


**SELGROS**
**Gültig von Do. 02. 10. bis Mi. 15. 10. 25**

# WEINE AUS DEUTSCHEN REGIONEN



## Qualität, die man schmeckt.

„Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut.“

Verschiedene Bodenarten, deutliche regionalklimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht.

Mehr Informationen unter:  
[www.weine-mit-herkunft.de](http://www.weine-mit-herkunft.de)



Chef de Cave  
Déborah Ruffing



## Ein prickelndes Erbe, das den Sommer veredelt!

Seit 1838 steht Geldermann für höchste Sektkunst, begründet von den visionären Gründern Peter Geldermann und William Deutz. Ursprünglich im französischen Ay beheimatet, fand die Kellerei später in Breisach am Rhein eine neue Heimat, wo die Tradition der Flaschengärung mit badischer Präzision fortgeführt wird. Dieser Crémant ist das Ergebnis jahrzehntelanger Expertise und Leidenschaft. Erlebe mit jedem Glas ein Stück dieser faszinierenden Geschichte – feine Perlage und elegante Aromen, die den Geist der Gründer ehren.

### Geldermann

- Deutschland
- Brut
- Gebratene Morcheln auf Spargelragout mit Trüffel-Sabayon

285 746  
0,75-l-Flasche

**6<sup>79</sup>**  
8.08\*

# WEIN & PILZE

Wird geschmort, entfaltet sich ihr delikates Wesen sanft, gegart erhält es einen schmelzigen Touch. Meist schmoren sie in der Pfanne mit Zwiebeln damit ihr feiner nussiger Geschmack erhalten bleibt, am Ende mit einem Spritzer Zitrone gekrönt. Die feinen Pilz-Aromen zu erhalten, beruht auch auf dem begleitenden Wein. Ein zarter Weißburgunder und auch rheinhessischer Silvaner korrespondieren besonders gut.

In Butter kross gebraten, bekommen Steinpilze eine ganz besondere Note. Ihr typisches Aroma vereint sich herrlich mit den feinen Röststoffen. Dazu passt ein geschmeidiger Riesling mit geord-

### FAKT

Je nach Art der Zubereitung verlangen Waldpilze wie Steinpilze, Maronen oder Pfifferlinge nach der passenden Weinbegleitung, damit ihr feines Aroma nicht untergeht.



Leiter Weinbau  
Michel Städter



## Leidenschaft für Deutschen Sekt

Im Herzen des Rheingaus, einer Region reich an Geschichte und exzellentem Terroir, entstehen die eleganten Sekte der Weinkellerei Fürst von Metternich. Geprägt von der langen Tradition des Hauses und den einzigartigen Bedingungen der Schieferböden, entfalten die Sekte eine unvergleichliche Finesse und Komplexität. Von prickelnd-frisch bis cremig-reif – jeder Schluck erzählt die Geschichte des Terroirs und der sorgfältigen Handwerkskunst. Erlebe die besondere Qualität und den festlichen Charakter der Fürst von Metternich-Sekte, ein wahrer Genuss aus dem Rheingau.

### Fürst von Metternich Sekt verschiedene Sorten z. B. Grauburgunder

- Rheinhessen/Rheingau
- trocken
- zu Gerichten wie Antipasti, Quiche, Pasta mit cremiger Sauce und Gemüsegerichten.

500 727  
0,75-l-Flasche

**4<sup>69</sup>**  
5.58\*



„Copyright – © III FREUNDE/Linda Ambrosius“  
Gesichter hinter der Marke:  
Matthias Schweighöfer (links) und  
Joko Winterscheidt



## Die besten Weine sind die, die wir mit Freund\*innen trinken.

Wir machen easy-drinking Weine, die Freund\*innen für eine gute Zeit zusammenbringen und Momente gemeinsam erleben lassen. Ob beim BBQ, am Baggersee, unter dem Sternenhimmel oder einfach bequem auf der Couch – unkomplizierte Weine, die zum geselligen Anstoßen und auf das nächste gemeinsame Glas einladen. Denn die besten Weine sind die, die wir mit Freund\*innen trinken.

