FRIEDRICH
KROTÉ
IHR WEINVERSAND

04/2026

WWW.KROTE.DE

Telefonische Bestellung:
0 261 / 121 40

Kellerei Sankt Magdalena - Bozen/Gries



ENTDECKEN SIE HERAUSRAGENDE WEINE DER
KELLEREI SANKT MAGDALENA
- BOZEN/GRIES
AUS SÜDTIROL

2025 Pinot Grigio
» Südtirol - Alto Adige «
Kellerei - Bozen - Südtirol

IHR VORTEILS-PREIS!

ab 12 Fl.
€ 10,95 // 14,60 €/l

ab 6 Fl. **11,60 €** // 15,47 €/l
ab 1 Fl. **12,50 €** // 16,67 €/l

NR. 2107-25



2020 Greel Sauvignon DOC

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

SANFTE PRESSUNG DES TRAUBENGUTES, GÄRUNG UND AUSBAU IN BARRQIUE- UND TONNEAUX, WEITERE REIFUNG IN DER FLASCHE

- 90 von 100 Pkt. - »Falstaff«
- 92 Pkt. - Robert M. Parker's »The Wine Advokate«
- 92 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«
- Berliner Wein Trophy Goldmedaille

Die Hanglagen am Ritten oberhalb von Bozen bieten erstklassige Voraussetzungen, um einen Sauvignon mit einzigartiger Frucht, Mineralität, Eleganz und Tiefe zu produzieren..

Passend zu: gebratenem Fisch, würzige Gerichte aus weißem Fleisch und Frischkäse.

Rebsorten
Sauvignon 100 %

Geschmack
trocken

Charakter
komplex & reif

Trinktemperatur
10-12 °C

Lagerfähig
2029

Alkoholgehalt
14,0 %

ab 12 Fl. **€ 27,00** // 36,00 €/l

ab 6 Fl. **28,00 €** // 37,33 €/l
ab 1 Fl. **28,95 €** // 38,60 €/l

NR. 2110-20

2025 Sauvignon

» Blanc - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

FRISCHE SÄURE, LANGANHALTEND UND GESCHMEIDIG

Frisch & mineralisch

Strohgelber Körper mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein Bukett pflanzlicher Aromen mit Brennnessel, Salbei, Pfirsich und Limette. Im Mund harmonisches Gleichgewicht aus Frucht und Säure. Dank Ausbau im Eichenfass ist der Sauvignon Südtirol Alto Adige Cantina Bolzano Bozen von fülliger Struktur.

Passend zu: Aperitif, leichte Vorspeisen und besonders zu Fisch, sowie zum Spargel.



ab 12 Fl. **€ 11,00** // 14,67 €/l

ab 6 Fl. **11,50 €** // 15,33 €/l
ab 1 Fl. **12,00 €** // 16,00 €/l

NR. 2103-25

TROCKEN
8-10 °C
2029
13,5 %

2023 Mock Sauvignon DOC

» Blanc - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

VEGETALE UND FRUCHTIG-BLUMIGE TÖNE, SOWIE RASSIGE SÄURE MIT VOLLMUNDIGEM GESCHMACK

98/100 Pkt. Michael Liebert

Die Trauben werden im Laufe des Septembers gelesen, nach kurzer Kaltmazeration schonende Pressung, gefolgt von Gärung und Ausbau im Edelstahltank. Helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase Kräuternoten (Brennnessel), gelbe Früchte (Pfirsich, Grapefruit) sowie Akazie und Holunder. Entwickelt Noten von Feuerstein. Im Mund schöne Säure, kräftig, langanhaltend bis zum Abgang

Passend zu: perfekt zu Fisch (Lachs, Forelle), Geflügel, Gemüse und gemischte Salate.



