

03_2011

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

GROSSE GEWÄCHSE 2010
VON WINNING
REICHSRAT VON BUHL
BASSERMANN-JORDAN
WEINGUT WITTMANN

WEISSE WUNDER-
CHÂTEAUNEUFS
CHÂTEAU DE
BEAUCASTEL 2009

EIN ALTER BEKANNTER
GAVI TERRAROSSA

MIT BEILAGE
AKTUELLE
EXTRAPRIMA-
PREISLISTE 08/2011

DRAMATISCH GUTE QUALITÄTEN
2010 BEI VON WINNING



Wichtiger Hinweis

Wegen der Großveranstaltung »AUTO-SYMPHONIC« ist der Friedrichsplatz vom 7.–10. September 2011 für den Autoverkehr gesperrt. Währenddessen ist unser Geschäft nur zu Fuß erreichbar. Damit Sie bequem mit dem Auto vorfahren können, besetzen wir unser Lager in S 6, 10 als zusätzliche Verkaufsstelle wie folgt:

Mi. – Fr. 14:30 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

Neue Preisliste

Auf extraprima.com finden Sie unsere aktuelle, kompakte Übersichtspreisliste (Stand 08/2011):

www.extraprima.com → Preisliste

Dr. Deinhard

■ 2010 Riesling Ruppertsberg Kabinett Dr. Deinhard (1 Liter)	6,90 €/litr.	6,90 €
■ 2010 Riesling QbA Gutsriesling Dr. Deinhard	8,67 €/litr.	6,50 €
■ 2010 Weißburgunder QbA Dr. Deinhard	9,20 €/litr.	6,90 €
■ 2010 Riesling Eva trocken Dr. Deinhard	10,53 €/litr.	7,90 €

Von Winning

■ 2010 Riesling Drache trocken Von Winning	11,87 €/litr.	8,90 €
■ 2010 Riesling Win Win Von Winning	13,33 €/litr.	10,00 €
■ 2010 Riesling Deidesheimer Paradiesgarten Von Winning	16,67 €/litr.	12,50 €
■ 2010 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad Von Winning	20,67 €/litr.	15,50 €
■ 2010 Riesling Forster Ungeheuer Von Winning	23,33 €/litr.	17,50 €
■ 2010 Riesling Deidesheimer Grainhübel Von Winning	23,33 €/litr.	17,50 €
■ 2010 Sauvignon Blanc Von Winning	23,33 €/litr.	17,50 €

Bitte beachten Sie auch die verfügbaren Weine aus 2008 und 2009 in unserer Preisliste:

www.extraprima.com → Preisliste

DRAMATISCH GUT 2010 BEI VON WINNING

»2010 ist einfach überragend. Vielleicht bekommen wir nie wieder einen solch großen Jahrgang wie diesen!« sagte STEPHAN ATTMANN euphorisch bei einer Fassverkostung im November 2010. Nur professionelle Verkoster waren in der Lage dieser Begeisterung zu folgen, denn ungeübte Genießer konnten mit der jugendlich strammen Säure seinerzeit wenig anfangen. Auch einige Winzer-Kollegen bekamen es bei ihrer Vinifikation im vergangenen Herbst offensichtlich mit der Angst zu tun und entsäuerten geschwind ihre Moste, um sie dem »Normalgeschmack« anzugleichen. Säureentzug kam für ATTMANN bei den hochwertigen Qualitäten des Jahrgangs keinesfalls in Frage. Vielmehr gönnte er seinen Weinen einen langen Hefeausbau, um sie in Balance zu bringen. Die Erntemengen waren aufgrund einer verrieselten Blüte ohnehin begrenzt und mussten durch den feuchten Herbst in Form von einer handverlesenen Selektion weiter dezimiert werden, um dem selbst gesetzten, hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Heute sind die ersten WINNINGSCHEN Lagenweine auf der Flasche. Das Warten hat sich gelohnt, denn die 2010er sind schlicht die besten Weine, die es bei VON WINNING seit dem Debut-Jahrgang 2008 bislang gab. Die Burgundersorten, Großen Gewächse und manche Selektionen aus 500-Liter-Tonneaux' kommen im September auf den Markt. Ihre unglaubliche Spannung, Klarheit und Strahlkraft verdanken alle 2010er VON WINNING-Weine der grandiosen Säure, die alle Aromen fest an den Zügeln hält ohne jedoch dominant in Erscheinung zu treten. Der den 2010ern eigene, enorme Extrakt glättet die Kanten und füllt den Mundraum mit Saftigkeit und Schmelz. Ewig lang und ausdauernd kleiden diese Unikate den Gaumen in ein schillerndes Aromenspiel von großartiger Tiefe und Vielschichtigkeit. Zur Drucklegung dieses Newsletters waren noch nicht alle Weine von uns füllfertig verkostet. Daher finden Sie hier nur einen Ausschnitt des gesamten Sortiments beschrieben, um Ihnen einen grundsätzlichen Eindruck zu verschaffen. Allerdings kann ich Ihnen versichern, über die vergangenen Monate die Entwicklung dieser Weine mit großer Spannung und Freude verfolgt zu haben.

