



HR
Heinz Rinner

hochwertiger
Lachs

Lachsräucherei Rinner

*edle & regionale
Spezialitäten*

Südtiroler Speck
Wurstspezialitäten
Ziegenkäse
Kaffee
Trüffel
Champagner
Weine
Grappa
Obstbrände
Cognac





Inhaltsverzeichnis

Unser Familienbetrieb	3
Lachs - Herkunft, Qualität und Handwerk	4 - 5
Lachs - Frisch-Lachs / Sojasauce und Mirin	6
Lachs - Räucherlachs / Graved Lachs „Superior“	7
Lachs „Superior“ - individuelle Portionierungen	8
Lachs - „Hochzeiter“ und „Bürgermeisterstück“	9
Fischspezialitäten / Lachs-Vorlegebrett / Lachs-Messer	10
Südtiroler Speck	11 - 12
Salami	13
Ahle Worscht	14
Ziegenkäse	15
Kaffeespezialitäten	16
Trüffel & Schokolade	17
Champagner & Prosecco	18 - 19
Wein	20 - 22
Grappa / Obstbrände	23 - 26
Cognac	27 - 28
Erlesene Präsentpakete	29 - 35
Allgemeine Infos	36

Was bedeutet eigentlich...?

Graved bedeutet ursprünglich „eingegrabener Lachs“, beziehungsweise in der heutigen Kochsprache „marinierter Lachs“.

Die Methode, den frisch gefangenen Lachs leicht einzusalzen und für einige Wochen oder Monate im Boden zu vergraben, um ihn haltbar zu machen, entwickelten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten.

Pariert bedeutet das Befreien von allen unerwünschten und nicht essbaren Teilen des Lachses.

Pavé ist ein aus dem Französischen übernommener Begriff für ein dickeres Filetstück.

Lachs-Brevier Eine Schneidanleitung für Lachs.



Unser

Familienbetrieb



Leidenschaft und Tradition aus dem Herzen Deutschlands -
zwischen Schwalm und Kellerwald.

Sie legen Wert auf qualitativ hochwertiges Essen, ausgewählte Herkunft sowie regionale und frische Verarbeitung? Dann heißen wir Sie herzlich willkommen bei der Lachsräucherei Rinner. Für uns sind Qualität und Herkunft der Fische genauso wichtig wie die handwerklich anspruchsvolle Verarbeitung.

Mit Sorgfalt, Geschicklichkeit und Feingefühl wird der edle Fisch für Sie zu einem kulinarischen Erlebnis.

Seit über 30 Jahren ist die Lachsräucherei im Familienbesitz. Unser Fachwissen stammt von lieben norwegischen Freunden und wird von Generation zu Generation in der Familie weitergegeben. Das garantiert höchste Qualität und ausgezeichneten Genuss für unsere anspruchsvollen Kunden.



Uwe Rinner
Inhaber





Herkunft

Wo der Atlantik und die Nordsee machtvoll gegen die Felsen stürmen, wächst unser Lachs auf. Dort kämpft er gegen Brandung und Wellen. Das ist gut für seine Muskulatur und sein Fleisch. *Salmo Salar* ist sein wohlklingender Name.

Er ist der König unter den Edelfischen und kommt aus einer speziell ausgewählten Aquakultur in Schottland, die ebenfalls als Familienbetrieb arbeitet. Das ist uns wichtig. So achten wir darauf, dass für die Tiere besondere Haltungsbedingungen gelten und helfen darüber hinaus, die Meere nachhaltig zu schützen.

Qualität

Wir wählen junge Lachse mit einem Gewicht bis zu 3 kg. Das garantiert eine bessere Muskulatur und einen niedrigeren Fettanteil. Der Lachs wird in Schottland fangfrisch klassifiziert, geprüft, behutsam verpackt und mit gestoßenem Eis bedeckt. Bereits wenige Stunden später erreicht er unser Haus, wo er ein weiteres Mal überprüft wird. Erst dann geht er in die hauseigene Verarbeitung.





Handwerk

Wir verarbeiten den Lachs nach alter, norwegischer Tradition. Er wird als ganzes Tier in reinem Speisesalz gepökelt und ruht drei Tage in der Kältekammer. So wird ihm das Wasser entzogen - zurück bleibt purer, intensiver Geschmack.

Im Anschluss wird er in der hauseigenen Räucherammer aus ungebrannten Lehmziegeln, die einem Lehm-Iglu nachempfunden ist, über offenem Feuer mild und trocken für mehrere Tage geräuchert. Hierfür verwenden wir ausschließlich Buche aus den nahe gelegenen Kurhessischen Wäldern. So wird der Lachs wunderbar zart und erhält gleichzeitig eine besonders feine Rauchnote.



Naturbelassen

- ohne chemische Zusätze & Konservierungsstoffe.

Unsere hochwertigen Produkte werden unmittelbar vor dem Versand frisch für Sie vakuumverpackt, weil nur so der typische Geschmack unverfälscht erhalten bleibt und eine optimale Haltbarkeit gewährleistet wird.

Wenn Sie unseren Lachs mal nicht direkt frisch genießen können, ist das auch kein Problem. Er lässt sich ohne Qualitätsverlust mindestens 6 Monate bei -18°C einfrieren, denn wir verarbeiten ausschließlich hochwertige, fangfrische Ware.



Graved (gebeizter) Lachs:

Hier wird der Lachs nicht geräuchert, sondern nach einem traditionellen Rezept in ausgewählten Ölen, Kräutern und Gewürzen eingelegt, im Anschluss dann direkt vakuumverpackt und zu Ihnen nach Hause geliefert.

Frisch-Lachs

Rezeptideen mit Frisch-Lachs finden Sie unter: www.lachsraeucherei-rinner.de/rezepte/

Frisch verarbeitet, nicht geräuchert oder gebeizt.
Zum Braten, Backen, Dünsten oder Grillen.



Filets vom Frisch-Lachs



Mit Haut, ganze Seite
ca. 800 - 1.000 g, Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 4105a



Ohne Haut, ganze Seite
ca. 800 - 1.000 g, Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 4105b

Filet-Stücke vom Frisch-Lachs



Mit Haut
ca. 200 - 250 g, Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 4106a



Ohne Haut
ca. 200 - 250 g, Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 4106b



Sojasauce Yuasa Tamari

Im 150 Jahre alten Zedernfass gebraut. Yuasa ist bekannt als der Geburtsort von Sojasauce.

300 ml

Art. Nr. DS31-03



Sojasauce Shimousa

Ausschließlich japanische Zutaten und Meersalz. Traditionell gebraut. 1 Jahr im Zedernholzfass gereift.

