



“Prosecco des Jahres“ 2018

Wahlergebnisse, von denen andere träumen:

- „Prosecco des Jahres“ zum 14. Mal
- „Bester Schaumwein Italiens 2018“ von der Jury des Fachmagazins „Weinwirtschaft“

Il Fresco, übersetzt „der Frische“, verströmt ein elegantes Bouquet von weißen Früchten, Blüten, Äpfeln und etwas Eisbonbon. Goldgelb die Farbe, kristallklar im Glas. Mit seinen frischen Aromen, dem wunderbar leichten und dennoch intensiven Geschmack und der langanhaltenden Perlage ist der „Il Fresco“ der Aperitif und Begleiter für Seafood und leichte Speisen.

Als Begleiter:

„Blanche Fruit Rouge“ weiße Schokolade (Schell Schokoladenmanufaktur)

- 1 Flasche Prosecco Spumante „Il Fresco“
- 1 Tafel Edelschokolade Schell

im 1er Geschenkkarton Natur **17,30 €** + MwSt.
auch zum Versenden

Champagner Premier Cru

In diesem hochwertigen Geschenkkarton verbirgt sich der Jahrgangs-Champagner **Chaillot Premier Cru** (Brut) der aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir besteht.

Ein erstaunlicher Champagner mit reichhaltigem Aroma und Bouquet. Besonders zeichnet er sich durch den geschmeidigen Duft eines entwickelten Champagners aus. Eine fruchtig frische Note mit viel Eleganz und feiner Perlung.

Im Präsentkarton **28,94 €** + MwSt.
auch zum Versenden



Präsent „Marques de Castilla Crianza“

Dieser wunderbar intensive spanische Rotwein wird aus den besten Tempranillo-Reben gekellert. Starke kirschroter Farbe, ein üppiger Geruch von reifen, roten Früchten, etwas Vanille, Rauch und Lakritz. Voll und rund am Gaumen mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Im Abgang nachhaltig und samtig.

Weinpräsentkarton mit 3 Flaschen **24,48 € + MwSt.**
auch zum Versenden



Präsent „Leinenschatulle“

Der Da Vinci Chianti präsentiert sich in reiner rubinroter Farbe mit schönen Glanzlichtern am Rande des Glases. Der einnehmende Duft ist geprägt von würzigen und fruchtigen Aromen. Dunkle Kirschen, frische Preiselbeeren und wilde Brombeeren vereinen sich auf harmonische Weise mit Anklängen an zerstoßene schwarze Pfefferkörner. Am Gaumen entfaltet der Da Vinci eine anregende und üppige Charakteristik mit geschmeidiger Tannin-Struktur. Ein ausgewogener und intensiver Chianti mit vorzüglichem Abgang und fruchtbetontem Nachgeschmack.

Begleitend dazu:

- Schell Schokolade
- Grappa
- Olivengebäck
- Amarettini

Geschenkbbox **24,95 € + MwSt.**
auch zum Versenden





Präsent „Brunch international“

- Pasta (500g)
- Mediterrane Tomatensauce (370g)
- 1 Flasche Rotwein, Marques d'Castilla (0,75l)
- Tarallini, pikantes Knabbergebäck (150g)
- Wasabi-Mix (100g)
- Bischoffinger Weingelee (225g)
- Cantuccini (50g)
- Ronnefeldt Fruchtetee (100g)
- 1 Amaretto (ital. Keks)
- 1 Flasche Vinum Sekt (0,2l)

auf einer Bambusschale **35,00 € + MwSt.**
auch zum Versenden

Präsent „Arrogant Frog“

Wer sagt, die Franzosen hätten keinen Humor? Der Name des Weingutes spielt mit dem Vorurteil, die Franzosen seien hochnäsig und nimmt den englischen Spitznamen der Franzosen-„Frösche“ einmal bildlich. In unserem Präsentkarton finden Sie zwei typisch südfranzösische Weine aus dem Languedoc.

„Arrogant Frog Ribet Rouge“
(55% Cabernet Sauvignon + 45% Merlot)

„Elegant Frog“ (100% Cabernet Sauvignon)

begleitet von drei französischen **Wildfleisch- Terrinen**
(je 180g)

Präsentkarton **29,20 € + MwSt.**
auch zum Versenden



„Bischoffinger Weinpräsent“

- Weißer Burgunder, halbtrocken
- Spätburgunder Rosé, trocken
- Spätburgunder Rotwein, trocken
- 1 Glas Weißwein-Gelee (225g)
- 1 Glas Rosé-Weingelee (225g)
- 1 Glas Rotwein-Gelee (225g)

auf einer Bambusschale **27,65 € + MwSt.**
auch zum Versenden





„Präsent alkoholfrei“

- Ronnefeld Kräutertee 100g
- Ronnefeld Früchtetee 100g
- Knabbergebäck 150g
- Amaretti (ital. Keks) 100g
- Schwarzer-Johannisbeer-Nektar 0,2L
- Schokolade (Schirm)
- Amaretti Morbidi
- 1 Glas Weißwein-Gelee (225g)

auf Bambusschale **27,57 €** + MwSt.
auch zum Versenden

„Präsent Herzschlag“

Der „Herzschlag“ Cabernet Sauvignon reifte für 16 Monate in Barrique-Fässern und zeigt im Duft Aromen von reifen Brombeeren gepaart mit würzigem, präsentem Holz, dazu eine pikante, pfeffrige Beerenfurcht und sehr gute Tannine, die von röstigen Barrique-Noten flankiert werden, was den Gesamteindruck harmonisch abrundet.

Passet bestens zu herbstlichen Schmorgerichten, Rouladen mit Rotkraut, Wildschwein oder auch zu kräftig gewürztem Lamm. Hat Lagerpotenzial!

Passend dazu:

Schell -Barrique 70%

Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige „Barrique“ aus Venezuela durch Gewürze wie Chili, rotem und schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Sezuan-Pfeffer, Bourbon-Vanille sowie Geheimnissen von Chocolatier Eberhard Schell in Zusammenarbeit mit Top Someliere Claudia Stern, ehemals Restaurant Vintage Köln.

auf einer Präsentenschale mit Schleife **19,29 €** + MwSt.
auch zum Versenden