ab 12 Fl. **€ 16,50** // 22,00 €/l

ab 6 Fl. **17,25 €** // 23,00 €/l
ab 1 Fl. **18,00 €** // 24,00 €/l

NR. 2109-23

TROCKEN
10-12 °C
2028
13,5 %

KELLEREI SANKT MAGDALENA - BOZEN/GRIES
HOCH DEKORIERTE WEISS- UND ROTWEINE

Pinot Grigio



Im Jahr 1930 gründeten 18 Weinbauern aus Sankt-Magdalena, Sankt-Justina und Leitach eine Weinbau-Genossenschaft, um den Herausforderungen des Marktes besser gewachsen zu sein. Als Leitsorte wählten sie den Sankt-Magdalener aus der Vernatsch Traube aus. Bereits in den ersten Jahren fasste man erfolgreich im Export Fuß. Positiv wirkte sich im Jahr 1971 die Eingrenzung und Aufwertung des Magdalener-Gebietes im Zuge der DOC Regelung aus. Die Krise Ende der 70er Jahre überstand man heil, dank konsequenter Qualitätspolitik. 2001 schlossen sich die beiden Kellereien Gries und Sankt-Magdalena zusammen. Heute zählt die Kellerei Bozen zur absoluten Spitze der Südtiroler Weinproduzenten. Inzwischen wurde auch das lang ersehnte neue Kellereigebäude bezogen. 210 Mitglieder liefern ihre Trauben für die qualitätvollen und immer wieder mit Preisen ausgezeichneten Weine an. 320 Hektar bester Bozner Weinberge in einer Höhe von 240 und 800 Metern Meereshöhe gehören zur Kellerei Bozen. Auf sandig-lockeren, gut durchlüfteten Böden an warmen Hängen am Fuße des Ritten gedeiht der traditionsreiche Sankt- Magdalener.Lagrein, Südtirols bekanntester und charaktervollster Rotwein, wächst auf den durchlässigen, leicht erwärmbaren Schuttböden von Gries und Moritzing.

2025 Pinot Grigio

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

SORGFÄLTIG AUSGELESENES TRAUBENGUT WIRD SCHONEND GEPRESST UND IN STAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR VERGOREN

Kundenfavorit!

Heller Körper mit goldenen Reflexen. In der Nase ein fruchtiges Bukett aus Birnen und Äpfeln mit leichter Honignote. Im Mund ergeben die charakteristischen Aromen einen fülligen, geschmeidigen, intensiven Geschmack. Der Pinot Grigio Südtirol Kellerei Bozen passt besonders zu kräftigen Vorspeisen, gebratenem Fisch und Gemüsegerichten.

Rebsorten
Pinot Grigio

Geschmack
trocken

Charakter
frisch & mineralisch

Trinktemperatur
10-12 °C

Lagerfähig
2029

Alkoholgehalt
13,5 %

Passend zu: Pilzgerichten, kräftigen Fischgerichten, Meeresfrüchten und Südtiroler Spezialitäten wie z.B. Schlutzkrapfen.

ab 12 Fl.
€ 10,95 // 14,60 €/l

ab 6 Fl. **11,60 €** // 15,47 €/l
ab 1 Fl. **12,50 €** // 16,67 €/l

NR. 2107-25

2023 Stieler Pinot Grigio

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

DER PINOT GRIGIO STIELER PRÄSENTIERT SICH MIT INTENSIVER, KONZENTRIERTER FRUCHT, VOLLMUNDIG UND HARMONISCHER MINERALITÄT.

frisch & mineralisch

Intensiv goldgelber Körper mit goldenen Reflexen im Glas. In der Nase Aromen weißfleischiger Früchte (Äpfel, Birnen) ergänzt durch Ananas und Vanille. Im Mund vollmundig, elegant mit harmonischer Mineralität.

Passend zu: Fischgerichten wie Tunfisch, intensiven Pilzgerichten und auch mittelgereiftem Käse.



ab 12 Fl. **€ 15,50** // 20,67 €/l

ab 6 Fl. **16,50 €** // 22,00 €/l

ab 1 Fl. **17,35 €** // 23,13 €/l

NR. 2112-23

TROCKEN
10-12 °C
2029
14,0 %

2023 Dellago Weißburgunder

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

ELEGANT UND KRAFTVOLL MIT EINER FRISCHEN, ANGENEHMEN SÄURE

Aromatisch & frisch

Die Reben, von dem die Trauben für den Dellago stammen, gedeihen in 500 Metern Höhe auf mineralhaltigen Kalk- und Porphyr-Böden. Perfekt selektiertes Lesegut wird getrennt vergoren. Ein (kleinerer) Teil davon wird im Barrique vergoren und erst später mit dem im Edelstahl vergorenen Hauptanteil zur endgültigen Cuvée vereint.

