fl	06	13,0	2,5	5,0		100% Nebbiolo
2695	Nebbiolo Langhe Imperial	600cl-FI Langhe DOC	02	***	rot	6,00	Fl	06	13,0	2,5	5,0		100% Nebbiolo
2697	Ch.La Fleur Bibian Magnum	150cl-FI Listrac-Medoc AC	05	***	rot	1,50	Fl	06	12,5	2,0		Ja	50% Merlot, 50% Cabrenet Sauvignon, im Faß ausgebaut
2698	Ch.La Fleur Bibian Dopp.M	300cl-FI Listrac-Medoc AC	02	***	rot	3,00	Fl	06	12,5	2,0		Ja	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, im Faß ausgebaut
2699	Ch.La Fleur Bibian Imperi	600cl-FI Listrac-Medoc AC	02	***		6,00	Fl	06	12,5	2,0		Ja	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, im Faß ausgebaut