

# BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL



## GOURMETWELT WINTER 2023

Verführerische Genüsse für die dunklen Tage



## Verführerische Genüsse für die dunklen Tage

- 4 - 5 ENTENKEULE**  
Das perfekte Gericht für die Feiertage! Warm, einladend, herzlich und vor allem: ganz einfach zubereitet!
- 6 - 9 GUTE VORBEREITUNG**  
Feiertage können Stress bedeuten, aber wir nehmen Ihnen die Arbeit ab und haben da mal was vorbereitet ...
- 10 - 13 PANNETTONE**  
DER klassische Weihnachtskuchen aus Italien in seiner ganzen Pracht.
- 14 - 15 KNUSPER, KNUSPER, KNÄUSCHEN ...**  
Kekse, Plätzchen, Lebkuchen. Ein Traum!
- 16 - 19 GESCHENKE, ADVENTSKALENDER, GLÜHWEIN**  
Nicht nur für die Festtafel, sondern auch für den Gabentisch.
- 20 - 22 TRÜFFEL**  
Die Saison beginnt für den Wintertrüffel. Nicht entgehen lassen!
- 24 - 26 LACHS**  
Können wir Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zaubern?
- 27 - 31 HUMMER & SCHNEEKRABBen**  
Köstliche Versuchungen aus den eiskalten Tiefen der Meere.
- 32 - 37 KAVIAR**  
Eine wahre Delikatesse, die uns jedes Mal von Neuem verzaubert.
- 38 - 40 AUSTERN & MUSCHELN**  
Der einzigartige Geschmack nach Meer.
- 41 - 43 VON DER LEBER WEG**  
Foie Gras und ihre besten Alternativen, die zu unseren Vorsätzen fürs neue Jahr passen.
- 44 - 45 VEGANE ALTERNATIVEN**  
Die perfekten Produkte für einen frischen Start ins Jahr 2024!
- 46 - 47 SCHOKOLADE & LAVA-CAKE**  
Süße Verführungen
- 48 - 49 WINTERLICHE GEWÜRZE**  
Vanille, Nelken, Orangen und natürlich auch die Klassiker: Salz, Pfeffer, Öl und Essig in fantastischen Qualitäten
- 54 - 61 KÄSE & SCHINKEN**  
Alles für die eindruckvollste Käseplatte, die Sie je gemacht haben.
- 62 - 79 WINE & BAR**  
Flüssige Verführungen für jeden Anlass! Lecker!



## Liebe Kundinnen und Kunden,

mit einem herzlichen Dankeschön möchten mein gesamtes Team und ich uns bei Ihnen für Ihre Treue und Ihre anhaltende Unterstützung in diesem Jahr bedanken. Es war ein aufregendes und herausforderndes Jahr, aber dank Ihnen konnten wir gemeinsam viele Erfolge feiern.

Die winterliche Zeit ist angebrochen und ein Hauch von Weihnachtszauber liegt in der Luft. Die Straßen sind mit funkelnden Lichtern geschmückt, die Schaufenster erstrahlen im festlichen Glanz und überall duftet es nach Lebkuchen und Tannennadeln.

In dieser besonderen Jahreszeit beabsichtigen wir innewohalten und uns bewusst zu machen, wie wichtig Familie, Freunde und Gemeinschaften sind. Die Gemeinschaft der Familie war mir schon immer wichtig. Jeder, der mich kennt, weiß das nur zu gut. Dieses Jahr ist mir noch einmal mehr bewusst

geworden, wie wichtig der Zusammenhalt der Familie wirklich ist und dass es bedeutungsvoll ist, sich auch mal eine Auszeit zu nehmen, um ganz und gar bei der Familie zu sein.

Ich wäre natürlich nicht Ralf Bos, wenn ich mir für so eine Auszeit nicht auch gelegentlich mal besten Kaviar, Crème fraîche und Blinis gönnen würde. Beim Genießen solcher Delikatessen kann ich selbst einfach am besten entspannen.

Inmitten all der Hektik des Alltags möchte ich Ihnen auch mal empfehlen, sich eine kleine Auszeit zu gönnen. Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um zur Ruhe zu kommen und das Zusammensein mit Ihren Liebsten zu genießen. Mein Team hat Ihnen zur Inspiration mal wieder die festlichsten Köstlichkeiten aus unserem Sortiment für diese besonderen Anlässe zusammengestellt. Gönnen Sie sich also zusammen mit Ihren Liebsten ein klassisches Festmahl mit confierter Entenkeule, Wildgeflügeljus, Eisenbergers bestem Rotkohl und glasierten Maronen.