200 ml

Art. Nr. DS20-02



Sojasauce Holzfassgeist

Ohne Zusatzstoffe doppelt gebraut. 3 Jahre im Zedernholzfass gereift.

150 ml

Art. Nr. DS10-01



Mirin Geheimrezept

Besonders hochwertiger und geschmackvoll. Aus kleinem Familienbetrieb. Durch lange Reifezeit (4 Jahre) sehr ausgewogen.

Alkoholgehalt: 14%vol.
600 ml

Art. Nr. DM10-06



Mirin Mikawa Original

Spitzenprodukt dieses traditionellen Herstellers. Intensive Süße und ausgeprägter Umami-Geschmack.

Alkoholgehalt: 14%vol.
150 ml

Art. Nr. DM20-01



Lachs



Lachs „Superior“

Diese Bezeichnung charakterisiert die Qualität eines Spitzenproduktes, ein Junglachs mit sehr niedrigem Fettgehalt und naturbelassen zubereitet.

Räucherlachs „Superior“

Der Lachs wird zurückhaltend per Hand gesalzen (Speisesalz) und mit edlem Buchenholz mild geräuchert (ohne Räucherhaut, nur die Silberhaut bleibt übrig) – unverfälschter Lachs geschmack.

ganze Seiten, voll pariert, 600 - 1.000 g
Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 0088 Räucherlachs,
ganze Seite, am Stück,
mit Schneidanleitung

Art. Nr. 0089 Räucherlachs,
ganze Seite,
in Scheiben vorgeschnitten

Graved Lachs „Superior“

Hier wird der Lachs nicht geräuchert, sondern nach einem alten Familienrezept mit ausgesuchten Ölen, Kräutern und Gewürzen gebeizt (eingelegt).

ganze Seiten, voll pariert, 800 - 1.000 g
Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 0090 Graved Lachs,
ganze Seite, am Stück,
mit Schneidanleitung

Art. Nr. 0091 Graved Lachs,
ganze Seite,
in Scheiben vorgeschnitten



Lachs „Superior“

- individuelle Portionierungen

Für den kleineren Appetit bieten wir unsere Edelfisch-Kreationen in speziellen Portionierungen an. Das kleine Tableau eignet sich am besten für einen handelsüblichen Kühlschrank. Für eine optisch ansprechendere Präsentation und Mengen ab 300g ist das große Tableau die richtige Wahl.

Verpackungseinheiten:

Kleines Tableau

Gewicht: 100 g - 300 g

Gewicht	Räucherlachs „Superior“	Graved Lachs „Superior“
200 g	Art. Nr. 0089RL200	Art. Nr. 009IGL200
300 g	Art. Nr. 0089RL300	Art. Nr. 009IGL300



Maße ca.: 28 cm x 17 cm

Großes Tableau

Gewicht: 300 g - 500 g

Gewicht	Räucherlachs „Superior“	Graved Lachs „Superior“
300 g	Art. Nr. 0089RL300	Art. Nr. 009IGL300
500 g	Art. Nr. 0089RL500	Art. Nr. 009IGL500



Maße ca.: 56 cm x 17 cm





Der Hochzeiter

Unser Hochzeiter wird aus speziell vom Züchter ausgewählten Lachsen geschnitten. Dies sind größere Lachse mit der Qualitätsbezeichnung Label Rouge. Der Name „Hochzeiter“ stammt aus einer Zeit, als dieser edle Fisch vor allem zu Hochzeiten serviert wurde.

☞ Auf den Hochzeiter sind wir besonders stolz! ☞

Räucherlachs Hochzeiter

ganze Seiten, voll pariert, 800 - 1.200 g
Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 0096 Räucherlachs Hochzeiter,
ganze Seite, am Stück,
mit Schneidanleitung

Art. Nr. 0095 Räucherlachs Hochzeiter,
ganze Seite,
in Scheiben vorgeschnitten



Graved Lachs Hochzeiter

ganze Seiten, voll pariert, 800 - 1.200 g
Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 0097 Graved Lachs Hochzeiter,
ganze Seite, am Stück,
mit Schneidanleitung

Art. Nr. 0094 Graved Lachs Hochzeiter,
ganze Seite,
in Scheiben vorgeschnitten



Das Bürgermeisterstück

Bürgermeisterstück

Das besonders zarte Filet

Das Bürgermeisterstück wird aus dem Räucherlachs-Hochzeiter geschnitten. Hierbei bleibt nur das beste Stück vom Hochrücken - das Filet-Stück - übrig, das sich durch besondere Zartheit auszeichnet.

Filet-Stücke, voll pariert, 300 - 600g, Gewicht nach Ihrer Wahl

Art. Nr. 0098





Fischspezialitäten

heiß geräuchert



Stremellachs

traditionell geräuchert
aus dem Filet geschnittene Pavés

Art. Nr. 0102 Verpackungseinheit
(VPE) ca. 150 - 200g

Räucher-Aal

ganze Fluss-Aale,
würzig-pikant geräuchert

Art. Nr. 0104 ganz ca. 600 - 800g

Art. Nr. 0104a Stücke (VPE)
von ca. 200 - 250g

Forellen - Filet

mit Haut, wacholdergeräuchert

Art. Nr. 0103 Verpackungseinheit
(VPE) ca. 130 - 180g

= 1 Forelle à 2 Filets

Butterfisch

traditionell geräuchert
aus dem Filet geschnittene Pavés

Art. Nr. 0105 Verpackungseinheit
(VPE) ca. 200 - 250g

Sahne-Meerrettich

Zutaten: Meerrettich, Sahne (20 %), Rapsöl, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Salz, Säuerungsmittel, Citronensäure, Stabilisatoren (Guarkernmehl E412, Xanthan E415), Milcheiweiß, Antioxidationsmittel E223 (Sulfit).

Zum Verfeinern von Fischgerichten wie Lachs und Räucherfisch, Saucen und Salaten.

Art. Nr. 4016 1 Glas - 100g

Senf-Honig-Sauce

Zutaten: Senf (mittelscharf), Honig, Dill.
passt hervorragend zu Graved Lachs
hausgemacht, im Vakuumbbeutel

Art. Nr. 4015 Verpackungseinheit
(VPE) ca. 100g



Lachs-Messer & -Vorlegebrett

Lachs-Vorlegebrett:

rustikales, naturbelassenes
Vorlegebrett aus heimischen
Hölzern (geschmacksneutral)
Größe 54 x 17 x 20 cm

Art. Nr. 0109

Lachs-Messer:

Lachs-Messer, Edelstahl
rostfrei, Kullenschliff,
25,5 cm Klingenlänge
mit schwarzem Griff.

