

Katalog 2018 / 2019

Barrigue®
The Famous Art of Spirit





Katalog 2018/ 2019

Barrique GmbH

D 31191 Groß Lobke (Algermissen)

Leineweberstr. 33

Telefon (05126) 970-0

Telefax (05126) 970-97

Gebührenfreie Hotlines

Telefon: 0800 970 0900 oder 0800 BARRIQUE (0800 22774783)

Telefax: 0800 970 0800

Internet: www.barrique.de - E-Mail: info@barrique.de

Mengenangaben

ml	Milliliter
cl	Centiliter
L	Liter
g	Gramm
kg	Kilogramm
Stck	Stück
Pck	Packung
Grpr	Grundpreis

Geschmackshinweise

***	Trocken
**	Halbtrocken / Feinherb
*	Süß, Lieblich, Mild

Symbole

FASS	Produkt wurde im Holzfass ausgebaut
BIO	Produkt ist aus (organisch) kontrolliert biologischem Anbau gemäß EU-Recht, zertifiziert durch DE-ÖKO-003 (s. Seite 9)
NEU	Produkt ist neu im Sortiment
VEGAN	Produkt ist für vegane Ernährung geeignet (s. Seite 102)
VEGGIE	Produkt ist für vegetarische Ernährung geeignet
89	Bei Weinbewertungen erreichte Punktezahl, z.B. bei Robert Parker, Wine Spectator, Wine Advocate, Guida Veronelli.

EU-Ursprungsbezeichnungen:

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Bei geschützten Ursprungsbezeichnungen müssen Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten Herkunftsgebiet der EU nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

gU Deutschland / Österreich
Geschützte Ursprungsbezeichnung

Frankreich
AOP Appellation d'origine protégée
AOC/AC Appellation d'origine contrôlée

Italien
DOP Denominazione di origine protetta
DOC Denominazione di origine controllata
DOCG Denominazione di origine controllata e garantita

Spanien
DOP Denominación de Origen Protegida
DO Denominación de Origen

Portugal
DOP Denominação de Origem Protegida

Großbritannien
PDO Protected designation of origin

Geschützte geografische Angabe

Bei geschützten geografische Angaben (ggA.) muß mindestens eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet der EU stattfinden.

ggA Deutschland / Österreich
Geschützte geografische Angabe

Frankreich
IGP Indication géographique protégée
vdv vin de pays

Italien
IGP Indicazione geografica protetta
IGT Indicazione Geografica Tipica

Spanien
IGP Indicación geográfica protegida

Großbritannien
PGI Protected geographical indication

Liebe Kunden

Wie doch die Zeit vergeht. Mittlerweile ist Barrigue 40 Jahre alt geworden, sozusagen im besten Alter mit reichlich angesammelter Erfahrung und trotzdem noch voll im Saft stehend, um Ihnen, liebe Kunden, das Beste aus der Welt der Weine, Spirituosen und Feinkost anbieten zu können.

Das hört sich getrommelt und gepfiffen an, doch hier in unserem neuen 20. Katalog können Sie sich davon überzeugen, dass wir nicht umsonst mit breiter Brust in diesem hart umkämpften Segment des Einzelhandels unterwegs sind.

Weinhändler gibt es viele, nicht zuletzt mischen in nicht unbedeutendem Maße die großen Discounter mit und locken mit günstigen Preisen für teils profane Massenware.

Bei Barrigue dagegen legen wir das Weingeschäft ganzheitlicher an und reduzieren es nicht auf das schnöde Prinzip der Gewinnmaximierung. Hinter jedem Wein sehen wir auch die dafür arbeitenden Menschen in jeder Phase der Weinerzeugung.

Selbstverständlich müssen auch wir Gehälter, Transport- und nicht zuletzt Marketingkosten erwirtschaften, doch das hält uns nicht davon ab, den einzelnen Winzer für die mühsame Arbeit im Weinberg angemessen zu entlohnen.

Das können Sie schmecken, in jedem Barrigue-Geschäft stehen Weine bereit, um vor dem Kauf probiert zu werden. Die Katze im Sack können Sie woanders kaufen.

Sie sind uns wichtig, deshalb geben wir bei jedem Wein, den wir nicht selbst abgefüllt haben, den dahinter stehenden Erzeuger an und versorgen Sie online für unser gesamtes Sortiment mit Hintergrundinformationen, detaillierten Produktbeschreibungen und Empfehlungen, z.B. den passenden Wein zum Spargel oder vielen anderen Gelegenheiten.

Wir sind konservativ, wenn es um den Einkauf geht. Gute, dauerhafte Kontakte und eine enge Beziehung zu unseren Winzern sind uns wichtig. Viele davon geben dann auch bereitwillig ihren Wein lose in unsere Hände, um ihn von uns abfüllen und zuvor teilweise sogar im Barrigue ausbauen zu lassen. Die dabei entstehenden Ersparnisse geben wir in Form von günstigen Preisen an Sie weiter.

Wir sind allerdings aber immer offen für Neues, wenn es um die Wünsche unserer Kunden geht, also um Sie.

Dafür nutzen wir die moderne Informationstechnik via Internet, um Sie immer informiert zu halten, ob Ihr Lieblingswein bei Ihrem Barrigue-Händler auch verfügbar ist. Mit einem Klick sind dann die letzten Flaschen für Sie reserviert und können später abgeholt oder auch geliefert werden.

Trotz aller Neuerungen bleiben wir bodenständig und freuen uns immer, Sie persönlich im Laden begrüßen zu dürfen.

Ihr Barrigue-Team



Weine und Schaumweine Seite

Italien

- Sicilien, Abruzzen, Apulien 12-13
- Toscana 14-19
- Piemonte 20
- Venetien 21

Frankreich

- Languedoc 22
- Korsika, Provence 23
- Rhonetal 24
- Elsass 25
- Loire 26-27
- Beaujolais, Chablis 28
- Bourgogne 29-31
- Gascogne 32
- Bordeaux 33-41
- Rive Droite, Libournais 34-35
- Rive Gauche, Medoc 36-39
- Bordeaux blanc, Graves, Sauternes 40-41

Spanien & Portugal

- Rueda 42
- La Mancha, Levante, Yecla 43-45
- Rioja 46-48
- Portugal 49-51

Deutschland & Österreich

- Österreich 52
- Pfalz, Rheinhessen, Mosel 52-53
- Rheingau, Württemberg 54
- Nahe, Baden, Tauberfranken 55

Übersee

- Chile 56-57
- Argentinien 58
- Südafrika, Australien, Kalifornien 59

Champagner, Sekt & Frizzante 60-62

- Champagner 60
- Sekt, Crémant 61
- Frizzante 62

Weine in 1-L-Flaschen „Mehrweg“ 64

Weine in Bag-in-box 65

Serviceteil

- Präsenstservice 156-159
- Zeichenerklärung, Ursprungsbezeichnungen 2
- Ihre Vorteile auf einen Blick & Impressum 8
- Weinbewertungen & Auszeichnungen 9-10
- Das Barrique-Sortiment 6
- Die Gourmet-Card 155
- Die Barrique-Geschichte 162-163
- Selbständigkeit - Das Barrique-Franchisesystem 164-165
- Onlineshop 166-167
- Wir sind für Sie da 168



NEU



Seite 12/13:
Neue Bio-Weine aus Apulien
Chardonnay
Primitivo
Negroamaro
 alle **VEGAN** und **BIO**
 aus kontrolliert biologischem Anbau

BIO NEU
Sangiovese 'Rubikon'***
 2017, Romagna Superiore DOC
 Er duftet nach roten Früchten und Veilchen und sein Geschmack ist ausgewogen mit feinen Tanninen und einem harmonischen Süße-Säure-Spiel.
 Dieser Rotwein aus der berühmten Rebsorte Sangiovese macht einfach nur Spaß! Er ist köstlich, nicht zu schwer, lebendig, frisch und aromatisch.

NEU
Nero di Troia ***
 2017, Puglia IGP
 Es empfangen uns süße Himbeeren, reife schwarze Beerenfrüchte und Sauerkirschen. Und das bei einem schönen und harmonischen Säure-Süße-Spiel. Die gekonnte Reife in Barriques verleiht dem Wein Tiefe und zudem noch feine Noten vom Holz und Vanille.



0728

Seite 50/51:
Neue Portweine und Jahrgangs-Ports von Porto Menéres



Seite 88/89:

Blue Mood



Der Gin, der Maßstäbe setzt.

33 Botanicals, alle in Bio-Qualität.



Ein Wodka von perfekter Reinheit.

Lose Spirituosen, Essige & Öle Seite

Lose Spirituosen

- Whisky 68-79
- New Make & Young Malt Spirit 68+76
- New Make in Fässern 78-79**
- Rum 80-83
- Brandy, Armagnac, Cognac, Calvados 84-85
- Grappa 86
- Gin, Wodka 87
- Obstbrände, Raritätenbrände 90-91
- Liköre 92-93
- Handabfüllungen 94-95
- Weihnachts-Handabfüllungen 160-161

Lose Essige & Öle

- Essig & Aceto Balsamico 98-101
- Essige Handabfüllungen 98-101
- Speiseöle 106-107
- Speiseöle Handabfüllungen 106-107

Spirituosen in Flaschen

- Scotch & Irish Single Malt Whisk(e)y 70-74
- Canadien & Bourbon Whisk(e)y 75
- Spanischer Single Malt Whisky 77
- Rum 80-83
- Cognac, Armagnac 84-85
- Grappa, Wodka, Brandy 86-87
- Gin 87-89
- Bluemood Gin & Wodka 88-89**
- Obstbrände 90
- Liköre 91-92

Feinkost, Gewürze, Kaffee & Tee

- Aceto Balsamico 98-99
- Essige & Balsame 100-103
- Speiseöle & Barbecue Saucen 103-109
- Olivenöl 103+108
- Pasta & Nudeln 112-115
- Pastasaucen, Pesto, Salsa & Bruschetta 116-119
- Pasteten & Brotstangen 120-121
- Senf & Senfsaucen 104+120
- Risotto & Reis 123
- Chili, Pfeffer & Gewürze 124-128
- Fleur de Sel, Meersalz, Gourmetsalze 129-131
- Konfitüren & Chutneys, Zucker 132-133
- Schokolade, Nüsse, Knabberartikel 134-139
- Tee & Kaffee 140-145

Leere Flaschen, Karaffen und Gläser

- Gläser, Karaffen, Accessoires 63
- Designerflaschen für lose Produkte 148-153
- Designer-Korken und Standardkorken 154

Barrique-Produkte

importieren wir in der Regel direkt vom Erzeuger. Sie kommen vor allem aus den Mittelmeerländern Frankreich, Italien, Spanien und aus anderen Ländern der EU, wie Portugal, Griechenland, Schottland, Irland, Holland, Belgien, Österreich, Ungarn und Slowenien. Aber auch aus Übersee beziehen wir unsere Qualitätsware, etwa aus den USA, Kanada, Australien, Chile, Argentinien, Südafrika oder der Karibik.

Liköre, Destillate, Essige & Öle und auch viele Weine werden in der Regel lose abgeholt und erst vor Ort bei Barrique in Groß Lobke abgefüllt.

Unseren Kunden bringt das nicht nur entscheidende Preisvorteile, sondern es sichert auch die gleichbleibend hohe Qualität.

Wein, Sekt & Champagner

Barrique bietet über 400 Flaschenweine, Sekt und Champagner an. Das Grundsoriment aus allen wichtigen Anbaugebieten wird lose importiert und von Barrique in Groß Lobke, bzw. in Edesheim abgefüllt. Dies schont nicht nur den Geldbeutel unserer Kunden, sondern auch die Umwelt, denn es optimiert die Transportwege, weil nur der Wein transportiert wird, nicht aber die Verpackung. Ergänzt wird das Weinsortiment durch Erzeugerabfüllungen aus aller Welt. Als Weinfachgeschäft kann Barrique dadurch beste Weine in nahezu allen Preisklassen anbieten. Ausgewiesene Weinkenner und Genießer werden ebenso fündig wie alle, die einfach einen guten Tropfen zu schätzen wissen.

Destillate, Liköre & Likörweine

Eine Besonderheit unseres Sortiments: Lose Destillate und Likörspezialitäten in Spitzenqualität, die in edlen Glasamphoren zum Verkauf angeboten werden. Grappa, Cognac, Calvados, Edelobstbrände und vieles mehr stehen für Barrique-Kunden bereit. Auch Single-Malt-Whisky von einigen der renommiertesten Malt-Whisky Destillieren zählen zu den Barrique-Highlights. Ein umfangreiches Sortiment eigener Abfüllungen rundet unser Angebot in diesem Segment ab.

Essige, Öle & Dressings

Für alle Freunde exquisiter Küche ein absolutes Muss: Hochwertige Essige, Öle und Dressings, die bei Barrique teils lose verkauft und teils fertig abgefüllt angeboten werden. Balsam-Essige und -Creams, native Olivenöle, Kürbiskern-, Walnuss- und Limettenöl, Kräuteröle, Pizza- und Pastaöl, Feigen-Senfdressing und Dill-Honigdressing sind nur einige Beispiele aus unserem Angebot. Darüber hinaus entwickeln wir kontinuierlich eigene Kreationen, die unseren Kunden neue kulinarische Anregungen geben.

Flaschen & Accessoires

Wie große Kunst nur im richtigen Rahmen zur vollen Geltung kommt, verleiht auch bei unseren lose angebotenen Waren erst das richtige Gefäß den ganzen Ausdruck.

Barrique bietet daher eine große Auswahl Flaschen in verschiedenen Größen an. Das Design einiger dieser Flaschen und Korkverschlüsse ist für Barrique durch eingetragene gewerbliche Schutzrechte geschützt. Gläser, Geschenkverpackungen, Accessoires und vieles mehr runden das Non-Food-Sortiment ab.

Pasta & Sugo

Pasta ist nicht gleich Pasta. Deshalb führt Barrique italienische Hartweizennudeln der Spitzenqualität. Die Nudeln werden nach traditionellen Rezepten aus besten Zutaten hergestellt und bieten einen Geschmacksunterschied, den selbst weniger erfahrene Pastafreunde sofort bemerken. Auch Nudelspezialitäten wie Schokonudeln und Saisonprodukte wie Weihnachtsnudeln zählen zum Sortiment.

Für den perfekten Pastagenuss unerlässlich: unsere hausgemachten Bio-Tomatensaucen aus der Feinkostküche in Groß Lobke.

Der Duft ist unverwechselbar und lässt allen, die in der Barrique-Zentrale in Groß Lobke ein- und ausgehen, das Wasser im Munde zusammenlaufen: Ausgewählte Gewürze, italienische Tomaten und ein Rezept, das schlicht überzeugt - mehr brauchen der Barrique-Koch Michael Schwarz und sein Team nicht, um die begehrte Tomatensauce zu kochen. Ihre wichtigste Zutat dabei: Viel Zeit.

Feinkost, Salsa, Pesto & Gewürze

Ohne die richtige Würze sind Delikatessen nicht vorstellbar. Deshalb umfasst unser Angebot auch edle Gewürze wie Trüffel und Safran, Gewürzmischungen, leckere Salsas, Pesto- und Risottomischungen sowie viele weitere hocharomatische Zutaten, die ein mediterranes Lebensgefühl aufkommen lassen. Vieles davon wurde von unseren Köchen kreiert und wird in der Feinkostmanufaktur in Groß Lobke von Barrique selbst hergestellt.

Kaffee & Tee

Ob 100 Prozent Arabica, Wiener Mischung, kräftiger Espresso (auch entkoffeiniert), feine Schwarztees, japanischer Sencha, aromatisierte Teespezialitäten oder leckere Früchteteemischungen: Barrique bietet reichhaltige Auswahl auch bei Kaffee und Tee. Die Teemischungen und aromatisierten Tees werden dabei auch in Groß Lobke hergestellt.

Schon mal Lebenslust gekostet?

Willkommen bei Barrique, wo Einkaufen zur puren Lust am Leben wird!

Geht es Ihnen nicht auch so? Sie planen einen Abend mit guten Freunden und bei den Überlegungen, was Sie für das leibliche Wohl tun können, geraten Sie ein wenig in Hektik? Mit dem Einkaufswagen durch überfüllte Supermärkte schieben, endlose Regalmeter abfahren auf der Suche nach den richtigen Produkten, um dann an überfüllten Kassen zu warten...

Zugegeben ein Klischee, aber so ähnlich ist es schon häufig - oder?

Dabei sollte doch ein großer Teil des Genießens genau hier beginnen: Beim Einkauf. Zumindest war das unser eigener Wunsch und unsere Idee, die wir in den letzten 40 Jahren immer weiter "gesponnen" haben. Heute nun laden wir Sie ein, unsere Idee, unsere Begeisterung für gutes Essen und Trinken zu teilen - denn genau das ist unser Konzept und unser Erfolg.

Ihr Wein zu ihrem Lieblingsessen, leckere Salate mit dem Dressing Ihrer Wahl, der perfekte Digestif - und alles haben Sie vorher selbst gekostet, wenn Sie mögen.

Ganz entspannt suchen Sie aus, und probieren schon mal vorab - sozusagen als ihre eigenen Vorkoster. Dazu beraten wir Sie kompetent und freundlich - natürlich nur, wenn Sie das möchten. Denn Sie dürfen bei uns auch ganz in Ruhe selbst zu den Kostproben greifen. Unsere Kunden keinesfalls zu bedrängen, ist nämlich auch ein wichtiger Teil unseres Konzepts.

Es gibt nahezu unbegrenzte Möglichkeiten, ein Jeder und eine Jede wird fündig. Mit Spaß aussuchen, mit Freude kochen, mit Liebe servieren und mit Freunden genießen - seien Sie heute ihr eigener Gast, weil Essen und Trinken mehr ist als nur Nahrungsaufnahme!

Impressum

20. Barrigue Katalog 2018/19
 Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung – auch auszugsweise – untersagt.
 © Copyright: Barrigue GmbH, Groß Lobke
 Graphische Gestaltung: Barrigue GmbH - Anna Sittig, Hans-H. Bendix, agrisign - Bettina Oelkers
 Fotos: Barrigue GmbH - Anna Sittig, Hans-H. Bendix, PictureArtwork - Werner Kaiser, Fotolia
 Texte und Redaktion:
 Barrigue GmbH - Sabine Bendix, Hans-Heinrich Bendix, Michaela Schmidt, Detlef Garberding, Ariane Bödecker
 Druck: Druckerei Bechtle/Esslingen
 1. Auflage 05/2018 - 60.000 Exemplare

Markenrechte:
 'Barrigue'®™, 'Barrigue-The famous Art of Spirit'®™, 'Bendix'®™, 'Be'®™, 'KEG'®™ und die Barrigue-Glasampfore®™ sind Marken von Barrigue GmbH, Groß Lobke

® - eingetragene Marke von Barrigue GmbH, Groß Lobke
 ® - Geschmacksmusterschutz für Barrigue GmbH, Groß Lobke
 © - Copyright für Barrigue GmbH, Groß Lobke
 ™ - Trademark von Barrigue GmbH, Groß Lobke

Der Katalog ist gültig ab Erscheinen Mai 2018.
 Unser Angebot ist freibleibend, alle Angaben dieser Liste sind unverbindlich. Die aktuelle Beschaffenheit der Produkte, wie Jahrgänge, Alkoholgehalt, Zutaten, Größe, Verpackungseinheit, Inhalt, Qualität, etc. sind Veränderungen unterworfen. Die Artikel sind nur in den teilnehmenden Barrigue-Geschäften oder im Online-Shop: www.barrigue-shop.de erhältlich.

Alle in diesem Katalog angegebenen Preise sind unverbindlich empfohlene Verkaufspreise.

Es gilt der jeweils bei Lieferung aktuelle Stand, der dem Etikett des Produktes zu entnehmen ist. Für die Richtigkeit der Angaben und Erklärungen übernehmen wir keine Gewähr, Irrtum bleibt vorbehalten.

Zertifiziert durch: DE-ÖKO-003
 Herausgeber:
 Barrigue GmbH
 Leineweberstr. 33, 31191 Algermissen
 Telefon: 05126 9700, Telefax: 05126 97097
 E-Mail: info@barrigue.de
 Geschäftsführer:
 Hans-Heinrich Bendix, Sabine Bendix, Hannah-Lara Bendix

Weine des Monats

Bei Barrigue finden Sie keine Sonderangebote oder Schnäppchenpreise, sondern günstige Dauerpreise, die in der Regel für zwei Jahre bis zum nächsten Katalog gelten.

Jeden Monat bieten wir Ihnen einen Wein des Monats zu einem Sonderpreis von mindestens einem Euro unter dem Normalpreis, solange der Vorrat reicht in Ihrem teilnehmenden Barrigue-Geschäft und im Onlineshop.

Der Gourmetcard-Kundenrabatt und das Kartonangebot 6+1 gelten übrigens zusätzlich.

Karton-Angebot 6 + 1

6+1 Nutzen Sie unser Kisten-Angebot:
 Beim Kauf von 6 Flaschen Wein erhalten Sie eine Flasche gratis zusätzlich – 365 Tage im Jahr! **6 + 1 gilt für alle Weine.**

Probierpakete

3-4 mal im Jahr finden Sie ein ganz besonderes Angebot:
Das Probierpaket mit einem attraktiven Rabatt von 20-30%.

So haben Sie die Möglichkeit, 6 verschiedene aktuelle Weine aus dem Sortiment zu einem attraktiven Probierpreis kennenzulernen. Das Angebot gilt dann in allen teilnehmenden Barrigue-Geschäften und im Onlineshop solange der Vorrat reicht.

Ihre Vorteile als Gourmet-Card Kunde

- Mit der Barrigue Gourmetcard erhalten Sie folgende Vorteile: (Antrag auf Seite 155 oder in Ihrem Barrigue-Geschäft)
- **3% Sofort-Rabatt** auf jeden Einkauf.
 - **Einladungen** zu Verkostungen, Events und Veranstaltungen.
 - **Regelmäßige Infos** über Produkte, Aktionen und Angebote.
 - **Kleine Überraschungen und Geschenke**, nur für Gourmet-Card-Kunden.
 - **Kostenlose Mitgliedschaft** ist jederzeit kündbar



2018
Lacón BIO-Zertifikat - DE-ÖKO-003

Barrigue wurde für 2018 - 01/2020 nach EU-Öko-Verordnung 324/2007 für die Verarbeitung und den Handel ökologischer Erzeugnisse (Wein, Spirituosen, Speiseöle, Essige, Feinkost, Pasta, Senf, Gewürze, Zucker, Kaffee und Tee von Kontrollstelle Lacon (DE-ÖKO-003) zertifiziert.



2017
F&C: „Silber Award für Partner-Zufriedenheit“

Das Internationale Centrum für Franchising und Kooperation vergab 2017 an Barrigue den F&C Award in Silber an Barrigue für Partner-Zufriedenheit.



2017
Systemcheck Deutscher Franchiseverband

Auch 2017 hat Barrigue den regelmäßigen Systemcheck des DFV bestanden und wurde als "Geprüftes Franchisesystem des Deutschen Franchiseverbandes" erneut bestätigt.



2016 - 2014 - 2012
NTV: „Deutscher Servicepreis“ in der Kategorie Einzelhandel 'Essen & Trinken' Drei Mal, 2016 - 2014 - 2012, erhielt Barrigue den von NTV herausgegebenen Deutschen Servicepreis für besondere Serviceleistungen im Handel.



2014
AWC Vienna: „Best Retailer 2014“
 (Bester Wein-Händler/-Importeur)

Die AWC Vienna – International Wine Challenge gilt als größte offiziell anerkannte Weinbewertung der Welt. Die strengen Verkostungsrichtlinien machen AWC Vienna zur anspruchsvollsten Weinverkostung unter den renommierten internationalen Weinwettbewerben.

Die Barrigue GmbH/Deutschland erhielt den AWC Vienna Special Award "Bester Wein-Händler/-Importeur 2014". Darauf sind wir besonders stolz.



2015 - 2013 - 2011
DISQ: „Testsieger Weinhändler – Service von Filialisten 2015“

Es ist kaum zu glauben, aber Barrigue wurde zum dritten Mal in Folge Testsieger „Weinhändler – Service von Filialisten“!

Von Februar bis April 2015 hatte das Deutsche Institut für Service-Qualität (DISQ) wie schon 2011 und 2013 wieder im Rahmen von insgesamt 70 verdeckten Testbesuchen bei den 7 überregional aktiven Weinhandelsketten in Deutschland ("Barrigue", "Mövenpick", "Wein-Musketier", "Rindchens", "Vino", "Jacques" und "Vom Fass") die Qualität von Service und Beratung ausgewertet und beurteilt.

Bewertet wurden unter anderem das Erscheinungsbild der Geschäfte, die Öffnungszeiten, das Angebot, das Sortiment und natürlich die Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wir bedanken uns bei Ihnen, unseren Kundinnen und unseren Kunden, denn ohne Ihre Treue und Ihre Begeisterung wäre dieser erneute Erfolg nicht möglich gewesen!

Wir sagen
Danke!

Medaillen, Punkte, Wettbewerbe...

Weinwettbewerbe, Weinbenotungssysteme, Weinbücher und Weinfachzeitschriften gibt es viele auf der Welt. Wir wollen für Sie den Dschungel der Begriffe und Weinbenotungen etwas lichten.

Weinbewertungen – Punkte

Für die Bewertung und Klassifizierung von Weinen haben sich inzwischen einige Benotungen nach standardisierten Verfahren in Form von Punkteschemata herausgeschält, die immer die Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie und Gesamteindruck bewerten.

Am bekanntesten ist wohl das **100 Punkte-Schema**, das von **Robert Parker**, einem international tätigen Weinkritiker, im von ihm herausgegebenen Newsletter „**The Wine Advocate**“ in den achtziger Jahren verwendet und populär gemacht wurde. Die sogenannten **Parkerpunkte (PP)**.

Das gleiche System verwenden viele andere bekannte Weinkritiker, Weinmagazine, etc. wie z.B. **„The Wine Enthusiast“**, **„The Wine Spectator“**, **„Fallstaff Magazin“**, ..

Dabei startet jeder Wein mit 50 Punkten als Basiswert. Bis zu 75 Punkten werden die Weine als „schwach“ bewertet, bis 79 Punkte als „durchschnittlich“. Erst ab 80 Punkten gelten sie als „gelungen“, ab 85 als „sehr gelungen“. Die Oberklasse „bemerkenswert“ findet sich im Bereich von 90-95 Punkten, von 96 bis 100 Punkten ist ein Wein „außergewöhnlich“.

Beim **20-Punkte Schema** (z.B. **Jancis Robinson / Hugh Johnson**) gelten Weine ab 12 Punkten als gut, ab 14 als sehr gut, über 16 Punkten als ausgezeichnet und ab 18 Punkten spricht man von Spitzenqualitäten.

Ein **5-Punkte Schema** (0 bedeutet „fehlerhaft“, 5 hingegen „ausgezeichnet“) wird z.B. von der DLG und bei den Bundeswein-Prämierungen und Landesprämierungen für Wein und Sekt verwendet. Es bewertet die drei Kriterien Geruch, Geschmack und Harmonie, wie dies auch bei den amtlichen Prüfnummern der Fall ist.

Die Bewertungen mit den Punkten werden dann oft für die besten Weine in Auszeichnungen nach einem **3-Punkte-System** (z.B. Gold-, Silber, Bronzemedaille, 1-3 Gläser oder Sterne) zusammengefasst.

Weinwettbewerbe

Eine auffällige Gold- oder Silbermedaille lässt auf den ersten Blick erkennen, dass es sich bei dem damit ausgezeichneten Produkt um eine bereits von Fachleuten bewertete Qualität handeln muss.

Es gibt international diverse anerkannte Wettbewerbe für Weine, die alle nach den Richtlinien des O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin in Paris) arbeiten. Hier nur einige der wichtigsten:

Die in Wien stattfindende **AWC Vienna** ist z.B. die größte offiziell von der EU anerkannte Weinbewertung.

In einer ersten Runde werden die Weine von amtlich zugelassenen

Verkostern und international gleichwertigen Prüfern in Einzelkabinen blindverkostet. Nach dieser ersten Hürde erfolgt das Mastertasting der Erstplatzierten, wobei die Punkte aus der ersten Runde nicht berücksichtigt werden. Bewertet wird dabei nach einem 100 Punkte-Schema.

Nach dem gleichen Prinzip bewertet **„Mundus Vini“** von der Verlagsgruppe Meininger (Weinwelt, Weinwirtschaft), in Deutschland ansässig. Es gibt inzwischen eigene Ableger für spezielle Bereiche: Die **„Mundus Vini BioFach“**, als ökologisches Pendant und den **„Internationalen Spirituosen Wettbewerb“ (ISW)** der von der klaren Spirituose bis hin zu Obstbränden und Likören Qualität, Aussehen und Geschmack bewertet.

Die **„Berlin Wein Trophy“**, mittlerweile der größte deutsche Wettbewerber zu Mundus Vini, ist ebenfalls ein international ausgerichteter Wettbewerb unter dem Patronat der O.I.V., der mittlerweile zweimal im Jahr stattfindet.

Seit 2017 etabliert sich auch die **„Frankfurt International Trophy“** in Deutschland als sehr vielversprechend für Weine und Spirituosen.

Medaillen oder Punkte zu erringen ist aber auch aufwändig, denn die Weine müssen eingeschickt, Formulare wollen ausgefüllt, chemische Analysen müssen erstellt werden, es gilt Termine einzuhalten und nicht zuletzt Geld in die Hand zu nehmen, um diesen Aufwand zu finanzieren.

Weinliteratur

Diese Fachbücher besitzen den Vorteil, nicht nur einen Jahrgang eines speziellen Weins zu betrachten, sondern häufig die Gesamtarbeit und die Entwicklung eines Weinguts zum Thema Ihrer Bewertung zu erheben.

Neben dem Standardwerk **„Der Große Johnson“**, Originaltitel **„Hugh Johnson's Wine Companion“**, der Weine und deren Erzeuger nach einem 4-Punkte-System bewertet, haben sich besonders für Frankreich und Italien zwei Fachpublikationen etabliert.

Im jährlich erscheinenden **„Guide Hachette des vins“**, werden Weine aus den Ländern Frankreich, Luxemburg und der Schweiz nach einem **3 Sterne-System** bewertet, aber schon die reine Erwähnung im Guide Hachette adelt ein Weingut. Die absoluten Lieblingsweine der Verkoster werden zusätzlich mit dem **„Coup de coeur“** ausgezeichnet, was man vielleicht mit „Herzensbrecher“ übersetzen könnte.

Der italienische Verlag des **Gambero Rosso** (roter Krebs) beschäftigt sich ausschließlich mit den Weinen Italiens und wird jedes Jahr neu aufgelegt.

Die Redaktion vergibt für besonders gute Qualitäten **ein bis drei Weingläser**, wobei zwei Gläser bereits ein „Sehr gut“ bedeuten und drei Gläser nur in Ausnahmefällen verliehen werden.

Diese Liste ließe sich natürlich noch weit verlängern, doch seien wir ehrlich: eine Orientierung und Anhaltspunkte sind wichtig und auch wünschenswert, doch was bleibt am Ende entscheidend? Das eigene Urteil!

Die ganze Welt im Glas einfangen...

Unter all den verschiedenen Getränken der Welt ist Wein – so will mir scheinen – das Edelste, Geheimnisvollste und Unergründlichste.

Wein kann sinnlich und tiefgründig sein wie ein warmer Herbstabend, beschwingt und heiter wie ein im Frühlingstag in der Toscana, feurig heiß wie ein Sommerabend in Spanien oder von kühler Eleganz wie ein Winterspaziergang in sonniger Schneelandschaft.

Ein gutes Glas Wein mit einem Freund oder einer Freundin genossen, kann wie ein Streicheln für die Seele sein. Wein adelt ein gutes Essen, er unterstützt kräftige wie feine Aromen unserer Speisen oder setzt einen dramatischen Kontrapunkt – je nach Geschmack und Vorlieben.

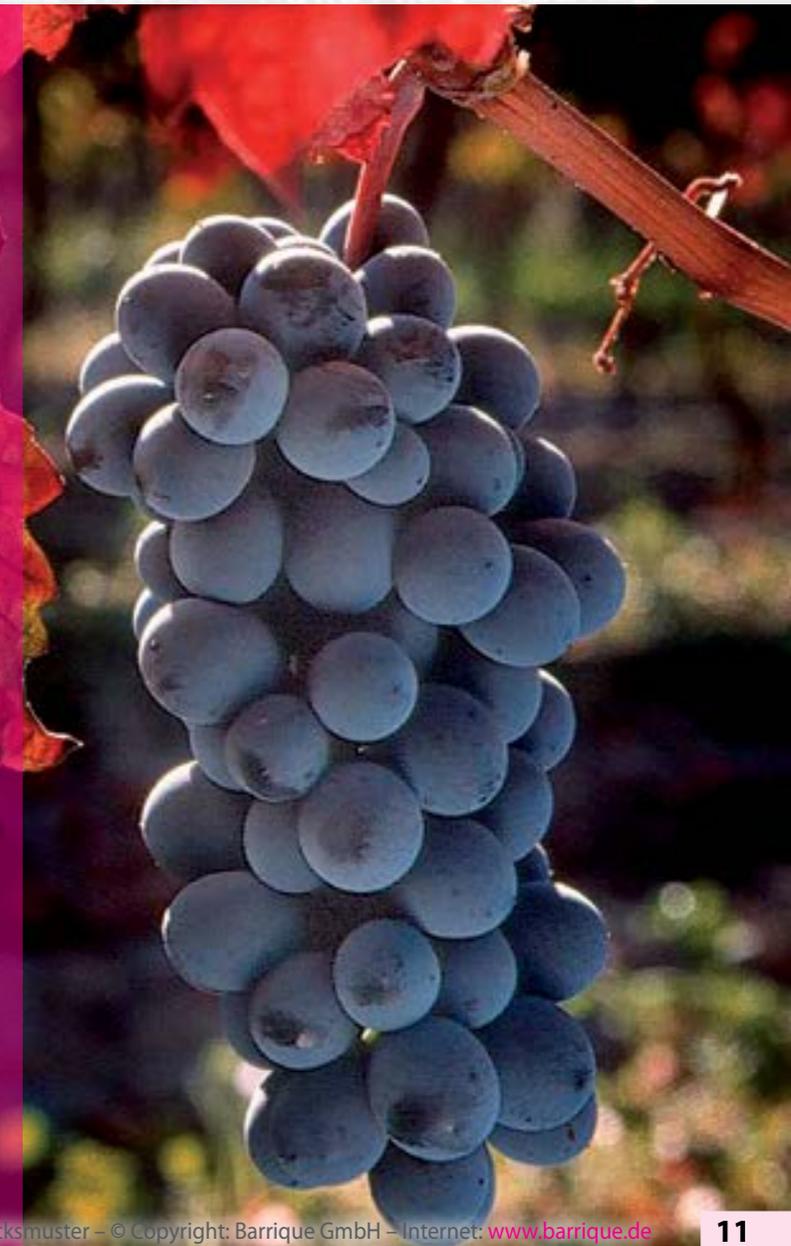
In einem Glas Chianti Castello Poppiano ist das Licht, die pittoreske Landschaft und die jahrtausendealte Kultur der Toscana eingefangen, ein Colpetroso Mandorlaia entführt uns in die wilde Landschaft der Maremma, und in einem kühlen Rosé Domaine Cardeniere entfalten sich die betörenden Düfte der Provence auf erstaunliche Weise – zum Greifen nah scheinen die Lavendelfelder.

Mit Wein können wir die Welt bereisen ohne uns zu bewegen – unser Mund und unsere Nase führen uns auf ihre ganz eigene Weise. Wir können in Chile die Anden erspüren mit einem Glas Carmenère von William Fevre, oder gar das berühmte Sauternes im Bordeauxgebiet besuchen mit einem erstklassigen Château Suduiraut oder gar einem Château d'Yquem und der ehrwürdigen Eleganz vergangener Jahrhunderte mit unserer Zunge nachspüren.

Mit einem spritzigen einfachen Vinho Verde können wir einen portugiesischen Abend am Meer genießen und mit einem Rheinpfälzer Pinotin neue deutsche Weinkultur erkunden.

Wein ist die ganze Welt in einem Glas, wenn wir das wollen. Und wenn der Wein es kann! Ob wir nun einfach nur Genießer sind oder echte Weinspezialisten – das spielt keine Rolle. Wir müssen uns nur darauf einlassen, die Welt einmal auf ganz neue Weise zu entdecken.

Haben Sie Lust, uns zu begleiten? Wir zeigen Ihnen gern unsere Weinwelt ... und Sie wissen ja: Bei uns darf Ihre Zunge gern kostenlos fremde Länder besuchen – bei jedem Besuch!





Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Sicilia

'Edition Barrigue':

0712	Nero d'Avola *** NEU VEGAN 2016 Sicilia IGT Silbermedaille AWC Vienna 2017 BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	9,20 rot	6,90
0713	Merlot Sicilia *** NEU VEGAN 2016 Sicilia IGT Silbermedaille AWC Vienna 2017 BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	7,87 rot	5,90
2558	Merlot Sicilia *** VEGAN 2014 Sicilia IGT Seal of Approval AWC Vienna 2017 FASS im Barrigue-Fass ausgebaut	75cl	6,93 rot	5,20
2564	Syrah Sicilia *** VEGAN 2013 Sicilia IGT Seal of Approval AWC Vienna 2015 FASS im Barrigue-Fass ausgebaut	75cl	7,60 rot	5,70

Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Puglia

'Edition Barrigue':

0715	Trebbiano *** NEU VEGAN 2017 Puglia IGP BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	7,20 weiß	5,40
0720	Chardonnay *** NEU VEGAN 2017 Puglia IGT Silbermedaille Frankfurt Trophy 2018 BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	7,60 weiß	5,70
0711	Primitivo *** VEGAN 2017 Puglia IGP	75cl	6,93 rot	5,20



Primitivo ***

2017, Puglia IGP
5,20 €
Grundpreis 6,93 €/L
75 cl Flasche
0711

Er ist typisch in seiner 'italienischen' Art: leicht, unkompliziert und beschwingt, fruchtig und würzig zugleich.
Aromen dunkler Waldbeeren, Amarena-Kirschen, ein Hauch Zimt, Nelken und Orangenschalen vereinen sich mit feinen Noten aromatischer Kakaobohnen.
Sein Tanningehalt und die leichte, frische Säure umschmeicheln den Gaumen.



Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Puglia

'Edition Barrigue' - Vaglio Massa
- Azienda Bellanoa Sonia De Simoni / Lecce:

0714	Primitivo *** NEU VEGAN 2017 Salento IGP BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	14,40 rot	10,80
0716	Negroamaro *** NEU VEGAN 2017 Salento IGP BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	9,60 rot	7,20

'Edition Barrigue' - Cantina Diomede / Canosa di Puglia:

0717	Nero di Troia *** NEU VEGAN 2017 Puglia IGP FASS im Barrigue-Fass ausgebaut	75cl	15,73 rot	11,80
------	--	------	--------------	--------------



NEU Nero di Troia ***

2017, Puglia IGP
11,80 €
Grundpreis 15,73 €/L
75 cl Flasche
2017, Puglia IGP

Es empfangen uns süße Himbeeren, reife schwarze Beerenfrüchte und Sauerkirschen.
Und das bei einem schönen und harmonischen Säure-Süße-Spiel. Auch florale Aromen, etwas Mandeln und Zimt runden den Geschmack ab.
Die gekonnte Reife in Barriques verleiht dem Wein Tiefe und zudem noch feine Noten vom Holz und Vanille.

Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Abruzzo

'Edition Barrigue':

2560	Montepulciano d'Abruzzo *** VEGAN 2014 Montepulciano d'Abruzzo DOC Seal of Approval AWC Vienna 2017	75cl	7,87 rot	5,90
------	--	------	-------------	-------------

Romagna

'Edition Barrigue' Cantina de Cesana

0728	Sangiovese 'Rubikon' ** NEU VEGAN 2017 Rubicone IGP BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	75cl	9,60 rot	7,20
------	--	------	-------------	-------------

Er duftet nach roten Früchten und Veilchen und sein Geschmack ist ausgewogen mit feinen Tanninen und einem harmonischen Süße-Säure-Spiel.
Dieser Rotwein aus der berühmten Rebsorte Sangiovese macht einfach nur Spaß! Er ist köstlich, nicht zu schwer, lebendig, frisch und aromatisch.

BIO NEU Sangiovese 'Rubikon' **

2017, Rubicone IGP
7,20 €
DOC Grundpreis 9,60 €/L
75 cl Flasche





Zum Rotwein Italien



Zum Weißwein Italien



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Azienda Agricola F.LLi Vagnoni/San Gimignano:				
0770	Vernaccia di San Gimignano ***	75cl	15,60	11,70
	'Cuvée Lucia'		weiß	
	2017 Vernaccia di San Gimignano DOC aus kontrolliert biologischem Anbau			
	Agricole Selvi/Pistoia			
0752	Chianti Classico ***	75cl	13,07	9,80
	2015 Chianti DOCG		rot	
	Goldmedaille Frankfurt Trophy 2018			

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Tenuta di Altesino/Montalcino:				
0757	Rosso di Montalcino ***	75cl	23,73	17,80
	2013 Rosso di Montalcino DOC		rot	
	FASS 7 Monate im Barrigue-Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut			
	Gambero Rosso 2016			
	Robert Parker			
	★ ★ Veronelli 2016			
0760	Brunello di Montalcino ***	75cl	66,00	49,50
	'40th anniversary harvest'		rot	
	2012 Brunello di Montalcino DOCG			
	FASS 24 Monate im Barrigue-Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut			

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Azienda Agricola Nottola/Montepulciano:				
0762	Anterivo Nottola ***	75cl	31,73	23,80
	2013 Toscana IGP		rot	
	50% Sangiovese Toscano, 50% Petit Verdot			
	Bronzemedaille Decanter 2017			
	**** La Guida Bibenda 2018			
	FASS 16 Monate im Barrigue-Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut			
0763	Rosso di Montepulciano ***	75cl	15,73	11,80
	2015 'Fattoria 1750', Toscana DOC		rot	
	Rebsorten: 95% Prugnolo Gentile (Sangiovese), 5% Merlot			
	Luca Maroni 2018			
	**** La Guida Bibenda 2018			
	FASS 12 Monate im Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut			
0761	Vino Nobile di Montepulciano ***	75cl	21,07	15,80
	2013 Vino Nobile di Montepulciano DOCG		rot	
	85% Sangiovese Toscano (Prugnolo Gentile), 15% Merlot			
	FASS 24 Monate im Barrigue-Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut			
	Wine Spectator			

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Azienda Agricola Il Conventino/Montepulciano:				
0765	Vino Nobile di Montepulciano ***	75cl	26,40	19,80
	'Cuvée Alberto'		rot	
	2012 Vino Nobile di Montepulciano DOCG			
	aus kontrolliert biologischem Anbau			
	FASS 24 Monate in großen Eichenfässern (5000L) ausgebaut			
	85% Sangiovese (prugnolo gentile), 15% Canaiolo			
	Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2016			
	Gambero Rosso 2016			



0770

Vernaccia di San Gimignano ***
'Cuvée Lucia'

2017 Vernaccia di San Gimignano

11,70 €
Grundpreis 15,60 €/L
75 cl Flasche

Unser Vernaccia ist von strohgelber Farbe mit starken grünlichen Reflexen, die Frische und Lebendigkeit dokumentieren.

Das Bukett ist komplex, erinnert an gelbe Früchte, Blüten wie Jasmin, Mandeln, Vanille und leicht an Gewürze.

Am Gaumen und im langen Nachhall bleiben diese Eindrücke frisch und knackig mit einem starken Touch Mineralität erhalten.



0757



0752



0760

- 🍷 Gambero Rosso 2018
- 96 Wine Spectator (Top 100 wines 2017)
- 94 Wine Enthusiast
- 93 Robert Parker
- 93 James Suckling
- 92 ★ ★ ★ Veronelli 2018
- 92 Falstaff



0762



0761



0763

'Altesino' in der Toscana



0765

Vino Nobile di Montepulciano
'Cuvée Alberto' ***

2012 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

19,80 €
Grundpreis 26,40 €/L
75 cl Flasche

Die Qualität dieses umwerfenden Rotweins macht seinem Namen alle Ehre:

Vino Nobile - ein wirklich nobler Genuss.

Das atemberaubend intensive, köstlich duftende Bukett ist ein Versprechen. Am Gaumen und im langen Nachhall werden wir nicht enttäuscht; denn die Aromenvielfalt wird zunehmend intensiver und nachhaltiger, je mehr Aufmerksamkeit dieser Wein bekommt.

Von feinen Röstaromen, dunkler Schokolade, leicht balsamischen Noten über zarten Blumenduft, schwarzen Beerenfrüchten und süßen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen reicht die Palette dieses äußerst köstlichen Weines.

Er ist lebendig und feinrassig. Ob pur genossen oder als idealer Speisenbegleiter - dieser Wein ist einfach perfekt.



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Toscana

'Edition Barrique'/Conte Ferdinando Guicciardini:

Diese Weine sind Ergebnis der jahrelangen vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Conte Ferdinando Guicciardini und Barrique. Ferdinando Guicciardini wählt rebsortenreine Weine seiner beiden Weingüter Poppiano und Massi di Mandorlaia in der Toskana aus und Barrique übernimmt den Ausbau und die Cuvée.

0774	Viognier Toscana *** NEU VEGAN 2016, Toscana IGT Seal of Approval AWC Vienna 2017	75cl	9,60 weiß	7,20
0775	Rosato Toscana *** VEGAN 2015, Toscana IGT Seal of Approval AWC Vienna 2016	75cl	9,20 rosé	6,90
0748	Syrah Toscana *** NEU VEGAN 2015, Toscana IGT Silbermedaille AWC Vienna 2016 FASS im Barrique-Fass ausgebaut	75cl	10,40 rot	7,80
0778	Merlot Toscana *** VEGAN 2015, Toscana IGP, 100% Merlot Silbermedaille AWC Vienna 2016	75cl	9,20 rot	6,90
2555	Sangiovese Toscana *** VEGAN 2014, Toscana IGT, 100% Sangiovese Silbermedaille AWC Vienna 2015	75cl	7,87 rot	5,90

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Toscana

'Edition Barrique'/Conte Ferdinando Guicciardini:

0777	Il Gatto *** VEGAN 2014, Toscana IGP Silbermedaille AWC Vienna 2015 FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut	75cl	11,87 rot	8,90
0747	Merlot - Sangiovese *** VEGAN 2015 Toscana IGT Silbermedaille AWC Vienna 2016 FASS im Barrique-Fass ausgebaut	75cl	10,53 rot	7,90
0750	Chianti Riserva *** VEGAN 2014 Chianti DOCG NEU Silbermedaille AWC Vienna 2017 FASS im Barrique-Fass ausgebaut	75cl	12,80 rot	9,60
0776	Chianti *** VEGAN 2015 Chianti DOCG Seal of Approval AWC Vienna 2016	75cl	11,87 rot	8,90



Castello di Poppiano –
Stammsitz des Conte
Ferdinando Guicciardini

Poppiano - Conte Ferdinando Guicciardini

Fortschritt muss immer die Tradition hochachten

Nur 30 Kilometer vom hektischen Treiben der wunderbaren Stadt Florenz entfernt, inmitten der pittoresken „Colli Fiorentini“ liegt Poppiano, ein kleiner Ortsteil von Montespertoli.

Mit grandioser Aussicht auf die herabfallenden Hügel führt uns die mit den typischen Cypressen der Toscana gesäumte Hauptstraße zu dem Weg, auf dem man schließlich zum Sitz der Familie Guicciardini gelangt: „Il Castello di Poppiano“.

Die Familie der Guiccardini ist seit Jahrhunderten im Besitz dieses Schlosses. Als Ferdinando Guiccardini das Weingut und damit das Schloß im Jahr 1962 erbte, lag keine leichte Aufgabe vor ihm: Die jahrhundertelange Tradition der Halbpacht war beendet und der landwirtschaftliche Betrieb musste von Grund auf neu strukturiert werden. Studiert hatte er Agrar- und Wasserwirtschaft und beruflich war er jahrzehntlang in vielen Ländern der Welt mit Bewässerungsprojekten betraut. Jede freie Minute aber galt seiner Passion.

Ferdinando modernisierte im Laufe der Jahre den gesamten Betrieb von Grund auf und vergaß dabei dennoch nie die jahrhundertalte Tradition der Guiccardinis.

