

# SV Firmenservice

*Unwetter:*

Schnelle Hilfe  
der SV überzeugt

*Seite 3*

*Altes Hallenbad:*

Unternehmer veredelt  
Jugendstil-Juwel

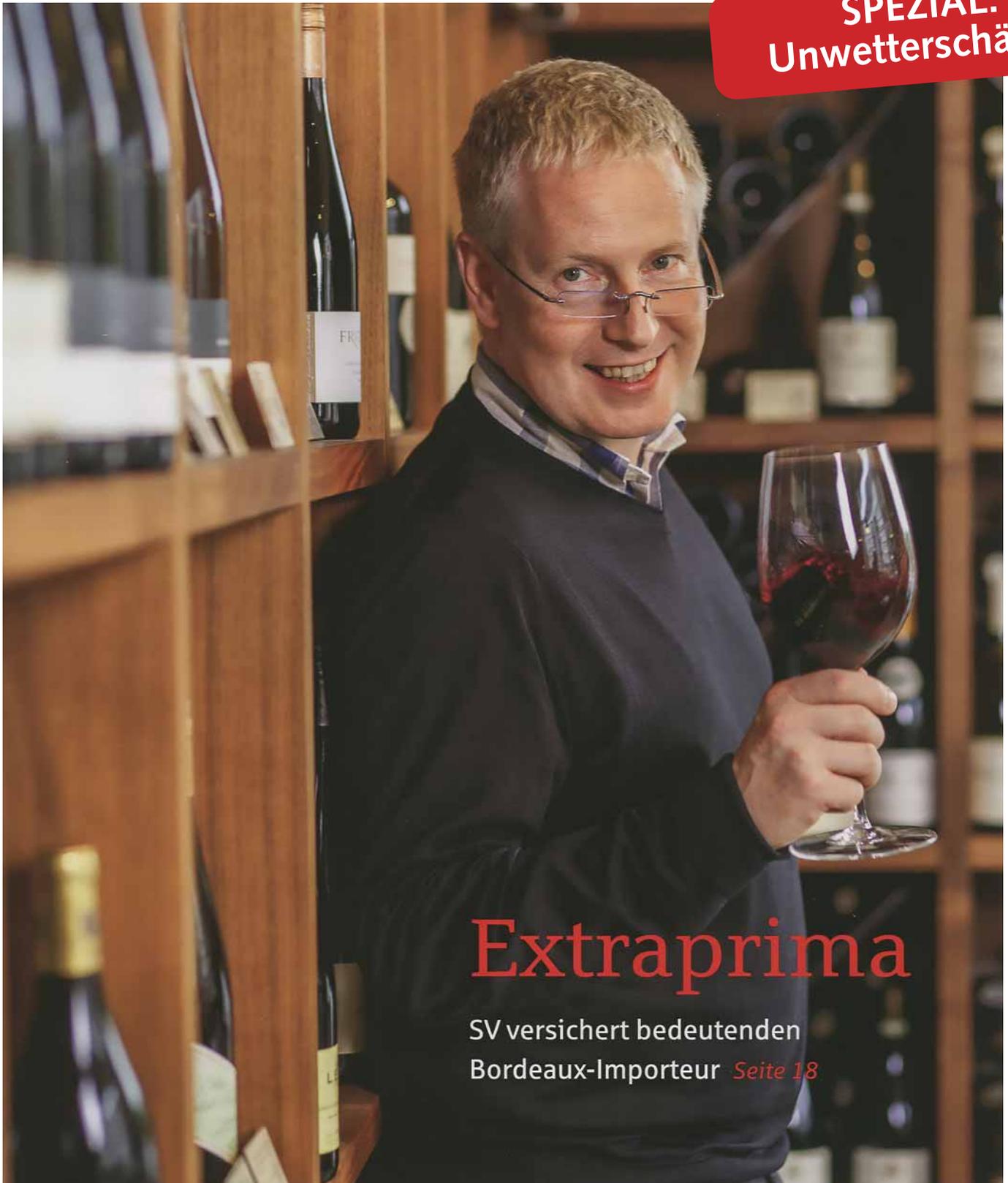
*Seite 10*

*Pensionsverpflichtungen:*

Strategie für die  
Niedrigzinsphase

*Seite 30*

**SPEZIAL:  
Unwetterschäden**



## Extraprima

SV versichert bedeutenden  
Bordeaux-Importeur *Seite 18*



*Thomas Boxberger-von Schaabner ist vieles: gelernter Koch, Weinimporteur, Bordeaux-Spezialist, Fachjournalist – und seit Jahrzehnten SV versichert.*

## Bordeaux im Blut

Es war ein Abend, der sein ganzes Leben beeinflussen sollte. Als er 19 Jahre alt war, entdeckte Thomas Boxberger-von Schaabner seine große Liebe. Für damals 10 D-Mark kaufte sich der Mannheimer eine Flasche Rotwein der St. Emilion-Winzergenossenschaft. Und kam auf den Geschmack für französische Rotweine. Heute, fast 30 Jahre später, ist Boxberger-von Schaabner einer der versiertesten deutschen Importeure edler Bordeaux-Tropfen. Jahr für Jahr tourt er rund zweieinhalb Monate durch Europa, immer auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen für seine Kunden, zu denen neben Weinkennern auch Sterne-Restaurants zählen. In seinem Lager schlummern edelste Tropfen, die über die SV versichert sind

Bis zu jenem Abend, an dem der sympathische Unternehmer seine erste Flasche guten Weines entkorkte, deutete seine Karriere in eine ganz andere Richtung. Naturwissenschaften und vor allem Mathematik waren eigentlich sein Ding. Kein Wunder, dass er ein technisch-mathematisches Abitur hinlegte. Als Zivildienstleistender