



ITALIENS WEINE



Ausgewählt, kommentiert und angeboten von

Andreas Reichel




Namen, Preise und Notizen

○
= Weißwein

◐
= Rosé

●
= Roter


= Spumante
oder Frizzante

Aus Südtirol

NALS MARGREID

Wein · Kultur · Landschaft

In dem flächenmäßig kleinen Weingebiet entsteht eine Vielzahl an verschiedenen Weinsorten. Als die Touristen noch nicht so zahlreich ins Land kamen, schlossen sich die Traubenbauern in Genossenschaften zusammen und investierten nur dort in die aufwendige Kellertechnik. So entstand auch die Kellerei Nals-Margreid aus mittlerweile 140 Weinbauern mit ganz unterschiedlichen Lagen. Mit dem nötigen Willen zum Qualitätsanbau nur gesunder Trauben und schonender Verarbeitung entstehen facettenreiche und charaktervolle Weine.

- 1002 **Pinot bianco „Sirmian“**, Kellerei Nals Margreid DOC '11 **11,80 € / 0,75l**
Der Weißburgunder „Sirmian“ reift an den südlichen Hängen oberhalb von Nals. Er duftet nach
○ Apfel, Zitrus und Ananas. Auf der Zunge intensive Aromen mit eleganter Säure und kräftiger Struktur. Trotz aller Fülle ist er sehr trinkig und bekömmlich. Ein ausgezeichnete Aperitivwein; passt zu allen kräftiger gewürzten hellen Gerichten, von geräucherter Forelle über gegrilltes Gemüse mit Kräutern bis hin zu gratinierter Pasta mit Hühnchen.
- 1003 **Sauvignon „Mantele“**, Kellerei Nals-Margreid, Nals DOC '12 **12,70 € / 0,75l**
○ Duftet frisch nach Grapefruit, im Mund gute Säure und viel weiche Frucht (insb. Mirabelle); kräftige Mineralstruktur. Langer fruchtbarer Ausklang. Begleitet Meeresfrüchte oder kräftigere helle Speisen. Gerne auch vom Grill oder gebraten.
- 1004 **Edelvernatsch „Pfeffersburger“**, Kellerei Nals Margreid DOC '12 **5,70 € / 0,75l**
● Der klassische südtiroler Brotzeitwein zu Speck, Käs' und Schüttelbrot. Ideal, wenn's noch Kastanien dazu gibt. In der Nase ist er pfeffrig fruchtig und den Mund putzt er mit angenehmer Fülle und weniger Frucht. Es bleibt der typische leichte Mandelton zurück und die Lust auf den nächsten Schluck.
- 1006 **Vernatsch "Galea"**, Kellerei Nals Margreid DOC '12 **8,88 € / 0,75l**
● Der von ganz alten Rebstöcken stammende Vernatsch ist einer der besten im Lande. Er wird im großen Holzfaß ausgebaut und bekommt dadurch die samtige Eleganz und eine dichte weiche Struktur. Schmeckt leicht und trotzdem intensiv nach Kirschen und Mandeln. Ein hervorragendes Beispiel für die Klasse dieser Rebsorte, das diese ewig gestrigen Dünnsäuren in der 2l Buddel aus dem unteren Supermarktregal Lügen straft.
- 1007 **Pinot noir "Mazzon"**, Kellerei Nals Margreid DOC '10 **11,90 € / 0,75l**
● Ein Blauburgunder aus der Kernzone des südtiroler Unterlandes. In der Nase rote Beeren und würzige pflanzliche Noten. Im Mund seidig, angenehme Säure wie frische Pflaumen und rote Johannisbeeren; pfeffrig mit vielschichtigen Gewürzaromen. Komplexer Geschmack, trotzdem gut zu trinken. Eleganter, fruchtig frischer Abgang.
Ein passender Begleiter zu Reh- und Hirschgerichten oder zu kräftigem Käse.
- 1008 **Cab. Sauvignon „Baron Salvadori“**, Kellerei Nals Margreid DOC '06 **19,90 € / 0,75l**
● Üppige Aromen reifer dunkler Beeren steigen in die Nase. Dieser füllige und kräftige Cabernet wächst auf tiefgründigen Ton- und Kalkböden rund um den Anitz Baron Salvadori bei Margreid. Im Mund entfaltet sich ein intensiver Geschmack von schwarzen Johannis- und



Brombeeren mit Gewürzen. Angenehm weiches Tannin und feine Säure halten die süßen Fruchtaromen in der Balance. Unglaublich dichter und trotzdem trinkiger Wein. Passt zum Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse oder zur Hirschlende genauso wie zum Fasan mit Dörripflaumen.

