



Neuentdeckungen und gesuchte Klassiker lautet das Thema unseres neuen Keller Kuriers. Neben den großartigen Rieslingen vom Weingut Knebel und Helmuth Dönnhoff haben wir hochkarätige Neuentdeckungen aus Spanien zu bieten.

Sommerweine 2005 Ob Sie Ihren Urlaub bereits hinter sich haben oder schon sehnsüchtig erwarten, unsere Weinpakete bringen die schönsten Urlaubs-Erinnerungen direkt zu Ihnen nach Hause. Angefangen beim feinduftigen Lugana bis zum samtigen roten Spanier für laue Sommernächte, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Restposten zu attraktiven Preisen erwarten Sie auf unserem Fax-Bestellzettel, darunter die letzten Kisten einiger gesuchter Châteauneuf-du-Pape.

Terrassen-Riesling auf allerhöchstem Niveau!

Weingut Knebel - Mosel „Terrassenmosel“ nennt man die Region um Winnigen, die zwar nur wenig bekannt, zugleich aber eine erste Lage für Riesling in Deutschland ist. Dem unermüdlichen Engagement von Reinhard Löwenstein ist es zu verdanken, dass die Rieslinge aus den steilen Terrassen von Winnigen heute langsam den Ruf erhalten, der ihnen gebührt. Neben Löwensteins herausragenden Qualitäten nehmen seit gut fünf Jahren die Weine der Familie Knebel einen gleichwertigen Platz ein, auch wenn sie charakterlich anders sind.

Winnigen verfügt über zwei Spitzenlagen, die Schwindel erregend steil, nur von alten Trockenmauern gestützt, fast senkrecht zur Mosel abfallen. Da ist die Lage Winninger Uhlen, die über Grauschiefer mit etwas Grauwacke verfügt und Weine mit einer unvergleichlichen Mineralität hervorbringt, die sich vorzüglich für den trockenen Ausbau eignen. Auf der anderen Seite des Ortes gelegen befindet sich die Lage Röttgen, die feiner in der Bodenstruktur über mehr Blauschiefer verfügt und deren Weine stets durch eine verspielte und exotische Fruchtaromatik auffallen.

„Aus kleinen Verhältnissen haben Beate und Reinhard Knebel ihren Betrieb in Winnigen in wenigen Jahren in die Spitzengruppe der Mosel geführt“ schreibt der Gault Millau und kürt ihre Weine inzwischen Jahr für Jahr zu den besten in Deutschland. Der tragische Tod von Reinhard Knebel in 2004 stellte Beate Knebel vor große Herausforderungen, galt es den Betrieb in der gleichen, anspruchsvollen Weise fortzuführen. Mit Hilfe von Gernot Kollmann, der als Kellermeister für die Renaissance des Saar-Gutes van Volxem maßgeblich mitverantwortlich ist und der hier seine neue Herausforderung gefunden hat, wurde eine absolut herausragende 2004er Kollektion ausgebaut. Es scheint, als haben die steilen, mikroklimatisch begünstigten Steilterrassen nahe Koblenz von dem Jahrgang 2004 profitiert wie keine anderen, die Fruchtaromatik in den Trauben ist perfekt ausgereift und zudem glasklar, die Säure reif und fein integriert. Der Schiefer, der hier brüchiger und reicher ist als zum Beispiel in Wehlen und der deshalb den Weinen eine ausdrucksstarke Mineralität verleiht, hat dazu beigetragen, dass hier einige der besten trockenen Rieslinge des Jahrgangs 2004 gewachsen sind.

2004 Riesling „Von den Terrassen“ QbA. trocken (11,87 €/Liter) **€ 8,90**
Die feinen Pfirsich- und Zitrusaromen sind von einer eleganten, schiefriigen Mineralität unterlegt und verleihen dem Wein seine perfekte Balance. Ein Riesling, der wunderschön die faszinierende Spannkraft zwischen Frucht und Terroir widerspiegelt.

2004 Gewinner Röttgen Riesling Spätlese trocken (16,67 €/Liter) **€ 12,50**
Wunderbar reintonig und zugleich ungemein vielschichtig und ausdrucksstark in seiner Fruchtaromatik, zu der die feine Schiefermineralität des Röttgen perfekt harmonisiert. Ein reife Säurestruktur verleiht dem Wein darüber hinaus ein faszinierendes Spiel. Erleben Sie trockenen Riesling in seiner elegantesten Form, so wie er nur in Deutschland wächst.