In jahrzehntelanger Arbeit wurden die unter dem Schloß gelegenen Weinkeller modernisiert und unterirdisch eine ganz neue Kellerei gebaut, die heute zu den modernsten und gleichzeitig traditionsreichsten der Toscana zählt. In jedem Winkel des altherwürdigen Schlosses ist die Liebe zum Echten spürbar und findet schließlich in der Einzigartigkeit der Weine ihren Ausdruck. Modernste Technik, großes Gespür für Ästhetik und Tradition vereinen sich hier zu einem atemberaubenden Lebenswerk. Dabei bleibt Ferdinando seiner Überzeugung treu:

Fortschritt muss stets die Tradition hochachten!



Ferdinando Guicciardini im Schlossturm vor den Caratelli mit dem Vinsanto

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Toscana

Conte Ferdinando Guicciardini/Castello di Poppiano:

0782	★★ in 'Der Große Johnson' Chianti 'Il Cortile' *** VEGAN 2015 Chianti Colli Fiorentini DOCG im Holzfass ausgebaut Gambero Rosso 2018 86 ★★ Guida Veronelli 2018	75cl	21,07 rot	15,80
0784	★★★ im Holzfass ausgebaut Chianti 'Riserva' *** VEGAN 2013 Chianti Colli Fiorentini DOCG 18-24 Monate im Barrique-Fass aus slovenischer Eiche ausgebaut Gambero Rosso 2017 89 ★★ Guida Veronelli 2017	75cl	30,40 rot	22,80
0744	'Tosco Forte' *** NEU VEGAN 2015 Colli Della Toscana centrale IGP 100% Sangiovese 12 Monate im Barrique aus französischer Allier Eiche ausgebaut Gambero Rosso 2018	75cl	26,40 rot	19,80
0786	'Tosco Forte' *** VEGAN 2011 Colli Della Toscana centrale IGP 100% Sangiovese 12 Monate im Barrique aus französischer Allier Eiche ausgebaut Gambero Rosso 2014	75cl	37,07 rot	27,80
0787	Syrah *** VEGAN 2014 Colli Della Toscana centrale IGT 100% Syrah 12 Monate in Barrique aus französischer Allier Eiche ausgebaut Gambero Rosso 2017	75cl	30,40 rot	22,80





Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Conte Ferdinando Guicciardini/Castello di Poppiano:

0746 **Vinsanto della Torre Grande** * (edelsüß) **NEU** 55,60 **27,80**
VEGAN 2008 Colli Etruria Centrale DOC 50cl weiß
FASS Fassausbau (mind. 4 Jahre) in 'caratelli'
 (kleine Fässer aus Eiche oder Kastanie)

0788 **Vinsanto della Torre Grande** * (edelsüß) 69,60 **34,80**
VEGAN 2007 Colli Etruria Centrale DOC 50cl weiß
Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2016

Gambero Rosso 2016
★★ Guida Veronelli 2016

FASS Fassausbau (mind. 4 Jahre) in 'caratelli'
 (kleine Fässer aus Eiche oder Kastanie)

Conte Ferdinando Guicciardini/Belvedere Campoli:

0783 **Belvedere Campoli** *** **NEU** 37,07 **27,80**
VEGAN 2015 Chianti Classico DOCG 75cl rot

FASS im Barrigue aus französischer Allier Eiche ausgebaut
Gambero Rosso 2018
Falsstoff

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

Conte Ferdinando Guicciardini/Castello di Poppiano:

★★ **in 'Der Große Johnson**
 0743 **La Historia Di Italia** *** **NEU** 38,40 **28,80**
VEGAN 2014 Toscana IGT 75cl rot
 100% Merlot

FASS 12 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
Gambero Rosso 2018

0791 **La Historia Di Italia** *** 50,40 **37,80**
VEGAN 2013 Toscana IGT 75cl rot
 70% Merlot, 30% Sangiovese

FASS 12 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
Gambero Rosso 2013

0745 **Tricorno** *** **NEU** 53,07 **39,80**
VEGAN 2014 Toscana IGT 75cl rot
 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese

FASS 24 Monate im Barrigue-Fass aus französischer Allier Eiche ausgebaut

0785 **Tricorno** *** 63,73 **47,80**
VEGAN 2008 Toscana IGT 75cl rot
 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Sangiovese

FASS 24 Monate im Barrigue-Fass aus französischer Allier Eiche ausgebaut

Silbermedaille AWC Vienna 2012
Gambero Rosso 2012
Wine Spectator

Massi di Madorlaia

Welch ein Gegensatz scheint es zu sein von der traditionsreichen Geschichte der Colli Fiorentini und des Castello di Poppiano zur wilden, ungezügelter Natur der Maremma und der sehr jungen Geschichte von Massi di Madorlaia im Zentrum des Morellino-Gebietes!

Jahrhundertealte Kulturlandschaft auf der einen und nahezu ungezähmte Wildheit auf der anderen Seite – und doch ist beides Teil der Toscana und Teil der großen Geschichte italienischen Weinbaus. So, wie auch Poppiano und Massi di Madorlaia Teil der italienischen Weinkultur sind. Beides – die tiefe Verwurzelung in der Tradition und die Lust an Abenteuer und Entdeckung – spiegeln das Wesen und den Geist ihrer Eigentümer, Ferdinando und Annamaria „Titti“ Guicciardini wider.

Der Tradition verbunden und sie achtend, erlebt man beide offen und wissbegierig dem Neuen gegenüber, modern, durchaus wagemutig und außerordentlich herzlich und weltoffen. Als sie 1995 in Bordeaux auf einer Messe neben dem Stand der Handelskammer von Grosseto standen, wurden sie gefragt, ob sie nicht in der Maremma investieren wollten. Damals war es noch möglich, relativ günstig Weinberge und Pflanzrechte zu erwerben.

Neugierig geworden erkundeten beide daraufhin die Gegend nach geeigneten Flächen und fanden sie schließlich in einem verwilderten, steinigen Gebiet. Eine große, zusammenhängende Fläche sollte es sein, um gut zu bearbeitende Weinberge mit Kellereigebäuden darauf errichten zu können.

Massi di Madorlaia bietet dies alles auf 110 ha.

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Toscana

'Edition Barrigue'/Conte Ferdinando Guicciardini:

0793 **Flamingo - Morellino di Scansano** *** 14,40 **10,80**
VEGAN 2015 Morellino di Scansano DOCG 75cl rot
Silbermedaille AWC Vienna 2016
 100% Sangiovese

0789 **Morellino di Scansano - Madorlaia I Massi** *** 26,40 **19,80**
VEGAN 2012 Morellino di Scansano DOCG 75cl rot
 85% Sangiovese, 15% Alicante & Merlot & Cabernet

FASS 6-8 Monate in Barrigue aus französischer Allier Eiche ausgebaut
Gambero Rosso 2016

0792 **Colpetroso Madorlaia** *** 76,00 **57,00**
VEGAN 2008 Meremna Toscana IGT 75cl rot

FASS 8-10 Monate in Barrigue aus französischer Allier Eiche ausgebaut

★★★ Guida Veronelli 2015
 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
 Die typische Rebsortenmischung des Bordelais

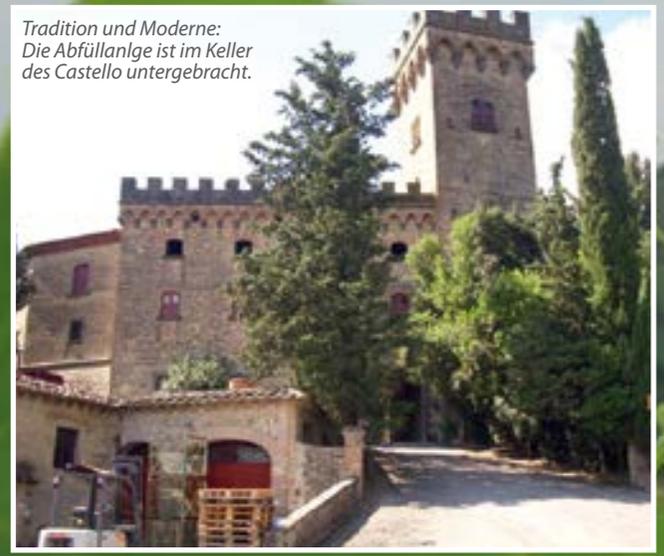
- also gewissermaßen der Bordeaux-Wein aus Scansano!

0793 **Flamingo Morellino di Scansano** 2015
 Morellino di Scansano DOCG

10,80 €
 Grundpreis 14,40 €/L
 75 cl Flasche

Wilde Flamingos kann man im Naturschutzgebiet der Lagune von Orbetello, nicht mal 40 km vom Weingut Madorlaia, der Heimat dieses Weines, in der Maremma in der südlichen Toscana neben 70 anderen Vogelarten beobachten.

Deshalb haben wir den 'Flamingo' als Namenspatron unseres Morellino di Scansano vom Weingut Madorlaia von Conte Ferdinando Guicciardini gewählt.



Tradition und Moderne:
Die Abfüllanlage ist im Keller des Castello untergebracht.



Ferdinando Guicciardini auf seinem Weingut 'Massi di Madorlaia' in der Maremma.



Zum Rotwein Italien



Zum Weißwein Italien

Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Piemonte

- 'Edition Barrigue'/Produttori di Clavesana, Langhe:*
- 0731 **Barbera d'Alba** *** 11,87 **8,90**
 VEGAN 2014 Barbera d'Alba DOC 75cl rot
 Seal of Approval AWC Vienna 2017
 FASS im Barrigue-Fass ausgebaut
- Produttori di Clavesana/Langhe:*
- 0742 **Dogliani Dolcetto Clavesana** *** 13,07 **9,80**
 2016 Dogliano DOCG, Langhe 75cl rot
 100% Dolcetto
 Gambero Rosso 2018
 Guida Veronelli 2018

Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Piemonte

- Terre del Barolo/Castiglione Falletto:*
- 0740 **Barolo Riserva** *** 53,07 **39,80**
 2009 Barolo DOCG 75cl rot
 Silbermedaille WeinTrophy Berlin 2016
 FASS 48 Monate Fassausbau
- 0741 **Barbaresco** *** 26,40 **19,80**
 2013 Barbaresco DOCG 75cl rot
 FASS 24 Monate Fassausbau



0740
Barolo Riserva ***
2009 Barolo DOCG
39,80 €
Grundpreis 53,07 €/L
75 cl Flasche

2695
Nebbiolo Langhe ***
Imperial-Flasche
FASS VEGAN
2007, Langhe DOC
148,00 €
Grundpreis 19,67 €/L
6 Liter Flasche

0741
Barbaresco ***
2013 Barbaresco DOCG
19,80 €
Grundpreis 26,40 €/L
75 cl Flasche



0731 0742 2694
Nebbiolo Langhe ***
Doppel-Magnum
FASS VEGAN
2007, Langhe DOC
78,00 €
Grundpreis 19,67 €/L
3 Liter Flasche



Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Veneto

- Azienda Agricola Giarola/Palazzolo:*
- 0719 **Lugana** *** **NEU** 18,40 **13,80**
 VEGAN 2017 Lugana DOC 75cl weiß
 100% Trebbiano di Lugana
 84 ★ Veronelli 2018
- Vini Tonon - Villa Teresa/Carpesica:*
- 0721 **Pinot Grigio** *** 13,07 **9,80**
 VEGAN 2016 Veneto IGP 75cl weiß
 BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 'Edition Barrigue':*
- 2554 **Pinot Bianco** *** 5,60 **4,20**
 VEGAN 2016 Veneto IGT 75cl weiß
 Seal of Approval AWC Vienna 2017
- 0718 **Bianco di Custoza** *** **NEU** 7,20 **5,40**
 VEGAN 2016 Veneto DOC 75cl weiß
 30% Garganega, 20% Tocai, 20% Cortese,
 20% Trebbiano, 10% Chardonnay
- 2557 **Pinot Grigio** *** 9,20 **6,90**
 VEGAN 2016 Veneto IGP 75cl weiß
 Seal of Approval AWC Vienna 2017



BIO

Art.-Nr. Inhalt GrPr € / L € / Fl¹

Veneto

- 0726 **Merlot** *** **NEU** 5,20 **3,90**
 VEGAN 2016 Veneto IGP 75cl rot
- Le Arche/San Pietro in Cariano:*
- 0723 **Valpolicella Ripasso** *** 23,73 **17,80**
 Classico Superiore 75cl rot
 2012 Valpolicella Ripasso DOC
 Silbermedaille WeinTrophy Berlin 2016
 FASS 20 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
- 0725 **Amarone della Valpolicella** *** 43,73 **32,80**
 2015 Amarone della Valpolicella DOC 75cl rot
 Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2018
 FASS 20 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
 Valpolicella Amarone (abgeleitet von ital. amaro=bitter) wird heute zu den hochwertigsten Rotweinen Italiens gezählt. Der Amarone, einer der größten Rotweine Italiens, ist gewissermaßen der trockene Bruder des Recioto della Valpolicella. Dieser wurde traditionell aus den getrockneten Trauben im Dezember und Januar gekeltert.



0718
Bianco di Custoza ***
2016, Veneto IGT
4,20 €
Grundpreis 5,60 €/L
75 cl Flasche





Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Südfrankreich - IGP Pays d'Oc			
<i>'Edition Barrique' - Chais du Sud - Vins Skalli/Sète:</i>			
0444 Sauvignon blanc moëlleux * -lieblich- VEGAN 2017, Pays d'Oc IGP	75cl	weiß	7,87 5,90
2509 Syrah moelleux * (lieblich) VEGAN 2015, Pays d'oc IGP <i>Silbermedaille AWC Vienna 2016</i>	75cl	rosé	7,20 5,40
0442 Syrah rosé *** VEGAN 2015, Pays d'oc IGP <i>Seal of Approval AWC Vienna 2016</i>	75cl	rosé	6,27 4,70
0441 Merlot *** VEGAN 2016, Pays d'oc IGP	75cl	rot	6,27 4,70
2512 Merlot moëlleux * -lieblich- VEGAN 2016, Pays d'Oc IGP <i>Silbermedaille AWC Vienna 2017</i>	75cl	rot	7,86 5,90
0443 Pinot Noir *** VEGAN 2015, Pays d'oc IGP <i>Seal of Approval AWC Vienna 2016</i>	75cl	rot	7,87 5,90

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Vin de France			
0451 Les Hautes Pentes ** 2017, Vin de France, Colombard	75cl	weiß	7,60 5,70
0453 Les Hautes Pentes ** NEU 'Cuvee Mademoiselle' 2017 Vin de France, 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon	75cl	rosé	7,60 5,70
Picpoul de Pinet			
<i>'Edition Barrique'/Les Vignerons de Florensac:</i>			
0458 Picpoul de Pinet *** VEGAN 2015, Picpoul de Pinet AOC <i>Seal of Approval AWC Vienna 2016</i>	75cl	weiß	10,40 7,80

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Coteaux d'Aix en Provence			
<i>Provence - eine Region, die uns ins Schwärmen kommen lässt! Herrliche Landschaften, urtümliche Vegetation, Lavendel, Kräuter, Pinienwälder, Thymian- Fenchel- und Anisdüfte, wer wird da nicht schwach?</i>			
0440 Domaine de Cadenière *** VEGAN 2016, Coteaux d'Aix en Provence AOP 75cl	75cl	rosé	11,87 8,90
BIO <i>aus kontrolliert biologischem Anbau</i> Grenache, Syrah, Cinsault			
0439 Domaine de Cadenière *** NEU VEGAN 2015, Coteaux d'Aix en Provence AOP 75cl	75cl	rot	11,87 8,90
BIO <i>aus kontrolliert biologischem Anbau</i> Syrah, Carignan, Grenache			
Côtes du Roussillon Villages			
0450 Cantareuse des Garrigues *** VEGAN 2014, Côtes du Roussillon Villages AOP 75cl	75cl	rot	11,87 8,90
<i>Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2016</i>			
Corbières			
<i>Joseph Castan/Lezignan-Corbières:</i>			
0456 Corbières Réserve *** Cuvée Joseph NEU 2016, Corbières AOC	75cl	rot	7,87 5,90
<i>Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2017</i>			

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Saint Chinian			
<i>Cave des Vignerons/St. Chinian:</i>			
0452 Les Barres *** 2015, Saint Chinian AOP	75cl	rot	9,60 7,20
<i>Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2016</i>			
Banyuls			
<i>Cave de l'Abbé Rous/Banyuls:</i>			
0421 Banyuls AOC * -edelsüß- Valcros Hors d'Age	50cl	rot	23,80 11,90
<i>50% Grenache noir, 50% Grenache gris</i> <i>Im Guide Hachette 2018 hat Cave de l'Abbé Rous allein 5 Auszeichnungen, davon ein Coup de coeur erhalten</i>			
Korsika - Vin de pays de l'Île-de-Beauté			
<i>Domaine Casanova/Aghione (Corse):</i>			
0425 Domaine Casanova rosé *** 2016, Pays de l'Île-de-Beauté IGP	75cl	rosé	7,60 5,70
<i>40% Sciaccarello, 30% Merlot, 30% Grenache</i> <i>Silbermedaille Concours Général Paris 2017</i>			



0453

Les Hautes Pentes rosé ***
'Cuvee Mademoiselle'
75cl, 2017 Vin de France

5,70 €
Grundpreis 7,60 €/L

NEU

Der Geschmack ist ebenso umwerfend wie sein Duft:
Frisch und fruchtig, süßlich und spritzig, anregend und erfrischend.
Ein gelungenes Beispiel für ein perfekt ausbalanciertes Säure-Süße Spiel.
Sie werden diesen Rosé lieben!

0456

Corbières Réserve ***
Cuvée Joseph **NEU**
2016, Corbières AOC

5,90 €
Grundpreis 7,87 €/L

BIO **BIO** **NEU**

Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2017

0425

Domaine Casanova rosé ***
2016, Pays de l'Île-de-Beauté IGP

4,70 €
Grundpreis 7,60 €/L

Ein sehr feiner, fruchtiger und harmonischer Roséwein. Er duftet, so typisch für klassische Weine dieser Region, leicht pfeffrig-krauterwürzig, nach Mandeln, Kaffee und Himbeeren.
Seine Art wird durch eine sehr elegante feine Mineralität noch unterstrichen.
Diese einzigartige Rebsorte duftet nach hellen Beeren, ätherischen Gewürzen wie Rosmarin und Thymian, erinnert an Wildkräuter und Baumharz.
Sie lässt uns auch an Sonne, Salz und Meer denken.

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Costières de Nîmes

0455 **Costières de Nîmes** *** 10,00 **7,50**
'Domaine de mon Père' **NEU** 75cl rot
2016, Costières de Nîmes AOC
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Côtes du Rhône

Vignerons Calvisson/St. Hilaire d'Ozilhan:
0490 **Côtes du Rhône 'Closerie de St. Hilaire'** *** 9,20 **6,90**
VEGAN 2015 Côtes du Rhône AC 75cl rot
60% Syrah, 40% Grenache

Beaumes de Venise

Domaine Beauvalcinte/Suzette:
0494 **Beaumes de Venise AOC** *** 23,73 **17,80**
2013 Cuvée 'Domaine Beauvalcinte' 75cl rot
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
50% Grenaches, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cinsault, 5% Carignan, 5% Counoise.



Costière de Nimes

2016, Costières de Nîmes AOC

7,50 €
Grundpreis
10,00 €/L

BIO

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Vacqueyras

Domaine de Chantegut/Vacqueyras:
0495 **Vacqueyras** *** 26,40 **19,80**
'Les Clés de La Magnaneraie'
2013 Vacqueyras AC Chantegout 75cl rot
60% Grenache, 40% Syrah
Alte Rebstocke (Durchschnittsalter 40 Jahre)
FASS teilweise im Fass gereift

Silbermedaille Vignerons Independant 2016

★ **1 Stern im Guide Hachette 2016:**
Diese Cuvée ist teilweise auf dem Fass gereift und bietet eine kräftige Farbe und eine tiefe und großzügige Nase von gekochten roten Früchten, unterstrichen von einer leichten Vanille. Eine Geschmackspalette mit einem Hauch von Lakritze im langen Mund, die sehr angenehm rund und geschmeidig mit seidigen Tanninen angereichert ist.

Châteauneuf du Pape

Domaine La Fagotière / Palestor:
0493 **Châteauneuf du Pape** *** **NEU** 6 37,07 **27,80**
'La Fagotière' 75cl rot
2015 Châteauneuf du Pape
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau



Auf dem Weg zum Gipfel des Mont Ventoux

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Alsace

Domaine Emile Anstotz /Balbronn:
Guide Hachette 2018

0386 **Gewürztraminer 'Hinterkirch'** ** 18,40 **13,80**
VEGAN 2016 Alsace AC 75cl weiß

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

0382 **Riesling 'Westerweingarten'** *** 14,40 **10,80**
VEGAN 2016 Alsace AC 75cl weiß

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

FASS 5 Monate Lagerung in ca. 100 Jahre alten großen Holzfässern

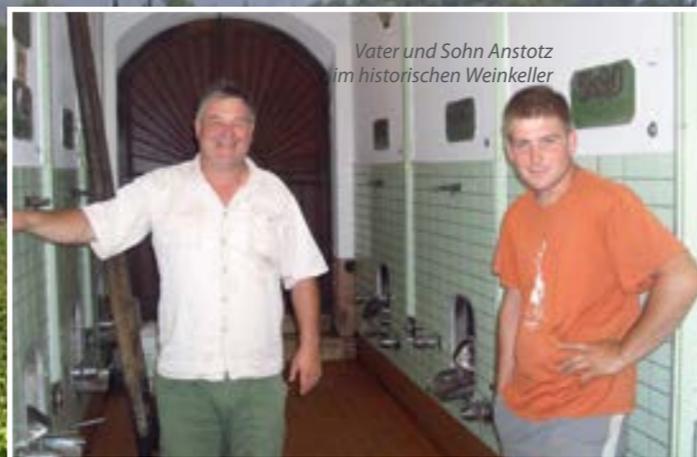
★ **1 Stern im Guide Hachette 2017:**
Hellgelb mit grünen Reflexen öffnet sich dieser Riesling aus einem marmeladigen Boden mit komplexen Zitrusnoten (pinke Grapefruit), nuancenreichen rauchigen Noten und Mineralität. Scharfer Angriff, gut strukturiert und lang, er wird von einer feinen Säure gedehnt. Ein konsistenter und schöner Riesling, der am Ende im Laufe der Zeit noch gewinnen wird.

0384 **Pinot Noir** *** 15,73 **11,80**
VEGAN 2016 Alsace AC 75cl rot

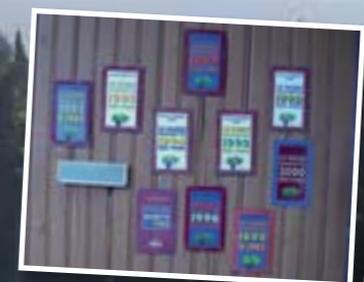
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

FASS 10 Monate im Holzfass gereift

Alsace - Domaine Anstotz
25 km westlich von Straßburg wird 1580 das Bauernhaus auf einem Feld erbaut, dessen Keller alte Fuder-Holzfässer verbirgt. 1950 wird mit der eigenen Abfüllung begonnen. Marc Anstotz steigt 1980 mit in das Weingut ein.
Auf 15 ha der Weinberge werden seit 2012 Bio-Weine, darunter ein hervorragender Terroir-Riesling erzeugt.
Die Domaine Anstotz ist einer unserer ältesten Lieferanten. Wir sind stolz darauf, daß wir bereits in unserem Gründungsjahr 1977 erste Weine von der Familie Anstotz bezogen haben.
Marc Anstotz hat inzwischen die gesamte Weinerzeugung auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt, nachdem schon sein Vater seit vielen Jahren Mitglied einer Organisation war, die als eine der Ersten in Frankreich den integrierten Weinbau initiiert hat. Diese Institution regelt und garantiert, dass keine Insektizide und so gut wie keine Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen.
Stattdessen wurde auf Grünbepflanzung der Weinberge gesetzt und gegen Mehltau wurden nur umweltfreundliche Mittel eingesetzt. Auch der Einsatz von künstlichen Düngemitteln war schon untersagt.
Familie Anstotz erringt immer wieder Auszeichnungen im Guide Hachette für ihre Weine.



Vater und Sohn Anstotz im historischen Weinkeller



BIO

BIO

BIO

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Loire

Domaine Olivier Père et Fils/Maisdon-sur-Sèvre:

0401 **Muscadet de Sèvre et Maine ***** 9,20 **6,90**

Cuvée Charbonnière
2017 Sèvre et Maine AC
100% Muscadet
de Sèvre et Maine
(Melon de Bourgogne)



75cl weiß



Gerard & Hubert Thiroat
bei der
Traubenverarbeitung



Hubert Thiroat
erläutert begeistert
im Weinberg
die Bodenverhältnisse

Ein Meisterstück:
Überwältigend kräftige Frucht gepaart mit der
feinen säure-frischen Eleganz der Sauvignon
blanc-Weine aus kühlen Klimazonen.

Purer Genuss zu jeder Tageszeit – morgens,
mittags, abends – immer wieder!

Schon der Duft dieses typischen Sancerre ist so
anregend, stahlig, fruchtig und frisch, dass man
sofort Appetit bekommt – auf mehr und Meer!!

Typische Noten von Johannisbeeren und Stachel-
beeren verbinden sich mit feinen Komponenten
von Kräutern und Zitrusfrüchten – unterstrichen
von der unwiderstehlich stahligen, pudrigen
Mineralität der Feuerstein-Böden.



Zum Weißwein Frankreich



Melanie & Hubert Thiroat
in Ihrem Proberaum

**Domaine de la Tonnellerie
Hubert & Gerard Thiroat**

Bei unserem Besuch zeigt sich der Himmel über der Loire freundlich und wir
machten uns bester Laune auf den Weg in das kleine beschaulichen Dorf
Bué, Sitz der „Domaine de la Tonnellerie“ der Familie Thiroat.

Unweit des berühmten Städtchens Sancerre werden hier die besten „San-
cerre“-Weine überhaupt produziert, und Gérard und Hubert Thiroat zählen
mit ihrem kleinen aber feinen Weingut zu den traditionsreichsten Häusern!
Die Thirots entstammen einer sehr alten Winzerfamilie, die schon seit 3
Jahrhunderten Wein anbaut. Sie bewirtschaften inzwischen 12ha auf den
besten Hängen, die Bué umgeben.

Hubert empfängt uns in seinem hübsch eingerichteten Verkostungsraum
herzlich mit einem Gläschen Sancerre und dem unwiderstehlichen „Crottin
de Chavignol“, jenem legendären Ziegenkäse der Region, der mit seiner
Milde (wenn er jung ist) oder kräftigen Würze (der Ausgereifte) eine schmel-
zende Einheit mit dem frischen, gut gekühlten Sancerre eingeht.

Hubert ist der Sohn des Hauses. Gemeinsam mit seinem Vater Gerard und
seiner Frau Melanie führt er den kleinen, absolut gepflegten Betrieb und
zeigt uns seinen Weinkeller voller Stolz. In jeder Ecke des kleinen Betriebes
ist die Liebe zu spüren, mit der hier Wein produziert wird.

Der Urgroßvater, ein Fassbauer, der für den Namen der Domaine verant-
wortlich ist, wäre sicher sehr stolz auf dieses Juwel eines Weinguts, das sich
so angenehm von der schnellen Massenproduktion manch anderer an der
Loire ansässiger Produzenten unterscheidet.

Als wir später die Weinberge besichtigen, hat es schon wieder zu regnen
begonnen. Aber Hubert erklärt uns einmal mehr, wie gut der Regen für den
Wein sei. Ebenso wie in seinem kleinen Betrieb spürt man auch hier in der
Natur seine Liebe zum Wein und seinen Stolz (besonders als wir begeistert
von dem großen Erfolg seines Sancerre berichten).

Hier nun sehen wir den berühmten Kalkboden und auch den lehmhaltigen
Boden um Bué, auf dem zwei Rebsorten gedeihen: Sauvignon Blanc und
Pinot Noir. Von den 12ha, die Familie Thiroat bewirtschaftet, gehören ca.
8ha dem Weißwein, der Rest dem Rot- bzw. Roséwein.

Weinbeschreibung:
Der hier vorherrschende Kalkboden gibt unserem „Sancerre“ seinen
typischen Charakter. Er ist trocken, fruchtig, mit dem feinen Aroma von
Stachelbeeren. Frisch und lebendig – ein toller Wein zu vielen Gelegenhei-
ten. Elegant und einzigartig – Sie werden ihn lieben!

Er kann innerhalb eines Jahres getrunken werden, wenn man einen
sinnlichen, duftenden und feinen Wein bevorzugt. Lässt man ihn
länger reifen, so ist der Wein kräftiger und abgerundet und der ur-
sprüngliche Blumenstrauß hat sich in ein zartes Sauvignon-Aroma
verwandelt.



0409
Sancerre

2017, Sancerre AOC
Gérard & Hubert Thiroat
75cl, weiß

17,80 €

Goldmedail-
le WeinTrophy Berlin
2018

Grundpreis 23,73 €/L



0408
**Sancerre
rouge**

2016, Sancerre AOC
Gérard & Hubert Thiroat
75cl, rot
100% Pinot Noir

17,80 €

Grundpreis 23,73 €/L



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Beaujolais

Château Thivin - Claude Geoffroy / Odenas:

★★ - ★★★ in 'Der Große Johnson'
Guide Hachette 2016

0509 **Château Thivin** *** 23,73 **17,80**
2016 Côtes de Brouilly AC 75cl rot

Ein Klassiker aus dem Beaujolais für Weinkenner, den wir seit über 30 Jahren vom Weingut von Claude Geoffroy beziehen. Er stammt von kleinen Parzellen der Spitzenlage 'Côte de Brouilly'.

Die Rebflächen von Château Thivin dieser Spitzenlage verteilen sich an den steilen Hängen von Osten, Süden und Südwesten und hier entstehen individuelle, komplexe Weine.

Dieser Wein hat mit den preisgünstigen 'Beaujolais' nicht viel zu tun. Er ist vollmundig, kräftig und langlebig. Die Duftindrücke dieses Weines sind üppig und fruchtig und erinnern an Erdbeeren und Himbeeren, zarte Veilchen und ein wenig Kirsche.



Château Thivin, Côte de Brouilly

Château Thivin
2016 Côtes de Brouilly AC
19,80 €
Grundpreis 26,40 €/L
75 cl Flasche

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Chablis

Domaine Fournillon et fils / Bernouil:

0563 **Chablis** *** **NEU** 26,40 **19,80**
2016 Chablis AOP 75cl weiß
100% Chardonnay

0564 **Chardonnay** *** **NEU** 19,73 **14,80**
2016 Bourgogne blanc AOP 75cl weiß
100% Chardonnay
lieferbar ab August 2018

0564
Chardonnay
2016 Bourgogne blanc AC
14,80 €
Grundpreis 19,73 €/L
75 cl Flasche



NEU

NEU

0563
Chablis
2016 Chablis AC
17,80 €
Grundpreis 23,73 €/L
75 cl Flasche

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bourgogne

Caves de Buxy / Buxy:

★ - ★★★ in 'Der Große Johnson'
0522 **Chardonnay** *** 17,07 **12,80**
'Clos de Chenôve' 75cl weiß
VEGAN 2014 Bourgogne AOC
100% Chardonnay

Domaine de Lamartinien:

0523 **Macon Rouge AC** *** 12,93 **9,70**
2014 'Coteaux Val Lamartinien' 75cl rot

Closerie des Alisiers / Marsannay:

0519 **Hautes Côtes de Nuits AC** *** 23,73 **17,80**
2014 'Closerie des Alisiers' 75cl rot



0523

0519

0522

Blick von der Grand-Cru-Lage 'Blanchot' auf den Ort Chablis

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bourgogne

Domaine Francois Buffet / Volnay:

0529 **Volnay AOC** *** 46,40 **34,80**
2008 Volnay AC, 100% Pinot Noir 75cl rot

0532 **Volnay 1° Cru 'Carelles sous la Chapelle'** *** 77,33 **58,00**
2010 Volnay 1er Cru AC, 100% Pinot Noir 75cl rot
Premier Cru

0533 **Volnay 1° Cru 'Clos de Chênes'** *** 77,33 **58,00**
2010 Volnay 1er Cru AC, 100% Pinot Noir 75cl rot
Premier Cru



0529

0532

0533



Zum Rotwein Frankreich



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bourgogne

Domaine Daniel Rion et fils / Prémieux:

★★ in 'Der Große Johnson'

Guide Hachette 2014:

'Es sind die Söhne von Daniel Rion, die jetzt die malerische Familiendomaine bewirtschaften: 15 ha Rebfläche, südlich von Nuits-St-Georges gelegen, bieten sie zahlreiche Weine dieser Appellation an und versuchen, den besonderen Charakter jeder ihrer Lagen auszudrücken.'

0526	Bourgogne Aligoté ***	18,40	13,80
	2015 Bourgogne AOC	75cl	weiß
0527	Bourgogne Chardonnay ***	23,73	17,80
	2015 Bourgogne AOC	75cl	weiß
0528	Bourgogne Passetoutgrain *** NEU	15,73	11,80
	2014 Bourgogne AOC	75cl	rot
0555	Vosne Romanée ***	66,40	49,80
	2011 Vosne Romanée	75cl	rot
0556	Vosne Romanée -demi Bouteille- ***	74,13	27,80
	2011 Vosne Romanée	37,5cl	rot
0557	Vosne Romanée 1er Cru 'Les Beaux Monts' ***	92,00	69,00
	2011 Vosne Romanée 1er Cru AOP	75cl	rot
	<i>Premier Cru</i>		
0558	Vosne Romanée 1er Cru 'Les Beaux Monts' ***	98,13	36,80
	2011 Vosne Romanée 1er Cru AOP	37,5cl	rot
	<i>Premier Cru</i>		



0526 0527 0555 0556 0557 0558 0553 0554 0560 0539

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bourgogne

Domaine Daniel Rion et fils / Prémieux:

0553 **Nuits St. Georges 'Aux Lavières'****** 61,07 **45,80**

2010 Nuits-St-Georges AOP 75cl rot

Premier Cru
★ *Guide Hachette 2014:*
'Die an Vosne Romanée angrenzende gelegene Lage Aux Lavières 2010 (Nuits-St-Georges) ergab einen schönen Wein mit einer Nase von Cassis und einer Holznote, im Mund ausgewogen und langanhaltend mit Aromen von reifen Früchten.'

0554 **Nuits St. Georges 1er Cru 'Hauts Pruliers'** *** 78,67 **59,00**

2011 Nuits-St-Georges 1er Cru AOP 75cl rot

Premier Cru
★ *Guide Hachette 2014:*
Der 1er Cru Les Hauts Pruliers ist 2010 im Zentrum der Appellation auf einem steilen Hügel im Süden der Stadt Nuits-St-Georges gewachsen. Seine Aromen von Cassis und Kirschen sind ausgeprägt und die Tannine sind bereits gut eingebunden und ergeben im Mund eine gute Konsistenz.

0560 **Clos de Vougeot** *** 128,00 **96,00**

2011 Clos Vougeot AOP 75cl rot

Grand Cru
0539 **Echezeaux** *** **NEU** 144,00 **108,00**

2015 Echezeaux Grand Cru AOP 75cl rot

Grand Cru



Zum Weißwein Frankreich



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bourgogne

Domaine Michel Noëllat / Vosne Romanée:

Guide Hachette

0543 **Bourgogne Pinot Noir** *** 29,07 **21,80**

2016 Bourgogne AOP 75cl rot

0544 **Savigny Les Beaune 1er Cru 'Les Lavières'** *** 57,07 **42,80**

2011 Savigny 1er Cru AOP 75cl rot

Premier Cru
0550 **Nuits St. Georges** *** **NEU** 69,33 **52,00**

2016 Nuits St. Georges AOP 75cl rot

0545 **Vosne Romanée 1er Cru 'Les Suchots'** *** 118,67 **89,00**

2011 Vosne Romanée 1er Cru AOP 75cl rot

★ *Guide Hachette 2014*
Premier Cru

0546 **Nuits-St-Georges 1er Cru 'Les Boudots'** *** 118,67 **89,00**

2011 Nuits-St-Georges 1er Cru AOP 75cl rot

FASS im Eichenholz-Fass ausgebaut
★★ *Guide Hachette 2014*
Premier Cru

0548 **Clos de Vougeot Grand Cru** *** **NEU** 197,33 **148,00**

2013 Clos Vougeot Grand Cru AOC 75cl rot

FASS im Eichenholz-Fass ausgebaut (70% neu)
★★ *Guide Hachette 2016*
Grand Cru

Domaine Michel Noëllat / Vosne Romanée
Wir sind sehr stolz, dass wir Weine der Domaine Noëllat (damals noch Charles Noëllat) schon seit unserer Gründung 1977 beziehen.
Heute wird die Domaine nach dem Tod von Charles Sohn Michel 1989 in 5. und 6. Generation von dessen Söhnen Alain und Jean-Marc und zunehmend auch deren Kindern Sophie und Sebastien geführt.
Das Haus Noëllat bewirtschaftet heute über 100 Weinberge in den besten Lagen der Côte d'or in 22 verschiedenen Apellationen.
Die Weine werden regelmäßig in der Weinpresse und im Guide Hachette gut bewertet und wurden auch des öfteren mit einem "♥ Coup de Coeur" ausgezeichnet.



Familie Noëllat



0543 0544 0545 0546 0548



Im Weinberg bei Familie Noëllat



Domaine de l'Herré/Manciet

1974 auf einem historischen Terrain gegründet, verfügt das Weingut Domaine de l'Herré heute über 100 ha Rebfläche in bester Südlage. Oben auf den Rebhängen bietet sich ein herrlicher Blick über die Pyrenäen.

Die Gascogne ist das beste Weißweingebiet Südfrankreichs. Dafür sorgen Lehm- und Tonböden, die sonnigen Hänge und angenehm kühle Nächte.

Um die Frische und die Aromen zu bewahren, werden die Trauben schon frühmorgens vor Sonnenaufgang gelesen und dann sofort auf der Presse verarbeitet.

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Côtes de Gascogne

- Domaine de l'Herré/Manciet:
- 0431 **La Galope Sauvignon blanc** *** 10,40 **7,80**
2017 Côtes de Gascogne IGP 75cl weiß
Goldmedaille Mondial du Sauvignon 2018
Auf einem Terroir aus gelbbraunem Sand verwurzelt, hat dieser Sauvignon eine leuchtende Farbe, eine intensive Nase von weißen Blüten und frischen Früchte und Lychee in der Spitze. "Eine typische Gascon-Säure", bemerkt ein Verkoster, der diese tonische Nervosität zu schätzen weiß.
 - 0432 **La Galope Chardonnay** *** 10,40 **7,80**
VEGAN 2017 Côtes de Gascogne IGP 75cl weiß
 - 0433 **La Galope Colombard/Ugni blanc** *** 9,20 **6,90**
VEGAN Colombard/Ugni blanc 75cl weiß
2017 Côtes de Gascogne IGP
Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2018

La Galope Chardonnay ***
2017 Côtes de Gascogne IGP
Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2016

7,80 €
Grundpreis 10,40 €/L
75 cl Flasche



0304 0302 0303



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Bordeaux

- Les Caves de RAUZAN, Rauzan:
- 0299 **Château Large Malartic** *** **NEU** 10,40 **7,80**
2014 Bordeaux AC 75cl rot
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
 - 0365 **Château Reynaud Lacoste** *** **NEU** 14,40 **10,80**
2017 Bordeaux AC, in 6er Holzkiste 75cl rot
Goldmedaille Lyon 2018
 - 0304 **Château La Castillonne** *** 9,20 **6,90**
VEGAN 2011 Bordeaux AC 75cl rot
 - 0302 **Château Jean Girard** *** 11,20 **8,40**
VEGAN 2014 Bordeaux AC 75cl rot
 - 0303 **Château La Cadichonne** *** 12,80 **9,60**
2014 Bordeaux AC 75cl rot
Goldmedaille Concours de Bordeaux 2015

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Bordeaux Supérieur

- Les Caves de RAUZAN, Rauzan:
- 0301 **Château Canteloudette** *** **NEU** 13,07 **9,80**
2016 Bordeaux Supérieur AOC 75cl rot
72% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc.
Goldmedaille Concours de Lyon 2017

**Bordeaux
3er Holzkiste**

Bordeaux AC,
75 cl, rot ***
in 3er Holzkiste

Château La Cadichonne
2014, Bordeaux AC
**Goldmedaille
Bordeaux 2015**

Château Jean Girard
2014, Bordeaux AC
Château Garineau
2014, Bordeaux AC



29,40 €
pro 3er-Kiste
Nr. 0372

**Bordeaux
2er Holzkiste**

Bordeaux AC,
75 cl, rot ***
in 2er Holzkiste

22,80 €
pro 2er-Kiste
Nr. 0300

Château Liotin,
2014, Bordeaux AC,
**Goldmedaille
Bordeaux 2015**

Château Capblanc,
2015, Bordeaux AC,
**Goldmedaille WeinTrophy
Berlin 2016**

NEU



0365 0299 0301



Zwischen der 'Dordogne' und der 'Garonne', dem zweiten großen Strom in Bordeaux, liegt das Land 'Zwischen zwei Meeren' 'Entre deux-mers'

Flaschenweine Frankreich

Bordeaux
Rive Droite (rechtes Ufer)



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Castillon - Côtes de Bordeaux

0367	Château Cafof *** NEU	13,07	9,80
	2015 Castillon - Côtes de Bordeaux AOC 75cl rot		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
	FASS im Barrique-Fass ausgebaut		
	Goldmedaille Concours de Lyon 2017		
	Silbermedaille Féminale 2017		

Blaye - Côtes de Bordeaux

0368	Château Peyronat *** NEU	14,40	10,80
	2015 Blaye - Côtes de Bordeaux AOC 75cl rot		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		

Bourg - Côtes de Bordeaux

Jean-Marc Grenier/Lansac:

0369	Château Le Monastère *** NEU	17,07	12,80
	2016 Bourg - Côtes de Bordeaux AOC 75cl rot		
	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Malbec		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Fronsac

0318	Château La Croix Laroque ***	17,07	12,80
	2014 Fronsac AC 75cl rot		
	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon		
0314	Château Junayme ***	25,20	18,90
	VEGAN 2013 Fronsac AC 75cl rot		
	FASS 8 Monate Fassausbau		

Lussac - Saint Emilion

0308	Château de Rambeau ***	17,07	12,80
	2012 Lussac St. Emilion AC 75cl rot		
	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc		
	Goldmedaille Frankfurt Trophy 2017		

Lalande Pomerol

Château Pierrefitte/Lalande Pomerol:

0317	Château Pierrefitte *** NEU	26,40	19,80
	2015 Lalande Pomerol AC 75cl rot		
	80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon		

Saint Emilion

0329	Château Vieux Cantenac *** NEU	19,73	14,80
	2013 Saint Emilion AC 75cl rot		
	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon		



Fass-Stopfen in einem Barrique-Fass



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Puisseguin - Saint Emilion

0364	Château Puisseguin la Rigoderie *** NEU	23,73	17,80
	Cuvée Elegance 2016 Puisseguin St. Emilion AC 75cl rot		
	90% Merlot, 10% Cabernet Franc, 35 Jahre alte Rebstöcke		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0315	Château Bois Joli ***	18,40	13,80
	2012 Puisseguin St. Emilion AC 75cl rot		
	100% Merlot		

Saint Emilion - Grand Cru

0325	Château Tour du Vieux Castel *** NEU	31,73	23,80
	2015 Saint Emilion Grand Cru AC 75cl rot		
	FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut		
	80% Merlot, 20% Cabernet Franc		
	Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2017		
	in 6er Bordeaux-Holzkruste		



Flaschenweine Frankreich

Bordeaux
St. Emilion

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Saint Emilion - Grand Cru Classé

0326	Château Grand Mayne ***	79,73	59,80
	2011 Saint Emilion AC Grand Cru Classé 75cl rot		
	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon		
	FASS im Barrique-Fass ausgebaut		
	in 12er Holzkiste		
	Grand Cru Classé		
	92 Robert Parker		
	★ 1 Stern im Guide Hachette 2015		

Château Yon Figeac - M. Alain Château/Roailan:
★★ in 'Der Große Johnson'

0330	Château Yon Figeac ***	78,67	59,00
	2006 Saint Emilion AC Grand Cru Classé 75cl rot		
	FASS 12-14 Monate Fassausbau in Barrique-Fässern (35% neu)		
	80% Merlot, 20% Cabernet Franc		
	in 12er Holzkiste		
	Grand Cru Classé		

0325
Château Tour du Vieux Castel *** **NEU**

Saint Emilion Grand Cru AC,
75 cl, rot
23,80 €
Grundpreis 31,73 €

So soll ein Grand Cru Saint-Emilion ausfallen!
Typisch, klassisch, lebendig und samtiger doch fester Textur. Die dunkle rubinrote Farbe verspricht den Genuss eines sehr aromatischen Rotweins. Sein Bukett ist komplex, die Aromen erinnern an reife rote Früchte, dunkle Beeren, einen Hauch von Gewürzen und Nadelhölzer.
Feine Röstaromen und Vanille sind auf den gekonnten Ausbau in Eichenholz-Fässern zurückzuführen sind.

Am Gaumen präsentieren sich die Aromen kraftvoll und die Aromen des Holzes sind spürbar. Nach und nach entfalten sich die fruchtig-würzigen Noten. Im langen Nachhall entsteht eine unwiderstehlich köstliche Harmonie.



Blick über St. Emilion

Flaschenweine Frankreich

Bordeaux
Rive Gauche (linkes Ufer)



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Médoc

Alain Lanneau/Jau-Gignac et Loirac:
0352 **Château Haut Gravat *** NEU** 17,07 **12,80**
2014 Médoc AC 75cl rot
FASS im Barrique-Fass ausgebaut
33% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 33% Cabernet Franc
Cru Artisan

Haut Médoc

Yves Blanc/Propriétaire a Avansan:
0350 **Château Haut Courey *** NEU** 18,40 **13,80**
2015 Haut Médoc AC 75cl rot
FASS im Barrique-Fass ausgebaut
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Listrac-Médoc

'Edition Barrique' - Château Bibian, Listrac:
2536 **Château La Fleur Bibian ***** 15,73 **11,80**
VEGAN 2014 Listrac-Médoc AC 75cl rot
Seal of Approval AWC Vienna 2016
FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut

Château Donissan/Listrac:
0342 **Château Donissan ***** 23,74 **17,80**
VEGAN 2011 Listrac-Médoc AC 75cl rot
FASS 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche (1/3 neue Fässer)
Cru Bourgeois
Bronzemedaille Concours de Bordeaux 2013

Blick in einen 'Chais' von Château Bibian



0352 0350 2536 0342

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Listrac-Médoc

Château Bibian - Domaine Meyre/Listrac:
0345 **Château Bibian ***** 53,07 **39,80**
2003 Listrac-Médoc AC Cru Bourgeois 75cl rot
60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot,
5% Cabernet Franc
FASS 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche (1/3 neue Fässer)
Cru Bourgeois - 2003 war ein Spitzenjahrgang im Medoc!

Familie Meyre, Besitzer von Château Cap Leon Veyrin erwarb 1999 auch Château Bibian – das älteste Château, das älteste Gebäude überhaupt (außer der Kirche und dem Schloss) in Listrac-Medoc. Alain Meyre überließ Château Bibian, das 24 ha umfasst, seiner Tochter Nathalie, die es innerhalb kürzester Zeit schaffte, mit seinen Weinen wieder die Führungsposition im Listrac einzunehmen.

0343 Château Cap Leon Veyrin ***

Cru Bourgeois Supérieure
2014 Listrac-Médoc AC

19,80 €
Grundpreis 26,40 €/L
75 cl Flasche

Die langlebigen Weine von Château Cap Léon Veyrin haben sich mittlerweile zu einem Spitzenprodukt im Listrac en Medoc entwickelt.

Das komplexe Bukett und die Aromenvielfalt lassen uns immer wieder Neues entdecken.

Ein großer Wein, gut strukturiert, mit Stil und Finesse, ausgestattet mit reifer, runder Tanninstruktur, die im langen Finale im Einklang mit dem fruchtig-würzigen Geschmack ist.



