FRIEDRICH
KROTÉ
IHR WEINVERSAND

10/2026

WWW.KROTE.DE
Telefonische Bestellung:
0 261 / 121 40

Terres des Templiers



ENTDECKEN SIE DIE TRAUMHAFTEN
COLLIOURE WEINE
DER CÔTE VERMEILLE

BANYULS -
DER FRANZÖSISCHSTE ALLER APERITIFS

2025 Collioure Rosé
» Cuvée de la Salette - trocken «
Terres des Templiers

€ 11,95 ab 12 Fl.
15,93 €/l
ab 6 Fl. **12,80 €** || 17,07 €/l
ab 1 Fl. **13,40 €** || 17,87 €/l

NR. 3517-25

Collioure - rouge



TERRES DES TEMPLIERS - WEINTRADITION SEIT JAHRHUNDERTEN

Im XIII. Jahrhundert legten die Tempelritter den Grundstein der Weinberge. Heute ist „Terres des Templiers“ ein feststehender Begriff für die leckeren Weine aus Collioure sowie den berühmten Vins Doux Naturels Banyuls. Ganz im Süden Frankreichs, kurz vor der spanischen Grenze, dort wo sich das Meer und der Himmel zu berühren scheinen, liegen die Weinberge der Terres des Templiers. Die beliebten Ferienorte an der felsigen Küste der Côte Vermeille - Port-Vendres, Collioure, Cerbère, Banyuls - rahmen die Weinberge ein. Sowohl an der Küste als auch im Hinterland besteht das Terroir nur aus kargen Schieferterrassen, in denen sich die Reben mit ihren Wurzeln festkrallen.

Das Klima wird von der Hitze der zahlreichen Sonnenstunden und der Feuchte des Tramontane - der typische Wind der Region - geprägt.
Das besondere Mikroklima bringt Trauben hervor, die durch die Hand des Önologen zu einzigartigen Weinen mit Kraft und Struktur werden. Die Palette der Weißweine, Rosé und Rotweine bietet ein breites Spektrum: von fruchtigen Weinen ohne Ausbau im Holzfass bis hin zu in Barriques ausgebauten Weinen, die durch Reife an Genuss gewinnen. In jedem dieser Weine kommt das besondere Terroir zum Ausdruck. Jeder Wein bringt Sonne und Lebensfreude des Südens ins Glas.



2023 Collioure - rouge

» Premium «

Terres des Templiers

„Ein außergewöhnlicher Wein. Eine sehr schöne Konzentration, mit Kraft und viel Finesse“

„Premium“ ist die gelungene Verbindung von Modernität (knackig, fruchtiger Wein) mit Tradition (Ausbau im Barrique). Hier zeigt sich das Können von Terres des Templiers.

Trauben aus den ältesten Weinbergen, selektive Lese, sehr sorgfältige Arbeit in Keller und Weinberg, sowie der Ausbau in Barriques sind die Grundlage. Intensive Kirschrote bis schwarze Farbe im Glas. In der Nase dezente Holznoten, rote Früchte und Vanille gefolgt von Jasmin und Himbeere. Im Mund angenehm, rund und lecker mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang. Sofort trinkfertig, aber auch lagerfähig.

Der passende Begleiter zu einem sehr guten Essen mit den besten Stücken von Rind (Steak, Filet), Wild, Geflügel, Lamm und auch Käse.
Ca. 10 Minuten vorher entkorken!

€ 34,45 ab 12 Fl.
45,93 €/l
ab 6 Fl. **36,85 €** || 49,13 €/l
ab 1 Fl. **38,95 €** || 51,93 €/l

NR. 3598-23

Rebsorten
Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan

Charakter
ausdrucksstark & fein

Alkoholgehalt
13,5 %

Trinktemperatur
16 °C

Geschmack
trocken

Lagerfähig
zum Einlagern geeignet



2025 Collioure Rosé

» Cuvée de la Salette - trocken «

Terres des Templiers

„Knackige Fruchtigkeit unterlegt mit einer schönen Struktur. Ein echter Genuss zum Essen."