Cheers Matthias & Joko

### 3 Freunde Pinot Noir Rosé Sekt

- Rheinhessen
- extra trocken
- Gebratene Kräutersaitlinge mit Himbeer-Vinaigrette, Rote-Bete-Carpaccio und Ziegenfrischkäse

972 153  
0,75-l-Flasche

**8<sup>99</sup>**  
10.70\*



netter Fruchtsäure, der der Würznote der Pilze den Vortritt lässt. Beim Rotwein empfiehlt sich eher fruchtbetonter Spätburgunder oder Portugieser.

In Sahnesauce sind Pilze nicht gerade leichte Kost. Mit gehaltvollem Riesling oder Grauburgunder gelingt eine glückliche Verbindung. Ausgewogene Säure und dezente Fülle im Wein, vielleicht auch eine zarte Restsüße, bilden einen fulminanten Gegenpart zum Potpourri aus Schmorpilzen, Sahne und frischen Kräutern.

Zu Braten zeigen sich Pilze in einer ausdrucksstarken Nebenrolle. Die Weinauswahl richtet sich nach dem Bratenstück, doch Harmonie zu den Pilzen bleibt der Maßstab. Geschmeidige Rotweine mit ausgewogenem Tanningehalt, z.B. Spätburgunder aus Baden oder von der Ahr, passen gut. Kräftige, gerbstoffbetonte Rotweine würden zu stark dominieren und die delikaten Pilznoten überdecken.



Gründer, Winzer und Gesicht der Marke  
Maximilian Wagner

**HEINZ  
WAGNER**  
SEKTMANUFAKTUR



### An die Freude

Hausgemachte Mazerate und Auszüge bilden das Rückgrat für Frische und Fruchtigkeit, die dem HEINZ WAGNER alkoholfrei seine Leichtigkeit und Freude verleihen.

3,6 g Zucker/100 ml gehört zu den niedrigsten aller alkoholfreien Sekte. In der Nase eine beerige Frische, Aromen von Granatapfel, Zitrus und Stachelbeere, Holunderblüte und einem Hauch Vanille. Am Gaumen ein mitreißendes Spiel aus Frucht und Säure, animierend im Zug, Aromen von Kirsch, Weinbergs Pfirsich, Johannisbeere und grünem Apfel.

### Heinz Wagner Sekt Rosé alkoholfrei

- Deutschland
- trocken
- Mini-Portobello mit Ziegenfrischkäse, Feigen und Thymian-Honig

826 533

0,75-l-Flasche

**11<sup>99</sup>**  
14.27\*



BAUMANN Welt der Weine  
Schlosskellerei Affaltrach  
Dr. Reinhold Baumann KG

SCHLOSS  
**Affaltrach**



### FAMILIE INNOVATION

Seit mehr als 95 Jahren gefesselt von der Kunst, Weine und Sekte der Spitzenklasse zu bereiten! Ein Unternehmen, das sich weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht hat. Auch wenn der Wandel zu einem modernen, mittelständischen Familienunternehmen längst vollzogen ist, bleibt Schloss Affaltrach ein innovatives Familienunternehmen. Inhabergeführt in dritter und vierter Generation von Thomas Baumann, Tanja Baumann-Noller und Marc Baumann.

### Schloss Affaltrach Sekt Weiß oder Rosé

- Deutschland
- trocken oder halbtrocken
- Gefüllte Champignons mit Manchego und Petersilien-Gremolata

116 832

0,75-l-Flasche

**4<sup>19</sup>**  
4.99\*



Kellermeister  
Dirk Kaufmann

Peter Mertes  
WEINKELLER



### Deutschlands führende Weinkellerei

In Deutschlands führender Weinkellerei produziert Peter Mertes mit rund 400 Mitarbeitern mit Leidenschaft und Expertise ein vielfältiges Spektrum an Weinen, Sekten und auf Spirituosen basierenden Mixgetränken. Das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen überzeugt durch eine breite Palette bekannter Handelsmarken, die sowohl über den deutschen als auch den internationalen Lebensmitteleinzelhandel vertrieben werden.