Oder lassen Sie es sich zu Silvester mit einer Meeresfrüchteauswahl gut gehen, die Königskrabben kann ich nur empfehlen!

Wir wünschen Ihnen, dass Sie diese spezielle Jahreszeit trotz der Herausforderungen in vollen Zügen genießen und sich mit Ihren Liebsten umgeben. Mögen die festlichen Klänge und Düfte Sie glücklich machen und Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zaubern.

Wir hoffen aufrichtig, dass dieses Weihnachten voller Liebe, Wärme und Glück sein wird – sowohl für Sie als auch für Ihre Familienangehörigen. Mögen alle Ihre Wünsche wahr werden! Und wenn das neue Jahr beginnt, möge es Ihnen Gesundheit bringen sowie weiterhin Erfolg in allen Ihren Vorhaben.

*Liebste Grüße,  
Ihr gesamtes BOG FOOD - Team, die Bosianer  
und ich, Ihr*

*Ralf Bos*



# Konfierte Entenkeule mit Rotkohl und Gänsejus



DAS GANZE  
REZEPT IM  
BLOG



ENTENKEULEN CONFIT

6 Keulen, Feyel

**61781** - 1,5 kg - **50,50 €** 33,67  
€/kg



KALTGERÜHRTE  
WILDPREISELBEEREN

mit Zitronensaft & Rum,  
Gewürzgarten

**30837** - 225 ml - **12,24 €**  
54,40 €/kg



KARTOFFELBAUMKUCHEN

ca. 26 x 32x 4,5 cm, TK

**37978** - 3 kg - **95,18 €** 31,73  
€/kg



MARONEN

geschält, Ponthier, TK

**11563** - 1 kg - **18,65 €**



## It's a Match!

Kraftvoll und sehr konzentriert mit Aromen von Trüffel, Lakritz und Sauerkirschen. Deutliche, aber nicht aggressive Tannin Struktur. Absolut fantastisch!

FRANKREICH

P. & V. Jaboulet

**2018 Crozes Hermitage Nouvelere**

Weißwein, 15 % vol.

**64256** - 750 ml - **24,50 €** 32,67 €/l



Für das klassisch gekochte Wagyu Boeuf Bourguignon werden ausschließlich beste Zutaten verwendet. Es wird ganz klassisch mit Rotwein geschmort und passt perfekt zu Nudeln, Spätzle, Kartoffeln oder auch nur zu frischem Baguette.

FULLBLOOD WAGYU  
BOEUF BOURGUIGNON von TopBeef  
**62464** - 1 kg - **29,50 €**



Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

FULLBLOOD WAGYU  
BOLOGNESE von TopBeef  
**62462** - 1 kg - **29,50 €**  
**62463** - 360 g - **13,85 €** 38,47 €/kg

SALSA DI  
POMODORE  
küchenfertige  
Tomatensauce,  
Sossenkönig  
**60397** - 250 ml -  
**5,23 €** 20,92 €/l



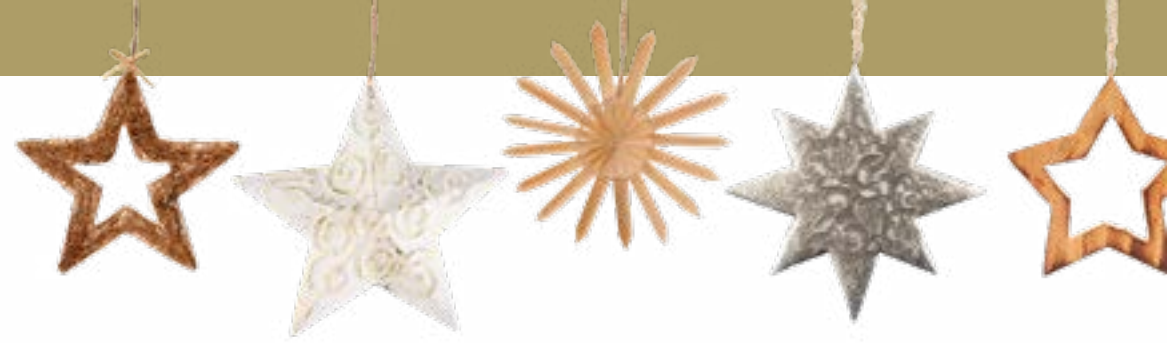
VELOUTÉ  
küchenfertige  
helle Sauce,  
Sossenkönig  
**60396** - 250 ml -  
**5,23 €** 20,92 €/l



