

, 6? @A2#2; 3R? (62 . BM2?42DQ5; %052 2@052; 8@2A@ : 6A , 26; B; 1
 (=2G6. %APA2; GB@. : : 2; B; 1 /2?. A2; (62 C<; 12? B@D. 59 /6@ GB?
 . AA?. 8A6C2; 2@052; 8C2?=. 08B; 4 \$/ 162@ .; 26; 2 6; G29=2?@<;
 <12? .; . #2 5?2 B; 12; 425A </ : 6A ' 2G2=A B; 1 . #2; -BA. A2;
 <12? . 9@ " . 4; B; 6; 2192? <9G86@A2 D6? 5. /2; 6: : 2? 26; 2
 =. @@2; 12 !Q@B; 4

2426@A2?; (62 5?2 B; 12; B; 1 ?2B; 12 ; <<=2?. A6<; : 6A 12?
 \$ (, 2?/2. 42; AB? 2; AD60829; D6? 26; 6; 1661B2#2@ 2@64; 3R? (62
 I 12 ; . 05 , B; @05 B; 1 -629@2AGB; 4 : 6A 5?2: 6?: 2; 9<4< 6; 5?2;
 . ?/2; : 6A 8R; @A2?@052? #B@A? . A6<; #12?; 2A0 I B; 1 %232?;
 5; 2; 162 3R? (62 @=2G62# . /423R#A2; B; 1 2A682AA62?A2; 9. @052;
 6: <: =92AA@2?C602



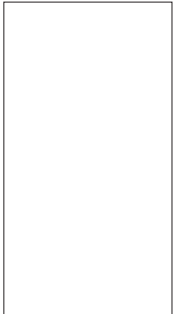
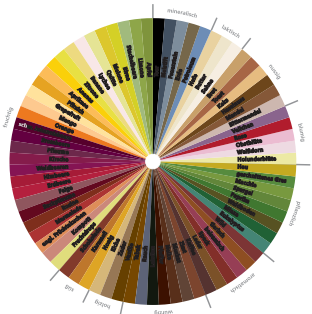
!

; 162@2: /2; 1 2?3. 5?2; (62 C629 R/2?, 26; @26; 2 ?<: 2; B; 1
 05. ? . 8A2?@A@052; " 2?8: . 92 (62 R/2; B42 -B; 42 B; 1 #. @2
 .; . B@42@B05A2; , 26; @=2G6. %APA2; B; 1 A?. 6; 62?2; : 6A 12:
 +2?8<@AB; 4@F@A2:). @A2 . @FN 2?). @052; 3R5?2? J" 25? 2; B@@
 C<; , 26; GB , 26; H 162 (2: 6; . ?B; A2?# . 42; B; 1 26; 8926; 2@ B332A
 @6; 1 6; 89B162?A (2: 6; . ?/2@?. 4 S B05 BA@0526; 2 2?5P#A#05

*; @2? (<?A6: 2; A 8Q; ; 2; (62 . B3 B; @2?2; : 26@A A52: 2; /2G<42; 2;
 , 26; 124B@A. A6<; 2; 82; ; 2; 92?; 2; , 6? @A2#2; 1<?A 6; 326; . /42
 @A6: : A2? <942 , 26; 2 C<? 05. ? . 8A2?@62?2; @62 /2?05A2; R/2?
 2A. @@ I B; 1 4. ; G; 2/2; /26 R/2; (62 @05 6; 12? B; @A 12@ , 26;
 C2?8<@A2; @ . GB ?26052; D6? B . . B05 B; @2?2 (=2G6. %APA2;
)2?: 6; 2 B; 1 D2@A2?2 2A. @@ @6252 DDD 25?%052: B2; 05; 2? 12

\$

L 3R? 5? *; A2?; 25: 2; 5?2 ?2B; 12 <12? GB 26; 2: @=2G62#2;
 ; 9. @@ , 6? @2?C62?2; 326; . /42@A6: : A2 (=26@2; : 6A 8<??2@=<;
 162?2; 12; , 26; 2; 6; ; 42/<A 2?@A2#2; D6? 42?; ; . 05 5?2;
 , R; @052;



!

?D2@A2?; (62 2; B@@ B; 1 ?2/2; C<; , 26; 1B?05 =?<3B; 12@
 , @@@2; ?<: 2; 2328A2 . ? : <; 62 B; 1 (2; @. A6<; 2; D2?12;
 2/2; @< /25. ; 12#A D62 162 ' @A2; 26; 2? =?<32@6<; 2#2; 24B@A. A6<;
 62 2642; 2 " 26; B; 4 B; 1 1. : 6A 1. @ , 26; 421P05A; @ C2?8<@A2A2?
 , 26; 2 D2?12; 1B?05 1. @ B; 8<: =%G62?A2 24B@A. A6<; @ B; 1
 #<A. A6<; @F@A2: J). @A2 . @FNK 42/@12A B; 1 C2?326; 2?A

?2; 1A , B052?2? R/2?. ?/2@A2A B; 1 2?D2@A2?A2 B39. 42
 (# S

" <; A. 4 /6@ ?2@A. 4 C<; /6@ *5? B; 1 ; . 05 +2?26; /. ?B; 4

B3 B; @2?2? , 2/@A2 : 6A \$; %; 2 (5<= 36; 12; (62 ; 2/2; B; @2?2:
 . 8AB2#2; (<?A6: 2; A B; 1 12; +2?. ; @A. 9AB; 4@A2?: 6; 2; . B05 C6292
 ; 3<?: . A6<; 2; GB:)52: . , 26;



der ehrliche münchner
Weinboutique

Sortiment- und Preisliste ab 1. Juli 2011

WEINE	Seite 4 – 14
Italien	4 – 10
• Südtirol	4
• Lombardia	5 – 7
• Piemonte	7 – 10
• Veneto	11
• Friuli & Venezia-Giulia	11
• Toscana	12
• Sizilien	12
• Sardinien	12
Deutschland	13
Frankreich	14 – 15
• Bordeaux	14
• Loire	15
• Bourgogne	15
• Südwest	15
• Champagne	15
Spanien	16
Chile	16
Argentinien	16
LEBENSMITTEL	Seite 17 – 18
Fischfilets in Öl	17
Balsamico-Essig	17
Olivenöl	17
Mostarde/Senfrüchte	17
Kaffee/Espresso	18
MEDIEN & VERANSTALTUNGEN	Seite 18
Taschenführer „Mehr Genuss von Wein zu Wein“	18
Film/DVD „Mondovino – Die Wahrheit liegt im Wein“	18
Veranstaltungen/Events – Weinverkostung – Weinseminar – Wein-Soirée – Koch-Event zum Mitkochen	18