- 1529 **Chardonnay „Dürerweg“**, von Dürerweg, Salurn DOC '11/12 **7,80 €/ 0,75l**
○ Feine Birnennase und Akazienblüten; im Mund frisch und weich, elegante Säure bei guter Struktur und Mineralität. Birnenfruchtig mit Honignoten. Ein sehr harmonischer Wein, der solo sehr gut schmeckt und zu sehr vielen Gerichten ausgezeichnet passt. Egal, ob mit hellem Fleisch, Fisch gebraten oder geräuchert und vegetarisch zu Gemüse und jungem Käse; z.B. Quiche Lorraine, Kürbissuppe mit Gamberi, gnocchi/pasta mit Sahne, Erbsen, Schinken.
- 1548 **Gewürztraminer „St. Andrae“**, von La Vis, Lavis DOC '10 **9,45 €/ 0,75l**
○ Eine weltbekannte Traube aus südtirols Süden. Der Weißwein glitzert goldgelb, duftet nach Rosen und der erste Eindruck auf der Zunge ist weich & saftig. Wird dann typisch aromatisch, füllt würzig den Mund, mit feinherb fruchtigem Ausklang. Passt gut zu Ravioli mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten, ergänzt durch geröstete Pinienkerne und Honig sowie etwas Radicchio. Oder zu überbackenem Gemüse mit Zwiebeln.
- 1546 **Blauburgunder „St. Andrae“**, von La Vis, Lavis DOC '08 **8,15 €/ 0,75l**
● Wächst auf den Südhängen in Buchholz, oberhalb dem südtiroler Ort Salurn. Helles Rubin. Leichter Duft von Mandeln. Im Mund frische Säure und reintonige Frucht. Saftig, nicht schwer und trotzdem schön lang. Endet auf Rosen- und Mandelnoten. Trinkig und süffig, ein ausgezeichneter Begleiter zur Vesper.
- 1526 **Lagrein „Dürerweg“**, von Dürerweg, Salurn DOC '12 **9,30 €/ 0,75l**
● Der südtiroler „Ureinwohner“. Rubinrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Himbeer und Veilchen. Im Mund erst samtig, mit fruchtiger Säure. Dann typisch kräftiges Tannin, bleibt jedoch auch im Abgang angenehm „brombeerig“. Ein Klassiker zum Reh, schmeckt mir aber auch sehr gut zu Ge grilltem oder zu reifem Käse.

Aus dem Trentino



Die konsequente Qualitätsarbeit der Cantina in Lavis nördlich von Trient hat sie nicht nur zu einer der hervorragendsten Kellereien des Trentino gemacht, sondern ihr über die Jahre 800 Mitglieder gebracht.

„Jede Rebsorte an dem für sie geeigneten Ort“, ist der Fixpunkt für die Ausrichtung und Qualität der La Vis-Weine.

Frische, jugendliche Weine der Linie „storie di vite“ und „simboli“ für jeden Tag, die durch angenehm fruchtige Aromen charakterisiert sind, sowie gehobene ausdrucksstarke Sortenweine der Linie „Ritratti“, die dem Weinfreund eine komplexe Aromenvielfalt bieten.

- 1532 **Bianco dei Sorni**, von La Vis, Lavis DOC '12 **6,95 €/ 0,75l**
○ Die traditionelle Weißwein-Cuvée aus dem Gebiet zwischen Lavis und S. Michele. Chardonnay, Nosiola und Pinot bianco verleihen dem Wein einen blumigen nussigen Duft. Im Mund ist er vollfruchtig und aromatisch mit den Aromen von Apfel und Pfirsich, unterstützt durch herbe mineralische Noten, die ihm eine gute Struktur geben. Endet lang mit reintoniger Frucht. Ein ausgezeichneter Sommerwein zu geräucherter Forelle mit Kräuterquark und Zitrone. Oder die klassischen trentiner Spinatnocken „strangola preti“.