2004 Gewinner Uhlen Riesling Spätlese trocken (18,53 €/Liter) **€ 13,90**
Ein großartiger Terroir-Wein! Die ausdrucksstarke mineralische Note der Lage Uhlen prägt diesen Wein, der zudem über eine ungemein vielschichtige und exotische Rieslingfrucht verfügt. Beide Komponenten spielen so perfekt und zugleich verführerisch zusammen, dass einen der Wein regelrecht in seinen Bann zieht. Im Abgang noch verhalten, signalisieren Noten von Orangenschale, Minze und vor allem die ungemein reiche Mineralität, die dem Wein trotz seines moderaten Alkohols eine fast burgundische Viskosität verleiht, ein großartiges Reifepotenzial. Wir empfehlen Ihnen: heute schon mal probieren, trinken ab 2006!

2004 Gewinner Röttgen Riesling Spätlese „Alte Reben“ (restsüß) (22,40 €/Liter) **€ 16,80**
Von wurzelechten, über 90-Jahre alten Reben. Noble Spätlesearomatik mit Pfirsich- und Minzenoten, unterlegt mit feinstem Moselschiefer. Im Mund erwartet einen eine kristallklare Frucht, edel und geschliffen, die feine Säure verleiht dem Wein eine elektrisierende Ausstrahlung. Eine restsüße Spätlese die förmlich über die Züge tanzt.

t 09131 / 27180
fx 09131 / 27183
@ info@vinisud.de
w www.vinisud.de



Spanische Entdeckungen

Auch in Spanien lohnt es sich, abseits der bekannten Namen die Nase in die Keller der „jungen Wilden“ zu stecken. Dieses haben wir zu Beginn des Jahres intensiv getan und stellen Ihnen heute zwei spannende Neuentdeckungen vor: Dos Victorias aus dem Anbaugebiet Toro steht für das junge, dynamische Spanien während Antonio Polo, der lange Jahre bei Vega Secilia tätig war, an diesen großartigen Klassiker (zu einem deutlich moderateren Preis) anknüpft. Beide wurden übrigens jüngst von Robert Parker entdeckt und mit bis zu 95 Punkten bedacht.



Bodegas Dos Victorias Der Name ist Programm, denn dahinter steckt Frauenpower. Die „Dos Victorias“ - die zwei Victorias, das sind Victoria Pariente und Victoria Benavides, beide ausgebildete Oenologinnen, die 1998 den Sprung in die Selbständigkeit gewagt haben. Im Anbaugebiet Toro, das westlich von Ribera del Duero an Portugal angrenzt, haben sie ein noch schlummerndes Potenzial gefunden, das sie mit großem Erfolg wach kitzeln, denn ihre Weine werden inzwischen von der Fachpresse hoch gelobt. Angefangen beim FEINSCHMECKER, der den beiden die Auszeichnung „WINE AWARD - Newcomer des Jahres 2005“ verlieh, hat auch Robert Parker in seinem aktuellen Wine Advocate ihre Weine mit bis zu sensationellen 95 Punkten bedacht; damit gehören die Dos Victorias binnen kürzester Zeit zur absoluten Elite ihres Landes. Aber keine Angst, der Erfolg ist ihnen keineswegs zu Kopfe gestiegen, die Preise sind nach wie vor höchst korrekt, denn ihre Visionen sind wohlüberlegt und langfristig angelegt.

Was uns persönlich neben all dem Lob an diesen Weinen fasziniert ist die außergewöhnliche Subtilität, eine im Inneren strahlende Feingliedrigkeit, die neben der herrlichen Fruchtkonzentration ein besonderes Charaktermerkmal darstellt. Es ist die Handschrift der beiden Victorias, die ihren Weinen eine fesselnde Feingliedrigkeit und animierende Trinkfreude zu verleihen, was sich auch darin ausdrückt, dass unsere ersten Probeflaschen binnen kürzester Zeit von unseren Kunden mit großem Genuss bereits in unserem Laden geleert wurden.