Art. Nr. 0106a

Sonderangebot

Lachs-Messer, Edelstahl
rostfrei, Kullenschliff,
25,5 cm Klingenlänge
mit silberfarbenem Griff.

Art. Nr. 0106



Südtiroler Speck

Die Südtiroler bezeichnen ihre landestypischen Schinkenprodukte als „Südtiroler Speck“.

Mit der Familie Rinner aus Südtirol verbindet uns nicht nur der Name, sondern auch die Liebe zum Handwerk und zum Produkt.

Die Metzgerei Rinner wurde im Jahre 1955 als kleiner Familienbetrieb von den Eheleuten Rinner gegründet und begann mit einer kleinen Dorfmetzgerei, die auch bis heute noch besteht.

Mit der Meisterprüfung von Sohn Alexander spezialisierten sie sich auf die Herstellung von hochwertigen Räucherprodukten wie verschiedene Sorten Speck und Kaminwürzen.

Es wurde bewusst der lange, natürliche Weg der Veredelung gewählt und gänzlich auf eine schnelle und künstliche Reife verzichtet. So entstanden Produkte von sehr hohem Qualitätsniveau, die beim internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Wels mehrfach mit Gold, Silber und Bronze prämiert wurden.

In 2008 wurde der kleine Familienbetrieb umgebaut und somit alte, handwerkliche Tradition mit moderner Produktionstechnik verbunden. Immer mit dem Ziel, die Produkte auf höchstem Niveau zu halten. Im gleichen Jahr hat auch der Enkelsohn Max die Ausbildung als Metzger begonnen und führt so die Familientradition weiter fort.





ohne Dekorationsmaterial

Südtiroler Speck

Für die Herstellung werden nur hochwertige Schweineunterschalen verwendet. Sie werden mit einer milden Salz-Gewürzmischung eingerieben und reifen für 14 Tage im Pökelraum. Anschließend wird der Speck mit Buchenholz geräuchert und lagert für mindestens 7 Monate in der Reifekammer. Vakuumiert

Art. Nr. 145468 1/2 Stück ca. 1.500 - 1.700 g

Art. Nr. 160401 1/4 Stück ca. 800 - 1.000 g



ohne Dekorationsmaterial

Karreespeck

Für die Herstellung wird mageres Schweinskarree mit einem geringen Fettanteil verwendet. Sie werden mit einer Salz-Gewürzmischung eingerieben und kommen dann für 14 Tage in den Pökelraum. Anschließend werden sie mit Buchenholz geräuchert und 4 Monate gelagert. Vakuumiert

Art. Nr. 264345 1/2 Stück ca. 1.000 g

Art. Nr. 023 Mittelstück ca. 300 g - 400 g



ohne Dekorationsmaterial

Kaiserstückl

Für die Herstellung wird pariertes Schweinskarree verwendet. Es wird mit einer milden Salz-Gewürzmischung eingerieben und kommt für 14 Tage in den Pökelraum. Anschließend wird es mit Buchenholz geräuchert und 3 Monate gelagert. Vakuumiert

Art. Nr. 269220 ca. 300 g

*Gerne stellen wir Ihnen Präsente
mit Räucherspezialitäten der Metzgerei Rinner
nach Ihren Wünschen zusammen.*



Salami von der Metzgerei

Rinner®



Haussalami (halbiert)

Für die Herstellung unserer Haussalami werden italienische Schweineschulter, Schweinebäuche und Rückenspeck verwendet, nachdem sie von Sehnen und Knorpel befreit wurden. Eine spezielle Gewürzmischung verfeinert den besonderen Geschmack. Im Anschluss wird sie 6 Wochen luftgetrocknet und zum Schluss für Sie halbiert und vakuumiert.

Art. Nr. 2402 ca. 180 - 200 g

Bauernsalami mit grünem Pfeffer (halbiert)

Unsere Bauernsalami wird aus Schweinefleisch hergestellt und für mindestens 4 Wochen luftgetrocknet. Sie hat eine rotbraune trockene Oberfläche und innen ein kräftiges, intensives Rot mit kleinen sichtbaren Fettstückchen. Verfeinert mit Pfefferkörnern ist sie sehr delikater und aromatisch.

Art. Nr. 2204 ca. 180 - 200 g





Ahle Worscht

aus unserer Heimat

Das Fleisch für diese Wurst der absoluten Premium-Qualität, stammt von sorgsam aufgezogenen Schweinen, die bei der Schlachtung mindestens ein Jahr alt sind und ca. 200 bis 250 kg wiegen.

Der Metzger kommt am Schlachttag direkt ins Haus, somit wird jeglicher Transport-Stress für die Tiere vermieden.

Der Bauernhof betreibt neben der Viehzucht auch Ackerbau, dazu zählt der Anbau von Getreide wie Gerste und Weizen. Somit können die Tiere zum Großteil mit Futter aus der eigenen Herstellung aufgezogen werden.

Bio „Ahle Worscht“

Unsere Bio Ahle Worscht wird nach nordhessischer Tradition und den EU-Bio Richtlinien hergestellt. Frischfüllgewicht 550 g – eine mittelfeste Wurst wiegt ca. 250 g.

Während der Reifung verliert die Wurst natürlicherweise an Gewicht. Eine leichtere Wurst ist nicht weniger wert, sondern länger gelagert, gepflegt und abgehangen.

Rote Stracke „Ahle Worscht“

Unsere rote Stracke „Ahle Worscht“ kommt direkt vom Bauernhof und wird dort nach alter Väter Sitte per Hand hergestellt. Sie bekommt ihren einzigartigen Geschmack durch die warme Verarbeitung und den langen Reifeprozess.



Art. Nr. BIO 1

ca. 250 g je Stück



Art. Nr. BOE 1

kleine: ca. 250 g je Stück
große: ca. 600 g je Stück





Ziegenkäse

Bio aus der Region



Ziegenkäse mit schwarzem Pfeffer

Halbfester Ziegenschnittkäse
mit schwarzem Pfeffer
aus pasteurisierter Bio-Ziegenmilch
45 - 50 % Fett i. Tr., ca. 300 g

Art. Nr. ZW01



Ziegenkäse mit Schabzigerklee

Halbfester Ziegenschnittkäse
mit Schabzigerklee
aus pasteurisierter Bio-Ziegenmilch
45 - 50 % Fett i. Tr., ca. 300 g

Art. Nr. ZW02



Ziegenkäse mit Rosmarin

Halbfester Ziegenschnittkäse
mit Rosmarin und Honig
aus pasteurisierter Bio-Ziegenmilch
45 - 50 % Fett i. Tr., ca. 300 g

Art. Nr. ZW03





Kaffeespezialitäten



Espresso Crema

70% Arabica, 30% Robusta

Eine aromatische Espressomischung mit leichten Nussnoten. Durch den Robusta-Anteil macht der Espresso eine gute Crema und bekommt einen vollmundigen Geschmack. Besonders lecker schmeckt dieser Espresso in Cappuccino und Latte Macchiato.