Symbole erleichtern die Orientierung

Auszeichnung der Spitzenweine durch „Gambero Rosso“ (gültig nur für Italien):

- bemerkenswert gute Weine in ihrer Kategorie
- sehr gute bis optimale Weine in ihrer Kategorie
- exzellente Weine in ihrer Kategorie

Kennzeichnung der Weine:

- Weiß
- Rosé
- Rot



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Südtirol (Alto Adige)

Klosterkellerei Muri-Gries

2008	Chardonnay, D.O.C.		□	€ 8,90	
Elegant, fruchtig und buttrig, mit Karamel, Birnen- und Melonentönen; zu allen Gelegenheiten					
2008	Pinot Grigio (Ruländer), D.O.C.		□	€ 8,90	
Wunderbar frisch und lebendig mit nuancierten Steinfruchtaromen und feiner Honigsüße					
2008/09	Südtiroler Weiß „Abtei“, D.O.C.	08	☞☞	□	€ 13,90
Im Eichenfass gereifte Cuvée der Spitzenklasse aus 70% Weißburgunder und 30% Pinot Grigio, fruchtig mit sehr weichem, dichten und kräftigem Körper, Aromen von reifen Äpfeln und Birnen, Vanille-Aromen					
2010	Lagrein Kretzer (Rosato), D.O.C.	09	☞☞	▣	€ 8,50
Ein gehaltvoller, trockener, frischer, erdbeerfarbener Rosé mit einem schönen Bouquet nach Himbeeren und Kirschen, eingebunden in einen eleganten Körper, am Ende Gewürze und Kräuter.					
2010	St. Magdalener, D.O.C.	09	☞☞	■	€ 7,50
Ein gelungenes und komplexes Cuvée aus dem samtigen, leicht mandeligen und veilchenduftenden Vernatsch mit dem frischen, erdigen und körperreichen Lagrein					
2009/10	Lagrein, D.O.C.	09	☞☞	■	€ 10,30
Mannigfaltige Waldfruchtaromen, Leder und Lakritze, ergänzen sich zu einer komplexen, kräftigen und mürben Struktur mit einem langen, runden Abgang; die Kellerei gilt als der beste Lagreininterpret !-)					
2001/02/03/04/05	Lagrein Riserva „Abtei“, D.O.C.		☞☞☞	■	€ 22,50
2007	Lagrein Riserva „Abtei“, D.O.C.		☞☞☞	■	€ 23,90
2002/03	Lagrein Riserva „Abtei“, D.O.C., Magnum 1,5 l		☞☞☞	■	€ 44,00
Ein Spitzenwein mit dichter hochkonzentrierter dunkelblauer Farbe, Frucht nach Cassis, Holunder, Schlehe, Veilchen, schwarze Beeren, Pflaumen und Leder. Am Gaumen Noten von Schokolade und Kaffee, Holz und süßem Taback. Der tiefen Struktur mit reifen Tanninen und kräftigem Körper folgt ein lang anhaltender Abgang.					
2007/08	Blauburgunder Riserva „Abtei“, D.O.C.	07	☞☞	■	€ 22,50
Leuchtend granatroter Pinot Nero mit kräftigen Aromen von reifen Früchten, Eukalyptus, rotem Pfeffer, Lakritz, Vanille und Anis. Frisch und angenehm balanciert im Mund, weiche Tannine, leichtes Mandelaroma im Abgang.					
1996	Cabernet Riserva „Abtei“, D.O.C.			■	€ 16,90
Feinfruchtig in eleganter Komplexität, Balsamicotöne, Anklang an Kernobstaromen, Barriqueausbau					
	Südtiroler Weißburgunder „Messwein“, D.O.C., 1,0 l			□	€ 6,90
Naturbelassen, wie er wächst, aus Weißburgunder, resch und voll					
	Südtiroler Vernatsch, D.O.C., 1,0 l			■	€ 6,50
Ehrlich, süffig und trocken					
2004/05	Rosenmuskateller „Abtei“, D.O.C., 0,375 l, Dessertwein			■	€ 22,70
Eine exklusive Spezialität des Alto Adige – morbider Rosenduft und trockene, verhaltene Süße verleihen diesem einzigartigen Moscato den unvergleichlichen Geschmack ...					



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Lombardia / Oltrepó Pavese

Anteo – Spumante, italienische „Champagner“ vom Feinsten

„Martinotti Lungo“ Pinot Nero Brut



€ 12,20

„Martinotti Lungo“ Pinot Nero Brut, Magnum 1,5 l



€ 23,50

Frischer und spritziger Spumante (Metodo Martinotti lungo), bouquetreich und fruchtig mit leichtem Mandelton, vermengt mit reifen Früchten; excellent z.B. als Aperitif

„Rosé“ Pinot Nero Metodo Classico Brut



€ 20,90

Flaschenvergorener (Méthode Champenoise), hervorragender Pinot Nero mit feinem Bouquet von Walderdbeeren – „Champagner“ in Rosé

„Brut“ Metodo Classico



€ 18,90

„Brut“ Metodo Classico, Magnum 1,5 l in edler Holzkiste



€ 44,90

Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Pinot Nero und Chardonnay, hervorragende Struktur, mit einem Anklang an Ananas, Apfel und Röstaromen feiner Brotkrumen (30 Monate auf der Hefe)

2004 „Nature Écru“ Extra Brut Millesimato Metodo Classico



€ 25,50

Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Spumante eines Jahrgangs (nur in den besten Jahrgängen), Pinot Nero mit ca. 10% Chardonnay, sehr schöner, feiner Perlage, Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, angenehm fruchtig im Geschmack mit herber Frische und gut eingebauter Säure

1999 „Riserva del Poeta“ Pino Nero Brut Metodo Classico



€ 29,30

Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Spumante eines Jahrgangs, Millesimato (nur in den besten Jahrgängen produziert), Pinot Nero und Chardonnay, intensives und elegantes Bouquet mit Noten von Mandarine, weißen Blüten und aromatischen Kräutern, voll und harmonisch im Gaumen, klassisch gereift mit feinsten Perlage (4 Jahre auf der Hefe)

2003 Ca' dell' Oca



€ 16,90

Voller, harmonischer Pinot Nero, Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pfeffer, leichter Mandelton



