

Hilfe, die ankommt: STAR CARE Truck Tour



parsprototo.com

STAR CARE Truck Tour Konto:

IBAN: DE54 6005 0101 7448 4630 20, BIC: SOLADEST600 (Stuttgart)
Bank: Baden-Württembergische Bank

Mit freundlicher Unterstützung von



DAIMLER TRUCK



Kontaktadresse

Fördereverein STAR CARE e. V., Grefstraße 20, 70499 Stuttgart, info@starcare.de
Besuchen Sie unsere Website für weitere Infos: www.starcare.de

Die STAR CARE Truck Tour 2022



Bis zum 25.06.2022 reservieren!

STAR CARE
WIR HELFEN KINDERN

Hilfe schafft Zuversicht und Optimismus: die STAR CARE Truck Tour 2022



Die STAR CARE Truck Tour – der Motor unseres Vereins.

Seit 25 Jahren führt unsere Aktion uns einmal im Jahr in den Süden Europas. Dort holen unsere Vereinsmitglieder erstklassige Weine und mediterrane Köstlichkeiten direkt bei den Erzeugern für Sie ab und bringen sie nach Deutschland.

Mit drei LKWs brechen unsere STAR CARE Trucker Ende Juni zu ihrer diesjährigen Tour in den Süden auf. Sie fahren die besten Weinbaugebiete Italiens an – von Südtirol über Venetien, die Toskana bis nach Apulien. Erstmals bringen sie außerdem einen schönen Weißwein aus Niederösterreich für Sie mit. Zusätzlich für Sie an Bord: ein vielfältiges Sortiment an nichtalkoholischen Spezialitäten.

Zu Hause warten dann bereits die treuen Freunde von STAR CARE auf ihre jährliche Lieferung. Und auf ihre dringend benötigte Unterstützung warten die Spendenempfänger. In diesem Jahr werden die Spendenerlöse unserer Tour – durchschnittlich 4,00 € pro Flasche Wein – insbesondere Kindern aus Kriegsgebieten zugutekommen, die in Baden-Württemberg Schutz gefunden haben.

„Genießen und Gutes tun“ – machen Sie mit!
Wir zählen auch in diesem Jahr auf Ihre Unterstützung.

Ihr
STAR CARE Truck-Team



So setzen sich unsere STAR CARE Preise beispielhaft zusammen:



12,00 €
Durchschnittlicher
Händlerpreis

4,00 €
Spendenanteil



8,00 €
STAR CARE Preis
Verhandelter
Einkaufspreis
+ Transportkosten
+ Umsatzsteuer



In diesem Jahr gehen
durchschnittlich
4,00 € pro Flasche
in soziale Projekte!



Ihre Vorteile bei einem Einkauf bei STAR CARE:

- Sie bezahlen den gleichen Preis wie im Einzelhandel – ob stationär oder im Internet. Oft sind wir sogar günstiger, denn aufgrund großer Einkaufsmengen erhalten wir gute Konditionen!
- Unsere Mitglieder kommen aus den unterschiedlichsten Branchen und tragen alle ehrenamtlich zum Gelingen der guten Sache bei. Deshalb haben wir sehr niedrige Kosten und kalkulieren nicht wie der Handel.
- Sie tun Gutes: Ihre Spende kommt zu 100% bedürftigen Kindern in der Region zugute!



Exklusive Produkte – exklusiv in unserem Webshop:

2. Wir sehen uns an einem der Abholtermine.

1. Sie reservieren Ihre gewünschten Produkte

Unter www.starcare.de/webshop wählen Sie Ihre gewünschten Produkte sowie die für Sie günstigste Ausgabestelle aus. Das Angebot gilt bis zum 25.06.2022 und nur, solange der Vorrat reicht. Nach Eingang Ihrer verbindlichen Reservierung erhalten Sie von uns eine Reservierungsbestätigung per E-Mail.

Ihre reservierten Produkte können Sie an den nebenstehenden Ausgabestellen abholen.

Keine Bezahlung vorab notwendig!

Sie erhalten mit der Ware eine Rechnung zur Überweisung.

Eine Spendenbescheinigung über die im Kaufpreis enthaltene Spende erhalten Sie ca. drei Monate nach Zahlungseingang per E-Mail.

- Mo. 04.07. Stuttgart-Untertürkheim, Parkplatz P9, Mercedesstr./Ecke Talstr.
14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
- Di. 05.07. IBM, Ehningen, IBM-Allee 1
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Di. 05.07. Sindelfingen, Bus-Parkplatz Käsbrunnlestr. (Mercedes-Benz Werkstor 1)
15:30 Uhr bis 17:30 Uhr
- Mi. 06.07. DEKRA, Stuttgart-Vaihingen, Handwerkstr. 15
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Mi. 06.07. Daimler Truck Campus, Leinfelden-Echterdingen, Fasanenweg 10 **Neu**
15:30 Uhr bis 17:30 Uhr
- Mi. 06.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7
17:00 Uhr bis 19:00 Uhr
- Do. 07.07. Mercedes-Benz Mobility (Entrée), Stuttgart, Siemensstr. 7
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
- Do. 07.07. Marbach, Thomas-Alva-Edison-Ring 1-3
17:00 Uhr bis 18:30 Uhr
- Fr. 08.07. Mercedes Benz Office V, Stuttgart-Vaihingen, Am Wallgraben 110 und 114
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr **Neu**
- Fr. 08.07. Esslingen, Marktplatz **Neu**
15:30 Uhr bis 17:30 Uhr
- Sa. 09.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7
10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
- Di. 12.07. Mercedes-Benz Niederlassung Ulm, Neu-Ulm, Von-Liebig-Str. 10
15:00 Uhr bis 17:00 Uhr
- Sa. 16.07. STAR CARE Lager, Gerlingen, Dieselstr. 7
14:00 Uhr bis 16:00 Uhr
- So. 02.10. Charity Bike Cup, Ditzingen-Heimerdingen, Weissacher Str. 44 **Neu**
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr



Die STAR CARE
Ausgabestellen



Zum
STAR CARE
Webshop



Mit den besten Empfehlungen von Guntram Fahrner und Sina Danso



Unsere treuen STAR CARE Kunden kennen und schätzen ihn: **Guntram Fahrner**.

Der Sommelier aus Karlsruhe unterstützt uns seit vielen Jahren bei der Produktauswahl und stellt mit uns das jährlich wechselnde Sortiment zusammen.

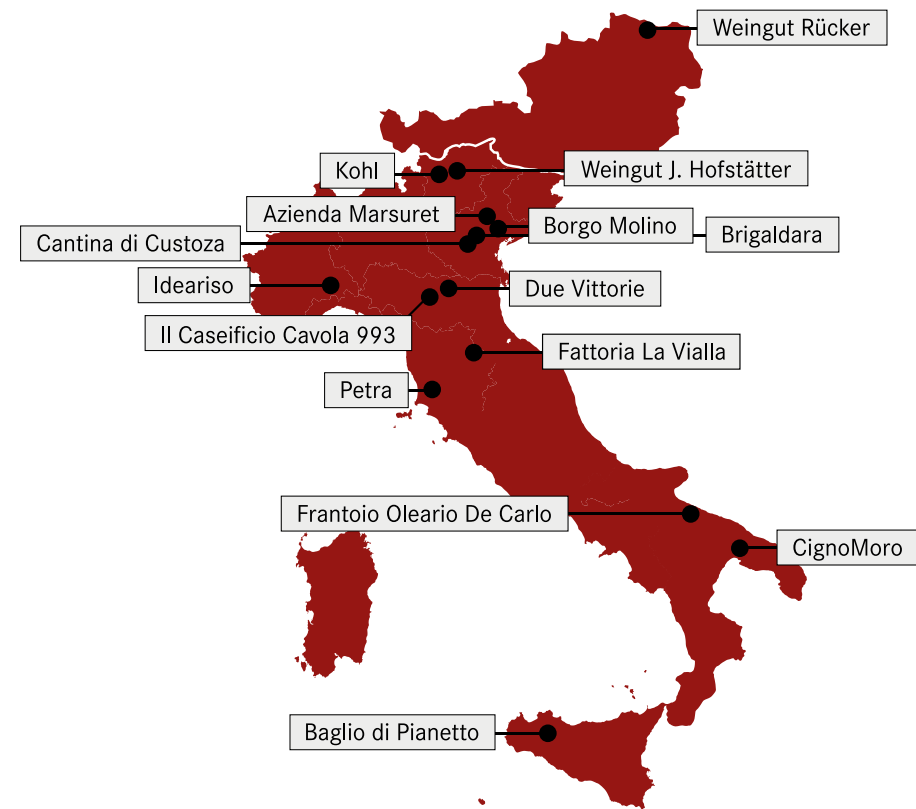


Seit 2018 ist Weinexpertin **Sina Danso** mit in unserem Team. Die Erweiterung des Teams durch die studierte Weinbetriebswirtin und Geschäftsführerin eines Weinfachhandels macht es uns möglich, Ihnen eine noch größere Bandbreite an Weinen zu präsentieren.



Hilfe für Kinder in Not ist nie überholt!
Unsere STAR CARE Trucks on tour.

Freuen Sie sich auf die diesjährige Auswahl exklusiver Produkte



Jahrgangsänderungen bei den Weinen vorbehalten.
Alle angebotenen Artikel solange der Vorrat reicht.



Prosecco Brut Treviso Spumante L'Ars

Azienda Marsuret – Venetien

Was wäre Italien ohne einen Prosecco aus Venetien? Es gäbe dann keinen Bellini, Crodino-Cocktail oder den berühmten „Hugo-Cocktail“ mit Holunder! Prosecco ist in Italien mehr als nur ein vergnügliches Getränk, welches die Lebensfreude südlich der Alpen zum Ausdruck bringt, es ist auch schäumendes Statussymbol.

Vinifiziert aus der weißen Rebsorte Glera, stammt diese hochwertige Spumante-Qualität von den hügeligen Rebhängen rund um Treviso. Der Schaumwein riecht sehr traubig und nach gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikosen. Auf der Zunge weckt er die Lebensgeister mit einem herrlich frischen Mundgefühl und einem feinen und persistenten Kohlensäure-Mousseux. Seine milde Säure und der trocken-fruchtige Ausbau lassen den Prosecco spielerisch leicht über die Zunge tanzen.



