

Lehrieder-Sekt / Prosecco

Deutschland / Franken

FRÄNZI – Frizzante Bavaräse

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Komplexer und langanhaltender Duft mit einer angenehmen Holznote. Kräftiger Körper.

Schmeckt zu kräftigen Reis- und Nudelgerichten, Fisch und Schalentieren.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

FRÄNZI ROSAROT – Frizzante Bavaräse

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Blumig-fruchtige Aromen. Stohgelbe Farbe und intensiver Fruchtduft.

Hervorragender Begleiter zu Pasta mit Meeresfrüchten.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

SCHLOSS CASTELL, Brut Sekt b.A. Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Der berühmteste Gavi der Welt! .

Ein würdiger Begleiter zu Langusten, Hummer und Muscheln.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 12 Grad

SCHLOSS CASTELL, Rotling Brut Sekt b.A. Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Intensiv in der Farbe. Voll und ausgewogen im Geschmack. Beerenaroma.

Ideal zu Geflügel, Braten in Sauce und Eintöpfen.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

SCHLOSS CASTELL, Silvaner Brut Sekt b.A. Franken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Rubinrote Farbe und würzige Aromen mit Anklängen von reifen Früchten und Veilchen.

Begleitet hervorragend Pasta mit deftiger Sosse, gegrilltes Fleisch und Käse.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 20 Grad

Deutschland

Fürst von Bismarck Cuvée 1875 trocken

Fürst von Bismarck

Ein herrlich fruchtiger Sekt mit frischem Finale.

Als Aperitif oder zu fruchtigen Desserts.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Italien

Prosecco Rive Brune IGT

Lehrieder Eigenetikett

Cantine Maschio, Venetien

Unvergesslicher Duft. Leicht, frischfruchtig. Sehr bekömmlich.

Als Toast oder zu leichten Vorspeisen.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Prosecco Rive Brune „S“

Lehrieder Eigenetikett

Cantine Maschio, Venetien

Intensives Bouquet von Früchten Pfirsich-Bananen und Apfelaromen.

Als Aperitif oder köstlich zu Meeresfrüchten.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Spumante Rive Brune Rosé

Cantine Maschio, Venetien

Voller, sehr erfrischender Prosecco..

Köstlich zu Meeresfrüchten und hellem Fleisch..

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Lehrieder-Champagner

Frankreich

Coq Rouge Champagne Brut Cuvée Speciale

Philipponat

Saftige zurückhaltende Frucht und feines Mousse

geben ihm eine unvergleichliche Eleganz.

Als Aperitif und zu Meeresfrüchtavorspeisen.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 – 10 Grad

Champagne Taittinger Brut Réserve

Champagne Taittinger

Ein klassischer leichter Champagner mit Finesse und Eleganz.

Passt vor jedem Menue, zu allen feierlichen Anlässen und als Begleiter

zu Meersfrüchten oder zu bunten Frucht-desserts.

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé

Champagne Taittinger

Lebendiges Rosa, fast pink. Frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze.

Gekühlt als Erfrischung. Passt auch wunderbar zu

Desserts mit Waldbeeren oder Ziegenkäse

Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Lehrieder-Weine für Genießer

Edition Lehrieder Eigenetikett Castell-Castell

Deutschland / Franken

- 2008 CASTELL-CASTELL, Rivaner trocken
Lehrieder Eigenetikett
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Jugendliche Frucht paart sich
mit harmonisch-trockenem Geschmack.
Ein perfekter Begleiter zu sommerlichen Salaten,
hellem Geflügel und feinen Fischgerichten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 6 – 9 Grad
- 2008 CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken
Lehrieder Eigenetikett
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Anregender Silvaner mit
erfrischend-ausgewogenem Säure-Süße-Spiel.
Hervorragender Begleiter zu Salat, Geflügel und Fisch
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 6 – 9 Grad
- 2008 CASTELL-CASTELL, 1224, Rotwein trocken
Lehrieder Eigenetikett
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Vollmundiges, fruchtbetontes Rotwein Cuvée aus Domina, Dornfelder,
Acolon und Regent mit weicher Tanninstruktur..
Passt gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder Pastagerichte.
Vorher öffnen: EMPFOHLEN Serviertemperatur: 17 – 18 Grad