0345 0347



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Listrac-Médoc

Château Cap Leon Veyrin - Domaine Meyre/Listrac:
★★ **Der große Johnson**
0343 **Château Cap Leon Veyrin ***** 26,40 **19,80**
2014 Listrac-Médoc AC 75cl rot
58% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
FASS 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche (1/3 neue Fässer)
Cru Bourgeois Supérieure

★ **1 Stern im Guide Hachette 2018**
0347 **Château Cap Leon Veyrin ***** 29,07 **23,80**
2013 Listrac-Médoc AC 75cl rot
57% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Seal of Approval AWC Vienna 2016

FASS 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche (1/3 neue Fässer)
Cru Bourgeois Supérieure
★ **1 Stern im Guide Hachette 2017**

0309
**Château Bel Air
Gallier *****
2011, Graves AC
11,80 €
Grundpreis 15,73 €/L
75 cl Flasche



Flaschenweine Frankreich

Graves

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Graves

Château Bel Air Gallier/Graves:
0309 **Château Bel Air Gallier ***** 15,73 **11,80**
2011 Graves AC 75cl rot
50% Cab.-Sauvignon, 50% Merlot
★★ **in 'Der Große Johnson 2012'**

Château Le Pas du Vent:
0358 **Château Le Pas du Vent *** NEU** 18,50 **13,80**
2016 Graves AC 75cl rot
75% Merlot, 25% Cab.-Sauvignon

Vieux Château Gaubert - Domaine Haverlan/Portets:
0360 **Vieux Château Gaubert ***** 39,73 **29,80**
2013 Graves AC 75cl rot
FASS 12 Monate in 40% neuen frz. Barrique-Fässern ausgebaut
50% Cab.-Sauvignon, 50% Merlot

0358
**Château
Le Pas du Vent *****
2016, Graves AC
13,80 €
Grundpreis 18,50 €/L
75 cl Flasche



NEU



0360

Mit einem satten Rubinrot ergießt sich der Château Les pas du Vent in's Glas, die Overture.

Andeutungen von roten Früchten und Vanille umschmeicheln anschließend die Nase, das Intermezzo.

Am Gaumen schließlich das Finale dieser Komposition.

Das Hauptthema, die gekonnte Vermählung von roten Früchten und Vanille kehrt eindrucksvoll zurück, wobei die Fruchtaromen von Tanninen unterstützt und in Szene gesetzt werden, so dass ein ausgewogenes Ganzes entsteht, bei der die Harmonie der einzelnen Komponenten beispielhaft genannt werden kann.

Auf 3 Hektar, nach Süden ausgerichteter Anbaufläche, gedeihen hier im Graves die Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon, die den klassisch erzeugten Château Le Pas du Vent hervorbringen.



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Pauillac

0336 **Château Les Landes de Cach *** NEU** 37,06 **27,80**
2008 Pauillac AC 75cl rot

FASS 14 Monate im Barrique aus französischer Eiche (100% neu)
50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot
Cru Bourgeois

0333 **Château Gaudin *** NEU** 39,73 **29,80**
2012 Pauillac AC 75cl rot

FASS 15 Monate im Barrique aus französischer Eiche (50% neu)
40 Jahre alte Rebstöcke, keine Filtration, Klärung nur mit Hühnereiweiß
91 *Wine Enthusiast*

0986 **Le Haut Medoc *** NEU** 33,07 **24,80**
de Château Haut Bages Liberal
2007 Haut Medoc AC 75cl rot

FASS im Barrique-Fass ausgebaut
60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot
2. Wein von Château Haut Bages Liberal
5ème Grand Cru Classé 1855, Pauillac.

★ **1 Stern im Guide Hachette 2011**

St. Julien

0984 **Pavillon du Glana *** NEU** 33,07 **24,80**
2014 Saint Julien AC 75cl rot

FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut (15% neu)
2. Wein von Château du Glana



Wiese hinter dem
Château
Mouton Rothschild

NEU **www.barrique-shop.de**



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Moulis en Médoc

0337 **Château Mauvesin *** NEU** 25,20 **18,90**
2007 Moulis en Medoc AC 75cl rot

FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Cru Bourgeois
Silbermedaille Féminale 2009
Silbermedaille Mundus Vini 2009

0349 **Charme la Mouline ***** 33,07 **24,80**
2012 Moulis en Medoc AC 75cl rot

FASS 18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut
86 *Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2015*

St. Estèphe

0334 **Château Moulin Delille ***** 33,07 **24,80**
2011 Saint Estèphe AC 75cl rot

FASS im Barrique-Fass ausgebaut
55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

0983 **La Dame de Montrose *** NEU** 64,00 **48,00**
2013 Saint Estèphe AC 75cl rot

FASS 12 Monate im Barrique ausgebaut (30% neu)
2. Wein von Château Montrose - 2ème Grand Cru Classé 1855
92 *Wine Enthusiast*

Margaux

0985 **Le Margaux de Brane *** NEU** 39,73 **29,80**
2015 Margaux AC 75cl rot

FASS 12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut
45% Cabernet-Sauvignon, 55% Merlot
3. Wein von Château Brane Cantenac
2ème Grand Cru Classé 1855



0984 0337 0349 0334 0983

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Margaux

0980 **K de Château Kirwan *** NEU** 39,73 **29,80**
2013 Margaux AC 75cl rot

2. Wein von Château Kirwan
3ème Grand Cru Classé 1855
45% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet-Franc,
10% Petit Verdot

0962 **Les Charmes de Château Kirwan ***** 53,07 **39,80**
2011 Margaux AC 75cl rot

FASS 16 Monate im Barrique-Fass ausgebaut
2. Wein von Château Kirwan
★ *Guide Hachette 2011*

0981 **Château Kirwan *** NEU** 118,67 **89,00**
2013 Margaux AC 75cl rot

FASS 18 Monate im Barrique-Fass ausgebaut (40% neu)
61% Cabernet-Sauvignon, 18% Merlot,
11% Cabernet-Franc, 10% Petit Verdot
3ème Grand Cru Classé 1855
92 *Robert Parker*
92 *Wine Enthusiast*

0982 **Château Duhart Milon Rothschild *** NEU** 157,33 **118,00**
2013 Margaux AC 75cl rot

FASS 14 Monate im Barrique-Fass ausgebaut (50% neu)
in 6er Holzkiste
4ème Grand Cru Classé 1855
★★ *2 Sterne im Guide Hachette 2017*
91 *Wine Spectator*



Château Margaux in Margaux

0985 0980 0962 0981 0982

© TM Eingetragene Marken von Barrique GmbH – © Eingetragene Geschmacksmuster – © Copyright: Barrique GmbH – Internet: www.barrique.de



Wie kommt die Johannisbeere in den Wein?

Wussten Sie eigentlich schon....

...was es bedeutet, wenn es in einer Weinbeschreibung z.B. heißt:

'Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Waldbeeren finden sich ebenso wie Tabak, Tee und Schokolade?'

Da wird sich der eine oder andere schon einmal gefragt haben, wie diese Früchte und Aromen denn in den Wein kommen. Werden sie bei der Weinbereitung dem Wein hinzugefügt oder wurden die Früchte zwischen den Reben gepflanzt?

Die Erklärung ist eigentlich ganz einfach:

Diese Aromen von Johannisbeere, etc. kommen aus der Schale der Weintraube. Je nach Boden, Klima, Jahrgang und Rebsorte entstehen verschiedenste Aromen in der Traube. Auch der Zucker- und Säuregehalt der Trauben spielen dabei eine sehr große Rolle.

Aus diesen Komponenten werden bei der Vinifizierung flüchtige Aromen frei, die Informationen an unser Gehirn weitergeben und uns an verschiedene Früchte, Gewürze, Kräuter und Gerüche erinnern.

Um die Aromen zu bestimmen, sollte man zunächst nur am Wein riechen, dann das Glas schwenken und erneut riechen.

Dann einen großen Schluck in den Mund nehmen. Das so genannte Schlürfen spielt hierbei auch eine große Rolle.

Schlürfen ist eine Trinktechnik, die den Wein mit Sauerstoff am Gaumen umkreisen lässt. Dadurch werden weitere Aromen frei und diese fließen über die Nase zu unserem Gehirn.

Wenn Sie den Wein runtergeschluckt haben, schmecken Sie noch einmal andere Aromen. Das nennt man Nachklang.

Das Aroma von schwarzen Johannisbeeren ist übrigens sehr typisch für Cabernet Sauvignon, die Hauptrebsorte in den Weinen des Medoc.

Interessant: Frauen können in der Regel Aromen besser erkennen und bestimmen. Aber den Männern zum Trost:

Jeder kann es lernen und Übung macht den Meister.

Flaschenweine Frankreich

Bordeaux
Rive Gauche (linkes Ufer)



Flaschenweine Frankreich

St. Croix du Mont
Sauternes

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Bordeaux blanc

Les Caves de Rauzans / Rauzans:
0374 **Grangeneuve** * süß 9,20 **6,90**
2017 Bordeaux blanc AC 75cl weiß
100% Semillon

Entre-deux-mers

Jean Baptiste Miane/Lugasson:
0361 **Château Fontoy** *** 10,40 **7,80**
2015 Entre-deux-mers AC 75cl weiß
47% Sauvignon blanc, 47% Semillon, 6% Colombard

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Graves

Schroeder & Schyler/Bordeaux:
0375 **Graves Supérieures** * -edelsüß- 15,73 **11,80**
2015 Graves AC 75cl weiß
70% Semillon, 30% Sauvignon blanc

St. Croix du Mont

Jean-Marie Tinon/St.Croix du Mont:
0373 **Château La Grave** * -edelsüß- 21,07 **15,80**
2011 St. Croix du Mont AC 75cl weiß
95% Semillon, 5% Sauvignon blanc
5 ha Lehm-/Sand und 5 ha Lehm-/Kiesboden am Hang.
Mehrfache Handlese nach Reifegrad, nur aus erster vorsichtiger Pressung.
★ 1 Stern im Guide Hachette 2011
★★ in 'Der Große Johnson'

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Sauternes

0964 **Château Suduiraut** * -edelsüß- 104,00 **78,00**
1998 Sauternes AC 75cl weiß

FASS 18-24 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé 1855 Sauternes
89 Robert Parker

0972 **Château Suduiraut** * Demi Bouteille 154,67 **58,00**
1997 Sauternes AC -edelsüß- 37,5cl weiß

FASS 18-24 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé 1855 Sauternes
★★ 2 Sterne im Guide Hachette 2001
Coup de coeur im Guide Hachette 2001

0975 **Château Rieussec** * -edelsüß- 129,33 **97,00**
1996 Sauternes AC 75cl weiß

90% Semillon, 7% Sauvignon blanc, 3% Muscadelle
FASS 18 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé 1855 Sauternes

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Sauternes

0971 **Château d'Yquem** * -edelsüß- 504,00 **189,00**
1999 Sauternes AOC 37,5cl weiß

80% Semillon, 20% Sauvignon blanc
FASS 48 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé Supérieure 1855 Sauternes
★★★ 3 Sterne im Guide Hachette 2005
♥ Coup de coeur im Guide Hachette 2005

0963 **Château d'Yquem** * -edelsüß- 504,00 **378,00**
1998 Sauternes AOC 75cl weiß

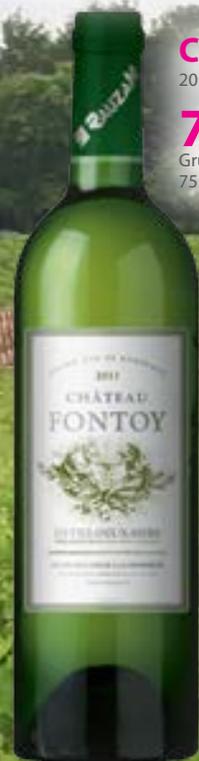
80% Semillon, 20% Sauvignon blanc
FASS 48 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé Supérieure 1855 Sauternes
91 Robert Parker

★★★ 3 Sterne im Guide Hachette 2004
♥ Coup de coeur im Guide Hachette 2004

0974 **Château d'Yquem** * -edelsüß- 560,00 **420,00**
1995 Sauternes AOC 75cl weiß

80% Semillon, 20% Sauvignon blanc
FASS 48 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut
1er Grand Cru Classé Supérieure 1855 Sauternes
95 Robert Parker

★★★ 3 Sterne im Guide Hachette 2001
♥ Coup de coeur im Guide Hachette 2001



Château Fontoy ***

2015, Entre-deux-mers AC

7,80 €

Grundpreis 10,40 €/L
75 cl Flasche



0374

Grangeneuve

2017, Graves AC

6,90 €

Grundpreis 9,20 €/L
75 cl Flasche



0373

Château Yquem
in Sauternes

Graves Supérieures

2015, Graves AC

11,80 €

Grundpreis 15,73 €/L
75 cl Flasche



0375



0964

0972

0975

Château d'Yquem *

1998, Sauternes AOC

378,00 €

Grundpreis 504,00 €/L
75 cl Flasche

0963



0971

Château d'Yquem *

1999, Sauternes AOC

189,00 €

Grundpreis 504,00 €/L
37,5 cl Flasche

0974



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Rueda

Bodegas Gotica / Rueda:				
0651	Camino la Fara ***	10,40	7,80	
	2017 Rueda DO	75cl	weiß	
	100% Verdejo			
	Feine Säure, wie ein guter Sancerre zum kleinen Preis!			

Bodegas Gotica

Das Städtchen Rueda, ein hübscher verschlafener Ort im Nordwesten Spaniens ist Namensgeber für die DO Rueda.

Erst im Jahr 2004 startete Maria Jesus de la Hoz Monsalve hier mit ihrer Bodega Gotica, aber schon heute hat sie sich weit über Spaniens Grenzen hinaus einen Namen gemacht - insbesondere mit ihren außergewöhnlich frischen, blitzsauberen Weißweinen.



Bodegas Gotica

Spanien, lange Zeit nicht unbedingt erste Adresse, wenn es um frische, säurebetonte und körperliche Weißweine geht, hat sich mit Anbaugeländen wie Ribero del Rueda in den letzten Jahren in dieser Hinsicht einmal mehr mit seinen Weinen etablieren können. Bodegas wie die von Maria Jesus mit ihren herausragenden Weißweinen machen dies möglich.

Den weitaus größten Teil der bewässerten Weinberge beansprucht mit 120 ha der Verdejo, nur etwa 7 ha gehören dem Tempranillo. Marias Familie produziert bereits seit Generationen Wein, aber erst Maria selbst wagte den Schritt zur eigenen Vinifizierung. Hierfür hat sie unter erheblichen Investitionen ihre Bodega mit neuester Technik ausgestattet. Der Maschinenpark ist wirklich sehenswert, allein die Presse ist ein technisches Meisterwerk. Die Trauben, in erster Linie ist das die für diese Gegend berühmte „Verdejo“, gelangen mit etwa 12° Celsius in die Presse, geerntet wird in der Regel nachts. Innerhalb weniger Minuten werden sie auf 6° Celsius heruntergekühlt und nun 8 bis 9 Stunden in der Presse auf der Schale belassen. Dann findet die Fermentation in Gärtanks statt (2 – 3 Monate bei ca. 9 bis 10° Celsius. Durch diese hochmoderne Verfahrensweise, alles selbstverständlich elektronisch gesteuert, bleiben Aromen und Säure erhalten. Der Wein wird nicht filtriert, sondern nur gekühlt auf 5 bis 7° abgezogen.

Maria Jesus, Besitzerin dieses erstaunlichen Betriebes, verzichtet vollständig auf den Zukauf von Trauben und stellt ihre Weine, wie auch ihren gesamten Betrieb, mit berechtigtem Stolz vor. Ihre Verdejo können sich durchaus mit guten Sauvignon Blanc messen und bilden beispielsweise eine interessante Alternative zu Loire-Weinen wie Sancerre oder Pouilly Fumé.



Camino la Fara ***

2017 Rueda DO
7,80 €
Grundpreis 10,40 €/L
75 cl Flasche

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

La Mancha

Bodegas Lopez Mercier / Manzanares:				
0631	Conde de Monterroso tinto ***	4,93	3,70	
	2016 La Mancha DO	75cl	rot	
	Tempranillo tinto			
	Goldmedaille 21. WeinTrophy Berlin 2017			
0632	Conde de Monterroso rosado semidulce ** -halb trocken-	5,60	4,20	
	2016 La Mancha DO	75cl	rosé	
	Goldmedaille Frankfurt Trophy 2018			
	'Edition Barrigue':			
2525	Monasterio St. Felipe *** Crianza	6,27	4,70	
	2012 La Mancha DO	75cl	rot	
	Silbermedaille AWC Vienna 2016			
	FASS im Barrigue-Fass ausgebaut			
2524	Monasterio St. Felipe *** Magnum Crianza	5,93	8,90	
	2012 La Mancha DO	150cl	rot	
	Silbermedaille AWC Vienna 2016			
	FASS im Barrigue-Fass ausgebaut			



Utiel Requena

'Edition Barrigue':				
2520	Doña Estrella dulce * -süß-	6,27	4,70	
	2016 Utiel Requena DO	75cl	rot	
	Silbermedaille Frankfurt Trophy 2018			
2522	Tempranillo tinto dulce * -süß-	7,20	5,40	
	2016 Utiel Requena DO	75cl	rot	
	Jumilla			
0669	Cumbre del Dia semidulce *	9,20	6,90	
	2016 Jumilla DOP	75cl	rot	
	100% Monastrell			
	FASS im Barrigue-Fass ausgebaut			

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Alicante

Bodegas Castaño / Alicante:
0660 **Mo Salinas** ***
2008 Alicante DO 75cl 19,73 rot **14,80**
FASS 4 Monate im Barrigue-Fass aus französischer Eiche ausgebaut

Yecla

Bodegas Castaño / Yecla:
★★ in 'Der Große Johnson'
Die gesamte Familie Castaño widmet sich mit Hingabe dem Wein und hat in den letzten Jahren mit erheblichen Investitionen in die Kellertechnik die Qualität der erzeugten Weine weiter konsequent gesteigert. Das Ergebnis kann sich wirklich 'schmecken' lassen.
0662 **Umbria La Pava rosado** ***
2016 Yecla DO 75cl 7,87 rosé **5,90**
0664 **Umbria La Pava dulce** *
2016 Yecla DO 75cl 13,07 rot **9,80**

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Yecla

0674 **Castano Merlot dulce** * **NEU**
VEGAN 2017 Yecla DO 75cl 19,73 rot **14,80**
100% Merlot
0675 **Casa Brocal Barrica** *** **NEU**
VEGAN 2017 Yecla DO 75cl 19,73 rot **14,80**
100% Monastrell
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
FASS 4 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut

**Casa Brocal *
Barica**
2017 Yecla DO

14,80 €
Grundpreis 19,73 €/L
75 cl Flasche

**Castano *
Merlot dulce**
2017 Yecla DO

14,80 €
Grundpreis 19,73 €/L
75 cl Flasche



Familia Castano

Die ganze Familie Castano hat sich der Erzeugung herausragender Weine verschrieben. Ramón Castaño Santa gründete die Kellerei schon 1950 und begann damit die Weinberge der Familie stetig zu erweitern. In den 70er Jahren erwarb er die ersten Weinberge der Lagen "Las Gruesas", "Pozuelo" und "Espinal" folgten bald. Die Weinberge der Bodegas Castano erstrecken sich auf 250 ha der Lagen Pozuelo, Las Gruesas und Espinal in der DO Yecla. Diese Rebflächen in bester Lage sind das Herz und das Rückgrat des Weingutes.

Die Zusammenarbeit zwischen Barrigue und der Familie Castano begann bereits in den achtziger Jahren mit dem Import loser Weine, die wir in unserem "Weinladen" in Hannovers Unviertel lose vom Fass verkauften. In dieser Zeit begann Ramón Castaño Santa, der bis dahin seine erzeugten Weine ausschließlich lose verkaufte, auch über eigene Abfüllungen nachzudenken und schaffte die erste Abfüllanlage an.

In den neunziger Jahren traten seine Söhne Ramón und Juan Pedro in den Betrieb ein und man arbeitete gemeinsam unermüdlich an der Vergrößerung und Modernisierung des Betriebes, vor allem aber unternahm man die ersten Schritte auf die europäischen und internationalen Märkte. Man gewann auch langsam internationale Reputation und Auszeichnungen.

Mit dem Eintritt auch des jüngsten Sohnes Daniel in den Betrieb, widmet sich heute die ganze Familie Castano mit Hingabe dem Wein und hat regelmäßig mit erheblichen Investitionen in die Weinberge und die Kellertechnik die Qualität der erzeugten Weine weiter konsequent gesteigert und das Ergebnis kann sich wirklich schmecken lassen.



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Yecla

Bodegas Castaño / Yecla:
★★ in 'Der Große Johnson'
0667 **Pozuelo Crianza** ***
2013 Yecla DO, Crianza 75cl 14,40 rot **10,80**
70% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Goldmedaille Mundus Vini 2016
FASS 10 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut

Von jungen, fruchtige Weinen unter dem Namen Umbria la Pava, die roten tannin- und körperreich, aus den Rebsorten Monastrell und Garnacha, die Weissen aus Airen und Macabeo, bis zu den Crianzas und Reservas des Pozuelo reicht die Spannbreite.

Seit vielen Jahren wird auch Cabernet-Sauvignon und Merlot angepflanzt, aber die Castaños haben verstanden, dass Ihre Stärke in den traditionellen Rebsorten Tempranillo und vor dem für das Yecla so typischen Monastrell liegt.

Die Lage 'Pozuelo'

Pozuelo Crianza

2013 Yecla DO, Crianza
10,80 €
Grundpreis 14,40 €/L
75 cl Flasche

Die Aromen dieses Rotweines strömen uns förmlich aus dem Glas entgegen und erinnern an einen prall gefüllten Korb mit reifen, süßen dunklen Früchten wie Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren - und über allem liegt ein Hauch süßer Vanille, hervorgerufen durch den gekonnten Einsatz von Eichenholzfässern.

Ein vollmundiger Rotwein mit ausgeprägtem Fruchtroma, feinem Vanilleton, einem Hauch dunkler Schokolade und einem harmonischen Säure-Süße-Spiel.

Im lang anhaltenden Finale beeindruckt dieser delikate Rotwein durch seine elegante, fruchtige Art.





Rioja Alta - Vina Tondonia

★★★★★ in 'Der Große Johnson'
Lopez de Heredia SA, Vina Tondonia SA / Haro (Rioja Alta):



Managerin
Maria José Lopez de Heredia

Ein Besuch bei Bodegas Lopez de Heredia Vina Tondonia

Die Bodega gehört zu den traditionsreichsten Weingütern im Rioja Alta.

Genauer gesagt, liegt das Weingut direkt in Haro, dem knapp 12.000 Seelen zählenden kleinen Städtchen im Herzen des Rioja.

Das Klima hier ist gemäßigt, und so erreichen wir mitten im Juli, tatsächlich fröstelnd und bei leichtem Nieselregen, die Bodegas Vina Tondonia.

Beim Hinabsteigen in die Weinkeller, die Don Rafael zu seiner Zeit in den Fels hauen ließ, fühlen wir uns in vergangene Jahrhunderte versetzt:

Auf 3.433,41m² lagern 12.900 Barrique-Fässer in diesen unterirdischen Kathedralen.

Das Anwesen ist beeindruckend, gehört zu den ältesten und ist sicher das berühmteste in der Rioja Alta. Es riecht nach Wein, nach Holz, nach Felsen. Dunkel ist es, kalt und ein bisschen unheimlich.

Hier wird noch fast alles in Handarbeit erledigt, obwohl es in den kilometerlangen Gängen und Gewölben teilweise sehr eng ist.

Tief im Felsen, dürfen wir in das Allerheiligste eintreten: Die Schatzkammern. Die größte von ihnen ist eine Art Saal, mit gusseisernen Weinregalen gesäumt, grob in den Felsen gehauen. In der Mitte steht ein riesiger runder Tisch, der an den von Schloss Camelot und die Ritter der Arthus-Sage erinnert.

Ein imposanter, Jahrhunderte alter Kronleuchter – über und über mit Spinnweben bedeckt – hängt von der Decke. Bei näherem Hinsehen entdecken wir dieses Geflecht von Spinnweben überall und Nadine, unsere Exportpartnerin bei Lopez de Heredia, erklärt uns, dass dieser Raum für Touristen nicht mehr zugänglich ist, um die empfindlichen Spinnen zu schützen! Denn in den unterirdischen Felsen wimmelt es von einer Mottenart, deren Würmer das Holz zerfressen. Gegen diese Plage gibt es nur ein Mittel: die Spinnen, die diese Würmer vertilgen. Als die Gewölbe dann vor einigen Jahren auch für Touristen regelmäßig zugänglich wurden, verschwanden die Spinnen zunehmend, und die Holzfässer mit den kostbaren Weinen gerieten in Gefahr. Inzwischen sind nur noch bestimmte Räume des unterirdischen Kellergewölbes regelmäßig für Besucher geöffnet und die Spinnen sind zurückgekehrt....

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Rioja Weißweine

Gravonia blanco

Viña Gravonia blanco Crianza

100% Viura

Viña Gravonia blanco Crianza wird 4 Jahre im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. 2x pro Jahr wird der Wein abgezogen, aber nicht filtriert und nur mit frischem Hühnerweiß geklärt!

0628 **Viña Gravonia blanco Crianza** *** **NEU** 37,07 **27,80**
2007 Rioja Crianza DO 75cl weiß

FASS 4 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
93 93 Parker Punkte

Tondonia Reserva

Viña Tondonia blanco Reserva

90% Viura, 10% Malvasia

Lage: Tondonia

Viña Tondonia blanco Reserva wird 6 Jahre im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. 2x pro Jahr wird der Wein abgezogen, aber nicht filtriert und nur mit frischem Hühnerweiß geklärt!

0602 **Viña Tondonia blanco Reserva** *** **NEU** 50,40 **37,80**
2004 Rioja Reserva DO 75cl weiß

FASS 6 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
94 94 Parker Punkte



Familie Lopez de Heredia

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Rioja Rotweine

Cubillo Crianza

Viña Cubillo tinto Crianza

65% Tempranillo, 25% Garnacha, 10% Mazuelo & Graciano

Lage: Cubillo

0595 **Viña Cubillo tinto Crianza** *** **NEU** 29,07 **21,80**
2008 Rioja Reserva DO 75cl rot

FASS 3 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
94 92 Parker Punkte

Bosconia Reserva

Viña Bosconia tinto Reserva

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo & Graciano

Lage: Bosconia

Viña Bosconia tinto Reserva wird 5 Jahre im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. 2x pro Jahr wird der Wein abgezogen, aber nicht filtriert und nur mit frischem Hühnerweiß geklärt!

0615 **Viña Bosconia tinto Reserva** *** 39,73 **29,80**
2005 Rioja Reserva DO 75cl rot

FASS 5 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
94 94 Parker Punkte

Die Lage „Tondonia“ in Rioja Alta



Der Weinkeller:
Mercedes Lopez de Heredia



Julio López de Heredia im Weinberg

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Rioja Rotweine

Tondonia Reserva

Viña Tondonia tinto Reserva

75% Tempranillo, 15% Garnacha, 10% Graciano & Mazuelo

Lage: Tondonia

Viña Tondonia tinto Reserva wird 6 Jahre im Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. 2x pro Jahr wird der Wein abgezogen, aber nicht filtriert und nur mit frischem Hühnerweiß geklärt!

0626 **Viña Tondonia tinto Reserva** *** **NEU** 37,20 **27,90**
2005 Rioja Reserva DO 75cl rot

FASS 6 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
93 93 Punkte Robert Parker

0624 **Viña Tondonia tinto Reserva** *** **NEU** 41,47 **17,90**
2004 Rioja Reserva DO 37,5cl rot

FASS 6 Jahre in alten Barrique-Holzfässern ausgebaut
94 94 Punkte Robert Parker

R. Lopez de Heredia

VIÑA TONDONIA



0628

0602

0595

0615

0624

0626



Rioja - Bodegas Isidro Milagro

An welche hochklassige Weinbauregion denken wir, wenn die Rede auf Spanien und die spanischen Weine kommt?

Richtig: La Rioja, im Norden der iberischen Halbinsel gelegen, hat sich auf Grund der dort erzeugten hohen Weinqualität über viele Jahre diesen Ruf erorbert und ist, wie man schmeckt, nicht bereit dieses Heft wieder aus der Hand zu geben.

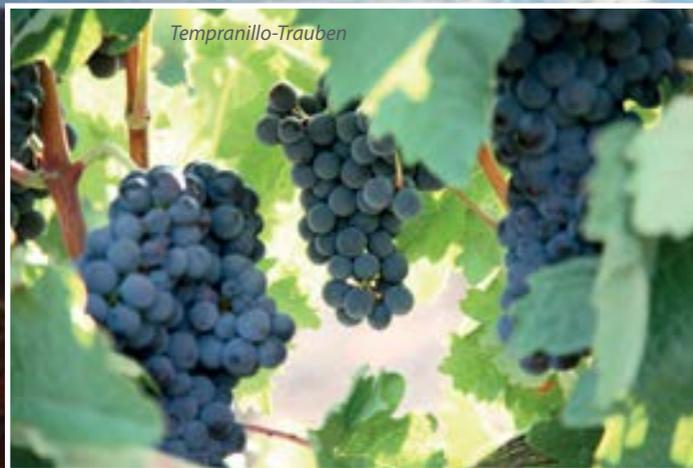
Hier vollbringt die Bodega Isidro Milagro mit Hilfe der Rebsorte Tempranillo, der bedeutendsten Traube Spaniens, wahre Meisterstücke.

Die noch junge Bodega, gegründet 2002 in der kleinen Gemeinde Alfaro, verbindet handwerkliches Geschick mit professioneller Arbeit und Liebe zum Wein.

Mit moderner Kellereitechnik werden die zwischen 300 und 650 Höhe wachsenden Trauben zu Qualitätsweinen der Region Rioja verarbeitet.

Ob als frisch-fruchtiger Joven, als gereifte Crianza oder erhabengehaltvolle Reserva, die Komplexität und sorgfältige Austariertheit der Weine, die anschließend unter dem Namen Vega Cascajo auf die Flasche gebracht werden, ist atemberaubend.

Regelmäßig findet die Arbeit der jungen Bodega ihre Würdigung bei internationalen Wein-Wettbewerben und die Flaschen der Vega Cascajo-Familie dürfen sich mit den begehrten Medaillen schmücken.



Tempranillo-Trauben

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Rioja Rotweine

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Bodegas Vega Cascajo / Alfaro:				
0591	Vega Cascajo Joven ***	75cl	7,87	5,90
	2017 Rioja DO		rot	
	100% Tempranillo			
0592	Vega Cascajo Crianza ***	75cl	11,87	8,90
	2014 Rioja Crianza DO		rot	
	100% Tempranillo			
	JG 2013: Goldmedaille AWC Vienna 2016			
	FASS 15 Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, anschließend Flaschenreifung			
0593	Vega Cascajo Reserva ***	75cl	19,73	14,80
	2013 Rioja Reserva DO		rot	
	100% Tempranillo			
	Goldmedaille 21. WeinTrophy Berlin 2017			
	FASS 36 Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, anschließend Flaschenreifung			
	Umwerfender Duft und Geschmack.			
	Passt zu Rindfleisch, Pasteten, kräftigem Käse			



0591

0592

0593



Zum Weißwein Portugal



Vinho Verde

Vinho Verde, der klassische Weißwein aus der Provinz Minho im Norden Portugals. Diese Region ist sehr feucht, und die Reben des Vinho Verde wachsen meist als gut 2 Meter hohe Pergolen, ranken sich an Bäumen empor, bilden schattige Allelen, überdecken Veranden und Innenhöfe. Dies schützt vor der Feuchtigkeit im Boden und vor zuviel Hitze.

Die Trauben benötigen nicht viel Sonne, um den Reifegrad zu erreichen, der diesen Weißwein so herrlich jung und spritzig ausfallen lässt. Eigentlich bedeutet „verde“ grün, in diesem Fall bedeutet es jung.

Unser Vinho Verde hält, was der Name verspricht: er ist spritzig, frisch, lebendig, typisch und unkompliziert – ein Wein, der in Urlaubsstimmung versetzt! Sein Limettenduft und sein köstlicher frischer, an grüne Äpfel erinnernder Geschmack machen Lust auf mehr!

Dieser Weißwein passt immer. Er ist jung, alkoholarms und mit spritziger, angenehm lebendiger Säure ausgestattet. Ein appetitanregender Weißwein. Hauptsache gut gekühlt!

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Genießen sie ihn als Aperitif oder zu Tapas, Fischgerichten (frisch oder getrocknet wie der klassische Bacalhau ein gesalzener und getrockneter Stockfisch aus einer rund um Neufundland gefangenen Kabeljauart), Schalen- und Krustentieren.

Vinho Verde – der klassische Weißwein aus der Provinz Minho im Norden Portugals. Diese Region ist sehr feucht und die Reben des Vinho Verde wachsen meist als gut 2 Meter hohe Pergolen, ranken sich an Bäumen empor, bilden schattige Allelen, überdecken Veranden und Innenhöfe. Dies schützt vor der Feuchtigkeit im Boden und vor zuviel Hitze.

Der Wein herrlich jung, fruchtig, spritzig (leicht moussierend). Unser Vinho Verde ist eine gelungene Komposition ausgewählter Trauben dieses bekannten Anbaubereiches im Herzen Portugals. Aromatisch, weich und harmonisch mit einer jugendlichen Frische und Leichtigkeit - ein Wein mit einzigartigen Eigenschaften, passend zu allen Gelegenheiten.

Er ist ein geradezu perfekter Sommerwein. Genießen Sie ihn gut gekühlt.

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Portugal

Adega Ponte da Barca / Ponte da Barca:

0691	Vinho Verde 'Picoto' **	75cl	7,20	5,40
	2017, Vinho Verde D.O.C.		weiß	
	85% Loureiro, 7,5% Trajadura, 7,5% Arinto			
0692	Vinho Verde rosé 'Picoto' **	75cl	7,60	5,70
	2017, Vinho Verde D.O.C.		rosé	
	40% Vinhao, 30% Borracal, 30% Espadeiro			
	Ein typischer Vinho Verde, aber aus roten Trauben, wie ein Weißwein gekeltert.			



0691

0692

Vinho Verde 'Picoto' **

2017 Vinho Verde DOC

5,40 €

Grundpreis 7,20 €/L
75 cl Flasche

Vinho Verde rosé 'Picoto' **

2017 Vinho Verde DOC

5,70 €

Grundpreis 7,60 €/L
75 cl Flasche

Art.-Nr.	InhaltGrPr	€/L	€/Fl ¹
Portwein			
Porto Menéres - Barão de Vilar Vinhos S.A.			
0855	Portwein Fine Ruby * NEU	19,87	14,90
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 3 Jahre Fassausbau		
0850	Portwein Fine Tawny * NEU	23,87	17,90
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 3 Jahre Fassausbau		
0851	Portwein Fine White * NEU	23,87	17,90
	Porto Menéres	75cl	weiß
	FASS 2-3 Jahre Fassausbau		
0852	Portwein Dry White *** NEU	23,87	17,90
	Porto Menéres	75cl	weiß
	FASS 5 Jahre Fassausbau		

Porto Menéres - Barão de Vilar Vinhos

Der Name Menéres wurde zu Ehren des Familienvorfahren Arnaldo Menéres von Fernando van Zeller gewählt. Fernando besitzt in Portugal das größte unabhängige 'Porthaus' - eines der wenigen, das sich noch in Familienbesitz befindet.

Die Verbindung zum Weingeschäft geht auf den Anfang des 17. Jahrhunderts zurück. Die Vorfahren der Familie van Zeller sind die ersten bekannten Mitglieder einer ununterbrochenen Serie von 14 aufeinanderfolgenden Generationen, die bis heute dem Weinhandel von Port und Douro gewidmet sind, eine beispiellose Tatsache in jeder anderen portugiesischen "Dynastie", die in der Weinbranche tätig ist.



0855 0850 0851 0852

Art.-Nr.	InhaltGrPr	€/L	€/Fl ¹
Alte Portwein			
Porto Menéres - Barão de Vilar Vinhos S.A. Vila Nova de Gaia:			
0853	Portwein 10 Years old *	53,07	39,80
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 10 Jahre Fassausbau		
0854	Portwein 20 Years old * NEU	105,33	79,00
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 20 Jahre Fassausbau		
0857	Portwein 30 Years old * NEU	130,67	98,00
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 30 Jahre Fassausbau		
0858	Portwein 40 Years old * NEU	184,00	138,00
	Porto Menéres	75cl	rot
	FASS 40 Jahre Fassausbau		



0854



Zum Portwein

Art.-Nr.	InhaltGrPr	€/L	€/Fl ¹
Jahrgangs-Portwein			
Porto Menéres - Barão de Vilar Vinhos S.A. Vila Nova de Gaia:			
9894	Jahrgangs-Port 2013 * NEU	28,66	21,50
	Late Bottled Vintage Port (LBV), Menéres	75cl	rot
	FASS		
9884	Jahrgangs-Port 1997 * NEU	128,00	96,00
	Colheita Port 1997, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9292	Jahrgangs-Port 1990 * NEU	130,67	98,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9291	Jahrgangs-Port 1989 * NEU	144,00	108,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9290	Jahrgangs-Port 1982 * NEU	152,00	114,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9883	Jahrgangs-Port 1977 * NEU	237,33	178,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9288	Jahrgangs-Port 1975 * NEU	240,00	180,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9287	Jahrgangs-Port 1974 * NEU	242,67	182,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9286	Jahrgangs-Port 1970 * NEU	245,33	184,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9285	Jahrgangs-Port 1966 * NEU	304,00	228,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9284	Jahrgangs-Port 1963 * NEU	325,33	244,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9283	Jahrgangs-Port 1962 * NEU	330,67	248,00
	Colheita Port, Menéres	75cl	rot
	FASS		
9282	Jahrgangs-Port 1951 * NEU	396,00	297,00
	Colheita Port, Menéres	37,5cl	rot
	FASS		
9281	Jahrgangs-Port 1950 * NEU	837,33	314,00
	Colheita Port, Menéres	37,5cl	rot
	FASS		
9280	Jahrgangs-Port 1947 * NEU	925,33	347,00
	Colheita Port, Menéres	37,5cl	rot
	FASS		



9884

Art.-Nr.	InhaltGrPr	€/L	€/Fl ¹
Jahrgangs-Portwein			
Quinta do Noval Vinhos S.A. Vila Nova de Gaia:			
9885	Jahrgangs-Port 2011 * NEU	31,73	23,80
	Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9890	Jahrgangs-Port 2012 * -unfiltered - NEU	31,73	23,80
	Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9892	Jahrgangs-Port 2009 *	49,07	36,80
	Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9893	Jahrgangs-Port 2008 * -Single Vineyard, unfiltered -	53,07	39,80
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9889	Jahrgangs-Port 2007 * -unfiltered -	58,67	44,00
	Late Bottled Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9888	Jahrgangs-Port 2006 *	62,67	47,00
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9887	Jahrgangs-Port 2005 * -Single Vineyard -	69,33	52,00
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
	93 93 Punkte Wine Spectator		
9897	Jahrgangs-Port 2004 * -unfiltered -	73,33	55,00
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9898	Jahrgangs-Port 2003 * -unfiltered -	77,33	58,00
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9899	Jahrgangs-Port 2001 * -unfiltered -	114,67	86,00
	Late Bottled Vintage (LBV), Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9880	Portwein Colheita 2000 *	117,33	88,00
	Colheita Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9881	Portwein Silval Vintage Port 1999 *	125,33	94,00
	Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9896	Portwein Silval Vintage Port 1998 *	128,00	96,00
	Vintage Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS		
9895	Portwein Noval Colheita 1995 *	129,33	97,00
	Colheita Port, Tawny Port, Quinta do Noval	75cl	rot
	FASS 5 Jahre Holzfasslagerung		
	92 92 Punkte Robert Parker, 1 Goldmedaille, 1 Silbermedaille		

Flaschenwein Österreich

Niederösterreich



Flaschenweine Deutschland

Rheinhessen & Mosel

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Österreich			
0202	Grüner Veltliner ***	10,40	7,80
	2017, Qualitätswein Niederösterreich	75cl	weiß
0201	Blauer Zweigelt ***	9,60	7,20
	2014, Qualitätswein Niederösterreich	75cl	rot

Grüner Veltliner ***

2017 Qualitätswein
Niederösterreich

7,80 €
Grundpreis 10,40 €/L
75 cl Flasche, weiß



0202

'Edition Barrique' /
Weinkellerei Baumgartner
Untermarkersdorf:

Dieser Weißwein kommt aus dem
Qualitäts-Weinbaugebiet Nieder-
österreich.

Grüner Veltliner ist die Lieblings-
rebsorte Österreichs, der junge
Wein des jeweils neuen Jahrgangs
begeistert als 'Heuriger' sowohl
die Wiener als auch die Touristen
in den Wiener 'Straußen-Wirt-
schaften'.

Der herrlich frische, fruchtige Grü-
ne Veltliner mit seinem typischen
„Pfefferl“, den man übrigens auch
sehr gut als 'G'spritzten', also mit
Wasser genießen kann, ist ganz
besonders leicht und duftig und
besitzt eine gut stützende Säure.

Übrigens: Viele Weingenießer
schwören auf Grünen Veltliner
zum Spargel!

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Pfalz			
	'Edition Barrique':		
0181	Müller-Thurgau QbA *	7,87	5,90
	2016, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	weiß
	'Edition Barrique':		
0173	Sauvignon blanc ***	7,87	5,90
	Dirmsteiner Schwarzerde		
	VEGAN 2017, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	weiß
0176	Dornfelder QbA ***	10,53	7,90
	2016, Pfalz	75cl	rot
	Deutscher Qualitätswein		
	FASS im Barrique-Fass ausgebaut		
0166	Blanc de Noir ***	10,40	7,80
	VEGAN 2017, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	weiß
	Weißwein aus roten Spätburgunder Trauben		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0183	Portugieser Weißherbst *	7,87	5,90
	VEGAN 2017, Pfalz	75cl	rosé
	Deutscher Qualitätswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0182	Portugieser *	9,20	6,90
	VEGAN 2016, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	rot



0181

0173

0176

0166

0183

0182

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Pfalz			
	Weingut Seitz-Schreiner / Rhodt unter Rietburg:		
0184	Cabernet Blanc **	10,40	7,80
	2017, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	weiß
0185	Merlot **	9,60	7,20
	2017, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	rot
0186	Pinotin **	13,07	9,80
	2017, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	75cl	rot
0177	Dornfelder *	7,87	5,90
	VEGAN 2016, Pfalz	75cl	rot
	Deutscher Qualitätswein		
Rheinhessen			
0178	Grauer Burgunder QbA***	10,40	7,80
	VEGAN 2016, Rheinhessen	75cl	weiß
	Deutscher Qualitätswein		
0179	Spätburgunder Spätlese ***	18,40	13,80
	VEGAN 2016, Rheinhessen	75cl	rot
	Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
	Weingut Spohr / Worms-Abenheim:		
0171	Weißer Burgunder ***	11,86	8,90
	2017, Rheinhessen	75cl	weiß
	Deutscher Qualitätswein, Gutsabfüllung		
0172	Silvaner Spätlese *	12,80	9,60
	2017, Rheinhessen	75cl	weiß
	Deutscher Prädikatswein, Gutsabfüllung		



0184

0185

0186

0178

0177

0179



0192

0195

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Mosel			
	J. & H. Selbach - Selbach-Oster / Zeltingen:		
	★★★ in 'Der Große Johnson'		
0191	Riesling trocken ***	14,40	10,80
	2016, Mosel	75cl	weiß
	VEGAN Deutscher Qualitätswein		
0192	Riesling ** -halb trocken-	14,40	10,80
	2016, Mosel		
	VEGAN Deutscher Qualitätswein	75cl	weiß
0195	Riesling Auslese *	19,73	14,80
	Bernkasteler Kurfürstlay	75cl	weiß
	VEGAN 2016, Mosel, Deutscher Prädikatswein		

Ein typischer Mosel-Riesling
Er zeichnet sich durch Eleganz und
ein fruchtiges, an Pfirsich
erinnerndes Bukett aus.

Frisch, lebendig, spritzig und
anregend ist dieser Weißwein - mit
feinem Säure-Spiel und leicht
grasig - Noten von Kräutern und
einem Hauch Schiefermineralität,
lebendig und klar im Abgang.

Er ist gut strukturiert und verweilt
noch lange angenehm am Gau-
men mit einem feinen Finale.

0191
Riesling ***
2017, Mosel

10,80 €
Grundpreis 14,40 €/L
75 cl Flasche, weiß



Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Rheingau			
<i>Weingut Gerhard / Hattenheim:</i>			
0151	Riesling Spätlese *	19,73	14,80
	Hattenheimer Engelmansberg	75cl	weiß
	VEGAN 2016, Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0155	Riesling Spätlese * -halbe Flasche-	26,13	9,80
	Hattenheimer Engelmansberg	37,5cl	weiß
	VEGAN 2016, Rheingau, Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0159	Riesling Kabinett **	14,40	10,80
	Hattenheimer Hassel - feinherb-	75cl	weiß
	VEGAN 2017, Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0158	Riesling Spätlese ***	19,73	14,80
	Hattenheimer Schützenhaus	75cl	weiß
	VEGAN 2017, Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
0160	Riesling Auslese ***	38,00	28,50
	'Erstes Gewächs'	75cl	weiß
	Hattenheimer Wisselbrunnen		
	VEGAN 2016, Rheingau, Deutscher Prädikatswein		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Württemberg			
<i>Edition Barrigue:</i>			
0149	Müller-Thurgau *** NEU	7,33	5,80
	VEGAN Württemberg	75cl	weiß
	2016, Deutscher Qualitätswein		
0148	Lemberger *** NEU	12,93	9,70
	VEGAN Württemberg	75cl	rot
	2016, Deutscher Qualitätswein		



NEU

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Nahe			
<i>Weingut Rudolf Mindnich, Wallhausen:</i>			
0143	Silvaner *** NEU	11,60	8,70
	'Wallhäuser Backöfchen'	75cl	weiß
	2016 Nahe, Deutscher Qualitätswein		
0144	Riesling *** NEU	11,87	8,90
	'Wallhäuser Pfarrgarten'	75cl	weiß
	2016 Nahe, Deutscher Qualitätswein		
	Goldene Kammerpreismünze		
0146	Grauer Burgunder *** NEU	13,07	9,80
	'Wallhäuser Backöfchen'	75cl	weiß
	2017 Nahe, Deutscher Qualitätswein		
0145	Spätburgunder *** NEU	11,87	12,80
	'Wallhäuser Pastorenberg'	75cl	rot
	2016 Nahe, Deutscher Qualitätswein		
	FASS 16 Monate im Fass ausgebaut		



NEU

Hattenheim
im Rheingau

Art.-Nr.	Inhalt GrPr	€/L	€/Fl ¹
Baden – Tauberfranken			
<i>Becksteiner Winzer, Beckstein:</i>			
0111	Weißer Burgunder Kabinett trocken ***	10,53	7,90
	Gerlachsheimer Herrenberg, Baden	75cl	weiß
	2016 Bereich Tauberfranken, Deutscher Prädikatswein		
0113	Rivaner QbA **	10,53	7,90
	2016 Bereich Tauberfranken	75cl	weiß
	Baden, Deutscher Qualitätswein, im Bochsbeutel		
0114	Schwarzriesling QbA *	10,93	8,20
	2017 Bereich Tauberfranken	75cl	rot
	Baden, Deutscher Qualitätswein		
0115	Spätburgunder trocken ***	11,87	8,90
	2015 Bereich Tauberfranken	75cl	rot
	Baden, Deutscher Qualitätswein		
Baden – Kaiserstuhl			
<i>'Edition Barrigue:</i>			
0121	Rivaner 'Ihringer Vulkanfelsen' **	10,40	7,80
	VEGAN Bereich Kaiserstuhl	75cl	weiß
	2016, Baden, Deutscher Qualitätswein		
0122	Spätburgunder 'Ihringer Vulkanfelsen' **	11,87	8,90
	VEGAN Bereich Kaiserstuhl	75cl	rot
	2016, Baden, Deutscher Qualitätswein		
	Klassiker, aromatisch, harmonisch.		
	Passt zu: Wildgeflügel, Wildterrinen, Reh und Hirschkalb		



„Erstes Gewächs“
Das Prädikat 'Erstes Gewächs' (ähnlich dem 'Premier Cru' im Burgund) gibt es im Rheingau seit 1999 für besonders klassifizierte Lagen des Riesling und Spätburgunders mit besonderem Terroir und Klimabedingungen, speziellem Rebschnitt mit reduziertem Ertrag, selektiver Handlese und ausschließlich trockenem Ausbau.