betreute er Schwerstbehinderte. Eine Arbeit, die ihm einerseits gefiel und andererseits auch in jungen Jahren ein wenig zu Geld verhalf, das der junge Thomas Boxberger-von Schaabner von Schaabner gleich in neue Weine investierte. Der Mannheimer nahm anschließend nicht das Studium auf, sondern suchte sein Glück in der Gastronomie. Als Lehrling heuerte er in der Küche an, wurde zunächst Koch. Natürlich in einem Sterne-Restaurant, dem Goldenen Pflug in Heiligkreuzsteinach im vorderen Odenwald. Im Restaurant wurde man schnell auf ihn aufmerksam. Denn Boxberger-von Schaabner brachte drei Dinge mit, die so wichtig sind: eine unbändige Neugier, Experimentierfreude und vor allem Beobachtungsgabe. Zur harten Schule in der Küche gehörte natürlich, dass er als Neuling erst einmal nur Zutaten schnippeln musste. Parallel schaute Boxberger-von Schaabner aber immer über den berühmten Tellerrand hinaus, versuchte sich Kniffe und Tricks seines Küchenmeisters abzugucken, zu lernen, wie man was macht. „Ich wollte einfach verstehen, was da passiert“, erinnert sich Boxberger-von Schaabner an jene Zeit zurück. Gleichzeitig spürte er, dass sein Abitur durchaus auch Probleme mit sich bringen konnte. Dass ein Abiturient sein Glück in der Küche sucht, war damals die Ausnahme. Dementsprechend gab es durchaus auch Ressentiments. Doch die hat er schnell weggewischt. Der interne Ritterschlag seines Meisters ließ nicht lange auf sich warten. Noch in der Ausbildung avancierte Thomas Boxberger-von Schaabner vertretungsweise sozusagen zum Souschef, der Nummer zwei in der Küche.