Italien Weißwein

- 2008 Sauvignon Blanc delle Venezie IGT - "Il Pungolo"
Casa Vinicola Minini
Ein komplexer und würziger Sauvignon mit feinen Apfeldüften und angenehmen Tönen nach Limetten, Kiwi und Stachelbeeren.
Passt hervorragend zu Antipasti, Salat- und Gemüseplatten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 – 12 Grad
- 2008 Pinot Grigio delle Venezie IGT – "L'Araldo"
Casa Vinicola Minini
Ein trockener, leichter Wein mit delikaten und fruchtigen nach Birne und Aprikose schmeckenden Aromen.
Hervorragender Begleiter zu Fischgerichten und Eiserspeisen.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 – 12 Grad

Italien Rotwein

- 2008 Merlot delle Venezie IGT – "Sala del Duca"
Casa Vinicola Minini
Glänzendes Rubinrot, im Geschmack trocken und herrlich fruchtig, mit milden Tanninen.
Ein idealer Begleiter zu Pasta, Rind und würzigem Käse.
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 15 – 18 Grad
- 2008 Primitivo Puglia IGT – „Piane del Levante“
Casa Vinicola Minini
Ein harmonischer, voller und samtiger Wein mit intensivem Duft.
Empfehlenswert zu allen würzigen, leicht pikanten, mediterranen Gerichten.
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 15 – 18 Grad
- 2007 Rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC Campana
Umani Ronchi
Über 40 Jahre alte Rebstöcke lassen die Trauben für einen Wein mit viel Potential reifen.
Gut geeignet zu Gerichten wie Pasta mit Fleischsosse oder gebratenem Fleisch.
Vorher öffnen: EMPFOHLEN Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

Frankreich Weißwein

2008 Chardonnay „Cuvée Orchidée“
Domaine de Bordeneuve
Ein cremiger, eleganter, finessenreicher Chardonnay.
Frische, Frucht und Würze dominieren in diesem Wein.
Ein perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 – 12 Grad

Frankreich Rotwein

2008 Cabernet „Cuvée Orchidée“
Domaine de Bordeneuve
Diese Rebsorte, geprägt durch Kalk- und Kreideböden,
zeigt in diesem Wein das gesamte Potential des Languedoc.
Hervorragender Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten.
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

2008 Merlot „Cuvée Orchidée“
Domaine de Bordeneuve
Dieser reinsortige Merlot ist ein Gaumenschmeichler
für alle Anlässe. Ein Potpourri von roten Früchten.
Passt gut zu Fleischgerichten von Rind oder Lamm und dunklem Braten
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

Lehrieder-Weine für Feinschmecker

Deutschland / Franken

- 2008 KUGELSPIEL, Silvaner trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Ein Wein mit anregender Symbiose aus Frucht, Schmelz und Mineralität.
Passt hervorragend zu hellem Fleisch und Geflügel mit feinen Beilagen.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 – 10 Grad
- 2008 TRAUTBERG, Silvaner & Traminer trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Ein Wein, der als aussergewöhnlicher Exot bezeichnet werden kann.
Harmoniert ausgezeichnet mit der asiatischen Küche oder Blauschimmelkäse
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 9 – 11 Grad
- 2008 HOHNART, Riesling trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Ein Riesling par excellence.
Ein idealer Begleiter zu leichten Fisch- und Fleischgerichten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 – 10 Grad
- 2008 KIRCHBERG, Weissburgunder trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Feine Holznoten geben diesem Wein seinen besonderen Reiz.
Empfehlenswert zu hellem Fleisch und Geflügel mit sehr zartem Gemüse.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 9 – 11 Grad
- 2008 BAUSCH, Müller-Thurgau trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Ein Müller-Thurgau mit Dichte und Reifepotential
Gut geeignet zu Gerichten wie hellem Fleisch und Geflügel mit leichten Beilagen.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 9 – 11 Grad

2006 CUVÉE ROT, trocken
Edition Graf Ferdinand
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Kraftvolles Cuvée mit feiner Röstaromatik, ausgebaut im Eichenfass.
Passt hervorragend zu kräftigen Wildgerichten und dunklem Braten.
Vorher öffnen: JA Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

Deutschland

2008 Pfaffenberg Riesling trocken
Weingut Spreitzer - Rheingau
Bouquet von reifen Nektarinen
sowie exotischer Frucht wie Maracuja und Mango.
Ein perfekter Begleiter zu leichten Fischgerichten und hellem Fleisch.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 – 10 Grad