Speiseempfehlung

Genießen Sie diesen Prosecco als Aperitif, zu Fingerfood, Risotto mit Spargel oder Erbsen sowie zu leichten Fischgerichten oder auch zu Krustentieren und Meeresfrüchten.

Sensorik

Farbe: hellgelb mit zarten silbernen Reflexen
Duft: zarte Akazien- und Blumendüfte, unterlegt mit Apfel und weißem Pfirsich
Geschmack: lebendig, intensiv, frisch, moussierend
Empfohlene Trinktemperatur: 6 – 8° C

Fakten

Jahrgang: ohne
Anbauregion: Valdobbiadene (Venetien)
Rebsorte: 100 % Glera (ehemals Prosecco)
Ausbau: Charmat (Tankgärverfahren)
Lagerpotenzial: 2022 – 2023
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Verschluss: Champagnerkorken mit Drahtgraffe
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 13,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

Motivo Rosé Spumante extra dry

Borgo Molino – Venetien

Ein Rosé-Schaumwein aus dem Prosecco-Gebiet, der sich wunderbar als ausgewogener Aperitif eignet.

Der Motivo Rosé ist eine moderne Interpretation der klassischen Prosecco-Traube Glera mit einem Schuss Raboso und Pinot Nero für die fantastische Farbe. Der Duft erinnert an Erdbeere und Himbeere, am Gaumen überzeugt er mit weicher Perlage und rundem Körper. Der Abgang ist frisch und wunderbar trocken.

Unser Motivo glänzt nicht nur durch seine auffallende Flaschenform und sein glitzerndes Etikett – auch der Inhalt ist ein Traum!

Speiseempfehlung

Der Motivo Rosé ist ein exzellenter Aperitif und perfekter Häppchen- und Fingerfood-Begleiter.

Sensorik

Farbe: strahlendes Lachsrot
Duft: fruchtig-frisch, Himbeeren, Erdbeeren und dezenter Duft von Rosen
Geschmack: ausgewogen und feinperliger, aromatisch mit schönen Fruchtnoten
Empfohlene Trinktemperatur: 5 – 7° C

Fakten

Jahrgang: ohne
Anbauregion: Venetien
Rebsorte: Glera (ehemals Prosecco), Raboso und Pinot Nero
Ausbau: Charmat (Tankgärverfahren)
Lagerpotenzial: 2022 – 2024
Alkoholgehalt: 11 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite



Ø Händlerpreis: 12,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er Ciari Pinot Grigio Venezia DOC

Borgo Molino – Venetien

Mit dem Ciari Pinot Grigio hat die renommierte Kellerei Borgo Molino, die vor allem für ihre spritzigen Proseccchi bekannt ist, einen feingliedrigen Weißwein mit jugendlicher Frische kreiert. Die Pinot Grigio-Trauben stammen ausschließlich aus den besten Weinbergen mit DOC-Status und werden bei Borgo Molino von Hand gelesen.

Der Ciari Pinot Grigio ist ein leichter und frischer Weißwein, der mit seiner moderaten Säure und schönen Aromen nach gelben Früchten gesellige Abende wunderbar begleitet und auch größere Gesellschaften zu begeistern versteht.



Speiseempfehlung

Passt besonders gut zu leichter mediterraner Küche, zu delikaten Fischsuppen und Fischgerichten sowie zu Salaten und Crostini.

Sensorik

Farbe: hellgelb
Duft: zurückhaltendes Bukett, das an Aprikose und Sternfrucht erinnert
Geschmack: jung, leicht und frisch mit einem schönen eleganten Körper
Empfohlene Trinktemperatur: 7 – 9° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Venetien
Rebsorte: 100 % Pinot Grigio
Ausbau: im Edelstahltank
Lagerpotenzial: 2022 – 2025
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 8,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er Grüner Veltliner trocken Ried Schatzberg

Weingut Elisabeth Rucker - Weinviertel Niederösterreich

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißweinrebe aus Österreich und jedem Weinliebhaber ein Begriff. Im Duft markant nach gelbem Steinobst, weißem Pfeffer und frischen Gartenkräutern duftend. Auf der Zunge fällt einem sofort die vibrierende agile Säure auf, die sich elegant und zugleich straff in Richtung Gaumen bewegt. Viel Fruchtschmelz und ein würzig-aromatischer Extrakt machen sich wohltuend bemerkbar.

Ein Wein voller Charme und Harmonie durch den biologischen Anbau auf fruchtbarer Schwarzerde und ein Grüner Veltliner, wie er sein muss: einfach über die Zunge tänzelnd, unaufgeregt seine Klasse zeigend und dabei lässig Lust auf mehr machend.

Unsere STAR CARE-Entdeckung 2022, die bei keinem Weinfreund im Weinkeller fehlen darf.

Exklusiv in Deutschland

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu frischen Salaten, zu mariniertem Gemüse mit Vinaigrette oder als Rohkost, zu kalten sommerlichen Speisen, Süßwasserfischen sowie zum leichten Abendbrot.