EISENBERGER'S GÄNSESAUCE  
mit Rotwein abgeschmeckt  
**30251** - 225 ml - **4,58 €**  
20,36 €/l  
**27849** - 1000 ml - **17,95 €**



DEMI GLACE  
küchenfertig, Gewürzgarten  
**37873** - 225 ml - **10,57 €**  
46,98 €/l  
**37874** - 900 ml - **25,63 €**  
28,48 €/l



PREMIUM KONZENTRATE VON CHEF



GEMÜSEFOND	<b>47624</b>	200 ml	<b>11,26 €</b>	1,88 €/l Zuber.
GEFLÜGELFOND	<b>47626</b>	200 ml	<b>12,79 €</b>	2,13 €/l Zuber.
LAMMFOND	<b>47638</b>	200 ml	<b>11,72 €</b>	1,95 €/l Zuber.
KALBSFOND	<b>47632</b>	200 ml	<b>11,26 €</b>	1,88 €/l Zuber.
RINDERFOND	<b>47622</b>	200 ml	<b>12,26 €</b>	2,04 €/l Zuber.
ENTENFOND	<b>47640</b>	200 ml	<b>13,84 €</b>	2,31 €/l Zuber.
WILDFOND	<b>47635</b>	200 ml	<b>13,80 €</b>	2,30 €/l Zuber.
FISCHFOND	<b>47628</b>	200 ml	<b>13,82 €</b>	2,30 €/l Zuber.

Sie sind einfach zu dosieren - 30 ml auf 1 Liter - und ergeben aus 200 ml Konzentrat so etwa 6 Liter Fond mit einen gut ausgewogenen Geschmack. Verwenden Sie Fondkonzentrat auch für das letzte Abschmecken der Gerichte, zum Verfeinern von Marinaden und Dressings oder als Basis.

Eisenbergers Rotkohl wird küchenfertig zubereitet und ist mit Äpfeln, Zwiebeln und Schmalz verfeinert. Das typische Wintergemüse passt ausgezeichnet zu Gänse- und Entenbraten und zu dunklem Schmor- und Bratenfleisch.

EISENBERGER'S  
ROTKOHL  
mit Äpfeln, Schmalz &  
Zwiebeln, Wintersaison  
**40098** - 1000 g - **11,59 €**



Eisenbergers Grünkohl wird aus frischem Kohl zubereitet und mit fein gewürfelten Kartoffeln, Zwiebeln und Schmalz verfeinert. Passt ausgezeichnet zu deftigen Gerichten mit Mettwurst/Kassler und natürlich zu Gänse- und Entenbraten.

EISENBERGER'S  
GRÜNKOHL  
mit Kartoffeln, Schmalz &  
Zwiebeln, Wintersaison  
**40099** - 1000 g - **10,60 €**



# Wir haben da mal was vorbereitet



Beeindruckende Teller, die Ihren Gästen in Erinnerung bleiben. Das wollen wir alle. Doch manches erfordert zu viel Zeit und zu viel Aufwand und findet daher viel zu selten den Weg auf unseren Tisch. Aber im Geiste der Fernsehköche haben wir da mal was vorbereitet. Auf den Punkt vorgegart, vortioniert und alles in himmlischer Qualität.

Verzaubern Sie sich und Ihre Gäste mit diesen wunderbaren Gerichten, die Ihnen wenig Arbeit machen und doch ein Fest für den Gaumen sind. Einfach perfekt!

**NOCH MEHR GERICHTE IM SHOP**



Alle lieben lange geschmorte Schweinebäckchen, aber keiner hat wirklich Zeit sie zuzubereiten. Aber hier wurde sich die Zeit, und zwar extra viel davon, genommen und portionierte Schweinebäckchen auf den Punkt vorgegart. Nach dem Auftauen können diese entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 75 °C erhitzt werden. Anschließend kann man sie kurz in dem Sud mit etwas Rotwein in der Pfanne überglänzen und servieren.