- 1539 **Merlot Trentino**, von La Vis, Lavis DOC '12 **6,95 € / 0,75l**
Rubinrot mit delikatem Orangen- und Kräuterduft. Runde Frucht und gute Säure; harmonischer, voller Geschmack mit etwas Vanille und fein herb bei wenig Tannin. Endet fruchtig und reintönig.
- Süffiger Wein, der eine fröhliche Gesellschaft genauso unkompliziert begleitet wie sehr viele Speisen. Durch seine weiche Art passt er ausgezeichnet zur Brotzeit bis zum Grillfleisch.
- 1538 **Pinot nero Trentino « percorsi »**, von La Vis, Lavis DOC '07 **9,50 € / 0,75l**
Hell rubinrot im Glas, riecht er nach Zwetschgen und Gewürzen. Im Mund weich und samtig
- feinherb mit eleganter Säure. Ein ausdrucksstarker Wein, ohne wuchtig zu wirken. Polenta mit Pilzen, dazu Hase oder Reh, eine kräftige Lasagne mit Gemüse und allerlei Gewürzen. Bis hin zu reifem Käse passt alles ausgezeichnet dazu.

„Ritratti“ – die Premium-Selection der Kellerei

- 1542 **Ritratti Chardonnay**, von La Vis, Lavis DOC '12 **9,50 € / 0,75l**
Schmelziger Chardonnay, abgerundet im kleinen Eichenfaß. Strohgelb in der Farbe und im Duft
- Ananas-Vanille, nussig. Auf der Zunge frische Säure und runde Frucht mit viel Körper und würziger Mineralität. Ich mag ihn zu Nudeln wie „Fettucine mit Gemüse & Scampi“, oder Gnocchi al Taleggio oder zu hellem Fleisch mit gebratenem Radicchio mit Balsamico.
- 1540 **Ritratti Cabernet Sauvignon**, von La Vis, Lavis DOC '09 **10,45 € / 0,75l**
Tiefdunkles Rubinrot. Im Bouquet reife Brombeeren, Röstaromen, Kakao. Im Mund
- schmeichelnd mild, samtig mit kräftigen komplexen Geschmackseindrücken: Schokolade, schwarze Johannis- und Brombeeren. Das besondere an diesem mächtigen, charaktervollen Wein ist seine leichte Trinkigkeit. Er fühlt sich im Mund sehr flüssig an – klingt komisch, aber beschreibt den Unterschied zu den oft marmeladig öligen „Superiore Riservas“. Erstklassig zu gebratenem Lamm oder Rind - reich gekräutert, mit gegrilltem oder geschmorten Gemüse.

Aus Venetien



Der mittelgroße Betrieb **Fratelli Zeni in Bardolino** macht handwerklich exzellente, preiswerte Weine, die beweisen, warum Bardolino oder Soave berühmt sind. Das Angebot läßt sich in 3 Segmente unterteilen: **Linea Zeni** steht für die sauberen Tischweine, die guten Geschmack zu niedrigen Preisen bieten. Mit „**vigne alte**“ sind ausdrucksstarke, besonders typische Weine bezeichnet. Sie sind gedacht für Kenner und Genießer und werden vorrangig über Enotheken verkauft. Aus den Filetstücken von Zeni's Weinbergen kommt die 3.Linie, **Marogne** genannt (nach den mörtellosen Stützmauern).

Linea Zeni

- 1092 **Bianco di Custoza class.**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **4,40 € / 0,75l**
Kurz unterhalb Peschiera del Garda liegt Custoza. Von dort kommt ein Weißer mit ähnlicher Traubemischung wie der Soave. Aufgrund des anderen Mikroklimas ist er jedoch schlanker und mit duftiger Frucht. Ein Frühlings- oder Frühsommerwein, fürs Picknick z.B. einer geräucherten Forelle unter einer blühenden Kastanie.
- 1096 **Bardolino chiaro**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **4,40 € / 0,75l**



- Ein Rosé aus dem Bilderbuch: lebhaft frische, traubige Nase. Ein stoffiger Tausendsassa, der zu Rohkost und Salat ebenso schmeckt wie zu Pizza, Pasta, Risotto...kurzum: zu leichten Speisen. Gefährlich süffig !

- 1098 **Bardolino classico**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '11 **4,40 € / 0,75l**
 ● Hellrubinrot, feinwürzige Nase, leicht im Trunk, zarter Bitterton am Schluß. Am besten leicht gekühlt (12 - 14° C) zu gebratenen Vorspeisen, Pizza, Tomatengerichten.
- 1099 **Valpolicella class.**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '10 **4,99 € / 0,75l**
 ● Dunkler als Bardolino, obwohl vom ähnlichen Traubensatz. Fester in der Struktur und deutlicher in der Fruchtsäure. Wirkt voller und länger. Ein unkomplizierter, gut gemachter Tropfen für den Abendbrottisch.