NEU im Sortiment der DEINHARD-Linie ist die liebenswerte, zart duftende »EVA«, die von Deidesheimer Lagen aus zugekauften Trauben komponiert wurde. Dieser elegante und berauschend schöne, einfache Riesling zeigt, dass es auch im Einstiegssegment hervorragende Rieslinge in 2010 gibt, die mit spannungsgeladener Frische und wunderbarer Saftigkeit zu brillieren in der Lage sind. Den Einstieg in die VON WINNING-Linie rundet nunmehr der *Drache* aus dem FORSTER UNGEHEUER ab. Er besitzt die cremige Saftigkeit, die den WINNINGSCHEN Rieslingen so unverwechselbar zu eigen ist. Hinter dem praktischen Drehverschluss verbirgt sich ein unglaublich animierender, runder Riesling mit Rasse, Mineralität und reichlich Kraft. *Win Win* und *Paradiesgarten* bleiben nicht nur im Preis konstant, sondern besitzen ähnliche Charakter-

eigenschaften wie die 2009er Vorgänger, lediglich mit mehr Spannung und einem delikaten Säure-Lift. Der *Ruppertsberger Reiterpfad 2010* ist ein phänomenaler Prototyp dieser Lage: locker-flockig-leichtfüßig und generös zeigt er sich bestens gelaunt und versprüht nonchalant sein weit tragendes Parfum. Der *Ungeheuer-Riesling* besitzt eine noch größere Ausstrahlung als sein Vorgänger aus 2009. Grüne und weiße Aromen konkurrieren hier im Geschmacksbild und bringen reichlich Frucht und Fluss an den Gaumen. Der *Grainhübel* benötigt wieder etwas mehr Zeit als die anderen Lagen-Rieslinge und gibt sich derzeit verschlossen, gewichtig und druckvoll – ein Naturbursche. Der traumhaft dichte und komplexe *Sauvignon blanc* behauptet sich weiterhin an der deutschen Spitze dieser beliebten Rebsorte und hat mit dem *Sauvignon blanc 500* eine exzentrische Verstärkung an die Seite bekommen. Die Zusatzbezeichnung verrät, dass der neue Sauvignon in 500-Liter-Tonneaux' vergoren wurde. Er wurde aus dem Trub des normalen Sauvignons und dem Jungfernertrag einer Dichtpflanzung gewonnen. Vom Fass war er ein unglaublich rassischer und kraftvoller Extrakt, der nur schwer mit anderen Sauvignons vergleichbar schien. Seine Entwicklung wird hochspannend zu beobachten sein. Auch aus dem FORSTER UNGEHEUER gibt es eine 500er-Variante. Ganz mineralisch, hochverdichtet und druckvoll, gab er in der Jugend einen enorm eigenwilligen Charakter preis, der auf eine langsame, Geduld erfordernde Entwicklung schließen ließ. Beide 500er-Weine werden unfiltriert gefüllt, daher empfehle ich darauf zu achten, dass sie für eine längere Reifung AUF KEINEN FALL bei über 16°C gelagert werden! Die GG-Rieslinge *LANGENMORGEN* und *KALKOFEN* hatte ich zuletzt im Frühjahr verkostet. Beide zeigten sich außerordentlich spannend und ausgewogen, von großer Struktur und enormer Fülle. Sie werden sich vermutlich früher zugänglich zeigen als die drei folgenden GGs. Auch die Burgundersorten und der *Blanc* waren vom Fass mehr als vielversprechend. Sie werden im September gemeinsam mit den Großen Gewächsen ausgeliefert.