2003 Viñas Elias Mora, rot Ankunfts-offerte bis 11.9.2005 statt 9,50 (11,87 €/Liter) € 8,90
100% Tinta de Toro (Tempranillo), sechs Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Wunderbar reiche und vielschichtige Frucht- und Gewürzaromatik. Im Mund herrlich konzentriert, dabei aber zugleich mit einer animierenden Eleganz und Lebendigkeit. Ein charaktervoller Spanier, der vom ersten bis zum letzten Schluck viel Spaß macht. Bei Robert Parker ausgezeichnet als (Parker 90 Punkte & „best value“)

2001 Elias Mora Crianza, rot (19,33 €/Liter) € 14,50
100% Tinta de Toro (Tempranillo), zwölf Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Eine herrlich betörende, reife Frucht, nobles Blaubeearoma, das mit einer feinen Mineralität unterlegt ist. Der lange Abgang ist gepuffert von einem feinen, eleganten Tannin. (Parker 90+ Punkte)

2001 Gran Elias Mora, rot (42,67 €/Liter) € 32,00
100% Tinta de Toro (Tempranillo) aus der besten Lage des Gutes, dem so genannten Wolfsberg, dem „Senda de los Lobos“ mit über 70 Jahre alten Reben. Ein perfekt definierter, ganz großer Rotwein. Ausladend reich in seiner Aromatik mit edler Fruchtaromatik und feinen, erdigen Noten. Gleichzeitig von faszinierender Vielschichtigkeit und Transparenz, die Tannine sind perfekt und verleihen dem Weinen einen langen, noblen Abgang. **(Parker 95 Punkte)**

Bodegas Peñafiel – Riebra del Duero Antonio Polo ist aus tiefster Überzeugung Traditionalist, vor allem was Ribera del Duero angeht, was man auch gut versteht. Schließlich war er über viele Jahre in leitender Funktion bei der Nummer 1 in Spanien, bei Vega Secilia tätig, bevor er die elterlichen Weinberge übernahm, um eine eigenen Bodega zu gründen. Und so zielt alles, was in seinen eigenen Weinbergen und im eigenen Keller passiert darauf ab, Weine mit größtmöglicher Eigenständigkeit und Authentizität zu gewinnen, eben so wie bei Vega Secilia. Bereits sein kleinster Ribera ist ein in höchstem Maße klassischer Rotwein, bei dem der eigenständige und authentische Charakter ganz klar im Vordergrund steht und der sich so von vielen modernen Rotweinen in Spanien unterscheidet. Der Schlüssel zur Qualität dieser Weine liegt ganz klar in den hervorragenden Weinbergen um den Ort Peñafiel gelegen, die zum Teil über sehr alte Reben verfügen. Der Ausbau der Weine erfolgt nach alter Tradition wohldosiert in besten französischen Barriques.

2003 Ribera del Duero (13,07 €/Liter) € 9,80
Nichts ist zu dick aufgetragen; dekantieren Sie den Wein ca. 4 Stunden vorher, dann erwartet Sie ein herrlich tiefgründiger, mit feinen Tabak- und Gewürznoten unterlegter Ribera del Duero der besten Art. (Parker 90 Punkte)

2001 Ribera del Duero Crianza (26,00 €/Liter) € 19,50
Fünfzehn Monate reifte der Wein im Barrique. In Punkto Tiefe, Komplexität und Vielschichtigkeit stehen wir hier auf allerhöchstem Niveau.

2000 Ribera del Duero Reserva (52,67 €/Liter) € 39,50
Vom Jahrgang 2000 hat Antonio einige Barriques in Reserva-Qualität ernten können. Die Trauben stammen von den ältesten, den am höchsten gelegenen Weinbergen. Erwarten Sie keine Konzentrationsbombe, sondern den „Lafite-Rothschild“ aus Ribera del Duero.



Der gesuchte Klassiker

Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe Vorab: 2003 und 2004 sind bei Helmut Dönnhoff zwei Super-Jahrgänge in Folge: Nach barocker Fülle (2003) kommt jetzt die mineralische Eleganz (2004). Erinnern wir uns an den märchenhaften Sommer 2003. Der Jahrgang war wirklich eine Ausnahme und ergab kraftvolle, fast barocke Weine. Den Sommer 2004er haben wir nicht so perfekt in Erinnerung. Aber häufig täuscht uns unser Gefühl, denn die Wetterdaten zeigen, dass auch er deutlich wärmer war als der Durchschnitt der letzten Jahrzehnte.