Schon seine leuchtende Farbe, die an Himbeeren erinnert ist genial. Dadurch, dass 50% der Trauben direkt gepresst werden und 50% als „Saignée" (mehrstündige Mazeration der Schalen) ergibt sich nicht nur die Farbe, sondern auch die Vielfalt und die Frische der Aromen.

In der Nase dominieren die intensiven Aromen von reifen Erdbeeren, die durch einen Cocktail von roten Früchten und Früchten aus einem Obstgarten abgerundet werden. Im Mund sehr ausdrucksstark, rund und lebhaft. Erdbeeren und Himbeeren zeigen ihr gesamtes Aromenspektrum und machen den Rosé zu einem unwiderstehlichen Genuss. Ein anspruchsvoller Rosé, der auch einen Rotwein zu ersetzen vermag.

Der passende Begleiter zu allen Salatarten, Pizza, Paella, kräftigen Fischgerichten und Bouillabaisse. Probieren Sie ihn zur Paella sowie zur exotischen Küche (Asien, Indien) mit deren Gewürzen er perfekt harmoniert.

€ 11,95 ab 12 Fl. 15,93 €/l
ab 6 Fl. **12,80 €** || 17,07 €/l
ab 1 Fl. **13,40 €** || 17,87 €/l

NR. 3517-25

Geschmack trocken
Charakter ausdrucksstark & fein
Rebsorten Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
Alkoholgehalt 13,5 %
Trinktemperatur 10 °C
Lagerfähig 2029

2022 Collioure

» Cuvée Saint-Michel «

Terres des Templiers

Das Terroir besteht aus Schieferterrassen am südlichsten Punkt Frankreichs bis ins Hinterland. In der Nase ein aromatischer Cocktail aus roten und schwarzen Beeren, Spuren von Vanille und Mineralien. Im Mund frisch und lebhaft mit schöner Länge, großer Fruchtigkeit, sowie das ganze Spektrum der Beerenaromen und Spuren von Garriques.

Zu allen Gelegenheiten der passende Begleiter, sowie zu allen Fleischarten vom Grill, Fisch mit festem Fleisch und Käse ist er eine wunderbare Ergänzung.



ausdrucksstark & fein
trocken 2029
14,0 % 16 °C

€ 12,60 ab 12 Fl. 16,80 €/l
ab 6 Fl. **13,35 €** || 17,80 €/l
ab 1 Fl. **13,95 €** || 18,60 €/l

NR. 3566-22

2023 Collioure - blanc

» Madeloc «

Terres des Templiers

Médaille d'Or 91/100 Pkte Gilbert et Gaillard

„Mineralität und Frische. Typisch mediterran."

In der Nase leichte Anis-Note mit Zitruszesten, gefolgt von einem Hauch Salz und exotischen Früchten (Mango, Passionsfrucht), sowie frische Aprikosen und etwas Lakritz. Im Mund voll und rund mit Aromen weißfleischiger Früchte (Aprikose, Pfirsich). Die besondere Mineralität des Schiefers unterstreicht den Abgang.



fein & aromatisch
trocken 2027
14,0 % 10 °C

€ 14,55 ab 12 Fl. 19,40 €/l
ab 6 Fl. **15,35 €** || 20,47 €/l
ab 1 Fl. **16,15 €** || 21,53 €/l

NR. 3616-23

Weinessig Banyuls

» Vinaigre de Banyuls «

Terres des Templiers

„Einzigartig. Die edlen Aromen des Banyuls in einem großartigen Essig."

Der Essig enthält eine **Vielzahl von Aromen**: Nuss, Honignoten, Vanille und Lakritz. In der Nase zeigen sich Noten von Lebkuchen, Vanille, frischen Nüssen und Korinthen. Im Mund kraftvoll und frisch mit sehr **aromatischem** Abgang. Er ist in seiner Art **einzigartig** und verleiht ihren Marinaden eine besondere Note. Durch die Lagerung in Holzfässern hat er **keine unangenehme Schärfe**.