Selezione „Vigne alte“

- 1072 **Bianco di Custoza "Vigne Alte"**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **5,80 € / 0,75l**
 ○ Die Traubensorten ergeben zusammen ein angenehm kräftiges Bukett und einen feinwürzigen, delikaten Geschmack, der deutlich „obstiger“ und duftiger ist als beim Soave. Paßt zu Geflügel, Gemüse & Gratin, Salaten oder zur Brotzeit.
- 1073 **Garganega bianco veronese**, von F.tlli Zeni, Bardolino IGT '12 **5,80 € / 0,75l**
 ○ Die alteingesessene Traubensorte Garganega baut Zeni hier reinsortig aus. Bislang vorrangig Rückgrat des Soave, kann die mit dem Gardasee verwurzelte Rebe nun ihr ganzes Geschmacksspektrum ausspielen. Klares Hellgelb, feinfruchtiges Bukett. Im Mund rund, sehr saftig und ein langer, zwischen feinherb und restsüß perfekt ausbalancierter Abgang.
- 1074 **Soave class. "Vigne Alte"**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **5,80 € / 0,75l**
 ○ Dunkles Strohgelb, Duft nach grünem Apfel, Grapefruit. Im Mund saftig fruchtig mit floralen Noten. Im Ausklang leicht bitter, also erfrischend, wenn leicht gekühlt. Ein ausdrucksstarker Soave, der zu knackigen Sommersalaten passt, Chiccorée mit Orangen oder auch zu Gemüserisotto.
- 1075 **Lugana class. „Vigne Alte“**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **6,50 € / 0,75l**
 ○ Frisches klares Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Apfelduft und mineralische Noten. Im Mund gutes Frucht- und Säurespiel, elegante Struktur. Füllt den Mund ohne opulent zu sein und endet auf frischen Äpfeln. Der Weisse vom Südufer des Gardasees aus der Trebbiano Traube ist ein guter Begleiter von Süßwasserfischen oder Spargel.
- 1076 **Bardolino charetto "Vigne Alte"**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '12 **5,80 € / 0,75l**
 ● Um ein Stück duftiger und noch intensiver als der kleine Bruder beweist dieser Charetto das Fingerspitzengefühl von den Zeni. Der Blütenduft paßt weniger zum Essen, sondern idealer zum sorglosen Schwatz mit Knabbereien, wie Grissini, unter dem sommerlichen Blätterdach eines Apfelbaumes.
- 1078 **Bardolino class. "Vigne Alte"**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '11 **5,80 € / 0,75l**
 ● Wunderbar voll und zugleich leicht bei schöner satter Farbe und würzigem Aroma. Dieser Jahrgang ist besonders mild und bekömmlich. Klassisch zu Spaghetti bolognese.
- 1079 **Valpolicella class. "Vigne Alte"**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '10 **6,40 € / 0,75l**
 ● Rubinrot mit purpurnem Rand, kraftvoll und herzhaft strukturiert kommt er daher. Trotz deutlicher Fruchtsäure wirkt er nicht kantig oder sauer. Oliven, Pepperoni, Cacciatora in dünnen Scheiben und junger Ziegenkäse. Dazu geröstete Brotscheiben mit Olivenöl.
- 1040 **Amarone della Valpolicella**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '09 **19,50 € / 0,75l**
 ● Mich überwältigt der volle, warme Ton. "Die eiserne Faust im Samthandschuh" möchte man sagen. Unheimlich kräftige, fleischige Frucht, abgerundet durch Vanille, Gewürz- und



Röstaromen. Dieser gut strukturierte Wein macht viel Freude zu deftigen Braten, Wild und hartem Käse.

Selezione „Marogne“

- 1080 **Bardolino superiore classico**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOCG '10 **10,70 € / 0,75l**
● Intensives Rubinrot. Strenge Anbauregeln in einem kleinen Gebiet und späte Lese zum idealen Reifezeitpunkt sind die Basis für den Bardolino DOCG. Ausbau mind. 1 Jahr im großen Holzfass. Es ist ein echter Klassiker, mit besonders ausgeprägtem Charakter.
- 1049 **Valpolicella Marogne**, von F.tlli Zeni, Bardolino DOC '09 **10,00 € / 0,75l**
● Auch hier erzeugt die Cantina einen außergewöhnlichen Vertreter des Valpolicella. Sehr elegant mit feiner Säure, kräftig & geschliffen, fast südfranzösischer Charme.
- 1050 **„Costalago“ Rosso Veronese**, von F.tlli Zeni, Bardolino IGT 2011 **7,80 € / 0,75l**
● Ein Ripasso aus Corvina, Merlot & Cabernet. Im Glas rubinrot, weicher Duft nach dunklen Beeren. Im Mund frisch- fruchtig mit Noten von Holz, Orangen und roter Paprika. Dazu leichtes Vanillearoma. Getragen wird diese süffige Mischung von einer guten Portion feinem Gerbstoff.