2007 Weißburgunder Nepomuk QbA trocken
Weingut Salwey - Kaiserstuhl
Ein Wein mit leicht an Zitrus erinnernde Frucht.
Hervorragender Begleiter zu Salat, Geflügel und Fisch – oder einfach so.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 – 10 Grad

2008 Grauburgunder Nepomuk QbA
Weingut Salwey - Kaiserstuhl
Im Geschmack herzhaft und kräftig mit sehr fruchtigem Bouquet
das an Mandel und Nuss erinnert.
Ein guter Begleiter zu Spargel, Gemüse und Fisch.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 – 12 Grad

2007 Pinot Noir Wolf's Terrassen QbA
Weingut Salwey – Kaiserstuhl
Ein unkomplizierter und angenehmer Rotwein
mit einer leuchtend rubinroten Farbe. Aromen von Kirsche.
Dieser Wein harmonisiert mit kurz gebratenem Fleisch.
Vorher öffnen: EMPFOHLEN Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

Italien Weißwein

- 2008 Lugana di Sirmione Vigneto Borghetta DOC
Avanzi, Venetien
Frische, Frucht und die einmalige Typizität der Trebbiano-Traube
zeichnen diesen Lugana aus.
Eine optimale Ergänzung zu allen Fischgerichten und Geflügel.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 - 10 Grad
- 2008 Pinot Grigio Vini DOC Friuli Grave
Borgo Magredo, Friaul
Saftig und fruchtbetont, trocken und harmonisch.
Als Aperitif oder zu Meeresfrüchten und zu hellem Fleisch.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad
- 2008 Sauvignon Blanc Vini DOC Friuli Grave
Borgo Magredo, Friaul
Ein saftiger, fruchtiger, eleganter Sauvignon mit einer feinen Cassis-Nase.
Empfehlenswert zu Spaghetti Vongole, Spargel oder zu einem frischen Salat..
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad
- 2008 Chardonnay Vini DOC Friuli Grave
Borgo Magredo, Friaul
Trocken, zart und elegant präsentiert sich dieser Chardonnay.
Geniessen Sie diesen Wein zu gedünstetem Fisch
und Risotto mit Meeresfrüchten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad
- 2008 Bianco di Custoza DOC "Vigneto Lucone" Avanzi, Venetien
Ein trockener und zugleich fruchtiger, leichter Weisswein,
geprägt von Aromen von Apfel, Melone und Pfirsich.
Harmoniert hervorragend mit Fisch, Muscheln und Schalentieren.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 - 12 Grad
- 2008 „Etichetta Grigia“ Colli di Luni DOC Fermentino Lunae, Ligurien
Sortenreiner Vermentino mit strohgelber Farbe. Frisch
und harmonisch im Mund mit Anklängen von Ginsterblüten.
Harmoniert mit Vorspeisen und Fischgerichten sowie Geflügel.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad

Italien Rose

- 2008 Chiantello Garda Classico Rosé DOC
Avanzi, Venetien
Der Wein hat eine zartrosa Farbe und ein Potpourri
von roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere.
Ideal zu allen sommerlichen Vorspeisen..
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 – 12 Grad

Italien Rotwein

- 2008 Monte Giove Merlot del Lazio IGT
Solonio, Latium
Dieser sortentypische Merlot begeistert
mit einer dunkelrubinroten Farbe und feinem Waldbeerenaroma.
Ein idealer Begleiter zu Wildgerichten und herzhaftem Käse.
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 16 – 18 Grad
- 2007 Gregorina Sangiovese di Romagna DOC Superiore
Gregorina, Emilia Romagna
Dieser Wein offenbart eine Vielfalt von Kräutern und Gewürzen im Bouquet.
Passt hervorragend zu Pasta mit kräftiger Sosse oder würzigem Fleisch.
Vorher öffnen: JA, 1 Std. Serviertemperatur: 16 Grad
- 2008 „Sabazio“ Rosso di Montepulciano DOC
Tenuta La Braccasca (Antinori), Toskana
Ein Wein mit typisch beerigen Aromen. Samtig und vollmundig im Geschmack.
Ideal zu Pizza und Pasta.
Vorher öffnen: JA, 2 Std. Serviertemperatur: 16 Grad