SCHWEINEBÄCKCHEN  
Sous-vide, foodVAC, TK

**57754** - 200 g - **9,83 €** 49,15 €/kg



Perfekte kleine Artischockenherzen auf den Punkt gegart. Nach dem Aufwärmen im Wasserbad kann man sie entweder direkt würzen und anrichten, aber so richtig köstlich werden sie, wenn man sie kurz scharf anbrät und ihnen eine goldene Kruste verleiht.

MINI ARTISCHOCKENHERZEN  
Sous-vide confiert, in Olivenöl, foodVAC, TK  
**57759** - 100 g - **7,36 €** 73,60 €/kg



LACHS TATAR  
foodVAC, TK  
**57748** - 100 g - **8,90 €**  
89,00 €/kg



STEAK TATAR  
Rindfleisch, foodVAC, TK  
**57749** - 100 g - **9,23 €**  
92,30 €/kg



THUNFISCH TATAR  
foodVAC, TK  
**57750** - 100 g - **9,30 €**  
93,00 €/kg



LAMMKEULE PORTION,  
Sous-vide, ohne Knochen,  
foodVAC, TK  
**57751** - 170 g - **11,90 €**  
70,00 €/kg



IBERICO SECRETO  
Sous-vide, foodVAC, TK  
**57752** - 220 g - **11,84 €**  
53,82 €/kg



SPANFERKELBRATEN  
MIT KRUSTE  
Sous-vide, foodVAC, TK  
**57753** - 160 g - **13,31 €**  
83,19 €/kg

# Zarte Tradition von Lazzaroni

Frisch gebacken, edel verpackt, handwerklich gefertigt. Der Panettone ist ein Symbol der italienischen Weihnachtstradition. Es ist üblich, **Panettone** zu verschenken oder bei festlichen Familienzusammenkünften zu genießen. Diese Leckerei verkörpert die Wärme und Freude der Feiertage und hat sich zu einem weltweit geschätzten Genuss entwickelt. Der Panettone, ein traditionelles italienisches Weihnachtsgebäck, ist ein wahres Meisterwerk der Backkunst und ein Symbol für die festliche Jahreszeit. Das Geheimnis seines einzigartigen Aromas liegt auch in der langen Gärzeit des Teigs, die oft mehrere Stunden oder sogar Tage in Anspruch nimmt.



**PANETTONE KLASSIK**  
Weihnachtskuchen, Lazzaroni  
**56371** - 100 g - **3,60 €** 36,00 €/kg  
**48466** - 1000 g - **23,50 €**

**PANETTONE LIMONCELLO**  
Weihnachtskuchen, Lazzaroni  
**56366** - 100 g - **3,60 €** 36,00 €/kg  
**48472** - 750 g - **23,50 €** 31,33 €/kg



**PANETTONE KLASSIK**  
Vintage Memories Metalldose  
Rot, Lazzaroni  
**48467** - 100 g - **5,15 €** 51,50 €/kg



**PANETTONE SCHOKOSTREUSEL**  
Metalldose, Lazzaroni  
**56363** - 100 g - **5,15 €** 51,50 €/kg

NOCH MEHR  
PANETTONE  
IM SHOP

## Bos-Liebling

Außergewöhnlich durch die Zugabe von Pistazien im Teig. Eine wahre Delikatesse, die Sie und ihre Liebsten verführen wird.

**PANETTONE PISTAZIE**  
Weihnachtskuchen, Lazzaroni  
**56364** - 100 g - **3,60 €** 36,00 €/kg  
**56368** - 750 g - **23,50 €** 31,33 €/kg



**PANETTONE KLASSIK**  
Metalldose Gold, Lazzaroni  
**48470** - 1000 g - **22,50 €**



**PANETTONE KLASSIK**  
Metalldose Pattinatori,  
Lazzaroni  
**51482** - 100 g - **5,40 €** 54,00 €/kg  
**59150** - 3000 g - **99,00 €**