Juli 2011: Während STEPHAN ATTMANN sich enthusiastisch begeistert mit unseren neuen Côte-Rôtie der DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN beschäftigte, konnte ich die Großen Gewächse *PECHSTEIN*, *KIRCHENSTÜCK* und *KIESELBERG* als füllfertige Muster ausgiebig verkosten. Nun wird es sicherlich wieder den einen oder anderen geben, der meint, der Boxberger spinnt oder übertreibt mit der Bewertung der 2010er GGs seines Freundes STEPHAN ATTMANN. Aber ich kann Ihnen versichern, dass meine enge Freundschaft zu ihm keinerlei Einfluss auf meine Beurteilungen hat. Tatsächlich sind die *Winningschen GGs 2010* von einer derart dramatischen Qualität, wie man sie in der vergangenen Dekade in Deutschland kaum angetroffen hat. Hohe Intensität und Spannung, enorme Konzentration und unangestregtes Spiel führen zu einem sensationellen Geschmackseindruck, der auf interna-

Wichtiger Hinweis

Wegen der Großveranstaltung »AUTO-SYMPHONIC« ist der Friedrichsplatz vom 7.–10. September 2011 für den Autoverkehr gesperrt. Währenddessen ist unser Geschäft nur zu Fuß erreichbar. Damit Sie bequem mit dem Auto vorfahren können, besetzen wir unser Lager in S6, 10 als zusätzliche Verkaufsstelle wie folgt:

Mi. – Fr. 14:30 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

tionaler Ebene zur absoluten Elite gehört. Die bebende Säure und messerscharfe Präzision gibt diesen zukünftigen Legenden eine Langlebigkeit und über Jahrzehnte haltbare Frische, wie dies nur selten deutsche Rieslinge erreicht haben. Keine Frage: Wer diese grandiosen Unikate nicht einkellert, um ihre atemberaubende Entwicklung über Jahre zu verfolgen, macht einen folgenschweren Fehler!

■ **2010 Pechstein GG Weingut Von Winning**

94–95/100 | Der Pechstein 2010 wurde je zur Hälfte in Holz und Stahl vergoren und ausgebaut. Bereits in der Jugend besaß er eine unglaubliche Lagentypizität, die sich auch beim füllfertigen Muster bestätigt. Dicht und konzentriert in der Nase, enorme Kraft anzeigend, mit leichten Reduktionsnoten, die auf ein langes Leben schließen lassen. Schießpulver, Agrumen, Citrus und Basaltnuancen schwingen im Obertonbereich mit. Sein hochkonzentrierter Duft ist ewig tief, zeigt enorme Rasse und Druck sowie einen Hauch von feiner Holzwürze. Im Mund bringt der Pechstein eine grandiose Intensität auf die Zunge, mit salzig-beißender, hochmineralischer Struktur. Ein großer, extrem verdichteter, konzentrierter Riesling, der spielend mit langlebigen Referenzweinen jeder Couleur konkurriert. Unglaublich druckvoll und komplex am Gaumen, unnachgiebig, saftet er voll durch und besitzt ein grandioses Spiel, bleibt immer frisch, festfleischig und präzise. Ein unvorstellbarer Pechstein mit gigantischer Ausdruckskraft, steiniger Würze und ewiger Länge. Im Abgang bleiben Citrusaromen, Limette und Zitronenmelisse mit cremigem Extrakt und bebender Säure minutenlang zurück. Einfach grandios.

■ **2010 Kirchenstück GG Weingut Von Winning**

95–96/100 | Glücklicherweise gibt es vom 2010er Kirchenstück mehr als die dreifache Menge des Vorjahres. Vergoren und ausgebaut wurde er in drei 500-Liter-Tonneaux der Tonnellerie Sylvain aus Pomerol, von denen eines neu zum Einsatz kam. Deutlich saftiger und weicher als der noch verschlossene Pechstein, entläßt sich der Kirchenstück in der Nase mit reifen Fruchtaromen wie Marillen und Pfirsich, begleitet von Citrusnuancen und Agrumen. Üppig, reichhaltig und ausladend, mit großer Tiefe und fülliger Intensität ist das Duftspektrum angereichert.