Chile Weißwein

- 2009 Limited Selection Sauvignon Blanc, Viña Montes – Leyda Valley
Frischer Wein mit üppigen exotischen Noten und feinem Zitrusaroma.
Begleitet sehr gut einen Salat mit gegrillten Scampi oder Hühnchen
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Chile Rosé

- 2008 Limited Selection Cherub Rosé of Syrah Viña Montes
Leuchtendes Himbeerrosa. Feine Würze. Am Gaumen viel Fülle. Im Finale lang anhaltend.
Als Aperitif zu Vorspeisen und Salaten, aber auch zu
Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Chile Rotwein

- 2007 Limited Selection Cabernet Sauvignon Camenère
Viña Montes – Colchagua Valley
Leuchtendes Rubinrot mit verführerischen Noten von Butterkaramell,
Schokolade, Gewürzen und Kaffee.
Ein idealer Begleiter zu orientalisch gewürzten Gerichten
oder würzig-pikanten Reisgerichten.
Vorher öffnen: JA Serviertemperatur: 18 Grad
- 2007 Montes Alpha Merlot
Viña Montes – Colchagua Valley
Konzentrierte Fruchtaromen, ein Hauch von schwarzem Tabak und süssem Schokolade.
Empfehlenswert zu würzig-aromatischen Fleischgerichten,
besonders gut zu Wildgerichten.
Vorher öffnen: JA, 2 Std. Serviertemperatur: 19 Grad

Frankreich Rotwein

- 2007 Cuvée Olivettes A.C. Côteaux de Languedoc
Château Ricardelle - Languedoc
Im Geschmack delikate Marmeladenfrucht und feine Zimtnoten.
Ein perfekter Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten.
Vorher öffnen: JA Serviertemperatur: 16 – 18 Grad

Lehrlieder-Weine für Gourmets

Deutschland-Franken

- 2008 SCHLOSSBERG, Silvaner trocken
Grosses Gewächs
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Voller, cremiger Körper. Rauchige würzige Aromen
von gelbem Stroh und Aprikose.
Perfekter Begleiter zu Wildgeflügel und Kalbfleisch.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 - 12 Grad
- 2008 SCHLOSSBERG, Riesling trocken
Grosses Gewächs
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Geprägt von Feuersteinnoten, die sich mit erfrischenden Fruchtnoten
von Ananas und Grapefruit paaren.
Harmoniert ausgezeichnet mit Wildgeflügel, Kalbfleisch
und feinem, kräftigen Fleisch.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 - 12 Grad

Spanien Rotwein

- 2007 Las Altillas
Barón de Ley, Rioja
Reicher, dunkelfarbener Wein mit üppigem Geschmack
von Brombeeren, Gewürzen und Tabak.
Ein idealer Begleiter zu herzhaften Speisen.
Vorher öffnen: NICHT NÖTIG Serviertemperatur: 16 - 18 Grad
- 1998 Gran Reserva „Viña Imas“
Barón de Ley, Rioja
Äusserst harmonischer, nobler Rioja mit typischem Duft nach
Preiselbeeren, Leder und Vanille.
Empfehlenswert zu kräftigem Fleisch, dunklen Braten
oder auch Wildgerichten.
Vorher öffnen: JA, 2 Std. Serviertemperatur: 16 - 18 Grad

Italien Weißwein

- 2008 Terre di Tufi Toscana IGT
Teruzzi & Puthod, Toskana
Komplexer und langanhaltender Duft mit einer angenehmen Holznote. Kräftiger Körper.
Schmeckt zu kräftigen Reis- und Nudelgerichten, Fisch und Schalentieren.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad
- 2008 Vermentino Bolgheri DOC
Tenuta Guado al Tasso (Antinori), Toskana
Blumig-fruchtige Aromen. Stohgelbe Farbe und intensiver Fruchtduft.
Hervorragender Begleiter zu Pasta mit Meeresfrüchten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 8 Grad
- 2008 Etichetta Nera Gavi dei Gavi DOCG
La Scolca, Piemont
Der berühmteste Gavi der Welt! .
Ein würdiger Begleiter zu Langusten, Hummer und Muscheln.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 12 Grad

Italien Rosé

- 2008 Scalabrone Bolgheri DOC Rosato
Tenuta Guado al Tasso (Antinori), Toskana
Intensiv in der Farbe. Voll und ausgewogen im Geschmack. Beerearoma.
Ideal zu Geflügel, Braten in Sauce und Eintöpfen.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Italien Rotwein