Parallel gönnte sich der Genussmensch immer hochwertigere Tropfen aus dem Bordelais, fand neue Freunde, die seine Freude für Wein teilten. Boxberger-von Schaabner wurde Mitglied in diversen Weinkreisen. „Da durfte ich dann als Jungspund sehr edle Weine mit verkosten“, erzählt der Unternehmer. Um möglichst lange noch etwas von seinen »

*extraprima, das Unternehmen von Thomas Boxberger-von Schaabner, importiert und vertreibt mittel- und hochpreisige Weine, Champagner und Proseccchi. „Einen sehr guten Wein bekommt man schon für 12 bis 18Euro“, betont der Weinkenner, der aber auch beste Qualitäten für über Tausend Euro verkauft.*





*Holger Eich/er, Leiter der Generalagentur bei der SV, betreut Thomas Boxberger von Schaabner seit Jahren. Wenn sein Unternehmen extraprima eine neue große Weinlieferung erhält, kümmert er sich darum, dass die Versicherungssummen stimmen.*

Verkostungen zu haben, führt Boxberger-von Schaabner seit Dezember 1985 akribisch Buch. Wie in einem Tagebuch macht sich der Bordeaux-Connaisseur Notizen zu jeder Degustation, weiß so auch nach vielen Jahren noch, was ihm besonders mundete.

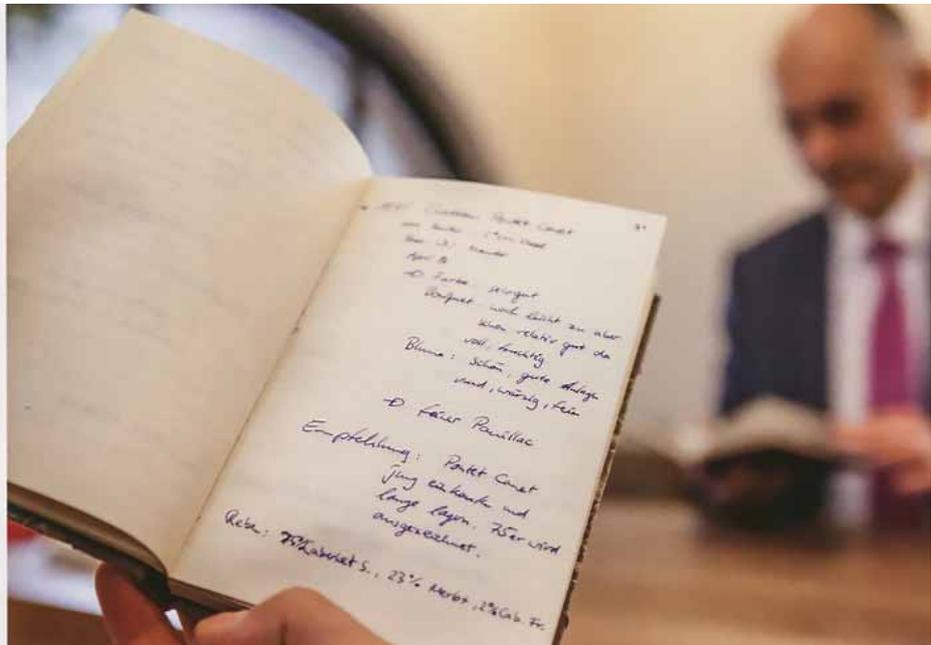
Mehr und mehr entwickelte sich der Koch so zum wahren Weinexperten. Und geht – vermutlich durch sein Faible für Naturwissenschaften – im Prinzip der Sache Wein auf den Grund. Das bedeutet für den Mannheimer, dass er wenn möglich auch edelste Tropfen verkostet. „Wenn man die absolute Spitze nicht kennt, kann man doch auch nicht einen Wein vernünftig einordnen“, erklärt Boxberger-von Schaabner fast schon entschuldigend seine Auffassung, um gleich im Anschluss mit leuchtenden Augen vom 2005er Petrus aus Pomerol zu berichten und dem 1959er Mouton-Rothschild, die als Jahrhundertweine gelten.