Durch die gut verteilten Niederschläge in 2004 wurde das Wasserdefizit aus dem trockenen Vorjahr ausgeglichen, und die Reben hatten hervorragende Wachstumsbedingungen. Die lange Vegetationszeit und der Wechsel zwischen kühlen Nächten und warmen Tagen brachten wunderbar ausgereifte Trauben mit einer feinen Säure. Helmut Dönnhoff begann am 18. Oktober mit der Rieslingenernte. „Wir waren sehr überrascht von den sehr guten Mostgewichten, auch wir hatten diese Qualität nach dem typisch deutschen Sommer nicht erwartet. In allen unseren Weinbergen war es möglich Spätlesequalitäten zu ernten, die hervorragend den Charakter der einzelnen Lagen zeigen“, stellt Helmut Dönnhoff heute nach der Abfüllung fest.

Die 2004er sind Weine eines klassischen Rieslingjahrgangs – finessenreich, mineralisch und elegant und stellen so einen erfrischenden Kontrast zu den 2003ern dar. Wegen der gesunden Trauben sind die Weine wunderbar klar und rein in ihrer Frucht. Der Alkoholgehalt ist wieder moderat und die Säure verleiht den Weinen einen unverwechselbar erfrischenden Charakter. Durch den hohen Extrakt- und Mineralstoffgehalt werden es Weine mit gutem Reifepotenzial sein.

2004 Dönnhoff Riesling QbA. trocken	(10,53 €/Liter)	€ 7,90
2004 Dönnhoff Weissburgunder QbA. trocken	(11,87 €/Liter)	€ 8,90
2004 Nordheimer Dellchen Riesling Spätlese restsüß	(26,00 €/Liter)	€ 19,50
2004 Oberhäuser Brücke Riesling Spätlese restsüß	(28,67 €/Liter)	€ 21,50
2004 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese restsüß	(31,87 €/Liter)	€ 23,90
2004 Oberhäuser Brücke Riesling Auslese Goldkapsel 0,375l Flasche restsüß	(61,33 €/Liter)	€ 23,00
2004 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese Goldkapsel restsüß	(66,67 €/Liter)	€ 25,00

Languedoc - Junge Talente

Domaine Fons Sanatis „Benôit Braujou überrascht mit einem reinsortigen Aramon“, so der Titel von René Gabriel im WEINWISSENER, international anerkannte Weinzeitschrift aus der Schweiz und vergibt stolze 17/20 Punkte.

Es hat ein wenig den Anschein als sei es um die Weinszene des Languedoc stiller geworden. Ein Eindruck der trügt und der wohl vielmehr darauf basiert, dass Weinjournalisten und Weinliebhaber glauben, inzwischen alles über die Region zu wissen. Ein Trugschluss, so behaupten wir, denn erst jetzt wird's so richtig spannend! Nicht Proben- oder Show-Weine, hoch im Syrah-Anteil und konzentriert in der Frucht, sondern Weine zum Trinken, Entdecken und Genießen bieten diese jungen Domainen. Sie wenden sich damit ganz klar an den mündigen Weinliebhaber und nehmen bewusst in Kauf, dass Ihre Weine bei Verkostungen und bei Weinjournalisten nicht unbedingt sofort verstanden werden. Ihnen ist es wichtiger, dass ihr Wein beim genussfähigen Weinliebhaber einen bleibenden und animierenden Eindruck hinterlassen und dieser mit Freude auch einen zweiten Jahrgang einkellert.

Benôit Braujou zählt zu dieser Generation, 2003 ist sein erster eigener Jahrgang auf seiner frisch gegründeten Mikro-Domaine „Fons Sanatis“. Zuvor war er bei der renommierten Domaine Cuilleron an der nördlichen Rhône für die Vinifizierung verantwortlich. Drei Cuvées bietet Braujou aktuell an:

2003 Cuvée Witiza VDP	(17,07 €/Liter)	€ 12,80
Der hohe Anteil an alten Carignan prägt diese Cuvée mit ihrer saftigen, fast wilden Fruchtaromatik. Perfekt verpackt Braujou diese Kraft in ein feines Tanningerüst. (Trinken 2006-2010)		
2003 Cuvée Senescal VDP	(19,73 €/Liter)	€ 14,80
Der wohl weltweit einzige, reinsortige Aramon, eine alte, autochthone Rebsorte der Region. Ungewöhnlich eigenständig in seiner Aromatik, ausladend und zugleich weich und warm in seiner Textur. Ein spannendes Unikat. (Trinken jetzt bis 2010)		
2003 Cuvée Couderen VDP	(19,73 €/Liter)	€ 14,80
Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot aus dem Languedoc, muss das sein?! Ja, warum nicht, denn die Trauben stammen aus einem der besten Weinberge in Aniane. In der Nase und am Gaumen verbindet sich eine edle Bordeaux-Aromatik (Margaux) mit der warmen Würze des Südens. Im Gegensatz zu Bordeaux dieser Preisklasse passiert hier geschmacklich und charakterlich eine ganze Menge, das feine Tannin, das aus der kalkigen Lage von Aniane herrührt, verpackt die komplexe Frucht in einen noblen Mantel. Geben Sie diesem Wein noch 2-3 Jahren Reife und Sie werden mit edelstem Languedoc-Genuss belohnt. (Trinken 2006-2012)		



2004er Rueda Vidal Soblechero aktuell im **HANDELSBLATT**

Pit Falkenstein stellt im HANDELSBLATT unseren Rueda „Villavendimia“ 2004 als den **idealen Sommerweißwein** vor. 2004er Rueda „Villavendimia“ Vidal Soblechero € 6,50 pro 0,75-l-Flasche

SOMMERWEINE 2005

In unserem Sommerspezial, das bis zum 18. September gültig ist, bieten wir Ihnen 20 hochwertige, charaktervolle Weine zum reduzierten Kartonpreis an. Ein Paket enthält jeweils 12 Flaschen des nachfolgenden Weines:



2004 Grüner Silvaner trocken
Weingut Seehof, Rheinhessen

Ein Sommerwein mit animierender Frische, einer Aromatik von grünen Äpfeln und einem zarten Schmelz mit einer mineralischen Note. € 6,50/FI

12er Paket statt € 78,00
jetzt € 69,00



2004 Riesling „Alte Reben“
Weingut Carl Loewen, Mosel

Ein betörender Wein, der die ganze Aromenvielfalt des Rieslings zeigt und eine wunderbare Fülle und Reife mitbringt. € 7,90/FI


12er Paket statt € 94,80
jetzt € 87,00



2004 Grüner Veltliner „Kies“
Weingut Angerer, Kamptal € 6,80

Unser Klassiker aus Österreich, frische Veltliner Aromen verbinden sich mit einem leichten Schmelz, der so typisch für Kurt Angerer ist.

12er Paket statt € 81,60
jetzt € 75,00



2004 Lugana „Vigneto Panesere“
Azienda Fraccaroli, Veneto € 6,80

Mit seiner fruchtig, frischen Art eignet sich dieser Lugana zu feinen Sommergerichten, wie auch als fröhlicher Begleiter für laue Abende.

12er Paket statt € 81,60
jetzt € 75,00



2004 Côtes du Rhône Blanc
Domaine L'Oratoire, Rhône € 7,80

Diese saftige Weißweincuvée, ist mit ihrer milden Säure und dem aromatisch-würzigem Aroma, der perfekte Wein für Ihren Grillabend.

12er Paket statt € 93,60
jetzt € 85,00



2004 Muscat sec „Las Cabes“
Domaine Gardiès, Roussillon

Einer der besten trockensten Muskateller, den wir je im Glas hatten! Ein Muss zur asiatischen Küche oder als klassischer Aperitif. € 6,95 / FI.

12er Paket statt € 83,40
jetzt € 76,00



2003 Chardonnay „Prestige“
Domaine Couillaud, Loire

Ein Klassiker in unserem Sortiment. So gut und zugleich eigenständig kann ein Chardonnay im unteren Preissegment sein. € 6,80 / FI.

12er Paket statt € 81,60
jetzt € 75,00



2004 Sauvignon Blanc
Domaine Tariquet, Gascogne

Dieser feinduftige, mineralische Sauvignon ist eine tolle preisliche Alternative zu vielen Sancerre. Der Wein zu Fisch und Meeresfrüchten. € 6,50 / FI.