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Lombardia / Franciacorta

Ricci Curbastro

2010	Terre di Franciacorta, D.O.C. Curtefranca	09	□	€ 7,20
Fruchtige, leichte Cuvée aus Chardonnay 60% und Pinot Bianco 40%, Bouquet mit Apfeltönen, lebhafter, frischer Abgang				
2005	Franciacorta Extra Brut, D.O.C.G.		□	€ 21,50
Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Spumante eines Jahrgangs, Millesimato, Pinot Nero und Chardonnay (je 50%) mit guter Perlage, kräftig und sehr trocken am Gaumen mit delikaten Aprikosentönen, angenehm herb im Abgang (40 Monate auf der Hefe)				
	Franciacorta Satèn Brut, D.O.C.G.		□	€ 22,50
Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Spumante aus 100% Chardonnay, sehr weich und fruchtig mit Aromen von reifen gelben Früchten, Gewürznoten, Mandel- und Toastaromen im Abgang, sehr fein				
	Franciacorta Rosé Brut, D.O.C.G.		▣	€ 23,90
Flaschenvergorener (Méthode Champenoise) Rosé Spumante, 80% Pinot Nero mit 20% Chardonnay, schönes Bouquet, trocken, frisch und voll im Mund; attraktive Aufmachung, als Geschenk super!				
2010	Sebino Rosso, I.G.T.		■	€ 6,90
Gelungene Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, frisch, angenehm zu trinken, geringe Säure, fruchtbetont mit Aromen von roten Früchten				
2005	Pinot Nero Sebino, I.G.T.		■	€ 17,50
Excellenter Pinot Nero, 18 Monate in kleinen Holzfässern gereift, gut strukturiert, im Glas ein sattes Rot mit perfekter Brillanz, intensive Aromen von roten Beeren, Vanille und Mandeln, feines Säurespiel mit gut eingebundenen, angenehmen Tanninen, am Gaumen entwickeln sich zusätzlich feine Marzipantöne, Schokolade, Leder- und Raucharomen, sehr harmonisch und langer Abgang				



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Lombardia

Cà dei Frati

2008	Lugana „I Frati“, D.O.C.		□	€ 12,90
------	--------------------------	--	---	---------

Vollmundiger Lugana, im Bouquet ausdrucksstark mit schönen Fruchtnoten von Aprikose und Birne, im Geschmack weich und elegant, sehr harmonisch mit feiner Säure

Italien - Piemonte

Cascina Chicco

2009	Langhe Favorita, D.O.C.		□	€ 8,80
------	-------------------------	--	---	--------

Frischer Weißwein aus der autochtonen Traube des Langhe-Gebietes mit geringer Säure, Duft nach Akazienhonig, im Bouquet feine Mandel-, Zitrus- und Apfelaromen

1999/2000/01/04/05	Nebbiolo d'Alba Mompissano, D.O.C.	99	00-05	■	€ 18,00
2008	Nebbiolo d'Alba Mompissano, D.O.C.			■	€ 17,20

Fruchtiger, eleganter Nebbiolo, mit Bouquet von Johannisbeeren, Lakritz und Kräutern, seidiger Geschmack mit süßen Tanninen und von reifer Frucht, körperreich

2001/04/08	Roero Montespinato, D.O.C.			■	€ 12,90
------------	----------------------------	--	--	---	---------

Voller, harmonischer Nebbiolo, mit einem Bouquet von Himbeeren, Rosen und Vanille, ausgeprägter Geschmack mit weichen Tanninen, erinnert an vollreife rote Beeren

1995/96	Roero Valmaggiore, D.O.C.			■	€ 16,90
1997/2001/03/04/06	Roero Valmaggiore, D.O.C.			■	€ 19,40
1998/99/2001/03	Roero Valmaggiore, D.O.C., Magnum 1,5 l in edler Holzkiste			■	€ 45,00

Kräftiger Nebbiolo in Barrique ausgebaut, mit Himbeer- und Brombeeraromen, samtig, vollmundig und körperreich, ein Crescendo von Veilchen- und Kakaogeschmack

2000/01/09	Barbera d'Alba Granera Alta, D.O.C.	00-01		■	€ 12,80
2004	Barbera d'Alba Granera Alta, D.O.C., Magnum 1,5 l			■	€ 25,70

Voller, kräftiger Barbera mit Aromen von reifen Schattenmorellen, feine Kräuter und frische blaue Beeren

2004/05/07/08	Barbera d'Alba Bric Loira, D.O.C.	04/05	07	■	€ 19,40
1998	Barbera d'Alba Bric Loira, D.O.C., Magnum 1,5 l in edler Holzkiste			■	€ 45,00

Ausdrucksstarker Barbera, in Barrique ausgebaut, mit Bouquet von roten Früchten, Blaubeeren und Mandeln, körperreich und kräftig am Gaumen, mit feinen Aromen von Pflaumen und Pfeffer

2001	Birbet Secco, V.d.T.			■	€ 9,20
------	----------------------	--	--	---	--------

Trocken und mürbe, mit feinem Bouquet von Korinthen und roten Früchten, ideal zu Wild, schmeckt sowohl gekühlt als auch temperiert, je nach korrespondierenden Speisen

	Birbet Mosto – Dolce, V.d.T.			■	€ 10,00
--	------------------------------	--	--	---	---------

Alkoholarmer, trockener Aperitif und Dessertwein – mit feiner Perlage und exzellentem Bouquet von Walderdbeeren, Rosen und Frühlingsblüten, im Geschmack delikater und aromatisch, kalt getrunken ein voller Genuss

2005/08	Arcass, Vendemmia Tardiva, 0,375 l		□	€ 17,60
---------	------------------------------------	--	---	---------

Leuchtend bernsteinfarbener Dessertwein aus Arneis-Trauben, mit delikatem Duft und Bouquet von trockenen Feigen, Weißdornblüten, Honig und Neroli, köstlich auch zu Gebäck