Seine Passion für Weine zum Beruf machen konnte Thomas Boxberger-von Schaabner dann in den 90er-Jahren. Damals betrieben vier junge Mannheimer, anfangs ohne Ladengeschäft, einen Champagner-Import, genannt extraprima. Mit einem der Gründer war Boxberger-von Schaabner schon damals befreundet. Der fragte ihn eines Tages, ob er sich nicht vorstellen könne, ins Unternehmen einzusteigen. Boxberger von Schaabner witterte ein Potenzial und schlug zu. Sukzessive baute er das Unternehmen aus. Die Verquickung von Wein-Know-how und Gastronomie erleichterte dem gelernten Koch das Entree als Lieferant verschiedener Restaurants.

Sein Wissen und Renommee hat sich Thomas Boxberger von Schaabner vor allem „angetrunken“. „Auf einer typischen Verkostungstour durch Bordeaux besuche ich so in neun Tagen etwa 86 Chateaus und verkoste rund 918 Weine, die ich alle in kurzen, prägnanten Beschreibungen in meinem Degustationsbuch festhalte“, berichtet der Importeur. Mit feiner Nase und geübter Zunge sezziert er so jeden Wein sozusagen in seine Bestandteile, erkennt schnell, welcher Wein wirklich Potenzial hat – und was wozu womöglich passt.

Das Geschäft mit Spitzenweinen ist kein einfaches Geschäft. „Der Handel läuft meist über sogenannte Negociants. Das sind die Großhändler der einzelnen Chateaus, die letztlich die Ware Wein zuteilen“, erläutert der Mannheimer. Vieles läuft dabei über die Subskription. Dabei bestellt und bezahlt man den jungen Wein zu einem Preis, den das Chateau festlegt, muss selbst jedoch noch einige Jahre bis zum Abfüllen des Weins in Flaschen und die Auslieferung warten. „Begehrte Güter übertreiben es manchmal mit den Preissteigerungen. Wenn man jedoch im Rahmen der Subskription mal einen Jahrgang nicht bestellt, fällt man schnell für Jahre aus der Liste. Und es entgeht einem womöglich die Belieferung in den Folgejahren mit einem wahren Spitzenjahrgang“, erläutert Boxberger-von Schaabner.

Als bedeutender Importeur und Weinkritiker für diverse Fachmedien hat sich der Mannheimer inzwischen jedoch so einen Namen unter den Weingütern gemacht, dass er sogar außerhalb der großen Verkostungstermine Chateaus besu-



chen kann. Selbst bei Petrus, dem renommiertesten Weingut, steht er auf der Einladungsliste, wenn es darum geht, die Experten der Welt zur Verkostung zu laden.

Rasant entwickelt sich die Nachfrage nach Spitzenweinen derzeit in Russland und dem asiatischen Raum. „Wenn Petrus etwa nur 10.000 Flaschen im Jahr von seinem Spitzenwein auf den Markt bringt, reicht das nicht einmal, um jeden Millionär in dieser Region mit nur einer Flasche zu beliefern. Dass da Preise von mehreren Tausend Euro aufgerufen werden, folgt dem Gesetz von Angebot und Nachfrage“, betont extra prima-Chef Boxberger-von Schaabner, der durchaus auch schon mal nach Asien liefert.

„Unser Hauptgeschäft machen wir jedoch nicht mit den Spitzenweinen, sondern mit sehr guten Weinen in der Preisklasse um die 12 bis 18 Euro pro Flasche. Denn: „Ein guter Wein muss nicht teuer sein“, betont der extra prima-Chef. Ab etwa 5 Euro die Flasche könne ein Weingut bereits eine ordentliche Qualität liefern. „Für 15 bis 20 Euro kann man dann schon einen wirklich guten Tropfen erwarten und auch erwerben“, so Thomas Boxberger-von Schaabner.

