

Von Januar bis Dezember dreht sich alles um Wein & Antipasti

Wein und Antipasti

Gegrillt, eingelegt & fein gewürzt – so lieben wir Antipasti. Die aus Italien stammenden Vorspeisen haben die Herzen der Genießer auch bei uns längst erobert und um regionale Variationen aus heimischer Produktion erweitert. Die Mutter aller Antipasti ist und bleibt allerdings die Olive mit ihrem ganz eigenen, besonders würzigen Geschmack.

Diese verlangt trockene Weine mit Kraft und Präsenz und damit Ihre Kunden die perfekte Weinauswahl passend zu ihren Antipasti treffen, ohne Beratungsaufwand in Ihren Märkten geben wir Ihnen hier die Weinempfehlungen an die Hand!

Wir empfehlen ein 6-er Holzsteigenregal bestückt mit

30 Flaschen Portugieser Weißherbst mit moderater Säure	EK 5,19 €	UVP 9,59 €
30 Flaschen Rivaner trocken, besonders säurereduziert	EK 4,31 €	UVP 7,99 €
30 Flaschen Weissburgunder trocken, der Alleskönner	EK 5,19 €	UVP 9,59 €
30 Flaschen Merlot Rotwein trocken, gerne gekühlt	EK 4,31 €	UVP 7,99 €
30 Flaschen Riesling halbtrocken, kräftig und vollmundig	EK 5,19 €	UVP 9,59 €
30 Flaschen Schaads Rubin, süß mit einer Fülle an Aromen	EK 7,50 €	UVP 12,99 €

Tipp: Würzige Salami oder Parmiggiano reggiano bei dem Reifekristalle den Gaumen umspielen paaren sich grandios gut mit Schaads Rubin, einem süßen Rotwein.

Komplettbestückung 30 Karton

Gesamt EK 950,00 € netto

Gesamt VK 1732,20 €

Von jeder Sorte Wein liefern wir 2 Flaschen als Naturalrabatt dazu – insgesamt also 12 Flaschen gratis. Laden Sie Ihre Kunden und Mitarbeiter zum Probieren ein und empfehlen Sie Ihre Favoriten gerne weiter. Die Lieferung erfolgt persönlich nach terminlicher Absprache und beinhaltet den Regalaufbau samt Warenpräsentation mit unseren Regalschildern und Empfehlungskarten.



Wein und Antipasti – GENUSSEMPFEHLUNGEN

Zu einer **Bruschetta**, eine geröstete Brotscheibe, die traditionell mit gestückelten Tomaten, Knoblauch und Basilikum belegt wird, empfehle ich meinen **Secco Rosé** mit viel Frucht oder einen trockenen **Portugieser Weißherbst** mit moderater Säure. Die zarten, feinen Perlen des Secco balancieren die kräftigen Aromen von Tomaten und Knoblauch super aus und der Portugieser Rosé liefert ohnehin den nötigen Körper zur Bruschetta.



Zu **Carpaccio aus Lachs, Thunfisch oder diversen Gemüsesorten** kommen Sie an meinem **Riesling trocken** oder, je nach Geschmack, auch **feinherb ausgebautem Riesling** nicht vorbei. Diese Speisen verlangen nach einem Wein mit Kraft und etwas Säurebetonung. Auch mein **Sauvignon blanc** ist hier eine sehr gute Wahl.

Ein weiteres beliebtes Gericht ist das **Rinder-Carpaccio**. Das rohe Rinderfilet wird hauchdünn geschnitten und mit geraspeltetem Parmesankäse, Olivenöl und Balsamico-Essig serviert. Mein kraftvoller und dennoch leichter **Merlot Rotwein** harmoniert hervorragend mit dem intensiven Rindergeschmack des rohen Fleisches.



Der absolute **Antipasti-Klassiker** ist gebratenes, in Öl und Kräutern eingelegtes Gemüse wie Oliven, Tomaten, Champignons, Paprika, Auberginen, Zucchini oder Kapern. Mozzarella und Parmesan sowie hauchdünn aufgeschnittener Parmaschinken oder italienische Salami sind eine herrlich würzige Ergänzung zu den Gemüse-Antipasti.

Zu diesem Aromenkarussell liefert mein **Rivaner** den passenden Beitrag, weil er sich nicht zu sehr in den Vordergrund spielt und den vielschichtigen Aromen an Gemüse und Gewürzen regelrecht schmeichelt. Alternativ empfehle ich auch gerne einen **Weißburgunder trocken**.