Passend zu: Mit einer Trinktemperatur von 8-10°C perfekt als Aperitif, zu Fisch, zartem Gemüse und vegetarischer Küche.



ab 12 Fl. **€ 15,50** // 20,67 €/l

ab 6 Fl. **16,50 €** // 22,00 €/l

ab 1 Fl. **17,35 €** // 23,13 €/l

NR. 2113-23

TROCKEN
8-10 °C
2029
13,5 %

2023 Kleinstein Gewürztraminer

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol



KURZE KALTMAZERATION, LEICHTE ABPRESSUNG UND VERGÄRUNG BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR IM STAHLFASS

92 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«

Der Kleinstein-Hof wird von Hanno Mayr auf einer Höhe von 650 m bewirtschaftet. Gewürztraminer, seine Hauptrebsorte, liefert er als Trauben zur Kellerei Bozen. Der steinige lehmhaltigen Sandboden ist Garant für einen sehr aromatischen intensiven Wein, der zwar opulent und doch nuancenreich auf der Zunge spielt.

Passend zu: Krustentiere, asiatischen Gerichten, gereiftem Käse, Speck.

ab 12 Fl. **€ 19,00** // 25,33 €/l

ab 6 Fl. **20,00 €** // 26,67 €/l

ab 1 Fl. **21,00 €** // 28,00 €/l

NR. 2111-23

TROCKEN
10-12 °C
2029
15,0 %

2024 Gewürztraminer

» Ceslar - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol



FRUCHTIGE DÜFTE UND VOLLMUNDIGE, WÜRZIGE FÜLLE

Fein & aromatisch

Leuchtend strohgelber Körper mit leicht goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein sehr aromatisches Bouquet von Litschi, Grapefruit und Limette. Im Mund facettenreich und vollmundig mit ansprechender Säure.

Passend zu: Gänseleber, Krustentiere, asiatische Gerichte, gereifter Roquefort oder Gorgonzola.

ab 12 Fl. **€ 14,50** // 19,33 €/l

ab 6 Fl. **15,25 €** // 20,33 €/l

ab 1 Fl. **16,00 €** // 21,33 €/l

NR. 2104-24

TROCKEN
10-12 °C
2027
15,0 %



2020 Stegher Chardonnay

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

HERVORRAGENDE BALANCE, GUT EINGEBUNDENE SÄURE UND EXZELLENTES ALTERUNGSPOTENTIAL

- 93 Pkt. - Robert M. Parker's »The Wine Advokate«
- 92 von 100 Pkt. - »Falstaff«
- 17 von 20 Pkt. »WeinWisser«
- 94 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«

Auf Hanglagen mit kargen Porphyrböden, oberhalb von Bozen, stehen die Rebanlagen für diesen kräftigen und dennoch eleganten Chardonnay. Hervorragende Balance, gut eingebundene Säure und exzellentes Alterungspotential zeichnen diesen besonderen Wein aus.

Passend zu: gegrilltem Fisch, Schalen und Krustentieren, weißem Fleisch und Geflügel.

Rebsorten
Chardonnay

Geschmack
trocken

Charakter
ausdrucksstark & fein

Trinktemperatur
10-12 °C

Lagerfähig
2027

Alkoholgehalt
14,0 %

ab 12 Fl. **€ 27,50** // 36,67 €/l

ab 6 Fl. **28,50 €** //38,00 €/l
ab 1 Fl. **29,50 €** // 39,33 €/l

NR. 2108-20

2023 Kleinstein Chardonnay

» DOC- Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

BESONDERES TRAUBENGUT AUS DEN VOM KELLERMEISTER AUSGEWÄHLTEN LAGEN

frisch & mineralisch

Südtirol hat ein besonderes Glück mit seiner Lage. Das gilt sowohl für die kulturelle als auch die natürliche Vielfalt. Südtirol lebt von der kleinräumigen Landschaft, die beim Betrachten zum Träumen anregt, aber auch vielen Tieren und Pflanzen Lebens- und Rückzugsraum bietet. Der Kleinsteinhof ist ein solches Idyll – nicht nur der Hof – auch der Wein der davon kommt.

Passend zu: Fisch, Vorspeisen und vegetarischen Gerichten, als Aperitif.

ab 12 Fl. **€ 15,50** // 20,67 €/l

ab 6 Fl. **16,25 €** // 21,67 €/l
ab 1 Fl. **17,00 €** // 22,67 €/l

NR. 2102-23

TROCKEN
8-10 °C
2027
13,5 %



2024 Chardonnay DOC

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

WARME UND TROCKENE HÄNGE RUND UM BOZEN ZWISCHEN 350 UND 500 METERN Ü.D.M.

Aromatisch & frisch

Die Reben wachsen in 350-500m Höhe an den warmen und trockenen Hängen am Ritten und im Überetsch. Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Im Glas helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen, in der Nase exotische Noten von Ananas, Mango und Honigmelone.