In Mannheim, sozusagen direkt am Rosengarten, unterhält extraprima heute sein Weinlokal. Hier finden die Kunden bereits eine gute Auswahl an Weinen, Proseccchi und Champagnern. Regelmäßig verschickt das Unternehmen an seine mehreren Tausend Kunden Mailings mit neuen Empfehlungen und Angeboten. »

## Ein guter Wein verdient ein gutes Glas

Wenn Thomas Boxberger-von Schaabner auf Reisen geht, dann hat er immer sein eigenes Glas dabei. „Weil erst ein gutes Glas das Optimum an Geschmack aus einem Wein rausholt“, berichtet der Kenner. So bieten auf dem Markt Hersteller spezielle Sommelier-Gläser an, die sich vor allem durch einen höheren Bleikristall-Anteil auszeichnen, was den Geschmack positiv beeinflusst. Solch ein mundgeblasenes Exemplar habe zwar seinen Preis, sei jedoch eine gute Investition, denn nur so entwickle ein Wein seine feinen Aromen. Ein und derselbe Wein schmecke aus unterschiedlichen Gläsern daher häufig völlig unterschiedlich.

*Das Degustations-Tagebuch ist sozusagen der Brockhaus des Bordeaux-Experten. Hier notiert er sich bei jeder Verkostung seine Eindrücke. Selbst nach Jahrzehnten kann er so Weine geschmacklich noch richtig einordnen. Hier blättert Boxberger-von Schaabner in seinem ersten Notizbüchlein. Heute sehen die Notizen weitaus umfangreicher aus.*

Kein Wunder, dass bei dem boomenden Geschäft, das Boxberger-von Schaabner mit seinem extraprima-Team in den letzten Jahren aufgebaut hat, das Ladenlokal in der City längst nicht reicht. Deshalb unterhält er ein gut gesichertes Lager, über das die Weine umgeschlagen werden. Wenn eine große neue Lieferung mit Spitzenweinen eingetroffen ist, befinden sich schon mal Flaschen im Gesamtwert von über einer Million Euro im Lager. Werte, die vernünftig gesichert werden müssen.

Holger Eichler, Generalagenturleiter der SV Sparkassenversicherung, betreut den Unternehmer und extraprima seit Jahren und sorgt für den passenden Versicherungsschutz. Eichler hat seitdem viel gelernt über Weine und den Handel mit ihnen. Auch das gehört zum Job eines guten Versicherungsexperten. „Der persönliche Austausch mit unseren Firmenkunden ist so wichtig, weil wir deren Geschäft möglichst gut kennen müssen, um perfekt abgestimmte Versicherungslösungen bieten zu können“, erläutert Holger Eichler. Denn der Generalagenturleiter kann auf der Produktseite der SV aus einem ganzen Bündel von Lösungen schöpfen.

Ihm wie seinen Kollegen geht es jedoch nicht darum, kurzfristig zu verkaufen, sondern langfristig vertrauensvoll zusammenzuarbeiten und stets mit Top-Versicherungsleistungen Kunden wie Thomas Boxberger-von Schaabner zufriedenzustellen. Da sehen Eichler und der Mannheimer Wein-Experte eine gewisse Parallellität zum Weinhandel von extraprima. „In unserem Metier gibt es durchaus Weingüter, die mal in einem Jahr einen Hammer-Wein produzieren. Doch das bringt uns nicht weiter. Wir beobachten solche Güter über mehrere Jahre. Erst wenn ein Weingut über mehrere Jahrgänge eine gleichbleibend hohe Qualität abliefern, nehmen wir sie in unser Portfolio auf“, betont Thomas Boxberger-von Schaabner. Und genau das Gleiche gelte für ihn bei der Wahl der Versicherung. Hier fühlt er sich bei der SV Sparkassenversicherung und Holger Eichler gut aufgehoben. Weil auch die ihn über viele Jahre mit konstant starken, maßgeschneiderten Leistungen überzeuge. «

*Generalagenturleiter Holger Eichler von der SV (r.) berät seit Jahren schon Thomas Boxberger von Schaabner in Versicherungsfragen. Der Unternehmer kam mit 16 Jahren als Kunde zur SV. Damals finanzierte er ein Rennrad und die Bank wünschte zusätzlich eine Lebensversicherung. Das Rennrad ist Geschichte- das Vertrauen in die SV ist geblieben.*