Zum Rotwein Übersee



Zum Weißwein Übersee



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Chile

'Edition Barrigue':

0270	Sauvignon blanc *** NEU VEGAN 2017, Valle del Maule DO, Chile	75cl	weiß	7,60	5,70
0282	Chardonnay *** VEGAN 2016, Valle del Maule DO, Chile Silbermedaille AWC Vienna 2017	75cl	weiß	7,89	5,90
0288	Merlot *** NEU VEGAN 2016, Valle del Maule DO, Chile	75cl	rot	10,40	7,80
0271	Carmenère *** VEGAN 2011, Valle Central DO, Chile Silbermedaille AWC Vienna 2013/2014	75cl	rot	6,93	5,20
0281	Cuvée Tondorre *** VEGAN 2017, Valle del Maule, Chile	75cl	rot	10,40	7,80

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Vina William Fèvre Chile

Viña William Fèvre, San Luis de Pirque:

0287	Merlot 'La Misión' Reserva *** 2016, Pirque DO, Chile	75cl	rot	17,07	12,80
	FASS 8 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut 6 Monate Flaschenreife				
0285	Cabernet Sauvignon 'La Misión' *** Reserva Especial 2015, Pirque DO, Chile	75cl	rot	19,73	14,80
	FASS im Barrigue-Fass ausgebaut Harmonisch, dicht, typisches fruchtiges Bukett. Milde Tannine.				
0286	'Chacai' Mountain Cabernet *** 2013, Pirque DO, Valle de Maipo, Chile	75cl	rot	64,00	48,00
	Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2018 80% Cabernet-Sauvignon, 20% Cabernet Franc. FASS 16 Monate im Fass ausgebaut, anschließend 12 Monate Flaschenreife.				

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Chile

Viña William Fèvre, San Luis de Pirque:

0289	Carmenère 'Gran Cuvée' *** 2013, Pirque DO, Valle de Maipo, Chile	75cl	rot	26,40	19,80
	Goldmedaille WeinTrophy Berlin 2017 85% Carmenère, 15% Cabernet Sauvignon FASS 14 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut				

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Chile

Viña William Fèvre, San Luis de Pirque:

0280	Cabernet-Sauvignon Gran Reserva *** NEU VEGAN 2015, Pirque DO, Valle Central	75cl	weiß	29,07	21,80
	Silbermedaille WeinTrophy Berlin 2018 FASS 11 Monate im Barrigue-Fass ausgebaut französische Eiche, 25% neue Fässer				



'Chacai' Mountain
Cabernet
48,- €

Grundpreis 64,- €/L
75 cl Flasche

Carmenère 'Gran Cuvée' ***
2013 Pirque DO, Valle de Maipo, Chile

Das sagenhaft intensiv-dichte Bukett dieses Weines verspricht höchsten Trinkgenuss. Es finden sich konzentrierte Aromen wilder, schwarzer Beeren wie Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Cassis, würzige Pflaumen, eine Prise grüner Pfeffer und aromatische Trüffel.

Zarte Röstaromen, die auf gekonnten Einsatz von Eichenholzfässern zurückzuführen sind, verleihen dem Wein Finesse und Eleganz.

JG 2013: 96 Punkte Decanter 2017
'Outstanding' - Best in show!
Goldmedaille Wein Trophy Berlin 2017

JG 2012: Goldmedaille AWC Vienna 2015

JG 2011: Wein Trophy Berlin 2015
Goldmedaille AWC Vienna 2014

JG 2009: Goldmedaille AWC Vienna 2012

JG 2008: Mundus Vini: 'Silbermedaille'

JG 2006: Mundus Vini: 'Goldmedaille'

JG 2005: CIV: 'Silbermedaille'
Gold Carmenère del Mundo

JG 2003: Mundus Vini: 'Goldmedaille'

JG 2000: Prowein: 'Herausragend'
Weinwelt 3/01: Tipp!
Weinwirtschaft 16 Punkte!



Die Weinberge von Vina William Fèvre Chile liegen im Valle de Maipo direkt am Fuße der Kordilleren



Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Argentinien - Mendoza				
Edition Barrique, Hector Meli:				
0255	Syrah ***	75cl	10,40	7,80
	'Valle de Uco'	rot		
	VEGAN 2014, Mendoza, Argentina			
0254	Cabernet Sauvignon ***	75cl	11,20	8,40
	'Valle de Uco'	rot		
	VEGAN 2014, Mendoza, Argentina			
	Silbermedaille AWC Vienna 2015			
0251	Bonarda ***	75cl	10,40	7,80
	'Valle de Uco'	rot		
	VEGAN 2017, Mendoza, Argentina			

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Argentinien - La Rioja				
Edition Barrique/ Valle de la Purta:				
0256	Torrontes ***	75cl	10,00	7,50
	VEGAN 2017, La Rioja, Argentina	weiß		
	Silbermedaille AWC Vienna 2017			
0257	Malbec *** NEU	75cl	10,40	7,80
	VEGAN 2017, La Rioja, Argentina	rot		
0258	Syrah *** NEU	75cl	11,20	8,40
	VEGAN 2017, La Rioja, Argentina	rot		

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Australien				
Edition Barrique:				
2573	Shiraz/Cabernet Sauvignon ***	75cl	10,53	7,90
	VEGAN 2017 Riverina, Australia	rot		
Kalifornien				
Edition Barrique:				
2583	Zinfandel ***	75cl	7,87	5,90
	VEGAN 2016 California, USA	rot		

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Südafrika - Western Cape				
Edition Barrique:				
0242	Chenin blanc *** NEU	75cl	7,60	5,70
	VEGAN 2017, Western Cape, Südafrika	weiß		
0241	Pinotage *** NEU	75cl	7,87	5,90
	VEGAN 2017, Western Cape, Südafrika	rot		
	Silbermedaille Frankfurt Trophy 2018			



Torrontes ***

2017 La Rioja, Argentina

5,70 €

Grundpreis 10,00 €/L
75 cl Flasche, weiß

Die heißen und trockenen Sommertage, abgelöst von erholsamen, kalten Nächten und die saubere Luft der Anden bringen säurebetonte, aromatische und langlebige Weißweine hervor.

Hier im ‚La Rioja‘, genauer gesagt im Famatina Valley, pflanzt unser Erzeuger Valle de Puerta die autochthone Rebsorte Torrontes Riojano an - daraus entsteht Argentinien's einzigartiger Weißwein.

Das Aroma dieses Weißweins ist kraftvoll, fruchtig, ein wenig blumig und leicht würzig. Es erinnert an grüne Äpfel, Pfirsiche, rosa Grapefruit, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mirabellen und Quitten.

Auch aromatische exotische Früchte, einer Spur Honig und der Duft von blühenden Hecken und Heckenkirschen machen Appetit!

Am Gaumen ist der Wein delizios, toll cremig und füllig - und im erfrischenden, anregenden und langen Nachhall bleiben diese Eindrücke lange erhalten.



Chenin blanc ***

2017 Western Cape, Südafrika

5,70 €

Grundpreis 7,60 €/L
75 cl Flasche, weiß

Idealer Essensbegleiter! Ein äußerst köstlicher, vielseitiger Chenin Blanc für viele Gelegenheiten.

Sein Duft erinnert an exotische Früchte, knackige Äpfel, Birnen und Zitronen mit Nuancen von Kräutern und ein klein wenig an Honig.

Am Gaumen ist er frisch und fruchtig, besitzt eine lebendige, doch harmonische Säure.

Wie kaum eine andere weiße Rebsorte reagiert Chenin Blanc direkt auf das lokale Klima und die Bodenbeschaffenheit.

Je nach Jahrgang können erstaunlich unterschiedliche Aromen entstehen.

Jedoch ist ein Chenin Blanc aus Südafrika stets geprägt vom Duft und Geschmack, die an exotische Früchte erinnern.



Pinotage ***

2017, Western Cape, Südafrika

5,90 €

Grundpreis 7,87 €/L
75 cl Flasche, rot

Pinotage

Diese Rebsorte wurde 1925 in Südafrika aus den Sorten Pinot Noir und Cinsault gezüchtet. Pinotage ist allerdings so überaus anders und besitzt eine Aromatik, die keine traditionelle europäische Rebsorte hervorbringt.

Die Winzer am Kap haben aber zum Glück die fantastischen Möglichkeiten erkannt, aus dieser Traube den unverwechselbaren südafrikanischen Charakter herauszuarbeiten.



Champagne Michel Gonet

In Avize, mitten in der Champagne, ist die Familie Gonet zu Hause und geht dort seit 1805 ihrer Berufung nach.

Aus der von Hand gelesenen Chardonnay-Traube, die sofort schonend gepresst wird, entsteht bei der späteren 2. Gärung in der Flasche durch die aus dem Wein gelöste Kohlensäure das festlichste aller Getränke: Champagner.

Nach dem 1935 geborenen Sohn Michel, dessen Namen noch heute das Etikett schmückt, bestimmt mittlerweile die Tochter Sophie Signolle-Gonet die Weiterentwicklung des Familienerzeugnisses. Tradition und Moderne gehen dabei Hand in Hand.

Ihre feminine Handschrift erkennen wir an der Aromenvielfalt, die an weiße Blüten, Zitronen-Zesten, Grapefruit, Quitte und salziges Karamell erinnert.

Im köstlichen Geschmack und im langen Nachhall bleiben uns diese Eindrücke – getragen von vibrierender, frischer Säure und der mineralischen Noten der dortigen Kreideböden – sehr ausdrucksstark erhalten. Ein exzellenter Aperitif!

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Champagne Jules Camuset

<i>Jules Camuset/Eprenay:</i>			
0920	Champagne Jules Camuset ***	37,07	27,80
	Champagne Brut	75cl weiß	
0938	Champagne Rosé Jules Camuset ***	50,40	37,80
	Champagne rosé	75cl rosé	
0921	Champagne Jules Camuset ***	46,00	69,00
	Magnum	150cl weiß	
	Champagne Brut, Magnum-bouteille		



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Champagne Michel Gonet

*Michel Gonet/Avize:
Guide Hachette 2015*

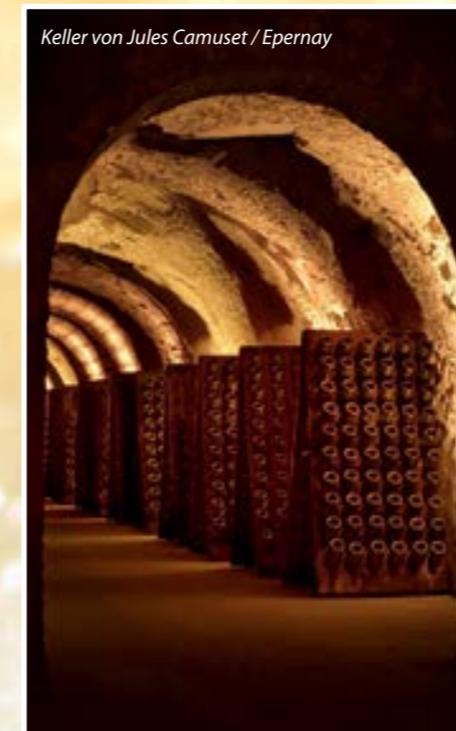
0932	Champagne Michel Gonet ***	50,40	37,80
	Blanc de blancs Brut Grand Cru	75cl weiß	
	100% Chardonnay		
	<i>Grand Cru Goldmedaille Féminale 2009</i>		
0936	Champagne Michel Gonet **	50,40	37,80
	Blanc de blancs Demi-sec Grand Cru	75cl weiß	
	100% Chardonnay		
	<i>Grand Cru</i>		
0933	Champagne Michel Gonet *** NEU	66,40	49,80
	Cuvée Prestige	75cl weiß	
	Jahrgangschampagner 2010		
	Blanc de blancs Brut Grand Cru		
	100% Chardonnay		
	<i>Grand Cru</i>		



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Cavalier Vin Mousseux

<i>Caves de Wissembourg/Wissembourg:</i>			
0942	Cavalier Blanc de Blancs Brut ***	10,40	7,80
	Natur-Sektorkork	75cl weiß	
0944	Cavalier Blanc de Blancs Demi-Sec *	10,40	7,80
	Natur-Sektorkork	75cl weiß	
0937	Cavalier Rosé Sec **	11,60	8,70
	Natur-Sektorkork	75cl rosé	
0940	Cavalier Blanc de Blancs Brut ***	14,40	5,40
	Demi-bouteille, Natur-Sektorkork	37,5cl weiß	
0941	Cavalier Blanc de Blancs Brut ***	11,20	16,80
	Magnum-Flasche, Natur-Sektorkork	150cl weiß	



BIO



Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl'

Crémant d'Alsace

<i>Domaine Anstotz, Balbronn:</i>			
0930	Crémant d'Alsace ***	23,73	17,80
	Méthode traditionnelle	75cl weiß	
	60% Pinot blanc, 20% Pinot noir, 20% Pinot Gris		
	BIO aus kontrolliert biologischem Anbau		
Riesling-Jahrgangssekt			
0955	Riesling Jahrgangssekt ***	13,07	9,80
	Mosel, extratrocken	75cl weiß	
<i>Weingut Seitz-Schreiner/Rhodt unter Rietburg:</i>			
0954	Pinot blanc Extra Brut ***	15,73	11,80
	'Dess Ischer'	75cl weiß	
	Pfalz		
	Traditionelle Flaschengärung und Abfüllung auf dem Weingut Seitz-Schreiner in Rhodt/Pfalz		
	Seal of Approval AWC Vienna 2014		



Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Frizzante				
0957	Lambrusco Calicella ***		9,20	6,90
	Vino Frizzante Emilia Romagna IGP	75cl	rot	
0958	Lambrusco Calicella Amabile *		9,20	6,90
	Vino Frizzante Emilia Romagna IGP <i>Silbermedaille AWC Vienna 2014</i>	75cl	rot	
0947	Prosecco Treviso ***		9,20	6,90
	Vino Frizzante, Treviso DOC	75cl	weiß	
0946	Prosecco Torresino ***		14,40	10,80
	Vino Frizzante, Veneto DOC	75cl	weiß	
	BIO <i>aus kontrolliert biologischem Anbau</i> <i>Giorgio Carnevale/Cerro Tanaro (Asti):</i>			
0949	Moscato d'Asti 'Sori' *		17,07	12,80
	Vino Frizzante, DOCG	75cl	weiß	

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr	€/L	€/Fl ¹
Alkoholfrei				
0953	Solo Zero ***		10,53	7,90
	Alkoholfreies schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein	75cl	weiß	
Weinhaltige Cocktails				
0959	Kir Secco *		6,27	4,70
	Weinhaltiger Cocktail	75cl	rosé	
0951	Lime Secco *		6,27	4,70
	Weinhaltiger Cocktail	75cl	weiß	



0951
Lime Secco *
Weinhaltiger
Cocktail
4,70 €
Grundpreis 6,27 €/L
, 75 cl Flasche

0959
Kir Secco *
Weinhaltiger
Cocktail
4,70 €
Grundpreis 6,27 €/L
, 75 cl Flasche

0953
Solo Zero ***
Schäumendes Getränk
- Alkoholfrei -
aus alkoholfreiem Wein
7,90 €
Grundpreis 10,53 €/L
, 75 cl Flasche



Art.-Nr.	Inhalt	€/Fl ¹
Gläser		
1252	Weißwein-Kelch	29cl 3,50
1251	Rotwein-Kelch	45cl 3,90
1256	Sekt-Kelch	19cl 3,90



Art.-Nr.	Inhalt	€/Fl ¹
Gläser		
1264	Calvados-Kelch	13cl 3,20
1265	Obstbrand Connaisseur-Glas	8cl 3,90
1268	Whisky Connaisseur-Glas	22cl 3,90
1269	Whisky-Tumbler	31cl 3,90



Art.-Nr.	Inhalt	€/Fl ¹
Karaffen		
4509	Dekantierkaraffe 'Mars' Wein-Decanter	150cl 24,80
4510	Dekantierkaraffe 'Venus' Wein-Decanter	150cl 24,80



Art.-Nr.	Inhalt	€/Fl ¹
Acessoires		
1291	Kellnermesser Edelstahl	6,90
1292	Kellnermesser 'Pulltap' Holzoptik Barrique	10,80



'Die Weine von Barrique'

1 L Bordeaux-Pfandflasche
in 6er Pfand-Kiste



Art.-Nr.		Preis ¹ pro Liter in €
Frankreich		
Weißweine		
2216	Sauvignon blanc *** VEGAN 2017, Pays d'oc IGP	5,70
2211	Sauvignon blanc moëlleux * (lieblich) VEGAN 2016, Pays d'oc IGP	6,50
Roséweine		
2204	Syrah rosé *** VEGAN 2016, Pays d'oc IGP	5,20
2209	Syrah rosé moëlleux * (lieblich) VEGAN 2015, Pays d'oc IGP	5,70
Rotweine		
2214	Merlot *** VEGAN 2016, Pays d'oc IGP	5,20
2213	Cabernet Sauvignon *** VEGAN 2016, Pays d'oc IGP	5,20

Art.-Nr.		Preis ¹ pro Liter in €
Italien		
Weißweine		
2254	Pinot Bianco *** VEGAN 2016, Veneto IGT	5,20
2258	Chardonnay *** VEGAN 2017, Puglia IGT	5,70
Rotweine		
2259	Merlot *** VEGAN 2016, Veneto IGT	4,90
Spanien		
Rotweine		
2225	Tinto del sur *** VEGAN 2016, Utiel Requena DO	4,20
2222	Tempranillo Dulce * (süß) VEGAN 2016, Utiel Requena DO	5,20
Österreich		
Weißwein		
2241	Grüner Veltliner *** VEGAN 2017, Qualitätswein Niederösterreich	7,20
Deutschland		
Weißwein		
2281	Silvaner *** VEGAN 2015, Pfalz QbA	5,70
2282	Portugieser Weißherbst * VEGAN 2017, Rheinhessen QbA	5,20
Rotwein		
2279	Dornfelder *** VEGAN 2017, Pfalz QbA	5,40



Weine in Pfandflaschen ('Bordeaux 1 Ltr-Fl.') in 6er Pfandkisten.
Preise ohne Glas. Pfand: Goldene Kiste 2,70 EURO, Flasche 0,05 EURO.



'Die Weine von Barrique'

Bag-in-box 10 Liter

Art.-Nr.	Inhalt	GrPr€/L	€/Fl ¹
Weine in Bag-in-box			
<i>Ein Bag-in-box ist ein Karton mit einem Schlauchbeutel, der den Wein auch im Anbruch wochenlang frisch hält, da keine Luft an den Wein kommt. Am vorhandenen Zapfventil kann direkt in das Weinglas abgezapft werden. Ideal für Partykeller, Gartenfeste und alle Veranstaltungen. Bleibt etwas übrig, kann man es in Ruhe in den nächsten Wochen verbrauchen.</i>			
Frankreich			
2116	Sauvignon blanc *** VEGAN 2017, Pays d'Oc IGP	10 Liter weiß	4,80 48,00
2105	Syrah rosé *** VEGAN 2017, Pays d'Oc IGP	10 Liter rosé	4,80 48,00
2114	Merlot *** VEGAN 2016, Pays d'Oc IGP	10 Liter rot	4,80 48,00
Italien			
2159	Merlot *** VEGAN 2016, Veneto IGT	10 Liter rot	4,50 45,00
Spanien			
2125	Tinto del Sur *** VEGAN 2016, Jumilla DOP	10 Liter rot	3,90 39,00

Glühwein in Literflaschen (nur in der Wintersaison)

2299	Roter Glühwein * VEGAN von Barrique nach eigenem Rezept	100cl rot	4,70
2298	Weißer Glühwein * VEGAN von Barrique nach eigenem Rezept	100cl weiß	4,70

Der Königsweg: Die Mehrwegflasche aus Glas

Es gibt zahlreiche Pfandsysteme: Dosenpfand, Pfand für Kunststoffflaschen, Einwegpfand - Mehrwegpfand - der Begriff Pfand wird häufig verbraucherwirrend gebraucht, denn die meisten von uns denken bei Pfandsystem an **Wiederbefüllung**.

Aber Dosen werden beispielsweise gar nicht, Kunststoffflaschen nur sehr begrenzt wiederbefüllt! Auch PET-Flaschen können keineswegs einfach wiederbefüllt werden. Vorher müssen sie in der Regel aufgearbeitet werden.

Eine Glasflasche im Mehrwegsystem ist nahezu unbegrenzt wieder einsetzbar. Glas ist geschmacksneutral und sondert keinerlei Chemikalien ab, die das Produkt unerwünscht verändern können. Das Mehrwegsystem trägt zum Klimaschutz bei, denn eine Mehrwegflasche aus Glas wird ca. 50 bis 60 Mal wiederbefüllt, bevor sie recycelt wird. Und selbst dann ist Glas die beste Alternative, denn es kann zu 100% recycelt werden!

Unsere Weine in der 1 Liter-Pfandflasche importieren wir in Edelstahl tanks. Wir füllen sie erst hier vor Ort in Deutschland ab, so dass der Transport für das Glas entfällt. Die Glashütten, von denen wir die Flaschen beziehen, befinden sich in der Regel nur wenige hundert Kilometer vom Abfüllort entfernt, so dass wir auch hier umweltschonend arbeiten können.

Bringen Sie Ihre 1 Liter-Pfandflaschen und Kisten zurück in unser Barrique - Geschäft. Wir sammeln, spülen mit geeigneter Technik und befüllen Ihre Flasche erneut. So schließt sich der Kreis, und wenn wir alle mithelfen, kann Ihre Glasflasche doch eigentlich genau so alt werden wie wir selbst - oder?

Der Inhalt zumindest hat es verdient, denn unsere Pfand-Weine können sich sehen lassen und halten jeder kritischen Prüfung stand.

Helpen Sie mit, unsere Umwelt zu schonen! Jede kleine Tat zählt!

Geteilter Genuss – doppelte Freude: Entdecken Sie unsere losen Köstlichkeiten aus aller Welt.

Ob Malt-Whisky aus Schottland oder Whiskey aus Irland, feine Obstbrände aus Deutschland, Italien und Frankreich oder Exoten wie Marc de Gamay oder Vogelbeerbrand: Sie alle warten ebenso darauf, von Ihnen entdeckt zu werden, wie unsere Fruchtmos-Liköre aus Frankreich, der berühmte Sambuca aus Italien oder unsere klassischen Sherrys aus Spanien. Ihre Leidenschaft ist das Kochen? Ob Einsteiger oder Profikoch – bei uns erwarten Sie u. a. Basilikumöl und Limettenöl, ebenso wie italienischer Aceto Balsamico di Modena!

All diese Leckereien und viel mehr bieten wir in unseren Barrique-Geschäften aus Glasamphoren und Edelstahlflasern lose an und füllen sie ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben frisch für Sie ab.

Probieren Sie doch zunächst einmal, bevor Sie kaufen:

Um Ihre 'Lieblinge' zu entdecken, verkosten Sie einfach unsere losen Produkte. Wir halten in unseren Barrique-Geschäften stets Gläser und Brot für Sie bereit.

Wählen Sie die Spezialitäten, die Ihrem Gaumen am meisten schmeicheln, am Trefflichsten in Ihr Menü passen, Ihren Gästen am Besten gefallen werden oder der zu beschenkenden Person.

Und die Verpackung?

Flaschen in verschiedensten Formen und Größen, Verschlüsse aus Kork, Glas oder Holz: Sie wählen!

Unser Sortiment reicht von der 100ml Flasche für die kleinen Wünsche bis hin zur 1Liter-Flasche für die größeren. Sie können sich eine Menage mit verschiedensten Essigen und Ölen oder Ihre eigene kleine Whiskyverkostung mit verschiedenen kleinen Fläschchen zusammenstellen. Oder überraschen Sie Ihren Freund mit einer großen Flasche seines Lieblingswhiskys.

Selbstverständlich verpacken wir Ihnen alles auch nach Ihren Wünschen als Geschenk, wenn Sie das möchten!

Und was kostet das?

Alle Preise geben wir in €/100ml an. Das ist der Preis für Ihr loses Produkt. Die Flasche berechnen wir extra, damit Sie das Geld für die Verpackung sparen, wenn Sie zum Wiederbefüllen kommen! Ihr Geschmack und Ihr Budget entscheiden!

Selbst bei einem so edlen Produkt wie unserem Single cask Bunnahabhain Moine Malt Whisky für 14,80 € pro 100ml (also immerhin 148,- € pro Liter) können Sie sich ein 100ml-Fläschchen für rund 15,- € als Geschenk für Ihren Whisky-Freund abfüllen lassen.

Das Prinzip „Omas Milchkanne“

Omas Milchkanne in schickem Outfit:

Unsere Wiederbefüllflaschen.

Sie wissen ja: Omas Milchkanneprinzip fasziniert uns schon seit 1977, als wir die Idee hatten, Wein, Liköre und Destillate lose aus Fässern und Glas-Amphoren anzubieten.

Inzwischen haben sich auch leckere Essige und feinste Speiseöle zu diesen edlen Tropfen gesellt und eine große Anzahl hübscher Flaschen und Gefäße wartet darauf, befüllt zu werden.

- Natürlich können Sie jede unserer Flaschen wiederbefüllen lassen.
- Selbstverständlich dürfen Sie auch eigene (gereinigte) Flaschen / Gefäße zum Befüllen mitbringen.

Auf Seite 148 finden Sie „**Quadra**“, eine preisgünstige Flasche zum Wiederbefüllen.

Mit Schraubverschluss und spülmaschinenfest kommt sie in vier verschiedenen Größen daher und kostet nur 1 Euro!

Übrigens: Glas ist ein rein natürlicher Rohstoff, der in der Ökobilanz nach wie vor besser abschneidet als andere Materialien, wie z.B. PET-Flaschen.



Wom Wasser des Lebens

... und dem flüssigen Glück der Katharina von Medici

Klar wie Quellwasser glitzern die Grappe und Obstbrände, strohgelb bis bernsteinfarben glänzen Whiskies und Cognacs, schwarzviolett leuchtet unser Cassis, feines Apricot lässt den Weinbergpfirsich verführerisch strahlen.

Das Funkeln und Glänzen der edlen Flüssigkeiten - mehr als 100 verschiedene sind es inzwischen - unsere Amphorenwand lässt Genießerherzen immer wieder höher schlagen. Auch unsere eigenen Herzen vollführen noch heute kleine Hüpfchen der Freude bei diesem Anblick.

Uisge beatha hieß er auf schottisch-gälisch, uisce beatha im Irischen: Unser heutiger Whiskey oder Whisky. Beides bedeutet übersetzt "Wasser des Lebens". Die Franzosen nennen ihre Destillate "Eau de Vie", die Italiener kennen "Aquavite" (abgeleitet vom lateinischen "aqua vitae"), was ebenfalls Wasser des Lebens bedeutet. Und auch wenn wir diese edlen Tropfen nicht zwangsläufig zum Leben brauchen - sie versüßen es doch ungemein! Die Kultur und Kunst des Destillierens ist bereits Jahrtausende alt und wird seit dem 13. Jahrhundert in Europa gepflegt.

So brachte Katharina von Medici beispielsweise im 16. Jahrhundert ihre eigenen Likörhersteller mit nach Frankreich, wohin sie reisen musste, um dann Heinrich II zu ehelichen. Auf diese Weise hatte sie zumindest ein kleines Stück Glück im Gepäck, als sie Italien verlassen musste, um für immer in das Land der "Barbaren" zu reisen...

Damals hatte man schon erkannt, wie wunderbar sich Alkohol in Verbindung mit Zucker und Frucht- bzw. Kräutern entwickeln kann. Die ganze Kunst der Destillation und eine Jahrhunderte alte Tradition der Likörherstellung scheint sich in unseren Amphoren zu spiegeln. Die exklusiv für uns hergestellten Behälter geben dieser edlen Kunst den passenden Rahmen und ermöglichen Ihnen, die Wasser des Lebens auf ihrer Zunge zu spüren, bevor wir sie goldgelb glänzend, bernsteinfarben leuchtend oder schwarzlila schimmernd in ihre Flasche füllen.

Ihre Flasche? Ja, nehmen Sie das ruhig wörtlich: Wir füllen das flüssige Glück auch sehr gern in eine von Ihnen mitgebrachte eigene Flasche. Aber natürlich verkaufen wir Ihnen auch eine der unseren.



Losier Scotch & Vatted Malt Whisky



Vatted Malt Whisky

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Scotch Whisky

3601	Scotch Blended Whisky 40% Vol.	3,20
	FASS 3 Jahre fassgelagert	
3603	'Special Peated' Scotch Blended Whisky 40% Vol. Besonders stark getorft!	3,90
	FASS 3 Jahre fassgelagert	

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Pure Vatted Malt Whisky

3053	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol.	4,40
	FASS 3 Jahre fassgelagert	
3086	Pure Vatted Malt Whisky NEU 40% Vol.	5,80
	FASS 8 Jahre fassgelagert	
3087	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol.	6,80
	FASS 12 Jahre fassgelagert	
	- full cask strength -	
3602	Pure Vatted Malt Whisky -cask strength- 58% Vol. full cask strength - Fassstärke! - uncoloured - unchilled filtered	6,90
	FASS 3 Jahre fassgelagert	
	Losier Pure Vatted Malt Whisky with Single Island Malt	
3698	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Isle of Arran' (cask #405 distilled 19.12.1995)	12,80
	FASS 14 Jahre fassgelagert	

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Pure Vatted Malt Whisky with Single Islay Malt

3613	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Bunnahabhain Moine'	6,90
	FASS 8 Jahre fassgelagert	
3608	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Laphroaig'	7,80
	FASS 8 Jahre fassgelagert	
3627	Pure Vatted Malt Whisky NEU 40% Vol., vatted with 'Bowmore', (from cask #20130 distilled 25.10.2002 at Distillery Bowmore)	12,80
	FASS 15 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered	

Losier Pure Vatted Malt Whisky with Single Highland Malt

3667	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Tomatin'	7,20
	FASS 8 Jahre fassgelagert	
3677	Pure Vatted Malt Whisky NEU 40% Vol., vatted with 'Old Pulteney' (cask #68 distilled 19.1.2006 at Distillery Old Pulteney)	9,80
	FASS 12 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered	

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Pure Vatted Malt Whisky with Single Speyside Malt

3715	Pure Vatted Malt Whisky NEU 40% Vol., vatted with 'Balmenach' (from cask #458096 distilled 7.2.2007 at Distillery Balmenach)	8,90
	FASS 11 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered	
3695	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Glenfarclas' (cask #3998 distilled 7.1.2001 at Distillery Glenfarclas)	11,80
	FASS 14 Jahre fassgelagert	
3699	Pure Vatted Malt Whisky 40% Vol., vatted with 'Longmorn' (cask #169002 distilled 21.11.1994 at Distillery Longmorn)	12,80
	FASS 15 Jahre fassgelagert	
3614	Pure Vatted Malt Whisky -cask strength- vatted with 'Bunnahabhain Moine' 57,5% Vol. full cask strength - Fassstärke! - uncoloured - unchilled filtered	10,80
	FASS 8 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered	

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Young New Malt Spirit

3605	Young New Pure Malt Spirit 61% Vol. Full strength uncoloured, unchilled filtered	5,40
------	---	-------------

Dieses Malzdestillat ist eine absolute Besonderheit!

Es darf sich noch nicht Malt Whisky nennen, denn dafür muss es mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert worden sein.

Dieses junge Malzdestillat erfüllt aber sonst schon alle Voraussetzungen für einen guten Malt Whisky, vor allem ist es zu 100% aus reinem Malz destilliert.

Es wurde bisher aber nur 8 Monate in einem Holzfass gelagert, ge nauer gesagt, in einem Barrigue-Eichenholzfass, in dem vorher Rotwein ausgebaut wurde. Das hat ihm schon eine erstaunlich intensive Farbe gegeben! (Es ist uncoloured, also nicht mit Zuckercouleur gefärbt!)

Distillery Bowmore auf Islay

Distillery Bunnahabhain auf Islay





Alle Flaschenabfüllungen sind uncoloured und unchilled filtered, in nummerierten Flaschen.



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Single Islay Malt Whisky

3620 **Bunnahabhain Moine NEU**
Single Islay Malt **14,80**

40% Vol. distilled at distillery, Bunnahabhain'
FASS 12 Jahre fassgelagert, Special Peated

Bowmore
8.4.1997

FASS
Single Islay Malt Whisky,
42%Vol., 70cl-Fl.

178,00 €
(Grundpreis: 254,29 €/L)



9931

Bruichladdich
18.10.1991

FASS

Single Islay Malt Whisky,
43%Vol., 35cl-Fl.

258,00 €
(Grundpreis: 737,14 €/L)



9805

Art.-Nr. Vol.% Inh. Grpr €/L €/Fl

Schottischer Heavy Peated Islay New Make

3701 **Heavy Peated NEU** **4,70**

Single Islay New Make
Schottisches Malzdestillat / Pure Malt destillate
40% Vol. uncoloured, unchilled filtered

Dieses Malzdestillat aus heavy peated Malt (stark getorfte Malz) wurde auf der schottischen Insel Islay destilliert.

Es erfüllt alle Voraussetzungen für einen Pure Malt Whisky - bis auf die Fasslagerung!

Es darf sich noch nicht Malt Whisky nennen, denn dafür muss es mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert worden sein.

Es ist fast noch so klar und hell, wie es aus der Destille kam, denn es war nur ganz kurz im Fass, aber es ist neben seinem malzigen, mild süßlichen Geschmack deutlich torfig im Geschmack, wie man es typisch bei Destillaten von der Insel Islay kennt.

Caol Ila
18.11.1999

Single Islay Malt Whisky **FASS**
43%Vol., 70cl-Fl.

148,00 €
(Grundpreis: 211,43 €/L)



9927

Bunnahabhain
20.12.2005

FASS
Single Islay Malt Whisky,
43%Vol., 70cl-Fl.

97,00 €
(Grundpreis: 138,57 €/L)



9919

Tobermory

FASS

Tobermory single cask No. 5019
Bourbon barrel, distilled 20.6.1994
at distillery Tobermory, Mull, Islands.

Tobermory Einzelfassabfüllung
Single Island Malt Whisky,
uncoloured, unchilled filtered
43%Vol., 70cl-Fl.

178,00 €
(Grundpreis: 254,29 €/L)



9917



9938

Bowmore
4.10.1990

Single Islay Malt Whisky **FASS**
42%Vol., 70cl-Fl.

248,00 €
(Grundpreis: 354,28 €/L)



Kleines Whisky-Glossar

Bourbon Whiskey: Bezeichnet Whiskey (in den USA), der überwiegend aus Mais hergestellt wurde (mindestens 51 Prozent) und mit maximal 80 %Vol. Alkohol gebrannt und maximal 63 %Vol. mindestens zwei Jahre in neue, ausgekohlte Eichenfässer gefüllt wurde.

Canadian Whiskey: In Kanada gebrannter Whiskey.

Cask Strength: Der Malt wurde nach der Fasslagerung nicht mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt, sondern hat die Original Fassstärke.

Fasslagerung: Alle Whiskys gewinnen ihren endgültigen Charakter und ihre Qualität erst durch die Fasslagerung. In Schottland werden fast ausschließlich gebrauchte Fässer verwendet, früher vor allem ehemalige Sherry- oder Portweinfässer, heute meist Bourbon- oder schon benutzte Whiskyfässer. Schottischer Whisky muss mindestens 3 Jahre in Eichenfässern gelagert werden.

Finish(ing): Hinweis auf Besonderheiten beim Ausbau des Whiskys durch die Lagerung, z.B. auf die Art und Herkunft der Fässer (Beispiele: Portwein-, Sherry-, Bourbon-, Barrique-Weinfässer).

Highland: Genauere Herkunftsangabe für einen Malt, der im schottischen Hochland gebrannt wurde, wo die meisten Single-Malt-Brennereien liegen.

Independent Bottler: Unabhängige Abfüller (wie z.B. Barrique), die von verschiedenen Destillieren Whiskyfässer kaufen und selbst als Single-Cask-Abfüllungen oder als eigene Blends abfüllen. Dabei werden die Herkünfte oft angegeben, ohne aber geschützte Logos oder Trademarks der Brennerei zu verwenden.

Irish Whiskey: In Irland gebrannter Whiskey.

Islay: Der Malt wurde auf der Insel 'Islay' gebrannt.

Island: Ein Malt, der von einer der anderen schottischen Inseln stammt.

Malt: wird ausschließlich aus Gerstenmalz im 'Pott Still' gebrannt, im Gegensatz zum Grain-Whisky, der industriell aus der Maische verschiedenster Getreide kontinuierlich gebrannt wird.

Peated: Ein Malt mit ausgeprägtem Torfcharakter. Aus dem Torf (peat), übernimmt der Whisky aromatische Bestandteile (Phenole), wenn das Malz traditionell über dem Torffeuer getrocknet wird oder wenn Torf in modernen Maltings mitverbrannt wird. Die Phenole werden in ppm (parts per million) gemessen und können z.B. bei den oft besonders stark gepeateten Islay Malts von 5ppm (Bunnahabhain) bis 50ppm (Ardbeg) liegen.

Scotch Whisky: Ein schottischer Whisky, der in Schottland aus Gerste (und anderen Getreidesorten) eingemaischt, vergoren und auf maximal 94,8%Vol. destilliert wurde. Schottische Malts dürfen nach 'The Scotch Whisky Regulations 2009' jetzt auch ausschließlich in Schottland in Eichenholzfässern gealtert worden sein. Für unsere Malt Whiskys von schottischen Brennereien verwenden wir die Bezeichnung 'Scotch' nicht mehr, da sie in Original Whisky Fässern oder z.B. für ein Finish in Barrique-Fässern in unserem Zollager in Groß Lobke weiter gelagert wurden.

Single Malt/ Straight Malt: Ist ein Whisk(e), der aus einer einzigen Brennerei stammt.

Single Single Malt: Ein Malt Whisky, der aus einem Brenndurchlauf stammt.

Single cask: Der Whisky stammt aus einem Fass. (Die Abfüllungen sind sind oft nummeriert.)

Uncoloured: Der Whisky wurde nicht mit Karamell eingefärbt und bekommt seine Farbe nur durch die Fasslagerung.

Unchilled filtered: Vor der Abfüllung wird der Whisky nicht gekühlt filtriert, damit keine wertvollen Geschmacks- und Farbbestandteile verloren gehen. Eine leichte Trübung kann daher auftreten und ist normal.

Vatted Malt: (Pure Malt oder Blended Malt): Der Whisky stammt aus den Fässern unterschiedlicher Destillieren und wurde vollständig aus gemälzter Gerste hergestellt. Bei unseren Pure Vatted Malt Spezialitäten geben wir oft auch einzelne Bestandteile, z.Teil mit Fassnummer, von verwendeten Single Malts an.



Spirit Safe
von Bruichladdich

**Tomatin Single Highland Malt Whisky
Finishing in Château Margaux Fässern**

Single-Cask-Whisky mit Fassnummer, unchilled filtered

9926 **Tomatin** 43%Vol. 70cl 362,86 **254,00**
Single Highland Malt Whisky, distilled 27.2.2001

FASS 10 Jahre Finishing in einem
Original Château Margaux Barrique-Fass (Nr. 545-26-1)

Dieser Tomatin Single Highland Whisky wurde am 27.2.2001 in der Distillery Tomatin in der Grafschaft Inverness-Shire am östlichen Rand der Monadhliath Mountains in den schottischen Highlands destilliert.

Nach 3 Jahren Lagerung in den Original-Holzfässern wurde er im Zolllager von Barrique in Groß Lobke in Original 225 Liter Barrique Eichenholzfässer vom Château Margaux umgefüllt, das einen der berühmtesten Weine der Welt in diesen Fässern produziert.

Seit 1855 trägt Château Margaux den Titel 'Premier Grand Cru Classée' ('Erstes Großes Gewächs'), den es sich im Médoc heute nur noch mit drei weiteren Châteaux teilt (Ch. Lafite Rothschild, Ch. Latour und Ch. Mouton Rothschild).

Dieses Finishing hat dem Tomatin ein intensiv beeriges Aroma und eine unverwechselbare tiefdunkle, leicht rote Farbe verliehen.



9926

**Glentauchers
26.1.2002**

Single Speyside
Malt Whisky
43%Vol., 70cl-Fl.

128,00 €
(Grundpreis: 182,86 €/L)



9948

**Tamdhu
4.5.2006**

FASS

Single Speyside Malt
Whisky,
43%Vol., 70cl-Fl.

98,00 €
(Grundpreis: 140,00 €/L)



9920



9924

**Glen Moray
4.12.1989**

FASS

Single Speyside Malt Whisky
43%Vol., 70cl-Fl.

248,00 €
(Grundpreis: 354,29 €/L)

**Glen Moray
2007**

Single Speyside Malt Whisky,
43%Vol., 35cl-Fl. **FASS**

69,00 €
(Grundpreis: 197,14 €/L)



9806

**Glen Moray
2007**

FASS

Single Speyside Malt Whisky
43%Vol., 70cl-Fl.

128,00 €
(Grundpreis: 182,86 €/L)



9906

Alle Flaschenabfüllungen sind uncoloured und unchilled filtered, in nummerierten Flaschen.

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

**Loser Single Speyside Malt Whisky
- oberer Spey -**

3653 **Tomintoul Single Speyside Malt Whisky** 7,80
40% Vol. distilled at distillery, Tomintoul'

FASS 3 Jahre fassgelagert

3672 **Glenlivet Single Speyside Malt Whisky** **NEU** 12,80
40% Vol. distilled at distillery, Glenlivet'

single cask No. #900511

FASS 10 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered



9918

**Glenlivet
10.07.2007**

FASS

Single Speyside Malt Whisky
43%Vol., 70cl-Fl.

96,00 €
(Grundpreis: 137,14 €/L)

**Deanston
24.1.1996**

FASS

Single Highland Malt
Whisky,
43%Vol., 70cl-Fl.

148,00 €
(Grundpreis: 211,43 €/L)



9947

**Glen Keith
2.5.1996**

FASS

Single Speyside
Malt Whisky
43%Vol., 35cl-Fl.

138,00 €
(Grundpreis: 394,29 €/L)



9808

**Glen Keith
2.5.1996**

FASS

Single Speyside
Malt Whisky
43%Vol., 70cl-Fl.

248,00 €
(Grundpreis: 354,29 €/L)



9908

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Single Highland Malt Whisky

3674 **Glen Ord Single Highland Malt** 12,80
40% Vol. distilled at distillery, Glen Ord'

FASS 10 Jahre fassgelagert

3713 **Knockdhu Single Highland Malt** **NEU** 14,80
40% Vol. distilled at distillery, Knockdhu'

FASS 10 Jahre fassgelagert

3670 **Tomatin Single Highland Malt** -cask strength- 16,80
distilled at distillery, Tomatin'

60% Vol. full cask strength - Fassstärke! -

FASS 8 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered

**Old Pulteney
19.1.2006**

FASS

Single Highland Malt Whisky,
43%Vol., 70cl-Fl.

96,00 €
(Grundpreis: 137,14 €/L)



9925

**Dalmore
2.4.2007**

FASS

Single Highland
Malt Whisky
43%Vol., 35cl-Fl.

48,00 €
(Grundpreis: 137,14 €/L)



9809

**Dalmore
2.4.2007**

FASS

Single Highland
Malt Whisky,
43%Vol., 70cl-Fl.

89,00 €
(Grundpreis: 127,14 €/L)



9910

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Irish Grain Whiskey

3632 **Irish Single Grain Whiskey** 4,20
40% Vol., distilled in Ireland
FASS 3 Jahre fassgelagert

3638 **Irish Single Grain Whiskey** (ab 07 / 2018) **NEU** 6,90
40% Vol., distilled in Ireland
FASS 8 Jahre fassgelagert

- full cask strength -
3635 **Irish Single Grain Whiskey -cask strength-** **NEU** 5,90
60% Vol., distilled in Ireland
FASS 3 Jahre fassgelagert

Loser Irish Single Malt Whiskey

3636 **Irish Single Malt Whiskey** 9,80
40% Vol., distilled in Ireland
FASS 12 Jahre fassgelagert

3639 **Irish Single Malt Whiskey** **NEU** 11,80
40% Vol., distilled in Ireland
FASS 16 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered



Blick in den Stillroom mit Spiritsäure der Distillery Bruichladdich auf Islay

Art.-Nr. Vol.% Inh. Grpr€/L €/Fl

Flaschenabfüllungen

alles Single-Cask-Whiskey, unchilled filtered
nummerierte Flaschen mit Fassnummer

Irish Single Malt Whiskey

9803 **Irish Single Malt Whiskey** 40%Vol. 35cl 56,57 **19,80**
FASS 3 Jahre fassgelagert

9802 **Irish Single Malt Whiskey** 40%Vol. 35cl 100,00 **35,00**
FASS 12 Jahre fassgelagert

9902 **Irish Single Malt Whiskey** 40%Vol. 70cl 98,57 **69,00**
FASS 12 Jahre fassgelagert

9904 **Irish Single Malt Whiskey** 40%Vol. 70cl 124,29 **87,00**
FASS 16 Jahre fassgelagert



9800

Irish Single Malt Whiskey

FASS 6 Jahre fassgelagert
40%Vol., 35cl-Fl.

29,80 €
(Grundpreis: 85,14 €/L)



9804

Irish Single Malt Whiskey

FASS 16 Jahre fassgelagert
40%Vol., 35cl-Fl.

47,00 €
(Grundpreis: 134,29 €/L)

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Canadian Whisky

3641 **Canadian Whisky** 40% Vol. 4,20
FASS 3 Jahre fassgelagert

3643 **Canadian Whisky** 40% Vol. 5,40
FASS 8 Jahre fassgelagert

3642 **Canadian Whisky -full cask strength-** 5,90
57,5% Vol. full cask strength - Fassstärke ! -
uncoloured - unchilled filtered
FASS 3 Jahre fassgelagert



Canadian Whisky

Kanadischer Whisky, 70cl
47,00 €
(Grundpreis: 67,14 €/L)

Irish Comfort

Whisky-Likör, 50cl

19,50 €
(Grundpreis: 39,00 €/L)



9907



Kentucky Straight Bourbon

Whiskey, 70cl-Fl.

44,80 €
(Grundpreis: 64,00 €/L)



9909



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser American Whiskey

3084 **American Whiskey** 4,20
40% Vol., distilled in USA
FASS 3 Jahre fassgelagert

Loser Bourbon Whiskey
3722 **Bourbon Whiskey** **NEU** 5,20
40% Vol., distilled USA
FASS fassgelagert

3723 **Bourbon Whiskey -cask strength-** **NEU** 7,20
57% Vol., distilled USA
uncoloured - unchilled filtered
FASS fassgelagert

3726 **Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 8 Jahre alt** **NEU** 6,90
40% Vol., distilled in Kentucky / USA
FASS 8 Jahre fassgelagert, uncoloured, unchilled filtered

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Japanischer Loser Whisky

3735 Japanischer Whisky NEU 5,90
40% Vol., distilled in Japan
FASS 3 Jahre fassgelagert



Loser Single Malt Whisky Distillery Filliers / Flandern

3730 Filliers Single Malt Whisky NEU 4,20
40% Vol., distilled at distillery, Filliers' in Flandern / Belgium
FASS 3 Jahre fassgelagert



Distillery Filliers / Flandern:

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Münsterländer New Make

3607 Münsterländer New Make NEU 4,20
Münsterländer Malzdestillat / Pure Malt
40% Vol. uncoloured, unchilled filtered

Neu und sensationell – so kann man dieses Malzdestillat beschreiben. Auch in Deutschland haben sich junge, innovative Brennmeister auf Qualität verschrieben, die dem internationalen Vergleich standhalten.

Gemälzt wird aus Deutscher Gerste Typ ‚Münchner Malz‘. Daraus wird dieser neue, frische, doch aromatische Brand destilliert. Das Ergebnis ist ein ‚jungfräulicher ‚Whisky‘, der alle Voraussetzungen erfüllt, um ihn ins Fass zu legen. Da dieses ‚New Make‘- Destillat nicht im Fass ausgebaut wird, darf es sich auch nicht Whisky nennen. Denn dafür wären mindestens 3 Jahre Lagerung vorgeschrieben.

Wir haben uns bewusst für diesen außergewöhnlichen, reinen und wohlschmeckenden Brand entschieden. Er begeistert durch seine Feinheit und seinen Geschmack, der an sonnendurchflutete warme Getreidefelder und Karamell erinnert.

Eine ganz besondere Spezialität, die sicher viele Freunde findet.

New Make 'Schoko'

3702 New Make 'Schoko' NEU 4,70
Münsterländer Malzdestillat
mazeriert mit Kakaoschalen und Kakaonips
40% Vol. uncoloured, unchilled filtered

Als wir unser fertiges Münsterländer Malzdestillat, die Grundlage unseres zukünftigen ersten Deutschen Whiskys das erste Mal in großer Runde verkosteten, kam spontan die Idee auf, dass dieses wunderbar malzige, milde Destillat doch hervorragend mit Kakaoaromen harmonieren müsste.

Gesagt getan, schon am nächsten Tag hatte Andrea Nimtz, die Leiterin unserer Spirituosenabfüllung einen Versuch mit New Make und darin eingelegten Kakaoschalen und gerösteten Kakaobohnen (Kakaonips) zur Mazeration angesetzt.

Das Ergebnis war sensationell: Das intensive, tolle Kakaoaroma wird durch den malzigen, karamelligen Grundcharakter des Münsterländer New Make ideal ergänzt. Probieren Sie selbst!