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Piemonte

Paolo Saracco

2010	Moscato d'Asti D.O.C.G., 5 Vol. %		□	€ 12,10	
Vom Moscato-Spezialisten des Piemonts – betörend in Feinheit und Frische, mit einem Bouquet von Pfirsichen, Birnen, aromatischen weißen Blüten und einer Spur kandierter Früchte, feine Perlage (bitte vertikal lagern)					
2008	Moscato d'Asti Autunno D.O.C.G., 5 Vol. %		□	€ 13,50	
Feinster Moscato, noch fruchtiger und voller, mit einem Bouquet von frischen Pfirsichen, Aprikosen und aromatischen weißen Blüten, die längere Reifung verstärkt die Aromen – eine erfrischende, verführerische Köstlichkeit aus dem Piemont (bitte vertikal lagern)					
1999	Langhe Bianco „Graffagno“, D.O.C.		□	€ 11,30	
2003/04	Langhe Bianco „Graffagno“, D.O.C.		□	€ 13,10	
Eleganter und frischer Weißwein, vorwiegend aus Rhein-Riesling mit Chardonnay- und Sauvignontrauben, mit feinem Säurespiel, raffinierter Struktur und wunderbarem Abgang					
2006/09	Monferrato Riesling Bianco, D.O.C.	06	09	□	€ 13,50
Der Riesling schenkt Aroma und die Fruchtnoten, Chardonnay und Sauvignon verleihen Körper und Eleganz; großartige Struktur mit mineralischen Noten, fruchtigen Aromen mit weißen Blüten, leichten Toastnoten und exotischen Früchten					
2008/09	Chardonnay delle Langhe „Prasué“, D.O.C.	09	□	€ 11,10	
Eleganter, frischer Chardonnay mit einem wunderbaren Bouquet von Früchten, mit Apfel und Ananasnoten am Gaumen und einer Spur Toastaromen, feine Struktur und langer Abgang					
1999	Chardonnay delle Langhe „Bianch del Luv“, D.O.C.		□	€ 16,80	
Voller Körper und sehr ausgeprägte Struktur mit hellen Steinobstaromen, feinen Holztönen und erstaunlicher Tiefe – eine Spezialität für Freunde reifer Weine					
2005/07/08	Monferrato Rosso Pinot Nero, D.O.C.	05/08	■	€ 24,00	
Feiner Pinot Nero, frisch, fruchtig und komplex in seiner Struktur, mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, süßen Gewürzen und Balsamicnoten, sehr harmonisch und persistent, mit langem Nachhall					

Pinsoglio

2009	Roero Arneis Vigneto Malinat, D.O.C.G.		□	€ 9,30
Leuchtend strohgelb in der Farbe, mit Aromen von weißen Blüten und Salbei, im Geschmack reife Birnen und süße Pfirsiche				
2005	Barbera d'Alba Bric La Rondolina, D.O.C.		■	€ 13,90
Voller Barbera in Barrique angebaut mit tiefem Bouquet von Schattenmorellen und süßen Walderdbeeren				
2002	Roero Superiore, D.O.C.		■	€ 14,60
Excellenter, kräftiger, traditionell angebauter Nebbiolo, im Geschmack Teer und Lakritze mit blauen Pflaumen und Fruchtekuchen				
2006	Roero Riserva, D.O.C.G.		■	€ 15,50
Klassisch traditionell angebauter Nebbiolo, in den Aromen Früchte, Erdbeeren, Johannisbeeren mit Veilchen- und Geranienduft, am Gaumen blaue Pflaumen und Fruchtekuchen, persistent				



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Piemonte

Matteo Correggia

2008	Roero Arneis, D.O.C.G.			□	€ 10,90
Reiche Blumenbouquets und grüne Bananen in einer erstaunlichen Frische, mineralisch und komplex					
2006	Langhe Bianco Syn, D.O.C.			□	€ 11,80
Eine Cuvée aus Sauvignon und Arneis, die die florealen und süßen Aspekte des Arneis mit dem mineralischen und frischen Grasschnittcharakter des Sauvignon wunderbar vereint					
2004/05/07	Langhe Bianco „Matteo Correggia“, D.O.C.			□	€ 24,10
Goldgelber Sauvignon im Barrique ausgebaut, komplexes Bouquet von Ananas, Salbei und Kräuter, frisch und elegant im Geschmack mit Anis, Passionsfrucht und Grapefruit, schöner Nachhall					
2004/05/08	Barbera d'Alba „Marun“, Rosso, D.O.C.	04	05/08	■	€ 26,20
Granatroter Barbera mit einem Bouquet von roten Früchten, Himbeeren, Pflaumen, Kaffee, Tabak und Kräutern, kraftvoller und ausgewogener Körper mit wunderbar persistentem Abgang, Barriqueausbau					
2008	Nebbiolo d'Alba „La Val dei Preti“, D.O.C.			■	€ 24,20
2007	Nebbiolo d'Alba „La Val dei Preti“, D.O.C., Jeroboam 3,0 l, Holzkiste			■	€ 120,00
Floral duftend, mit wunderbarem Bouquet von delikaten Gewürzen, Lakritz und Bitterschokolade, sehr ausgewogen und harmonisch, großartig im Geschmack mit langem Nachhall					
2001/03/04/06	Roero „Roche d'Ampsej“, Rosso, D.O.C.	01/04/06	03	■	€ 39,50
Transparentes Granatrot, Aromen von Veilchen, Geranien, Pfirsich, Brombeeren, süßen Gewürznoten, Zimt, Pfeffer und Cacao; reich und ausgewogen im Charakter ist dieser erstklassige Nebbiolo					
2004/06	Langhe Rosso „Le Marne Grigie“, D.O.C.			■	€ 33,30
2001	Langhe Rosso „Le Marne Grigie“, D.O.C., Magnum 1,5 l			■	€ 66,70
Frische Töne von Heidelbeeren, Pflaume, Zedernholz, Tomaten und Minze geben dieser für die Gegend ungewöhnlichen Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot u.a. eine exzellente Tiefe					
2006	Anthos, V.d.T.			■	€ 10,90
Trockene, aromatische Rotwein-Spezialität aus der Piemonteser Traube Brachetto mit betörend floralem Duft und feinen fruchtigen Noten, besonders von Rosen und Erdbeeren, weiche rubinrote Farbe					
2008	Anthos Passito Rosso (Dessertwein), 0,375 l			■	€ 18,50
Aromatische Piemonteser Spezialität aus Brachetto, bei der die angetrockneten Trauben als Dessertwein ausgebaut werden; mit betörendem Duft von Früchten und Blumen, am Gaumen feine fruchtige Noten					

Boffa Carlo

2007	Barbaresco „Ovello“, D.O.C.G.			■	€ 25,90
Im großen Holzfass traditionell ausgebaut überzeugt dieser weiche, feinfruchtige und komplexe Nebbiolo mit Brombeeren, Holunder, Schokolade, Lakritz und Gewürzen; saftig und mineralisch im Mund					