Auch den Mund erfüllt er mit dichter, satter Frucht, viel Schmelz, großer Strahlkraft und enormer Konzentration. Mineralisch, druckvoll und mit einer Intensität auf der Zungenmitte, die absolut selten ist, erzeugt er eine einzigartige Spannung und dramatische Dichte. Seine grandiose, festfleischige Struktur verfügt über eine enorme Fülle ohne schwer zu sein, vielmehr federleicht und dennoch unglaublich intensiv. Der Kirchenstück wird sich erst in einigen Jahren vollends entfalten, ewig lang, exotisch und mineralisch. Äpfel, Ananas, Limette und Pfirsich strahlen lange im Nachhall weiter und verbreiten ein unwiderstehliches Parfum. Eine Tour de Force in Riesling!

■ **2010 Kieselberg GG Weingut Von Winning**

97–98/100 | Der grandiose Kieselberg 2010 ist ein wahrhafter Meilenstein für trockenen deutschen Riesling, ein einmaliges Monument, eine atemberaubende Kathedrale – die Sagrada Familia des Rieslings. Einerseits, weil es ein ewig haltbarer Wein mit einem unbeugsamen, einzigartigen Charakter ist. Andererseits, weil er beweist, dass ein großer Riesling, auch wenn er über eine hohe Säure verfügt, mit nur 3,5g Restzucker auskommen kann! Weniger ist eben mehr! Der Kieselberg 2010 wurde in drei Tonneaux vergoren und ausgebaut. Zwei gebrauchte 500-Liter-Fässer von Sylvain und ein neues 600-Liter-Tonneau von Taransaud. Der hohe Extrakt und schonende Ausbau auf der Hefe in Holzfässern sorgen für die nötige Balance. Der Verzicht auf übermäßige Filtration verleiht ihm eine weitere geschmackliche Dimension und Viskosität. Ewig tief, ganz weit gefasst und enorm vielschichtig zeigt sich sein berauschendes Geruchsbild. Jugendlich vibrierend und strahlend, mit sensationeller Noblesse und Distinktion ist er hochkomplex und dennoch wie in einem Stück gegossen. Die weißen, gelben und grünen Fruchtakzente bleiben noch dezent im Hintergrund und rüsten sich für den zukünftigen Nasenauftritt. Mit einem grandiosen Auftakt startet er im Mund durch. Sein ganz weit gefasster Korpus ist unterlegt mit irrsinniger Mineralität und Rasse. Beißend scharf, ganz geradlinig und unglaublich druckvoll ergeht er sich mit nicht enden wollender Würze und Extraktreichtum. Spannungsgeladen und explosiv baut er eine unglaubliche Präsenz auf mit feinem Schmelz und minutenlangem Abgang in dem sich Mandarinen, Agrumen, Nüsse, weiße Schokolade und frische Kräuter finden.

Von Winning ab September lieferbar

■ 2010 Blanc – Von Winning ab September 2011	32,00 €/ltr.	24,00 €
■ 2010 Weisser Burgunder – Von Winning ab September 2011	32,00 €/ltr.	24,00 €
■ 2010 Chardonnay – Von Winning ab September 2011	32,00 €/ltr.	24,00 €
■ 2010 Riesling LANGENMORGEN GG – Von Winning ab September 2011	34,67 €/ltr.	26,00 €
■ 2010 Riesling KALKOFEN GG – Von Winning ab September 2011	34,67 €/ltr.	26,00 €
■ 2010 Riesling Forster Ungeheur 500 – Von Winning ab Sept. 2011	37,33 €/ltr.	28,00 €
■ 2010 Riesling KIESELBERG GG – Von Winning ab September 2011	39,33 €/ltr.	29,50 €
■ 2010 Riesling KIESELBERG GG – Von Winning 1,5-ltr. Mag. ab Sept. 2011	41,67 €/ltr.	62,50 €
■ 2010 Sauvignon Blanc 500 – Von Winning ab September 2011	50,67 €/ltr.	38,00 €
■ 2010 Riesling JESUITENGARTEN GG – Von Winning ab September 2011	50,67 €/ltr.	38,00 €
■ 2010 Riesling PECHSTEIN GG – Von Winning ab September 2011	50,67 €/ltr.	38,00 €
■ 2010 Riesling KIRCHENSTÜCK GG – Von Winning ab September 2011	65,33 €/ltr.	49,00 €