Das Prosecco-Gebiet südöstlich von Valdobbiadene

- 1140 **Prosecco frizzante**, von Casalini DOC **5,50 € / 0,75l**
○ Fröhlich beschwingt mit herrlich frischem Duft nach Apfel und Aprikose begleitet der Frizzante von Andrea Casalini jede Gesellschaft. Er schäumt nicht so festlich wie ein Spumante und ist eher fürs Trinken, weniger fürs Nippen gemacht. Er läuft erfrischend über die Zunge und bietet reintoniges Fruchtroma. Dieser perlende Muntermacher hebt die Stimmung, egal ob zum Essen (z.B. Antipasti, Salami, Thunfischsalat mit Kapern) oder solo.
- 1142 **Prosecco Spumante Brut**, von Casalini DOC **8,50 € / 0,75l**
○ Sehr delikate duftend nach Akazien und grünem Apfel. Auf der Zunge schmeichelnd weicher Schaum mit angenehm frischer Säure. Der Geschmack ist schlanker als beim Extra Dry, weniger fruchtig sondern eher floral. Damit passt dieser elegante Schäumer sehr gut zu geräuchertem Saibling, Blattsalaten oder einfach als Aperitiv.
- 1144 **Prosecco Spumante Extra Dry**, von Casalini DOC **8,50 € / 0,75l**
○ In der Nase Blütenaromen und Golden Delicious. Im Mund ist der Schaum angenehm, gar nicht aggressiv. Dann Aprikosen und Pfirsich, weiche, feminine Art. Endet kristallklar reintonig auf Apfel und Pfirsichnoten mit harmonischer Säure. Ein rundum gelungener Prosecco aus dem Ursprungsgebiet.

Piemont

- 1056 **Grignolino „Gaudio“**, von Bricco Mondalino, Vignale Monferrato DOC'11 **10,00 € / 0,75l**
● Der Rotwein Grignolino war früher der bevorzugte Wein am Piemonteser Hof unter den Adligen. Er ist hellrot, mit einem feinen Aroma nach Pflaumen und Kirschen, schmeckt überraschend intensiv mit viel gutem Tannin. Damit wird dieser trockene, leichte und unglaublich trinkige Wein zum idealen Essensbegleiter. Risotto al radicchio, gebratener Thunfisch mit Tomaten, Kapern und Oliven, Kaninchen mit Artischocken usw...



- 1060 **Barolo**, von Antario, Serralunga d'Alba DOCG '07 **19,00 € / 0,75l**
- Mit 13,5 Vol.% nicht so furchtbar konzentriert und kompliziert wie mancher Vertreter dieses königlichen Rotweins. Das Bukett ist typisch herb, wie welches Laub. Im Mund sehr präsen- te Frucht mit rassischer Säure, was muskulös wirkt. Dazu dichter feiner Gerbstoff. Bleibt bei aller Dichte „trinkig“, was leider oft zu kurz kommt. Zur kräftigen piemonteser Küche mit Pilzen, Hirsch und Wildschwein, Eiernudeln mit Trüffeln u.v.a.m.
-

Toscana

- 1200 **Chianti classico Riserva** Villa Cafaggio, Panzano in Chianti DOCG '07 **20,50 € / 0,75l**
- Die dunkelrot leuchtende Chianti classico Riserva duftet nach reifen Kirschen und Pflaumen und etwas Vanille. Im Mund samtig mit viel Frucht, Kakao- und Röstaromen und viel feinkörniges Tannin. Kräftiger muskulöser Körper. Beeindruckende Länge. Ein wunderbarer Wein zum Rindsfilet mit Rosmarinkartoffel und geschmorten Tomaten oder zum Reh mit Pilzen. Aber nicht nur. Besser kann Chianti nicht sein.
- 1199 **Chianti Rufina „Selvapiana“**, Selvapiana, Rufina DOCG '11 **12,70 € / 0,75l**
- Rubinrot mit orangen Rändern; Duft nach Kirschen und Erika. Im Mund fruchtig mit präsen- ter Säure und feinem Gerbstoff. Waldbeeren, Feigen und dunkle Schokolade. Angenehm fruchtiger Ausklang. Ein bekömmlicher, eleganter Chianti. Gut zu kräftiger Pasta, z.B. Pappardelle mit Kaninchenragout und gebratenen roten Rüben.
-

