

3. Etappe

21. - 25.11.2022

Die Glühweine

Honig Met Deutschland

Ein beliebter Genuss als Aperitif oder nach dem Essen als Dessertwein. Auch für Mixgetränke z.B. mit Sekt hervorragend geeignet. Der Bio-Met hat eine milde, feine Honignote und ist nicht zu süß.
0,75L, 11 % vol.

Rosabel Deutschland

Mit Rosenblüten, Zitronengras und Goji-Beeren besiegen wir die eisige Winterkälte. Die Basis ist ein feiner Roséwein, mit wenig Zucker gesüßt und mit einzigartigem Duft nach Rosenblüte.
0,75L, 10,5 % vol.

Früchte-Glühpunsch Beutelsbacher Deutschland
Die Direktsäfte aus wilden Holunderbeeren und roten Trauben, kombiniert mit ausgewählten Äpfeln und sonnenverwöhnten Orangen, schmecken wunderbar aromatisch. Verfeinert wird der Geschmack mit klassischen Gewürzen für Punsch.
0,7L, alkoholfrei, vegan



24,00€

Aktion

4. Etappe

28.11. - 02.12.2022

Die Edlen: Pasini San Giovanni Italien

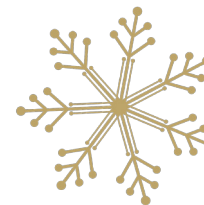
Il Lugana DOC trocken, weiß

Eleganter Weißwein mit Tiefgang; helles Strohgelb und ein feiner Duft nach Zitrus, Kräutern und Mandeln zeichnen diesen trockenen Weißwein aus. Ideal zu mit Sahne zubereiteten Nudelgerichten, zu Fisch, Antipasti und Gemüsegerichten.
0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 10-12°

Il Valtènesi DOC trocken, rot

Ein eleganter, trockener Rotwein mit angenehmer Säure und wenig Tanninen, deutlicher Duft nach Himbeeren und Brombeeren, ein Allrounder am Tisch. Charaktervoll, nicht zu mächtig, einfach zu trinken und doch kein Mainstreamwein. Zu Pizza, Pasta, Rindfleischgerichten und Scamorza.
0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 16-18°

Zusammen ergeben die beiden edlen Weine das perfekte Weihnachtsgeschenk. Mehr Ideen und Produkte für die Adventszeit finden Sie in unserem Shop unter der Rubrik „Weihnachten“.



30,00€

Aktion



Natürlich beliefern wir Sie!



Die abokisten-
Weinreise
Herbst 2022

1. Etappe

07. - 11.11.2022

Die Jungen: Weingut Sauer Pfalz

SauerStoff red halbtrocken, rot
Kräftiges Purpurrot. Warmer würziger Duft, im Mund weich mit ganz zarten Tanninen und milder, fruchtbetonter Restsüße. Die Säure präsentiert sich angenehm im Hintergrund und verleiht dem Wein eine gewisse Süffigkeit.

Ideal zu gegrilltem Fleisch.

0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 18-20°, vegan

SauerStoff blanc trocken, weiß

Im Duft weich, im Mund mit frischer Säure, die von der leichten Restsüße sehr gut ausbalanciert wird. Am Gaumen wirkt der Wein strukturiert und mit viel Mundgefühl und es entwickeln sich Noten von frischer Ananas mit etwas Limette, die lange im Nachhall präsent bleiben. Zur leichten asiatischen Küche.

0,75L, 12 % vol., Trinktemperatur 8-12°, vegan

SauerStoff pink halbtrocken, rosé

Zartes Rotviolett. Verspielter Duft, im Mund leicht und weich mit feiner Restsüße und zartem Moussieren. Die prärente Säure führt den Wein und verleiht ihm Struktur, ohne sich dabei in den Vordergrund zu drängen. Passt zu gegrilltem Fisch genauso wie zu mediterranem Gemüse.

0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 8-12°, vegan



26,00€

Aktion

2. Etappe

14. - 18.11.2022

Die Franzosen: LibertyNages

LibertyNages rouge trocken, rot
Duft nach Cassis und Kirschen. Saftige, lebendige Frucht mit leichter Würze von Pfeffer und Lorbeer in Kombination mit feinen Tanninen und einer milden Säure. Passt zur südfranzösischen Kräuterküche, Fleisch und Gratins.

0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 15°, vegan

LibertyNages rosé trocken, rosé

Die Nase duftet nach Erdbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé fein, leicht und lebendig. Ein köstlicher Hauch Mittelmeer. Passt zu Antipasti, leichten Fischgerichten und Gemüse.

0,75L, 12,5 % vol., Trinktemperatur 8-10°, vegan

LibertyNages blanc trocken, weiß

Duftige Nase mit Noten von Zitrusfrucht & Passionsfrucht. Diese Aromen kommen auch am Gaumen zur Geltung. Die Fruchtigkeit des Weines wird von einer feinen Säure durchzogen und endet auf einem Hauch Mineralität. Die Frische ist bedingt durch die Nähe zum Mittelmeer.

Passt zu hellem Fleisch, Fisch und leichten Gerichten.

0,75L, 12,5% vol., Trinktemperatur 8-10°, vegan



26,00€

Aktion

4 Wochen - 4 Mottos

Im Herbst gehen wir wieder vier Wochen lang auf Geschmacksreise quer durch unser Weinangebot.

Die 1. Etappe führt uns in die Pfalz zu den jungen SauerStoff-Weinen, in der 2. Woche probieren wir unsere Lieblinge aus Frankreich, in der 3. Woche haben wir drei Glühwein-Empfehlungen für Sie und auf der letzten Etappe Ende November erwarten Sie zwei besonders edle Tropfen aus Italien vom Weingut Pasini San Giovanni.

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

Wollen Sie noch mehr Weine unseres großen Sortiments kennenlernen? Dann wäre vielleicht auch ein Wein-Abo etwas für Sie.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Genussreise und sind gespannt, wie Ihnen unsere diesjährigen Empfehlungen gefallen.

Natürlich beliefern wir Sie!

Tel. 09195 83 81

abokiste

Landgut Schloß Hemhofen
91334 Hemhofen

Tel. 09195 83 81
info@abokiste.de

www.abokiste.de