Große Gewächse 2010 von Bassermann-Jordan und Reichsrat von Buhl aus der Pfalz sowie Weingut Wittmann aus Rheinhessen ab September 2011 verfügbar:

■ 2010 Riesling KALKOFEN GG Bassermann-Jordan ab September 2011	44,00 €/ltr.	33,00 €
■ 2010 Riesling HOHENMORGEN GG Bassermann-Jordan ab Sept. 2011	44,00 €/ltr.	33,00 €
■ 2010 Riesling PECHSTEIN GG Bassermann-Jordan ab September 2011	44,00 €/ltr.	33,00 €
■ 2010 Riesling JESUITENGARTEN GG Bassermann-Jordan ab Sept. 2011	46,67 €/ltr.	35,00 €
■ 2010 Riesling REITERPFAD GG von Buhl ab September 2011	40,00 €/ltr.	30,00 €
■ 2010 Riesling PECHSTEIN GG von Buhl ab September 2011	40,00 €/ltr.	30,00 €
■ 2010 Riesling UNGEHEUER GG von Buhl ab September 2011	40,00 €/ltr.	30,00 €
■ 2010 Riesling JESUITENGARTEN GG von Buhl ab September 2011	40,00 €/ltr.	30,00 €
■ 2010 Riesling KIRCHENSTÜCK GG von Buhl ab September 2011	65,33 €/ltr.	49,00 €
■ 2010 Riesling AULERDE GG Weingut Wittmann ab September 2011	32,67 €/ltr.	24,50 €
■ 2010 Riesling KIRCHSPIEL GG Weingut Wittmann ab September 2011	42,67 €/ltr.	32,00 €
■ 2010 Riesling MORSTEIN GG Weingut Wittmann ab September 2011	46,67 €/ltr.	35,00 €



Der Platz an dem man pfälzer Lebensart und Große Gewächse bestens genießen kann: Restaurant Leopold im Weingut Von Winning in Deidesheim (designed by Yasmin von Schaabner – www.yvs-design.com)

WEISSE WUNDER-CHÂTEAUNEUF 2009

CHÂTEAU DE BEUCASTEL

2009 ist ein ausgezeichnete Jahrgang für rote Châteauneuf-du-Pape-Weine. Absolut sensationell ist 2009 allerdings für weiße Châteauneufs. Dementsprechend brachte das CHÂTEAU DE BEUCASTEL, als der führende Erzeuger für Weißweine dieser Region, mit dem klassischen *Blanc* und dem raren *Vieilles Vignes Roussanne* zwei

■ 2009 Châteauneuf-du-Pape blanc

94/100 | Der einfache *Blanc* besteht aus 80% *Roussanne*, sowie *Clairette* und *Grenache blanc*. Er wird auf Stahl und Holz vergoren und reift acht Monate auf der Feinhefe heran, was ihm ein üppiges Bouquet mit grandioser Tiefe verleiht. Um alle Aromen frei zu setzen, benötigt er ein möglichst großes Glas und sollte nicht zu kalt, am besten dekantiert, genossen werden. Sein anziehend-weittragender Duft ist spannungsgeladen, intensiv und erfüllt von berstender Frucht. Kraftvoll-fleischig, ganz offen und luftig, strahlt er ganz locker-flockig aus dem Glas und transportiert grüne und gelbe Fruchttakente gemeinsam mit Kräutern und *Garrigues*-Aromen bis weit über den Kelch hinaus. Auch im Mund zeigt er sich ganz rund, saftig und intensiv, besitzt enormes Spiel und viel Zug. Ein unglaublich rassischer, fast knackiger Châteauneuf, sofern dieses Attribut auf einen schwergewichtigen Weißwein überhaupt zutreffen kann. Bei all seiner Strahlkraft und Opulenz ist er auch noch elegant und energisch zugleich. Vermutlich der beste weiße Basis-Beaucastel bislang!

majestätische Weine auf die Flasche. Sie gehören zu den kräftigsten unter den feinen Spitzen-Weißweinen der Welt. Mit Volumen, Fülle und reichhaltiger Intensität sind sie bis an das Maximum ausgestattet. Und trotzdem bringen Sie eben auch strahlende Eleganz und Vielschichtigkeit an den Gaumen.