Pilzcarpaccio mit Perlhuhnbrust  
Kalbsbäckchen mit aufrecht gebratenem Lauch  
Warmr Schokoladenkuchen mit Chili-Früchte-Salat

## Guten Appetit!

# Drei-Gang-Menü zum Nachkochen

Sie sind ein Genussmensch? Dann haben wir etwas Besonderes für Sie: Passend zur dunkleren Jahreszeit hat Koch und Weinkenner Thomas Boxberger-von Schaabner exklusiv für den SV FirmenService ein besonderes Drei-Gang-Menü mit entsprechenden Weinempfehlungen zusammengestellt. Jeder Gang ist auch ohne große Übung einfach zuzubereiten. Und falls es dennoch daneben geht – Sie haben ja immer noch einen netten Wein dazu. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

### **Vorspeise:** *Carpaccio von Steinchampignons mit Perlhuhnbrust*

Für das Carpaccio benötigen Sie ganz frische, große Steinchampignons mit noch geschlossenem Pilzhut. Mit einem Trüffelhobel blättrig direkt auf die Teller oder eine Servierplatte hobeln, in 2 – 3 Lagen übereinander. Dann ganz feinen Balsamico darüber tröpfeln oder mit einer Sprühflasche (ähnlich einem Parfumflacon) gleichmäßig besprühen. Mit feinem, fruchtigem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Sparsam hochwertiges Trüffelöl darauf tröpfeln, etwas gehackte glatte »

### **Zutaten für 4 Personen**

#### *Vorspeise*

4 Perlhuhnbrüste, 12 –16 große Steinchampignons, glatte Petersilie, Aceto Balsamico, Olivenöl, Trüffelöl, Butter

#### *Hauptgericht*

1,2 – 1,5 kg Kalbsbäckchen, 350 g Zwiebeln, 4 – 6 Knoblauchzehen, Röstgemüse: Karotten, Lauchabschnitte, Knollensellerie, Stangensellerie, 4 – 6 Stangen Lauch (2,5 – 3 cm Durchmesser). Thymian und Rosmarin, 1,5 kg Kartoffeln, 1 Liter Sahne, Portwein und Rotwein zum Kochen

#### *Dessert*

5 Eier, 200 g Zucker, 200 g Butter, 1 Ei Mondamin, 250 g Schokolade 75 %, diverse Früchte je nach Geschmack und Saison (Pflirsiche, Äpfel, Birnen, Mango, Kiwi, Ananas, Trauben und Beeren). 2 – 3 Orangen zum Saftpressen, 1 Chilischote

Petersilie darüber verteilen und alles ein paar Minuten einziehen lassen. Währenddessen die vorbereiteten Perlhuhnbrüste salzen und in neutralem, hochofentauglichem Öl auf der Hautseite scharf anbraten. Wenn eine gute Bräunung eingetreten ist, auf die Fleischseite wenden und weiter scharf anbraten, bis eine schöne Bräunung eintritt. Dann wieder auf die Hautseite wenden, die Flamme etwas herunterdrehen und ein wenig Butter in die Pfanne geben. Die Butter soll sanft bräunen und einen nussigen Geschmack erzeugen. Wieder auf die Fleischseite wenden, weiter bräunen lassen. Nach kurzer Zeit auf die Hautseite zurückwenden und in der Pfanne im Ofen bei 120 °C sanft gar ziehen lassen. Aufschneiden und auf dem Pilzcarpaccio anrichten.