Art. Nr. 590



Indian Pearl Mountain

100% Hochlandarabica

Die indische Hochlandarabica zählt nicht ohne Grund zu den aromatischsten Kaffees der Welt. Der Kaffee ist vollmundig, hat ein samtig-würziges Aroma und ist im Geschmacksprofil säurearm. Herkunftsland: Indien, Region: Western Ghats, Anbauhöhe 1200-1800 m

Art. Nr. 589



Espresso do Brasil

100% Hochlandarabica

Ein milder bis mittelkräftiger natural Espresso mit süßlich und leicht floralen Noten. Region: Cerrado, Aufbereitung: natural, Anbauhöhe: 1100m

Empfohlen für: Siebträgermaschine, Espressokocher, Aeropresso.

Art. Nr. 588

ohne Dekorationsmaterial



DreiMeister

FINEST HANDMADE CHOCOLATE

„Süße Sachen, die Freude machen“

Wir sind spezialisiert auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte und wissen, was gute Schokolade ausmacht. Feinste Trüffel und Pralinen, hochwertiges Teegebäck oder Schokoladentafeln – die süßen „Verführer“ werden bei uns nach altbewährten Rezepten größtenteils von Hand und ausschließlich mit frischen Zutaten hergestellt.

Dreimeister Trüffelstange

6 Trüffel à ca. 13 g
Enthält Alkohol

Art. Nr. 500



Dreimeister Trüffelmischung

8 Trüffel à ca. 13 g
Enthält Alkohol

Art. Nr. 501



Dreimeister Trüffelstange

10 Trüffel à ca. 13 g
Enthält Alkohol

Art. Nr. 502



Dreimeister Trüffelmischung

15 Trüffel à ca. 13 g
Enthält Alkohol

Art. Nr. 606



Dreimeister Trüffelmischung

20 Trüffel à ca. 13 g
Enthält Alkohol

Art. Nr. 607



Dreimeister Golddublonen

5er Dekorbeutel, 40 g/Beutel

Art. Nr. 0224 a

10er Dekorbeutel, 80 g/Beutel

Art. Nr. 0224 b



Dreimeister Golddublonen

32 Stück / 6 Sorten

256 g

Art. Nr. 0224



Trüffel & Schokolade



Champagner & Prosecco

Champagner

Maison Autréau de Champillon

Die Klassifizierung der Weinberge, der hochwertige Ausbau der Weine im Keller und die anerkannt gute Qualität der Produkte gaben vor vielen Jahren den Ausschlag für unsere Auswahl des Hauses Autréau.

Seit 1670 befassen sich die Mitglieder der Familie Autréau von Generation zu Generation mit dem Weinanbau auf eigenem Boden.

Alle Champagner der Familie Autréau kommen aus Premier Cru und Grand Cru-Lagen im „Vallée de la Marne“. Die Weinberge liegen in allerbesten Lagen um den Ort Champillon, neben Ay und gegenüber von Epernay. Mit den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier werden Jahr für Jahr hochwertige Cuvées hergestellt. Die ausgewählten Cuvées begeistern alle Altersklassen.

Monsieur Autréau ist immer für eine Überraschung gut.



Champagne Chaillot Blanc Cru Brut

Winzerchampagner - Familie Autréau
60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noire
Premier Cru Brut
12,5 % Vol.



Art. Nr. 21025 0,75 l



Champagne Autréau de Champillon Blanc

Winzerchampagner - Familie Autréau
25 % Chardonnay - 40 % Pinot Noire -
35 % Pinot Meunier • Premier Cru Brut
12,5 % Vol.

Art. Nr. 21004 0,75 l
Art. Nr. 21027 0,20 l
Art. Nr. 21017 0,375 l
Art. Nr. 21024 1,50 l



Champagne Autréau de Champillon Rosé

Winzerchampagner - Familie Autréau
86 % Chardonnay - 14 % Pinot Noire
Premier Cru Brut
12,5 % Vol.

Art. Nr. 21031 0,75 l



Crémant

Crémant de Loire A.C. Blanc - Brut

Cave Jean de Villaret
Chenin Blanc - Chardonnay
Méthode Traditionelle
12 % Vol.

Art. Nr. 21035 0,75 l



Crémant de Loire A.C. Rosé - Sec

Cave Jean de Villaret
Cabernet Franc
Méthode Traditionelle
12 % Vol.

Art. Nr. 21039 0,75 l



Frizzante - Prosecco

Ca' del Doge Fioroso Cuvée

Vinicola Tomacco, Glera,
Vino Frizzante Bianco, Venetien
Trocken, 11,5 % Vol.

Art. Nr. 34023 0,75 l



Prosecco Costaross DOC

Vinicola Serena
Feinherb, 10,5 % Vol.

Art. Nr. 34029 0,75 l



Marzemino IGP DOLCE

Ca' delle Rose Domus Vini
Vino Frizzante Rosso, Venetien,
lieblicher Perlwein, 11 % Vol.

Art. Nr. 31286 0,75 l



Alle Flaschen auch im Präsentkarton (gegen Aufpreis) erhältlich.



Wein



Italien | Venetien • Rot-, Weißwein

Soave Classico DOC

Cantine Lenotti Venetien
Weiß, Trocken
12,5 % Vol.

Art. Nr. 33098 0,75 l



Barolo DOCG "Poiana"

Azienda Agricola Cascina Radice
Nebbiolo
Rot, Trocken
14,5 % Vol.

Art. Nr. 31235 0,75 l



Barbera Piemonte DOC

Azienda Agricola Cascina Radice
Rot, Trocken
13 % Vol.

Art. Nr. 31291 0,75 l





Alle Flaschen auch im Präsentkartons (gegen Aufpreis) erhältlich.

Italien | Rot-, Rosé-, Weißwein

Chianti Classico Riserva DOCG

Gallo Nero
Rot, Trocken
12,5 % Vol.

Art. Nr. 31227 0,75 l



Chardonnay Trevenezie I.G.T

Corte Olivi - Cantine Lenotti
Weiß, Trocken
12,5 % Vol.

Art. Nr. 33099 0,75 l



Bardolino Classico DOC

Corte Olivi - Cantine Lenotti
Corvina Veronese - Rondinella -
Molinara, Venetien
Rot, Trocken
12 % Vol.