Sensorik

Farbe: zartgelb
Duft: hefegeprägt, gelbfleischig, duftend
Geschmack: feinwürzig, delikater, komplex
Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Weinviertel
Rebsorte: Grüner Veltliner
Ausbau: Stahltank mit langer Hefelagerung
Lagerpotenzial: 2022 – 2025
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Verschluss: Schraubverschluss
Allergenhinweis: enthält Sulfite



Ø Händlerpreis: 9,50 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er de VITE Vigneti delle Dolomiti

Weingut J. Hofstätter - Südtirol

Der de VITE ist ein fruchtig-samtiger Weißwein und der Tipp aus Südtirol!

Durch den Hauptanteil an Sauvignon Blanc-Trauben hat er gleich zu Beginn ein verlockendes Bouquet, das an Maracuja, Holunderblüten und reifen Apfel erinnert. Nach etwas Luft zeigen sich die Nuancen der anderen Rebsorten: etwas grüner Apfel des Rieslings, leichte nussige Aromen vom Weißburgunder und eine ganz feine und dezente Würze vom Müller-Thurgau.

Auf der Zunge vermittelt er dank seines frischen Charakters, seiner filigranen, animierenden Säure und seiner ausgezeichneten Balance einen lebendigen Eindruck. Das Spiel der Fruchtaromen wiederholt sich am Gaumen und prägt den Wein.

Der ausgewogene, gut strukturierte Geschmack beeindruckt durch Mineralität und Frische sowie seinen klaren, aromareichen Abgang am Gaumen.



Speiseempfehlung

Genießen Sie diesen ausgezeichneten aromatisch-vielschichtigen Weißwein zu Minestrone, Fisch oder hellen Fleischsorten. Mit seiner Aromatik und dem runden Gaumen eignet er sich auch hervorragend für die asiatische Küche. Geheimtipp: scharfes Thai-Curry!

Sensorik

Farbe: hellgelb
Duft: Maracuja, Holunderblüten, Zitrus und Apfel
Geschmack: ein sehr lebendiger Körper, der viel Frucht besitzt und ausgewogen ist
Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Südtirol
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Riesling und Müller-Thurgau
Ausbau: im Edelstahltank
Lagerpotenzial: 2022 – 2026
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Verschluss: Drehverschluss
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 14,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er Bardolino Chiaretto Val dei Molini

Cantina di Custoza – Venetien

Der Bardolino ist der berühmteste Wein der gleichnamigen schönen Stadt am Gardasee. Im Trend liegt der Chiaretto, auch als Rosato oder Rosé bekannte Variante, und das nicht nur im Sommer. Hauptsächlich wird der Wein aus den Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella durch direkte Pressung hergestellt. Dadurch bekommt er seine typisch helle Rosé-Farbe. Es sind ausgewählte Weinberge und Parzellen, die der Val dei Molini-Serie ihren besonderen Charakter geben.

Im Duft machen sich seine dropsig frischen Himbeer- und Kirscharomen deutlich bemerkbar. Im Mund wirkt er wegen seiner milden Säure und des moderaten Alkoholgehalts fast wie ein Leichtgewicht. Seine zarte Herbe am Zungengrund gibt dem Wein auch den gewissen Gripp und Finesse. Dies ist auch der Grund, weshalb er eine angenehme und unkomplizierte Trinkfreude vermittelt.

Der Wein ist ein perfekter Sommerpartywein, ein Allrounder und pure Lebensfreude im Glas. Ein Eiswürfel im Glas steigert an einem heißen Tag übrigens durchaus den Trinkgenuss!



Speiseempfehlung

Der Bardolino Chiaretto eignet sich wunderbar als Aperitif sowie als Begleiter zu Fingerfood und kalten Vorspeisen.

Sensorik

Farbe: helles Himbeerrot mit etwas Orange
Duft: feinduftend nach roten Früchten
Geschmack: frischer Typ, harmonisch, animierend mit zarter Herbe
Empfohlene Trinktemperatur: 6 – 8° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Bardolino, Lazise
Rebsorte: Corvina, Molinara, Rondinella
Ausbau: im Edelstahltank
Lagerpotenzial: 2022 – 2024
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Verschluss: Nomacorc
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 6,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er Primitivo Cucù

CignoMoro – Apulien

Primitivo Cucù – ein Klassiker in unserem Sortiment.

Die Kundinnen und Kunden kennen und schätzen den seriösen und alltagstauglichen Rotwein vom Stiefelabsatz Italiens, denn er ist unser absoluter Preis-Leistungs-Sieger! Da macht man einfach nichts falsch, da er den Zeitgeist trifft und zudem aus seriöser Quelle kommt.

Die Nase gibt sich gleich sonnenverwöhnt mit dunkler, reifer Beerenfrucht und eingekochten Früchten. Der Gaumen nimmt ihn sehr saftig, mundwässernd, wiederum fruchtbetont und harmonisch wahr.

Ein unkomplizierter Wein mit schmeichlerischen Frucht- und Gerbstoffen, der seriöse und handwerklich gelungene Rotweinfreude ins Glas zaubert.