Bergaglio Nicola

2009	Gavi del Commune di Gavi „Minaia“, D.O.C.G.			□	€ 10,50
Klassisches Strohgelb mit zartgrünen Reflexen; nach Kräutern, weißen Früchten und Blumen duftend; im Geschmack Noten von Kräutern, Farn und Litschi; fruchtiger und mineralischer Weißwein aus Cortese-Trauben mit lebendiger Säure					



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Piemonte

Renato Ratti

2008	Monferrato Bianco „I Cedri“, D.O.C.		□	€ 13,20
Strohgelber Sauvignon mit feiner Struktur und leichtem Duft nach weißen Pfirsichen; vegetabil und mineralisch im Geschmack, ergänzt durch Zitrusfrüchte; saftig im Abgang				
2006	Dolcetto d'Alba „Colombè“, D.O.C.		■	€ 10,80
Rubinrot, mit violetten Reflexen, intensives Bouquet nach Kirschen und reifen Pflaumen, angenehm duftend und saftig, ausgeglichen, frisch, ausgewogene Tannine, mit gefälligem leicht bitterem Retrogusto				
2005/06/08/09	Barbera d'Alba „Torriglione“, D.O.C.	05	06/08	■ € 11,90
Kraftvoller und eleganter Barbera mit kardinalroter Farbe, deutliches Bouquet mit Spuren von reifen Pflaumen und aromatischen Gewürzen, voller Geschmack mit langem Abgang				
2005/07/08	Nebbiolo d'Alba „Ochetti“, D.O.C.		■	€ 14,50
Ein fleischiger Wein mit Schokoladentönen und Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch von frischer Minze im Abgang – typisch für Barolowinzer				
2005/09	Monferrato Rosso „Villa Pattono“, D.O.C.		■	€ 16,90
Tiefroter Rosso aus Barbera, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben, Duft nach reifen Pflaumen mit Gewürznoten (Pfeffer) und Lakritze, voller, gut strukturierter Körper, gefällig und elegant, guter Nachhall				
2003	Barolo „Rocche Marcenasco“, D.O.C.G.		■	€ 35,50
Granatroter, kräftiger und würziger Nebbiolo aus dem berühmten La Morra Gebiet. Der Bogen des Bouquets spannt sich von dunklen blauen Früchten, Leder, einem Hauch von Tabak und Kaffee bis Weihrauch. Am Gaumen sehr voll mit zusätzlichen Noten von Pflaumen, Lorbeer, Trüffel und Holz. Reife Tannine und gut eingebaute Säure ergeben einen vollen Körper mit langem Abgang.				
2004/05/06	Barolo „Rocche“, D.O.C.G.	04/05	06	■ € 48,50
Dieser hervorragende Nebbiolo, ein Cru, präsentiert sich in dichtem Granatrot. Intensiv im Aroma, mit einem delikaten Bouquet von Kakao, Muskatblüte und Blaubeeren. Am Gaumen sehr reich, fleischig und voll, mit Noten von Waldbeeren, Rosen, Tabak, Lakritze, schwarzem Pfeffer und Zeder. Die Tannine befinden sich in einem wunderschönen Gleichgewicht mit Säure und Fruchtzucker und sind hervorragend eingebaut. Kraftvoller Körper mit sehr langem Abgang.				



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Veneto

Adami

Prosecco Treviso, Vino Frizzante, D.O.C. □ € 8,95
Feinfruchtiger Frizzante aus den Colli Trevigiani, mit zartem Duft nach grünem Apfel, feine Perlage, angenehm und trocken am Gaumen

2009 Prosecco Superiore Spumante „Vigneto Giardino“ Rive di Cobertaldo, 08 □ € 14,80
Dry, D.O.C.G.

Excellenter, sehr fruchtiger Spumante aus dem Herzgebiet des Valdobbiadene, trocken, leuchtendes helles Grüngelb im Glas, duftige Nase nach frischen Blüten und Apfel, am Gaumen fein, leicht salzig und spritzig, im Verlauf mit fast würzigen Noten, schöner langer Ausklang

Italien - Friuli & Venezia-Giulia

Masut da Rive

2007/08 Sauvignon Riva Alte Isonzo, Friuli, D.O.C. 07 08 □ € 13,70
Feine, intensive Aromen von grünen Früchten, konzentriert, vielschichtiger Körper, weich und harmonisch, kräftiger Abgang mit Noten reifer Früchte

Russolo

2007 Doi Raps Bianco, Venezia-Giulia, I.G.T. 06 □ € 13,50

2008 Doi Raps Bianco, Venezia-Giulia, I.G.T. □ € 13,70

Elegante Cuvée aus spät geernteten Trauben (Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon), aromatischer Duft nach reifen Früchten wie Ananas und Pfirsich, von guter Struktur, trocken, gehaltvoll, sehr ausgewogen

2008 Collezione Chardonnay, I.G.T. □ € 11,50

Kräftiger, im Eichenfass ausgebauter Chardonnay mit Aromen von reifen Früchten, geröstetem Brot, Apfel- und Zitrusnoten, deutliche, fein strukturierte Säure, mit schöner Frische, sehr gehaltvoll mit langem Abgang und erstaunlichem Nachhall

2007 „Grifo Nero“ Pinot Nero, I.G.T. ■ € 13,90

Eleganter Pinot Nero mit delikatem Bouquet nach roten Früchten, Rosen, Vanille und erdigen Noten, gut strukturierter Körper, feine Tannine, schöner weicher Abgang

Conte Brandolini d'Adda

2009 Sauvignon, D.O.C. 08 □ € 10,50

Frischer Sauvignon aus dem Friaul mit charakteristischem Bouquet nach Paprika, Melone, grünem Pfeffer und feiner Minze, gut strukturierter Körper

Treanni Rosso, I.G.T. ■ € 14,90

Drei Jahrgänge von Refosco, Cabernet Franc und Merlot vereinigen sich in diesem außergewöhnlichen und eleganten Rotwein, wunderbares Bouquet nach Kirschen, Himbeeren, kombiniert mit leichten Gewürznoten, am Gaumen rote Früchte eingebettet in eine sehr schöne Komplexität, mild und angenehm frisch im Geschmack, schön strukturiert und mit gutem Abgang



der ehrliche münchner
Weinboutique

Italien - Toscana

Tenuta Caparzo

2005	Rosso di Montalcino, D.O.C.			■	€ 11,90
2007	Rosso di Montalcino, D.O.C., halbe Flasche	0,375 l		■	€ 9,20

Intensiv rubinroter Rosso die Montalcino (Rebsorte 100% Sangiovese Grosso) mit feinen Fruchtnoten nach Veilchen, Himbeere und Granatapfel, trocken, gute Balance zwischen Tannin, Holz und Körper, sehr ausgewogen und rund, schöner, harmonischer Abgang