Art. Nr. 31204 0,75 l



Pino Grigio delle Venezie DOC

Corte Olivi - Cantine Lenotti
Weiß, Trocken
12,5 % Vol.

Art. Nr. 33127 0,75 l



Custoza DOC

Corte Olivi - Cantine Lenotti
Trebiano - Garganega - Tocai -
Malvasia - Cortese, Venetien,
Weiß, Trocken
12 % Vol.

Art. Nr. 33101 0,75 l



Chianti Classico DOCG Gallo Nero

Fattoria di Montecchio, Sangiovese
Rot, Trocken
13,5 % Vol.

Art. Nr. 31226 0,75 l



Deutschland | Mosel • Weißwein

Kallfelz Edition "Schiefergeheimnis"

Ein wundervoller, erfrischend saftiger Wein.
Im Duft wird seine feingliedrige Frucht von einer zarten Schiefermineralik
getragen. Im Geschmack harmonisch trocken schmeckend, mit zarter
Säure und anregendem Schieferspiel. Jeder Wein ist ein Geheimnis und
wartet darauf, entdeckt zu werden.
Weiß, Trocken, 11,5 % Vol.

Art. Nr. 115 0,75 l





Unsere Wein-Selektion

Conte Nero -Nerso d'Avola DOP Cantina Andreas Mazzei

Muskulös, elegant und aristokratisch kommt er daher, wie einst ein Graf im schwarzen Gewand. Aufgrund seiner dunkelroten, kräftigen Farbe, seiner außergewöhnlichen Qualität aus edelstem Traubengut, wurde diesem Wein der Name „Conte Nero“ gegeben. Die herrlich dichten Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Cassis - fein und delikater abgerundet durch etwas Vanilleduft - bestätigen seine 6-monatige Barrique-Reifung. Am Gaumen manifestiert sich eine typische Nero d'Avola Frucht, an Brombeeren und Schwarztee erinnernd, viel Schmelz zeigend und ein leicht tabakbetontes, warmes Finale.

Rotwein, Trocken, 14,5 % Vol.

Art. Nr. 38027 0,75 l



Tandem DOP Cantina Andreas Mazzei

Andreas Mazzei, ein Winzer aus Norditalien, kaufte 1998 18 Hektar Rebfläche um den Ort Vita in der Provinz Trapani. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von 250 bis 500 m. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen. Dieser Wein ist purpurrot mit violetten Spiegelungen mit deutlichen Aromen von Schwarzkirsche, schwarzer Johannisbeere und Zedernholz. Ausgewogen und kraftvoll, körperreich mit einem lang anhaltenden Abgang.

Rotwein, Trocken, 14,5 % Vol.

Art. Nr. 38033 0,75 l



Ogniquattro DOP Montepulciano d'Abruzzo

Im Norden der Abruzzen, in der Nähe der malerischen Stadt Controguerra, liegen die Weinberge aus dem Hause Fantello. Dieses beeindruckende, wunderschöne Weingut gehört seit einigen Jahren dem Winzerbetrieb Alibrianza aus Moasca. Das Produktionsgebiet dieses exzellenten Rotweins erstreckt sich in den Hügeln um Teramo im Norden der Apenninausläufer. Nach 2003 war in den Abruzzen nur jeder vierte Jahrgang außergewöhnlich, so entstand der Name OGNIQUATTRO (ogni=alle, quattro=vier). Dieser Montepulciano d'Abruzzo wird nur bei besten Erntebedingungen, in einer limitierten Menge gekellert. Er wird 6 Monate in französischen Eichenfässern gereift. Auffällig ist sein intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet ist komplex mit Noten von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch seine Vollmundigkeit und angenehme Frucht.

Rotwein, Trocken, 15 % Vol.

Art. Nr. 31272 0,75 l





Der lange Weg
zum Ruhm -
Vom Bauernschnaps
zur Edelspirituose

Grappa

Über den Ursprung des Grappa gibt es verschiedenste Theorien: Anfang des 5. Jahrhunderts sollen Burgunder die Kunst der Destillation mit nach Friaul gebracht haben – andere Historiker wiederum vertreten die Auffassung, die Friulaner hätten schon zuvor etwas vom Brennen verstanden.

Wieder andere datieren die Anfänge auf das 9. Jahrhundert, als Sizilien von den Arabern besetzt war: eine Verbindung, die gar nicht so weit hergeholt ist – schließlich haben die Araber die Technik der Destillation erfunden und nach Europa gebracht. So stammt das Wort Alkohol vom arabischen „Al Khöl“.

Wann und wo auch immer der erste Tropfen Grappa geflossen sein mag, die genaue „Geburtsstunde“ bleibt im Dunkel der Geschichte verborgen.

Rein wie ein Diamant, so sagt man, muss der Grappa sein. Aus dem ehemals derben Bauernschnaps ist ein edler Brand geworden. Er zählt heute zu den Spitzenspirituosen der Welt.

Der Aufstieg des Grappa begann vor etwa vierzig Jahren. Bis dahin war er für die italienischen Tagelöhner jahrhundertlang ein vorzügliches Mittel gegen die Beschwerden des Alters. Zunächst zaghaft, dann immer zielstrebig entdeckten die Winzer und Destillateure die aromatische Vielfalt des Grappa.

Und mit der Renaissance des ländlich Robusten wurde der italienische Degistif schließlich sogar zur Modespirituose mit Kultcharakter, zu einem Getränk voller Duft und Geschmack, das heute aus der niveaувollen Ess- und Trinkkultur nicht mehr wegzudenken ist.

ÜBER 145 JAHRE GESCHICHTE, TRADITION UND HÖCHSTE QUALITÄT

Zwischen ehemaligen Geheimnissen und Innovation.

Die Destillerie Bertagnolli befindet sich in Piana Rotaliana Königsberg, ein begnadetes Gebiet für den Weinanbau im Trentino.

Wo sich das Sonnenlicht mit den Schatten der Berge abwechselt, bestehen die idealen Klimabedingungen für den Anbau der hochwertigen, heimischen und importierten Trauben, die das Trentino zur Heimat von hervorragenden Weinen und exzellenten Grappe machen.





Wegen Sortimentswechsel

Alle Grappen im Sonderangebot

Bertagnolli

Grappa Arèle

im Geschenkkarton

Art. Nr. G54001E

0,5l / 43 % Vol.



Dieser Grappa wird aus den Trestern der Rebsorten Vino Santo und Uve Passite di Nosiola Trentino hergestellt. Er zeichnet sich durch seine brillante Farbe und sein intensiv, fruchtiges Aroma mit Noten von tropischen Früchten aus. Am Gaumen überzeugt dieser erstklassige Grappa durch sein weiches und harmonisches Bouquet.

