

Willkommen Herbst

Bunt, facettenreich und die Vorfreude auf herzhafte Gerichte ...

... so genießen wir gerade den beginnenden Herbst.



Jetzt fehlen nur noch die passenden Weine von erlebe Wein

fruchtig & spritzig - perfekt für asiatische Gerichte oder herzhafte Herbstsuppen:

Riesling „Alte Reben“ Spätlese -trocken- **9,50 €**
Winzerkeller Hex vom Dasenstein

* * *

sehr besonders & im Kastanienholzfass ausgebaut:

Auxerrois -trocken- **11,90 €**
Oberkircher Winzer eG

* * *

harmonische Kombination mit einer dezenten Holznote:

Weißburgunder-Chardonnay -trocken- **9,50 €**
Weingut Daniel Landerer, Oberbergen

* * *

kräftiger Körper dank seinem Ausbau im Holzfass:

Grauburgunder -trocken- **12,50 €**
Weingut Daniel Landerer, Oberbergen

* * *

weiter Scrollen zu den Rotweinen...



jung, frisch, fruchtig & eine kräftige Struktur:

Pinot Noir „junge Reben“ -trocken-
Weingut Daniel Landerer, Oberbergen

12,00 €

* * *

komplexes Cuvée - kräftig, dunkel & mit viel Frucht:

Lily rot -trocken-
Weingut Häußermann, Weinregion Stromberg

9,50 €

* * *

ausdrucksvolles, opulentes Cuvée & im Barrique ausgebaut:

Onyx -trocken-
Winzerkeller Hex vom Dasenstein

12,90 €

* * *

fruchtige & perlende Ideen...

prickelnd, fruchtig & hergestellt in der traditionellen Flaschengärmethode:

Muskateller-Sekt -extra trocken-
Weingut Schloß Ortenberg

13,90 €

* * *

sehr besonders & hergestellt in der traditionellen Flaschengärmethode:

Scheurebe-Sekt -brut-
WG Rammersweier eG

12,90 €

* * *

alkoholfrei, perlend & hochwertig kreiert:

Cuvée weiß-Sekt -halbtrocken-
Oberkircher Winzer eG

7,50 €

* * *



* -zuzüglich Versandkosten bei Paketzustellung-

easy bestellen unter:



0175 20156755



erlebe-wein@web.de



www.erlebe-wein.de