- 2006 Campofiorin Rosso del Veronese IGT
Masi, Venetien
Rubinrote Farbe und würzige Aromen mit Anklängen
von reifen Früchten und Veilchen.
Begleitet hervorragend Pasta mit deftiger Sosse, gegrilltes Fleisch und Käse.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 20 Grad
- 2006 Panta Rei Barbera d'Asti DOC
Contratto, Piemont
Intensives weiniges Bouquet mit Ahnung von Beeren, Vanille und Gewürzen.
Herrlich zu Pizza und Pasta ebenso wie zu würzigen Fleischgerichten
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 16 Grad
- 2007 Insoglio del Cinghiale Toscana IGT
Tenuta di Biserno, Toskana
Starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Ein ausgewogener,
runder, verführerischer Wein.
Passt gut zu dunklem Fleisch, Lamm und Wildgerichten.
Vorher öffnen: JA 1 Std. Serviertemperatur: 18 Grad
- 2005 Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva
Marchese Antinori, Toskana
Ein Wein, der nur in guten Jahrgängen produziert wird.
Deutliches Aroma von Kirschen und Veilchen.
Ideal zu würzigem Fleisch, sowie Pizza oder Pasta.
Vorher öffnen: JA 3 Std. Serviertemperatur: 18 Grad

Frankreich Weißwein

2008 Sancerre Blanc
Pascal Jolivet, Sancerre
Charaktervoll und saftig, aromatische Frucht.
Mineralische Noten im Geschmack.
Trinkt sich besonders gut zu Muscheln, Krustentieren,
gegrilltem Fisch, zartem Hühnchen und Ziegenkäse.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Frankreich Rosé

2008 Sancerre Rosé
Pascal Jolivet, Sancerre
Fast transparentes Lachsrosa. Bouquet von reifen Erdbeeren.
Am Gaumen trocken, frisch mit exzellenter Länge.
Passt zu Antipasti, gegrillten Krustentieren,
gebratenem Hähnchen oder Räucherschinken.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Frankreich Rotwein

2007 Château Vieux Clos Saint-Emilion Grand Cru AOC
Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux
Dichtes Kirsch- bis Purpurrot. Elegant würzig-fruchtiges Bouquet
mit süßen Weihnachtsgewürzen.
Ein idealer Begleiter zu geschmortem Rindfleisch, Wild und
Wildgeflügel mit fruchtigen Sossen.
Vorher öffnen: JA, 2 Std. Serviertemperatur: 18 Grad

Südafrika Weißwein

- 2008 Blue Grove Hill Sauvignon Blanc
Capaia, Philadelphia
Elegante Aromen nach reifer Grapefruit, Limonen und Stachelbeeren.
Ein idealer Begleiter zu allen Speisen mit Fisch und Meeresfrüchten.
Vorher öffnen: NEIN Serviertemperatur: 10 Grad

Südafrika Rotwein

- 2007 Blue Grove Hill Merlot / Cabernet
Capaia, Philadelphia
Frischer jugendlicher Charakter mit feinen Frucht- und Gewürzaromen.
Hervorragender Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten,
aber auch kräftig gewürzter Pasta.
Vorher öffnen: JA Serviertemperatur: 18 Grad
- 2007 Capaia
Capaia, Philadelphia
Dieser Wein beeindruckt mit reichen und tiefen Aromen von Cassis,
fruchtiger Kirsche, würzigen Nelken und Mineralien.
Passt gut zu Fleischgerichten von Rind oder Lamm und dunklem Braten
Vorher öffnen: JA, 2 Std. Serviertemperatur: 17 – 18 Grad

Erst in der richtigen Trinktemperatur entfalten gute Weine ihr Aroma und ihren Geschmack zum vollen Genuss.
In einem Weintemperierschrank können Sie Ihre Weine langsam und gleichmäßig auf die ideale Trinktemperatur bringen. Das Besondere: In den 6 Temperaturzonen können gleichzeitig Rotweine, Weißweine und sogar Champagner in der optimalen Trinktemperatur gelagert werden.

Unser exklusiver Kühltank bietet Ihnen platz für ca. 173 Flaschen.
Um den Weintemperierschrank anschließen zu können wird eine Steckdose benötigt mit einer Sicherung von 10 A oder höher.

Weinkühlschrank

Höhe: 1658mm, Breite: 660 mm, Tiefe: 671 mm

