



*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)

► Confit 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 Kirschkuchling  
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:**

► *Schäufele  
(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*

*Barriquelagerung*

## 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 Görges  
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](http://www.Wein-Atelier.de) · [info@wein-atelier.de](mailto:info@wein-atelier.de)