12er Paket statt € 78,00
jetzt € 69,00



2004 Rosé „La Gazelle“
Domaine Les Yeuses, Languedoc € 4,50

Unser „Hausrosé“ aus dem Languedoc besticht mit seiner fruchtigen und unbeschwerten Art. Ein leckerer Wein für die heißen Sommertage.

12er Paket statt € 54,00
jetzt € 49,00



2004 Minervois Rosé
Château Oupia, Minervois

Fruchtig-vollreifer Rosé mit südfranzösischem Charme. Elegant, saftig und sehr ausgewogen in seinem Charakter. € 5,90 / FI.

12er Paket statt € 70,80
jetzt € 65,00

10 charaktervolle Rotweine für laue Sommerabende



2003 Les Garrigues
Domaine Delcoeur, Languedoc

„Ein Charmeur par excellence!“ schreibt Sommelière Natalie Lumpp in der Zeitschrift BRIGITTE vom 22.6.05 und empfiehlt unseren Les Garrigues als den idealen Picknick- und Sommer-Rotwein. € 3,95/Fl.

12er Paket statt € 47,40
jetzt € 42,00



2003 Coteaux du Languedoc
Ancienne Mercerie, Languedoc

Elegante Kirschfrucht, saftig und reif im Geschmack. Ein herrlich fruchtiger Wein aus dem Süden Frankreichs. € 6,50 / Fl.

12er Paket statt 78,00
jetzt € 69,00



2003 Montepulciano Rosso
Fratelli Barba, Abruzzen

Ein runder, fruchtbetonter Wein mit satter Kirscharomatik. Der Wein für den alltäglichen Genuss ohne Reue. € 5,20 / Fl.

12er Paket satt € 62,40
jetzt € 56,00



2003 Salento Rosso „Burdi“
Duca Carlo Guarini, Apulien, € 6,50

Dieser Südtaliener besticht durch seine duftig, beerige Art. Genießen Sie diesen aromatisch, eleganten Wein leicht gekühlt auf der Terrasse.

12er Paket statt € 78,00
jetzt € 69,00



2003 Ribera del Duero „Rubiejo“
Bodegas Alto Sotillo, Ribera del Duero

"Gleich auf Platz eins" in Pit Falkensteins Empfehlung im Handelsblatt. Ein Wein voll reifer roter Früchte, Kraft und Würze. € 6,50 / Fl.

12er Paket statt € 78,00
jetzt € 69,00



2004 Minervois „Esprit d'Automne“
Domaine Borie de Maurel, Languedoc

Unser Klassiker aus dem Minervois. Ein charaktvoller, fruchtbetonter Rotwein mit bestem Preis-Genussverhältnis. € 6,90 / Fl.

12er Paket satt € 82,80
jetzt € 75,00



2003 Dornfelder trocken
Weingut Phillipp Kuhn, Pfalz

Ein saftig, leckerer Dornfelder, wohldosiert im Barrique ausgebaut. Von einem der begabtesten Rotweinwinzer Deutschlands. € 6,80 / Fl.

12er Paket statt € 81,60
jetzt € 75,00



2003 Chianti
Cerro del Masso, Toskana

Kein „Super Tuscan“ sondern ein grundehrlicher, authentischer Chianti, der einfach Spaß macht. Motto aufmachen, trinken, wohlfühlen. € 6,90/Fl

12er Paket statt € 82,80
jetzt € 75,00



2002 Coteaux du Languedoc
Mas de Chimères, Languedoc

Ganz typisch Languedoc. Cassis mit einer guten Portion Garrigue, Oliven und Thymian. Schnörkellos und mit viel Authentizität und Charakter. € 9,90/ Fl.

12er Paket statt € 118,80
jetzt € 105,00



2003 Minervois „Ornicar“
Domaine Senat, Languedoc

Seine besten Trauben nimmt Jean Senat für diesen hocheleganten, feinfruchtigen Sommer- Rotwein, der in seiner Klasse Einmalig ist. Unser absoluter Favorit für diesen Sommer. € 9,90 / Fl

12er Paket statt € 118,80
jetzt € 105,00

Dieser Sommerspezial ist bis zum 18. September gültig. Ein Paket enthält jeweils 12 Flaschen des beschriebenen Weines. Der Versand erfolgt ab einem Gesamtbestellwert von € 150 frei Haus, darunter berechnen wir einmalig eine Versandkostenpauschale von € 6,50. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.