Bertagnolli

Koralis 18

Art. Nr. G5N038E

0,5l / 40 % Vol.



Dieser Grappa wird aus den Trestern der Rebsorten Pinot Nero, Teroldego und Chardonnay destilliert und über 18 Monate in kleinen Allier- und Limousin-Fässern gereift. Sein Aroma ist zart und nachhaltig mit einem Bouquet von Vanille, Kirschen und Waldfrüchten.

Bertagnolli

Bio Grappa Bianco

im Geschenkkarton

Art. Nr. G61100E

0,7l / 40 % Vol.



Dieser Grappa wird aus Trentiner Bio-Trauben destilliert. Mit seiner Transparenz und Brillanz ist er ein Destillat mit intensivem Duft, mit ausgeprägten fruchtigen Noten und einem angenehm kräftigen Geschmack.

Grappa - Geschenkbox Classic

1 Fl. Grappa Koralis 18 0,2l / 40 % Vol.

1 Fl. Grappa C...

im Geschenkkarton

Art. Nr. G2N

AUSVERKAUFT!



ohne Dekorationsmaterial



Bertagnolli Grappa »Grappino Bianco«

Der „Grappino Bianco“ präsentiert sich fein, angenehm, harmonisch und leicht im Geschmack und dennoch vollfruchtig. Destilliert aus der Teroldego-Traube und anderen klassischen Trauben aus dem Trentino.

Art. Nr. G5N010E 0,5 l / 40 % Vol.



Bertagnolli Grappa »Gran Grappino Bianco«

Der „Gran Grappino Bianco“ wird aus ausgesuchten Trauben der Teroldego-Rebe und anderen klassischen Trauben aus dem Trentino destilliert. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch und intensiv mit einer Note von Aprikose und roten Beeren.

2017/2018 Silbermedaille ISW

Art. Nr. G6N002E 0,7 l / 40 % Vol.



Bertagnolli Grappa »Chardonnay Trentino Bianco«

Der Grappa „Chardonnay Trentino Bianco“ wird sortenrein aus der Chardonnay-Traube destilliert.

Art. Nr. G2N027E 0,2 l / 40 % Vol.



Bertagnolli Koralis 18

Art. Nr. G2N038E 0,2 l / 40 % Vol.



Bertagnolli Grappa »Grappino Oro«

Der „Grappino Oro“ altert in großen Eichenholzfässern, das Bouquet ist intensiv, rein und würzig. Sein Geschmack ist geschmeidig, harmonisch und ausgewogen mit einer leichten Vanillenote. Destilliert aus der Teroldego-Traube und anderen klassischen Trauben aus dem Trentino.

Art. Nr. G2N012E 0,2 l / 40 % Vol.

Art. Nr. G5N012E 0,5 l / 40 % Vol.



Teilweise geringer Restbestand



Bertagnolli Kreuzenberg Obstbrand

Mele Cotogne (Quitte)

Art. Nr. D55K04E 0,5 l / 40 % Vol.

Ciliege (Königskirsche)

Art. Nr. D55K03E 0,5 l / 40 % Vol.

Albicocche (Aprikose)

Art. Nr. D55K02E 0,5 l / 40 % Vol.



Bertagnolli Obstbrand

Sorbo Dell' Uccellatore (Vogelbeerbrand)

Art. Nr. D6N015E 0,7 l / 40 % Vol.

Pera Williams (Birne)

Art. Nr. D6N001E 0,7 l / 38 % Vol.

Bertagnolli Grappa

Uva Blu (aus der ganzen Traube destilliert)

Art. Nr. D6N003E 0,7 l / 40 % Vol.

Uva Fragolino (aus der ganzen Traube destilliert)

Art. Nr. D6N004E 0,7 l / 40 % Vol.



Grappa in edler Holzbox

1 Fl. **Bertagnolli Koralis 18** 0,7 l / 40 % Vol.

Dieser Grappa wird aus den Trestern der Rebsorten Vino Santo und Uve Passite di Nosiola Trentino hergestellt. Er zeichnet sich durch seine brillante Farbe und seinem intensiv, fruchtigen Aroma mit Noten von tropischen Früchten aus. Am Gaumen überzeugt dieser erstklassige Grappa durch sein weiches und harmonisches Bouquet.

In geschmackvoller Holzbox



Art. Nr. G6N038E

Teilweise geringer Restbestand



Cognac

Einen guten Cognac zu kreieren, bedeutet soviel, wie ihn für die Ewigkeit abzufüllen und dabei wohl wissend wie man ihn vor dem Zahn der Zeit schützen kann und dabei die historischen Aromen noch steigert. MAXIME TRIJOL Cognacs stammen von den allerbesten Rebsorten nachstehend genannter Regionen:

*Grande Champagne · Petit Champagne
Borderies · Fins Bois*

Sie stellen zwei Arten von Cognac her: Der eine ist ein Verschnitt aus vorbenannten Anbaugebieten, der sogenannte Grand Classic.

Der andere wird ausschließlich aus der Grande Champagne hergestellt, er entsteht aus einem Spitzengewächs, sozusagen der Gipfel der Cognac-Herstellung.

Die Reife und Vollendung beider Cognacs stellen auch die Reife seiner Liebhaber, Freunde, Genießer und Kenner unter Beweis.

Grand Classic

Cognac VSOP Grand Classic

Dieser Cognac mit seinen kraftvollen, blumigen und fruchtigen Aromen und seiner strohgelben Farbe erinnert an einen schönen Sommertag in der Champagne.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0127

0,7l / 40 % Vol.



Cognac XO Grand Classic

Dieser Cognac mit seinem ausgewogenem Geschmack zeichnet sich durch seinen langanhaltenden, milden und weichen Abgang aus.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0131b

0,7l / 40 % Vol.



Cognac VSOP Superior + 2 Gläser

Samtige Ausgeglichenheit mit Anklängen von Trockenfrüchten und Haselnüssen. Beide werden von einer reichen, harmonischen Textur unterstützt.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0127a

0,7l / 40 % Vol.



Cognac XO Selection

Die Nase zeigt eine breite Palette an Aromen von weißen Blumen wie Erdbeer-, Apfel- und Kirschblüten.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0133

0,7l / 40 % Vol.






 COGNAC
 MAXIME TRIJOL



Grande Champagne

Cognac Grande Champagne

100% Colombard Lot N°2

Limitée Edition

Dieser preisgekrönte Cognac wurde aus 100 % Colombard-Trauben aus der Grande Champagne destilliert.