### Hauptgericht: Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

Die Kalbsbäckchen machen viel Arbeit, daher lohnt es sich, dieses Gericht in größeren Mengen vorzubereiten. Denn ein Schmorgericht kann ohne Qualitätseinbuße mehrfach aufgewärmt werden und ist im Kühlschrank viele Tage haltbar oder eignet sich auch zum Einfrieren. Bestellen Sie beim Metzger oder Großmarkt geputzte Kalbsbäckchen. Großflächige Sehnen sollten noch entfernt werden (parieren). Salzen und in einer Pfanne oder einem gusseisernen Bräter in hochofentauglichem

neutralem Öl scharf anbraten. Immer wieder wenden, bis das Gargut rundum gut angebraten ist. Bäckchen entnehmen und zum gleichmäßigen Bräunen auf einem Blech in den maximal vorgeheizten Ofen geben. Gleichzeitig zerkleinerte Zwiebeln in die Bratpfanne geben, um die Bartrückstände der Kalbsbäckchen vom Boden bei leicht verminderter Hitze abzulösen. Kalbsbäckchen im Ofen immer wieder wenden, bis die Bräunung intensiv und gleichmäßig ist, dann herausnehmen. Wenn die Zwiebeln glasig gegart sind, Karotten zugeben. Einige Minuten später, wenn die Karotten gut angebraten sind, das restliche Röstgemüse begeben und gleichmäßig anrösten, bis alles angebraten und glasig ist. Ablöschen mit etwas Portwein und einköcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, das Gemüse wieder rösten und dann mit Rotwein ablöschen. Rotwein einkochen, die Kalbsbäckchen wieder zugeben, knapp bedeckt mit Wasser auffüllen. Nun langsam köcheln lassen, nach einer ½ Stunde Kräuter begeben (gerne kurz in einer Pfanne angeröstet), immer wieder wenden, bis die Bäckchen nach etwa 1 – 1 ½ Stunden gar sind. Bäckchen herausnehmen, Gemüse abseihen und ausdrücken, gewonnenen Fond stark reduzieren, bis er konzentriert und wohlschmeckend ist. Wer möchte, kann die Sauce andicken, ist jedoch nicht wichtig, denn der Geschmack steht im Vordergrund.



### Weinempfehlung Vorspeise

**2010 Rioja blanco Tierra – Argicola Labastida, 9,90 €**

*In der Rioja Alavesa gibt es kalkhaltige Böden, die sich für die Erzeugung von dichten, rassigen Weißweinen eignen. Der Tierra blanco wurde im Holzfass und Tank vergoren und besteht aus den Rebsorten Viura, Malvasia und Garnacha blanca. Er ist sehr würzig, mit feiner, gereifter Frucht und guter Frische, sehr cremig im Mund, mit festem, kraftvollem Körper. Ein Charakterwein, der sehr gut mit Pilzen und Geflügel harmoniert.*



### Weinempfehlung Hauptgang

**2010 Montepulciano d'Abruzzo Don Giovanni – Umberto Bucciattino, 12,00 €**

*Montepulciano aus den Abruzzen ist eine eher handfeste Rebsorte, die über sehr viel Kraft und Körper verfügt. Der Don Giovanni ist dabei auch noch sehr ausgewogen, mit vielschichtiger, süßer Frucht und sehr dichtem, intensivem Mundgefühl. Ein sehr stoffiger, runder Rotwein, der dem vollmundigen Schmorgericht genügend Gewicht entgegenzusetzen kann.*

**Kartoffelgratin:** Sahne in eine Schüssel geben, gut salzen, bis es leicht übersalzen schmeckt, geriebenen Muskat dazugeben, pfeffern. Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in eine gebutterte Gratinform (Reine) geben, bis maximal 2 cm unter den Rand. Sahne darüber gießen, nicht ganz damit bedecken (bis 0,5 – 1 cm unter die oberste Kartoffelschicht). Im Ofen bei 180 – 200 °C garen. Dabei kann die Sahne überkochen, daher ggf. die Form auf ein Blech stellen, um die Sahne aufzufangen. Etwa 30 – 45 Minuten garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist, die Kartoffeln durchgegart und die Sahne cremig eingekocht ist.