Borgo Scopeto

2005	Chianti Classico, D.O.C.G.			■	€ 10,90
2007	Chianti Classico, D.O.C.G., halbe Flasche	0,375 l		■	€ 7,70

Leuchtend rubinroter Chianti mit intensiven Aromen von Heidelbeeren und Waldfrüchten, feinen Holznoten, Vanille und Kakao, im Geschmack trocken, gut strukturierter, eleganter Körper, langer Abgang

Doga delle Clavule (Caparzo)

2006	Morellino di Scansano „La Doga“, D.O.C.			■	€ 10,50
2008	Morellino di Scansano „La Doga“, D.O.C., halbe Flasche	0,375 l		■	€ 6,90

Rubinroter, vollmundiger Rosso aus der Provinz Grosseto (85% Sangiovese Trauben), intensives Bouquet, das an Sauerkirschen, Waldbeeren, Lakritz und Vanille erinnert, herzhafter, fruchtbetonter Körper, feine Tannine, gute Länge

Italien - Sizilien

Tenuta di Serramarrocco

2007	Grillo del Barone, I.G.T.			□	€ 12,50
------	---------------------------	--	--	---	---------

Frisch, mit angenehmen Fruchtbouquet von Apfel, Birne und Aprikose, abgerundet durch mediterrane Gewürznoten, mittelkräftiger Körper, sehr schöne angenehme Säure, weich und rund, gehaltvoll

Cataldo

2009	Sicilia Nero d'Avola, I.G.T.			■	€ 6,10
------	------------------------------	--	--	---	--------

Körperreicher, trockener Nero d'Avola mit intensiver granatroter Farbe mit violetten Reflexen, reich, rund und würzig mit Aromen nach Pfeffer und Pflaumen, am Gaumen zusätzlich Tabak- und Vanillenoten

Italien - Sardinien

Giuseppe Gabbas

2003	Cannonau di Sardegna Dule Riserva, D.O.C.			■	€ 15,90
------	-------------------------------------------	--	--	---	---------

Kräftiger, robuster Cannonau, gut ausgereift, mit vegetabilen Noten nach grüner Paprika und Eukalyptus, würzig im Bouquet mit Aromen nach Kaffee- und Fruchtekuchen, schön mild und rund am Gaumen



der ehrliche münchner
Weinboutique

Deutschland - Rheingau

Weingut Fritz Allendorf

2009/10	Winkeler Hasensprung, Riesling QBA trocken „Emotion“		□	€	7,20
Frischer, lebendiger Riesling mit feinen Fruchtnoten von Aprikosen und Steinobst, wunderbar leicht, wenig Säure bei vollem Fruchtgeschmack					
2009	Allendorf Exklusiv, Rheingauer Riesling QBA trocken		□	€	7,20
Frischer, junger Riesling mit gut eingebundener Säure und verschiedenen Nuancen von Pfirsichen, etwas mineralisch					
2009	Allendorf CHARTA, Rheingau Riesling QBA		□	€	9,90
Geschmacklich trocken, mit feiner Struktur und gut eingebundener Säure; deutliche Fruchtnoten von Stachelbeere, Aprikosen, weißem Pfirsich; der Lieblingswein von Ulrich Allendorf					
2009	Winkeler Jesuitengarten, Riesling Spätlese trocken „Terroir“		□	€	10,90
Charaktervoller, frischer Riesling mit einem Bouquet nach Kräutern und Steinobst mit einer Spur Honig, im Mund frisch-herber Schmelz mit Aromen nach Beeren und Kräutern					
2007	Winkeler Hasensprung, Riesling Spätlese „Premium“		□	€	16,50
Sehr kräftiger Riesling, fast schon barock, mit wunderbar eingebundener Restsüße, Geschmack nach kandierten Zitrusfrüchten					
2006	Winkeler Hasensprung, Riesling Spätlese „Gold“		□	€	19,00
Charaktervoller, eleganter und sehr fruchtiger Riesling mit einem Bouquet von weißen Blüten, reifen Äpfeln, weißem Pfirsich und einem Hauch Zitrone, wunderbares Säurespiel hinter einer kräftigen Fruchtsüße, mineralische Noten					
2008	Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling Qualitätswein „Premium“		□	€	19,90
Ein Hauch von Rosenduft im Bouquet, im Geschmack exotisch mit Passionsfrüchten, Mango und Ananas, durchwegs trocken und lang im Abgang, nahe am Ersten Gewächs					
2009	Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling Erstes Gewächs „Premium“		□	€	22,90
Ein sehr trockener und harmonischer Riesling, der in seiner Mineralität vom Taunusquarzit geprägt ist; mit intensiver Frucht; Noten von exotischen Früchten					
2009	Geisenheimer Mäuerchen, Riesling Auslese „Premium“		□	€	23,80
Große, edelsüße Riesling Auslese mit verschiedenen tiefen Fruchtnoten, von reifer Ananas bis Pfirsich, intensiver und kräftiger Körper mit langem Abgang; ein idealer Käsebegleiter					
2007	Winkeler Hasensprung, Riesling Beerenauslese „Gold“	0,375 l	□	€	36,00
Kräftiger Honigduft und frische Melisse im Bouquet, exzellentes Säure-/Süßespiel mit schöner persistenter Säure, Geschmack nach Honig und Lychees					
2007	Winkeler Gutenberg, Riesling Eiswein „Gold“	0,375 l	□	€	46,00
Klassische Aromatik des Eisweins mit prägnanter Edelsüße und von großer Eleganz, voller Geschmack von Honig, kandierten Früchten und englischem Früchtekuchen					
2007	Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling Trockenbeerenauslese „Gold“	0,375 l	□	€	120,00
Im Bouquet extrem intensiv mit allen Honigtönen, im Mund flüssiges Gold mit Geschmack nach verschiedenen Honigarten, Orangen, allen Pfirsichnuancen, herrausragend der vollreife, köstliche Weinbergpfirsich, eine Rieslingspezialität mit extrem langen Nachhall					
2009	Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder trocken „Terroir“, QBA		■	€	13,40
Angenehm leichter und harmonischer Rotwein; gehaltvoll mit feiner Frucht nach Kirsche, schwarzen Johannisbeeren und roten Beeren					



der ehrliche münchner
Weinboutique

Frankreich - Bordeaux

Château Lamothe

2008 Château Lamothe de Haux, Bordeaux Blanc, AOC □ € 9,80
Traditionell hergestellter weißer Bordeaux (40% Sauvignon, 40% Sémillon, 20% Muscadelle) mit feinem Bouquet nach beiden Pfirsichen, einer lebendigen, grasigen Frische und einem schönen Körper