Sizilien

- 1551 **Lamura rosso organico** von Casa Girelli, Sizilien IGT '11 **3,95 € / 0,75l**
- Die Nero d'Avola ist *die* traditionelle sizilianische Rotweintraube. Dieser zertifizierte Biowein duftet gefällig nach frischen roten Früchten und Eukalyptus. Im Mund harmonisch eingebundenes Tannin. Ein samtig würziger Wein zur Brotzeit und in geselliger Runde.
-

Dessertwein

- 1344 **Le Passule Passito Grecco** von Librandi, Ciró Marina IGT '94 **12,69 € / 0,5l**
- In der Luft langsam angetrocknete Trauben ergeben einen mineralischen, intensiv nachklingenden Süßwein. Vielschichtig und komplex wie eine gute Praline. Die Flasche ist in eine hübsche Geschenkhülle verpackt.
-

Öl & Balsamico

- 280 **Olio Extra verg. di Oliva** von Poggio Morino, Scansano **12,00 € / 0,5l**
- Dieses native IGP-Olivenöl aus der südlichen Toscana wird aus betriebseigenen Olivenhainen hergestellt, ohne Pestizide und chemische Düngemittel. Die Oliven werden von Hand geerntet. Das Öl hat einen Säuregrad unter 0,3%, ist dunkelgrün mit einem zart fruchtigen Bukett; es schmeckt nach frischen Oliven mit angenehm bitteren und pikanten Noten.
- 290 **Aceto Balsamico „Vecchio Aemilia“**, von Medici-Ermete, Reggio **9,00 € / 0,25l**
- Medici Ermete füllt diesen Balsamico nach 8 Jahren Faßlagerung in kleine Flaschen. Sehr feiner, exklusiver Balsamessig. Komplexes Aroma. Am besten taucht man ein Stück Parmiggiano hinein. Eine hochfeine Mischung. Sehr gut auch im Salat mit ein wenig Ahornsirup und reifen Granatapfelkernen. Oder zu gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse und etwas Honig.



Allgemeines:

Sollte der Wein eines Jahrgangs vergriffen sein, liefern wir in der Regel den Folgejahrgang. Falls nicht (z.B. weil uns die Qualität des Folgejahrs nicht überzeugt) kontaktieren wir Sie mit einem Alternativangebot.

Ein Auftrag gilt erst als angenommen, wenn wir ihn verbindlich bestätigen.

Die Preisangaben sind freibleibend. Sie enthalten bereits die gesetzliche Umsatzsteuer.

„Korkschmecker“ sind nicht vermeidbar, weil nicht vorher prüfbar. Die Korkhersteller als Verursacher übernehmen bis heute keine Haftung. Es besteht daher auch für uns kein Rückgabe- oder Umtauschrecht. Sollten Sie einen Wein zu beanstanden haben, versuchen wir, eine kulante Lösung zu finden. Bitte sprechen Sie uns an.

Lieferkonditionen:

Es gibt keine Mindestliefermenge. Ihr Versandanteil beträgt:

Bis 12 Fl.	€ 10.-
Bis 24 Fl.	€ 16.-
Bis 36 Fl.	€ 20.-

Größere Mengen versenden wir mit Spedition und berechnen Ihnen anteilig (abzgl. 5% des Warenwertes) die anfallenden Frachtkosten. Eine Wertgrenze anzugeben, ab der wir frei Haus liefern ist uns aufgrund der starken Frachtkostensteigerungen nicht mehr möglich.

Zahlungskonditionen:

Die Preise enthalten keine Anteile für evtl. Zahlungsausfälle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis, daß die Erstlieferung gegen Vorkasse erfolgt.

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die von uns gelieferte Ware unser Eigentum (verlängerter Eigentumsvorbehalt). Erfüllungsort ist Oberhausen. Gerichtsstand ist Weilheim i.Obb.

Besuchen Sie uns auch im Internet [unter http://www.wein-reich.de](http://www.wein-reich.de)