■ 2009 Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes Roussanne

97/100 | Der *Vieilles Vignes Roussanne* zählt immer zu den spektakulärsten Weißweinen Frankreichs. Doch der 2009er setzt gegenüber den vorigen Jahrgängen noch eins drauf, was bereits seine reichhaltige Farbe andeutet. Seine ganz dichte und üppige Frucht zeigt enorme Fülle und sensationelles Spiel in der Nase, mit weniger Exotik als in 2008, sondern vielmehr burgundischen Anklängen. Im Mund bestätigt sich die reife, intensive Frucht mit grandioser Dichte, ganz offen und doch von enormer Fülle getragen. Seine ewig lange, mineralische Struktur steht im Mittelstück gemeinsam mit der vibrierenden Säure deutlich mehr im Vordergrund als die Süße der Fruchtaromen und entwickeln gemeinsam ein sensationelles Spiel mit strahlender Eleganz. Im Abgang kommt die Extrakt-süße dann doch zum Vorschein und erleuchtet den Gaumen über einen erklecklichen Zeitraum. Die zu 50% neuen Holzfässer schimmern nur als zarte Randerscheinung durch den reichhaltigen, opulenten Körper. Grandios, aber leider nur in begrenzten Mengen verfügbar!



Château de Beaucastel

■ 2009 Châteauneuf-du-Pape blanc	78,67 €/litr.	59,00 €
■ 2008 Châteauneuf-du-Pape blanc	78,67 €/litr.	59,00 €
■ 2009 Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes Roussanne	132,00 €/litr.	99,00 €
■ 2008 Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes Roussanne	132,00 €/litr.	99,00 €

ITALIEN

NEU GAVI TERRAROSSA EIN ALTER BEKANNTER

Italienische Weißweine können zuweilen ziemlich kurzlebig und langweilig sein. Der Gavi aus dem Piemont sticht daher als ein echter Charakterwein heraus, denn die Rebsorte Cortese Bianco verfügt über ein beachtliches Format. Vor allem dann, wenn der Gavi derartige Frische, Präzision und Mineralität ins Glas zaubert wie der *Terrarossa* von LA ZERBA. Die Toplagen des Gavi-Gebietes liegen in Tassarolo. Hier besitzt auch die

Familie LORENZI 12 Hektar in süd- bis südwestlicher Ausrichtung. Den *Gavi Terrarossa*, der, wie sein Name verrät, auf roter Erde wächst, hatten wir bereits Anfang der 90er Jahre im Sortiment. Dann wechselten die LORENZIS unglücklicherweise den Önologen, und der auch gleich die verwendete Hefe, den Korken und schließlich die gesamte Stilistik. Somit mussten wir den zum Nachteil veränderten *Terrarossa* damals leider ausmus-



Terrarossa Piemont

La Zerba

■ 2010 Gavi Terrarossa	13,20 €/litr.	9,90 €
------------------------	---------------	--------

tern. Als ich im Frühjahr auf der Vinitaly-Messe in Verona bei den LORENZIS vorbei schlenderte, kamen sie freudig auf mich zu und berichteten, die Vinifikation wieder auf den erfolgswährten Standard gebracht zu haben. Tatsächlich zählt der *Gavi Terrarossa* von LA ZERBA nun wieder zu den besten Weinen der Zone und wurde auch wieder mit einem ordentlichen Korken ausgestattet. Er besitzt eine wunderbare, feine Fruchtigkeit und elegante, mineralische Tiefe. Die tonhaltigen Böden und die teilweise Vergärung auf den Traubenschalen (10 bis 15 Tage) verleihen ihm seine außergewöhnliche Duftigkeit, Struktur, Rasse und Druck. Durch seine Intensität hebt sich der *Terrarossa* von vielen anderen Gavis ab, denn er verfügt über ein besonderes Rückgrat und Länge. Bei all seiner Würze und Kraft ist der *Terrarossa* dennoch ein leichter, beschwingter Weißwein, der hochanimierend und trinkig ist.

extraprima[®]
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!
Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr
Fr. 10:00 – 20:00 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:
Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.extraprima.com