6°acet. - je 100g: 102,3 kj, Zucker 3g = 12 kcal, Alk. 1,78g
0,5L Fl.

€ 11,10 ab 6 Fl. 22,20 €/l
ab 3 Fl. **11,70 €** || 23,40 €/l
ab 1 Fl. **12,35 €** || 24,70 €/l

NR. 3850-00

2018 Collioure

» Le Reig «

Terres des Templiers

Médaille d'Or - Concours international »Gilbert et Gaillard«



Lange Mazeration und **Ausbau im Barrique**. Intensive kirschrote Farbe im Glas, die im Laufe der Jahre eine ganz leichte oxidative orange Tönung erhält. In der Nase Aromen von Unterholz und roten Pflaumen. Die Barriquenote ist sehr delikat, harmonisch und gut eingebunden. Im Mund weit und genussvoll, sehr präsente Früchte, schöne weiche Tannine. **Dekantieren empfohlen!**

Passend zu kräftigen roten Fleischarten. Gut gelagert harmoniert er perfekt mit Wild.

komplex & reif
trocken | langfristig
13,0 % | 16 °C

€ 20,95 ab 12 Fl. 27,93 €/l
ab 6 Fl. **22,00 €** || 29,33 €/l
ab 1 Fl. **23,95 €** || 31,93 €/l

NR. 3578-18

2020 Collioure - rouge

» PRESTIGE «

Terres des Templiers

Médaille d'Or - Le Concours général agricole Paris
91/100 Pkte Gilbert et Gaillard



Handlese, strenge Sortierung bereits in der Parzelle und weitere Sortierung in der Kellerei. Tiefschwarzer Körper mit purpurroten Reflexen im Glas. In der Nase vordergründig Muskatnuss und Milcharomen gefolgt von dunklen Beeren (schwarze Johannisbeere, Kirsche, Brombeere) sowie Garrigues, Leder und Wachholder. Im Mund dezente Säure, schwarze Beeren und seidige Tannine bis zum langen Abgang.

Ein stimmiger Begleiter zu gegrilltem rotem Fleisch oder Gemüse sowie Bratkartoffeln. Eine Stunde vor dem Servieren öffnen.

trocken | zum Einlagern geeignet
13,5 % | 15 °C

€ 34,90 ab 12 Fl. 46,53 €/l
ab 6 Fl. **36,85 €** || 49,13 €/l
ab 1 Fl. **39,95 €** || 53,27 €/l

NR. 3595-20



2022 Collioure - rouge

» Les Schistes de Valbonne «

Terres des Templiers

Les Schistes de Valbonne liegt in einem Tal im Hinterland von Collioure. Der Boden ist nicht sehr tief und besteht aus Schieferresten, wo sich die Rebstöcke an steilen Berghängen klammern. Hier reifen die klassischen Rebsorten **Grenache-Noir**, **Carignan** und **Mourvèdre** bei außergewöhnlicher Sonneneinstrahlung, versorgt durch die Meeresfeuchtigkeit und getrocknet durch den Tramontane, dem Fallwind, der das Klima entscheidend mit prägt. Dieses Cuvée, verführerisch durch die Noten von roten Früchten und einer leichte Gewürznote, offenbart im Mund weiche, leicht zurückhaltende Tannine.

kräftig & würzig
trocken | 2028
14,5 % | 16 °C

€ 19,00 ab 12 Fl. 25,33 €/l
ab 6 Fl. **19,85 €** || 26,47 €/l
ab 1 Fl. **21,00 €** || 28,00 €/l

NR. 3593-22



2024 Collioure

» Les Schistes de Valbonne «

Terres des Templiers

Leuchtender, kräftig goldgelber Körper. In der Nase vordergründig Röstnoten und Ginster, gefolgt von Mispel, Lakritz und Quittengelee. Im Mund lebhaft und rund mit Mandarine, gelbe Melone und Birne. Würzig und reichhaltig bis zum langen Abgang.