### Maybach Secco Chardonnay

- Pfalz
- trocken
- Crostini mit gebratenen Champignons, Zitrone und Basilikum

405 051

0,75-l-Flasche

**2<sup>99</sup>**  
3.56\*



Inhaber und Kellermeister  
Siegbert Bimmerle



## Weinkultur seit 1936 – Ein Erbe mit Leidenschaft

Seit etlichen Jahrzehnten hat sich die Familie Bimmerle der Faszination Wein verschrieben. Großvater Josef war Weinhändler, sein Sohn Gerold begann mit eigenem Weinbau. Als gelernter Weinküfer übernahm Enkel Siegbert 1986 den Betrieb in der 3. Generation. Mit dessen Sohn Benedikt arbeitet bereits die nächste Generation im Betrieb mit, so dass die Familientradition fortgeführt wird. Das vorrangige Ziel von Siegbert Bimmerle war die Steigerung der Qualität. Schritt für Schritt hat er dieses Vorhaben umgesetzt. Über die Jahre hinweg machten er und sein Team das Weingut zu einem der besten in Deutschland.

### Weingut Bimmerle Grauburgunder

- Baden
- trocken
- Schwein, Geflügel, Fisch

403 313  
0,75-l-Flasche

**7<sup>49</sup>**  
8.91\*

# WEIN & KÜRBIS

Solistisch lässt sich Kürbis bei Tisch am besten mit einem feinfruchtigen Weißburgunder oder auch einem leicht reifen Silvaner kombinieren. Die Aromen der beiden kulinarischen Partner ergänzen sich gegenseitig. Als Beigabe zu Fleisch ist kräftig gewürzter Kürbis, wie beispielsweise der geschmackvolle Hokkaido, ein idealer Partner zu leichten Rotweinen. Portugieser oder auch ein frischer Trollinger sind dabei willkommen. Sie sind gute Spielgefährten für die feinen Fruchtaromen des Kürbis, gehen aber auch mit kräftigeren Gerichten eine köstliche Allianz ein.

Geröstet entwickeln Kürbisse ausgeprägte Aromen, die leicht an Maronen erinnern. Dann vertragen sie sich prima mit einem ausdrucksvollen Rotwein wie Dornfelder oder Lemberger.



Kellermeister W. Hassler (links) und  
Geschäftsführer V. Paschke



## Sonne und Wein vom Kaiserstuhl

Anno 962 wurde der heutige Weinort Ihringen erstmals unter dem Namen „Uringa“ urkundlich erwähnt. Seit dem Frühmittelalter wird hier, am nachweislich wärmsten Ort Deutschlands, Wein angebaut. Bereits damals wurden die lössbedeckten Hügel am Kaiserstuhl terrassiert, um der Erosion entgegenzuwirken. Diese einzigartigen Terrassierungen prägen heute das Landschaftsbild am Kaiserstuhl. Wir blicken zurück auf eine lange Tradition und viele bewegte Jahre, seit 200 mutige Winzer sich 1924 zur Ihringer Winzergenossenschaft zusammenschlossen.

### Ihringer Spätburgunder

- Baden
- trocken
- Taube „Royal“ mit Sellerie, Schwarzkirsche und Rosmarinjus

355 485  
0,75-l-Flasche

**5<sup>49</sup>**  
6.53\*



Kellermeister  
Steffen Lang



## Seit über 75 Jahren – Dein Partner für Württembergischer Wein.

Als Gemeinschaftsunternehmen der Württembergischen Weingärtner-Genossenschaften wurde die WZG bereits 1946 gegründet. Während der Weinanbau von den Weingärtnern in eigener Regie vorgenommen wird, übernimmt die WZG Weinausbau, Weinpflege und Vermarktung. Gleichzeitig bildet die WZG traditionell Weintechnologen und Kellermeister aus mit dem Ziel, die Erfolgsgeschichte der Württembergischen Weine auch in Zukunft weiterzuschreiben. Das breit gefächerte Sortiment der WZG reicht vom Qualitätswein bis zu edlen Premiumweinen. Dabei spiegelt sich in unserem Sortiment die Vielfalt der württembergischen Rebsorten wieder.