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Single Malt Whisky 'DYC' Castilla y León / Espana

3716 DYC Single Malt Whisky NEU 14,80
40% Vol., distilled at distillery DYC
in Castilla y León / Espana
FASS 18 Jahre fassgelagert, uncoloured, chilled filtered

9912
DYC Whisky
Single Malt aus Spanien
43%Vol., 70cl-FI
74,00 €
(Grundpreis: 105,71 €/L)



NEU



9260
DYC Whisky
Single Malt aus Spanien
35cl-FI, 43%Vol.
44,00 €
(Grundpreis: 125,71 €/L)

Distillery DYC

Wer Whisky ausschließlich mit den Produkten aus dem englischsprachigen Raum verbindet, sollte ab sofort sein Weltbild korrigieren und zur Kenntnis nehmen, dass auch in anderen Kulturkreisen die Kunst der erfolgreichen Whiskyherstellung gepflegt und mit sehr gutem Erfolg umgesetzt wird.

Die Destilerias y Crianza del Whisky, kurz DYC genannt, finden wir in der Ortschaft Palazuelos de Eresma, in der Nähe der alten Stadt Segovia, die zur autonomen Region Castilla Y Leon, nordwestlich von Madrid, gehört.

DYC ist die erste spanische Whisky-Destillerie, bereits im Jahr 1958 gegründet, begann man dort ab 1963 mit der Produktion von Whisky, damals wie heute streng nach schottischem Vorbild.

Die Auswahl der Rohstoffe wird penibel gehandhabt, z.B. kommt die Gerste aus der Region Castilla Y Leon und das Wasser von einer Bergquelle aus Penalar.

Die abschließende Reifung vollzieht sich in amerikanischen Bourbon- Fässern und es entsteht ein Whisky der besonderen Klasse.

In der Nase ein wenig rauchig und süß mit Anklängen von Vanille. Am Gaumen dann mit einer feinen Malznote, etwas Honig und Vanille und einem Touch Fruchtigkeit.

Für Whiskykenner ein „must-taste“, für Einsteiger das Eingangstor zur weiten und feinen Welt der Single Malts.



Eigenes Whiskyfass



Jetzt Malzdestillat sichern und in 3 Jahren Whisky ernten!

Whisky, in Deutschland destillierte klassische Malzmischung, ausgewogen und mild oder heavy peated, eigenwillig und rauchig, original aus schottischem Malz.

Gibt es etwas Schöneres als die Zeit für sich arbeiten zu lassen?

Lehnen Sie sich zurück, während Ihr eigener Whisky heranreift.

In Holz investieren

Gemeint ist der Whisky in den Eichenholzfässern im Fasslager von Barrigue, genauer gesagt das Deutsche Malzdestillat, das nach der Fasslagerung zum Deutschen Whisky gereift sein wird. Es ist eine Investition, mit der man nur gewinnen kann. In spätestens 3 Jahren können Sie, gestartet bei 0%, satte 100% Whisky Ihr eigen nennen. Auch Quereinsteigern winken noch satte Gewinne.

Wir reden von einem unbezahlbaren Gefühl, von der Gewissheit etwas zu besitzen, dass es nur einmal gibt. Von etwas, das nicht nur die eigene Persönlichkeit ausdrückt, sondern auch ein Labsal für die Kehle von Whiskyenthusiasten sein wird.

Alles beginnt mit der Auswahl von Fass und Inhalt, es steigert sich mit den Besuchen im Fasslager, dem Zwiegespräch zwischen Fass und Fassbesitzer und der Kontrolle des Reifungsprozesses.

Das Finale ist die Übergabe des eigenen Fasses, in aller Stille oder im Kreis der Freunde als Mittelpunkt eines von Ihnen gestalteten Events.

Am Anlagemarkt sind die erzielbaren Renditen nicht mal dazu geeignet, den Inflationsverlust des Geldes auszugleichen.

Diese Probleme gibt es bei einer Investition in Whisky jedenfalls nicht, denn die Genuss-Rendite ist sicher.

www.eigenes-whiskyfass.de

New Make

Ein deutscher New Make, also ein Malz-Destillat aus 100% regionalem Gerstenmalz (Typ Münchner Malz).

Scotch Peated Malt

Ein deutscher New Make, aber in diesem Fall aus 100% original schottischem Peated Malt (rauchigem, torfigem Malz mit 45ppm Phenolgehalt).

Deutscher Single Malt Whisky

Diese Malzdestillate, von Barrigue destilliert auf den Anlagen einer alteingesessenen Münsterländer Kornbrennerei erfüllen alle Voraussetzungen, um sich Deutscher Single Malt Whisky nennen zu dürfen, mit Ausnahme der vorgeschriebenen Fasslagerung von mindestens 3 Jahren.

Auf Fassstärke von 60% Vol. herungesetzt und in Eichenholzfässer gefüllt, kann es nun reifen, bis es als Deutscher Single Malt Whisky wieder ans Tageslicht darf.



Eigenes Whisky-Fass



Malz: Typ Münchner Malz aus regionaler Gerste aus dem Rheinland oder original schottischem Heavy Peated Malt mit 45ppm Phenolgehalt

Alkoholgehalt: 60%Vol. / 43%Vol.

Füllmenge: 30L / 50L / 100L / 220L

Fasstypen:

- wahlweise Eichenfass, neu
- oder Eichenfass, ex Bourbon Whiskey
- oder Eichenfass, ex Sherry

Das 220L Fass können Sie sich auch mit 3 weiteren Freunden teilen.

Sie haben 2 Möglichkeiten:

1. Wir liefern Ihnen das gefüllte, versteuerte Fass sofort und Sie lagern es zur Reifung selbst. Dann fallen die Branntweinsteuer und Mehrwertsteuer sofort an.

2. Sie kaufen eine Option auf ein bestimmtes, un versteuertes Fass, das im Steuerlager von Barrigue zum Whisky reift. Dann müssen Sie die Branntweinsteuer und Mehrwertsteuer erst bei späterer Übernahme zahlen.

www.eigenes-whiskyfass.de



Art-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Jamaica Rum

- 3755 **Weißer Echter Jamaica Rum** **3,20**
40% Vol., Wray & Nephew-Distillery
- 3745 **Monymusk Distillery Echter Jamaica Rum** **3,90**
40% Vol., Monymusk Distillery Single Estate Rum
FASS fassgelagert
- 3756 **Long Pond-Distillery 2010** **4,50**
Echter Jamaica Rum -single cask-
40% Vol., Long Pond Distillery Single Estate Rum
FASS 6 Jahre fassgelagert
- 3754 **Worthy Park Distillery 2006** **5,80**
Echter Jamaica Rum -single cask-
40% Vol., Worthy Park Distillery Single Estate Rum
FASS 10 Jahre fassgelagert
- 3751 **Worthy Park 2006 Overproof** **7,80**
Echter Jamaica Rum -single cask-
60% Vol., Worthy Park Distillery Single Estate Rum
FASS 10 Jahre fassgelagert

'Overproof'

Ein 'Overproof' Rum ist ein besonders starker Rum mit mindestens 57,15 Vol.% Alkohol.

Er wird an der Bar eingesetzt zur Cocktailbereitung oder auch für die Feuerzangenbowle. Man kann einen Overproof-Rum auch selbst mit Wasser nach Belieben auf Trinkstärke herabsetzen.

Proof ist eine historische Maßeinheit für den Alkoholgehalt von Getränken, heute noch in den USA und Großbritannien verwendet wird. 100° proof bedeuten in den USA 50 Vol.-% und in Großbritannien rund 57,15 Vol. %.

Das englisch Wort 'proof' (= Nachweis, Probe) soll darauf zurück sein, das britische Seeleute früher die Stärke der ihnen zustehenden Rum-ration geprüft haben, indem sie Schießpulver mit Rum tränkten und anzündeten.

100 britische Proof (= 57,15 Vol. %) geben nämlich den Wert an, ab dem damit getränktes Schießpulver mit einer blauen Flamme verbrennt, bei weniger Alkoholgehalt brennt das Schießpulver nicht.

Art-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Barbados Rum

- 3752 **West Indies Distillery - Echter Barbados-Rum** **4,40**
40% Vol., West Indies Distillery Single Estate Rum
FASS Destillation 2009
- Loser Echter Martinique Rum**
- 3761 **Gallion Distillery 'Grande Arome'** **5,20**
Echter Martinique-Rum
40% Vol., Distillery Gallion Single Estate Rum
FASS fassgelagert
- Loser Echter Kubanischer Rum**
- 3739 **Echter Kubanischer Rum NEU** **4,80**
40% Vol. Single Estate Rum
FASS fassgelagert

Art-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Trinidad Rum

- 3760 **Angostura Distillery -Echter Trinidad-Rum** **3,90**
40% Vol., Angostura Distillery Single Estate Rum
FASS fassgelagert
- 3759 **Angostura Overproof - Echter Trinidad-Rum** **5,80**
58% Vol., Angostura Distillery Single Estate Rum
FASS fassgelagert

Monymusk Distillery 2007

9874
Echter Jamaica Rum,
43%Vol., 70cl
42,00 €
(Grundpreis: 60,00 €/L)



Long Pond Distillery 2010

9873
Echter Jamaica Rum,
47,9%Vol., 70cl
45,80 €
(Grundpreis: 65,43 €/L)



Weißer Rum Overproof Extra

9875
Echter Jamaica Rum,
75%Vol., 35cl
21,80 €
(Grundpreis: 62,29 €/L)



Worthy Park Distillery 2005

9871
Echter Jamaica Rum,
43%Vol., 70cl
57,00 €
(Grundpreis: 81,43 €/L)



Kuba Rum

9860
Echter Kubanischer Rum,
43%Vol., 35cl
19,80 €
(Grundpreis: 56,57 €/L)



Kuba Rum

9865
Echter Kubanischer Rum,
43%Vol., 70cl
37,80 €
(Grundpreis: 54,10 €/L)

Trinidad Rum Overproof

9879
Echter Trinidad Rum,
58%Vol., 70cl
48,70 €
(Grundpreis: 69,57 €/L)



Echter Rum
aus Mittel- und Südamerika



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Guyana Rum

3767 **Demerara Distillers - Echter Guyana Rum** 3,90
40% Vol., Demerara Distillers Single Estate Rum
FASS fassgelagert

Loser Echter Guatemala Rum

3768 **DARSA Distillers - Echter Guatemala Rum** 4,20
40% Vol., DARSA - Destiladora de Alcoholes y Rones
FASS 8 Jahre fassgelagert



Scarlet Ibis



9878

Guatemala Rum
DARSA Distillery 2009

destilliert 2009 von Distillery DARSA
(Destiladora de Alcoholes y Rones)
Echter Guatemala Rum, 43%Vol., 70cl

FASS 37,80 €
(Grundpreis: 54,00 €/L)



9869

Guyana Rum
Demerara Distillery

destilliert von Demerara Distillers
Echter British Guyana Rum, 46%Vol., 70cl

39,80 € FASS
(Grundpreis: 56,86 €/L)

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Paraguay Rum

3764 **Weißer Rum 'Otisa Sugar Mill' NEU** 3,90
Echter Paraguay Rum
40% Vol., Otisa Sugar Mill

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
3738 **Echter Rum 'Otisa Sugar Mill' NEU** 4,40
Echter Paraguay Rum

40% Vol., destilliert von Otisa Sugar Mill 2014
FASS fassgelagert
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau



Echter Übersee-Rum

wird nach dem traditionellen Brennverfahren im Pott-still hergestellt, das heißt es wird (mehrfach) in einer Brennblase destilliert. Kenner messen diesem Verfahren ähnliche Bedeutung bei, wie die Cognac-Hersteller dem Charentaiser Brennverfahren für Cognac.

Echt besagt übrigens, dass der Rum aus Übersee stammt und nach dem Import nicht mehr verändert wurde (außer der Einstellung der Trinkstärke mit Wasser), ganz im Gegensatz zu dem in Deutschland verbreiteten Rum-Verschnitt, der nur 5% Original rum enthalten muss und ansonsten aus Neutralalkohol bestehen darf.

Die Karibik mit Jamaika und allen westindischen Inseln, Süd- und Mittelamerika, aber auch Inseln im indischen Ozean gehören zu den traditionellen überseeischen Herkunftsgebieten für Rum.

Heute wird in nahezu allen Zuckerrohr-Anbaugebieten Rum destilliert, denn Rum wird ursprünglich aus den Rückständen der Zuckerfabrikation aus Rohrzucker hergestellt, auf den französischen Überseeinseln aber auch direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs.

Wenn der Zucker ausgekocht ist, bleibt als Restprodukt "Melasse" übrig, die noch reichlich Zuckeranteile enthält und auch andere Nebenprodukte der Zuckerfabrikation, wie der beim Aufkochen entstehende Zuckerschäum "Skimming" oder "Dunder", der alkoholfreie Rückstand an Hefen, Bakterien und Säuren sind für die Rumherstellung von Bedeutung. Melasse und andere Nebenprodukte der Zuckerherstellung werden mit Wasser vermischt vergoren und dann destilliert.

Hochwertige Rums sind auch „High Ester“-Destillate bekannt, d.h., dass bei der sehr langen Fermentationsdauer (bis zu 14 Tage) hohe Esterkonzentrationen entstehen, die einen sehr ausdrucksstarken Rum hervorbringen. Viele Zuckerrohrplantage destillieren in einer eigenen Destille Ihren Single-Estate-Rum.

Nach der Destillation wird Rum in der Regel mindestens 3 Jahre im Fass gelagert und entfaltet dadurch sein typisch weiches Aroma, die Farbe wird außer bei Weissrum oft traditionell mit Karamell oder Zuckercouleur eingestellt.



Zu Rum-Flaschenabfüllungen



Rum
aus dem indischen Ozean
und aus Afrika

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Île de la Réunion Rum

3769 **Savannah Distillery - Echter Rum Réunion** 4,50
40% Vol., Savannah Distillery Single Estate Rum
FASS 8 Jahre fassgelagert

Loser Echter Mauritius Rum

3763 **Grays Distillery - Echter Mauritius-Rum** 3,90
40% Vol., Grays Distillery Single Estate Rum
FASS fassgelagert

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Loser Echter Swasiland Rum

3743 **Swasiland Distillers - Echter Swasiland-Rum** 3,90
40% Vol., Swasiland Distillers Single Estate Rum
FASS fassgelagert



9867

Mauritius Rum
Grays Distillery

FASS

Echter Mauritius Rum,
43%Vol., 70cl

31,80 €
(Grundpreis: 45,43 €/L)



9864

Mauritius Rum
Grays Distillery

FASS

Echter Mauritius Rum,
43%Vol., 35cl

19,80 €
(Grundpreis: 56,57 €/L)



9870

Réunion Rum
Savannah Distillers

FASS

Echter Île de la Réunion Rum,
43%Vol., 70cl

31,80 €
(Grundpreis: 45,43 €/L)



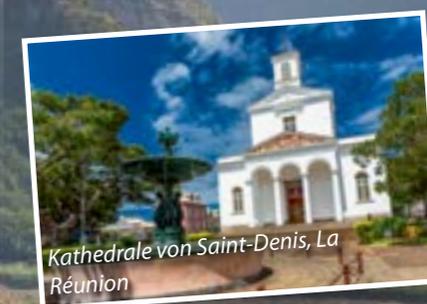
9859

Swasiland Rum
Swasiland Distillers

FASS

Echter Swasiland Rum,
43%Vol., 70cl

25,90 €
(Grundpreis: 37,00 €/L)



Kathedrale von Saint-Denis, La Réunion



Art.-Nr	Vol.%	Inh. Grpr€/L	€/Fl
Jahrgangs-Armagnac in 70cl Flaschen			
<i>Domaine La Pouché, André Morel / Lagraulé du Gers:</i>			
9829	40% Vol.	70cl	111,43 78,00
9830	40% Vol.	70cl	154,29 108,00
<i>2018=25 Jahre</i>			
<i>Janneau Armagnacs / Condom:</i>			
9820	40% Vol.	70cl	160,00 112,00
9821	43% Vol.	70cl	162,86 114,00
<i>Domaine La Pouché, André Morel / Lagraulé du Gers:</i>			
9831	40% Vol.	70cl	168,57 118,00
9832	40% Vol.	70cl	154,29 108,00
9833	40% Vol.	70cl	168,57 118,00
<i>2018=30 Jahre</i>			
9828	40% Vol.	70cl	127,14 89,00
9827	40% Vol.	70cl	194,29 136,00
9825	40% Vol.	70cl	202,86 142,00
9824	43% Vol.	70cl	211,43 148,00
9834	40% Vol.	70cl	268,57 188,00
9835	40% Vol.	70cl	311,43 218,00
9836	40% Vol.	70cl	325,71 228,00



9820

9832

9836

Art.-Nr.	Preise¹ pro 100ml in €
Looser Calvados	
3042 Calvados Sélection	3,90
FASS 40% Vol., Calvados AC	
3059 Calvados Pays d'Auge	4,90
FASS 40% Vol., Calvados Pays d'Auge AC	
3592 Calvados Hors d'Age	5,90
FASS 40% Vol., Calvados AC	
Looser Brandy	
3048 Spanischer Brandy	3,20
FASS 38% Vol., Spanischer Weinbrand	
3057 Französischer Brandy Napoléon XO	3,40
FASS 40% Vol., Eau de vie de vin	
Looser Armagnac	
3046 Armagnac VSOP	5,20
FASS 40% Vol., Armagnac AC	
3410 Armagnac XO	6,90
FASS 40% Vol., Armagnac AC	
3421 Armagnac Napoléon XO Millesimé 2000-	11,80
FASS 40% Vol., Armagnac AC	
3423 Armagnac Napoléon XO Millesimé 1992-	12,80
FASS 40% Vol., Armagnac AC 2017=25 Jahre	
3422 Armagnac Napoléon XO Millesimé 1991-	13,80
FASS 40% Vol., Armagnac AC 2016=25 Jahre	



Armagnac

FASS Jahrgang 1968
2018=50 Jahre
40%Vol., 70cl-Fl

218,00 €

(Grundpreis: 311,43 €/L)
9835

Armagnac

Jahrgang 2000 **FASS**
40%Vol., 70cl-Fl

78,00 €

(Grundpreis: 111,43 €/L)
9829



Die Domaine L'Hermitage von Francois Giboin

Art.-Nr.	Preise¹ pro 100ml in €
Looser Cognac	
<i>Domaine L'Hermitage / Borderies:</i>	
3056 Cognac VS	4,90
FASS 40% Vol., Cognac AC, Borderies	
3050 Cognac VSOP	5,90
FASS 40% Vol., Cognac AC, Borderies	
3088 Cognac Napoléon XO	8,90
FASS 40% Vol., Cognac AC, Borderies	
Looser Pineau des Charentes	
<i>Domaine L'Hermitage / Borderies:</i>	
3253 Pineau des Charentes AOP blanc (weiß)	2,40
17,5% Vol., Traubenlikör mit Cognac	
3254 Pineau des Charentes AOP rouge (rot)	2,40
17% Vol., Traubenlikör mit Cognac	

Distillerie Francois Giboin 'Domaine d'Aprémont' und 'Domaine l'Hermitage'

Vor den Toren der Stadt Cognac beim malerischen Ort Cherves Riche-mont liegt sein Cognac-Weingut, genauer die 'Domaine l'Hermitage' in den Borderies, einem der drei Kerngebiete der Appellation Cognac. Nicht weit davon entfernt liegt die zweite Domaine der Familie Giboin: die 'Domaine d'Aprémont' in Fins Bois. Das "Fins Bois" umschließt die drei Kerngebiete der kontrollierten Cognac-Lagen "Grande Champagne", "Petite Champagne" und "Borderies". Beide Domänen befinden sich seit Generationen im Familienbesitz.

Die Lambert Familie (die mütterliche Linien von Francois Giboin) erwarb die Weinberge der Domaine l'Hermitage in den Borderies cru nach der Französischen Revolution im Jahr 1789, als der Wald der Aristokratie unter den Bauern der Region aufgeteilt wurde. Die Domaine d'Aprémont befindet sich seit mehr als 200 Jahren im Besitz der Familie Giboin, die Ursprünge liegen also schon vor der französischen Revolution 1789. Mit der Heirat von Anne-Marie Lambert und Michel Giboin 1950 wurden die beiden Domänen l'Hermitage in den Borderies cru und d'Aprémont in den Fins Bois cru vereinigt.

Heute folgen mit François Giboin und seinen beiden Söhnen, Théophile und Pierre-Louis, die 6. und 7. Generation der Tradition ihrer Vorfahren und produzieren hochwertige Cognacs, die sie direkt weltweit vermarkten.

Gebrannt wird nach der traditionellen Methode des zweimaligen Brandes im Alambic über offenem Feuer. Das einzigartige Wissen um das Brennen des Cognacs wird von Generation zu Generation weitergegeben.

Art.-Nr	Vol.%	Inh. Grpr€/L	€/Fl
Jahrgangs-Cognac in 70cl Flaschen			
<i>Domaine D'Aprémont / Fins Bois:</i>			
9850	43% Vol.	70cl	105,71 74,00
9849	43% Vol.	70cl	112,86 79,00
9848	43% Vol.	70cl	120,00 84,00
9846	44% Vol.	70cl	182,86 128,00
9845	44% Vol.	70cl	202,86 142,00
<i>2020=25 Jahre</i>			
9844	40% Vol.	70cl	211,43 178,00
<i>Domaine L'Hermitage / Borderies:</i>			
9847	43% Vol.	70cl	127,14 89,00
9842	40% Vol.	70cl	282,86 198,00
<i>2019=35 Jahre</i>			
9841	40% Vol.	70cl	354,29 248,00
<i>2019=45 Jahre</i>			



9841

9847

9848

9845

9850

9849



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Marc – Frankreich

3393 **Marc de Gamay de Beaujolais** 3,50
40% Vol., Marc de Beaujolais

**Lose Grappe – Italien
Fassgelagert**

3044 **Grappa invecchiata – 3 Jahre alt** 3,20
FASS 40% Vol., Tresterbrand
3306 **Grappa stravecchia – 10 Jahre alt** 5,90
FASS 40% Vol., Tresterbrand
3320 **Grappa Riserva – Distillamento 1997 –** 17,80
FASS 40% Vol., Tresterbrand

**Lose Grappe – Italien
Fassgelagert – Finishing im Barrique**

3326 **Grappa stravecchia Barricato** 5,90
40% Vol., Tresterbrand
FASS 10 Jahre Finishing im Barrique-Rotwein-Fass



9863
**Grappa
1997**
Stravecchia
40%Vol., 70cl
97,00 €
(Grundpreis: 138,57 €/L)

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Lose Grappe – Italien

3082 **Grappa bianca del Veneto** 2,50
38% Vol., Tresterbrand

**Lose Grappe – Italien
Monovitigno**

Diese Grappe wurden ausschließlich aus den Trestern einer Rebsorte, bzw. eines Weines destilliert

3304 **Grappa di Moscato** 2,90
40% Vol., Tresterbrand
3305 **Grappa di Prosecco** 3,50
40% Vol., Tresterbrand
3063 **Grappa di Chardonnay** 3,50
40% Vol., Tresterbrand
3302 **Grappa di Vernaccia di San Gimignano** 3,50
40% Vol., Tresterbrand
3314 **Grappa di Chianti Classico** 3,90
40% Vol., Tresterbrand
3303 **Grappa di Morellino di Scansano** 4,20
40% Vol., Tresterbrand
3312 **Grappa di Brunello di Montalcino** 5,90
40% Vol., Tresterbrand
3325 **Grappa di Barolo Barricato** 5,90
40% Vol., Tresterbrand
FASS Barricato - Finishing im Barrique-Fass
3311 **Grappa Amarone Valpolicella Barricato** 5,90
40% Vol., Tresterbrand
FASS Barricato - Finishing im Barrique-Fass



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Wodka

3779 **Wodka NEU** 3,20
40% Vol. 100% Getreidebrannt
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Lose Korndestillate

3078 **'Weizenfein' Korndestillat NEU** 3,70
40% Vol., Weizenfeindestillat
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
3124 **Alter Weizenbrand fassgereift** 3,50
40% Vol., Weizendestillat
FASS im Barrique Holzfass gereift

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losier Gin

3771 **London Dry Gin** 2,70
40% Vol., Wacholderspirituose
3774 **Dry Gin NEU** 3,50
40% Vol.
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
3773 **Gin Reserva Barrique** 4,20
40% Vol., Wacholderspirituose
 Goldmedaille- ISW 2016
FASS 18 Monate Finishing im Barrique-Rotwein-Fass
Internationaler Spirituosen-Wettbewerb

9968
Grappa Stravecchia
FASS 40%Vol., 50cl
24,80 €
(Grundpreis: 49,60 €/L)

9988
Wodka
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
40%Vol., 50cl
11,80 €
(Grundpreis: 23,60 €/L)

9965
Grappa di Prosecco
40%Vol., 50cl
17,50 €
(Grundpreis: 35,00 €/L)

9986
Spanischer Brandy
FASS 38%Vol., 50cl
13,80 €
(Grundpreis: 27,60 €/L)

9815
London Dry Gin
40%Vol., 70cl
21,80 €
(Grundpreis: 31,14 €/L)

9816
London Dry Gin
Reserva
Goldmedaille- ISW 2016
Internationaler Spirituosen-Wettbewerb
40%Vol., 70cl
32,80 €
(Grundpreis: 46,86 €/L)

Jeder Kenner der Materie wird diesen Satz vorbehaltlos unterschreiben:

„Gin ist nicht gleich Gin.“ Es kommt im Wesentlichen auf die Details an, wie die mittlerweile 350 Jahre alte Spezialität hergestellt wird.

Einfach, profan und im Empfinden von Gin-Liebhabern gewissermaßen ehrlos ist die nachträgliche Aromatisierung von einfachem Neutralalkohol mit den pflanzlichen Beigaben, die den Geschmack von Gin ausmachen sollen, wobei auch naturidentische Aromen (sprich: künstliche) erlaubt sind. Dieses Gin darf sich dann nur „Gin“ oder „destillierter Gin“ nennen.

„London Gin“ hingegen, wird viel aufwändiger hergestellt und ist deshalb auch die erwähnte Produktionsmethode, die Barrigue für den Gin der Blue-Mood-Edition in Angriff genommen hat.

Dafür ist es zunächst sehr hilfreich, über eine klassische Kupfer-Brennblase mit 800 Litern Inhaltsvolumen verfügen zu können, in der dieses ehrgeizige Projekt von uns realisiert wurde.

Der entscheidende Unterschied zu einfachem Gin besteht darin, dass der Blue Mood komplett mit allen Botanicals, den besagten pflanzlichen Beigaben, destilliert wird, ohne das nachträglich Änderungen am Destillat vorgenommen werden dürfen.

Nach etlichen Anläufen in einer kleinen, nur 3 Liter fassenden Versuchsanlage, hatten sich die verwendeten Botanicals auf die stolze Anzahl von 33 hochgeschraubt, alle unverzichtbar für unseren Blue Mood Gin.

**33 Botanicals,
alle in
Bio-Qualität.**

Eine besondere Herausforderung unseres Destillations-Teams war den perfekten Moment der Abtrennung von Vor- und Nachlauf vom Hauptlauf, dem eigentlichen Ziel unserer Begierde zu treffen. Das Ergebnis, so meinen wir, ist mehr als gelungen.

**„Blue Mood“:
der Gin,
der Maßstäbe
setzt.**

Ein klares Bekenntnis zum Wacholder ist dabei selbstverständlich, aber dann eröffnet sich ein Feuerwerk von Zitrus- und floralen Noren, tiefgründig, facettenreich und dazu bestimmt, immer neue Aroma-Nuancen ausfindig machen zu können.

Sie werden uns zustimmen:
unser Blue Mood Gin ist ein gelungener großartiger Wurf!



BIO

9813
**'Blue Mood'
London Dry Gin**

43%Vol., 70cl

BIO aus kontrolliert
biologischem Anbau

69,- €
(Grundpreis: 98,57,- €/L)

www.bluemood.de

Blue Mood

Wodka, das „Wässerchen“ produzieren wir schon lange – und einen wirklich guten! Aber auch einen vollkommenen?

Über die Begeisterung für antiquarische Fachliteratur in unserem Hause fand zufällig eine bereits seit über 100 Jahren vergriffenes Werk über Geheimnisse und Praktiken der Spirituosenherstellung den Weg zu uns. Der dort enthaltene Abschnitt über die Vervollkommnung von Wodka mit Hilfe besonderes ausgefeilter Filtertechniken schlug uns unweigerlich in seinen Bann. Wir starteten scheinbar leicht mit einem hochreinen Weizendestillat aus biologischem Anbau. Am Ende war alles etwas komplizierter und es brauchte doch mehr als einen Versuch.

**Ein Wodka
von perfekter
Reinheit.**

Das Ergebnis ist mehr als entschädigend, denn es ist ein ganz besonderer Wodka entstanden, der seinem Namen alle Ehre macht: weich und mild am Gaumen, mit einer Projektion von leichter Süße und dabei von perfekter Reinheit.

Das alte Spirituosen-Handwerksbuch liegt mittlerweile gut verwahrt, schriftliche Notizen über die genaue Herstellung haben wir unserem Kellermeister verboten. Das Ergebnis unserer Bemühungen ist jedoch für alle Liebhaber und Kenner von Wodka frei und ohne schlechtes Gewissen erhältlich.

Wir glauben, dass damit nicht Trübsal oder eine depressive Geisteshaltung beschrieben werden sollte, sondern die Stille und nachdenkliche Kraft, die kurz vor dem Kontakt mit dem göttlichen Funken das Genie ergreift.

**Voll
tiefgründiger
Kraft und
innerer Stärke.**

Die Ruhe vor dem Sturm, die Schwerelosigkeit im Auge des Orkans, das Innehalten vor dem Sprung oder die Stille eines besonderen Moments sind dazu passende Assoziationen.

Selbst Aristoteles beschrieb die Melancholie als Voraussetzung für den „göttlichen Wahnsinn“, der dazu befähigt Großes und Einmaliges zu schaffen.

So wollen wir unsere Blue Mood-Edition verstanden wissen: Unaufdringlich und in sich ruhend aber voll tiefgründiger Kraft und innerer Stärke, bereit den geeigneten Genießer am „göttlichen Funken“ teilhaben zu lassen, wenn man sich darauf einlassen will, neue Dimensionen der Destillierkunst zu erkunden, sich darin zu verlieren und schließlich wiederzufinden.



BIO

9812
**'Blue Mood'
Wodka**

43%Vol., 70cl

BIO aus kontrolliert
biologischem Anbau

49,- €
(Grundpreis: 70,- €/L)



Art.-Nr	Vol.%	Inh. Grpr €/L	€/Fl
Obstbrände in Flaschen			
9978	40%Vol.	50cl	39,60 19,80
9990	38%Vol.	50cl	39,60 19,80
9977	40%Vol.	50cl	43,60 21,80
9975	40%Vol.	50cl	47,60 23,80
9976	40%Vol.	50cl	47,60 23,80

Badisches Obstwasser

38 % Vol., 50cl

11,80 €

(Grundpreis: 23,60 €/L)

Schwarzwälder Himbeergeist

40 % Vol., 50cl

12,80 €

(Grundpreis: 25,60 €/L)

Marillenbrand

40 % Vol., 50cl

19,80 €

(Grundpreis: 39,60 €/L)

Williams-Christ Birnenwasser

40 % Vol., 50cl

17,80 €

(Grundpreis: 35,60 €/L)

Art.-Nr.	Preise ¹ pro 100ml in €
3772 Gin Pomegranate	2,90
40% Vol., Wacholderspirituose mit Granatapfel	

Lose Obstbrände

3036 Badisches Obstwasser	2,70
38% Vol., Obstwasser	
3045 Schwarzwälder Waldhimbeergeist	2,90
40% Vol., Himbeergeist	
3072 Schwarzwälder Mirabellenwasser	3,20
40% Vol., Mirabellenwasser	
3055 Quetsche Rassis	3,50
40% Vol., Eau de vie, Zwetschgenwasser	
3047 Williams-Christ-Birnenwasser	3,90
40% Vol., Birnenwasser	
3037 Kirsch Rassis	3,90
40% Vol., Eau de vie, Kirschwasser,	
3521 Marillenbrand	4,20
40% Vol., Marillenwasser	

Lose Obstbrände - im Holzfass gereift -

3126 Alter Apfel	3,90
40% Vol., Apfelspirituose	
FASS im Barrique Eichenholzfass gereift	
3125 Altes Pfümüli	3,90
40% Vol., Pflaumenspirituose	
FASS im Barrique Eichenholzfass gereift	

Lose Raritäten Edelbrände

3550 Haselnussgeist	5,20
40% Vol. Haselnussspirituose	
3542 Schlehenbrand	4,40
40% Vol., Edelbrand	
3543 Vogelbeerbrand	4,90
40% Vol., Edelbrand	



Art.-Nr	Vol.%	Inh. Grpr €/L	€/Fl
Liköre in Flaschen			
9963 Limoncello	25%Vol.	50cl	21,60 10,80
9960 Crème de Framboises	16%Vol.	50cl	23,60 11,80
9959 Liqueur de cerises	18%Vol.	50cl	19,60 9,80
9980 Mousse aux fraises	15%Vol.	50cl	21,60 10,80



Cranberry-Likör

BIO

18 % Vol., 50cl

10,80 €

(Grundpreis: 21,60 €/L)



Liqueur de pêche de Vigne

Weinbergpfirsichlikör

18 % Vol., 50cl

10,80 €

(Grundpreis: 21,60 €/L)



Crème de Cassis

20 % Vol., 50cl

Goldmedaille -ISW 2014

Goldmedaille -ISW 2011

ISW - Internationaler

Spirituosen-Wettbewerb

11,80 €

(Grundpreis: 23,60 €/L)

Art.-Nr.	Preise ¹ pro 100ml in €
Lose Fruchtliköre	

Diese Fruchtsaftliköre werden nur mit Fruchtsäften, bzw. Fruchtauszügen (Infusionen sind in Alkohol eingelegte Früchte) hergestellt, ohne Verwendung von Aromen:

3201 Cranberry-Likör	2,50
18% Vol., Cranberry	
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	
3190 Crème de Cassis	2,70
20% Vol., Französischer Johannisbeerlikör	
Goldmedaille 2014 und Goldmedaille 2011	
ISW - Internationaler Spirituosen-Wettbewerb	
3189 Crème de Framboises	2,70
16% Vol., Französischer Himbeer-Likör	
3162 Liqueur de pêche de vigne	2,40
18% Vol., Französischer Weinbergpfirsich-Likör	
3101 Liqueur de cerises	2,20
18% Vol., Französischer Kirschlikör	
3160 Birnenlikör 'Williams-Christ'	1,90
20% Vol., Williams-Christ-Birnenlikör	
3107 Marillenlikör	2,20
18% Vol., Marillenlikör	
5151 Mousse aux fraises	2,50
15% Vol., Erdbeermark-Likör	
5153 Mousse aux fruits de bois	2,50
15% Vol., Waldfrüchtemark-Likör	
Bei den folgenden Fruchtlikören wurden auch natürliche Aromen verwendet:	
3129 Limoncello	2,20
25% Vol., Limonenlikör	
3191 Curaçao Blue	1,90
20% Vol., Curaçao-Orangen-Likör, blau	
3121 Ingwer-Limonlikör scharf	2,20
18% Vol., Likör	
3122 Habanero-Passionsfruchtlikör sehr scharf	2,20
18% Vol., Likör	



Art.-Nr	Vol.%	Inh. Grpr	€/L	€/Fl
Liköre in Flaschen				
9972	Eierlikör mit Chili	17%Vol.	50cl	21,60 10,80
9984	Eierlikör Schoko	17%Vol.	50cl	23,60 11,80
9971	Creamlikör Marzapane	17%Vol.	50cl	21,60 10,80
9974	Creamlikör Cappucino	17%Vol.	50cl	21,60 10,80
9970	Creamlikör Amaretto	17%Vol.	50cl	21,60 10,80
9992	Creamlikör Whisky	17%Vol.	50cl	25,60 12,80
9991	Irish Comfort Whiskylikör VEGAN	17%Vol.	50cl	39,00 19,50
<i>Silbermedaille - ISW 2015 Internationaler Spirituosen-Wettbewerb</i>				
9962	Mokka Arabica Kaffee-Likör VEGAN	22%Vol.	50cl	23,60 11,80
9969	Amaretto VEGAN	25%Vol.	50cl	17,80 8,90
9987	Butterscotch	20%Vol.	50cl	19,60 9,80
<i>Goldmedaille- ISW 2014 Internationaler Spirituosen-Wettbewerb</i>				
9967	Bratapfellikör VEGAN	18%Vol.	50cl	19,60 9,80
9958	Chocorumba VEGAN	20%Vol.	50cl	19,60 9,80



Eierlikör
17 % Vol., 20cl
6,90 €
(Grundpreis: 34,50 €/L)



Eierlikör mit Chili
17 % Vol., 20cl
6,90 €
(Grundpreis: 34,50 €/L)



Eierlikör Schoko
17 % Vol., 20cl
6,90 €
(Grundpreis: 34,50 €/L)

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Looser Eier-Likör

5111	Eierlikör 17% Vol., Eierlikör <i>Unser Eierlikör wird nur mit frischen Eiern aus Bodenhaltung hergestellt, ohne Verwendung von Aromen.</i>	2,20
5112	Eierlikör Schoko NEU 17% Vol., Eierlikör	2,20



Lose Sahne-Liköre

5189	Creamlikör Marzapane 17% Vol., Marzipanlikör mit Sahne	2,40
5188	Creamlikör Cappuccino 17% Vol., Likör mit Sahne	2,40
5186	Creamlikör Amaretto 17% Vol., Likör mit Sahne	2,40
5185	Creamlikör Whisky 17% Vol., Likör mit Sahne und Whisky	2,50
5169	Mint & Chocolate Likör 17% Vol., Minz-Schokolikör mit Sahne	2,50

Lose Likörweine

3234	Moscatel 15% Vol., Weißer Likörwein	1,40
3225	Marsala Fine IP 18% Vol., Likörwein Marsala DOC	1,90
3218	Cream Sherry * 17% Vol., Sherry	2,20
3217	Amontillado Sherry ** 17% Vol., Sherry	2,20
3219	Manzanilla Sherry *** 15% Vol., Sherry	2,20



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Looser Mokka Likör

3141	Mokka Arabica 22% Vol., Kaffee-Likör	2,70
Lose Karamell und Nuss-Liköre		
3140	Amaretto 25% Vol., Mandel-Likör	1,90
3171	Butterscotch 20% Vol., Karamell-Likör <i>Goldmedaille 2014 - ISW Internationaler Spirituosen-Wettbewerb</i>	1,90
3172	Liqueur de Châtaignes 25% Vol., Kastanien-Likör	3,20

Lose Kräuter und Bitter-Liköre

3133	Amaro Etrusco 30% Vol., Amaro-Likör	2,70
3134	Kräuterbitter NEU 45% Vol., Kräuter-Likör Original italienischer Kräuterbitter	3,50

Looser Minz-Likör

3168	Crème de Menthe 20% Vol., Minz-Likör, grün	1,90
------	--	-------------

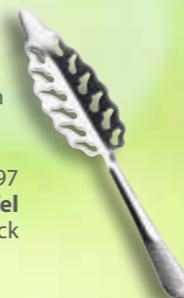
Looser Lakritz-Likör

3114	Lakritz-Likör 25% Vol., Lakritz-Likör mit Süßholzextrakt	2,20
------	--	-------------

Looser Anis-Liköre und Absinth

3139	Sambuca 38% Vol., Anis-Likör	2,70
3143	Pastis 40% Vol., Anis-Likör	2,70
3144	Absinth 60% Vol., Absinthe, grün	4,20

1297
Absinth-Löffel
Edelstahl **5,90** / Stück



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Winter-Spezialitäten

3102	Apfel-Mandelkuchen-Likör 18% Vol., Likör	2,20
3103	Bratapfellikör 18% Vol., Likör	2,20
3106	Backpflaumenlikör 18% Vol., Likör	2,20
3108	Chocorumba-Likör 20% Vol., Likör	2,20

Sie finden eine große Auswahl
Abfüllungen
in **Weihnachtsflaschen**
auf den Seiten 160/161



Art.-Nr.	%Vol.	GrPr €/100ml	€/Fl ¹
----------	-------	--------------	-------------------

Handabfüllungen mit Likören

Dorica Ronde-Flasche 10cl

k952 Amaretto	25% Vol.	10cl	3,40	3,40
k927 Eierlikör	17% Vol.	10cl	3,70	3,70
k953 Bratapfellikör	18% Vol.	10cl	3,70	3,70
k954 Backpflaumenlikör	18% Vol.	10cl	3,70	3,70

Dama Triangolare-Flasche 20cl

k946 Crème de Framboise	16% Vol.	20cl	3,93	7,85
k947 Weinbergpflirschlikör	18% Vol.	20cl	3,93	7,85
k924 Eierlikör	17% Vol.	20cl	3,43	6,85
k945 Limoncello-Likör	25% Vol.	20cl	3,43	6,85
k949 Mousse aux fraises Likör	15% Vol.	20cl	3,73	7,45
k948 Mousse aux fruits de bois Likör	15% Vol.	20cl	3,73	7,45



Limoncello & Mousse aux fraises

in Stapelflaschen mit je 200ml
Limoncello-Likör, 25% Vol.
Mousse aux fraises-Likör, 15% Vol.

17,10 €
(Grundpreis: 42,75 €/Liter)
k956

Art.-Nr.	%Vol.	GrPr €/100ml	€/Fl ¹
----------	-------	--------------	-------------------

Handabfüllungen mit Likören

Passionata-Herzflasche 20cl

k901 Cranberrylikör BIO	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k903 Mousse aux fraises Likör	15% Vol.	20cl	4,25	8,50

Art.-Nr.	%Vol.	GrPr €/100ml	€/Fl ¹
----------	-------	--------------	-------------------

Passionata-Herzflasche 50cl

k901 Cranberrylikör BIO	18% Vol.	50cl	35,00	17,50
k902 Mousse aux fraises Likör	15% Vol.	50cl	35,00	17,50

Eierlikör
passt in viele Flaschen



Eierlikör
Schoko
Häschenflasche
17 % Vol., 20cl

9,00 €
(Grundpreis: 4,50 €/100ml)
k912



Eierlikör
Häschenflasche
17 % Vol., 20cl

8,40 €
(Grundpreis: 4,20 €/100ml)
k923

Art.-Nr.	%Vol.	GrPr €/L	€/Fl ¹
----------	-------	----------	-------------------

Handabfüllungen mit Destillaten

Ora de Re-Flasche 20cl

k938 Altes Pflümli	40% Vol.	20cl	4,80	9,60
k940 Williams Christ Birnenwasser	40% Vol.	20cl	4,80	9,60
k941 Marillenwasser	40% Vol.	20cl	5,10	10,20
k939 Calvados	40% Vol.	20cl	5,80	11,60
k937 Grappa di Chardonnay	40% Vol.	20cl	4,40	8,80
k936 Grappa di Amarone	40% Vol.	20cl	6,80	13,60

Invicta-Flasche 20cl

k917 Spanischer Brandy	38% Vol.	20cl	4,93	9,85
k944 Echter Weisser Jamaika Rum	40% Vol.	20cl	4,93	9,85
k918 Altes Pflümli	40% Vol.	20cl	5,63	11,25
k919 Williams Christ Birnenwasser	40% Vol.	20cl	5,63	11,25
k921 Grappa di Prosecco	40% Vol.	20cl	5,23	10,45
k920 Grappa Stravecchia	40% Vol.	20cl	7,13	14,25
k922 Irish Single Whiskey	40% Vol.	20cl	10,68	21,35

Apotheker-Flasche 20cl

k928 Eierlikör	40% Vol.	20cl	3,70	7,40
k943 American Whiskey	40% Vol.	20cl	4,45	10,90
k942 Pure Vatted Malt Whiskey with Bunnahabhain Moine	40% Vol.	20cl	8,15	16,30



Whisky Skatrunde

mit je 100ml
Bourbon Whiskey, 40% Vol
Kanadischer Whiskey, 40% Vol
Irish Single Grain Whiskey, 40% Vol

18,10 €
(Grundpreis: 6,04 €/100ml)
k909



Obst-Turm

in Stapelflaschen mit je 200ml
Calvados Selection, 40% Vol.
Badischem Obstwasser, 38% Vol.
Altes Pflümli (Pflaumenspirituose), 40% Vol.

31,60 €
(Grundpreis: 52,67 €/Liter)
k905



„Handabfüllungen“

Für Sie von Hand abgefüllt und handbeschriftet: Eine große Auswahl klassischer und auch ausgefallener Destillate und Liköre, Essige und Speiseöle in Sonderflaschen verschiedenster Formen und Größen.

Hier bleiben keine Wünsche offen: Ob zu Ostern oder Weihnachten, zum Mutter- oder Vatertag, zum Geburtstag, zur Heirat oder zu Hochzeitstagen, zu Jubiläen, als köstliche Beigabe zu Prosecco oder Sekt oder nur mal so.....

Machen Sie sich und anderen eine Freude mit unseren Köstlichkeiten. All diese Spirituosen, Essige und Öle können Sie übrigens in den Barrique-Läden auch lose kaufen.

Die Gründungsidee von Barrique 1977 im Unviertel Hannovers (damals noch der "Weinladen am Judenkirchhof") war der Verkauf loser Weine direkt vom Fass, die entweder in mitgebrachte Flaschen oder in von uns angebotene Flaschen verschiedener Größen abgefüllt wurden. Damals haben wir neben trockenen Weinen aus dem Holzfass auch schon Sherry und Portwein angeboten.

Alles konnte schon damals vor dem Kauf verkostet werden.

Inzwischen umfasst das Barrique-Sortiment loser Destillate und Liköre alle Klassiker: Ob Malt-Whisky aus Schottland oder Whiskey aus Irland, feine Obstbrände aus Deutschland, Italien und Frankreich oder Exoten wie Bananendestillat oder Vogelbeerbrand: Sie alle warten ebenso darauf, von Ihnen entdeckt zu werden, wie unsere Fruchtmos-Liköre aus Frankreich, der berühmte Sambuca aus Italien oder unsere klassischen Sherrys aus Spanien. Bei uns bleibt kein Wunsch offen.

Auch lose Wein- und Fruchtessige und Balsame, sowie ausgewählte kaltgepresste und reine Speiseöle gehören schon lange zum Sortiment.

Vor allem das Prinzip des Verkostens stieß schon damals sehr schnell auf große Begeisterung. Und auch die Flaschengrößen schon ab 200 ml ermöglichen es, auch einmal verschiedene Produkte miteinander zu vergleichen, ohne gleich – wie sonst oft im Handel üblich – große Flaschen kaufen zu müssen.

Selbstverständlich kann in den Barrique-Läden auch heute noch jedes lose Produkt verkostet werden.

Für diejenigen, die Ihren Lieblingsdrink hier im Onlineshop finden möchten, haben wir Verkostungsnotizen und Produktbeschreibungen erstellt. Viel Vergnügen beim Stöbern.

Abgefüllt werden die Spirituosen aus Glasballons in Ihre Wunschflaschen in vielen Formen und Größen. Empfindliche Sahne-Liköre füllen wir aus Edelstahl-Behältern ab – unserer geschützten KEG-Technik.

Gern beschriften wir die Flaschen auch mit Ihren individuellen Textwünschen.

Für Firmenaufträge erstellen wir gern auch Sonderabfüllungen, ebenfalls mit individueller Beschriftung, wenn gewünscht. Sprechen Sie uns einfach an.

Was 1977 mit einem winzigen Ladengeschäft in Hannovers Univiertel begonnen hatte, war Anfang der Neunziger Jahre bereits zu einem beachtlichen Großhandelsunternehmen angewachsen. Es hatte sich gezeigt, dass die Idee, Weine, Liköre und Destillate vom Fass anzubieten, ein echter Knüller war: Immer mehr Liebhaber ließen sich ihre Produkte lose abfüllen!

Das Sortiment war beachtlich angewachsen. Zu den Losen Weinen vom Fass hatten sich zunächst Likörweine wie Sherry und Portwein gesellt, begleitet von Destillaten wie Cognac und Calvados. Später erweiterten Grappe, Obstbrände und viele andere Edelbrände das Sortiment. Diese Produkte, die durch ihren höheren Alkoholgehalt - und bei den Likören auch durch den hohen Zuckergehalt - stabil waren in ihrer Haltbarkeit, konnten wir ohne Probleme in Glasamphoren anbieten, um sie dann für die Kundinnen und Kunden abzufüllen.

