

Wein trifft Schokolade

T1	Macadamia Huimbi Tahiti Milchschokolade – 42% Lagenkakao Geröstete Macadamia-Nüsse mit feinen Vanillenoten Unsere Empfehlung dazu: Weißer Burgunder trocken	50g
T2	Fruit noir Edelherbe Schokolade – 70% Lagenkakao Dunkle Früchte wie Cassis, Holunder, Heidelbeere sowie Kerala-Pfeffer und leichte Vanillenoten Unsere Empfehlung dazu: Regent feinherb	50g
T3	Umami Papua Milchschokolade – 38% Lagenkakao Feine Zitrusnoten und Meersalz aus dem Atlantik Unsere Empfehlung dazu: Riesling Classic	50g
T4	Saint Domingue Ananas Edelherbe Schokolade – 70% Lagenkakao Aromen von Zimtblüte und fruchtiger Ananas Unsere Empfehlung dazu: Cuvée Terz	50g
T5	Saint Domingue Orange Edelherbe Schokolade – 70% Lagenkakao Fruchtige, südländische Aromen, exotisch mit Orangenschale gepaart und mit Krokant verfeinert Unsere Empfehlung dazu: Domfelder Andante	50g
T6	Criollo Maracaibo Edelherbe Schokolade – 70% Lagenkakao Kaffee- und Pflaumen-Aromen runden den vollen Kakaogeschmack ab, mit Nuancen von Orangenblüten und Zimt Unsere Empfehlung dazu: Gewürztraminer trocken	50g

Sekt trifft Praline

	Riesling Sektpralinen
	Pinot noir Sektpralinen
	Handgefertigte Sektpralinen. Eine edle und frische Köstlichkeit - mit Sekt ein einmaliges Erlebnis!
	Verpackungseinheiten:
T10	2er Pralinen
T9	4er Pralinen
T15	8er Pralinen
T8	10er Pralinen

Ideen rund um Schokolade

T11	Himbeermanteln Manteln mit weißer Schokolade, Himbeeren und rotem Pfeffer. Genießen Sie diese Manteln mit einem Glas gekühltem Roséwein	100g
T12	Gewürzmandeln Feine Mittelmeermandeln umhüllt mit Milchschokolade aus Peru, verfeinert mit edlen Gewürzen von Zimt und Kardamom	100g
T13	Weinrosinchen Köstlich in Wein gebadete und anschließend mit feiner edelherber Schokolade aus Venezuelakakao schokolierete Weinbeeren	100g
T14	Zitronennüsschen Piemonteser Haselnüsse mit Zitrone, Zitronenmyrte und Fleur De Sel. Kosten Sie diese Knabberer zu gekühltem Secco oder Sekt.	100g

Ideen rund um Wein

N1	Gewürznudeln vom Spätburgunder	250g
N2	Silvaner- Kräuter-Nudeln	250g
N3	Grauburgunder-Walnuss-Nudeln	250g
N4	Wildkräuterpesto	220g
N5	Kürbis-Apfel-Chutney	220g
N6	Scheurebe-Weingelee	225g
N7	Portugieser-Weingelee	225g
N8	Sektgelee vom Spätburgunder	225g

Balsamico & Co

N09	Balsamico-Essig Aus edlem reduziertem Traubenmost und gereiftem Wein entsteht ein Genuss der Sinne.	0,2l
N14	Weißweinessig Aus fruchtigen und vollmundigen Weinen - ein Hochgenuss zur Veredlung der Speisen. Die Verarbeitung erfolgte nach BIO-Richtlinien, vegan, frei von Gentechnik, ohne Farb- und Konservierungsstoffe.	0,2l