

Das steckt im neuen Weinpaket!

DAS PAKET DER GENOSSENSCHAFTEN

6 x 0,75 Liter,
Preis pro Paket 71 Euro*
Für Premium-Abonnenten
66 Euro*

IM DOPPELPAK

12 x 0,75 Liter,
Preis pro Paket 137 Euro*
Für Premium-Abonnenten
127 Euro*

WINZERVEIN DEIDESHEIM



2017 EDITION Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken

Feine Fruchtaromen von Pfirsich und Aprikose, schöne Säurestruktur. Gefällt durch seine verspielte Art. Perfekt in Kombination mit kräftigen Vorspeisen wie Tafelspitz, Hummer oder Spargel mit Sauce Hollandaise. Ausgezeichnet vom Falstaff Wineguide 2019.



2015 Cuvée Barrique Rotwein trocken

Vanillige, würzige Röstaromen, gepaart mit vollmundigen Fruchtaromen. Die Cuvée aus farbkraftigem Dornfelder, feinfruchtigem Spätburgunder und würzigem Cabernet Sauvignon reifte 18 Monate im Barrique. Ein perfekter Begleiter für Roastbeef, Lammrücken oder geschmorte Ochsenbäckchen. Ausgezeichnet mit der Silbernen Kammerpreismünze.

WEINKONTOR EDENKOBEN



2017 Gewürztraminer Spätlese

Erlebnisreich am Gaumen. Vegetative Noten von Rosen und Akazienblüte machen diesen Gewürztraminer anmutig und komplex. Umrundet wird das Bouquet von einer edlen Süße, welche verspielt in einen würzigen, fast pfeffrigen Abgang mündet. Ein wunderbarer Begleiter für süße Desserts. Von Mundus Vini 2018 mit Silber prämiert.



2015 Pinot Noir Rotwein Spätlese trocken

Im Barrique gereift, Rubin-purpurrot in der Farbe. Mit seinem Duft nach Schattenmorellen und einer intensiven Würze ist dieser Pinot Noir am Gaumen sehr körperreich und intensiv. Durch die Lagerung im Barrique werden die wuchtigen Tannine und die ausgeprägte Frucht vanillig abgerundet. Schmeckt zu Gerichten mit Schwein, Rind oder Wild.

WINZERVEIN FORST



2017 Forster Ungeheuer Riesling Kabinett trocken

Ein sehr feinfruchtiger Wein mit ausgeprägter Mineralität und enormer Fülle. Vom Winzerverein zu Fischgerichten, Kalb- und Schweinefleisch empfohlen. Durch seine milde Säure passt er auch hervorragend zu Spargel. Ausgezeichnet mit der Goldenen Kammerpreismünze.



2017 Forster Jesuitengarten Riesling Spätlese trocken

Ein Wein mit exotischem Duft nach tropischen Früchten. Am Gaumen verbreiten sich filigrane mineralische Noten und im Abgang entsteht ein lebendiges Frucht-Säure-Spiel. Passt zu geräucherter Forelle, gebratenem Fisch oder zu herzhaften Salaten. Ausgezeichnet mit der Goldenen Kammerpreismünze.