



U Wein-Atelier

Görges Vinothek

Lateyron Brut AOC

Crémant de Bordeaux

Montagne, Frankreich

REBSORTEN:

*Sauvignon Blanc,
Sémillon,
Muskat*

FARBE:

Poivre blanc

NASE:

- ▶ *Quitten und Aprikosen gebettet auf Melisse*
- ▶ *Knackig und lebhaft*

CHARAKTERISTIK:

- ▶ *Eine exklusive Méthode Perlage*
- ▶ *umspielt*

Inspiration pur.



0,75 l

12,90 €

17,20 €/l

2008er Château Capitoul OPUS blanc

Languedoc, Frankreich



REBSORTEN:

45% Marsanne,
45% Roussane,
10% Viognier

FARBE:

Satter Ton von Aurum

NASE:

► Schwarze Johannisbeeren
im Robiniengarten

CHARAKTERISTIKI:

► Geröstete Mandeln
in Vanille mit
roten Beerenfrüchten

► Filets von
Rosa Pampelmuse mit
Lindenblütenhonig

► Eine warme
Crème Brûlée

► Am Gaumen
füllig und knusprig

FASSLAGERUNG:

15 Monate
in Barriques

Vor Genuss
eine Stunde
dekantieren

ALKOHOL:

13,5% Vol.

TRINKEMPFEHLUNG:

► Tartiflette

(Gratin aus
Kartoffeln mit Speck,
Schalotte und Scheiben von Reblochon)

► Confi t de Canard (Ente im eigenen Saft gegart)

► Steinpilztarte mit Bärlauchpesto oder mal

► Escargots mit Kräuterbutter

Diesen Wein
im Keller zu haben
– beruhigend!

0,75 l

13,90 €

18,53 €/l

2009er Château Capitoul OPUS rouge

Languedoc, Frankreich

REBSORTEN:

50% Syrah,
42% Grenache noir,
8% Carignan

FARBE:

Nachtfarben mit Schimmer
von Blaubeeren

NASE:

▶ Schattenmorellen,
etwas Cassis mit
grünem Tabak
▶ Erdige Noten
von Trüffel

CHARAKTERISTIK:

▶ Muskulös, Kraft
▶ Ein Hauch von
Veilchen und
gepfeffertes
Zwetschge

FASSLAGERUNG:

8 Monate
in Barriques

Vor Genuss
dekantieren

ALKOHOL:

13,5% Vol.

TRINKEMPFEHLUNG:

▶ Taureau
camarguais en daube
(Geschmortes Fleisch in
Rotwein mit Oliven)
▶ Quillade (Rustikale
Suppe mit Ferkel,
Bohnen und Thymian)
▶ Tielle Sétoise
(Pastete aus Tintenfisch
und Tomaten)



0,75 l

14,90 €

19,87 €/l

**Rassig; burschikoser Stil
mit Tradition.**

2009er Kiefer Innovation QbA

Baden, Deutschland

**REBSORTE:**

100% Spätburgunder Rotwein

FARBE:

*Rubinrote Herbstblätter
in der Abendsonne*

NASE:

► *Bienenstich
mit Kirschpudding
und frischer Vanille*

RESTZUCKER:

1,8 g/l

CHARAKTERISTIK:

► *Kräftig
und geschmeidig*

► *Aromatik
von Beeren
mit Tabakblatt
und Nelke*

*Vor Genuss
atmen lassen*

Barriquelagerung

TRINKEMPFEHLUNG:

► *Schäufole
(gepökelte
und geräucherte
Schweineschulter)*

► *Flammkuchen
► Leberspätzle
mit Röstzwiebeln
und Rehrücken*

Ein leidenschaftlicher Wein!

0,75 l

14,90 €

19,87 €/l

Unser Verpackungsservice für Sie
Für Privat und Gewerbe
Von der Einzelflasche bis zum Präsentkorb



*Individuelle
Verpackungsideen mit
geschmackvoll kombinierten
Materialien sind unsere
Spezialität – auch bei
größeren Auftragsvolumina.*



Alle Angebote gelten, solange Vorrat reicht.

**Wir versenden Ihre Präsente
Bruchsicher verpackt per DHL**



*Wir verpacken Ihre Präsente
dekorativ und ansprechend
– unser Versandpartner
sorgt dafür, dass Ihre
Aufmerksamkeiten pünktlich
die von Ihnen gewünschten
Empfänger erreichen.*



Jahrgangsänderungen vorbehalten.