Ist bei einer Trinktemperatur von 10°C ein stimmiger Begleiter zu Krustentieren, Jakobsmuscheln, Räucherlachs, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch sowie zu Schafs- und Ziegenkäse. 5-10 Minuten vorher in eine Karaffe umfüllen!

ausdrucksstark & fein
trocken | 2030
13,5 % | 12 °C

€ 23,00 ab 12 Fl. 30,67 €/l
ab 6 Fl. **23,80 €** || 31,73 €/l
ab 1 Fl. **24,95 €** || 33,27 €/l

NR. 3686-24



2021 Bio Collioure

»Terres des Oms - trocken «

Terres des Templiers

- Certifié Agriculture Biologique, France
- Médaille d'Or - Le Concours général agricole Paris
- 90 von 100 Pkt. »Guide des Vins Gilbert et Gaillard«

Intensive Noten von Brombeere und den wilden Kräutern der Garrigue, veredelt durch eine charmante, röstige Speck-Note. Lässt man den Wein atmen, offenbart er lebendige Nuancen von Himbeere und feinem, weißen Pfeffer. Auf der Zunge herrlich geschmeidig und fleischig - Geschmack von eingekochten Blaubeeren und schwarzen Oliven.
Dekantieren empfohlen!

kräftig & würzig
trocken | langfristig
13,0 % | 14 - 16 °C

€ 20,95 ab 12 Fl. 27,93 €/l
ab 6 Fl. **22,00 €** || 29,33 €/l
ab 1 Fl. **23,95 €** || 31,93 €/l

NR. 3567-21

2024 Collioure - rouge

» AURORE «

Terres des Templiers

- Gilbert et Gaillard - 91 von 100 Pkt

In der Nase zeigen sich vordergründig die Aromen gekochter roter Früchte (Erdbeere, Brombeere) gefolgt von delikaten Noten weißen Pfeffers und Vanille. Im Mund fleischig mit den Aromen von Brombeeren, schwarzen Oliven sowie den Kräutern der Garriques.

Passend zu allen roten Fleischarten vom Grill oder mit Soße, zu Schweinefleisch vom Grill mit Kräutern vor allem Rosmarin.



samtig & üppig
trocken | langfristig
13,0 % | 16 °C

€ 30,90 ab 12 Fl. 41,20 €/l
ab 6 Fl. **32,85 €** || 43,80 €/l
ab 1 Fl. **34,45 €** || 45,93 €/l

NR. 3573-24

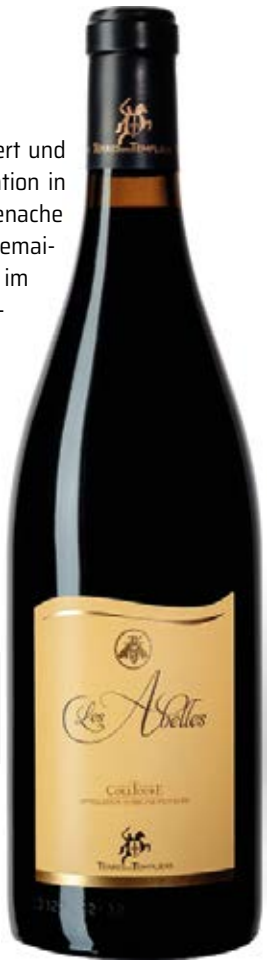
2022 Collioure - rouge

» Les Abelles «

Terres des Templiers

Die Trauben werden nach der Lese abgebeert und angepresst. Lange 25 bis 30-tägige Mazeration in Abhängigkeit von der Rebsorte. 15% der Grenache Noir Trauben werden nach der Kohlensäuremaischung vinifiziert. Intensive Kirschrote Farbe im Glas. In der Nase Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Rosmarin gefolgt von Kräutern der Garrigue und etwas Pfeffer. Im Mund vollmundig, kräftig, mit geschmeidigen Tanninen bis zum Abgang. Der Wein sollte früh geöffnet werden, damit er atmen kann.

Passend zu rotem Fleisch (auch mit Soße oder vom Grill), Schweinefleisch. **TIPP:** zu kräftigem Fisch wie Rotbarbe.



samtig & üppig
trocken | langfristig
14,0 % | 16 °C

€ 18,25 ab 12 Fl. 24,33 €/l
ab 6 Fl. **19,30 €** || 25,73 €/l
ab 1 Fl. **20,35 €** || 27,13 €/l

NR. 3574-22

2020 Collioure - rouge

» Les Hauts du Roumani «

Terres des Templiers

Die Weinberge liegen um den kleinen Ort Cospron herum. Sowohl die Nähe des Mittelmeeres, als auch die Südhanglage der Terrassen, bieten diesen Weinbergen ein Mikroklima in dem die Reben auf den kargen Schieferböden hervorragend gedeihen können. Dunkler kirschroter Körper. In der Nase zeigen sich besonders die Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen, ergänzt durch weißen Pfeffer und Lakritz Noten. Im Mund weich und rund.

Idealer Begleiter zu Kaninchenbraten aus dem Backofen, Pilzen der Saison – besonders Pfifferlinge – die ein Kalbsschnitzel ergänzen. Eventuell kurz dekantieren.



kräftig & würzig
trocken | langlebig
13,0 % | 16 °C

€ 14,00 ab 12 Fl. 18,67 €/l
ab 6 Fl. **15,00 €** || 20,00 €/l
ab 1 Fl. **16,00 €** || 21,33 €/l

NR. 3654-20

Banyuls

BANYULS - VIN DOUX NATUREL MIT JAHRHUNDERTERALTER TRADITION

Die Trauben für den französischsten Aperitif Frankreichs stammen aus Weinbergen, die von der Küste am Mittelmeer, bis in die Täler des Hinterlandes von Banyuls reichen. Karge Schieferterrassen, starke Sonneneinstrahlung und der Tramontane - typischer Wind der Region, der salzige Luft mitbringt - geben den Trauben ihre besondere Qualität. Das Herstellungsverfahren hat eine lange Tradition. Die Trauben werden entrappt, gemaischt und sofort gepresst oder auf der Maische mazeriert, je nach Traubenfarbe. Die Gärung wird durch Hinzufügen von Alkohol unterbrochen. Der Ausbau erfolgt in alten Eichenholzfässern über einen Zeitraum von drei bis sechs Jahren.



Muscat de Rivesaltes

» Les Caves du Soleil «

Terres des Templiers

Der Muscat de Rivesaltes wird zu 100% aus Trauben der **Muscat Blanc petits Grains** Rebe gewonnen. Die Vinifikation erfolgt nach dem klassischen Vorbild bei niedrigen Temperaturen und Vermeidung von Oxidation. So erhält man den fein-fruchtigen Charakter – der gepaart mit der für den Muscat typisch dezenten Süße – ein Geschmackserlebnis für jeden Freund edelsüßer Spezialitäten entstehen lässt.

Die Winzer empfehlen den Muscat bei 10 - 12°C zu Dessert oder Roquefort - Eine Empfehlung, der man folgen sollte.



fein & aromatisch
doux | langlebig
16,5 % | 8 - 12 °C

€ 16,90 ab 6 Fl. 22,53 €/l
ab 3 Fl. **17,80 €** || 23,73 €/l
ab 1 Fl. **19,85 €** || 26,47 €/l

NR. 3310-00

Banyuls Traditionel

» Vieille Réserve - lieblich «

Terres des Templiers

Felsiges Bergland, auf einer Strecke von 25 km entlang der Côte Vermeille. Dort wo die Pyrenäen auf das Mittelmeer treffen. Ein Stück Alt-Frankreich, wo jegliche Industrialisierung des Weinbaus durch die Terrassenform der Weinberge unmöglich ist. Ein großer Klassiker, der durch Weichheit und Weinigkeit überzeugt. Dazu wird dieser halb-liebliche Banyuls im Keller in Eichenfässern ausgebaut und gelagert. Eine Verbindung der Aromen aus roter Frucht, Pflaume, Weinbrand und Reife.



ausdrucksstark & fein
lieblich | sehr langfristig
16 % | 13 °C

€ 19,95 ab 6 Fl. 26,60 €/l
ab 3 Fl. **21,30 €** || 28,40 €/l
ab 1 Fl. **22,50 €** || 30,00 €/l

NR. 3020-00

Banyuls Blanc

» Fontaulé - halbtrocken «

Terres des Templiers

Bevor dieser halbtrockene, weiße Banyuls in Flaschen gefüllt wird, lagert er zum Ausbau in neuen Eichenfässern. Blumige Note mit den Aromen von Aprikose und Vanille.

Dieser Wein ist der ideale Begleiter für kalt zubereitete Fischspeisen oder Canapées, auch als Aperitif findet er immer wieder Zustimmung. Reifegrad 104°Oe



fein & aromatisch
halbtrocken - feinherb
langfristig
16,5 % | 8 °C

€ 21,85 ab 6 Fl. 29,13 €/l
ab 3 Fl. **23,00 €** || 30,67 €/l
ab 1 Fl. **24,20 €** || 32,27 €/l

NR. 3080-00

Banyuls Ambré

» Roumanie Doré - süß «

Terres des Templiers

Die Weißweinrebsorten **Grenache Gris** und **Muscat**, sowie der Ausbau in alten Eichenholzfässern, ergeben die goldgelbe, leicht irisierende Bernsteinfarbe. In der Nase intensive Aromen von Bienenwachs, Quittenpaste sowie kandierten Zitrusfrüchten. Im Mund verführerisch und elegant. Aromen von Trockenfrüchten (Datteln, Aprikosen) und etwas Mispel.

Empfehlung als Aperitif, zu Gänsestopfleber, Melone, Obstkuchen und Sorbet.



fruchtig & aromatisch
süß | sehr langfristig
15,5 % | 10 °C

€ 23,85 ab 6 Fl. 31,80 €/l
ab 3 Fl. **25,10 €** || 33,47 €/l
ab 1 Fl. **26,50 €** || 35,33 €/l

NR. 3430-00

2016 Banyuls Grand Cru

» La Serra - demi doux «

Terres des Templiers

Die Reben werden auf Terrassen mit kargen Schieferböden an den zum Mittelmeer abfallenden Hängen sowie in Weinbergen, die bis ins Hinterland reichen angepflanzt.
Mahagonifarbener Körper mit braunen Streifen im Glas. In der Nase komplexe Aromen von Kakao, Kaffee, getrockneten Feigen sowie etwas Karamell. Im Mund harmonisch und ausgewogen mit Noten von weichem Tannin und Kakao sowie Vanille und gerösteten Haselnüssen. Genuss pur!

Passend zu Schokoladendesserts und Pralinen.



samtig & üppig
lieblich | langfristig
16,5 % | 12 - 14 °C

ab 6 Fl. **€ 23,50** 31,33 €/l
ab 3 Fl. **24,80€** || 33,07 €/l
ab 1 Fl. **26,50 €** || 35,33 €/l

NR. 3228-16

2010 Banyuls Grand Cru

» Ancestral - trocken «

Terres des Templiers

Terres des Templiers garantieren eine Alterung von bis zu 30 Monaten. Zuerst lässt man die Weine in kleinen Fässern unter freiem Himmel lagern und reifen, wo sich schnell die Farbe aufklärt und sich der ihnen eigene Geschmack herausbildet. Danach ruhen sie viele Monate in großen Eichenholzfässern bei immer gleichbleibender Temperatur. Schließlich reifen sie weiter in der Flasche. **Das Ergebnis**: dieser Banyuls verwöhnt Sie mit seinem feurigen Bouquet und wunderschön leuchtender Topas-Farbe.
- Reifegrad 108°Oe



komplex & reif
trocken | sehr langfristig
18,5 % | 14 °C

ab 6 Fl. **€ 24,85** 33,13 €/l
ab 3 Fl. **26,05 €** || 34,73 €/l
ab 1 Fl. **27,10 €** || 36,13 €/l

NR. 3235-10

2005 Banyuls Grand Cru

» Creation «

Terres des Templiers

- *Guide Hachette des Vins 2024
- Grande Médaille d'OR Concours Mondial des Vins Extrêmes 2023
- Médaille d'Or Concours International Grenaches du Monde 2021
- Médaille Double OR 95/100 Pkte Gilbert et Gaillard
- Médaille Concours des Féminalise 2023

Im Mund ausgewogen mit durch den oxidativen Ausbau gezähmten Tanninen. Kraft und Feinheit treffen aufeinander. Langer Abgang mit den Aromen von Kaffee und frischen Nüssen.



komplex & reif
süß | sehr langlebig
18,5 % | 16 °C

ab 6 Fl. **€ 41,85** 55,80 €/l
ab 3 Fl. **43,00 €** || 57,33 €/l
ab 1 Fl. **45,00 €** || 60,00 €/l

NR. 3245-05

2022 Banyuls Rimage

» Mise Tardive - süß «

Terres des Templiers

- Médaille d'OR Alliances du Monde 2022
- Médaille d'OR Feminalise 2023

Tief kirschroter Körper mit purpurnen Reflexen. In der Nase ein Cocktail von roten Früchten (Himbeere, Erdbeere usw.) sowie frische Minze und Vanille. Im Mund cremige Konsistenz, rote Früchte bis zum langen Abgang mit Johannisbeergelee und Zitronengras.

Passend zu gewürzten Speisen, Salaten mit roten Früchten. Roquefort und Schokoladendesserts.



samtig & üppig
süß | sehr langfristig
16,0 % | 14 °C

ab 6 Fl. **€ 29,25** 39,00 €/l
ab 3 Fl. **30,85€** || 41,13 €/l
ab 1 Fl. **31,95 €** || 42,60 €/l

NR. 3155-22

Banyuls Ambré

» RÉDÉRIS - lieblich «

Terres des Templiers

- Sélection Un Vin presque parfait
- Médaille d'Or 11ème Concours des Vins Doux Naturels
- Médaille d'Or Concours International Grenaches du Monde
- Médaille Double d'Or 91/100 Pkte Gilbert & Gaillard
- *Le Guide Hachette des Vins

Intensive Farbe von Bernstein mit kupfernen bis rötlichen Nuancen. In der Nase Aromen von Enzian, gefolgt von Trockenfrüchten sowie Nuss, Bienenwachs und Mispel. Im Mund eine Explosion von verführerischen Aromen.



fruchtig & weich
lieblich | langfristig
18,5 % | 9-11 °C

ab 6 Fl. **€ 29,50** 39,33 €/l
ab 3 Fl. **31,00 €** || 41,33 €/l
ab 1 Fl. **32,50 €** || 43,33 €/l

NR. 3188-00

2008 Banyuls Grand Cru

» Président Henry Vidal «

Terres des Templiers

- Médaille d'Or Vinalies Internationales
- 94 von 100 Pkt »Guide des Vins Gilbert et Gaillard«
- Médaille d'Argent - Le Concours général agricole - Paris
- Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France à Mâcon

In der Nase die Aromen von Korinthen und Kakao. Durch Schwenken des Glases zeigen sich die typischen feinen und delikaten Rancio-Noten sowie Bienenwachs und Unterholz. Im Mund rund, lebhaft keinesfalls klebrig süß.



komplex & reif
süß | sehr langlebig
18,5 % | 16 °C

ab 6 Fl. **€ 49,85** 66,47 €/l
ab 3 Fl. **52,35 €** || 69,80 €/l
ab 1 Fl. **54,85 €** || 73,13 €/l

NR. 3244-08



2023 Banyuls Rimage

» Mise Précoce - süß «

Terres des Templiers

1 von 3 Sternen - »Guide Hachette«

Nach einem nur sechs-monatigem Holzfass-Ausbau in kleinen Fässern wird er früh in Flaschen gefüllt, um dann zu reifen. So wird das opulente Fruchtaroma erhalten. Er wird ein kräftiger Rotwein, der im Laufe der Entwicklung eine mahagoni-farbene Tönung annimmt. Die intensiven Aromen von Kirschen und Brombeeren, die er in der Jugend hat, entwickeln sich im Laufe der Zeit in Richtung Feige, Pflaume und kandierte Früchte. Mise Précoce wird nach kurzer Eichenholzfasslagerung früh in Flaschen abgefüllt.

€ 20,95 ab 6 Fl.
27,93 €/l
ab 3 Fl. **22,95 €** || 30,60 €/l
ab 1 Fl. **23,95 €** || 31,93 €/l

NR. 3166-23

Charakter fein & aromatisch
Rebsorten Grenache Noir
Geschmack süß
Alkoholgehalt 16,0 %
Trinktemperatur 16 °C
Lagerfähig sehr langfristig

2025 Collioure Rosé

» Filatèlia «

Terres des Templiers

„Filatèlia", ist der Name für eine brandneue Linie im Sortiment von Terres des Templiers.

Kräftige johannisbeerrote Farbe mit bläulichen Reflexen im Glas. In der Nase Aromen von Walderdbeeren gefolgt von roten Beeren und Passionsfrucht. Im Mund vollmundig, aromatisch mit dezenter Säure. Sonniger, vollmundiger Charakter.

Perfekter Begleiter als Aperitif, zu mediterranen Speisen, Krustentieren, Sushi, Fisch und hellem Fleisch.



ausdrucksstark & fein
trocken 2028
13,5 % 10 °C

€ 13,45 ab 12 Fl.
17,93 €/l
ab 6 Fl. **14,20€** || 18,93 €/l
ab 1 Fl. **14,95 €** || 19,93 €/l

NR. 3516-25

2025 Collioure - rouge

» Filatèlia «

Terres des Templiers

Der rote Collioure aus dem äußersten Süden Frankreichs verbindet saftige Kirschfrucht mit runden, charmanten Aromen und der würzigen Note mediterraner Schieferterrassen. Ein Roter, der Spaß macht und im Sommer auch schmeckt.

Perfekter Begleiter zu Tapas mit Wurst und Schinken, mediterranes Gemüse oder ein sommerlicher Gemüsetian. **Unser Tipp:** Oktopus mit Chorizo. Mediterrane Würze trifft auf saftige Kirschfrucht – das macht richtig Freude.



ausdrucksstark & fein
trocken 2028
14 % 14-16 °C

€ 13,25 ab 12 Fl.
17,67 €/l
ab 6 Fl. **14,20 €** || 18,93 €/l
ab 1 Fl. **14,95 €** || 19,93 €/l

NR. 3541-25

2025 Collioure - blanc

» Filatèlia «

Terres des Templiers

Die Trauben von Grenache Gris und Grenache Blanc stammen aus frühreifenden Lagen in der Nähe des Mittelmeers.
Funkelnder, kristallklarer blassgelber Körper mit grünlichen Reflexen. In der Nase die Aromen heller Früchte (Birne, Guave, Aprikose) sowie jodhaltige Noten maritimer Gischt. Im Mund ausgewogen, fruchtig mit zartem Tannin und Grapefruitnoten bis zum Abgang.

Perfekt zu Krustentieren, Fisch und frischem Ziegenkäse.



fein & aromatisch
trocken 2027
14 % 10 °C

€ 17,00 ab 12 Fl.
22,67 €/l
ab 6 Fl. **17,80 €** || 23,73 €/l
ab 1 Fl. **18,85 €** || 25,13 €/l

NR. 3621-25

FRIEDRICH KROTÉ
IHR WEINVERSAND

Friedrich Kroté Weinversand
Casino Weinversand Koblenz GmbH
Casinostraße 37, 56068 Koblenz

www.krote.de
info@krote.de

TELEFONISCHER BESTELLSERVICE:
0261 / 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 Krote 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.