Die weiße Rebsorte Colombard spielt vor allem in der Region Cognac in Frankreich eine große Rolle. Zusammen mit Ugni Blanc und Folie Blanc wurde die Rebsorte schon früher zur Cognac- und Armagnac-Herstellung verwendet.

Dieser Cognac ist eine Synthese von über 160 Jahren Geschichte mit sechs Familiengenerationen voller Leidenschaft.

Art. Nr. 0132 0,71 / 40 % Vol.



Cognac ELEGANCE Grande Champagne

Dieser hochelegante Cognac zeichnet sich durch seinen harmonisch weichen Charakter aus. Durch die Reifung im Eichenfass erhält er seine betörend goldene Farbe auf ganz natürliche Weise.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0128a 0,21 / 40 % Vol.

Art. Nr. 0128 0,71 / 40 % Vol. (Im Geschenkkarton)



Cognac VSOP Grande Champagne

Dieser mehrfach prämierte Cognac zeichnet sich durch seinen weichen Geschmack und das langanhaltende Bouquet aus. Mit seiner ausgeprägten Frische hebt er sich gekonnt von der großen Masse ab.

Art. Nr. 0130a 0,21 / 40 % Vol.

Art. Nr. 0130 0,71 / 40 % Vol. (Im Geschenkkarton)



Cognac XO Grande Champagne

Dieser Cognac ist an Eleganz und Ausgewogenheit der Aromen nicht zu übertreffen. Durch die lange Reifung im Eichenfass bekommt er seine unvergleichliche Weichheit und die lange Beständigkeit im Abgang.

Im Geschenkkarton

Art. Nr. 0131a 0,21 / 40 % Vol.

Art. Nr. 0131 0,71 / 40 % Vol. (Im Geschenkkarton)



erlesen · hochwertig · exklusiv

Präsentpakete

Lassen Sie sich mit unseren ausgewählten Präsentideen in die Welt der schönen Dinge entführen. Überraschen Sie Ihre Geschäftsfreunde mit edlen Köstlichkeiten oder gönnen Sie sich und Ihrer Familie einmal etwas ganz Besonderes.

In unseren Paketen haben wir verschiedene Produkte aus unserem erlesenen Sortiment zusammengestellt. Gerne können wir Ihnen auch Ihr individuelles Paket ganz nach Ihren Wünschen kombinieren.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Selbstverständlich liefern wir unsere exklusiven Produkte zu Ihnen nach Hause in Deutschland oder dem benachbarten Ausland.

Auf Wunsch versenden wir sie auch gerne in einer repräsentativen Geschenkkartone zusammen mit persönlichen Glückwünschen an Ihre Kunden, Freunde oder Verwandten.





Art. Nr. 0026

Lachs & Wein

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
ca. 600 - 700 g, ganze Seite
- 1 Fl. **Kallfelz Edition „Schiefergeheimnis“**
0,75 l / 11,5 % Vol.
Harmonisch trockener Weißwein
von der Mosel (Deutschland)
- 1 Glas **Sahne-Meerrettich** 100 g
- 1 St. Lachs-Brevier



Art. Nr. 0030

Lachs & Vorlegebrett

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
ca. 600 - 700 g, ganze Seite
- 1 St. **Lachsvorlegebrett**,
naturbelassen, aus geschmacksneutralen
heimischen Hölzern
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0029

Lachs & Spezialmesser

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
ca. 600 - 700 g, ganze Seite
- 1 St. **Lachsaufschnittmesser**, Qualitätsprodukt,
Edelstahl rostfrei, Kullenschliff,
25,5 cm Klingenlänge
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0020

Lachs, Brett & Messer

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
ca. 600 - 700 g, ganze Seite
- 1 St. **Lachsvorlegebrett**, naturbelassen, aus
geschmacksneutralen heimischen Hölzern
- 1 St. **Lachsaufschnittmesser**, Qualitäts-
produkt, Edelstahl rostfrei, Kullenschliff,
25,5 cm Klingenlänge
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Lachs & Champagner

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**,
vorgeschnitten, **500 g+**
- 1 Fl. **Champagne Chaillot** -reserve-
Winzerchampagner 0,75 l / 12,5 % Vol.
- 1 Glas **Sahne-Meerrettich** 100g
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0047

Lachs-Duo

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**,
vorgeschnitten, **500 g+**
- 1 VPE **Graved Lachs „Superior“**,
vorgeschnitten, **500 g+**
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0034

Büropaket

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**,
vorgeschnitten, **500 g+**
- 1 Fl. **Schaumwein / Sekt** Ca´del
Doge Fioroso Cuvée 0,75 l / 11 % Vol.
- 1 VPE **Vollkornbrot** 500g
- 1 VPE **Sahne-Meerrettich** 100g
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0035

Edelfisch-Selektion

- 2 VPE **Forellenfilet** (je 2 Filets) mit Haut,
wacholdergeräuchert, je **ca. 150 g+**
- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**,
vorgeschnitten, **200 g+**
- 1 VPE **Stremellachs**, **ca. 200 g+**
- 1 VPE **Weihnachtsservietten**
- 1 St. **Lachs-Brevier**



Art. Nr. 0024

Präsentpakete S. 30 + 31: verpackt in einem weißen Lachskarton, DHL zertifiziert (farbiger Karton gegen Aufpreis erhältlich).



Art. Nr. 0021

Unser Probierpaket

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
vorgeschnitten, 200g+
 - 1 VPE **Graved Lachs „Superior“**
vorgeschnitten, 200g+
 - 1 Glas **Sahne-Meerrettich** 100g
 - 1 VPE **Senf-Honig-Soße** 100g
- Verpackt in einer dekorativen Präsentkartonage mit speziellen Einlagen, DHL zertifiziert.



Art. Nr. 0032

Prosecco & zerlei Lachs

- 1 VPE **Räucherlachs „Superior“**
vorgeschnitten, 200g+
 - 1 VPE **Graved Lachs „Superior“**
vorgeschnitten, 200g+
 - 1 Fl. **Schaumwein / Sekt**
Ca' del Doge Fioroso Cuvée 0,75 l / 11 % Vol.
 - 1 VPE **Senf-Honig-Soße** 100g
- Verpackt in einer dekorativen Präsentkartonage mit speziellen Einlagen, DHL zertifiziert.



