

# Wein:zeit

# Herbst & Winter 2025

15.10. - 31.12.2025

### **Gran Cuvee Vino**

Frizzante Cantina Vigna Verde

0,75 l / Fl. 6 x 0,75 l Krt.



# Vigna Verde Vino

Rossato Spumante Extra Dry La Salute

0,75 l / Fl. 6 x 0,75 l Krt. trocken

Art. 501524



# **Imperiale** Spumante

extra dry domus Vini

0,75 l / Fl. 6 x 0,75 l Krt.



# **Ambasciatori** Salento bianco

**IGP** Anpulien

0,75 l / Fl. 6 x 0,75 l Krt.



Art. 501526

# 24The Wedge Chenin Blanc

Babylon Peak Südafrika

Art. 501523

0.75 I / Fl. 6 x 0,75 l Krt. trocken

Art. 501527



# 22 Majarcaq Negromaro Salento

IGP, Apulien

0,75 l / Fl. 6 x 0,75 l Krt. trocken

Art. <u>50125</u>8



# 22 Majarcaq Primitivo Salento

Art. 501525

IGP, Cantina, Apulien

6 x 0,75 l Krt.

Art. 501529



0,75 I / Fl. 6 x 0,75 l Krt. trocken



Art. 501171

# Sommelier-Empfehlungen von Bert's Weinexpress!



Ein Tropfen mit Erfahrung





6 Flaschen pro Karton enthalten. 750 ml pro Flasche. Verkauf erfolgt kartonweise.



#### Kirschnick | Ergolding

Am Industriegleis 10 84030 Ergolding Tel. 0871 / 70 09-59 E-Mail bestellservice@kirschnick.de

#### Kirschnick | München

Ohmstraße 2 85716 Unterschleißheim Tel. 089 / 32 21 10-22 E-Mail bestellservice@kirschnick.de





















 ${\bf Angebot\ solange\ Vorrat\ reicht.\ Alle\ Preise\ in\ Euro\ zzgl.\ ges.\ MwSt.}$ Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Die Abbildungen können vom Original abweichen



# Empfehlungen

Das Beste der Saison

# **Weißweine**

Weißburgunder & Chardonnay - Elegant und vielseitig. Perfekt zu Geflügel, Kalbfleisch und asiatischen Gerichten.

**Grauburgunder -** ist ein toller Begleiter zu Bärlauch, Spargel, Wiener Schnitzel und Geflügel.

**Grüner Veltliner -** Frisch und knackig. Schmeckt hervorragend zu Spargelsalat, Garnelen und frischem Fisch.

**Neppo Weiß -** Ein Alleskönner. Ein Muss zu Spargelgerichten, Sommersalaten und Antipasti.

# Rosewein

**Cuvee Rose -** Fruchtig und leicht. Passt perfekt zu Garnelen, Lachs, Vorspeisen mit Mozzarella oder Sommersalaten mit Erdbeeren.

# **Rotweine**

**Primitivo** - Kraftvoll und intensiv. Der ideale Partner für saftiges Steak, geschmortes Fleisch und Braten.

**Neppo Rot** - Jung und unkompliziert. Passt perfekt zu Gerichten mit Geflügel oder Burgern.

**Zweigelt -** Ein charmanter Begleiter. Harmoniert wunderbar mit hellem Fleisch, Rindfleisch oder Geflügel in sommerlichen Salaten.

# **Prickelnd**

**Rabosetto** - Unbeschwert und lebendig. Ideal als Aperitif, zu Antipasti oder zu Desserts mit frischen Früchten und Panna Cotta.



**Bert's Weinexpress** 

Weinsomelier Michael Weiß berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Weine für Ihre Getränkekarte.

"Nach vielen Berufsjahren in der Gastronomie ist mir wichtig zu vermitteln, wie viel Freude und Leidenschaft sich mit Essen und dem dazu passenden Wein verbinden. Ich selbst habe immer Lust, beim Kochen besondere Speisen und spannende Weine zu vermählen. Mich begeistern vor allem Weine von Familienweingütern, bei denen das Terroir und die Leidenschaft der Winzer spürbar ist. Als Weinsammler freut es mich immer sehr, etwas Neues aus unserem vielseitigen Portfolio zu entdecken und dies mit unseren Kunden zu teilen."

Kontaktieren Sie bitte Ihren Kirschnick Verkaufsleiter oder wenden Sie sich an den Kirschnick Telefonverkauf unter 0871 - 7009-59 oder 089 - 3221 10-22 für einen Termin!