Etwa 10 – 15 Minuten vor Fertigstellung der Sauce und des Gratins nehmen Sie die Lauchstangen (2,5 – 3 cm Durchmesser) und schneiden diese quer in 4 – 5 cm lange Stücke. Diese stellen Sie senkrecht auf die Schnittkante in einer bei mittlerer Hitze vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl und braten die stehenden Stangen langsam und salzen von oben. Nach einigen Minuten, wenn die Lauchstangen gebräunt sind, mit zwei Gabeln oder einem Greifer auf die andere Schnittkante wenden und weiterbraten. Dabei kann der Lauch auch durchaus scharf angebräunt sein, da dieser auch dann nicht bitter schmeckt. Wieder salzen, ggf. zuletzt einen Spritzer Wasser zugeben und gleich wieder einköcheln lassen. Durch das senkrecht

stehende Braten gart der Lauch sehr gleichmäßig und besitzt ein besonders intensives, süßliches Aroma. Lauch senkrecht auf den Teller stellen, Kalbsbäckchen verteilen, Gratin ausstechen und anrichten. Sauce angießen.

#### **Dessert: Warmer Schokoladenkuchen mit Chili-Früchte-Salat**

Den Früchtesalat bereiten Sie ein paar Stunden zuvor. Erst die Orangen pressen und den Saft in einen Topf geben. langsam zum Köcheln bringen und die Chilischote ganz oder, wenn es intensiver sein soll, auch zerkleinert zugeben. langsam den Saft auf die Hälfte einkochen und mit etwas Honig abschmecken. Die Früchte auf ein einheitliches Format schneiden, in etwa Haselnussgröße, Trauben halbieren. Beeren im Ganzen belassen. Mit dem reduzierten Orangensaft marinieren und ab und zu umrühren. Im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Schokoladenkuchen 5 Eier trennen und auch getrennt aufschlagen. Das Eiweiß beim Schlagen mit einer Prise Salz würzen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Zucker, Butter und Mondamin langsam unterheben. Das geschlagene Eigelb unterrühren. Den Eischnee zum Schluss unterheben, dann die Masse in gebutterte und gezuckerte Formen geben, je nach Belieben in eine große oder portionsweise. 15 – 20 Minuten bei 180 – 200 °C im Ofen backen. «

#### **Weinempfehlung Aperitif**

*Cremant d'Alsace – Domaine Gruss, 12,50 €*

*Cremant ist ein französischer Schaumwein, der nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt wurde, ähnlich einem Champagner, aber eben nicht aus der Champagne stammt. Die Domaine Gruss aus Eguisheim erzeugt einen ausgezeichneten Cremant: sehr duftig, fein und tief, mit geschmeidig-weicher Perlage und weinig-fruchtigem Nachgeschmack. Besser als viele Champagner!*



#### **Weinempfehlung Dessert**

*Bigaro – Elio Perrone, 10,50 €*

*Der Bigaro ist ein nur teilweise vergorener Most aus weißen Moscato- und roten Brachetto-Trauben. Bei nur 5 % Alkohol wird die Gärung durch Kühlung gestoppt. Dadurch besitzt der Bigaro sehr frische und fruchtige Primäraromen sowie dezente weinige Töne von der Vergärung. Die Kohlensäure wurde bei der Gärung aufgefangen, weshalb der Bigaro cremig zart perlt.*

#### **Zum Kochen und für den Schluck danach**

*Ruby Port Special Reserve – Odisseia, 12,90 €*

*Der Ruby Port Special Reserve von Odisseia ist ein betörend explosiver Port, dicht, reif, fruchtbetont und intensiv, mit satter, fetter Frucht und reichlich Kraft. Aus den klassischen Rebsorten Tinta Roriz, Touriga Franco und Tinta Barocco erzeugt, wirkt er mit etwa 98 g Restzucker angenehm abgerundet und komplex, jedoch keinesfalls zu süß.*



Alle Weine können Sie über *extraprima* bestellen: [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)