Art. Nr. 0022

Grappa & Südtiroler Speck

- 1 Fl. **Bertagnolli Grappa "Grappino Bianco"**
0,5 l / 40 % Vol. aus der Teroldego-Traube und anderen klassischen Trauben aus dem Trentino
- 1 VPE **Südtiroler Speck 1/4 Stück ca. 900g**
mild gewürzt, über Buchenholz geräuchert und 7 Monate in der Reifekammer gelagert



Art. Nr. 0036

Cognac & Karree Speck

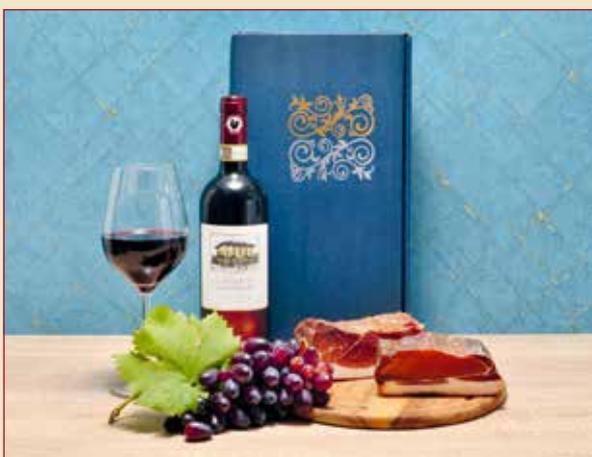
- 1 Fl. **Maxime Trijol Cognac**
Elegance 0,2 l/40 % Vol.
- 1 VPE **Karree Mittelstück**
(ca. 300 g) mageres Schweinskarree
Über Buchenholz geräuchert und
4 Monate gelagert



Art. Nr. 0050

Cognac & Wurst

- 1 Fl. **Maxime Trijol Cognac**
Grande Champagne VSOP
0,2 l/40 % Vol.
- 1 VPE **Stracke „Ahle Worscht“**
(ca. 550 g)
Wurstspezialität aus der Region



Art. Nr. 0037

Rotwein & 2erlei Speck

- 1 Fl. **Chianti Classico** DOCG Gallo Nero
0,75 l / 13,5 % Vol.
trockener Rotwein aus der
Sangiovese-Traube (Italien)
- 1 VPE **Südtiroler Speck** 1/8 Stück (ca. 500 g)
- 1 VPE **Karree Mittelstück** (ca. 300 g)
beide mild gewürzt, über Buchenholz
geräuchert und 4 bzw. 7 Monate in der
Reifekammer gelagert



Wurstspezialität & Wein

1 VPE **Stracke "Ahle Worscht"** ca. 550 g
Wurstspezialität aus der Region

1 Fl. Wein: **Tandem DOP**,
Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola
Italienischer Rotwein 0,75 l / 14,5 % Vol.



Art. Nr. 0033

Wurst + Bio- Ziegenkäse & Wein

1 VPE **Stracke "Ahle Worscht"** ca. 550 g
Wurstspezialität aus der Region

1 VPE **Ziegenkäse** zur Auswahl ca. 300 g
· Pfeffer
· Schabzigerklee
· Rosmarin

1 Fl. Wein: **Conte Nero DOP** - Nero d'Avola
Italienischer Rotwein 0,75 l / 14,5 % Vol.



Art. Nr. 0025

Bio-Ziegenkäse & Wein

1 VPE **Ziegenkäse zur Auswahl** ca. 300 g
· Pfeffer
· Schabzigerklee
· Rosmarin

1 Fl. Wein: **Ogniquattro**,
100 % Montepulciano
Italienischer Rotwein 0,75 l / 15 % Vol.



Art. Nr. 0023





Art. Nr. 0057

Kaffee, Schokolade & Grappa bianco

- 1 VPE **Kaffee Espresso Crema** 500 g
- 1 Fl. **Grappa bianco** 0,2 l
- 1 VPE **Dreimeister Schokoladen-Dublonen**
3 Stück/24 g im Dekorbeutel



Art. Nr. 0058

Kaffee, Schokolade & Grappa oro

- 1 VPE **Kaffee Indien Pearl Mountain** 500 g
- 1 Fl. **Grappa oro** 0,5 l/40 % Vol.
- 1 VPE **Dreimeister Schokoladen-Dublonen**
10 Stück/80 g im Dekorbeutel



Art. Nr. 0053

Rotwein & Trüffel

- 1 Fl. **Bardolino Classico DOC**
0,75 l / 12% Vol.
- 1 VPE **Dreimeister Trüffelmischung**
8 Trüffel



Art. Nr. 0068

Champagner & Trüffel

- 1 Fl. **Champagne Chaillot-Blanc**
Cru Brut 0,75 l / 12,5% Vol.
- 1 VPE **Dreimeister Trüffelmischung**
8 Trüffel

Präsentpakete S. 34/35: verpackt in einer dekorativen Präsentkartonage mit speziellen Einlagen, DHL zertifiziert.

ohne Dekorationsmaterial



So können Sie bestellen

Sie können Ihre Bestellungen gerne schriftlich per E-Mail oder Fax schicken. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche auch telefonisch entgegen, so lassen sich Rückfragen und Besonderheiten direkt besprechen.

Besichtigungen vor Ort

Sie können uns auch gerne in kleinen Gruppen ab 10 Personen persönlich besuchen und vor Ort sehen, wie der Lachs geräuchert wird. Natürlich können Sie den frischen Lachs auch probieren und unsere Produkte für zu Hause mitnehmen. Bitte machen Sie hierfür einen Termin mit uns aus.

Gültig für alle Präsente

- Bei Präsenten mit Lachs können Sie zwischen einer weißen Standardverpackung und einer farbigen Variante wählen. Alle anderen Präsente kommen in einer dekorativen Präsentkartonage (ähnlich wie abgebildet).
- Alle einzelnen Flaschen können auch immer in Präsentkartons (gegen Aufpreis) geliefert werden.
- Wir behalten uns vor, sofern nicht ausdrücklich verboten, für ausverkaufte Weine oder Jahrgänge gleichwertigen Ersatz bzw. Folgejahrgänge zu liefern.

Präsentgutscheine

Es besteht auch die Möglichkeit, Gutscheine über einen Geldbetrag oder ein vorher vereinbartes Präsent auszustellen. So können die Gutschein-Empfänger ihre Präsente zum individuell gewünschten Zeitpunkt abrufen.

Lachsräucherei Rinner

Inh. Uwe Rinner

Kartoffelgasse 2

34630 Gilserberg-Sachsenhausen

Tel.: 0 66 96/3 89

Fax: 0 66 96/72 25

Mail: info@lachsraeucherei-rinner.de

www.lachsraeucherei-rinner.de

Telefonische Erreichbarkeit: Montag - Freitag

1.10. - 30.4. von 9.00 - 17.00 Uhr

1.5. - 30.9. von 9.00 - 12.00 Uhr

Für Einkäufe vor Ort bitten wir generell um Terminabsprache
(auch außerhalb der Öffnungszeiten).