Passend zu: allerlei Fischgerichten, Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, als Aperitif.

ab 12 Fl. **€ 11,00** // 14,67 €/l

ab 6 Fl. **11,50 €** // 15,33 €/l
ab 1 Fl. **12,00 €** // 16,00 €/l

NR. 2101-24

TROCKEN
8-10 °C
2028
13,0 %



2024 BARON EYRL Lagrein

» Südtirol - aus Gries «

Kellerei - Bozen - Südtirol

SPITZEN LAGREIN ROTWEIN AUS EXKLUSIVER LAGE

Fruchtig & aromatisch

Granatrote Farbe mit lila Reflexen im Glas. In der Nase füllige Aromen von Schwarzkirsche, Veilchen ergänzt durch die typische Kakaonote und Gewürze, die sich auch im Geschmack wiederfinden. Im Mund harmonisch, weich, elegant mit gut strukturierten Tanninen sowie typischer Säure.

Passend zu: kräftigem Fleisch, Speck, Wurstwaren und würzigem Käse.



ab 12 Fl. **€ 15,95** // 21,27 €/l

ab 6 Fl. **16,80 €** // 22,40 €/l

ab 1 Fl. **17,95 €** // 23,93 €/l

NR. 2144-24

TROCKEN
17-18 °C
2029
13,5 %

2024 Lagrein PERL

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

DIE REBSORTE LAGREIN BRINGT FARBINTENSIVE UND KOMPLEXE WEINE HERVOR, DIE MIT EINER TYPISCHEN SÄURE BESTECHEN

Fruchtig & aromatisch

Der Rotwein zeigt eine granatrote Farbe im Glas. In der Nase die Aromen von Schwarzkirsche und Veilchen, ergänzt durch die typische Kakaonote, die sich auch im Geschmack wiederfindet.

Passend zu: kräftigem Fleisch, Speck, Wurstwaren und würzigem Käse.



ab 12 Fl. **€ 15,95** // 21,27 €/l

ab 6 Fl. **16,90 €** // 22,53 €/l

ab 1 Fl. **18,00€** // 24,00 €/l

NR. 2142-24

TROCKEN
17-18 °C
2029
13,5 %



2022 TABER Lagrein Riserva

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

3 Gläser Gambero Rosso Guida ai Vini d'Italia
95/100 Pkt. Falstaff 2025
Goldmedaille The WineHunter Award
95 von 100 Pkt. »I Vini di Veronelli«

Dunkelroter Körper mit schimmernden Reflexen im Glas. In der Nase vielschichtige Fruchtaromen dunkler Früchte (reife dunkle Kirschen), blumig wie Veilchen und Rosen sowie Erdtöne und Bitterschokolade. Im Mund kräftig, harmonisch, samtige Tannine, elegant und langanhaltend bis zum Abgang. Herausragende Qualität aufgrund der alten Reben.

Passend zu: Dunklem Fleisch (gegrillt oder mit Soße), Wild und reifem Käse.

ab 12 Fl. **€ 46,00** // 61,33 €/l

ab 6 Fl. **48,00 €** // 64,00 €/l

ab 1 Fl. **49,95 €** // 66,60 €/l

NR. 2131-22

TROCKEN
17-18 °C
ZUM EINLAGERN GEEIGNET
14,0 %



2024 Lagrein

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

DIE REBSORTE LAGREIN BRINGT FARBINTENSIVE UND KOMPLEXE WEINE HERVOR, DIE MIT EINER TYPISCHEN SÄURE BESTECHEN

Fruchtig & aromatisch

Intensive rubinrote Farbe mit lila Reflexen im Glas. In der Nase fruchtige Aromen dunkler Früchte (Kirschen, Brombeeren), blumige Noten von Flieder und Veilchen sowie etwas Kakao und Würze. Im Mund kräftig, ausgewogene Tannine, saftig mit typischer Säure.

Passend zu: Wurstwaren, Speck, Fleischgerichten, Wild und Käse.