2008er Urabain Prado de Chica

D. O. Navarra, Spanien

REBSORTE:

100% Merlot

FARBE:

*Rubinrot mit
bordeauxroten Facetten*

NASE:

► *Balsamische Aromen
mit einem Hauch
von Toffee*

CHARAKTERISTIK:

*Sie trinken in
Zartbitterschokolade
getauchte knackig-reife
Waldbeeren*

ALKOHOL:

14,5% Vol.

RESTZUCKER:

1,9 g/l

LAGERUNG:

*9 Monate
neue Barriques*

TRINKEMPFEHLUNG:

- *Roncal mit Membrillo
(Schafskäse mit
Quittengelee)*
- *Cardo mit eingelegten
Meeresfrüchten*
- *Menestra (Gemüsesuppe)*
- *Tostadas
(geröstete Brotscheiben
mit Knoblauch
und Olivenöl)*
- *Lamm mit Piquillo
de Lodosa, bardiertes
Geflügel und Bohnen*



0,75 l

10,90 €

14,53 €/l

**Flüssiges Zartbitter –
ein Genuss für die Sinne!**

2009er Raccolto Tardivo
Gavi di Gavi DOCG
Piemont, Italien

REBSORTE:

100% Cortese

FARBE:

*Kräftiges Gelb
mit
grünlichen Refl exen*

NASE:

▶ *Warmer Honig
mit
exotischen Früchten*

CHARAKTERISTIK:

▶ *Blumig
komplexer Körper*
▶ *Ausgewogene
Balance
zwischen Frische
und Wärme*

ALKOHOL:

13% Vol.

TRINKEMPFEHLUNG:

▶ *Risotto
mit Steinpilzen*
▶ *würzige Suppen und*
▶ *geschmortes Fleisch
mit Kräutern*
▶ *Variationen von
Ziegen- und Schafskäse*



0,75 l

13,50 €

18,00 €/l

**Die einzige trocken
ausgebaute Spätlese
aus dem Piemont.**

2008er Barbera D'Asti Stella Rossa DOC *Piemont, Italien*

REBSORTE:

100% Barbera

FARBE:

Flammendes Rot

NASE:

▶ *Himbeeren und
gekochte Kirschen*

CHARAKTERISTIK:

▶ *Angenehme
Traubennote,
rund und vollmundig.*
▶ *Feine Kirscharomen*

*Im frischen
Holzfass gereift*

ALKOHOL:

13,5% Vol.

TRINKEMPFEHLUNG:

▶ *Vorspeisen mit
gegrilltem Fleisch*
▶ *Fleischgerichte*
▶ *Risotto*
▶ *Pasta mit Ragout
und Käse*



0,75 l

8,90 €

11,87 €/l

**Ein Italiener mit Anklängen
von Kastagnetten!**

Marco Bonfante Grappa di Nebbiolo

Piemont, Italien

REBSORTE:

100% Nebbiolo

FARBE:

*Bernstein und Gold
zu einem
Strahlen vereint*

NASE:

► *Veilchenstrauß
auf
geschabter Vanille*

ALKOHOL:

40% Vol.

CHARAKTERISTIK:

► *Blätter alter
Rosensorten
mit Gewürzen*
► *Warm
und geschmeidig*
► *Leichte
Steinpilznoten
mit Trüffeln*

Barriquelage

TRINKEMPFEHLUNG:

► *Als Digestif mit Espresso*
► *Dunkle Schokolade
und ein gutes Buch*



0,75l

21,90 €

29,20 €/l

Ein Grappa für Genießer!



Görges Vinothek – Geschäftsführer Matthias Görge
Ansprechpartnerin im Wein-Atelier: Martina Vogt



Wein-Atelier

Görges Vinothek

*Stilvolle Präsente | Geschenkgutscheine
Versandservice für Privat und Gewerbe
Prickelndes | Weine | Magnumflaschen
Spirituosen | Spezialitäten | Accessoires
Delikatessen*

Kasernenstraße 34 / Ecke Fasanenstrasse
38102 Braunschweig
Telefon (05 31) 2 34 90 40
Telefax (05 31) 2 34 90 53
www.Wein-Atelier.de · info@wein-atelier.de