**PANETTONE KLASSIK**  
Metalldose Promenade,  
Lazzaroni  
**48878** - 1000 g - **22,45 €**



**PANETTONE PUMPKIN**  
mit Kürbisfüllung, Metalldose,  
Lazzaroni  
**56365** - 750 g - **21,65 €** 28,87 €/kg



**PANETTONE SALZ CARAMEL**  
Lazzaroni  
**56370** - 750 g - **23,20 €** 30,93 €/kg



**PANETTONE PISTAZIE**  
Metalldose Schwarz, Lazzaroni  
**61591** - 750 g - **25,99 €** 34,65 €/kg



**MINI-TRÜFFELPRALINEN "DOLCE D'ALBA" VON TARTUFLANGHE**

- 32650** - weiße Schokolade - 200 g - **12,80 €** 64,00 €/kg
- 32651** - dunkle Schokolade - 200 g - **12,80 €** 64,00 €/kg
- 34612** - extra dunkle Schokolade - 200 g - **13,10 €** 65,50 €/kg
- 41744** - Pistazien - 200 g - **12,91 €** 64,55 €/kg
- 34608** - Karamell & Salz - 200 g - **10,59 €** 52,95 €/kg
- 32648** - Cappuccino/Kakaobohnen - 200 g - **10,59 €** 52,95 €/kg
- 32652** - Sommertrüffeln - 200 g - **14,78 €** 73,90 €/kg
- 52567** - Zitrone - 200 g - **10,59 €** 52,95 €/kg
- 56252** - Cardamom - 200 g - **10,59 €** 52,95 €/kg
- 56793** - Dunkle & Weiße Schoko - 200 g - **9,65 €** 48,25 €/kg

**WEIHNACHTS PRALINEN**

- RUDOLPH** - alkoholfrei, 5 Stk. **45388** - 60 g - **3,53 €** 58,83 €/kg
- CLAUS** - alkoholfrei, 5 Stk. **42761** - 60 g - **3,53 €** 58,83 €/kg
- NIKO** - mit Alkohol, 5 Stk. **42760** - 62 g - **3,53 €** 56,94 €/kg
- CHRISSI** - alkoholfrei, 5 Stk. **45389** - 60 g - **3,53 €** 58,83 €/kg



**MEHR GESCHENKE**  
auf den nächsten Seiten



**PRALINENMISCHUNG VON VALRHONA**

- BALLOTIN SORTIMENT**
- 49744** - 25 Stk. - 230 g - **24,00 €** 104,35 €/kg
- 51106** - 37 Stk. - 345 g - **40,36 €** 116,99 €/kg
- 50190** - 50 Stk. - 465 g - **43,82 €** 94,24 €/kg

**CATANIES SPANISCHE MANDELN VON CUDIES**

- 59356** - Crème Brûlée - 80 g - **7,09 €** 88,62 €/kg
- 47004** - Zitronenschoko. - 80 g - **7,09 €** 88,62 €/kg



**PRALINENMISCHUNG WEIHNACHTSFREUDEN VON PETERS**

- Zartbitter, mit Alkohol
- 50813** - 50 g - **4,37 €** 87,40 €/kg
- 50814** - 200 g - **18,14 €** 90,70 €/kg
- Trüffelauslese, mit Alkohol
- 50811** - 50 g - **4,37 €** 87,40 €/kg
- 50812** - 200 g - **17,07 €** 83,35 €/kg
- ohne Alkohol
- 50810** - 50 g - **4,37 €** 87,40 €/kg
- 45390** - 200 g - **17,07 €** 83,35 €/kg
- "Sternstunde"
- 48208** - grün, mit Alk. - 110 g - **6,28 €** 57,09 €/kg
- 48207** - rot, alkoholfrei - 110 g - **6,28 €** 57,09 €/kg



**WEIHNACHTSGEBÄCK VON PETERS**

- 45396** - Mischung - 100 g - **4,19 €** 41,90 €/kg
- 21560** - Zimtsterne, mit Baiser - 100 g - **4,19 €** 41,90 €/kg
- 23753** - Vanille Kipferl - 100 g - **4,02 €** 40,20 €/kg
- 21559** - Dessert-Printen - 100 g - **4,37 €** 43,70 €/kg
- 57031** - Baseler Leckerli - 100 g - **4,19 €** 41,90 €/kg
- 45395** - Butter Gewürz Spekulatius - 100 g - **4,19 €** 41,90 €/kg