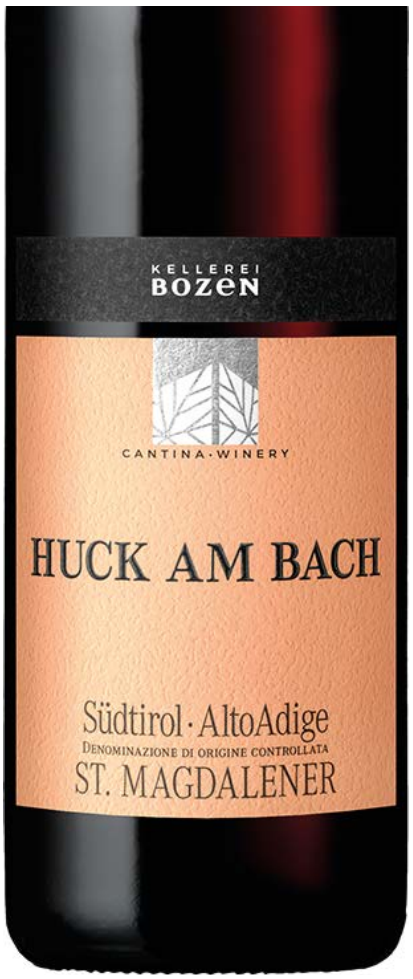
ab 12 Fl. **€ 12,50** // 16,67 €/l

ab 6 Fl. **12,95 €** // 17,27 €/l

ab 1 Fl. **13,50 €** // 18,00 €/l

NR. 2128-24

TROCKEN
17-18 °C
2029
13,0 %



2025 Huck am Bach

» St. Magdalener Classico «

Kellerei - Bozen - Südtirol

MITTELKRÄFTIGER ROTWEIN, MIT FRUCHTIGEN UND BLUMIGEN NOTEN, DER ZU VIELEN GERICHTEN DER SÜDTIROLER UND DER ITALIENISCHEN KÜCHE PASST

- ****VINIBUONI d'ITALIA
- TOP 300 VINIBUONI D'ITALIA

Kräftiges Rubinrot im Glas. In der Nase die Aromen von Veilchen, Rosen, roten Beeren und etwas Bittermandel. Die Aromen entwickeln sich im Mund zur samtigen Fülle der Vernatsch Traube. Die schottrigen Böden der Weinberge liegen in einer Höhe von 250-500m.

Passend zu: Fleischgerichten (auch mit Soße), Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse.

Rebsorten
90% Vernatsch | 10% Lagrein

Geschmack
trocken

Charakter
ausdrucksstark & fein

Trinktemperatur
16-18 °C

Lagerfähig
2030

Alkoholgehalt
13,0 %

ab 12 Fl. **12,65** // 16,87 €/l

ab 6 Fl. **13,30 €** // 17,73 €/l
ab 1 Fl. **14,25 €** // 19,00 €/l

NR. 2148-25

2023 Moar St. Magdalener

» Classico - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

- 3 Gläser Gambero Rosso Guida ai Vini D'Italia
- Decanter Magazine - Silber
- Falstaff - 91 von 100 Pkt.
- 95/100 Pkt. Guide essenziale di Vini d'Italia 2024

Traumhafte Vereinigung der Essenz aus den autochthonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein. Nach der Reife im großen Holzfass zeigt er: einen dunklen rubinroten Körper. In der Nase der Duft von Veilchen, Rosen, reifen Kirschen und die typische Bittermandelnote. Am Gaumen vereinen sich diese Aromen mit weichem Tannin. Vollmundiger, eleganter Abgang. Meisterhaft ausbalancierter Rotwein.

Passend zu: Speck, Knödel, deftiger Küche oder Pizza, Pasta, Wild, hellem Fleisch.



ab 12 Fl. **€ 16,50** // 22,00 €/l

ab 6 Fl. **17,00 €** // 22,67 €/l
ab 1 Fl. **17,85 €** // 23,80 €/l

NR. 2132-23

TROCKEN
17-18 °C
zum Einlagern
13,0 %

2024 St. Magdalener

» Classico - Gütesiegel Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

VERNATSCH UND LAGREIN WERDEN ZUSAMMEN GEERNTET UND VERGOREN

- Schutzsiegel - Sankt Magdalener

Hellrubinroter Körper im Glas. In der Nase viel Frucht (rote Kirschen, Himbeeren), blumige Noten von Rosen und Veilchen sowie typische Marzipan- und Bittermandelnoten. Im Mund samtig, vollmundig, rund mit kräftiger Struktur.