Speiseempfehlung

Ein Allrounder zu Pasta mit Tomaten oder zu leicht gebratenem oder gegrilltem Gemüse mit Parmesan. Wird traditionell zu weißen Bohnen oder Pulpo, im Sommer leicht gekühlt, serviert.

Sensorik

Farbe: dunkles Rot mit violetttem Schimmer
Duft: fruchtbetont, nach schwarzen Kirschen und dunklen Beeren duftend
Geschmack: markante schwarze Beerenfrucht, umhüllt mit schmeichlerischen Gerbstoffen
Empfohlene Trinktemperatur: 16 – 18° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Ausbau: im Edelstahltank
Lagerpotenzial: 2022 – 2025
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
Verschluss: Korkkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 6,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2021er Pepe Nero Salento Rosso

CignoMoro – Apulien

Die Cuvée aus Negroamaro, Primitivo und Malvasia Nera ist für uns ein echter „Joker-Rotwein“, der sich aus gutem Grund mittlerweile als „Everybody's Darling“ etabliert hat und in keinem Weinkeller fehlen sollte. Ob als verführerischer Solist oder Begleiter unterschiedlicher Speisen – **der Pepe Nero wird immer eine „bella figura“ machen.**

Bereits in der Nase beginnt der Zauber mit einladenden reifen Aromen von Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere. Im Mund entwickelt er unglaublich viel Rotwein-Trinkfreude, die auf den Papillen mit einer spielerischen Leichtigkeit und Harmonie einhergeht. Die Negroamaro-Rebe sorgt zudem für die feinen, runden und delikaten Gerbstoffe.



Speiseempfehlung

Der Pepe Nero ist ein prima Begleiter der italienischen Osteria- und Trattoria-Küche – oder aber ein Solist, um beispielsweise den letzten Italienurlaub Revue passieren zu lassen.

Sensorik

Farbe: tiefdunkles Rot mit violetten Rändern
Duft: Schwarzkirsche, Blaubeere und Brombeere
Geschmack: dunkle Beerenaromen, weiche Gerbstoffe, viel Rotwein-Trinkfreude
Empfohlene Trinktemperatur: 16 – 18° C

Fakten

Jahrgang: 2021
Anbauregion: Apulien
Rebsorte: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera
Ausbau: Stahltank
Lagerpotenzial: 2022 – 2024
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
Verschluss: Korkkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 8,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2020er Nero d'Avola Sicilia DOC

Baglio di Pianetto - Sizilien

Nero d'Avola – eine autochthone Rebsorte mit fruchtiger Würzigkeit – ist der heimliche Star Siziliens!

Der Nero d'Avola von Baglio di Pianetto ist ein wohlgefälliger Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt. Mit seiner violett schimmernden, rubinroten Farbe weist er intensive Noten von roten Johannisbeeren, Walderdbeeren und Granatäpfeln auf. Am Gaumen ist er knackig und doch weich, der Abgang ist überraschend lang.



Speiseempfehlung

Der Nero d'Avola passt perfekt zu Pasta, Aufläufen, Lamm- und Wildgerichten.

Sensorik

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen
Duft: intensiv nach Johannisbeeren, Walderdbeeren und Granatäpfeln
Geschmack: ein ausgewogener Rotwein mit zugänglicher Struktur, angenehm trocken
Empfohlene Trinktemperatur: 16 – 18° C

Fakten

Jahrgang: 2020
Anbauregion: Sizilien
Rebsorte: 100 % Nero d'Avola
Ausbau: 14 Monate im Edelstahltank, anschließend mind. 3 Monate in Flaschen
Lagerpotenzial: 2022 – 2027
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allerghinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 9,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

STAR CARE – Vor Ort & on the road!



2020er Hebo Toscana IGT rosso

Petra Wine – Toskana

Der Wein Hebo ist nach einer etruskischen Siedlung benannt, die sich nahe dem Weingut im Val di Cornia befand. Der Hebo ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.

Das Bukett wird von den internationalen Rebsorten dominiert und lebt daher von Brombeere, Kirsche und anderen roten Beeren. Im Mund zeigt er sich kraftvoll und mit weichen Gerbstoffen.

Der Sangiovese kommt mit seiner Würzigkeit nach dem zweiten Schwenken und hebt sich dann im Abgang mit Persistenz und feinen Tanninen hervor.

Ein Wein mit viel Potenzial, der auch jetzt schon spannend zu trinken ist!



Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Gerichten mit geschmorten Tomaten, Hartkäse oder als Solist.

Ø Händlerpreis: 14,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2020er Hebo Toscana IGT rosso Magnumflasche

Petra Wine – Toskana

Auch als Magnumflasche im Geschenkkarton erhältlich.

Die Magnumflasche kommt in einer cremefarbenen Geschenkbox mit wiederverschließbarem Deckel und Aufdruck des Weingutes. Die Präsentbox ist zusätzlich durch Verpackungskartonagen geschützt.