### Edition Gourmet Zweigelt

- Württemberg
- trocken
- Geschmorte Rehmedaillons mit Kürbis-Pilz-Gemüse und Rotweinsauce

785 240  
0,75-l-Flasche

**3<sup>49</sup>**  
4.15\*



Wenn sich Kürbisse als Dessert von ihrer süßen Seite zeigen, muss auf einen Weinbegleiter nicht verzichtet werden.

Ein Kürbiskuchen mit karamellisierten Nüssen beispielsweise bildet mit einer edelsüßen Riesling Beerenauslese ein ideales Paar. Zum leicht-fruchtigen Kürbisgebäck ist aber auch eine milde Riesling Auslese eine wahre herbstliche Offenbarung.

### FAKT

Das feine, oft nussige oder auch an junge Rübchen erinnernde Kürbisaroma ist mild und eignet sich für unterschiedliche Gerichte: Als delikate Suppe, herzhaft gewürzt als feines Gemüse, außergewöhnlich auch als gerösteter Salat, mit Zitronenschale und Balsamessig.



Kellermeisterin  
Viviane Ganesch



### Größter Weinbaubetrieb in Franken

1959 gegründet ist die Winzergemeinschaft Franken (GWF) nun der größte Weinbaubetrieb in Franken. Über 1.000 aktive Winzer erzeugen Jahr für Jahr in ihrem Weinberg Spitzenqualität, um diese gemeinsam bei der GWF auszubauen und zu vermarkten. Durch die vielen kleinen Winzerbetriebe, Weinbaugemeinden und Methodiken im Weinberg entsteht eine unfassbare Weinvielfalt, die von der GWF vermarktet wird. Vom feinem Silvaner bis hin zum modernen Spätburgunder, im Weinregal der GWF ist für jeden Genießer etwas dabei.



### GWF Franken Silvaner Kabinett

- Franken
- trocken
- Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, Schweinelende gefüllt mit Apfel und Majoran, dazu Rahmwirsing

328 614

0,75-l-Flasche

**4.09**  
4.87\*



Das Team vom Weingut Ortenberg



Weingut Schloss Ortenberg  
WEINKULTUR SEIT 1407

### Harmonisches Zusammenspiel von Mensch, Natur und Tradition

Hier im Weingut Ortenberg ist es die Leidenschaft der Mitarbeiter, die unsere Rebsorten zu ausdrucksstarken, vielfach ausgezeichneten Weinen macht. Die Weine von Schloss Ortenberg sprechen eine charakteristische, regionaltypische Sprache und entwickeln sich kontinuierlich weiter – mit jedem Menschen, der sie anbaut. Was nach der Lese im Keller ankommt, unterscheidet sich ganz natürlich von Jahr zu Jahr. Aber immer gilt es, das Potenzial der Trauben zu erkennen, Ideen zu entwickeln und den Wein so zu vinifizieren, dass er in Qualität und Stilistik unseren Ansprüchen genügt. Und die sind hoch.



### Schloß Ortenberg Gutsweine Riesling oder Grauburgunder

- Baden
- trocken
- Meeresfrüchte, würzige Speisen

835 650

0,75-l-Flasche

**6.49**  
7.72\*



Ralf (links) und  
Christian Anselmann



### Traditionsweingut aus der Pfalz

Gerd und Ralf Anselmann waren es, die sich komplett dem Wein verschrieben haben. Damals noch ein Gemischtbetrieb mit Reben und Obstbäumen wurde mit der Übernahme des Weinguts der Fokus komplett auf die Produktion hochwertiger Weine gesetzt. Durch Weitsicht, Leidenschaft und Hingabe für den Wein, bauten sie ihren Betrieb, innerhalb einer Generation, zu einem der größten familiengeführten Weingüter Deutschlands auf.