# Unterm Baum



NOCH MEHR GESCHENKE IM SHOP

**1** MINI TRÜFFEL PRALINEN  
Dolce d'Alba, 5 Sorten, 20 Stk.  
**48812** - 140 g - **10,69 €** 76,36 €/kg

**2** ENTENTERRINEN  
6 Sorten, Rougie, 390 g, 6 x 65 g  
**59523** - 390 g - **19,39 €** 49,72 €/kg

**3** TRÜFFEL SET  
100 ml Schwarze Trüffel Öl + Tr. Carpaccio 40 g + Trüffel Salsa 50 g, Plantin  
**53897** - 3-tlg. - **35,95 €**

**4** TRÜFFEL SET  
Trüffel Carpaccio 40 g + Trüffel Salsa 50 g + Trüffel Honig 50 g, Plantin  
**53898** - 190 g - 3-tlg. - **33,15 €**

**5** GÖLLES ESSIGSET  
Duo mit Balsam-Apfel-essig und weißem Balsam-messig, 2 x 250ml  
**21085** - 500 ml - **31,40 €** 62,84 €/l

**6** GÖLLES ESSIG-ZERSTÄUBER-SET  
Himbeer-, Schilcher- und Balsam-Apfelessig, 3 x 125 ml  
**21081** - 375 ml - **35,30 €** 94,16 €/l

**7** Bombons Cudié - das sind 3 Generationen Leidenschaft für die Schokolade. In den Sorten: Dunkle Schokolade - Kaffee - Yoghurt - Praline - Grüne Zitrone

**CATANIES SPANISCHE MANDELN VON CUDIES**  
**47002** - 5 Sorten - 175 g - **20,28 €** 115,89 €/kg

**8** MINI TRÜFFELPRALINEN trifulòt", in Metal-Geschenkbbox, 3 Sorten,  
**51368** - 105 g - **13,64 €** 129,90 €/kg

**9** FORVM GESCHENKSET  
1 Merlotessig + 2 Proben (Chardonnay/Cabernet S.)  
**51151** - 250 ml - **11,99 €** 47,96 €/l



**Plantation Rum Experience Box**  
Geschenk-Set, 6 x 100 ml  
**60291** - 600 ml - **59,95 €** 99,92 €/l





# Ewige Liebe schenken



## Personalisierte Geschenke für Dich und Deinen Partner

Unsere **INFINITYLOVE** Partner-Hoodies sind das perfekte Geschenk für Dich und Deinen Liebsten. Sie tragen das Symbol der unendlichen Liebe: zwei auf ewig miteinander verbundene Herzen, ergänzt durch Eure Initialen.





**POTLUCK**  
Adventskalender mit 24 Gewürzen & Proben  
**64373** - 2,5 kg - **109,00 €**  
43,60 €/kg



**IN 24 RÄTSELN DURCH DIE SCHOKOWELT**  
Adventskalender, mit Alkohol, Peters  
**53417** - 255 g - **32,05 €**  
125,69 €/kg



**SCHEINBAR STILLE NACHT**  
Adventskalender mit Trüffel, mit Alkohol, Peters  
**56271** - 300 g - **24,56 €**  
81,87 €/kg

# Jeden Tag ein bisschen Glück

Sie können es kaum abwarten bis endlich Weihnachten ist? Für all die ungeduldigen Geister haben wir eine große Auswahl an Adventskalendern, die Ihnen und Ihren Liebsten die Vorweihnachtszeit versüßen.



**NOCH MEHR ADVENTSKALENDER IM SHOP**

**24 DAYS OF RUM** - 24 x 20 ml  
**61668** - grün - 480 ml - **74,90 €** 156,04 €/kg  
**59121** - rot - 480 ml - **74,90 €** 156,04 €/kg  
**64431** - blau - 480 ml - **79,90 €** 166,46 €/kg



**WEIHNACHTSINSEL**  
Adventskalender mit Precarie, mit Alkohol, Peters  
**61678** - 255 g - **27,95 €** 109,61 €/kg



**GEWÜRZKALENDER**  
24 Gewürze in Gläsern, Le Comptoir Colonial  
**59183** - 99 g - **39,50 €** 398,99 €/kg



**CRIMINAL CHRISTMAS**  
Adventskalender mit Alkohol, inkl. Buch, Peters  
**50808** - 255 g - **27,95 €** 124,22 €/kg



Smalands Glögg ist ein Glühwein auf der Basis von Preiselbeer- und Apfelwein, der aus der südschwedischen Provinz Småland kommt. Dort wild wachsende Preiselbeeren verleihen dem Glögg seinen aromatischen, vollen Charakter. Zimt, Nelken, und Koriander - lecker!