2005 Château Lamothe de Haux, Premières Côtes de Bordeaux, AOC ■ € 11,10
Fruchtiges Cuvée mit Bouquet von Gewürzen, Eukalyptus, Kräutern, die in blauen Beeren, Tabak und Bitterschokolade verfließen; weiche, runde Tannine, angenehm am Gaumen

J. Bouquiere

1997 Domaine de Grandmaison, Pessac-Léognan, AOC ■ € 15,80
Cabernet Sauvignon mit Merlot aus einer der besten Lagen des Graves; Frucht von Pflaumen und Kirschen

Château Villars

1998 Château Villars, Fronsac, AOC ■ € 18,90
70% Merlot mit beiden Cabernet; holzbetont mit Gewürzen, Vanille und einem Hauch Bitterschokolade; viel Frucht (schwarze Johannisbeere, Kirsche und Brombeere)

Château Peybonhomme les Tours

2001 Quintessence de Peybonhomme, Côtes de Blaye, AOC ■ € 19,90
65% Merlot mit beiden Cabernet; schwarze Johannisbeeren und Kirschen vereinen sich mit aniswürzigen Eichennoten, Kräutern und Gewürzen, insgesamt üppig

Château Trotte Vieille

1994 Château Trotte Vieille, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé, AOC ■ € 63,10
Merlot und Cabernet Franc mit ausdrucksvollem Bouquet (Backpflaumen, Kaffee, Leder, Eichenholz) und Rosinenaromen im Geschmack, samtig weich

Château Batailley

1996 Château Batailley, Pauillac Grand Cru Classé, AOC ■ € 67,50
Große Komplexität und frische, zarte Fruchtigkeit; körperreich, fleischig, mit einem Hauch Zigarre und einer Spur Süße; als Spitzenjahrgang bewertet! (70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot)

Vignobles Roy-Trocard

2003 Château Jeandeman, Fronsac, „La Chêneraie“, AOC ■ € 15,50
90% Merlot mit beiden Cabernets; feines Bouquet aus Kräutern, Eukalyptus, Kakao, mit Fruchtnoten von schwarzen Johannisbeeren und Schattenmorellen, angenehme frische Tannine, ausgewogener Körper



der ehrliche münchner
Weinboutique

Frankreich - Loire

Domaine de la Foliette

2009 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, AOC € 7,90
Frischer, eleganter Muscadet, traditionell auf der Feinhefe gereift, die die Aromenvielfalt hervorhebt und eine leichte Frische der eigenen Kohlensäure erhält

Frankreich - Bourgogne (Burgund)

Domaine Lorot

2007 Chablis Domaine Lorot, AOC € 16,80
Typischer Chardonnay aus dem Burgund mit feinem Bouquet nach Pfirsichen, angenehmer Körper mit mineralischen Noten und einem Anklang an Butter und Sahne

Frankreich - Südwest / Bergerac

Château Singleyrac, Dordogne

2008 Domaine du Haut Montlong Bergerac Sec sur Lie, AOC € 6,95
Ein Semillon, sehr frisch, mit Zitronen- und Stachelbeeraromen, „moelleux“ mit natürlicher Kohlensäure

Frankreich - Südwest / Côtes de Gascogne

Domaine de Mirail

2008 Domaine de Mirail Colombard, VDP € 6,95
Reinsortiger Colombard, der die ganze Palette von Citrusfrüchten dekliniert bis zum Abgang

Frankreich - Champagne

Comte Audoin de Dampierre

1995 Champagne Cuvée des Ambassadeurs Premier Cru € 50,30
Einzigartige Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, harmonisch und weich, mit feinem fruchtigen Bouquet nach Zitronen und Pampelmusen

1990 Champagne Brut „Grande Année“ Grand Cru € 67,70
Pur – Champagner vom Feinsten – Perlage – Kraft – Bouquet – Finesse – Suchtfaktor ...

Bollinger

Bollinger Special Cuvée Brut € 44,90
Eine einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz, sie ist besonders charakteristisch für den „Stil Bollinger“. Die Assemblage aus Pinot Noir (60%) mit Chardonnay und Pinot Meunier, zu 80% aus Grand- und Premier Cru-Lagen, besticht durch eine goldene Farbe und eine außergewöhnlich feine Perlage; in der Nase Blüten-, Apfel- und Karamellnoten. Im Geschmack cremig, mit Apfel- und Nussaromen, kandierde Früchte im Abgang. Besonders lange Reifezeit auf der Hefe (mind. 3 Jahre).



der ehrliche münchner
Weinboutique

Spanien - Rioja

Bodegas Vallemayor

2001 Rioja Reserva, D.O. ■ € 15,50
Eleganter Rioja mit reichem Bouquet nach Erdbeeren, Weißdorn, Vanille und Caramel, schöne Komplexität, kräftiger Körper mit ausgewogenen reifen Tanninen, persistenter Abgang

Chile - Central

Santa Rita

2005 Cabernet Sauvignon „120“, D.O. Central ■ € 8,40
Ein frischer, junger und fruchtiger Wein; sehr weich

Argentinien - Neuquén Patagonia

Bodega del Fin del Mundo

2008 Flagtree White Blend □ € 5,50
Schönes Cuvée von Chardonnay und Sauvignon Blanc Trauben, frisch mit einem Bouquet nach Aprikosen, Limone, Sternfrucht, leicht mineralische Noten und Bittermandeltöne, angenehm am Gaumen

2009 Flagtree Red Blend ■ € 5,50
Klassisches Cuvée von Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec Trauben, mit Bouquet von Schokolade, Schattenmorellen und blauen Beeren, frische Eukalyptusnoten, am Gaumen nussig und weich



der ehrliche münchner
Weinboutique

Fischfilets in Öl, Essige und Olivenöle, Senfrüchte

Fischfilets in Öl

Sgombro Parodi	1 Dose 125 g	€ 3,80
Sgombro Parodi (ganze Filets)	1 Dose 325 g	€ 10,60
Sgombro Parodi (große ganze Filets)	1 Dose 2,45 kg	€ 40,50
Feine Makrelenfilets in Olivenöl, Spitzenqualität aus Portugal		
Ventresca Tonno Consorcio	1 Dose 115 g	€ 8,50
Ventresca Tonno Consorcio	1 Dose 320 g	€ 28,90
Ganze weiße Bruststückstreifen vom Thunfisch – sucht seinesgleichen und wird selten exportiert. Eine Delikatesse ersten Ranges aus Spanien (geangelt)!		
Tonno Olio Olivo Consorcio	1 Dose 111 g	€ 5,80
Tonno Olio Olivo Consorcio	1 Dose 200 g	€ 9,20
Tonno Olio Olivo Consorcio (besonders große, saftige Stücke)	1 Dose 320 g	€ 12,20
Leckere Thunfischstücke in Olivenöl, aus Spanien (geangelt)		