### Anselmann Auxerrois

- Pfalz
- trocken
- Risotto Milanese, Hase nach Jägerart

704 866

0,75-l-Flasche

**5.29**  
6.30\*

\* Preise inkl. MwSt.



Kellermeister  
Michael Filzen



ZIMMERMANN-GRAEFF & HÖLLER GMBH  
LEBENSFREUDE SEIT 1886

## Weine, die Lebensfreude schenken – seit 1886

ZGM hat sich zu einer der führenden Weinkellereien in Deutschland und Europa entwickelt. Langjährige Traubenabliefervereinbarungen mit den Vertragswinzern an der Mosel, in der Pfalz und in Rheinhessen sind die Basis des Erfolges. Emotionale Konzepte im Wein- und Cocktailbereich bilden die Brücke zwischen traditionellem Winzerhandwerk und modernem Anspruch junger Konsumenten. Innovativ, jung & dynamisch mit traditionellen Wurzeln sind ZGM bestens für die Zukunft aufgestellt und freuen sich, ein Stück Lebensfreude von Zell an der Mosel in die Welt hinaus zu tragen. Das Ziel ist Wein & Genuss für jeden erschwinglich und erlebbar zu machen.



### Peter & Peter verschiedene Sorten z. B. Pinot Noir

- Pfalz/Mosel/Rheinhessen
- trocken/halbtrocken
- Französisches Wildragout mit Kräutersaitlingen, Geschmorte Wildschweinkeule

355 341  
0,75-l-Flasche

**3<sup>99</sup>**  
4.75\*

# WEIN & KÄSE

Je gereifter der Käse, desto gehaltvollere und vollmundigere Weine. Feinem Käse entspricht ein dezenter, filigraner Wein. Säuerliche, salzige oder sehr intensive Käsesorten brauchen lieblichen Wein als Gegengewicht, also edelsüße Weine wie Trockenbeerenauslesen oder Eisweine. Säurebetonte Weine passen zu cremigen Käsesorten. Härterer Käse verträgt mehr Gerbstoffe des Weins.

Zu mildwürzigem Weichkäse wie Camembert passen leicht würzige Weißweine mit dezentem Säurecharakter, etwa halbtrockener Riesling. Rotweine mit weniger Gerbstoffen, Spätburgunder, Schwarzriesling oder Trollinger, eignen sich ebenfalls. Zum Rotschimmelkäse ist Gewürztraminer ideal. Würzigen Käse mildert man gut mit süßeren Bukett-Weinen wie Muskateller.

Blauschimmelkäse verlangt nach dem Säure-Süße-Spiel hochwertiger lieblicher bis edelsüßer Rieslinge wie Spätlesen, Auslesen und Eiswein.



Winzerfamilie Metzger

**METZGER**



## Die Familie und der Wein mit dem Bullen

Wir sind eine eingespielte Winzerfamilie, die sich bereits seit mehreren Generationen dem Weinanbau verschrieben hat. Unser Zuhause nennen wir das beschauliche Grünstadt-Asselheim, welches im Norden der Pfalz an der Weinstraße liegt. Neben traditionellen Rebsorten werden von uns auch internationale Klassiker, wie Chardonnay, Tempranillo und einige Burgundersorten kultiviert. Der kalkreiche Boden der Nordpfalz bietet uns hierfür die perfekte Basis. Das sorgt für Weine mit prägender Tiefe, ausgewogener Säure und klarer Struktur. Bei uns findet man so saftige Basisweine für jeden Tag bis hin zum lange im kleinen Holzfass gereiften Spitzenrotwein.



### Metzger Schmuckstück Rotwein

- Pfalz
- halbtrocken
- Rind, Pasta, Käse

661 492  
0,75-l-Flasche

**5<sup>99</sup>**  
7.13\*



Kellermeister  
Dr. Thomas Geyer



## Erfahrung, Zuverlässigkeit und Innovation

Der Dr. Zenzen Queen of Grapes Black entstammt sonnenverwöhnten Weinbergen der Pfalz und überzeugt erfahrene Weintrinker durch seine intensive, tiefrote Farbe und präzise Fruchtnuancen. Am Gaumen entfalten sich Aromen reifer schwarzer Johannisbeeren, Kirschen und dezenter würziger Noten, die von einer feinen Mineralität getragen werden. Elegant, harmonisch und samtig, präsentiert er sich mit einem ausgewogenen Körper und einem nachhaltigen, nuancenreichen Abgang – ein Wein von charaktervoller Herkunft und großem Ausdruck.



