

3. Etappe

12. - 16.07.2021

mit Rosé-Weinen

SommerChiller rosé trocken

Duft nach Erdbeere und Kirsche, feinherb.
Perfekt zu Antipasti.
Deutschland, 12 % vol., Trinktemperatur 12-14°

Vergel Rosado trocken

Eleganter Rosé mit frischer Frucht, feiner Duft nach Erd- und Himbeere.
Ideal zu Fisch und Gemüse oder einfach auf der Terrasse genießen.
Spanien, 13 % vol., Trinktemperatur 12-14°

La Troubadelle rosé trocken

Frisch lachsfarben, feinbuttrig und schön fruchtig präsentiert sich dieser tolle Essensbegleiter très, très französisch.
Zu leichten Speisen, Gemüse, Fisch, Huhn, Tofu.
Frankreich, 12,5 % vol., Trinktemperatur 8°



Feta-Oliven-Mix mariniert

Bio des Südens mit Frische aus Griechenland. Grüne Oliven mit Schafs- und Ziegenkäse, mariniert mit Kräutern.

29,00€

Aktion

4. Etappe

19. - 23.07.2021

wir enden mit Prickelndem

Pignoletto trocken

Ein würziger weißer Frizzante.
Ideal als Aperitif, für Speisen auf Gemüsebasis, Suppe mit Tortellini, Fisch und hellem Fleisch.
Italien, 12,5 % vol., Trinktemperatur 10°

Prosecco Le Carline rosato trocken

Ein idealer Aperitif, fruchtig und harmonisch.
Zu Antipasti und leichten Speisen.
Italien, 11 % vol., Trinktemperatur 8-10°

Apfel-Schaumwein Schmidtchen halbtrocken

Der prickelnde, fruchtige, lässige, fränkische Apfel-Schaumwein vom Biohof Schmidt zu Füßen des Walberlas.
Deutschland, 10,5 % vol., Trinktemperatur 8-10°



Erdnüsse im Glas

Die Erdnüsse werden fettfrei geröstet und anschließend gesalzen. Ein clever verpackter Snack mit extra großen Erdnüssen, besonders knackig.

35,00€

Aktion



Natürlich beliefern wir Sie!



Die abokisten-
Weinreise
Sommer 2021

1. Etappe

28.06. - 02.07.2021

wir starten mit Weißweinen

Picpoul de Pinet AOC trocken
Typische Säure, gute Struktur und langer Abgang; mit Duft nach Pfirsich und Ananas.
Ideal zu mediterranen Fischgerichten.
Frankreich, 13 % vol., Trinktemperatur 8°

Vernaccia di San Gimignano trocken
Elegant, leicht erdig, feines Blütenaroma.
Als Aperitif, zu Fisch und Antipasti.
Italien, 12,5 % vol., Trinktemperatur 8-10°

SommerChiller weiß trocken
Leichter Sommerwein, Duft nach Zitronenmelisse und Johannisbeere. Cuvée aus Bacchus, Cabernet und Johanner.
Passt zu leichten Gerichten und Salaten.
Deutschland, 11,5 % vol., Trinktemperatur 12-14°



Wildlachssalat Alaska

Fertig zum Genuss oder als Grundlage selbst komponierter Salate und zu Kartoffeln, Reis oder Nudeln.
In hellem Dressing, mild gewürzt.

33,00€

Aktion

2. Etappe

05. - 09.07.2021

mit Rotweinen

La Troubadelle rouge trocken
Frische Kirsche, feine Struktur, ein Hauch Zartbitter. Leicht gekühlt zu allen Gelegenheiten. Frankreichs Süden lässt grüßen.
Zu Tomatensaucen, Ofengerichte, Schinken.
Frankreich, 13 % vol., Trinktemperatur 17°

Dornfelder Keber Kolling trocken
Sehr fruchtbetonter Rotwein mit Duft nach Himbeere und Erdbeere. Leuchtende und intensive rote Farbe.
Idealer Begleiter zu allem Gegrillten, Lamm, Rind, Wild.
Deutschland, 14 % vol., Trinktemperatur 13-16°

Fortercole rosso trocken
Dunkles Purpurrot, komplexe Aromen nach Heidelbeeren, Trauben, Feige und Quitte. Kleidet den Mund wunderbar aus und besticht durch große Nachhaltigkeit am Gaumen.
Ideal zu Fleisch, insbesondere Wild, und zu reifem Käse.
Italien, 14 % vol., Trinktemperatur 14°



Snäckebröt

Brotgebäck mit Sesam & Dinkel. Anders als Brot aber mehr als ein Knäcke.

Dazu empfehlen wir:

Regionales Käsepaket der Biokäserei Wohlfahrt. Sechs verschiedene Käsespezialitäten zum Vorteilspreis von 30,00€. Vorbestellbar bis 20.06.

35,00€

Aktion

Der Sommer kann kommen!



Was gibt es Schöneres, als die Sonne mit einem Glas Wein in der Hand zu genießen? Unsere Weinfachfrau Nadia hat sich wieder ins Zeug gelegt und zusammen mit unserem Weinlieferanten ein paar besondere Sommerweine und die passenden Snacks für Sie herausgesucht.

Legen Sie die vier Etappenziele oder die gewünschte einzelne Etappe wie gewohnt in Ihren Warenkorb. Selbstverständlich können Sie auch alle Weine einzeln bestellen. Wenn Sie alle Etappen mitreisen, erhalten Sie wie immer als Dankeschön eine kleine Überraschung.

Wollen Sie noch mehr Weine unseres internationalen Weinsortiments kennenlernen? Dann wäre vielleicht unser Weinpaket etwas für Sie. Unsere Kollegin Nadia bestückt es jeden Monat mit neuen Weinempfehlungen.

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten eine kleine Auszeit und genießen Sie den Sommer mit Ihrer **abokiste**.

Natürlich beliefern wir Sie!

Tel. 09195 83 81

abokiste

Landgut Schloß Hemhofen
91334 Hemhofen

Tel. 09195 83 81
info@abokiste.de

www.abokiste.de