Sensorik

Farbe: rubinrot
Duft: gute Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen und leichten balsamischen Noten
Geschmack: der Körper ist kräftig und opulent mit weichen Tanninen
Empfohlene Trinktemperatur: 18° C

Fakten

Jahrgang: 2020
Anbauregion: Toskana
Rebsorte: 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Sangiovese
Ausbau: in großen Holzfässern und teilweise in Barriques der zweiten und dritten Passage, danach weitere 6 Monate in der Flasche
Lagerpotenzial: 2022 – 2030
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allerghinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 35,00 EUR
Flasche 1,5l



2019er Sei Anime

CignoMoro – Apulien

Der Prestigewein von CignoMoro spiegelt zu 100 % die apulische Weinlandschaft wider. Sechs autochthone rote Rebsorten – Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Aglianico, Susumaniello und Malvasia Nera – werden getrennt voneinander vinifiziert, meisterhaft miteinander komponiert und zehn Monate lang in französischen Barriquefässern ausgebaut.

Ein tiefschwarzer Rotwein mit stürmisch aus dem Glas springenden Aromen von dunklen Waldfrüchten, Mocca, Edelhölzern und Gewürzen. Mit viel Luft im Glas entfalten sich die Aromen nach und nach. Die Wärme der Region wird durch eine konzentrierte und ausgewogene Dichte auf der Zunge deutlich spürbar. Die Weinsäure wirkt ultrafein mit den Gerbstoffen verwoben und die delikaten Gewürznoten bringen die aromatische Vielschichtigkeit. Der Wein bleibt extrem lang und komplex am Gaumen mit einer charmanten Fruchtigkeit.

Da sich der Sei Anime ungemein meditationstauglich zeigt, ist er alternativ im Winter ein würdiger Tropfen am Kamin. Man kann diesen Wein als einen der autochthonen Flaggship-Weine aus Apulien bezeichnen!



Speiseempfehlung

Der Sei Anime passt wunderbar zu geschmortem Lammragout orientalischer Art, gratiniertem Auberginenaufwurf, schmackhaften Bohnengerichten, gebratenem und geschmortem Rindfleisch, Bolognese, Kartoffel-Paprika-Auflauf und Käse.

Sensorik

Farbe: tiefdunkel, fast schwarz
Duft: dunkle Waldbeeren, Gewürze, orientalisch
Geschmack: fruchtig trocken, mit großer Dichte und Länge
Empfohlene Trinktemperatur: 16 – 18° C, kann zuvor dekantiert werden

Fakten

Jahrgang: 2019
Anbauregion: Apulien
Rebsorte: Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Aglianico, Susumaniello, Malvasia Nera
Ausbau: alkoholische Gärung in Edelstahltanks; Ausbau über 10 Monate im französischen Barriquefass
Lagerpotenzial: 2022 – 2027
Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 21,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

2017er Amarone Classico Valpolicella DOC Brigaldara

Brigaldara – Venetien

Amarone kommt aus dem Valpolicella-Gebiet, das in Venetien nördlich von Verona liegt. Es dürfen nur die Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara verwendet werden. Des Weiteren muss der Amarone aus getrockneten Beeren hergestellt werden. Das heißt, die Trauben werden geerntet, ca. 120 Tage zu rosinenartigen Beeren getrocknet und erst dann vergoren. Das führt zu einem eindrucksvollen Ergebnis.

Ein trockener, sehr gehaltvoller Rotwein aus getrockneten Trauben. Und das genau macht den Amarone so besonders. Die Herstellung fordert hochkonzentrierte Beeren, das bedeutet weniger Wasser, dafür mehr Alkohol, mehr Volumen und mehr Frucht.

Der Amarone Classico von Brigaldara ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Trauben in höchster Qualität und eines schonenden Trocknungsprozesses. Ein Amarone, der zwar kraftvoll ist und mit einem schönen Fruchtaroma überzeugt, aber – typisch für Brigaldara – einen eleganten und komplexen Auftritt hat. Das macht diesen Rotwein zu einem Solisten, einem Wein zum Dekantieren oder Lagern.



Speiseempfehlung

Mit dem Amarone entstehen sensationelle Kombinationen bei Speisen mit geschmortem Rindfleisch und deftigem Gemüse.

Sensorik

Farbe: intensives Rubinrot
Duft: klassisches Dörrobstbukett, das an Pflaume erinnert, aber auch würzige Aromen sind präsent, wie zum Beispiel Lakritz und Schokolade
Geschmack: zu Beginn noch deutliche Tannine, dann aber schnell offen, opulent und rund
Empfohlene Trinktemperatur: 18° C

Fakten

Jahrgang: 2017
Anbauregion: Venetien
Rebsorte: 50 % Corvinone, 30 % Corvina, 20 % Rondinella
Ausbau: Amaroneverfahren, 2 Jahre im Barrique
Lagerpotenzial: 2022 – 2035
Alkoholgehalt: 16,5 % Vol.
Verschluss: Naturkorken
Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ø Händlerpreis: 34,00 EUR
Flasche 0,75l (Abnahme im 6er-Karton)

Bergapfelsäfte Genussbox

Kohl – Südtirol

So klein und so viel Geschmack – naturreine Apfelsäfte für Gourmets.

Bunt gemixt von süß bis säurebetont, von kräftig bis frisch: Die Genussbox mit einer Auswahl an 6 Bergapfelsäften in der kleinen 0,2 l-Glasflasche ist perfekt, um die feinen Säfte von Kohl kennenzulernen.