### Dr. Zenzen Queen of Grapes Black Schwarzes Riesling

- Rheinhessen
- trocken
- rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Sellerie-Püree, glacierten Perlzwiebeln und einer Schwarzes Riesling-Jus

893 941  
0,75-l-Flasche

**4<sup>99</sup>**  
5.94\*



Zu mildem Schnittkäse wie jungem Gouda oder Butterkäse passt jung-fruchtbetonter beeriger Spätburgunder, trockener Silvaner oder cremiger Grauburgunder. Kräftige Schnittkäse wie Bergkäse, Appenzeller, Gruyère dagegen brauchen fruchtig-trockenen Rotwein (Trollinger, Merlot, Dornfelder) oder Weißwein (feinherber Riesling, Gutedel). Zu jungem mildem Hartkäse wie Bergkäse passen trockene, fruchtige Weißweine oder leichtere Rotweine. Reifer Hartkäse verlangt nach gehaltvollem Grauburgunder oder Chardonnay oder kräftigem Rotwein. Mildwürzige Ziegen- und Schafskäse passen ideal zu jungen leichten Weißweinen wie Silvaner oder Weißburgunder.

### FAKT

Bei der Weinauswahl zu Käse gilt: Käse und Wein aus derselben Region passen oft gut zusammen. Aromen sollten ungefähr gleich kräftig oder mild sein.



Kellermeister  
Michael Huber



### Einer für alle, alle für einen!

Seit 75 Jahren kooperieren die Winzer der hier, bewirtschaftenden 266 Hektar Reben an den Südhängen des Schwarzwaldes und leben die Idee einer großen Gemeinschaft. Ganz in der Tradition, die sich all die Jahre bewährt hat und die heute die Menschen zusammenhält und stark macht. Unsere Arbeit im Weinberg und Keller hat ein klares Ziel: Nur solche Weine und Sekte verlassen unser Haus, die Charakteristik, Bukett und Typizität der Rebsorte und des hiesigen Terroirs widerspiegeln.



### Alde Gott Grauburgunder Kabinett

- Baden
- trocken
- Gebratener Zander auf Fenchel-Orangen-Ragout mit Haselnuss-Butter

599 024

0,75-l-Flasche

**5<sup>89</sup>**  
7.01\*



~ FAMILIENWEINGUT SEIT 1538 ~  
www.lergemueller.com

Winzerfamilie Lergemüller



### Eine Weinfamilie aus der Pfalz

Reichhaltige Bodenformationen von sandigem Lehm über Mergel, bis hin zu mineralischen Kalkböden, definieren die Grundlage unserer Terroirweine. Tiefwurzelnde Rebstöcke bahnen sich ihren Weg in den nährstoffreichen Boden. Schonende Bodenbearbeitung, diffizile Handarbeiten und der große Erfahrungsschatz eines Traditions-Weinguts, wie unserem, manifestieren den Weg bis zur physiologischen Reife der Trauben. Sowohl die Spontangärung, als auch der Teilausbau im Holz oder Barrique, machen unsere Terroirweine zu dem, was sie sind: Unikate aus reinem Ursprung und einer unverwechselbaren Handschrift.