Balsamico-Essig – 100% Balsam, 6% Säure

Aceto Balsamico di Modena Riserva vecchia era Elsa	0,25 l	€ 14,00
Elsas Klassiker überrascht mit feinem Holzton		
Aceto Balsamico di Modena Riserva invecchiato Elena	0,25 l	€ 15,90
Ein Spitzenbalsamico von Monari Federzoni		

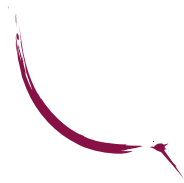
Olivenöl – erste Pressung, Qualität „extra vergine“

Olio Extra Vergine Il Casolare, Toscana	1 l	€ 13,50
Naturtrüb, sehr fruchtig und mild, exzellentes Preis-/Leistungsverhältnis		
Olio Extra Vergine Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia, Toscana	0,5 l	€ 23,50
Hochwertiges und sehr aromatisches, natives Olivenöl der Spitzenklasse		

Mostarde/Senfrüchte (Saisonware)

Der ideale Begleiter zu Käse!

Mostarda di Pere (Birnen), Bosson	500 g	€ 12,30
Mostarda di Clementine (Clementinen), Bosson	500 g	€ 11,90
Mostarda di Fichi (Feigen), Bosson	500 g	€ 11,90
Mostarda Frutti Misti (gemischte Früchte), Bosson	500 g	€ 13,90
Pikant eingelegte Birnen, Clementinen, Feigen bzw. gemischte Früchte, hervorragend zu Käse und auch zu Schinken und gegrilltem Fleisch		
Mostarda Jolly, Dondi	560 g	€ 10,90
Pikant eingelegte, kandierte Früchte nach traditionellem Cremoneser Rezept		
Mostarda Cremonese, Boschetti	650 g	€ 11,90
Mostarda Cremonese, Boschetti	1.000 g	€ 18,50
Pikant eingelegte, kandierte Früchte nach traditionellem Cremoneser Rezept		



der ehrliche münchner
Weinboutique

Kaffee

Italienischer Espresso

Espresso Vergnano Ricco 700 (ganze Bohnen)

Vergnano Espresso Casa (gemahlen)

Eine ausgezeichnete Arabica Mischung mit kleinem Robusta Anteil, keine Säure!

1 kg

€ 23,90

2 x 250 g

€ 12,80

Buch und Film zum Thema Wein

Verführerischer Taschenführer „Mehr Genuss von Wein zu Wein“

Brendt Wucherer, HozoFactory Verlag, München

2. überarbeitete und erweiterte Auflage 2003

Der Pocket Guide enthält eine komplette Anleitung, um mit dem System TasteEasy™ seine eigenen Verkostungsnotationen aufzubauen; Tipps zum Servieren, zur Speisenzuordnung, u.v.m. Mehrfarbig mit diversen Fotos und ausklappbaren Schautafeln.

€ 9,90

Film „Mondovino – Die Wahrheit liegt im Wein“

Ein Film von Jonathan Nossiter (DVD), Prädikat besonders wertvoll

Offizieller Wettbewerbsbeitrag der Filmfestspiele Cannes 2004.

Dokumentation, Laufzeit ca. 131 Min., OV/UT

„Das ist doch keine Dokumentation, das ist ein Abenteuerfilm! Das würde die An- und Einsichten eines jeden Weinliebhabers bereichern. Der Michael Moore des Weins“ –

Brendt Wucherer auf der Premiere.

€ 14,50

Veranstaltungen / Events

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, die Welt des Weins kennenzulernen:

Weinverkostung – Weinseminar – Wein-Soirée – Koch-Event zum Mitkochen

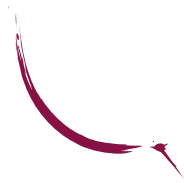
Weitere Informationen finden Sie auf dem farbigen Titelblatt, auf unseren Websites

www.ehrlichemuenchner.de bzw. www.hozofactory.de – oder Sie fragen einfach bei uns nach.

Gerne informieren wir Sie über Termine unserer Weinverkostungen und Weinseminare.

Und wenn es etwas Besonderes sein darf, erstellen wir Ihnen gern ein Angebot für eine Wein-Soirée oder einen Koch-Event nach Ihren Wünschen (nur für Gruppen, 10 bis 16 Personen).

Es sind auch Geschenkgutscheine erhältlich, z.B. für die Teilnahme an einem Weinseminar.



der ehrliche münchner
Weinboutique

Bestellservice für unsere Kunden

Auf Bestellung können wir aufgrund unserer hervorragenden Kontakte zu italienischen Erzeugern auch weitere Spezialitäten in bester Qualität anbieten – beispielsweise feine Mandelkekse (Ghiottini alla Mandorla), fruchtige Salsas, durchgereiften Parmesan, luftgetrockneten Südtiroler Speck, würzige Kaminwurzeln, u.v.m.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, insbesondere auch wenn es um Geschenke geht.

Konditionen und allgemeine Angaben

Die Preise verstehen sich inkl. ges. Mehrwertsteuer.

Alle Flaschen entsprechen der Standardgröße von 0,75 l, sofern nicht anders ausgewiesen.

Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle früher erschienenen Preislisten ungültig. Das Angebot ist freibleibend. Jahrgänge können durch Folgejahrgänge ersetzt werden.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Zahlungsbedingungen: Zahlung sofort nach Warenerhalt.

Feine Weine und Spezialitäten
Fine Wines and Specialities

Wucherer & Joas GbR
„der ehrliche Münchner“
Hohenzollernstraße 146 Rgb.
80796 München

Inhaber:
Brendt Wucherer &
Renate Joas
UstID DE212859443

Tel +49 (89) 30 77 60 30
Fax +49 (89) 30 77 60 99
info@ehrlichemuenchner.de
www.ehrlichemuenchner.de

Sortiment- und Preisliste
Seite 19