Bei unseren Weinen, die wir ja aus kleinen Holzfässern angeboten hatten, war das leider nicht so unproblematisch, es hatte sich gezeigt, dass Holzfässer für Weine als Verkaufsbehälter ungeeignet waren, da sich mit jeder Abfüllung das Fass mehr und mehr leerte und so der Sauerstoff Kontakt mit dem Wein hatte. Die Lösung war die Keg-Technik. Wir boten Lose Weine aus Edelstahlfässern an, gefördert wurde mit Stickstoff. Damit war das Problem der Haltbarkeit lose angebotener Weine gelöst.

Als dann Anfang der neunziger Jahre die Idee entstand, unser Sortiment aus Wein, Destillaten, Likören und Flaschen um Olivenöle und Gärungssessige zu ergänzen, stellte sich uns erneut die Frage, wie wir bei diesen äußerst sensiblen Lebensmitteln die Qualität sicherstellen konnten, wenn wir sie lose anboten. Weder Alkohol noch Zucker konnte diese Produkte schützen, wobei Essig durch seine Säure weitaus unproblematischer ist als Speiseöle, zumal kaltgepresste.

Wir mussten auch hier eine Lösung finden, die einwandfrei war, denn aus Glasamphoren oder Bag in Box anzubieten war keine Option für uns: Mochte das Produkt vielleicht sogar im Geschäft organoleptisch (also im Mund durch Verkosten) noch zufriedenstellend sein, konnte es doch durch derartige Verkaufsbehälter eine Vorschädigung aufweisen, die sich erst beim Kunden zu Hause zeigen würde, wenn er es eine Weile in Benutzung hatte. Schließlich sollten unsere Kundinnen und Kunden aber ein besonders hochwertiges Produkt erhalten, da mussten solche Risiken ausgeschlossen werden.

Nach langem Tüfteln und etlichen "Feldversuchen" in unseren Pilotgeschäften hatten wir dann das KEG-System für lose Weine auf die besonderen Anforderungen von Essigen und Ölen zugeschnitten und spezielle Möbel für die Edelstahlfässer zum Verkauf in den Barrique-Geschäften entwickelt.

Die kleinen 15 Liter Fässer hierfür hatten wir speziell für uns anfertigen lassen, ebenso eine spezielle Reinigungsmaschine, mit der sie gespült werden konnten. Das war damals eine sehr hohe Investition für uns, mit hohem Risiko verbunden: Würden unsere Barrique-Kunden unseren Einsatz belohnen? Würde Ihnen die moderne Optik der Edelstahlfässer verbunden mit dem Naturstoff Holz gefallen? Würde unser Traum der Echtheit und Einfachheit Früchte tragen? Würden Sie das Echte erkennen, der Qualität Rechnung tragen?

Sie haben es erkannt, **Sie** haben uns belohnt mit Ihrer Treue!

Essige und Öle wurden zu einem weiteren Erfolgsschlag bei Barrique, und die Kombination aus glänzendem, kühlen Edelstahl und warmen Naturmaterialien gefällt Ihnen genauso gut wie uns.

Aber vor allem teilen **Sie** unseren Anspruch an das Echte, an die Qualität und an die Einfachheit.

Wir danken Ihnen an dieser Stelle noch einmal herzlich dafür! Damals stand sehr viel auf dem Spiel für uns mit dieser Investition!

Sie haben uns geholfen, unseren Traum wahr werden zu lassen!

*F*lüssige Köstlichkeiten

Die wunderbare Vielfalt kaltgepresster, hochwertiger Öle und feiner Gärungssessige möchten wir heute nicht mehr missen. Ob Sie nun Ihre Nudeln mit herrlichem Basilikumöl aus eigener Herstellung verfeinern möchten oder Ihre Seezunge mit Limettenöl parfümieren: Mit den flüssigen Köstlichkeiten aus unseren glänzenden Edelstahlfässern können Sie so manches Geheimnis einer guten Küche lüften: Das Öl macht nicht selten den Unterschied!

Kochen ist heute mehr als je zuvor ein großes Stück Lebenslust geworden. Wir entspannen dabei, genießen die Vorbereitung ebenso wie das Essen selbst. Trotzdem soll die moderne Küche nicht zuviel Zeit in Anspruch nehmen: Einfach und echt sollen die Zutaten sein, so wünschen wir uns das.

Ein feiner Himbeeressig, ein hochwertiges Walnussöl - schon haben Sie eine Vinaigrette der perfekten Aromenharmonie. Schnell hergestellt, einfach und dennoch unübertroffen. Sie brauchen lediglich gute, einwandfreie Produkte.

Dass Sie bei uns auch hier wieder alle Köstlichkeiten vorher in den Mund nehmen können - dafür haben wir gesorgt, darauf sind wir stolz.

Unsere Kräuter- und Gewürzöle verfeinern wir übrigens selbst. So können wir einmal mehr das Echte und das Einfache sicherstellen. Um die ganze Vielfalt entdecken zu können, ohne dass Ihnen etwas verdirbt, kaufen Sie doch ruhig in kleinen Mengen. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich unsere Produkte in der Regel noch wochenlang, weil wir sie vorher so perfekt schützen können!

Wir wünschen viel Spaß beim Küchenzauber!

KEG-Technik für empfindliche lose Produkte

Einen Schwerpunkt in den Barrique-Geschäften bilden die losen Destillate, Liköre, Essige und Speiseöle.

Lose Destillate sind durch ihren hohen Alkoholgehalt und lose Liköre ebenfalls durch Alkohol und den relativ hohen Zuckergehalt vor unerwünschten geschmacklichen oder bakteriologischen Veränderungen geschützt und können deshalb gut aus Glas-Amphoren verkauft werden.

Empfindliche Sahnliköre und besonders Speiseöle und Essige benötigen aber Schutz, damit die Qualität beim losen Verkauf nicht leidet.

Um diese Produkte ebenfalls lose anbieten zu können, haben wir die KEG-Technik aus dem Brauereibedarf adaptiert und speziell für unser System eine völlig neue Technik entwickelt:

Unsere empfindlichen Liköre, Essige und Öle fördern wir mit Stickstoff aus dem Edelstahlfass und sichern so den Schutz der Produkte. Stickstoff gehört zu den reaktionsträgen Stoffen und verbindet sich in keiner Weise mit dem Produkt.

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Losер Aceto Balsamico

5559	Weißer Balsamico	1,50
5% Säure, Balsamico Bianco Essig Condiment		
5560	Weißer Balsamico Biologico NEU	1,90
5% Säure, Balsamico Bianco Essig Condiment		
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau	
5552	Aceto Balsamico Riserva	1,70
FASS	6% Säure, Italienischer Balsamessig	
5550	Aceto Balsamico Riserva Biologico NEU	1,90
FASS	6% Säure, Italienischer Balsamessig	
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau	
5553	Aceto Balsamico Riserva Speciale	2,90
FASS	6% Säure, Alter italienischer Balsamessig	

Art.-Nr. Inhalt Grpr €/100ml €/Fl

Handabfüllungen mit Aceto Balsamico

Dorica Ronde 10cl

k611	mit Balsamico Bianco Essig Condiment	10cl	3,00	3,00
k610	mit Aceto Balsamico Riserva Speciale	10cl	4,40	4,40

Ora de Re 20cl

k657	mit Balsamico Bianco Essig Condiment	20cl	2,40	4,80
k658	mit Aceto Balsamico Riserva	20cl	2,60	5,20
k659	mit Aceto Balsamico Riserva Speciale	20cl	3,80	7,60



Art.-Nr. Inhalt Grpr €/100ml €/Fl

Welle 20cl

k633	mit Balsamico Bianco Essig Condiment	20cl	3,00	6,00
k628	mit Aceto Balsamico Riserva	20cl	3,20	6,40

Modello 25cl

k691	mit Balsamico Bianco Essig Condiment	25cl	2,90	7,25
k605	mit Aceto Balsamico Riserva	25cl	3,10	7,75
k690	mit Aceto Balsamico Riserva Speciale	25cl	4,30	10,75



6684 Weißer Balsamico Riserva

Balsamico Bianco Essig Condiment
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
250ml

5,40 €/Fl
(Grundpreis: 2,16 €/100ml)



6683 Aceto Balsamico Riserva

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
250ml

5,40 €/Fl
(Grundpreis: 2,16 €/100ml)



Art.-Nr. Grundpreis €/100ml Inh. €/Fl

Aceto Balsamico Tradizionale

6688	Aceto Balsamico di Modena NEU Tradizionale DOP	59,- 100ml	59,00
FASS	mindestens 12 Jahre Lagerung in kleinen Fässern aus verschiedenen Holzarten		
6689	Aceto Balsamico di Modena NEU Tradizionale Extravecchio DOP	118,- 100ml	118,00
FASS	mindestens 25 Jahre Lagerung in kleinen Fässern aus verschiedenen Holzarten		



6681 Aceto Balsamico Barricato

FASS 48 Monate
Holzfassausbau
im Barrique-
Eichenholzfass
250ml

6,90 €/Fl
(Grundpreis: 2,76 €/100ml)



6682 Aceto Balsamico Riserva Speciale

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
250ml

8,70 €/Fl
(Grundpreis: 3,48 €/100ml)



Crema Balsamico
in der praktischen
Quetschflasche 250ml

4,90 €/Fl
(Grundpreis: 1,96 €/100ml)



Crema Balsamico

all' Aceto Balsamico
300ml-Flasche

5,90 €/Fl

Grundpreis 19,67 €/L
Nr. 6660



Diese fantastische
Crema all' Aceto
Balsamico ist eine
extrem dickflüssige,
sirupartige
Balsamico-Crème.



Was ist eigentlich vegan?

Als Veganer bezeichnen sich in der Regel Menschen, die in ihrer Lebens- und Ernährungsweise über die Maßstäbe von Vegetariern hinausgehen und die Nutzung jeglicher Form tierischer Produkte vermeiden, oft nicht nur in der Ernährung, sondern in ihrem gesamten Verhalten, es wird also z.B. auch das Tragen von Bekleidung und Schuhen aus Leder abgelehnt.

Der „Veganer an sich“ existiert nicht! Die Beweggründe und die Konsequenz für eine vegane Lebensweise können sehr verschieden sein, meist sind sie ethisch-politischer Natur und speisen sich aus den Bereichen Gesundheit, Tier- und Umweltschutz aber auch Verteilungsgerechtigkeit und die Welternährungsproblematik spielen dabei oft eine Rolle.

Im Unterschied zu Veganern verzichten Vegetarier in der Regel nur auf Produkte von getöteten Tieren, verwenden also durchaus Eier, Milch oder Honig.

Bei der Vielzahl der Beweggründe ist die Frage, welches Produkt vegan ist, oft nicht ganz einfach zu beantworten, hängt sie doch von der Konsequenz der veganen Betrachtungsweise ab.

Barrique kennzeichnet neben dem Hinweis auf biologische oder vegetarische Erzeugung ab sofort zusätzlich alle Produkte als vegan, bei denen in der Gewinnung, Herstellung und Verarbeitung keinerlei tierische Produkte eingesetzt wurden.

Wieso ist ein Wein eigentlich nicht generell vegan, wird er doch ausschließlich aus Weintrauben gewonnen?

Die Antwort ist, das bei der Verarbeitung von Weinen auch tierische Produkte eingesetzt werden können, wie z.B. Gelatine oder Kasein zur Klärung und Filtration.

Die Zutatenliste eines Produktes beantwortet nicht immer automatisch die Frage, ob tierische Produkte verwendet wurden, denn zum einen ist für eine Reihe Erzeugnisse keine Zutatenliste vorgeschrieben und zum anderen sind manche Hilfsstoffe, die zwar bei der Verarbeitung eingesetzt wurden, aber im fertigen Produkt nicht mehr vorhanden sind, aus der Zutatenliste nicht ersichtlich.

Zufällig oder unabsichtlich in ein Produkt geratene tierische Produkte, wie zum Beispiel Spuren von Verunreinigungen, weil auf den eingesetzten Maschinen auch nicht vegane Produkte verarbeitet werden, berücksichtigen wir bei der Kennzeichnung nicht, genauso wie den Einsatz von Mikroorganismen, wie z.B. Hefen.

Ob der Ansatz für eine bestimmte Ernährungsweise nun biologisch, vegetarisch oder vegan genannt wird, zu Grunde liegt immer die Frage danach, wo ein Produkt herkommt und mit welchen Zutaten oder Hilfsmitteln es hergestellt wird.

Und dies ist eine Frage, die uns schon immer bewegt und interessiert hat.

Art.-Nr	Grpr €/L	Inhalt	€/Fl
Essig-Balsam in Flaschen			
Unsere Essig-Balsame stellen wir in unserer Feinkostmanufaktur nur mit besten Zutaten, wie Fruchtsaftkonzentraten, Fruchtpüree, weißem Balsamico, bzw. Obstessig und Glukose her, ohne jegliche Aromen.			
6690	24,58	48cl	11,80
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6693	20,42	48cl	9,80
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6680	20,42	48cl	9,80
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6657	16,45	48cl	7,90
6699	22,50	48cl	10,80
6656	20,42	48cl	9,80
6694	16,46	48cl	8,90
6655	18,54	48cl	8,90
6654	16,46	48cl	8,90



Art.-Nr	Grpr €/L	Inhalt	€/Fl
Balsamico in Flaschen			
6686	15,80	50cl	7,90
Weisser Balsamico, Essig Condiment			
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6685	15,80	50cl	7,90
Aceto Balsamico di Modena NEU			
Balsam Essig			
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6667	11,80	50cl	5,90
Balsamico Bianco Essig Condiment			
6668	11,80	50cl	5,90
Aceto Balsamico Riserva			
6669	25,60	50cl	12,80
Aceto Balsamico Riserva Speciale			
Essig in Flaschen			
6653	11,80	50cl	5,90
Weißweinessig			
BIO	aus kontrolliert biologischem Anbau		
6658	11,80	50cl	5,90
Rioja Rotweinessig			
6659	11,80	50cl	5,90
Himbeeressig			



Art.-Nr	Grpr €/L	Inhalt	€/Fl
Vorteilsflaschen Essige & Öle			
6652	9,20	75cl	6,90
Aceto Balsamico di Modena			
6651	9,20	75cl	6,90
Balsamico Bianco Essig Condiment			
6642	13,07	75cl	9,80
Natives Olivenöl Extra			
6641	10,53	75cl	7,90
Traubenkernöl			



75cl-Vorteilsflaschen
In den großen 75cl-Flaschen bieten wir unsere Essige & Speiseöle besonders günstig an.

Extrakte – natürliche Aromen – Aromen

Die Zutatenlisten von Lebensmitteln zu verstehen, ist selbst für aufgeklärte Verbraucher oft schwierig: Von Aromen ist da unter anderem die Rede. Am Beispiel von Himbeeraromen hier eine kleine Einführung:

Wussten Sie schon

- Wenn nur der Begriff **'Himbeerextrakt'** auftaucht: Hier werden nur Himbeeren zur Herstellung des Extraktes verwendet.

- Bei der Bezeichnung **'Natürliches Himbeer-Aroma'** auf Himbeerjoghurt (z.B) müssen wirklich Himbeeren Ausgangsstoff für die Herstellung der Aromen sein - allerdings auch hier nur 95%! Die restlichen 5% dürfen wieder aus anderen natürlichen Ausgangsstoffen wie Holzspänen oder Ähnlichem gewonnen werden.

Nur **'Natürliches Aroma'** (ohne 'Himbeer'): Die meisten Menschen denken, diese Bezeichnung bedeute, dass die hier verwendeten Aromen aus Himbeeren gewonnen wurden. Das ist aber eben leider nicht unbedingt der Fall. Vielmehr sagt die EU Verordnung nur, dass bei dem Zusatz 'natürlich' die Ausgangsstoffe zur Gewinnung der Aromen natürlichen Ursprungs sein müssen. So werden natürliche Aromen beispielsweise aus Rohstoffen wie Holz oder Schimmelpilzen hergestellt.

- **'Aroma'** oder **'Himbeeraroma'**: Wenn der Begriff 'Aroma' ohne das Wort 'natürlich' verwendet wird (besonders verwirrend: auch zusammen mit 'Himbeer'), kann es sich um alle Arten von Aromen handeln, auch um chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften, die keine Ähnlichkeit mit dem natürlichem Aroma von Himbeeren haben und rein künstlich sind.

Aber warum verwenden so viele Lebensmittelhersteller nicht einfach die natürlichen Früchte?

Bleiben wir ruhig wieder bei unserem Beispiel mit dem Himbeerjoghurt:

Einen aromatischen Himbeerjoghurt aus Himbeeren herzustellen, ist viel teurer. Das feine Aroma der Himbeere käme nur bei Einsatz einer sehr großen Menge Früchte so zum Tragen, wie moderne 'Food-Designer' es wünschen. Und Früchte kosten nun einmal mehr als im Labor herzustellende Aromen.

- Früchte schmecken immer wieder ein klein wenig anders. Die Natur ist eben sehr vielfältig, überraschend und einzigartig. Das Wetter, die verschiedenen Sorten, die einzelnen Bauern – all das beeinflusst den Geschmack einer Frucht. Für 'Food-Designer' - eine Katastrophe! Das Produkt soll stets gleich schmecken und riechen, um die Kundinnen und Kunden an die Marke zu binden.

- Die Aromen sollen nicht nur den Geschmack, sondern ganz besonders auch den Geruch der Lebensmittel beeinflussen. Der äußerst feine, hauchzarte Geruch der Himbeere - ebenso wie der einer Himbeere – wäre nur sehr verhalten wahrnehmbar und schon Kinder sind heute meist an den intensiven Geschmack aromatisierter Produkte so gewöhnt, dass ihnen Natur-Joghurt mit frischen Himbeeren oft nicht mehr schmeckt.

6673 **Barbecue Sauce**

hausgemacht
300ml-Flasche

4,90 €
Grundpreis 16,33 €/L



6670 **Dill Honig Senfdressing**

300 ml Fl.

4,90 €
(Grundpreis 16,33 €/L)



6674 **Barbecue Sauce 'HOT'**

hausgemacht, 300ml-Flasche

4,90 €
Grundpreis 16,33 €/L

6671 **Feigen Senfdressing**

VEGAN 300 ml Fl.

5,20 €
(Grundpreis 17,33 €/L)



Art.-Nr Grpr/100ml Inhalt €/Fl
Erlesene Speiseöle in Flaschen

6608	Natives Macadamiaöl kaltgepresst	3,12	25cl	7,80
6607	Kürbiskernöl Slowenien ggA 1. Pressung aus leicht gerösteten Kernen	3,92	25cl	9,80
6609	Walnussöl Huile de Noix, mit Röstnote	3,92	25cl	9,80
6610	Arganöl kaltgepresst aus leicht gerösteten Kernen BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	7,92	25cl	19,80



6616 **Traubenkernöl**

aus Frankreich
250ml-Flasche

5,90 €
Grundpreis 2,36€/100ml

6624 **Bärlauchöl**

250ml-Flasche

6,90 €
Grundpreis 2,76€/100ml



6633 **Natives Kokosöl**

VEGAN

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
170ml Glas

6,90 €
Grundpreis: 4,06 €/100ml



Art.-Nr Grpr/100ml Inhalt €/Fl
Aromatisierte Speiseöle in Flaschen

6625	'Basilikum'-Öl NEU BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	2,76	25cl	6,90
6630	'Rosmarin'-Öl NEU BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	2,76	25cl	6,90
6627	'Italienische Kräuter'-Öl NEU BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	2,76	25cl	6,90
6628	'Limetten'-Öl NEU BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	2,76	25cl	6,90
6635	'Trüffel'-Öl NEU	2,76	25cl	6,90
6626	'Chili'-Öl NEU	2,76	25cl	6,90

6629 **Orangenöl**

BIO

250ml-Flasche

6,90 €
Grundpreis 2,76€/100ml



6623 **Sesamöl**

BIO

250ml-Flasche

5,90 €
Grundpreis 2,36€/100ml



Lose Speiseöle
frisch für Sie abgefüllt



Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Lose Speiseöle

5626	Kürbiskernöl Slowenien ggA 1. Pressung aus leicht gerösteten Kernen	3,50
5631	Walnussöl Huile de Noix, mit Röstnote	3,50
5624	Natives Macadamia Nussöl kaltgepresst	3,20
5629	Natives Sesamöl kaltgepresst BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	2,20
5621	Traubenkernöl Reines Traubenkernöl	1,70

Art.-Nr. InhaltGrpr€/100ml €/Fl

Handabfüllungen mit Speiseöl

Ora de Re 20cl

k662	mit Kürbiskernöl	20cl	4,40	8,80
k663	mit Walnussöl	20cl	4,40	8,80
k666	mit Traubenkernöl	20cl	2,60	5,20
k667	mit Mediterranem Öl	20cl	3,30	6,60
k665	mit Sesamöl BIO	20cl	3,10	6,20
k671	mit Italienischem Kräuteröl	20cl	3,30	6,60
k675	mit Trüffelöl	20cl	3,30	6,60
k674	mit Chiliöl	20cl	3,30	6,60
k673	mit Knoblauchöl	20cl	3,30	6,60
k670	mit Basilikumöl	20cl	3,30	6,60
k672	mit Orangenöl	20cl	3,30	6,60
k668	mit Limettenöl	20cl	3,70	7,40



Art.-Nr. InhaltGrpr€/100ml €/Fl

Handabfüllungen mit Speiseöl

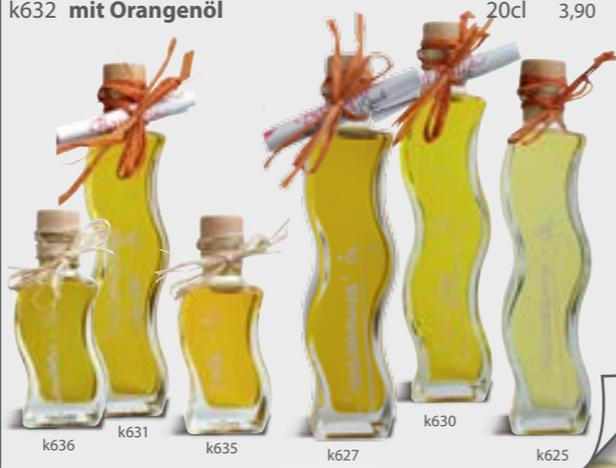
Dorica Ronde 10cl

k617	mit Kürbiskernöl	10cl	5,00	5,00
k619	mit Walnussöl	10cl	5,00	5,00
k618	mit Trüffelöl	10cl	3,90	3,90
k620	mit Italienischem Kräuteröl	10cl	3,90	3,90
k621	mit Limettenöl	10cl	4,30	4,30



Welle

k625	mit Macadamianussöl	20cl	4,70	9,40
k627	mit Mediterranem Öl	20cl	3,90	7,80
k630	mit Trüffelöl	20cl	3,90	7,80
k631	mit Italienischem Kräuteröl	20cl	3,90	7,80
k635	mit Chiliöl	10cl	4,90	4,90
k636	mit Limettenöl	10cl	5,30	5,30
k632	mit Orangenöl	20cl	3,90	7,80



Lose Speiseöle
frisch für Sie abgefüllt

Art.-Nr. Preise¹ pro 100ml in €

Lose Kräuter- und Gewürzöle

5619	'Mediterranes'-Öl Natives Olivenöl Extra mit einem Hauch mediterraner Kräuter und einem Spritzer Traubenkernöl	2,40
5617	'Limetten'-Öl Natives Olivenöl Extra mit ätherischen Limetten- und Citronenölauszügen	2,80
5639	'Basilikum'-Öl Natives Olivenöl Extra und kaltgepresstes Rapsöl mit frischem Bio-Basilikum hergestellt	2,40
5614	'Italienische Kräuter'-Öl Natives Olivenöl Extra und kaltgepresstes Rapsöl mit natürlichen Gewürzextrakten (ätherisches Basilikum, Rosmarin und Oregano)	2,40
5612	'Orangen'-Öl Natives Olivenöl Extra und kaltgepresstes Rapsöl mit ätherischen Orangenölauszügen	2,40
5615	'Knoblauch'-Öl Natives Olivenöl Extra und kaltgepresstes Rapsöl mit ätherischen Knoblauchölauszügen	2,40
5616	'Chili'-Öl Natives Olivenöl Extra und kaltgepresstes Rapsöl mit Chiliextrakt (Capsicum Oleoresin) hergestellt	2,40

Lose Aromaöle

5620	'Trüffel'-Öl Traubenkernöl und kaltgepresstes Rapsöl mit Trüffelaroma	2,40
5636	'Pfefferling'-Öl Kaltgepresstes Rapsöl mit Pfefferling-Aroma	2,20

Natives Olivenöl Extra

Geänderte EU-Vorschriften verbieten es uns leider, Olivenöl lose zu verkaufen. Alle anderen Speiseöle können Sie sich bei uns natürlich nach wie vor lose in Flaschen Ihrer Wahl frisch abfüllen lassen. Probieren Sie doch einmal unser **'Mediterranes Öl'**
Zutaten:
Natives Olivenöl Extra, dezent verfeinert mit mediterranen Kräutern aus Kreta

Art.-Nr. InhaltGrpr€/100ml €/Fl

Essig & Öl 'Schüttel mich'

k641	Dama Triangolare mit 10cl Mediterranem Öl und 10cl Aceto Balsamico Riserva	20cl	3,28	6,55
k640	Dama Triangolare mit 10cl Walnussöl und 10cl Himbeer-Essigbalsam	20cl	4,23	8,45

Modello 25cl mit Speiseöl

k701	mit Kürbiskernöl	25cl	4,90	12,25
k603	mit Walnussöl	25cl	4,90	12,25
k609	mit Traubenkernöl	25cl	3,10	7,75
k706	mit Sesamöl	25cl	3,60	9,00
k700	mit Mediterranem Öl	25cl	3,80	9,50
k604	mit Trüffelöl	25cl	3,80	9,50
k601	mit Chiliöl	25cl	3,80	9,50
k704	mit Knoblauchöl	25cl	3,80	9,50
k702	mit Basilikumöl	25cl	3,80	9,50
k608	mit Italienischem Kräuteröl	25cl	3,80	9,50
k607	mit Orangenöl	25cl	3,80	9,50
k703	mit Limettenöl	25cl	4,20	10,50





Art.-Nr Grpr €/L Inhalt €/Fl

Natives Olivenöl Extra in Flaschen

Alle unsere Olivenöle sind Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

aus Griechenland - von der Insel Kreta

Griechisches Natives Olivenöl Extra von der Insel Kreta
mit geschützter Ursprungsbezeichnung 'Peza Iraklio Crête'

6613	25cl-Flasche	23,60	25cl	5,90
6614	50cl-Flasche	21,80	50cl	10,90
6615	75cl-Flasche	19,87	75cl	14,90

aus BIO-Anbau

Spanisches Natives Olivenöl Extra
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

6619	25cl-Flasche	23,60	25cl	5,90
6620	50cl-Flasche	21,80	50cl	10,90
6621	75cl-Flasche	19,87	75cl	14,90



6632
Spanisches Natives Olivenöl Extra
100% Picual-Oliven
Tradicional

Ein traditionelles Natives Olivenöl Extra, kräftig und mit deutlichen Bitterstoffen aus besonders früher Ernte, wie es die Spanier am liebsten mögen.



50cl-Karaffe
7,90 €
(Grundpreis 15,80 €/L)



6631
Spanisches Natives Olivenöl Extra
100% Picual-Oliven
Mild

Ein mildes Natives Olivenöl Extra mit wenig Bitterstoffen, wie es bei uns in Deutschland bevorzugt wird.

50cl-Karaffe
7,90 €
(Grundpreis 15,80 €/L)



6634
Spanisches Natives Olivenöl Extra
100% Arbequina-Oliven
unfiltriert

Ein unfiltriertes mildes Natives Olivenöl Extra

50cl-Karaffe **8,90 €**
(Grundpreis 17,80 €/L)



Zu Essig & Öl



6622
'Butter'-Öl

Speiseölmischung aus nativem Rapsöl mit Butteraroma

50 cl-Flasche
6,90 €
Grundpreis 13,80 €/L



6604
'Limetten' Öl

Speiseölmischung aus Extra Nativem Olivenöl und Limettenausügen

50 cl-Flasche
11,80 €
Grundpreis 23,60 €/L



6603
Chili-Öl

Speiseölmischung aus nativem Olivenöl extra und nativem Rapsöl mit Chiliauszügen

50 cl-Flasche
8,90 €
Grundpreis 17,80 €/L

6606
'Trüffel'-Öl

Speiseölmischung aus Traubenkernöl und nativem Rapsöl mit Trüffelaroma

50 cl-Flasche
9,80 €
Grundpreis 21,60 €/L



6647
Pizza- & Pasta-Öl

Speiseölmischung aus Extra Nativem Olivenöl und nativem Rapsöl mit 'Italienischen Kräutern'

75cl Flasche
8,90 €
(Grundpreis 11,87 €/L)



6649
Grill- & Marinier-Öl

Speiseölmischung aus Extra Nativem Olivenöl und nativem Rapsöl mit Knoblauch, Chillies und Gewürzen.

75cl Flasche
8,90 €
(Grundpreis 11,87 €/L)

Von uns erdacht - für Sie gemacht

Nachdem wir Mitte der Neunziger Jahre mit dem KEG System für Essige und Öle große Erfolge feiern konnten, lag der Gedanke, auch weitere Feinkostprodukte in unser Sortiment aufzunehmen nicht fern.

Wir spürten in Italien einige kleine Familienunternehmen auf, von denen wir handgemachte Nudeln einkauften, entdeckten sehr leckere Cremas und ein grandioses Pesto Genovese und taten uns mit einem kleinen Schokoladenhersteller zusammen, der in unserem Auftrag und mit unseren Likören feine Pralinenkugeln herstellte.

Wir lassen inzwischen von einer Kaffeerösterei in Hannover speziell nach unseren Vorstellungen eigene Kaffees herstellen, mit Rostzeiten bis zu 20 Minuten.



Doch je mehr wir uns mit der Feinkost beschäftigten, umso mehr stießen wir dabei auf Dinge, die uns weniger gefielen: Die Zutatenliste so mancher uns angebotenen Produkte - wie beispielsweise Pesti zum Anrühren - gefielen uns gar nicht: Geschmacksverstärker und Stabilisatoren, Farbstoffe... Ganz zu schweigen von so manchem Geschmackserlebnis der unterirdischen Art - das passte nicht zu unserem Sortiment.

Also entschieden wir, diese Produkte selbst herzustellen. Schon damals beschäftigten wir einen Koch: Michael Schwarz hatte bereits bei der Veredelung unserer Essige und Öle mitgewirkt und war seit vielen Jahren einer unserer besten Mitarbeiter: Er lebte seine zweite Leidenschaft bei uns aus: On the Road als LKW Fahrer.

Nun beriet er uns bei den Anfängen unserer Feinkostproduktion, bis wir schließlich die ersten Rezepte für unsere Trockenpesti entwickelt hatten. Auf nur zwanzig Quadratmetern produzierten wir die ersten vier Sorten - natürlich ganz ohne Geschmacksverstärker und dergleichen, genauso, wie wir uns das vorstellten: Einfache gute Zutaten, bodenständige, faire Preise, kleine, frische Chargen. Einfach lecker!

In den Barrique-Läden konnten unsere Kundinnen und Kunden wie immer die Qualität überprüfen vor dem Kauf: ein wenig Brot zum Verkosten und die Schlemmerei konnte beginnen! Ja, auch dieses Mal bewährte sich unser Konzept der Einfachheit und Echtheit, denn schon nach kurzer Zeit hatten sich die leckeren Pesti zum Anrühren aus eigener Produktion zum Verkaufsschlager entwickelt.

Wir erweiterten auf unserem Firmengelände die Fläche für die Feinkostproduktion, schafften neue Maschinen, Herde, Töpfe an und ergriffen die Gelegenheit, Köchin Christel Schwarz einzustellen beim Schopf. Die erfahrene Chefköchin eines großen Restaurants im nahegelegenen Tenniscenter erklärte sich bereit, als Chefin unserer Feinkostproduktion mit uns gemeinsam neue Produktlinien ins Leben zu rufen - gemeinsam mit Ehemann Michael Schwarz versteht sich.

Vom Anmischen eigener Gewürzmischungen über Senfspezialitäten aus eigener Herstellung bis hin zu Nudelsaucen und verschiedenster anderer Leckereien wie Trüffelcreme entwickelte sie unermüdlich neue Produkte und bildete Lebensmitteltechniker aus, die heute selbst zu kleinen Spezialisten in Sachen Feinkost herangewachsen sind.

Nachdem wir vor einigen Jahren eine neue Halle für die Produktion und Abfüllung unserer flüssigen Feinkost erweitert hatten, konnten wir auch die Produktion der bei ihnen so beliebten Frucht Balsame weiter ausbauen. Auch bei diesen Produkten hatten uns die Angebote anderer Produzenten nicht gefallen, weil bei den weitaus meisten dieser Produkte Aromen verwendet wurden anstatt natürlicher Produkte. Heute produzieren wir Leckereien wie Dattel- und Feigenbalsam und auch ausgefallene Spezialitäten wie Aroniabalsam finden Sie in unserem Sortiment - teilweise lose im KEG oder selbst abgefüllt auf Flaschen - immer aber aus eigener Herstellung.

Anfang 2014 in Betrieb konnten wir erneut die Fläche unserer neuesten Leidenschaft, der Feinkostmanufaktur, erweitern und haben eine weitere Feinkosthalle gebaut.

Das Team der Feinkostmanufaktur wurde inzwischen erweitert und auch die Nachfolge von unserem Koch Michael Schwarz, der in den verdienten Ruhestand geht, steht bereit - die nächsten Jahre sind für weitere kulinarische Entdeckungsreisen gesichert!

Macht Herr Barrique das alles selbst?

Der Duft ist unverwechselbar und lässt allen, die in der Barrique-Zentrale in Groß Lobke ein- und ausgehen, das Wasser im Munde zusammenlaufen: Ausgewählte Gewürze, italienische Tomaten und ein Rezept, welches schlicht überzeugt – mehr brauchen unser Koch Marc Wernsdorf und sein Team nicht, um die begehrte Tomatensauce zu kochen.

Die Feinkostküche bereitet viele der Köstlichkeiten von Hand zu. Ob Risottomischungen, Pesti oder Kräuter- Meersalze – die kreativen Köstlichkeiten von Barrique entstehen in Groß Lobke meist Hand in Hand. Und eines ist allen gemeinsam:

Ihre wichtigste Zutat ist viel Zeit.



Pasta Vecchio Mulino

Italienern kann man vieles nachsagen, nur nicht, dass das Essen dort nicht schmeckt. Ganz im Gegenteil: Aus schlichten Zutaten entstehen südlich der Alpen kulinarische Kunstwerke, z.B. Pasta – einfach aber genial!

Lediglich aus Hartweizengrieß, Wasser und einer Prise Salz haben sie etwas entwickelt, was aus unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken ist.

Einfach und schnell zubereitet ist italienische Pasta immer eine Bereicherung für fast alle Gerichte, ob mit Fleisch, Fisch oder ganz vegetarisch nur mit Pesto oder Tomatensauce.

Barrique lässt deshalb direkt in Süd-Italien unter dem Namen Vecchio Mulino (Alte Mühle) diese Pasta in handwerklicher Tradition und kleinen Stückzahlen herstellen.

Aus dem vor Ort gemahlenem Hartweizen entsteht der Teig (ital.: Pasta) und erhält anschließend in traditionellen Bronzeformen seine endgültige Gestalt.

Wenn man genau hinschaut, ist die durch die Bronzeform entstandene raue Oberfläche gut zu erkennen. Perfekt, um die Sauce aufzunehmen.

Im abschließenden Schritt wird die noch frische Pasta in kleinen Wärmekammern über viele Stunden schonend getrocknet und verliert dabei ihre Feuchtigkeit.

Auf die Zugabe von Farbstoffen und Konservierungsmitteln wird dabei generell verzichtet.



Spaghetti

Bronzeformen geben der Pasta die raue Oberfläche



Spaghetti, von Hand auf Gestellen zum Trocknen aufgehängt.

Art.-Nr. Grpr €/Kg Inhalt €/St¹

Pasta semola di grano duro lunga

6439	Vecchio Mulino / Kampagnia: Pasta Spaghetti VEGAN Hartweizengriesnudeln	7,40	500g	3,70
------	--	------	------	------



Art.-Nr. Grpr €/Kg Inhalt €/St¹

Pasta semola di grano duro corta

6425	Vecchio Mulino / Puglia: Pasta Rigatoni Caserecci NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln	7,80	500g	3,90
6426	Pasta Gigli Dorati NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln	7,80	500g	3,90
6427	Pasta Pennoni Caserecci NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln	7,80	500g	3,90
6428	Pasta Maccheroni Arrodati NEU VEGAN aufgerollte Hartweizengries -Makkaroni	7,80	500g	3,90



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Pasta Specialità

6424	Vecchio Mulino / Puglia: Pasta Riccia Casereccia NEU VEGAN gewellte Hartweizengries-Bandnudeln	1,48	250g	3,70
6420	Pasta Spaghetti Integrali NEU VEGAN Vollkorn-Hartweizengriesnudeln	1,48	250g	3,70
6412	Pasta Spaghetti al Basilico NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln mit Basilikum	1,80	250g	4,50
6411	Pasta Spaghetti al Peperoncini NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln mit rotem Paprika -scharf-	1,88	250g	4,70
6418	Pasta Tagliolina al Limone NEU VEGAN Hartweizengriesnudeln mit Zitrone	1,88	250g	4,70



Spaghetti Limone

Riccia Casereccia

Spaghetti Integrali

Spaghetti Basilico

Spaghetti Peperoncini



Zu Pasta und Reis



Grpr €/Kg Inhalt €/St¹

Art.-Nr.

Nudel-Spezialitäten

6401	Schokonudeln VEGGIE Eierteigwaren mit Kakao	11,80	500g	5,90
6402	Herznudeln VEGGIE Eierteigwaren	10,80	250g	2,70
6406	Hasennudeln VEGGIE Eierteigwaren	10,80	250g	2,70
6403	Weihnachtsnudeln VEGGIE Eierteigwaren	10,80	250g	2,70



6401

Schoko-Nudeln
500 g

5,90 €

(Grundpreis 11,80 €/Kg)



Zu Pasta und Reis



Art.-Nr.

Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Pasta Morelli

6415	Tagliatelle al Fungo Porcino VEGGIE Tagliatelle mit Steinpilzen	2,36	250g	5,90
6413	Linguine al Tartufo VEGGIE Linguine mit Trüffel	2,36	250g	5,90
6416	Tagliatelle al Salmone VEGGIE Tagliatelle mit Lachs	2,16	250g	5,40
6414	Tagliatelle con Nero di Sepia VEGGIE Tagliatelle mit Tintenfischtinte	1,96	250g	4,90

Pasta Morelli

Antico Pastificio Morelli 1860, San Romano (Pisa):

Die Produkte der antiken Nudelmanufaktur Morelli sind einzig in ihrer Art. Das Geheimnis des guten Geschmacks dieser Pasta liegt im Weizenkeim, dem sogenannten „Herz des Korn“, der in üblichen Nudeln nicht verwendet, sondern beim Mahlen zugunsten einer längeren Haltbarkeit abgetrennt wird. Weizenkeime enthalten reichlich Vitamin E, Vitamin D, Mineralien und pflanzliche Proteine.



Eine Mitarbeiterin von Morelli legt Nudeln zum Trocken auf Holzrahmen.

Durch die ausschließliche Verwendung von traditionellen Bronzeformen wird eine raue Oberflächenstruktur der Nudeln erreicht, die besonders gut die Sauce aufnimmt.

Bei dieser edlen, original italienischen und handwerklich erstellten Pasta aus San Romano (Pisa) wird auf jegliche Konservierungs- und Farbstoffe verzichtet. Der Teig wird von Hand gerollt und 36 Stunden lang bei niedriger Temperatur getrocknet.

Wenn sich das Wasser beim Kochen der Pasta leicht grünlich färbt, liegt das an der Verwendung des frischen Keimlings. Ihren intensiven Getreideduft aus den verarbeiteten frischen Weizenkeimen entfaltet diese verführerisch Pasta beim Kochen. Servieren Sie diese Pasta der Spitzenklasse zu besonderen Anlässen oder schenken Sie sie besonders lieben Freunden.



6413

6414

6416

6415



Art.-Nr. Grpr €/Kg Inhalt €/St¹

Pasta Favorita Bio

Unsere Favorita-Pasta wird aus bestem Hartweizen aus kontrolliert biologischem Anbau mit Bronzeformen hergestellt.

6431	Nudeln Favorita Manicotti BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln	11,60	250g	2,90
6433	Nudeln Spiraloni BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln	11,60	250g	2,90
6434	Nudeln Calici Tricolore BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln, 3 Farben	11,60	250g	2,90
6435	Nudeln Pantacce Tricolore BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln, 3 Farben	11,60	250g	2,90
6436	Pasta Genovesi BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln	11,60	250g	2,90
6432	Pasta Favorita Conchiglioni NEU BIO VEGGIE Hartweizengriesnudeln	12,80	250g	3,20



6433

6436

6432

Pasta Favorita Conchiglioni
250 g

3,20 €

(Grundpreis 1,28 €/100g)

NEU





Sugo di Pomodoro & Zuppe

Barrique Feinkost-Manufaktur / Groß Lobke:

Hausgemachte Tomatensoßen aus der Feinkostküche von Barrique. Der Duft ist unverwechselbar und lässt allen, die in der Barrique-Zentrale in Groß Lobke ein- und ausgehen, das Wasser im Munde zusammenlaufen:

Ausgewählte Gewürze, italienische Tomaten und ein Rezept, welches schlicht überzeugt – mehr brauchen die Barrique-Köche nicht, um die begehrte Tomatensauce zu kochen. Ihre wichtigste Zutat ist viel Zeit.



Art.-Nr. Grpr €/L Inhalt €/St¹

Sugo di Pomodoro

Barrique Feinkost-Manufaktur / Groß Lobke:

6455	Sugo a la melanzane NEU BIO VEGGIE Mit Aubergine und Zucchini	14,44	360ml	5,20
6457	Sugo con spinaci NEU BIO VEGGIE Tomatensoße mit Spinat	14,44	360ml	5,20
6451	Sugo di pomodoro al basilico BIO VEGAN Tomatensoße mit Basilikum	11,67	360ml	4,20
6452	Sugo di pomodoro all' arrabiata BIO VEGAN Tomatensoße mit Chili	11,67	360ml	4,20
6456	Sugo famiglia BIO VEGAN Tomatenbassissoße	10,28	360ml	3,70
6453	Sugo di pomodoro al gorgonzola BIO VEGGIE Tomatensoße mit Gorgonzola	15,00	360ml	5,40
6454	Sugo di Pomodoro alla Bolognese BIO Tomatensoße mit Rinderhack	16,39	360ml	5,90

Zuppa di Pomodoro

6459	Zuppa di Pomodoro BIO VEGAN Tomatensuppe mit Basilikum	8,40	440ml	3,70
------	---	------	-------	-------------



Italienisches Pesto

Famiglia Amadori - Azienda Prodotti Genovese / Genova:

Die Manufaktur-Räume liegen mitten im Hafen von Genua. Gegründet hat das Familienunternehmen der Vater von Simone Amadori und seiner Schwester, die heute die Firma gemeinsam in zweiter Generation führen., immer noch an der Stelle, an der ihr Vater mit seiner Geschäftsidee begann. Die Hallen sind nicht groß, aber vorbildlich geführt, vor allem was Hygiene und Produktionsabläufe angeht.

So kann in der Produktion auf jegliche Konservierungsstoffe verzichtet werden, obwohl z.B. das Pesto Genovese ohne Pasteurisierung hergestellt wird, um den Geschmack des frischen Original Genoveser Basilikums voll zu erhalten.

Die Manufaktur ist spezialisiert auf die Produktion von Pesto Genovese und andere typisch Ligurische Saucen. Die Produkte bieten eine breite Palette von typischen Erzeugnissen der Region Ligurien, die traditionell viele italienische Gerichte begleiten und bereichern.

Besondere Sorgfalt und Liebe wird auf die produzierten Bio-Produkte verwendet, die auf komplett getrennten Anlagen hergestellt werden.

Die Familie Amadori ist aktives Mitglied des Konsortiums Pesto Genovese, einer gemeinnützigen Organisation von Erzeugern und Verbrauchern zur Überwachung der Herstellung des Pesto Genovese. Im Jahr 2005 hat die Europäische Union dem Basilikum Genovese, das ausschließlich in Ligurien angebaut werden darf, den Status der geschützten Ursprungsbezeichnung (gU) gewährt.

Das handwerklich gefertigte Pesto Genevose ist nicht pasteurisiert. Es behält dadurch seine frische, hellgrüne Farbe



und das typische Aroma von frisch geerntetem Basilikum Genovese. Die Frische der Zutaten und der Geruch von frisch im Mörser zubereiteten Pesto sind die unverwechselbare Handschrift des hier hergestellten Pestos.

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Italienisches Pesto

6011	Pesto Genovese VEGGIE Klassisches Basilikumpesto	3,77	Glas 130g	4,90
6010	Pesto Genovese BIO VEGAN Veganes Basilikumpesto BIO aus kontrolliert biologischem Anbau	4,46	Glas 130g	5,80
6012	Pesto Rosso VEGGIE Rotes Tomatenpesto - glutenfrei -	4,15	Glas 130g	5,40
6013	Crema di Olive Nere VEGAN Schwarzes Olivenpesto - glutenfrei -	3,38	Glas 130g	4,40
6018	Crema di Carciofi VEGAN Artischockenpesto - glutenfrei -	3,77	Glas 130g	4,90
6017	Crema di Rucola VEGGIE Rucolacreme	3,77	Glas 130g	4,90
6015	Salsa di Noci VEGGIE Walnuss-Pesto	4,46	Glas 130g	5,80



Pesto Genovese Organico & Vegano

130 ml Glas **5,80 €**
(Grundpreis 4,46 €/L)





Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Pestomischungen 'Gourmet-Line'

Barrique Feinkost-Manufaktur / Groß Lobke:

Diese Pestomischungen werden von den Barrique-Köchen in der Barrique Feinkostmanufaktur mehrmals im Jahr frisch hergestellt. Es sind Fertigmischungen zum Anrühren - einfach mit Wasser, bzw. Joghurt oder Crème Fraîche anrühren und ggf. mit gutem Olivenöl Extra Vergine verfeinern - fertig.

6901	Café de Paris Dip VEGGIE zum Anrühren mit Joghurt oder Crème fraîche	3,60	Glas 150g	5,40
6903	Bruschetta VEGGIE zum Anrühren mit Wasser und Olivenöl.	3,86	Glas 140g	5,40
6904	Bruschetta all' Arrabiata VEGGIE zum Anrühren mit Wasser und Olivenöl.	3,86	Glas 140g	5,40
6907	Aglio e Pepperoncini VEGGIE zum Anrühren oder zum Würzen.	4,45	Glas 110g	4,90
6902	Diavolo Dip VEGGIE zum Anrühren mit Joghurt oder Crème fraîche	3,60	Glas 150g	5,40
6905	Pesto Rosso Dip VEGGIE zum Anrühren mit Joghurt oder Crème fraîche	4,92	Glas 120g	5,90
6906	Mozzarella Tomate Dip VEGGIE zum Anrühren mit Joghurt oder Crème fraîche	4,75	Glas 120g	5,70
6909	Gartenkräuter Dip VEGGIE zum Anrühren mit Joghurt oder Crème fraîche	4,91	Glas 110g	5,40



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Bruschetta & Paté aus Peru - vegetarisch

6834	Bruschetta de Pimiento Piquillo y Alcachofa VEGGIE Bruschetta von Piquillo-Paprika und Artischocken	2,79	Glas 140g	3,90
6837	Bruschetta Pimiento Piquillo y Jalapeno VEGGIE Piquillo-Artischocken-Bruschetta mit Jalapeno-Chili	2,79	Glas 140g	3,90
6835	Bruschetta de Alcachofa VEGGIE Artischocken-Bruschetta	2,79	Glas 140g	3,90
6836	Bruschetta de Tomate seco VEGGIE Bruschetta von getrockneten Tomaten	2,79	Glas 140g	3,90
6838	Pesto de Piquillo y Almendras VEGGIE Pesto aus Piquillo-Paprikas und Mandeln	2,79	Glas 140g	3,90



Art.-Nr. Grpr €/L(Kg) Inhalt €/St¹

Salsa & Tapas

6063	Salsa Brava VEGGIE Spanische rote, scharfe Sauce	14,00	Fl. 300ml	4,20
6068	Salsa Mojo Verde VEGGIE Spanische grüne Sauce mit Kräutern	14,00	Fl. 300ml	4,20
6073	Pimiento del Piquillo VEGGIE eingelegte, gegrillte Paprikastreifen	15,00	Glas 280g	4,20
Barrique Feinkost-Manufaktur / Groß Lobke:				
6070	Salsa Sofrito Casero VEGGIE Tomatensauce	9,72	Glas 360ml	3,50
6069	Salsa Sofrito Picante NEU VEGGIE Tomatensauce -scharf-	10,27	Glas 360ml	3,70



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Spanische Oliven

6041	Oliven Kräuter der Provence VEGGIE Oliva con Herbas Provenza	10,97	Glas 360g	3,95
6042	Oliven mit Stein VEGGIE Oliva Cuquillo	10,97	Glas 360g	3,95
6043	Oliven Pimiento VEGGIE Oliva con Pimiento	10,97	Glas 360g	3,95
6044	Oliven mit Sardellencreme Oliva con Anchoas	11,77	Glas 360g	4,20





Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Bastoncini – Brotstangen

6264 **Le Lingue di Pane** 2,17 Pack 180g **3,90**
VEGAN Bastoncini - flache Brotstangen aus Weizenmehl und Oliven- / Maisöl

6266 **Le Lingue Piemontesi** 3,27 Pack 150g **4,90**
VEGAN Bastoncini - flache Brotstangen (hauchdünn) aus Weizenmehl und Olivenöl

6266
Le Lingue Piemontesi
150 g Pack
4,90 €
(Grundpreis 3,27 €/g)



6264
Le Lingue di Pane
180 g Pack
3,90 €
(Grundpreis 2,17 €/g)



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Vegetarische Pasteten aus Peru

6831 **Paté de Alcachofa** 2,43 Glas 140g **3,40**
VEGAN Artischocken-Paté

6832 **Paté de Esparago verde** 2,43 Glas 140g **3,40**
VEGAN Paté von Grünem Spargel

6833 **Paté de Pimiento Piquillo** 2,43 Glas 140g **3,40**
VEGAN Piquillo Paprika-Paté



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Spanische Pasteten

6095 **Paté Iberico** 3,40 Dose 100g **3,40**
Leber-Pastete von iberischen schwarzen Schweinen

6072 **Paté Iberico al Vino de Rioja** 3,40 Dose 100g **3,40**
Leber-Pastete von iberischen schwarzen Schweinen mit Rioja-Rotwein

6071 **Paté Traditional** 2,90 Dose 100g **2,90**
Traditionelle Leber-Pastete

6075 **Paté al Oporto** 2,90 Dose 100g **2,90**
Leber-Pastete mit Portwein

6077 **Paté a las Finas Herbas** 2,90 Dose 100g **2,90**
Leber-Pastete mit Kräutern

6078 **Paté al la Trufa** 2,90 Dose 100g **2,90**
Trüffel-Leber-Pastete

6079 **Paté a la Pimenta** 2,90 Dose 100g **2,90**
Leber-Pastete mit Pfeffer

6080 **Paté con Chorizo** 2,90 Dose 100g **2,90**
Pastete mit Chorizo

Spanische Wurst

Nur während Aktionen im Kühlregal:

6093 **Spanische Chorizo Extra** 24,64 €/kg 280g **6,90**
Original spanische Paprikawurst

6092 **Spanische Chorizo Picante** 24,64 €/kg 280g **6,90**
Original spanische Paprikawurst - scharf -



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Korsische Pasteten

6097 **Terrine Corsica a la Chataigne** 4,70 Glas 100g **4,70**
Korsische Pastete mit Kastanien

6098 **Terrine de Figatellu a l'Acqua Vita** 4,70 Glas 100g **4,70**
Korsische Wurst-Pastete mit Aquavite

6099 **Terrine de Canard Orientales** 4,70 Glas 100g **4,70**
Enten-Pastete orientalisches (ohne Schweinefleisch)

Pilz- und Wildterrinen aus Frankreich

6303 **Terrine de Poulet au basilic et thym** 4,92 Dose 65g **3,20**
Hähnchenterrine mit Basilikum und Thymian

6305 **Terrine de Cerf a l'Armagnac** 4,92 Dose 65g **3,20**
Hirschterrine mit Armagnac

6309 **Terrine de Pintade Romarin** 4,92 Dose 65g **3,20**
Perlhühnenterrine mit Basilikum und Thymian

6310 **Terrine Canard aux Olives** 4,92 Dose 65g **3,20**
Ententerrine mit Oliven

6038 **Terrine de Sanglier à la fleur de Thym** 4,67 Glas 90g **4,20**
Wildschweinpastete mit wildem Thymian

6039 **Terrine de Cerf aus Airelles** 4,67 Glas 90g **4,20**
Rehpastete mit Preiselbeeren

Fleischterrinen aus Frankreich

6300 **Terrine de Campagne au poivre vert** 4,92 Dose 65g **3,20**
Pastete mit grünem Pfeffer

BIO *aus kontrolliert biologischem Anbau*

6307 **Terrine de Faisan aux raisins de Corinthe** 4,92 Dose 65g **3,20**
Fasanenpastete mit Korinthen

6036 **Canard aux Olives** 4,67 Glas 90g **4,20**
Entenpastete mit Oliven





Art.-Nr.	Grpr €/100ml	Inhalt	€/St¹
Senf			
6025	2,25	Glas 200ml	4,50
BIO VEGAN Senf mit Feigen.			
6058	1,70	Glas 200ml	3,40
BIO VEGAN Senf mit Chili			
6056	1,70	Glas 200ml	3,40
BIO VEGAN Senf mit Curry und Ingwer			
6060	1,70	Glas 200ml	3,40
BIO VEGAN Senf mit frischem Basilikum und Tomate			
6059	1,70	Glas 200ml	3,40
BIO VEGAN Senf mit frischem Basilikum und Limette			
6028	1,48	Glas 200ml	2,95
BIO VEGAN Grober Senf			

Art.-Nr.	Grpr €/100ml	Inhalt	€/St¹
Senf			
6026	2,40	Glas 200ml	4,80
VEGAN Senf mit Calvados			
6057	2,10	Glas 200ml	4,20
VEGAN Senf mit frischem Bärlauch aus Wildsammlung			
6027	3,45	Glas 200ml	6,90
VEGAN Senf mit Wintertrüffel			
Dijon-Senf			
6021	1,70	Glas 200ml	3,40
VEGAN Extra scharfer Senf			



NEU
6033
Tex Mex Senf
Senf mit Tex Mex Gewürzen
VEGAN 200 ml Glas
4,20 €
(Grundpreis 2,10 €/100 ml)



BIO
NEU
6034
Orangen Senf
4,80 €
(Grundpreis 2,40 €/100 ml)



6021
Dijon-Senf
VEGAN 200 ml Glas
3,40 €
(Grundpreis 1,70 €/100 ml)



BIO
NEU
6032
Cranberry Senf
Senf mit Cranberrys
VEGAN 200 ml Glas
4,80 €
(Grundpreis 2,40 €/100 ml)



6024
Senf mit 'Bunnahabhain' Single Malt-Whisky
VEGAN 200 ml Glas
4,80 €
(Grundpreis 2,40 €/100 ml)



6030
Café de Paris Senf
Senf mit Café de Paris Gewürzen
VEGAN 200 ml Glas
3,90 €
(Grundpreis 1,95 €/100 ml)

Art.-Nr.	Grpr €/kg	Inhalt	€/St¹
Gourmet-Reis			
6088	12,25	400g	4,90
VEGAN Schwarzer Piemont-Reis 'Venere' Italienischer Reis			
6089	12,25	400g	4,90
VEGAN Roter Piemont-Reis 'Ermes' Italienischer Reis			
Italienischer Risotto-Reis			
6086	8,00	400g	3,20
VEGAN Riso Arborio Italienischer Arborio Risotto-Reis			
6087	8,00	400g	3,20
VEGAN Riso Carnaroli Italienischer Carnaroli Risotto-Reis			

Art.-Nr.	Grpr €/kg	Inhalt	€/St¹
Risotto-Mischungen			
6081	16,30	270g	4,40
VEGAN Tomaten-Risotto Fertigrisottomischung			
6085	17,41	270g	4,70
VEGAN Risotto Rosso NEU Fertigrisottomischung			
6082	18,15	270g	4,90
VEGAN Curry-Feigen-Risotto Fertigrisottomischung			
6083	18,15	270g	4,90
VEGAN Gemüse-Risotto Fertigrisottomischung			
6084	21,85	270g	5,90
VEGAN Steinpilz-Risotto Fertigrisottomischung			



6086 6087



6089 6088



6081 Tomaten-Risotto



6082 Curry-Feigen Risotto



6084 Steinpilz-Risotto



6083 Gemüse Risotto

Risotto-Reis
Was manche vielleicht nicht wissen:
Italien ist das größte Reis-Anbauland Europas. Der aufwendige Anbau dieser Reissorten in den Ebenen Mittel- und Norditaliens, wie z.B. in der Po-Ebene in der Emiglia Romana (der Heimat von Don Camillo und Peppone) ergibt einen hervorragenden Risotto-Rundkornreis, so wie ihn die Italiener für Ihr Risotto lieben. Das typische italienische Gericht 'Risotto' lebt vom Grundbestandteil Reis. Alle wertvollen Inhaltsstoffe des Reiskorns sind erhalten, da der Reis nicht geschliffen ist. Der Reis ist kochfest mit leichtem Biss. Leicht nach Nuss schmeckend mit Duft nach frischem Brot. Für das Auge außergewöhnlich. Natürlich roter Reis ist nicht ganz so duftintensiv wie der schwarze, im Korn aber wie der schwarze 'Artemide'.
Wir beziehen diese Sorten direkt vom Erzeuger aus Italien, wo dieses Korn in der Po-Ebene seit der Römerzeit erfolgreich angebaut wird.



6946

Tonkabohnen

25 g Glas

5,90 €

(Grundpreis 23,60 €/100 g)



6946

6053

Schwarze Sommertrüffel

10 g Glas

6,90 €

(Grundpreis 69,00 €/100 g)



6053

5908

Safran-Fäden

Original spanisch

1g Pack **8,90 €**

(Grundpreis 890,00 €/100 g)



5908

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹**Curry**6937 **Curry 'Madras'** - scharf - 12,25 Glas 40g **4,90**

Gewürzmischung

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau6934 **Curry 'Indisch'** - scharf - 12,25 Glas 40g **4,90**

Gewürzmischung

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau**Muskat**6943 **Muskatnüsse**, ganz 1,63 / St Glas 3 St **4,90****BIO** aus kontrolliert biologischem Anbau6944 **Muskatnussblüte** 16,86 Glas 35g **5,90****BIO** aus kontrolliert biologischem Anbau

6855

Feuer & Flamme

80 g, in nachfüllbarer hochwertiger Keramikmühle Grundpreis 16,00 €/100 g

12,80 €

6856

80 g im Nachfüll-Glas Grundpreis 7,38 €/100 g

5,90 €

6851

Curry Mix 100 g, grob in nachfüllbarer hochwertiger Keramikmühle Grundpreis 12,80 €/100 g**12,80 €**

6852

100 g im Nachfüll-Glas Grundpreis 5,90 €/100 g

5,90 €

6853

Barbecue Texas Rub

90 g, in nachfüllbarer hochwertiger Keramikmühle Grundpreis 14,22 €/100 g

12,80 €

6853

6854

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹**Gewürzmischungen**6920 **Herbes de Provence** 12,86 Glas 35g **4,50**

Provencalische Kräutermischung

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau6971 **Pasta Roma** 18,00 Glas 30g **5,40**

Gewürzmischung

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau6949 **Italienische Kräuter** 16,33 Glas 30g **4,90**

Gewürzmischung

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau6955 **Mexico-Mix** 12,25 Glas 40g **4,90**

Gewürzmischung

6947 **Tandoori-Marsala** Gewürzmischung 11,56 Glas 45g **5,20****Gewürze & Kräuter**6941 **Knoblauchflocken** 6,50 Glas 60g **3,90****BIO** aus kontrolliert biologischem Anbau6968 **Pinienkerne**, ganz 11,80 Glas 50g **5,90****BIO** aus kontrolliert biologischem Anbau**Glühweingewürz**6939 **Glühweingewürz** 5,95 100g **5,95****BIO****BIO****BIO**

6968

BIO

6941



6920



6949



6955



6971

BIO

6939

**BIO**

6031

Bärlauch mit Olivenöl

Glas 90ml

5,95

Grundpreis 6,61 €/100g

Erntefrischer Bärlauch wird von unserer Feinkostküche in Groß Lobke jedes Jahr in der Saison zu dieser Bärlauchpaste und zu Bärlauchöl verarbeitet. Diese werden nicht erhitzt und kalt abgefüllt.

Verwendet werden als weitere Zutaten nur Natives Olivenöl Extra, kaltgepresstes Rapsöl und reines Meersalz.

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹**Getrocknete Bio-Tomaten**6801 **Getrocknete Tomatenhälften** 3,60 125g **4,50**

getrocknete Tomaten

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau**Tomaten in Nativem Olivenöl**6327 **Getrocknete Tomatenwürfel** 2,81 Glas 210g **5,90**

in Nativem Olivenöl Extra

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau**Frische Kräuter in Nativem Olivenöl**6031 **Bärlauchpaste** -wilder Knoblauch- 6,61 Glas 90ml **5,95**

frischer Bärlauch, Olivenöl Nativ Extra, Meersalz aus Wildsammlung (deshalb ohne BIO-Zertifizierung)





Chili - schön scharf!

Der Stoff, der für die Schärfe einer Chili verantwortlich ist, nennt sich Capsaicin. Je nach Sorte oder Züchtung kommt er in unterschiedlicher Konzentration vor. Der Grad der Schärfe wird in Scoville angegeben. Capsaicin ist sehr beständig – es wird weder durch das Erhitzen beim Kochen noch durch Einfrieren zerstört. Es ist in Alkohol, nicht aber in Wasser löslich (darum hilft es auch wenig, nach Genuss zu scharfer Chili-Speisen Wasser zu trinken).

Habanero Chili
Habanero Chili zählt mit ca. 200.000 Scoville (Schärfe 10) zu den schärfsten Chilisorten der Welt. Der Name ‚Habanero‘ bedeutet ‚aus Havanna‘, obwohl diese Sorte mittlerweile in ganz Mittelamerika benannt ist und in unserem Fall aus Kolumbien stammt. Besonders geeignet für alles, was scharf sein soll, z.B. indische und südamerikanische Gerichte.

Extrem scharf!
ca. 200.000 Scoville

Habanero-Chili
– extrem scharf –
40 g Glas **7,90 €**
Grundpreis 19,75 €/100g



Kubeben-Pfeffer
Kubeben-Pfeffer wird auch Schwanz- oder Stielpfeffer genannt, kein Wunder, wenn man ihn sich anschaut. Der Kubeben-Pfeffer wird in Java, Indonesien und Sri Lanka angebaut. Die Früchte werden noch grün geerntet und an der Sonne getrocknet, bis sie tief braunschwarz sind.
Passt zu Lamm, Kichererbsen, weißen Bohnen, Schwarzwurzeln, Sellerie, Blumenkohl, Gambas oder Garnelen.



6910 **BIO**
Chili-Schoten Birdeyes
– sehr scharf – 50 – 120.000 Scoville
18 g Glas **3,20 €**
Grundpreis 17,78 €/100g

6913
Jalapeno Chili
– sehr scharf –
40 g Glas **5,90 €**
Grundpreis 14,75 €/100g



6858
Vojvodina Paprika
grün, rosenscharf
40 g Glas **4,20 €**
Grundpreis 10,50 €/100g

6857
Vojvodina Paprika
rot, edelsüß
40 g Glas **4,20 €**
Grundpreis 10,50 €/100g

6911
Chili-Fäden
– mild –
20 g Glas **3,20 €**
Grundpreis 16,00 €/100 g



6929 **BIO**
Zitronenpfeffer
geschrotet, 60 g Glas
4,90 €
Grundpreis 8,17 €/100g



6919 **BIO**
Kubebenpfeffer
(Stielpfeffer)
ganz, für die Peffermühle
55 g Glas **5,90 €**
Grundpreis 10,73 €/100g



6922 **BIO**
Orangenpfeffer
geschrotet, 60 g Glas
4,90 €
Grundpreis 8,17 €/100g



6917
Szechuanpfeffer
(Anispfeffer), ganz,
für die Peffermühle
35 g Glas
4,90 €
Grundpreis: 14,00 €/100g
6917

Szechuanpfeffer
auch Japanischer Pfeffer, Anispfeffer oder Chinesischer Pfeffer genannt, ist allerdings nicht mit dem Schwarzen Pfeffer verwandt. Der Name Szechuanpfeffer leitet sich von seiner Heimat, der zentralchinesischen Provinz Sichuan ab. Seine Visitenkarte ist der prickelnde, leicht zitronige Geschmack, dem eine leichte Taubheit auf Lippen und Zunge folgt. Vor dem Mahlen oder Mörsern kann er in der Pfanne leicht angeröstet werden; das intensiviert die ätherischen Öle.

Passt zu Reh oder geräuchertem Lachs, Schweinefleisch, Ente, Huhn, Marinaden und Dips, Kürbis, Zucchini, Auberginen und Pilzen. Szechuanpfeffer ist einer der Bestandteile des bekannten chinesischen Fünf-Gewürze-Pulvers.

Schokoladenpfeffer
Eine Variante des Langen Pfeffers (Piper longum) gilt seit kurzer Zeit als außergewöhnliche Neuheit und Rarität auf dem Pfeffermarkt. Wegen seines Aromas wird er als Schokoladenpfeffer bezeichnet. Manchmal wird er auch als „Kleiner Langer Pfeffer“ bezeichnet, denn seine Fruchtstände sind kürzer als vom Langem Pfeffer. Schokoladenpfeffer hat im Gegensatz zum Langen Pfeffer wesentlich kleinere, zierlichere und schwarz glänzenden Fruchtstände von nur 1-2 cm.

Der Schokoladenpfeffer schmeckt zunächst scharf, überrascht im Anschluss aber durch seine warme, weiche Kakaonote und sein ungewöhnliches, fast lieblich zu nennendes Schokoladenaroma.

Mit dieser Spezialität eröffnet sich für Pfefferfans ein weiteres Feld pfefferiger Würzkunst. Durch seine ausgefallene Note können Schokoladenpudding und -sauce, Mousse au chocolat, Schoko- und Cremedesserts, Eis, Schokoladengebäck, Kuchen und Torte zu einem kulinarischen Erlebnis auf Gourmetniveau werden.

Für Chocolatiers und ambitionierten Amateuren von selbstkreiertem Konfekt oder Pralinen dürfte Schokoladenpfeffer von besonderem Interesse sein.

Sein Aroma macht ihn besonders geeignet in Kombinationen aus Schokoladigem mit Beeren und / oder Früchten, z. B. Apfel und Birne. Zu exotischen Früchten und Desserts kann er ebenso eingesetzt werden.

Das pfefferig-fruchtige Schokoladenaroma gibt der Fülle von Süßspeisen



6916
Schokoladenpfeffer
ganz, für die Peffermühle, 60 g Glas
6,90 €
Grundpreis 11,50 €/100g

auf Nuss- oder Vanillebasis eine feine neue Note und aromatisiert Milchshakes. Ebenso können Kakao- und Kaffeespezialitäten raffiniert akzentuiert werden.

Für verwöhnte Gaumen ist der Kleine Lange Pfeffer eine exquisite Alternative, um Wild- und Fleischgerichte, die mit Kompott, Früchten oder Trockenobst kombiniert werden, neuartig zu würzen.

6921
Tasmanischer Bergpfeffer
ganz, für den Mörser
15 g Glas **6,90 €**
Grundpreis 46,00 €/100g



Tasmanischer Bergpfeffer
Er wächst wild in Tasmanien und New South Wales. Seine Schärfe bezieht er aus dem Scharfstoff Polygodial. Damit ist er ähnlich dem Schwarzen Pfeffer, jedoch mit einer deutlicheren Schärfe gesegnet, wirkt jedoch zuvor leicht süßlich im Mund.

Passt zu: rohem oder geräuchertem Lachs, Rindfleisch, Rote Beete, Thunfisch, Wild, Ziegenfrischkäse und allen australischen Gerichten.

Erst kurz vor dem Servieren dem Essen beigegeben, da der Bergpfeffer färbt und unter Hitze an Aroma verliert. Für die Peffermühle eher weniger geeignet, denn das Mahlwerk könnte verkleben.



Kaiserpfeffer
75g, in nachfüllbarer hochwertiger Keramikmühle
6928 **12,80 €**
Grundpreis 17,07 €/100g

Kaiserpfeffer
Adeln Sie Ihre Steaks und übrigen Fleischgerichte mit unserer hochwertigen hauseigenen Pfeffermischung 'Kaiserpfeffer', bereits in einer Peffermühle mit robustem Mahlwerk. Klassischer schwarzer Bio-Pfeffer trifft auf ungewöhnlich geformten Kubebenpfeffer, grünen und rosafarbenen Bio-Pfeffer.

75 g in Nachfüll-Glas
6889 **6,90 €**
Grundpreis 9,20 €/100g

Zu Abrundung wird Szechuanpfeffer hinzugefügt, um diese einmalige Cuveé abzurunden und Ihnen eine wahrhaft kaiserliche Würzung mit einem Dreh zu ermöglichen.



6923 **BIO**
Grüner Pfeffer
ganz, 40 g Glas
5,90 €
Grundpreis 14,75 €/100g

BIO
Tellicherry Pfeffer
90 g, in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle

6870 **12,80 €**
Grundpreis 14,22 €/100g

90g in Nachfüll-Glas

6871 **6,90 €**
Grundpreis 7,67 €/100g

NEU



6931 **BIO**
Kampot Pfeffer
Echter roter Kampot- Pfeffer
ganz, 50 g Glas
8,90 €
Grundpreis 17,80 €/100g

BIO
Weißer Pfeffer

ganz, 100g, in
nachfüllbarer
hochwertiger
Keramikmühle
12,80 €
Grundpreis
12,80 €/100g



6868 **BIO**
6926 **5,90 €**
Grundpreis
7,87 €/100g

65 g Nachfüll-Glas
6915 **5,90 €**
Grundpreis 9,08 €/100g



BIO 6869
Schwarzer Pfeffer
80g, in nachfüllbarer
hochwertiger
Keramikmühle
12,80 €
Grundpreis
16,00 €/100g



BIO 6925
Rosa Pfeffer
ganz, 35 g Glas
6,90 €
Grundpreis 19,71 €/100g



BIO 6867
Bunter Pfeffer
70g, in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
12,80 €
Grundpreis 18,29 €/100g

65 g Nachfüll-Glas
6924 **6,90 €**
Grundpreis 10,62 €/100g



BIO 6866
Rauchpfeffer
geräucherter schwarzer Pfeffer
80g, in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
12,80 €
Grundpreis 16,00 €/100g



80g in Nachfüll-Glas
6865 **6,90 €**
Grundpreis 8,63 €/100g



Rauchsalz
Bunnahabhain
Malt Whisky
Meersalz, 185g
in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
6874 **12,80 €**
Grundpreis 6,92 €/100g

210 g Nachfüll-Glas
6875 **7,80 €**
Grundpreis 3,71 €/100g



6875

Steak-Salz
170g in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
6881 **9,80**
Grundpreis 5,76 €/100g



6881

6886



Fisch-Salz
170g in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
6883 **9,80**
Grundpreis 5,76 €/100g



170g in Nachfüll-Glas
6888 **4,20**
Grundpreis 2,47 €/100g

Kaffee-Salz
170g in nachfüllbarer
hochwertiger
Keramikmühle
6882 **9,80**
Grundpreis 5,76 €/100g



170g Nachfüll-Glas
6887 **4,20**
Grundpreis 2,47 €/100g

Rosa Kristallsalz
auch bekannt als 'Himalaya-Salz'
175g in nachfüllbarer
hochwertiger
Keramikmühle
6879 **9,80 €**
Grundpreis 5,60 €/100g



Rosa Kristallsalz
fein, 250 g Nachfüll-Glas
6995 **4,50 €**
Grundpreis 1,80 €/100g



Rosa Kristallsalz
grob, 250 g Nachfüll-Glas
6997 **4,50 €**
Grundpreis 1,80 €/100g



6879

6995

BIO
Meersalz mit
'Kräutern der Provence'
155g in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
6878 **9,80 €**
Grundpreis 6,32 €/100g
155 g Nachfüll-Glas
6978 **4,90 €**
Grundpreis 3,16 €/100g

BIO
Meersalz mit
'Italienischen Kräutern'
155g in nachfüllbarer
hochwertiger Keramikmühle
6877 **9,80 €**
Grundpreis 6,32 €/100g
155 g Nachfüll-Glas
6977 **4,90 €**
Grundpreis 3,16 €/100g



6977

6877



6978

6878





BIO
Meersalz 'Bunter Pfeffer'
Meersalz mit buntem Pfeffer
160 g Glas
Grundpreis 3,06 €/100g
6981 **4,90** €



Schwarzes Hawaii-Salz 'Black Lava'
130 g Glas
Grundpreis 5,31 €/100g
6998 **6,90** €



BIO
Meersalz 'Safran'
Meersalz mit Safranfäden
100 g Glas
Grundpreis 6,90 €/100g
6982 **6,90** €



BIO
Meersalz 'Knoblauch'
Meersalz mit Knoblauchflocken
160 g Glas
Grundpreis 3,06 €/100g
6979 **4,90** €



BIO
Meersalz 'Chili'
Meersalz mit Chili
160 g Glas
Grundpreis 3,06 €/100g
6980 **4,90** €



VEGAN
Schwarzes Kala Namak-Salz fein
Indisches Schwarzsatz mit intensivem Eiaroma
140 g Glas **4,90**
€Grundpreis 3,50 €/100g



NEU

BIO
Kalahari Wüstensalz
240 g Glas
Grundpreis 1,88 €/100g
6994 **4,50** €



Meersalz Totes Meer
aus Israel
fein
380 g Glas
Grundpreis: 9,21 €/kg
3,50 €



Meersalz Rotes Meer
aus Eritrea
grob, für die Salzmühle
380 g Glas
Grundpreis: 9,21 €/kg
3,50 €



Zauber des Meeres
Fleur de Sel, die Salzblume

Grundsätzlich wird zwischen zwei Arten von Salz unterschieden:
Zum Einen das überall erhältliche gebräuchliche Kochsalz, gebleicht, damit es schön weiß ist und mit Rieselhilfen und Anti-Klumpmitteln versehen, damit es leicht zu dosieren und für die Lebensmittelindustrie tauglich ist.

Zum Anderen das von Barrique angebotene reine, naturbelassene Salz aus den verschiedenen Meeren dieser Welt – Meersalz.

NEU

Fleur de sel Mesolonghi
Griechenland
85 g Glas
Grundpreis 4,94 €/100g
6969 **4,20** €



Flor de sal do Algarve
Portugal
85 g Glas
Grundpreis 5,29 €/100g
6972 **4,50** €



Flor de sal Costa Dorada
Spanien
85 g Glas
Grundpreis 4,65 €/100g
6973 **3,95** €



Sel de mer de l'Atlantique
französisches Atlantik-Meersalz
grob, für die Salzmühle
350 g Glas
Grundpreis: 9,14 €/kg
3,20 €



Sel de la mer Méditerranée
Mittelmeer Meersalz
185 g in nachfüllbarer hochwertiger Keramikmühle
6873 **9,80** €
Grundpreis 5,30 €/100g

Sel de la mer Méditerranée
französisches Mittelmeer-Meersalz
grob, für die Salzmühle
350 g Glas
Grundpreis: 9,14 €/kg
3,20 €



Sel de mer de l'Atlantique
französisches Atlantik-Meersalz, fein
350 g Glas
Grundpreis: 9,14 €/kg
3,20 €



Sel de la mer Méditerranée
französisches Mittelmeer-Meersalz
fein
350 g Glas
Grundpreis: 9,14 €/kg
3,20 €

BIO VEGAN
Pyramidensalz mit Chili
Fleur de sel Indischer Ozean
65 g Glas
Grundpreis 9,08 €/100g
6975 **5,90** €



NEU

BIO VEGAN
Pyramidensalz
Fleur de sel Indischer Ozean
65 g Glas
Grundpreis 6,92 €/100g
6970 **4,50** €



Fiore di sale di Sicilia
Italien
85 g Glas
Grundpreis 5,29 €/100g
6974 **4,50** €



Fleur de Sel de l'île de Re
Frankreich, 85 g Glas
Grundpreis 5,82 €/100g
6985 **4,95** €





Art.-Nr. Grpr €/kg Inhalt €/St¹

Konfitüren aus Korsika

- 6045 **Figue & noix de Corse** 20,91 €/kg Glas 330g **6,90**
BIO VEGAN Feigenkonfitüre mit Walnuss aus Korsika
- 6051 **Clémentine de Corse** 20,91 €/kg Glas 330g **6,90**
BIO VEGAN Klementinenkonfitüre aus Korsika
- 6047 **Cedrat** 23,60 €/kg Glas 250g **5,90**
VEGAN Konfitüre aus Cedrat-Zitronen aus Korsika



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Wein-Gelee

- 6331 **Rotwein Gelee** 1,56 Glas 250g **3,90**
VEGAN Rotwein-Gelee aus Merlot
- 6332 **Weißwein Gelee** 1,56 Glas 250g **3,90**
VEGAN Weißwein-Gelee aus Chenin blanc
- 6333 **Wein-Gelee Kir-Cassis** 1,68 Glas 250g **4,20**
VEGAN Wein-Gelee
- 6334 **Wein-Gelee mit Marillenlikör** 1,68 Glas 250g **4,20**
VEGAN Wein-Gelee
- 6335 **Wein-Gelee mit Irish Single Malt Whiskey** 1,88 Glas 250g **4,70**
VEGAN Wein-Gelee
- 6337 **Wein-Gelee mit Rosmarin** 1,68 Glas 250g **4,20**
VEGAN Wein-Gelee



Chutneys

- 6321 **Mango Chutney sweet** 1,83 Glas 230g **4,20**
VEGAN süßes Mangochutney
- 6322 **Mango Chutney Kashmir hot** 1,87 Glas 225g **4,20**
VEGAN scharfes Mangochutney
- 6323 **Tomaten Chutney** 2,21 Glas 190g **4,20**
BIO VEGAN mit Kräutern der Provence
- 6324 **Zwiebel Chutney** 2,21 Glas 190g **4,20**
BIO VEGAN



Zwiebel Chutney
4,20 € 190 g Glas
Grundpreis 2,21 €/100g

NEU

6351 **Griottes in Alkohol**
250 g Glas
11,80 €
Grundpreis 4,72 €/100g



6336 **Wein-Gelee mit Chili**
250 g Glas
4,20 €
Grundpreis 1,68 €/100g



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Rohrzucker mit Gewürzen & Fruchtauszügen

- 6991 **Chilizucker** 4,53 Glas 75g **3,40**
BIO VEGAN Roh-Rohrzucker mit Chili & Carnehlzimt
- 6990 **Lavendelzucker** 4,53 Glas 75g **3,40**
BIO VEGAN Roh-Rohrzucker mit ätherischem Lavendelöl
- 6986 **Orangenzucker** 4,53 Glas 75g **3,40**
BIO VEGAN Roh-Rohrzucker mit ätherischem Orangenöl
- 6987 **Zitronenzucker** 4,53 Glas 75g **3,40**
BIO VEGAN Roh-Rohrzucker mit ätherischem Zitronenöl

Kandis-Zucker

- 5998 **Kandis Tassen-Sticks** 0,58 €/Stck 6 Stck **3,50**
VEGAN 6 weiße Tassen-Sticks
- 5999 **Kandis Tassen-Sticks** 0,58 €/Stck 6 Stck **3,50**
VEGAN 6 braune Tassen-Sticks
- 5997 **Kandis-Sticks** 0,66 €/Stck 6 Stck **3,95**
VEGAN 6 braune Kandis-Sticks



Chilizucker
Roh-Rohrzucker mit Chili & Carnehlzimt
75 g Glas
3,40 €
Grundpreis 4,53 €/100g

MHD – die große Verwirrung der Verbraucher

Täglich werden in unserem Land Tonnen einwandfreier Lebensmittel weggeworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bald abzulaufen droht oder abgelaufen ist. Was heißt eigentlich MHD?

MHD heißt **Mindesthaltbarkeitsdatum**. Hersteller bzw. Abfüller garantieren nach bestem Wissen und Gewissen, dass die Ware bis zu dem angegebenen Zeitpunkt bei sachgemäßer Lagerung keinen Geschmacks- oder Aromenverlust aufweisen wird.

Und wenn das MHD abläuft?

Vertrauen Sie am Besten Ihren Sinnen: Wenn Sie vom Aussehen, dem Geruch oder dem Geschmack her keine Mängel feststellen, können Sie das Produkt bedenkenlos verzehren.

Nudeln, Reis, Gewürze, Speiseöle und Essige oder Konserven sind oft noch Monate oder sogar Jahre nach Ablauf des MHD völlig in Ordnung.

Und was ist dann das **Verbrauchsdatum**?

Das **Verbrauchsdatum** ist ein **Verfallsdatum** und damit etwas ganz anderes. Hier gibt der Hersteller bzw. Abfüller an, bis wann Sie Ihr Produkt verzehren können. Nach Ablauf des Verfallsdatums sollten Sie das Produkt tatsächlich wegwerfen.

Merke: Kritische abgepackte Lebensmittel wie Hackfleisch, rohes Fleisch, Fisch, Geflügel haben ein **Verfallsdatum**.

Übrigens: Ihr Lebensmittelhändler darf zwar Waren verkaufen, deren MHD abgelaufen sind aber keine Waren anbieten, deren Verfallsdaten abgelaufen sind!

Angesichts des großen Hungers in dieser Welt erscheint uns die Vernichtung riesiger Mengen einwandfreier Lebensmittel in hohem Maße unethisch!

Noch dazu fließen die so entstehenden Kosten natürlich in die Preiskalkulation ein. Letztlich bezahlen also die Verbraucherinnen und Verbraucher das Ganze.

Wir alle entscheiden mit darüber, wie wir mit Lebensmitteln umgehen.



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Truffes Fantaisie

Diese Truffes zerschmelzen auf der Zunge, einfach himmlisch!

- 6279 **'Truffes Fantaisie'** 2,36 250g **5,90**
VEGGIE natur
- 6278 **'Truffes a l'orange Fantaisie'** 2,36 250g **5,90**
VEGGIE mit Orangenstücken
- 6277 **'Truffes Fantaisie Chili'** 2,36 250g **5,90**
VEGGIE mit Chili
- 6276 **'Truffes Fantaisie Cacao Split'** 2,64 250g **6,60**
VEGGIE mit Kakaobohnensplittern
- 6274 **'Truffes Fantaisie mit Cookies' **NEU**** 2,64 250g **6,60**
VEGGIE mit Schoko-Konfekt mit Cookies.



VEGGIE



NEU

6274

Truffes Fantaisie mit Cookies

250 g

6,60 €

Grundpreis 2,64 €/100g

Ciocolaterie Vanini

Der kleine italienische Schokoladenhersteller Vanini, zwischen Lecco und Varese gelegen, blickt auf eine über 70 jährige Tradition zurück, in der das Familienunternehmen die Tradition der Gründer Silvio Agostoni und seiner Frau Carolina Vanini bis heute bewahrt hat.



Dazu zählt der direkte Kontakt zu in langen Jahren ausgewählten Kakao-Farmern in Peru und die lückenlose Überwachung des Herstellungsprozesses von der Ernte der Kakaobohne bis zur Schokolade.

Vanini bezieht den Bagua Kakao direkt von APROCAM, einer Genossenschaft, gegründet im Jahr 2003, mit dem Ziel, die Arbeit der kleinen Kakao-Farmer aus den Provinzen von Bagua und Condorcanqui, in der Amazonas-Region, in Peru zu unterstützen, um ihnen bessere Arbeitsbedingungen und bessere Entlohnung zu ermöglichen. Heute hat die Genossenschaft rund 460 Mitglieder, von denen viele von den einheimischen Awajún Gemeinden, den ursprünglichen Bewohnern dieser Region, abstammen.



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Schokolade

- 6194 **Schokolade **NEU**** mit Birnenstücken und Zimt 3,90 100g **3,90**
VEGGIE Milkschokolade mit 62% Kakaoanteil
- 6186 **Dunkle Schokolade** 3,90 100g **3,90**
VEGAN Zartbitter mit 86% Kakaoanteil
- 6198 **Dunkle Schokolade mit Kakaostücken** 3,90 100g **3,90**
VEGAN Zartbitter mit 74% Kakaoanteil
- 6187 **Dunkle Schokolade mit Rosmarin** 3,90 100g **3,90**
VEGAN Zartbitter mit 62% Kakaoanteil
- 6199 **Dunkle Schokolade mit Limone und Rosa Pfeffer** 3,90 100g **3,90**
VEGAN Zartbitter mit 62% Kakaoanteil
- 6188 **Schokolade mit sizilianischem Meersalz** 3,90 100g **3,90**
VEGGIE Milkschokolade mit 49% Kakaoanteil
- 6189 **Schokolade mit Orangenschalen** 3,90 100g **3,90**
VEGGIE Milkschokolade mit 49% Kakaoanteil



NEU



6169

Ciocolatini Nougat

150g

5,90 €

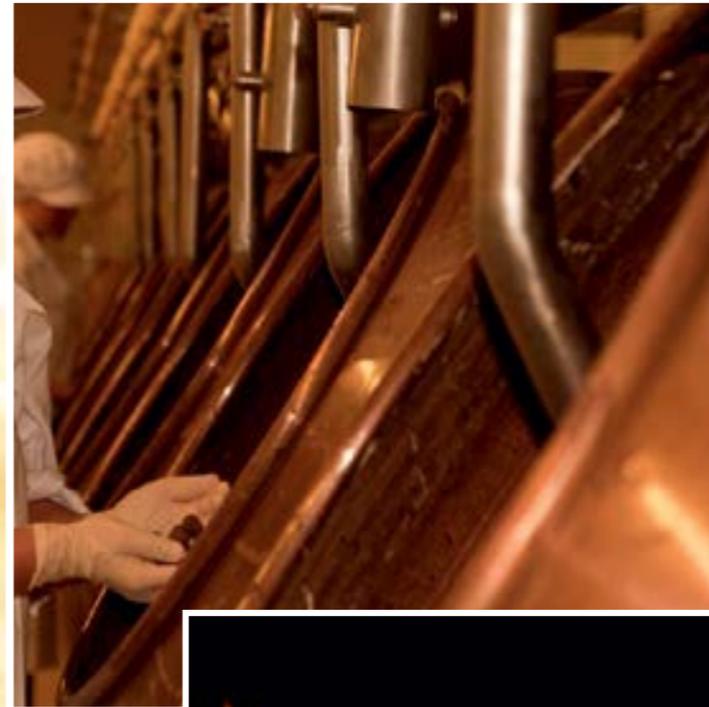
(Grundpreis: 3,93 €/100g)



Art-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Schokokugeln flüssig gefüllt mit Spirituosen

- 6170 **Limocello Kugeln**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit unserem Limocello-Likör 3,20 150g **4,80**
- 6175 **Grappa di Prosecco Kugeln**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit unserem Grappa di Prosecco 3,20 150g **4,80**
- 6174 **Mokka Arabica Kugeln**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit unserem Mokka Arabica-Likör 3,20 150g **4,80**
- 6180 **Malt Whisky Kugeln 'Bunnahabhain'**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit unserem Bunnahabhain Single Malt Whisky 3,60 150g **5,40**
- 6176 **Kir Royal Kugeln**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit unserem Crème de Cassis mit Fruchtpulver gepudert 3,00 150g **4,50**
- 6177 **Eierlikör Kugeln**
VEGGIE flüssige Alkoholfüllung mit Eierlikör 3,00 150g **4,50**



6180 **Whisky-Kugeln 'Bunnahabhain' Single Malt**
150g
5,40 €
(Grundpreis: 3,60 €/100g)



Art-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Erdbeer-Dinkel Herzen

- 6185 **Erdbeer-Dinkel Herzen**
VEGGIE mit französischer Zuckerdecke 3,20 150g **4,80**
- 6184 **Möweneier NEU**
VEGGIE mit Edel-Marzipanfüllung 3,20 150g **4,80**
- 6179 **Kieselsteine NEU**
VEGGIE mit Geleefüllung 2,93 150g **4,40**
- 6178 **Lakritzsteine NEU**
mit Lakritzfüllung 3,00 150g **4,50**

6184 **'Möweneier' Edelmazipan NEU**
150g
4,80 €
(Grundpreis: 3,20 €/100g)



6185 **Erdbeer-Dinkel-Herzen**
150g
4,80 €
(Grundpreis: 3,20 €/100g)





Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Nüsse

- 6168 **Erdnüsse mit Balsamico NEU** 2,60 150g **3,90**
VEGAN Geröstete Erdnüsse mit Aceto Balsamico gewürzt
- 6167 **Erdnüsse Barbecue-BBQ NEU** 2,60 150g **3,90**
VEGAN Geröstete Erdnüsse mit Scotch Whisky und Zuckerrübensirup verfeinert und mit Chilipulver gewürzt.
- 6166 **Erdnüsse mit Chili** 2,33 150g **3,50**
VEGAN Extra große geröstete Erdnusskerne -scharf- mit unserem Chilipulver pikant gewürzt
- 6164 **Erdnüsse mit Chili-Teigmantel** 2,33 150g **3,50**
VEGGIE Erdnusskerne -scharf- im Chili-Teigmantel geröstet.
- 6163 **Cashewkerne mit Chili** 3,93 150g **5,90**
VEGAN Geröstete Cashewkerne -scharf- mit unserem Chilipulver pikant gewürzt
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

BIO

BIO



NEU

NEU



6168 **Erdnüsse mit Aceto Balsamico**
150g
Grundpreis 2,13 €/100g
3,90 €

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Schokolierete Nüsse

- 6181 **Kakao-Mandeln** 2,80 150g **4,20**
VEGGIE Mandelkerne, umhüllt mit Vollmilchschokolade mit Kakao gepudert
- 6195 **Kokos-Mandeln** 2,80 150g **4,20**
VEGGIE Mandelkerne, umhüllt mit weißer Joghurt-Schokolade und Kokosflocken

Schokolierete Früchte

- 6171 **Cranberries mit Joghurt-Schokolade** 2,60 150g **3,90**
VEGGIE Getrocknete Cranberries, umhüllt mit weißer Joghurt-Schokolade

Schokolierete Kaffeebohnen

- 6182 **Echte Kaffeebohnen** 2,60 150g **3,90**
VEGAN Geröstete Kaffeebohnen dragiert mit Zartbitterschokolade
- 6173 **Schneekaffeebohnen** 2,60 150g **3,90**
VEGGIE Kaffeebohnen, überzogen mit Vollmilch-Schokolade

Gebrannte Mandeln

- 6196 **Gebrannte Mandeln** 3,20 150g **4,80**
VEGGIE Mandelkerne, mit Zucker karamelisiert (nur in der Weihnachtssaison)

6166

6164

6163

6195

6181

6171

6196

6173

6182



Zu Schokoartikeln

¹Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise. Artikel sind nicht in allen Barrigue-Geschäften erhältlich – Online-Shop: www.barrigue-shop.de

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Spanische Mürbeteigkekse

Diese typisch spanischen Mürbeteigkekse werden seit 1948 in einem Familienbetrieb handwerklich produziert und einzeln, unter Verzicht auf Kunststoffverpackung, in Seidenpapier verpackt. Dabei wird besonderer Wert auf die Verwendung regionaler Zutaten gelegt, z. B. wird für das Backen der Schmalz vom Iberischen Schwein verwendet.

- 6251 **Rosco de Vino** Stück **1,00**
Spanische Mürbeteig-Kekse, ca. 30g
- 6252 **Mantecado Doble Canela** Stück **1,00**
Spanische Mürbeteig-Kekse mit Zimt, ca. 28g
- 6253 **Mantecado Choco Almendra** Stück **1,00**
Spanische Mürbeteig-Kekse mit Schoko und Mandeln, ca. 28g

6251



6262 **Tarallini gusto Classico**
Italienisches Salzgebäck
250g
Grundpreis 1,28 €/100g
3,20 €



6263 **Tarallini al Peperoncino**
Italienisches Salzgebäck
250g
Grundpreis 1,28 €/100g
3,20 €



6261 **Tarallini Cacio e Pepe**
Italienisches Salzgebäck
250g
Grundpreis 1,28 €/100g
6261 **3,20 €**



6267 **Cantuccini**
150g
3,30 €
(Grundpreis: 2,20 €/100g)

Italienisches Mandelgebäck, mit 19% Mandeln.
Das typische Gebäck zu Vin Santo und Likören, aber auch zum Espresso.



6268 **Tortas de Aceite** **VEGGIE NEU**
180g **3,70 €**
(Grundpreis: 2,06 €/100g)

Herzhaft-süßes spanisches Gebäck mit Nativem Olivenöl.



® TM Eingetragene Marken von Barrigue GmbH – ® Eingetragene Geschmacksmuster – © Copyright: Barrigue GmbH – Internet: www.barrigue.de



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St'

Schwarzer Tee

- 6102 **Ostfriesen Sonntagstee-Mischung** 3,90 100g **3,90**
Teemischung mit Assam-Tee
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6104 **Assam First Flush TGFOP** 4,90 100g **4,90**
Teegarten 'Chardwar'
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6101 **Ceylon BOP** 5,40 100g **5,40**
Broken Orange Pekoe
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6103 **Darjeeling Second Flush FTGFOP1** 6,70 100g **6,70**
Teegarten 'Ambootia'
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St'

Himalaya-Nepal Premiumtee

- Highgrown-Tee aus dem Osten Nepals, handgepflückt von den höchsten Plantagen des Himalaya.
Die Tees stammen von Plantagen, die sich neben dem Code of Conduct, der z.B. Kinderarbeit oder eine 7-tägige Arbeitswoche verbietet, zusätzlich Corporate Social Responsibility-Programmen verschrieben haben.
Alle drei Tees eignen sich auch gut für einen zweiten Aufguss.
- 6117 **Himalaya Hochlandtee 'Fine Touch'** 11,80 50g **5,90**
Schwarzer Tee Nepal, SFTGFOP1, 2nd Flush Highgrown-Tee, Anbaugebiet: Santidada fein und leicht
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
 - 6118 **Himalaya Hochlandtee 'Malty Touch'** 11,80 50g **5,90**
Schwarzer Tee Nepal, SFTGFOP1, 2nd Flush Highgrown-Tee, Teegarten Narayan in Dhankuta samtig mit einer karamelligen Note
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
 - 6119 **Himalaya Hochlandtee 'Fuity Leave'** 11,50 60g **6,90**
Grüner Tee Nepal, gedämpft, 2nd Flush Highgrown-Tee, Teegarten Narayan in Dhankuta frisch und (ein bisschen) fruchtig
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St'

Schwarzer Tee, aromatisiert

- 6112 **Creamy Berries** 4,20 100g **4,20**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6132 **Irish Single Malt Whiskey Tee** 5,20 100g **5,20**
Schwarzer Tee mit Irish Single Malt-Whiskey
- 6133 **Rum Topf Tee** 4,20 100g **4,20**
Schwarzer Tee mit Rum
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6107 **Chilli-Choc** 4,20 100g **4,20**
Schwarzer Tee mit Chili und Kakaoschalen
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6115 **Toffee-Tee** 3,90 100g **3,90**
Schwarzer Tee mit karamellisierten Mandeln
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6113 **Earl Grey** 3,90 100g **3,90**
Schwarzer Tee mit Bergamotteöl
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St'

Weißer Tee

- 6130 **China Pai Mu Tan 'Weiße Pfingstrose'** 8,40 50g **4,20**
Chinesischer weißer Tee
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Grüner Tee

- 6123 **China Sencha** 3,50 100g **3,50**
Chinesischer grüner Sencha Tee
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6121 **Gun Powder** 3,50 100g **3,50**
Chinesischer grüner Tee in 'Schrotkugelform'
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Grüner Tee, aromatisiert

- 6129 **Sencha Minze** 3,90 100g **3,90**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau ohne jegliche Aromastoffe! **OHNE AROMA**
- 6128 **Sencha 'Schoko-Mokka'** 3,90 100g **3,90**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau ohne jegliche Aromastoffe! **OHNE AROMA**
- 6126 **Sencha Wildkirsche** 3,90 100g **3,90**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau



Tee-Ernte in Nepal



Fine Touch
BIO 50g
5,90 €
(Grundpreis: 11,80 €/100g)

Fruity Leave
BIO 60g
6,90 €
(Grundpreis: 11,50 €/100g)

Malty Touch
BIO 50g
5,90 €
(Grundpreis: 11,80 €/100g)



Tee-Garten in Nepal

Irish Single Malt Whiskey Tee

100g **5,20 €**
(Grundpreis: 5,20 €/100g)



6132

BIO

BIO



6107

Chilli Choc
Schwarzer Tee mit Chili und Kakaoschalen
100g **4,20 €**
(Grundpreis: 4,20 €/100g)

BIO

BIO

BIO

BIO

BIO

6113

6130

6121

6126



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Rooibusch & Honeybusch

- 6151 **Rooibusch** 3,20 100g **3,20**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6156 **Honeybusch** 4,70 100g **4,70**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Sommer-Tee (Eistee)

- 6247 **Eistee Fruchtegarten** **NEU** 2,80 150g **4,20**
Früchtetees



6247

Dieser Sommertee ist **ungesüßt, ohne Zusatz von Zucker** hergestellt und ist deshalb nicht nur für große, sondern auch besonders für kleine Teetrinker ein Genuss.



Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Rooibusch-Tee, aromatisiert

- 6135 **Tee Rooibusch 'Vitaltee'** **OHNE AROMA** 3,50 100g **3,50**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6134 **Tee 'Schokotraum'** 3,90 100g **3,90**
mit Rooibusch, schwarzem Tee und Kakaonibs
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6154 **Rooibusch Bourbon Vanille** **OHNE AROMA** 4,50 100g **4,50**
mit Echter Bourbon Vanille, ohne Aromastoffel!
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Kräutertee

- 6159 **Kräutertee Schietwetter** 3,90 100g **3,90**



6136

6135

6134

6154

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Früchtetees

- 6157 **Früchtetees Happy Sunshine** 3,50 100g **3,50**
Helle Tasse - ohne Hibiscus-
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6136 **Früchtetees Kindertee** **OHNE AROMA** 3,20 100g **3,20**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6138 **Früchtetees Pfefferminz-Citrus** **OHNE AROMA** 3,90 100g **3,90**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6131 **Früchtetees Roter Apfel-Lakritz** **OHNE AROMA** 3,50 100g **3,50**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6150 **Früchtetees Lemongras-Citrus** 3,50 100g **3,50**
auch gekühlt im Sommer sehr lecker!
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6137 **Früchtetees Apfel-Feige-Dattel 'sweet'** 3,50 100g **3,50**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6144 **Früchtetees Mango Orange** 3,20 100g **3,20**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6146 **Früchtetees Eierlikörtee** 3,50 100g **3,50**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6147 **Früchtetees Sanddorntee** 3,50 100g **3,50**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau



6136

6150

6131

6157

6144

6147

6140

6133

Art.-Nr. Grpr €/100g Inhalt €/St¹

Winter-Teespezialitäten

- 6110 **Schwarzer Wintertee 'Weihnachtengel'** **NEU** 3,90 100g **3,90**
Schwarzer Tee, Apfelstücke, Zimt, gehobelte Mandeln
Orangenschalen, Zitronenschalen, natürliches Aroma, Vanille
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6108 **Rooibusch 'Winterpunsch'** **NEU** 3,27 150g **4,90**
Rooibuschtee, Apfelstücke, Orangenschalen, Zimt,
Mandeln, Koriander, Cardamon, Macis, Gewürze
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6109 **Früchtetees 'Winterglitzern'** 3,36 125g **4,20**
Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Zimt,
gehobelte Mandeln, Orangenschalen, Ananasstücke, Kokosflocken, Aroma
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6160 **Früchtetees - Glühweintee** 3,90 100g **3,90**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau
- 6133 **Rumtopf-Tee** 4,20 100g **4,20**
Schwarzer Tee, Apfelstücke, Weinbeeren, Aprikosen, Aro-
niabeeren, Datteln, Mango, Mandeln, Kokoschips,
Ringelblumenblüten, Rum
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

Oster-Teespezialitäten

- 6140 **Meister Lampe Oster-Tee** 3,36 125g **4,20**
BIO aus kontrolliert biologischem Anbau



BIO



Kaffee – Manufaktur-gerösteter Hochgenuss

Unsere Arabica Röstkaffees, Espresso- und Röstkaffeemischungen beziehen wir von einer kleinen Traditionsrösterei in Hannover. Seit mehr als 100 Jahren wird hier Kaffee geröstet und diese Erfahrung erschmeckt man mit jeder Tasse frisch gebrühten Kaffees.

Bei der Röstung von Kaffee spielen die Röstdauer und die Rösttemperatur die größte Rolle. Bei industrieller Röstung werden die Kaffeebohnen nur 2–3 Min. bei bis zu 400 °C quasi blitzmäßig geröstet. Dabei werden die Bohnen außen sehr stark geröstet (wenn nicht geradezu verbrannt), während sie innen noch vergleichsweise roh bleiben.

In unserer traditionellen Kaffeemanufaktur wird der Kaffee in kleinen Chargen in einer Trommelröstmaschine bei niedrigen Temperaturen von ca. 200 °C sehr lange (12 bis über 20 Min.) schonend geröstet.

Die Röstdauer hat große Auswirkungen auf den Säuregehalt und die Aromabildung des Kaffees, je länger die Röstdauer, desto mehr Säure baut sich ab. Durch die lange Röstdauer bei niedriger Rösttemperatur entfaltet sich das Aroma hervorragend und die Säure des fertigen Kaffees liegt niedrig (übrigens ist die Röstdauer auch das Geheimnis eines guten Espresso).

Durch unterschiedliche Temperaturverläufe und Temperaturen des Röstprofils kann der Röster das Röstergebnis und den Geschmack des Kaffees beeinflussen. Unsere Kaffees werden speziell nach unseren Wünschen geröstet und gemischt. Unser Espresso Massimo beispielsweise wird über 20 Minuten schonend geröstet, ist damit sehr aromatisch und gleichzeitig sehr magenschonend.

Unsere Kaffees bieten wir ausschließlich als Kaffeebohnen in aroma-versiegelnden Beuteln an. Wird der Kaffee gemahlen abgepackt, verliert er zwangsläufig an Aroma. Am besten ist es, wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, kurz bevor sie ihn aufbrühen. So bleibt das sensible Aroma voll erhalten.

Sollten Sie weder über eine Espressomaschine noch über eine Kaffeemühle verfügen, mahlen wir Ihren Kaffee natürlich gern in unserem Geschäft für Sie.

Übrigens: Mit einer Prise Kakao und einem Hauch Salz aufgebrüht schmeckt der Aufgebrühte noch viel besser! Eine Prise Zimt ergibt ein orientalisches Aroma – probieren Sie es einmal aus!

Art.-Nr. Grpr €/kg Inhalt €/St¹

Espresso

6284	Espresso 'Roma'	19,60	250g	4,90
6584	Espresso 'Roma'	17,00	500g	8,50
5884	Espresso 'Roma'	16,90	1kg	16,90

100% Robusta-Bohnen aus der Region Karnataka in Indien. Schonende Trommelröstung mit über 18min Röstzeit bei 205°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6286	Espresso 'Gran Crema'	21,60	250g	5,40
6586	Espresso 'Gran Crema'	19,80	500g	9,90
5886	Espresso 'Gran Crema'	19,80	1kg	19,80

70% Arabica, 30% Robusta, die typische Espresso-Mischung. Schonende Trommelröstung mit über 19min Röstzeit bei 207°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6291	Espresso 'Massimo'	27,60	250g	6,90
6591	Espresso 'Massimo'	25,80	500g	12,90
5891	Espresso 'Massimo'	25,80	1kg	25,80

Schonende Trommelröstung mit über 20min Röstzeit bei 206,5°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur. Aus reinen Arabica-Hochlandkaffees geröstet, die absolute Espresso Spitzenqualität!

6292	Espresso 'Massimo' entkoffeiniert	27,80	250g	6,95
5892	Espresso 'Massimo' entkoffeiniert	27,80	1kg	27,80

Die koffeinfreie Variante unseres Espresso 'Massimo'. Schonende Trommelröstung mit über 19min Röstzeit bei 207°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

Art.-Nr. Grpr €/kg Inhalt €/St¹

Röstkaffee-Mischungen

6283	Mélange	20,80	250g	5,20
------	----------------	-------	------	-------------

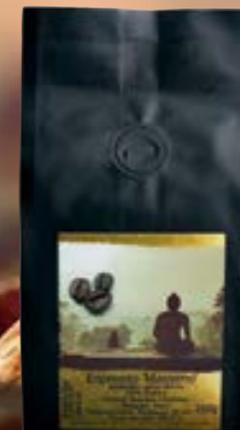
Der kleine Anteil karamelisierter Kaffeebohnen gibt dieser Röstkaffeemischung ihre unvergleichlich cremige Note.

6290	Französische Mischung	19,60	250g	4,90
------	------------------------------	-------	------	-------------

70% Arabica, 30% Robusta. Mischung, Röstzeit und Rösttemperatur sind bei der Französischen Mischung ähnlich wie bei einer guten Espresso-Mischung. Schonende Trommelröstung mit über 19min Röstzeit bei 206,5°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6289	Wiener Mischung	19,60	250g	4,90
6589	Wiener Mischung	17,80	500g	8,90
5889	Wiener Mischung	17,80	1kg	17,80

100% Arabica-Mischung von Hochlandkaffees aus Brasilien, Costa Rica und Honduras. Schonende Trommelröstung mit über 16 Min. Röstzeit bei 201°C in kleiner Charge.



Art.-Nr. Grpr €/kg Inhalt €/St¹

Sortenreine Arabica-Röstkaffees

6293	BIO Arabica-Mokka	21,60	250g	5,40
6593	BIO Arabica-Mokka	21,60	500g	10,80
5893	BIO Arabica-Mokka	20,80	1kg	20,80

BIO aus kontrolliert biologischem Anbau

100% Arabica Hochlandkaffee aus Peru. Schonende Trommelröstung mit über 16min Röstzeit bei 199,5°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6285	Hochland Nicaragua Arabica	20,80	250g	5,20
6585	Hochland Nicaragua Arabica	19,20	500g	9,60

100% Arabica Hochlandkaffee aus Nicaragua. Schonende Trommelröstung mit über 15min Röstzeit bei 199,5°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6288	Tansania Arabica AA	20,80	250g	5,20
------	----------------------------	-------	------	-------------

100% Arabica Hochlandkaffee aus Tansania. Schonende Trommelröstung mit über 15min Röstzeit bei 199,5°C in kleiner Charge in unserer Kaffee-Manufaktur.

6281	Mocca-Sidamo	21,60	250g	5,40
------	---------------------	-------	------	-------------

Der klassische Mokka aus Äthiopien, der Heimat des Kaffees. 100% Arabica, schonend trommelgeröstet in unserer Kaffee-Manufaktur mit über 15min Röstzeit bei 199,5°C.

6282	Maragogype Tapachula Superior	27,80	250g	6,95
------	--------------------------------------	-------	------	-------------

Die 'Elephantenbohne' – die größte Kaffeebohne der Welt. 100% Arabica aus der Region Chiapas in Mexiko, schonend trommelgeröstet in kleiner Charge mit 12min Röstzeit bei nur 191°C in unserer Kaffee-Manufaktur.

Leere Flaschen zum Befüllen

Von schlicht bis herzig



Von schlicht bis herzig

Die Idee, flüssige Verführung lose anzubieten und für Sie frisch abzufüllen war für immer eng verknüpft mit dem Umweltgedanken und der Überzeugung, dass Sie allein entscheiden sollen, ob sie ihre eigenen Flaschen mitbringen, eine praktische „Verpackung aus Glas“ bei uns erstehen oder ob Sie sich für eine hübsche Designerflasche entscheiden.

Angefangen haben wir damals mit einfachen Liter- und Halbliterflaschen.

Aber sehr schnell begannen wir auch hier, das Konzept zu verfeinern. So können Sie mit kleineren Fläschchen ab 100ml auch bei eher kleinem Budget edle Tropfen verschenken oder sich eine eigene kleine Whiskey Reise gönnen. Von 100ml bis 1,5l Inhalt finden Sie die verschiedensten Formen, etliche davon auch exklusiv, weil die Formen für uns geschützt sind.

Die weitaus meisten unserer Flaschen beziehen wir aus Italien und Deutschland, einige aus Frankreich. Die einfachste Flasche kostet bei uns genau 1,- Euro.

Natürlich bieten wir ihnen auch sehr edle mundgeblasene Flaschen aus hochwertigem Borosilikatglas an. Diese Flaschen beziehen wir seit Jahrzehnten aus einem kleinen Familienbetrieb in der Tschechei. Das spezielle Glas ist spülmaschinenfest und sehr hitzebeständig. Es ist das gleiche Glas, das auch in Laboratorien verwendet wird und muss so naturgemäß besonders widerstandsfähig sein.



Wie gut das Glas ist, aus dem ihre Flasche hergestellt wurde, können Sie schon am Klang erkennen. Billige Produkte, die oft aus China importiert werden, klingen eben anders, machen Sie einmal den Test! Diese hauchdünnen Kopien aus billigstem Fensterglas zerbrechen häufig bereits beim ersten Abwasch. Es lohnt sich also, auf Qualität zu setzen!

Das gilt übrigens auch für Billigflaschen, die maschinell gefertigt werden. Wenn Sie beim Glaskauf auf ordentliche Qualität achten, können Sie ihre Flaschen noch ihren Enkelkindern vererben, sie unendlich oft befüllen oder als hübsche Vase verwenden: Glas nutzt sich nämlich nicht ab!

Obwohl hin und wieder behauptet wird, dass PE-Flaschen in der Umweltbilanz besser abschneiden, ist das aus unserer Sicht ein Märchen. Man geht dann nämlich davon aus, dass eine Kunststoffflasche bis zu 50 mal verwendbar sei. In Wahrheit kann man schon froh sein, wenn PE Flaschen wenigstens zweimal verwendet werden, bevor Sie entweder eingeschmolzen werden oder sogar endgültig im Müll landen.

Letztlich ist eine Glasflasche immer die umweltfreundlichere Variante, besonders dann, wenn sie der Milchkanne ähnlich, zum Befüllen Wiederverwendung findet. Sie können ihre eigenen Flaschen auch jederzeit verschenken, nachdem Sie sie gereinigt haben, denn Glas weist keinerlei Gebrauchsspuren auf, wenn es heil bleibt und gesäubert wurde!

Aber nicht nur der Umweltgedanke spricht für Glas. Auch die Ästhetik spielt ja letztlich eine erhebliche Rolle! Ob Sie Ihre Gäste nun mit einem feinen Cognac oder Cassis bewirten oder Ihre Menage aus Limettenbalsam und Basilikumöl auf den Tisch stellen: eine schöne Glasflasche wird stets den Inhalt adeln.

Bei der Form unserer Flaschen haben wir uns stets der Eleganz verschrieben. Kitschige Entgleisungen und Geschmacklosigkeiten lassen wir dann doch gern aus.

Die Herzen für Verliebte und auch die Sterne und Tannenbäumchen zu Weihnachten dürfen dann aber ruhig sein.



LEERE FLASCHEN

ZUR BEFÜLLUNG MIT LOSEN PRODUKTEN

F laschen und Glasbehälter

in verschiedenen Formen, Farben und Größen. Wie große Kunst nur im richtigen Rahmen zur vollen Geltung kommt, verleiht auch bei unseren lose angebotenen Waren erst das richtige Gefäß den ganzen Ausdruck.

Barrigue bietet daher eine große Auswahl Flaschen in verschiedenen Größen und Formen an. Verschlüsse aus Kork, Glas oder Holz – bei Barrigue werden alle Sinne angesprochen.

Mancher mag es literweise, manchem reicht ein kleiner Schluck. Mancher kauft die Ware lose – so machen wir das ja auch – mancher liebt sie abgefüllt in edlen Gefäßen. Wir lassen uns auch bei der Verpackung Ihrer Lieblingsgenüsse auf Ihre Wünsche ein.

Und Sie werden feststellen, dass auch hier verantwortungsvolles Handeln gegenüber der Umwelt die Lebensfreude nicht mindert:

Sie können sich bei uns alle losen Produkte auch in mitgebrachte Flaschen abfüllen lassen, um so die natürlichen Ressourcen zu schonen und nebenbei sogar noch etwas zu sparen.



Das Prinzip 'Omas Milchkanne'

Recycling ist gut – Pfand ist besser – Müllvermeidung ist das Beste!

Früher war nicht alles besser, aber manches war einfach und effektiv.

'Anstatt täglich eine neue mit Milch befüllte Milchkanne zu kaufen, dachte sich Oma, 'bin ich schlauer, gebe das Geld für die Milchkanne nur einmal aus und fülle meine Kanne danach einfach immer wieder auf. So muss ich immer nur die Milch zahlen!'

Was Oma damals noch nicht wusste: So zu handeln, schont nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Ressourcen und damit unserer Umwelt.



Der Umweltgedanke zum Verschenken

Sie können die schicke 'Quadra' auch verschenken: Tragen Sie mit der modernen 'Milchkanne' den Umweltgedanken in die Welt! Jede noch so kleine Tat zählt.

Natürlich können Sie sich auch jede andere unserer Flaschen wiederbefüllen lassen.

Selbstverständlich dürfen Sie auch eigene Flaschen / Gefäße zum Befüllen mitbringen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele andere hübsche Flaschen zum Befüllen und Verschenken!

Art.-Nr.	Farbe	Inhalt	€/Fl ¹
Quadra			
4031	weiß	25cl	1,00
4032	weiß	50cl	1,00
4033	weiß	75cl	1,00
4034	weiß	100cl	1,00

Art.-Nr.	Farbe	Inhalt	€/Fl ¹
Dama			
4101	weiß	20cl	1,95
4102	weiß	20cl	1,95
4104	weiß	20cl	1,95
4103	weiß	20cl	1,95

Art.-Nr.	Farbe	Inhalt	€/Fl ¹
Ora de Re			
4174	weiß	20cl	1,80
4073	weiß	35cl	1,95
4090	weiß	50cl	1,95



Quadra – „Omas Milchkanne“ in schickem Outfit

Ihre neue 'Milchkanne' gibt es in vier verschiedenen Größen (25cl, 50cl, 75cl, 1 Liter).

Mit Schraubverschluss ist 'Quadra' praktisch zu handhaben.

Ihre 'Milchkanne Quadra' ist spülmaschinenfest.

Sie kostet nur 1.- Euro und ist unbegrenzt wiederverwendbar!



Pfeffer & Salz Streuer 'Kemik'



Essig & Öl-Fl. 'Kemik'

4347 **4,50** €/Stck.

Art.-Nr.	Farbe	Inhalt	€/Fl ¹
Borduno			
4099	weiß	50cl	3,50
Jule			
4047	weiß	50cl	2,00
Bounty			
4122	weiß	20cl	2,95



Apotheker-Flasche

4287	weiß	20cl	2,50
4288	weiß	50cl	2,95
4289	weiß	100cl	3,50





Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Regina

4270	Regina Imperiale	weiß	20cl	2,50
4271	Regina Imperiale	weiß	50cl	3,50
4272	Regina Imperiale	weiß	70cl	3,90



Invicta

4281	Invicta	weiß	10cl	2,50
4282	Invicta	weiß	20cl	2,95
4283	Invicta	weiß	35cl	3,50
4284	Invicta	weiß	50cl	4,50



Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Casetta

4201	Casetta NEU	weiß	25cl	2,50
------	--------------------	------	------	------

Etrusco - Handgefertigt aus Recycling-Glas

Abweichungen der Inhaltsmenge möglich, da dies handgefertigte Flaschen sind!

4211	Etrusco® (Recycling-Glas)	halbweiß	15-19cl	3,90
4221	Etrusco® (Recycling-Glas)	halbweiß	31cl	3,90

Karaffe

4531	Karaffe Aphrodite inkl. Kork-Glas-Stopfen	weiß	70cl	13,80
------	---	------	------	-------



Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Stapelflaschen

4245	Fred, stapelbar mit Ginger	weiß	25cl	3,90
4246	Ginger, stapelbar mit Fred	weiß	25cl	3,90
4244	Tripple Carre, stapelbar	weiß	20cl	3,50

Passionata - Herzflasche

4261	Passionata	weiß	20cl	3,00
4262	Passionata	weiß	50cl	4,50

Bügelflasche

4268	Feldflasche mit Bügelverschluss	weiß	20cl	3,00
------	---------------------------------	------	------	------

Welle

4231	Welle	weiß	10cl	2,00
4230	Welle	weiß	20cl	2,50



Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Dorica

4176	Dorica Quadra	weiß	10cl	1,50
4177	Dorica Triangolare	weiß	10cl	1,50
4178	Dorica Ronde	weiß	10cl	1,50

Embrace

4242	Embrace	weiß	50cl	3,00
------	---------	------	------	------

Tulipano

4069	Tulipano	weiß	25cl	1,95
4070	Tulipano	weiß	50cl	2,50
4134	Tulipano Magnum	weiß	150cl	7,90



Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Modello

- 4238 **Modello mit Ausgießmündung** weiß 25cl 2,50
- 4240 **Modello mit Schraubverschluss** weiß 75cl 3,00

Olivia

- 4234 **Olivia** feuille morte (hellgrün) 37,5cl 1,50

Osterflasche

- 4269 **Hasenflasche** weiß 20cl 3,50

Lebkuchenmann-Flasche

- 4123 **Lebkuchenmann** **NEU** weiß 25cl 3,90

Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Weihnachtsflaschen

- 4226 **Weihnachtsmann 'Santa Claus'** **NEU** weiß 20cl 3,50
- 4224 **Tannenbaum** **NEU** weiß 20cl 3,50
- 4220 **Tannenbaum** **NEU** weiß 35cl 3,50
- 4223 **Stern** weiß 20cl 3,50
- 4222 **Sternschnuppe** weiß 20cl 3,50



4223



NEU

4226



NEU

4224



NEU

4123



4222

Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Mundgeblasene Flaschen

- 4553 **Canna Cigar** weiß 50cl 28,60
befüllbar, z.B. mit einer Zigarre oder einem Geldschein

Art.-Nr. Farbe Inhalt €/Fl¹

Gocciolo mit Jubiläumszahlen

- 4541 **Gocciolo '85'** weiß 50cl 29,80
- 4538 **Gocciolo '80'** weiß 50cl 29,80
- 4537 **Gocciolo '75'** weiß 50cl 29,80
- 4552 **Gocciolo '70'** weiß 50cl 29,80
- 4551 **Gocciolo '65'** weiß 50cl 29,80
- 4539 **Gocciolo '60'** weiß 50cl 29,80
- 4549 **Gocciolo '50'** weiß 50cl 29,80
- 4550 **Gocciolo '40'** weiß 50cl 29,80
- 4540 **Gocciolo '30'** weiß 50cl 29,80
- 4548 **Gocciolo '25'** weiß 50cl 29,80
- 4547 **Gocciolo '20'** weiß 50cl 29,80
- 4544 **Gocciolo '18'** weiß 50cl 29,80
- 4546 **Gocciolo '10'** weiß 50cl 29,80
- 4545 **Gocciolo '5'** weiß 50cl 29,80

Gocciolo mit Brautpaar

- 4591 **Gocciolo 'Brautpaar'** weiß 50cl 49,80

Gocciolo mit Sport-Motiven

- 4595 **Gocciolo 'Golf'** weiß 50cl 39,80
- 4587 **Gocciolo 'Fußball'** weiß 50cl 39,80
- 4596 **Gocciolo 'Pferd'** weiß 50cl 39,80
- 4598 **Gocciolo 'Segeln'** weiß 50cl 39,80



4238

4240



4234



4553

4552





Art.-Nr. €/Stück¹

Griffkorken

- Korken mit Naturholzgriff** 0,50
in vielen Größen und Farben
- Korken mit Kugel-Naturholzgriff** 1,00
in vielen Größen und Farben
- Korken mit Korkgriff** 1,00
in vielen Größen
- Vollkunststoffkorken mit Griff** 1,00
in vielen Größen

Schraubverschlüsse

Schraubverschlüsse 1,00

Tutanhamun

- 4713 Tutanhamun[®] wasserblau 2,00
- 4711 Tutanhamun[®] blaulila 2,00
- hochwertig handlackiert:
- 4710 Tutanhamun[®] blau Glitzer PE-Kork 2,50
- 4716 Tutanhamun[®] weiß lackiert PE-Kork 2,50

Nofretete

- 4705 Nofretete[®] natur lackiert 2,00
- 4703 Nofretete[®] wasserblau 2,00
- 4702 Nofretete[®] purpur 2,00
- 4701 Nofretete[®] blaulila 2,00
- hochwertig handlackiert:
- 4708 Nofretete[®] blau lackiert PE-Kork 2,50
- 4706 Nofretete[®] weiß lackiert PE-Kork 2,50
- 4707 Nofretete[®] rot lackiert PE-Kork 2,50

Ramses

- 4731 Ramses[®] blaulila 2,00
- 4738 Ramses[®] blau lackiert PE-Kork hochwertig handlackiert 2,50

Echnaton-Korken mit Vollglas-Griff

- 4645 Echnaton[®] wasserblau 2,95
- 4640 Echnaton[®] royalblau 2,95



4855 4825 4841 4872

Art.-Nr. €/Stück¹

Echnaton

- 4745 Echnaton[®] natur lackiert 2,00
- 4744 Echnaton[®] gelb 2,00
- 4743 Echnaton[®] wasserblau 2,00
- 4742 Echnaton[®] purpur 2,00
- 4741 Echnaton[®] blaulila 2,00
- 4747 Echnaton[®] rot Glitzer PE-Kork hochwertig handlackiert 2,50
- 4749 Echnaton[®] wasserblau-gelbes Schichtholz handlackiert 2,95



4742 4741 4743 4749 4645 4640 4713 4711 4716 4705 4703 4702 4701 4706 4707



Ihre Vorteile als Gourmet-Card Kunde

- **Einladungen** zu Verkostungen, Events und Veranstaltungen.
- **3% Sofort-Rabatt** auf jeden Einkauf.
- **Regelmäßige Infos** über Produkte, Aktionen und Angebote.
- **Kleine Überraschungen und Geschenke**, nur für Gourmet-Card-Kunden.
- **Kostenlose Mitgliedschaft** ist jederzeit kündbar

So erhalten Sie die Gourmet-Card

- Einfach Anmeldeformular ausfüllen und
- bei Ihrem Barrigue-Händler abgeben.
 - im Internet online unter www.barrigue.de ausfüllen
 - per Post oder Telefax abschicken an:

Verantwortlicher:

Barrique GmbH
Leineweberstr. 33
D 31191 Groß Lobke

Fax: 0800 970 0800

Ja, ich möchte die Barrigue Gourmetcard Kundenkarte beantragen.

Frau: Herr: Geburtsdatum:

Nachname:

Vorname:

Straße / Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

Bitte schicken Sie mir Infos auch per E-Mail an:

Ihre Daten werden ausschließlich für Werbemaßnahmen der Barrigue GmbH und der Barrigue-Händler verwendet. Die Gourmetcard ist jederzeit kündbar.

Unterschrift:

Unser Präsentservice

Wir bieten Ihnen individuelle Präsentideen für große und kleine Anlässe. Die Präsente auf dieser Seite sind nur einige Beispiele. Barrigue steht für Qualität, Kreativität und Individualität. Wir entwickeln in Zusammenarbeit mit Ihnen Ihre ganz persönliche Geschenkidee. Sie wissen nicht genau, was der Beschenkte mag? Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein von uns – liebevoll verpackt – ein tolles Geschenk!

Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich inspirieren von der fantastischen Auswahl an Feinkost und flüssigen Genüssen, ob Weine, Liköre oder Spirituosen aus aller Herren Länder.

Hobbykoch

Meersalz Kräuter d. Provence, Mediterranes Öl 10cl, Knoblauchöl 10cl, Steinpilzöl 10cl, Aceto Balsamico Reserva 10cl, Balsamico weiß 10cl

25,40 €*

Nr. k251



Zu Präsenten

Festmenü

Côtes du Rhone, Dill Honig Senf Sauce, Gemüserisotto, Schokonudeln, Pinienkerne, uvm.

77,50 €*

Nr. k207



Schöne Bescherung

Cremant, Vega Cascajo Reserva, Salsa Brava, Piemento del Piquillo, uvm.

113,50 €*

Nr. k248

Hier einige unserer Präsentideen:

Allerlei

Spätburgunder Kaiserstuhl, Badisches Obstwasser, Senf mit Chili, uvm.

46,20 €*

Nr. k264



Schlemmerei

Merlot Sangiovese, Prosecco, Pasta Paglia e fieno, Schokolade mit Rosmarin, Gebrannte Mandeln, uvm.

70,60 €*

Nr. k258



Kochbar

Safran-Fäden, Fleur de sel, Arborio Reis, Pesto de Piquillo, Trüffel (schwarz), Orangepfeffer, uvm.

61,- €*

Nr. k314



Fruchtig
Merlot Veneto, Schokolade
mit Orange

9,50 €*
Nr. k273



Per Due
Rubikon Sangiovese, Pasta
Pantacce, Sugo al Basilico

16,10 €*
Nr. k274



Zu Präsenten

**klassische
Welle**

Aceto Balsamico,
Mediterranes Öl,
je 10cl in der Welle

9,10 €*
GrPr 4,55 €/100ml
Nr.k306



Winterglitzer

Früchtetee Winterglitzer,
Kandis-Tassensticks, Cantuccini

12,90 €
Nr. k302



k230

Schoko trifft Glühwein
Glühwein,
Truffes Fantaisie

12,10 €

Eleganz

Il Gatto,
Pesto Genovese, Linguine
Agljo a Basilico, Natives Oli-
venöl extra, Aceto Balsamico
Riserva, Mantecado Doble
Canela

35,60 €*
Nr. k257



**Weinberg-
pfirsichlikör**
in der 20cl
Dama Triangolare Fl.

7,25 €
GrPr 3,63 €/100ml
Nr.k947



Limoncello
in der 20cl
Dama Triangolare Fl.

6,85 €
GrPr 3,43 €/100ml
Nr.k945

**Mousse aux
Fraises**
in der 20cl
Dama Triangolare Fl.

7,45 €
GrPr 3,73 €/100ml
Nr.k949



**Cognac
VSOP**
in der 70cl
Karaffe Aphrodite Fl.

55,10 €
GrPr 78,71 €/Liter
Nr.k961



Handabfüllungen in Weihnachtsflaschen



Zu Präsenten



Art.-Nr. InhaltGrPr €/100ml €/Fl¹

Handabfüllungen mit Likören

Stern 20cl

k002	mit Butterscotch	18% Vol.	20cl	3,95	7,90
k004	mit Bratapfellok	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k003	mit Apfel-Mandelkuchenlikör	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k005	mit Backpflaumenlikör	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k006	mit Chocorumba-Likör	20% Vol.	20cl	4,25	8,50
k001	mit Amaretto Cream	17% Vol.	20cl	4,45	8,90
k018	mit Crema Marzapane	17% Vol.	20cl	4,45	8,90
k033	mit Mint & Chocolate	17% Vol.	20cl	4,50	9,00
k024	mit Kastanienlikör	25% Vol.	20cl	5,25	10,50
k023	mit Irish Comfort Whiskylikör	30% Vol.	20cl	5,95	11,90

Von Hand
für Sie
abgefüllt



Art.-Nr. InhaltGrPr €/100ml €/Fl¹

Handabfüllungen mit Likören

Sternschnuppe 20cl

k034	mit Amaretto	25% Vol.	20cl	3,90	7,80
k025	mit Bratapfellok	18% Vol.	20cl	4,20	8,40
k035	mit Apfel-Mandelkuchenlikör	18% Vol.	20cl	4,20	8,40
k036	mit Backpflaumenlikör	18% Vol.	20cl	4,20	8,40
k037	mit Limoncello	25% Vol.	20cl	4,20	8,40
k021	mit Butterscotch	18% Vol.	20cl	3,95	7,90
k026	mit Crema Marzapane	17% Vol.	20cl	4,45	8,90
k038	mit Mint & Chocolate	17% Vol.	20cl	4,50	9,00
k039	mit Creamlikör Whisky	17% Vol.	20cl	4,50	9,00
k053	mit Eierlikör	17% Vol.	20cl	4,75	9,50
k020	mit Irish Single Grain Whiskey	40% Vol.	20cl	6,45	12,90

Unser Präsentenservice

Wir bieten Ihnen individuelle Präsentideen für große und kleine Anlässe. Die Präsente auf dieser Seite sind nur einige Beispiele. Barrigue steht für Qualität, Kreativität und Individualität.

Wir entwickeln in Zusammenarbeit mit Ihnen Ihre ganz persönliche Geschenkidee. Sie wissen nicht genau, was der Beschenkte mag? Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein von uns – liebevoll verpackt – ein tolles Geschenk!

Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich inspirieren von der fantastischen Auswahl an Feinkost und flüssigen Genüssen, ob Weine, Liköre oder Spirituosen aus aller Herren Länder.

Tannenbaum 20cl

k041	mit Amaretto	25% Vol.	20cl	3,90	7,80
k007	mit Creme de Menthe	20% Vol.	20cl	3,95	7,90
k044	mit Kirschlikör	18% Vol.	20cl	4,20	8,40
k008	mit Chocorumba-Likör	20% Vol.	20cl	4,25	8,50
k009	mit Backpflaumenlikör	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k010	mit Bratapfellok	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k011	mit Apfel-Mandelkuchenlikör	18% Vol.	20cl	4,25	8,50
k028	mit Crema Marzapane	17% Vol.	20cl	4,45	8,90
k042	mit Cranberry Likör BIO	18% Vol.	20cl	4,50	9,00
k043	mit Creamlikör Whisky	17% Vol.	20cl	4,50	9,00
k022	mit Mint & Chocolate	17% Vol.	20cl	4,55	9,10

Handabfüllungen in Weihnachtsflaschen



Art.-Nr. InhaltGrPr €/100ml €/Fl¹

Handabfüllungen mit Likören

Lebkuchenmann 20cl

k050	mit Bratapfellok	18% Vol.	25cl	3,76	9,40
k051	mit Eierlikör	17% Vol.	25cl	3,76	9,40
k052	mit Eierlikör Schoko	17% Vol.	25cl	4,06	10,15
k054	mit Chocorumba	20% Vol.	25cl	3,76	9,40

Santa Claus 35cl

k055	mit Bratapfellok	18% Vol.	20cl	3,95	7,90
k056	mit Creamlikör mit Whisky	18% Vol.	20cl	4,25	8,50

Art.-Nr. Inhalt GrPr €/L €/Fl¹

Tannenbaum 35cl

k057	mit Apfel-Mandelkuchenlikör	18% Vol.	35cl	34,57	12,10
k058	mit Chocorumba	20% Vol.	35cl	34,57	12,10



Zwei Generationen – Eine Passion

Geschäftsführerin Hannah-Lara Bendix mit ihrem Vater Hans-Heinrich Bendix

Am Anfang war der Traum der Einfachheit

... und mit diesem Traum im Gepäck startete Hans-Heinrich Bendix mit seinem VW Camping-Bus Richtung Frankreich, um die ersten Weine für den 'Weinladen' einzukaufen. In Fässern wurde der Wein nach Deutschland geschafft und aus Fässern direkt für die Kunden abgefüllt - ganz einfach eben!

Vor jedem Kauf konnten sich die Kundinnen und Kunden selbst von der Qualität überzeugen - niemand musste die Katze im Sack kaufen. Getreu nach Omas Milchkanne-Prinzip konnten Barrigue-Begeisterte sich schon damals ihre Weine in mitgebrachte Flaschen füllen lassen und damit der Umwelt und ihrem Geldbeutel einen Gefallen tun. Auf nur zwanzig Quadratmetern Verkaufsfläche wurde das Barrigue-Konzept geboren. Das war 1977.

Heute haben wir uns mit 35 Partnerbetrieben dem Konzept verschrieben. Zu den Weinen haben sich längst feine Destillate wie Whisk(e)y, Grappe und feine Obstbrände gesellt, ebenso wie leckere Liköre, zum Teil aus eigener Herstellung.

Das Fassweinangebot ist längst den Kinderschuhen entwachsen und auf ein beachtliches Flaschenweinsortiment angewachsen. Alle wichtigen Weinbauregionen der

Welt sind inzwischen vertreten, und große Häuser von Tondonia bis Château d'Yquem haben in unseren Weinschränken ebenso Einzug gehalten wie die günstigen 'Weine für jeden Tag'.

Wir sorgen mit unserer Barrigue-Feinkostmanufaktur für Ihr leibliches Wohl, arbeiten mit unsern Köchen und Sommelière Michaela Schmidt an der Harmonie von Weinen und Speisen.

Vieles hat sich verändert, alles hat sich weiterentwickelt. Aus 20 qm Verkaufsfläche ist ein Unternehmen mit etwa 150 Beschäftigten geworden, wir sind zum dritten Mal 'Bester Weinhändler' geworden bei der Weinhändlerstudie des 'Deutschen Instituts für Servicequalität', drei Mal Sieger des 'Deutschen Servicepreises' von NTV im Bereich Essen und Trinken.

Geblichen ist der familiär geführte Betrieb, der Umweltgedanke, die Liebe zu den Produkten, unsere Leidenschaft für das Echte und damit der Traum von der Einfachheit! All das haben wir Ihnen zu verdanken, unseren Kundinnen und Kunden. Sie teilen unseren Traum und dafür danken wir Ihnen mit vielen neuen Ideen, fairen Preisen und leckeren Produkten. Unser Einsatz für Sie kommt von Herzen. Und gestern wie heute brennen wir für unseren Traum!

Die Erfolgsgeschichte von Barrigue

- 1977** Hans-Heinrich Bendix, damals noch Student, eröffnet mit zwei Kommilitonen und einem Dozenten ein Weinfachgeschäft in Hannover. Die Idee: loser Wein aus dem Fass, den Kunden vor dem Kauf verkosten können.
- 1983** Das Weinfachgeschäft entwickelt sich zum Großhandelsunternehmen für den Import und Vertrieb loser Weine und Edeldestillate.
- 1987** Das Profil von Barrigue bildet sich heraus: lose Weine, Edeldestillate und Liköre, frisch abgefüllt in formschöne Flaschen mit ausgefallenen Verschlüssen.
- 1992** Hans-Heinrich Bendix – inzwischen alleiniger Gesellschafter – verlegt den Firmensitz nach Groß Lobke in eine um 1900 erbaute ehemalige Molkerei.
- 1994** Essige und Öle ergänzen das Sortiment.
- 1998** Entwicklung patentierter Abfülleinrichtungen (KEG-Technik).
- 1999** Das Konzept für das Franchise-System Barrigue steht und wird vom Wirtschaftsmagazin *Impulse* zum besten neuen Franchise-Konzept des Jahres gekürt.
- 2001** Aufnahme als Vollmitglied im Deutschen Franchise-Verband.
- 2007** Zwei Generationen – Eine Passion. Hannah-Lara Bendix tritt ins Unternehmen ein. Eröffnung des Flagship-Stores in den Schloß-Arkaden Braunschweig. Das System bewährt sich nun auch in großen Einkaufszentren der Innenstädte.
- 2009** Barrigue lässt das System vom DfV checken und wird geprüftes Mitglied. Der Check wird nun alle drei Jahre erneuert.
- 2012** Vergrößerung des Flagship-Stores in den Schloß-Arkaden Braunschweig auf 370 m² Verkaufsfläche mit integriertem Bistro.
- 2014** Barrigue wird vom weltweit größten anerkannten Weinwettbewerb – AWC Vienna – zum besten Weinhändler/Importeur 2014 gekürt.
- 2015** Barrigue wird zum 3. Mal "Testsieger Weinhändler - Service von Filialisten" (2011, 2013 und 2015) der umfangreichen Servicestudie des "DISQ" unter den 8 größten Weinfilialisten Deutschlands.
- 2017** Barrigue feiert 40-jähriges Jubiläum und unsere Kunden können sich mitfreuen, es gibt das ganze Jahr zahlreiche Angebote mit 40% Rabatt!

Neun gute Gründe, Ihr eigener Chef zu werden

- Sie profitieren von einer **starken Marke**. Barrique ist ein ganzheitliches, am Markt in dieser Form einzigartiges Fachhandelskonzept für Wein und Feinkost, Spirituosen und Liköre.
- Mit vier Jahrzehnten Erfahrung im Weinfachhandel als Einzelhändler, Großhändler, Importeur und Exporteur haben Sie mit Barrique einen **kompetenten und erfahrenen Partner an Ihrer Seite**.
- Mit zentralem Einkauf und direkter Lieferung an Sie ermöglicht das vertikale Barrique-Vertriebssystem Ihnen im Branchenvergleich eine **außergewöhnlich hohe Marge!** Übrigens: Wir beliefern unsere Barrique-Partner mit eigenem Fuhrpark.
- Die Barrique-Systemzentrale produziert sehr viele eigene Produkte und verfügt über eigene Produktionsstätten. Das sichert Ihnen **Einzigartigkeit**.
- Sie profitieren von zahlreichen überregionalen und regionalen Marketingaktionen: Regelmäßig werden von Barrique zentrale **Mailings und Kataloge** verschickt, **Beilagen** erstellt und mehr. All das geschieht **ohne jegliche Werbegebühren**.
- Mit mehr als 30 Schulungsterminen in der Systemzentrale bieten wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern die Möglichkeit Ihre **fachliche Kompetenz** auszubauen. Die Teilnahme an den Seminaren ist für Barrique-Partner und deren Mitarbeiter kostenlos, ebenso die Verpflegung.
- Wir begleiten Sie von der Gründungsidee bis zur Realisierung Ihres Barrique-Geschäftes. Sie erhalten ein **schlüsselfertiges Ladenkonzept**.
- Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch nach der Eröffnung mit Fachkompetenz und Herz jederzeit zur Verfügung – am Telefon und auch vor Ort!
- Werden Sie Teil einer kreativen, starken Gemeinschaft: Mit regelmäßigen Treffen in der Barrique-Systemzentrale, einem aktiven Beirat und einer sehr engagierten Werbegruppe fördert Barrique den **Austausch mit erfolgreichen und hochmotivierten Partnern**.



Selbständig machen



- aber wir lassen Sie nicht allein

Vom ersten Schritt bis zur Eröffnung und natürlich danach: Ihr erster Ansprechpartner für Franchising begleitet Sie.

Sprechen Sie mit Jan Steggewentz

Telefon: +49 5126 970-16

oder 0160 71 87 800

E-Mail: franchise@barrique.de



Jan Steggewentz, Expansionsmanager

Bei allen großen und auch kleineren Fragen – wir unterstützen Sie!

Damit Sie Ihre gesamte Kraft und Energie für Ihre Kunden und Gäste einsetzen können, stehen Ihnen verschiedene Barrique-Teams zur Seite.

- Unser Einrichtungsteam
- Unser Architektin
- Unser Controllingteam (Beratung vor Ort)
- Unser Schulungsteam rund um unsere Sommelière
- Unser Büroteam
- Unser Buchhaltungsteam
- Unser Produktionsteam
- Unser Lagerteam
- Unser EDV-Team

Von der Planungsphase über die Einrichtung hinaus und selbstverständlich auch nach der Geschäftseröffnung:

Wir sind für Sie da!

So funktioniert es:

RoPo – Research online – Purchase offline

(Warenverfügbarkeit im Laden vor Ort prüfen)

Schon beim Stöbern im Online-Shop können Sie auf jeder Detailseite eines Artikel unter Verfügbarkeit in teilnehmenden Läden im Pull-down-Menü ihr Barrigue-Geschäft vor Ort auswählen und sofort wird Ihnen die Lieferbarkeit des Artikels angezeigt.

Click & Collect:

(Online kaufen und bezahlen und vor Ort abholen)

Bequem rund um die Uhr online shoppen unter www.barrigue-shop.de und die reservierte Ware ist während der Öffnungszeiten schon 2 Stunden später im Laden abholbereit.

Reserve & Collect:

(Online reservieren und vor Ort abholen und bezahlen)

Ihre Vorteile: Abholung am gleichen Tag möglich (2 Stunden nach Reservierung), Fachberatung und Probiermöglichkeiten im Geschäft, im Laden kann bar, mit Kreditkarte oder mit EC-Karte/ELV Lastschrift bezahlt werden, keine unnötigen Wartezeiten bei der Abholung, Flexible Abholung, Umtausch im Laden möglich, keine Versandkosten.

24 Std. einkaufen

Über www.barrigue-shop.de können Sie 24 Stunden einkaufen – wann und wo Sie wollen.

vor Ort abholen

Auf Wunsch können Sie Ihre im Online-Shop ausgesuchte, reservierte oder bestellte Ware in Ihrem Barrigue-Geschäft in Aachen, Aschersleben, Berlin-Lichtenrade, Braunschweig, Bobingen, Friedrichsdorf, Gotha, Groß Lobke, Hameln, Hannover, Hattingen, Herne, Hilden, Leipzig, München-Schwabing, Neuss Zentrum, Neuss Rheinparkcenter, Plauen, Rostock, Siegen, Unna, Wesel, Wolfenbüttel oder Wolfsburg abholen.

Bestände online

Von allen teilnehmenden Läden (siehe 'vor Ort abholen') können Sie die Warenbestände in unserem Onlineshop einsehen und dann auch vor Ort bei Ihrem Barrigue-Händler einkaufen.

Das nennt sich 'Research online - Purchase Offline, kurz RoPo, oder auf Deutsch: Online recherchieren - vor Ort einkaufen.

Click & Collect

Sie können auch gleich im Onlineshop bestellen und bezahlen und dann die Ware bei Ihrem Barrigue-Händler vor Ort abholen.

Reserve & Collect

Sie möchten die Ware reservieren und vor Ort bei Ihrem Barrigue-Händler noch einmal probieren oder sich persönlich beraten lassen, kein Problem mit Reserve & Collect!

Gutscheine

Sie können online gekaufte Wertgutscheine auch vor Ort in allen teilnehmenden Barrigue-Geschäften beim Einkauf einlösen und umgekehrt die in den teilnehmenden Läden ab 2018 gekauften Wertgutscheine auch im Onlineshop beim Kauf einlösen.

Gourmetcard

Mit Ihrer neuen Gourmetcard können Sie sowohl im Onlineshop als auch vor Ort in den teilnehmenden Barrigue-Geschäften einkaufen und erhalten sofort 3% Rabatt auf Ihren Einkauf, unabhängig davon, ob Sie die Karte im Onlineshop oder in Ihrem Barrigue-Geschäft beantragt haben.

Lieferservice

Unser Lieferservice bringt Ihre Ware ab einem Warenwert von 100,00 € versandkostenfrei zu Ihnen nach Hause, egal ob online oder im teilnehmenden Geschäft bestellt wurde. Für Aufträge bis 100,00 € betragen die Versandkosten 5,95 € pro Sendung. Mindestbestellwert pro Bestellung 10,00 €.

Umtauschservice

Sie können gekaufte Ware in allen teilnehmenden Barrigue-Geschäften gegen Vorlage des Kassenbelegs oder Rechnung mit Zahlungsnachweis umtauschen.

Online
shoppen!



Wann haben Sie
Ihre nächste Verabredung
zum Genuss?



Selbständig machen



in Deutschland

Aachen, Markt 7
Aschersleben, Taubenstr. 2A
Berlin-Lichtenrade, Bahnhofstr. 29
Bobingen, Kirchplatz. 2
Braunschweig, Schloss-Arkaden,
Platz am Ritterbrunnen 1
Düsseldorf, Blücherstraße 1A (ab August 2018)
Duisburg, Forum Duisburg, Königstr. 48
Friedrichsdorf, Taunus Carré, Wilhelmstr. 23
Gotha, Erfurter Str. 8
Groß Lobke, Leineweberstr. 33
Hameln, Bäckerstr. 47
Hannover, Ernst-August-Galerie, Ernst-August-Platz 2
Hattingen, Heggerstr. 2
Herne, Robert-Brauner-Platz 1
Hilden, Bismarckpassage 9
Kleinmachnow, Förster-Funke-Allee 102
Landshut, Schlachthofstr. 47
Leipzig, Promedaden Hauptbahnhof, Willy-Brandt-Platz 7
Lohr, Obere Brückenstr. 8
München, Hesselohrerstraße 20
Neuss, Oberstr. 137
Neuss, Rheinparkcenter, Breslauer Str. 2-8
Plauen, Rathausstr. 6
Potsdam, Jägerstr. 15
Ratingen, Düsseldorfer Str. 26a
Rostock, Kröpeliner Tor Center (KTC) Kröpeliner Straße 54
Stralsund, Judenstr. 4
Ulm, Hafengasse 23
Unna, Massener Str. 9
Wesel, Hohe Str. 10
Wolfenbüttel, Lange Herzog Str. 58
Wolfsburg, Porschestraße 48-50

in Holland

Den Bosch, Vughterstraat 27

in der Barrique-Zentrale

Barrique GmbH, Leineweberstr. 33,
D 31191 Groß Lobke
Telefon 05126-9700, Fax: 05126-97097
E-Mail: info@barrique.de
Internet: www.barrique.de

 **im Online-Shop**
www.barrique-shop.de

Barrique
Rostock



Barrique Gotha



Barrique Leipzig



Barrique
Wolfsburg



Barrique
Hilden



Katalog 2018 / 2019