### Lergemüller Black OX Rotweincuvée

- Pfalz
- trocken
- Gegrilltes Filet Mignon mit Rotweinsauce, Gefüllte Portobello-Pilze mit Ziegenkäse

153 026

0,75-l-Flasche

**10<sup>19</sup>**  
12.13\*



Kellermeister  
Michael Böhm



### Traditioneller Weinbau

Die Lauffener Weingärtner eG ist eine Württembergische Genossenschaft mit rund 1.200 Mitgliedern, die eine Rebfläche von ca. 860 ha bewirtschaftet. Gegründet wurde die Weingärtnergenossenschaft im Jahre 1935. Die malerischen Steilhänge und Weinbergterrassen in den berühmten Neckarschleifen bieten optimale Voraussetzungen für besondere Weine. Mit zusammen über 110 ha terrassierten Steillagen ist Lauffen dabei die größte Steillagen - Gemeinde in Württemberg. Bekannteste Lage der Lauffener Weingärtner eG ist die Einzellage „Lauffener Katzenbeißer“.



### Lesestoff Rotwein Cuvée

- Württemberg
- halbtrocken
- Rind, Gegrilltes, Pasta

517 315

0,75-l-Flasche

**4<sup>49</sup>**  
5.34\*

# LAMM IM BACON-MANTEL

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück Lammlachse à 150 g, 4 Scheiben Bacon, 0,1 l Wein, 0,3 l Gemüsebrühe, 1 kleine Schalotte, 20 g Butter, 4 EL Olivenöl, je 2 Zweige (Thymian, Rosmarin, Salbei), nach Geschmack Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Die Lammlachse mit Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Thymian, Rosmarin und Salbei sehr fein hacken und das Fleisch in den Kräutern wälzen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Das Fleisch mit den Baconscheiben umwickeln und im restlichen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren (die Gardauer hängt von der Dicke der Lammlachse ab; am besten eine Druckprobe machen).
- Danach in Alufolie einschlagen und im Backofen bei 80 °C ruhen lassen; so bleiben sie saftig und innen leicht rosa.

Dazu passt Bärlauch-Risotto.



Weinmaker  
Dominik Meyer / Barbara Steffes

**MOSELLAND**  
WINZERGENOSSENSCHAFT  
Die Rieslingexperten.

## Wo Erzeugerqualität mehr als ein Versprechen ist.

Der Moselland „Unsere Besten“ Chardonnay stammt aus ausgewählten Spitzenlagen der Mosel und besticht durch seine klare Frucht und elegante Mineralität. Aromen von reifem Apfel, Birne und dezenten Zitrusnoten verschmelzen harmonisch mit feinen Butter- und Vanilleanklängen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, präzise strukturiert und ausgewogen, mit einem nachhaltigen, eleganten Abgang – ein Chardonnay, der Herkunft, Qualität und vinophile Raffinesse überzeugend vereint.



### Moselland Unsere Besten Chardonnay oder Merlot

- Rheinhessen
- trocken
- Gebratene Butternut-Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter und gerösteten Walnüssen

3 398  
0,75-l-Flasche **4,99** 5,94\*



Geschäftsführer Erwin Vogel (rechts) und Kellermeister Wolfgang Schupp auf einer Stippvisite in den Reben

**OBBERBERGENER**  
*Baßgeige*

## Winzer-genossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl

Die Weinlage Oberbergener Baßgeige gilt unter Kennern als Top-Weinlage am Kaiserstuhl und als eine der ganz Großen in Deutschland. Das hiesige Vulkan-gestein in Kombination mit warmen Löss-Lehmböden bietet ideale Bedingungen für Spitzenweine. Ob filigrane Weiße Burgunder, kernig-elegante Graue Burgunder, saftig-kraftvolle Spätburgunder oder frisch-fruchtige Müller-Thurgau – unsere Produktpalette umfasst das ganze Weinspektrum vom leichten, schlanken Wein bis hin zu ausge-suchten, hochwertigsten Qualitäten mit internationalem Anspruch.



### Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder Kabinett

- Baden
- trocken
- Gebratene Forellenfilets auf Fenchel-Orangen-Gemüse

312 454  
0,75-l-Flasche **4,99** 5,94\*

\* Preise inkl. MwSt.

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise (Gebindeabnahme) und nur gültig bei Selbstabholung. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne des § 14 BGB. Preis für Tabakwaren gilt nur für Tabakwarenwiederverkäufer. Gültig für Selgros-Märkte.

Du findest uns auch auf:

