

MARQUIS DU BOIS -**BORDEAUX** 56-1205001

Der elegante im Eichenfass gereifte Jahrgang 2016 besticht durch Aromen von Schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Er ist der ideale Begleiter zu rotem Fleisch, kräftigen Saucen und Käse.

- Rebsorte: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 0,13 g/l
- Säuregehalt: 3,48 g/l
- Alkoholgehalt: 14,00 %
- Trinktemperatur: 17°-18°C |

VE: 6 St. | Größe: 750 ml | **Veredelung:** 40 x 20 mm E1+H3 (10)







56-1205001 Jahrgang 2016

CHÂTEAU ROQUETTES - SAINT-ÉMILION 56-1205002

Der SAINT-ÉMILION Jahrgang 2013 wurde im Eichenfass gelagert. Der samtige Rotwein von rubinroter Farbe verzaubert mit vollmundigem Geschmack und langanhaltendem Abgang. Er passt am besten zu Wurst, Grillfleisch, rotem Fleisch und Käse.

- Rebsorte: 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 0.09 a/l
- Säuregehalt: 3,6 g/l
- Alkoholgehalt: 13,00 %

Trinktemperatur: 17°-18°C

VE: 6 St. | Größe: 750 ml | Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)







ELSA BIANCHI-MALBEC 56-1200016

Dieser Rotwein beeindruckt durch seine tiefdunkle violette Farbe. Sein opulentes Aroma weist die für einen Malbec typische Pflaumennote auf und wird von einem Hauch Vanille unterlegt. Im Geschmack zeigt sich der Wein gewohnt saftig, unterstützt durch die vollmundig, seidige Textur. Harmoniert mit kräftigen Wildgerichten.

- Rebsorte: 100 % Malbec
- Geschmack: trocken
- Restsüße: 4,5 g/l
- · Säuregehalt: 4,05 g/l
- Alkoholgehalt: 13,50 % vol.
- Trinktemperatur: 16-18 °C |

VE: 6 St. | Größe: 750 ml |

Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)



56-1200016 Jahrgang 2015

ELSA BIANCHI-CABERNET SAUVIGNON 56-12000017

Der Cabernet kommt mit einem fruchtigen Aroma und duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Pfeffer. Das leicht beerig-würzige Bukett offenbart sich in der Nase mit einem Hauch Zedernholz. Dieser Rotwein präsentiert sich saftig, gehaltvoll und ist perfekt ausbalanciert. Unser Serviervorschlag: am besten zu gebratenem Fleisch und Käse.

- Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 5,9 g/l · Säuregehalt: 5,2 g/l
- · Alkoholgehalt: 13,50 % vol.
- Trinktemperatur: 16-19 °C |

VE: 6 St. | Größe: 750 ml |

Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)



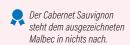
56-1200017 Jahrgang 2015

BIANCHI PARTICULAR -CABERNET SAUVIGNON 56-1200019

Ein Cabernet Sauvignon der Extraklasse, der durch seine ureigene argentinische Persönlichkeit überzeugt. Die Familie Valentin Bianchi produziert diesen Rotwein seit 1928, aber nur in kleinen Mengen für Freunde und Familie. Für den internationalen Markt wurde nur eine kleine Anzahl der besten Weinfässer ausgewählt. Nichts für Schnelltrinker! Der exklusive Rote ist etwas für Genießer und Balsam für die Zunge.

- Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon
- Geschmack: trocken
- Restsüße: 3,86 g/l
- Säuregehalt: 5,94 g/l
- Alkoholgehalt: 14,50 %
- Trinktemperatur: 16-18 °C |

VE: 6 St. | Größe: 750 ml | Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)





BIANCH

BIANCHI PARTICULAR -MALBEC 56-1200020

Der lilaschwarze Malbec verströmt ein würziges Aroma. Das eigenständige Geschmacksprofil – samtig weich und munderfüllend – verdankt der Rotwein seiner Herkunft aus der argentinischen Weinanbauregion Mendoza. Die Trauben für diesen Malbec wurden in den Weinbergen der Familie Valentin Bianchi handverlesen. Auf dem internationalen Markt sind nur wenige Flaschen dieses Particulars zu haben.

- Rebsorte: 100 % Malbec
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 2,13 g/l
- · Säuregehalt: 5,14 g/l
- Alkoholgehalt: 14,00 %

• Trinktemperatur: 15-18 °C

VE: 6 St. | Größe: 750 ml | **Veredelung:** 40 x 20 mm E1+H3 (10)



FAMIGLIA BIANCHI -**CABERNET SAUVIGNON**

Der kräftige Rotwein zeigt unglaubliche Komplexität, Charakter und Persönlichkeit mit einer intensiv rubinroten Farbe. Die Aromen sind vielfältig: Beerenfrüchte harmonieren ausgezeichnet mit schwarzem Pfeffer, Lakritze und gerösteten Kaffeebohnen – vermischt mit einem Hauch von frischer Minze. Passt gut zu Lamm, Wild sowie Hartkäse.

- Rebsorte: 100 %
- Cabernet Sauvignon
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 3,76 a/l
- · Säuregehalt: 5,51 g/l
- Alkoholgehalt: 14,50 % T
- rinktemperatur: 16°-18°C |

VE: 6 St. | Größe: 750 ml | Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)



56-1200012 Jahraana 2012

FAMIGLIA BIANCHI -MALBEC 56-1200013

Der Malbec Jahrgang 2013 leuchtet in einem tiefschwarzen Rubinrot mit violetten Reflexen. Der üppige Rotwein zeigt Aromen reifer Früchte wie Pflaume und Kirsche - unterlegt von einer feinen Schokoladen-Note. Das Mundgefühl ist weich, fast samtig und perfekt ausgewogen. Köstlich zu Pasta und Grillfleisch.

- Rebsorte: 100 % Malbec
- · Geschmack: trocken
- Restsüße: 3,25 g/l - Säuregehalt: 4,80 g/l
- Alkoholgehalt: 14.50 %
- Trinktemperatur: 15°-18°C

VE: 6 St. | Größe: 750 ml |

Veredelung: 40 x 20 mm E1+H3 (10)





Jahrgang 2013

Staffel-Preisliste: https://werbeartikel.com/preisliste/

CABERNET

Filz-Flaschentasche CABERNET: mit 2 Henkeln, geeignet für eine 1-Liter-Flasche | VE: 100 St. | Größe: ca. 29,5 x 10,5 x 10,5 cm | Material: Polyester | Veredelung: 70 x 100 mm T2+H1 (10)









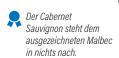




2012 BIANCHI PARTICULAR - CABERNET SAUVIGNON 56-1200082



- Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon
- Geschmack: trocken
- Restsüße: 3,86 g/l
- Säuregehalt: 5,94g/l
- Alkoholgehalt: 14,50 % T
- rinktemperatur: 16-18 °C |





2013 BIANCHI PARTICULAR - MALBEC 56-1200083

Typisch für den Malbec ist seine tief dunkellila Farbe. In Eichenfässern gereift entwickelt der kräftige Rotwein Aromen von Pflaumen – verbunden mit feinen Noten von Schokolade, Kaffee und Tabak. Ein Schmeichler, der den Gaumen verwöhnt. Passt gut zu Fleischgerichten. Lieferung im hochwertigen Geschenkkarton mit Schleife.

- Rebsorte: 100 % Malbec
- Geschmack: trocken
- Restsüße: 2,13 g/l
- Säuregehalt: 5,14 g/l
- Alkoholgehalt: 14,00 %
- Trinktemperatur: 15-18 °C |

VE: 1 St. | Größe: 37,5 x 9,7 x 9,7 cm / 750 ml | Veredelung: \square 40 x 20 mm E1+H3 (10)





BARTENDER

Flaschenöffner BARTENDER: mit großer Fläche für eine Werbeanbringung | VE: 50/500 St. | Größe: 10,2x3,5x0,4cm |
Material: Kunststoff / Stahl | Veredelung:

■ 55x25mm K1+H2 (4)















56-0499118 grün

STEEL 56-0499040

Flaschenöffner STEEL: mit großer Fläche für eine Werbeanbringung | VE: 50/400 St. | Größe: 8,5 x 5,4 cm | Material: Edelstahl | Veredelung: 40 x 40 mm L3+H2(1)



STARDUST 56-0301019

Flaschenöffner STARDUST: mit breiter Grifffläche | VE: 100/200 St. | Größe: 12,5 x 5 x 2,3 cm | Material: Edelstahl | Veredelung: 40 x 15 mm L2+H2(1)



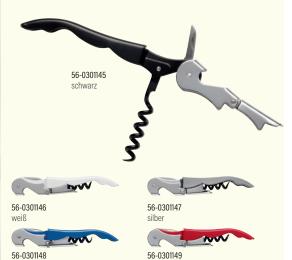




LOGOKONZEPT M.V. DORTMUND - https://werbeartikel.com - info@werbeartikel.com - +49 (0) 51 21 / 779 771 Staffel-Preisliste: https://werbeartikel.com/preisliste/



BEST SERVING



DAISY 58-0300380

Korkenzieher DAISY: einfache Handhabung dank Hebelmechanismus, verchromt und mit rutschfreien Gummipartien | VE: 6/48 St. | Größe: 17,5 x 7,5 x 5 cm | Material: Metall / Kunststoff | Veredelung:

25 x 10 mm K2+H4+V2 (4)

REIMS 56-0301026

blau

Champagner-Stopper REIMS: mit praktischem Klappmechanismus | VE: 20/200 St. | Größe: Ø5x6,5 cm |







ELEGANT 56-0301063

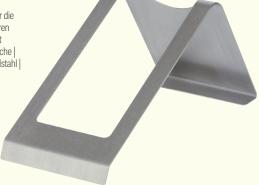
Wein-Flaschenöffner ELEGANT: mit Messer, Kapselheber und Korkenzieher, mit Holzapplikation | VE: 25/100 St. | Größe: 11,5x1,5x2 cm | Material: Edelstahl / Holz | Veredelung:

15x5 mm K1+H2 (4)



NOBLE 56-0308038

Flaschenhalter NOBLE aus gebürstetem Edelstahl: für die dekorative Präsentation von Weinflaschen und anderen Spirituosen, offener Mittelteil ca. 7x16 cm, stabiler Halt durch angewinkelte Seiten, mit exponierter Werbefläche | **VE**: 10/20 St. | **Größe**: 22,5 x10 x10,5 cm | **Material**: Edelstahl | **Veredelung: ▲** 25x20 mm L1+H4(1)





SALUTE 56-0301036

Weinset SALUTE in Holzbox: mit Weinthermometer aus Glas, Edelstahl-Tropfring, Metall-Flaschenverschluss und Edelstahl-Kellnermesser | VE: 20 Sets | Größe: 17,5 x 14,5 x 4,5 cm | Material: Holz / Edelstahl | **Veredelung: 4** 120 x 30 mm L6+H2(1)



DUET 56-0301037

Wein-Flaschenöffner-Set DUET: mit Kellnermesser und Flaschenverschluss | VE: 50 Sets | Größe: 13x10x2,5 cm | Material: Edelstahl / Metall | Veredelung:

50x25 mm K1+H2+V1 (4)







LOGOKONZEPT M.V. DORTMUND - https://werbeartikel.com - info@werbeartikel.com - +49 (0) 51 21 / 779 771 Staffel-Preisliste: https://werbeartikel.com/preisliste/



SAVOUR 56-0301428







Die ideale Trinktemperatur für die meisten Rotweine liegt bei 18-20 Grad Celsius. Bei Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 13-16 Grad. Bei zu starker Kühlung werden Geschmacks- und Duftaromen unterdrückt.

BAMBOO PLEASURE 56-0301150 Weinset BAMBOO PLEASURE, in Bambusbox: mit Weinthermometer aus Glas, Edelstahl-Tropfring, Metall-Flaschenverschluss, Metallausgießer und Edelstahl-Kellnermesser | VE: 20 St. | Größe: 22,5 x12,5 x4,5 cm | Material: Bambus / Edelstahl / Zinklegierung | Veredelung: 470x25 mm L6+H4(1)



BORDEAUX 56-0301030

Weinset BORDEAUX für 1 Flasche: bestehend aus Tropfring und Ausgießer aus Edelstahl, Metall-Flaschenverschluss mit Holzknauf und Edelstahl-Kellnermesser mit Holzgriff, in Holzbox VE: 10 Sets | Größe: 36,3x11,2x11,2cm | Material: Holz / Edelstahl | **Veredelung: ≤** 100 x 40 mm L6+H2(1)





LOGOKONZEPT M.V. DORTMUND - https://werbeartikel.com - info@werbeartikel.com - +49 (0) 51 21 / 779 771 Staffel-Preisliste: https://werbeartikel.com/preisliste/





BAMBOO PRECIOUS 56-0301144