Passend zu: Marende (Südtiroler Brotzeit), Vorspeisen, Fleisch, Käse und Pizza.



ab 12 Fl. **€ 10,95** // 14,60 €/l

ab 6 Fl. **11,45 €** // 15,27 €/l
ab 1 Fl. **11,95 €** // 15,93 €/l

NR. 2157-24

TROCKEN
16 °C
2029
13,0 %

2024 PINOT NERO - rot

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

DIE TRAUBEN FÜR DIESEN BLAUBURGUNDER WACHSEN AM RITTEN UND IM RAUM UM BOZEN AUF VOM KELLERMEISTER AUSGEWÄHLTEN HANGLAGEN

Barriqueausbau

Blauburgunder oder Pinot Noir stammt aus dem französischen Burgund und wird seit mehr als hundert Jahren in Südtirol angepflanzt. Die Trauben für diesen Blauburgunder wachsen am Ritten und im Raum um Bozen auf vom Kellermeister ausgewählten Hanglagen.

Passend zu: Rindfleisch, Lamm, Wildgeflügel wie Ente oder Fasan, zu reifem Käse.



ab 12 Fl. **€ 12,95** // 17,27 €/l

ab 6 Fl. **13,95 €** // 18,60 €/l

ab 1 Fl. **14,95 €** // 19,93 €/l

NR. 2135-24

- **TROCKEN**
- **17-18 °C**
- **ZUM EINLAGERN GEEIGNET**
- **13,0 %**

2022 Prestige Grieser Lagrein

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

UNDURCHDRINGLICH GRANATROT, MIT TOLLEN AROMEN IN DER NASE UND EINEM LANGEN, HARMONISCHEN ABGANG AM GAUMEN

Barriqueausbau

Für den Prestige Grieser Lagrein Riserva wird nur ausgewähltes Traubengut aus den besten Lagen mit geringem Ertrag im Weinberg verwendet. Der Wein präsentiert sich undurchdringlich granatrot, mit tollen Aromen in der Nase und einem langen, harmonischen Abgang am Gaumen.

Passend zu: Fleischgerichten oder Wild und würzigem Hartkäse.



ab 12 Fl. **€ 27,50** // 36,67 €/l

ab 6 Fl. **28,50 €** // 38,00 €/l

ab 1 Fl. **29,50 €** // 39,33 €/l

NR. 2133-22

- **TROCKEN**
- **17-18 °C**
- **ZUM EINLAGERN GEEIGNET**
- **13,5 %**

FRIEDRICH KROTÉ
IHR WEINVERSAND

www.krote.de // 0 261 / 121 40

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. Frei Haus liefern wir ab 150 € Warenwert (darunter zzgl. Versandkostenanteil 4,90 €). Der Versand erfolgt per Paketdienst oder Spedition. Unsere vollständigen AGB finden Sie auf der Internetseite www.krote.de/agb. Sie können alle Weine ohne Angabe von Gründen innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Ware uneingeschränkt und kostenlos zurückgeben an Friedrich Krote Weinversand c/o Bayer Ei Sohn - Montanstr. 2 - 0-54293 Trier. Zertifiziert durch Öko-Kontrollstelle OE-ÖKO-006.

Angebot gültig bis auf Widerruf. Friedrich Kroté Weinversand - Casino Weinversand Koblenz GmbH, Geschäftsführer: Christian Schnur. Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen gern. LMIV finden Sie auf den Produktseiten auf **www.krote.de** oder rufen Sie uns an.

Wenn nicht anders angegeben beträgt das Nennvolumen der angebotenen Flaschen 0,75l/ Fl. Alle Weine enthalten Sulfite. Nicht alle Medaillen sind auf den Flaschen abgebildet.

Friedrich Krote Weinversand

Casino Weinversand Koblenz GmbH
Casinostraße 37, 56068 Koblenz

www.krote.de
info@krote.de

TELEFONISCHER BESTELLSERVICE:
0261 / 121 40

2021 MUMELTER Cabernet Riserva

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

DIE EINJÄHRIGE REIFE IN NEUEN BARRIQUES UND 6 MONATE FLASCHENREIFE PRÄGEN DEN STIL DES WEINES.

Komplex & reif

Granatroter Körper mit schimmernden Reflexen. In der Nase ein Bukett der Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und Trockenpflaumen sowie etwas Vanille und Kakao. Im Mund kräftig, harmonisch mit samtiger Fülle, Finesse und Eleganz.

Passend zu: Kräftigen Vorspeisen, Fleischgerichten, besonders zu Wild und auch zu herzhaftem Käse.



ab 12 Fl. **€ 36,00** // 48,00 €/l

ab 6 Fl. **38,00 €** // 50,67 €/l

ab 1 Fl. **39,95 €** // 53,27 €/l

NR. 2137-21

- **TROCKEN**
- **17-18 °C**
- **ZUM EINLAGERN GEEIGNET**
- **13,0 %**