6er Probierset, befüllt mit je 0,2 l

- Bergapfelsaft Rouge
- Bergapfelsaft Rubinette
- Bergapfelsaft Pinova
- Bergapfelsaft & Johannisbeere
- Bergapfelsaft & Marille
- Bergapfelsaft & Hopfen

Zutaten

100 % Frucht
Keine Konservierungsmittel, keine Zusatzstoffe
oder zugesetzte Zucker

Lagerung

Ungeöffnet kühl und dunkel lagern. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Tagen genießen.

Mindesthaltbarkeitsdatum: 29.09.2023



Ø Händlerpreis: 17,00 EUR
Set mit 6 Flaschen je 0,2l

Genusspaket

Fattoria La Violla – Toscana

Naturbelassene und hochwertige Erzeugnisse von einem besonderen Bauernhof in der Toskana: der Fattoria La Violla. Der familiengeführte, biologisch und biodynamisch arbeitende, Demeter-zertifizierte Landwirtschaftsbetrieb arbeitet strikt eigenständig, Anbau und Herstellung erfolgen mit einem nachhaltigen ökologischen Fußabdruck. Die Erzeugnisse sind nicht in Geschäften, sondern ausschließlich über die Fattoria La Violla erhältlich.

Manfredine (500 g) Die Manfredine aus steingemahlenem Halbvollkorn-Hartweizengrieß haben die richtige Form und Konsistenz, um Soßen einzufangen und hervorzuheben – von den einfachen Soßen wie „Ricotta und Olivenöl“ über „Ragù“ bis hin zu „Pesto“ oder Soßen mit Krustentieren oder Fisch.

Rosmarina (280 g) Die Rosmarina ist eine mediterrane und pikante Soße: reife Tomaten, frische Rosmarinnadeln, Olivenöl, Knoblauch, Chili und Salz geben ihr einen leicht scharfen und köstlichen Geschmack. Sie passt zu jeder Nudelart und -form, in ihr lassen sich auch dünne Fleischscheiben bzw. Eier garen und Crostini und Bruschetta zubereiten.

Quadrelli (125 g) Die ländlich-rustikalen Cracker sind beides, lecker und gesund, da sie reich an Saaten sind und nur mit natürlichen Zutaten zubereitet werden. Als einziges Fett enthalten sie Olivenöl extravergine. Knusprig und leicht pikant eignen sie sich perfekt zu einem schönen Glas Wein, Wurstwaren, Käse oder als Unterlage für Gemüseaufstriche.

Peperotta (280 g) Die Peperotta ist eine Pestosoße aus roten Paprikaschoten, die blanchiert und dann mit Olivenöl extravergine, Pecorino, Parmesan, Knoblauch und Pinienkernen vermengt werden. Sie können damit Nudeln und Reis anrichten, appetitliche Bruschetta zubereiten und Gemüse oder Fleisch Geschmack verleihen.

Olive acqua e sale (180 g) Sizilianische grüne Oliven (Nocellara del Belice), klein, aber fleischig und sehr schmackhaft, eingelegt in einer Lake aus Wasser, Salz und Zitronensaft. Sie können als Zutat für Cocktails dienen oder eine Tomaten- oder Hackfleischsoße bereichern. In Stücken geschnitten sind sie eine passende Zutat für Gemüse-, Reis-, Nudel- oder Hühnersalate.



Ø Händlerpreis: 25,00 EUR
Paket mit verschiedenen Inhalten

Olivenöl „il Classico“

Frantoio Oleario De Carlo – Apulien

„Der Klassiker“ von De Carlo – zart, ausgewogen und mehrfach preisgekrönt. Das Öl wird aus den Sorten Ogliarola und Coratina gewonnen und innerhalb von 24 Stunden in der betriebseigenen Ölmühle verarbeitet. In der Nase ist die Würze aussagekräftig. Am Gaumen überzeugt das Öl mit einer für Apulien typisch herben, aber feinen Würze.

Das junge Öl ist grün und entwickelt während der Reife ein Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr klarer Duft von Oliven mit einem Hauch von Artischocken und grünen Mandeln. Weich und ausgeglichen, mit intensiven Aromen der vielen frischen Feldkräuter und süßen Mandeln im Abschluss.

Speiseempfehlung

„il Classico“ kann für jedes Gericht verwendet werden, ohne dessen Eigengeschmack zu überdecken. Besonders gut passt es zu gebratenem oder gedünstetem Fisch, zu frittierten Meeresfrüchten, Soßen und gebratenem Fleisch. Es eignet sich außerdem perfekt zum Dippen oder Aufpeppen von Salaten. Auch ein Traum, wenn man eine Burrata nur leicht verfeinern möchte. Salz und „il Classico“ – perfetto!



Sensorik

Farbe: helles Grün
Duft: aromatisch, wenig Frucht, viel grüne Aromatik
Geschmack: spürbare Bitterstoffe, intensiv

Fakten

Mindesthaltbarkeitsdatum: 31.07.2023

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g/ml
Energie: 3389 kJ / 824 kcal
Fett: 92 g
davon gesättigte Fettsäuren: 14 g
Kohlenhydrate: 0 g
davon Zucker: 0 g
Eiweiß: 0 g
Salz: 0 g

Ø Händlerpreis: 10,00 EUR
Flasche 0,5 l

Riserva Argento Aceto Balsamico di Modena

Due Vittorie – Emilia Romagna

Neben Zamponi, Tortellini, Mortadella, Parmigiano Reggiano und Lambrusco gilt der Balsamico-Essig als typisches Produkt der Region um Modena in der Emilia Romagna.

Der Aceto Balsamico di Modena ist ein aus Traubenmost gewonnener und hochkonzentrierter Essig. Er begeistert den Genießergaumen durch sein intensives Aroma und seinen leicht säuerlichen Geschmack.

Zutaten

Gekochter Traubenmost, Weinessig
Ohne Zusatz von Karamell und Konservierungsstoffen

Speiseempfehlung

Schmeckt zu vielen Speisen, insbesondere zu Salaten wie dem Klassiker „Insalata Caprese“ (Tomate mit Mozzarella) sowie zu würzigen Fleischgerichten und pikanten Käsesorten. Wenige Tropfen unterstreichen die Frische von Meeresfrüchtesalaten.



Sensorik

Farbe: dickflüssig und glänzend, intensiv braune Farbe
Duft: aromatisches Bukett, das sich durch eine ausgewogen säuerliche Note auszeichnet
Geschmack: süßsauer, ausgewogen und angenehm
Säuregehalt: 6 %

Fakten

Mindesthaltbarkeitsdatum: 10.09.2026

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g/ml
Energie: 959 kJ / 225 kcal
Fett: 0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0 g
Kohlenhydrate: 51 g
davon Zucker: 51 g
Eiweiß: 0,8 g
Salz: 0,05 g

Ø Händlerpreis: 10,00 EUR
Flasche 0,25 l

Parmigiano Reggiano di Montagna

Il Caseificio Cavola 993 – Emilia-Romagna

Seit 1929 zaubert die Käserei Il Caseificio Cavola 993 in den Bergen der Apenninen, unweit von Modena, feinsten Bergparmesan mit unachahmlichem Aroma. Das Geheimnis liegt in der qualitativ hochwertigen Milch. Die Kühe grasen unter idealen Bedingungen in einem Paradies von Wiesen und Feldern in einer Höhe von 900 Metern, fressen ausschließlich natürliches Futter und trinken frisches Quellwasser. Darum ist der aus dieser Milch hergestellte Parmesankäse auch wirklich etwas ganz Besonderes – ein Synonym für Qualität!

Il Caseificio Cavola 993 – 993 steht übrigens für die Registriernummer der Käserei – hat sich über die Jahrzehnte und Generationen stetig weiterentwickelt. Dabei wurde die Produktion kontinuierlich verbessert und gleichzeitig die Tradition gewahrt.

Speiseempfehlung

In Italien gibt es den gereiften Parmesan einfach so zum Genießen mit einem Glas Rotwein. In der Küche ist er der „Geschmacksbooster“ für jegliche Pasta, Antipasti und frischem Gemüse. Am besten immer frisch hobeln und direkt auf das Essen streuen.

26 Monate gereift



Sensorik

Farbe: strohgelb
Geschmack: duftend nach Nüssen und Karamell, aromatisch und leicht pikant
Struktur: feinkörnig, leichte Salzkristalle, geschmeidig

Fakten

Verpackung: in Portionsgröße vakuumiert
Lagerhinweis: am besten im Kühlschrank (Gemüsefach) bei 4 – 8° C lagern
Allergene: enthält Milch und Lab

Nährwerttabelle

Nährwertinformation pro 100 g
Energie (kJ): 1633
Energie (kcal): 392
Fett: 28 g
davon gesättigte Fettsäuren: 17 g
Kohlenhydrate: 0 g
davon Zucker: 0 g
Ballaststoffe: 0 g
Eiweiß: 33 g
Salz: 1,5 g

Ø Händlerpreis: 4,00 EUR
Packung mit ca. 160 g Inhalt



Riso Carnaroli

Ideariso – Piemont

Riso Carnaroli ist die Königin unter den Risotto-Reissorten Italiens. Riso Carnaroli besitzt ein rundes Korn, das auch nach dem Garen nicht klebrig wird. Circa 8 Millimeter lang, behält das Korn beim Kochen seine Form und ergibt ein wunderbar cremiges Risotto, das lange „al dente“ bleibt. Buon appetito!

Kochzeit: 16 bis 18 Minuten.

Speiseempfehlung

Riso Carnaroli eignet sich für Risotti aller Art – mit Gemüse, Pilzen, Meeresfrüchten oder ganz klassisch „alla Milanese“ mit Safran.



Sensorik

Farbe: hell
Geschmack: aromatisch und bissfest

Fakten

Mindesthaltbarkeitsdatum: 15.10.2023

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g/ml
Energie: 1488 kJ / 351 kcal
Fett: 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g
Kohlenhydrate: 76 g
davon Zucker: 0,5 g
Ballaststoffe: 1,7 g
Eiweiß: 7 g
Salz: 0 g

Ø Händlerpreis: 6,00 EUR
Dose mit 320 g Inhalt