VINFABRIKEN

**Smalands Glögg**, trinkfertig - nur erhitzen - nicht kochen  
**60709** - alkoholfrei - 750 ml - **7,80 €** 10,40 €/l  
**54082** - 11 % vol. - 750 ml - **9,30 €** 12,40 €/l  
**54083** - 11 % vol. - 5 Liter - **37,60 €** 7,52 €/l

**NOCH MEHR GLÜHWEIN IM SHOP**



Trinkfertig - nur erhitzen - nicht kochen

**Sansibar**

**43281**- Glühwein, 8,7 % vol., rot - 750 ml - **5,40 €** 7,25 €/l  
**43280**- Bratapfelpunsch, 8,7 % vol., weiß - 750 ml - **5,40 €** 7,25 €/l  
**43278**- Winterpunsch, alkoholfrei - 745 ml - **5,40 €** 7,25 €/l

Malziger Körper, ein deutlicher Hauch von gebranntem Karamell und weihnachtlichen Gewürzen. Eine gute Balance zwischen Säure und Süße und einer leicht bitteren Note vom Hopfen.



Schmeckt nach Weihnachtsmarkt, frischen Lebkuchen und Winter. Zimt, Nelken, Kardamom und Süßholzwurzel.

HAMMARS  
**Julmust**

Erfrischungsgetränk mit Malzgeschm.  
**61785** - 330 ml - **2,90 €**  
8,79 €/l + zzgl. 0,08 € Pfand



**ROY**  
**Christmas Limited Edition, BIO**  
Kombucha

**64928** - 330 ml - **3,42 €**  
10,36 €/l + zzgl. 0,25 € Pfand

MANKE & COLDEWEY  
**Glühwichtel**  
Punsch, alkoholfrei  
**62360** - 750 ml - **8,90 €** 11,87 €/l

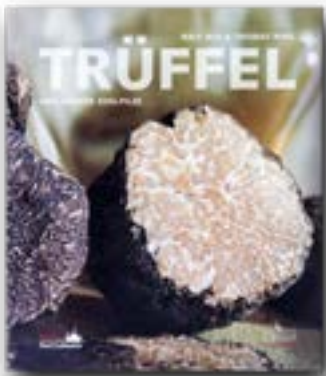


MANKE & COLDEWEY  
**Knusperhexe**  
Glühwein, 9 % vol.  
**62359** - 750 ml - **11,85 €** 15,80 €/l

In einem 500 Liter Teekessel werden diese aufgeköchelt, mit Traubensaft gesüßt und mit Zimt, Nelken und Sternanis gewürzt. Nicht kochen, nur erwärmen!



PITTAUWER  
**Warm Up** Glühwein, 9 % vol.  
**57410** - rosé - 700 ml - **14,50 €** 20,71 €/l  
**57414** - rot - 700 ml - **14,60 €** 20,86 €/l



**TRÜFFEL UND ANDERE EDELPILZE**

neue überarbeitete Aufl.  
Ralf Bos/Thomas Ruhl

**40503** - 1 Stk. - **69,00 €**



**TRÜFFEL-HOBEL**

Metall, glatte Klinge, eckiger Kopf mit Holzgriff

**21977** - 1 Stk. - **39,42 €**

**93**

Wine Spect.  
Punkte

Duftige Blütenaromen, Gewürze, leicht erdige Komponenten und mineralisch im Abgang.

ITALIEN

ELVIO COGNO

**2019 Barolo**

**Cascina Nuova**

Rotwein, trocken,  
14,5 % vol.

**62876** - 750 ml -

**43,90 €** 58,53 €/L



# Die Saison ist eröffnet!

Es ist endlich wieder soweit: Die Temperaturen sinken, die Tage werden kürzer und wir möchten Gemütlichkeit und Genuss. Was gibt es da besseres, als einen Geschmacksstar nach langer Abwesenheit wieder auf unseren Tellern zu begrüßen. Der Wintertrüffel ist wieder da! Der Star der Trüffel, auch bekannt als *Tuber melanosporum* oder Schwarzer Périgordtrüffel, wird in den kalten Monaten des Jahres in Regionen wie Frankreich, Italien und Spanien geerntet. Wintertrüffel sind ein kulinarischer Genuss, der die Geschmacksnerven mit seiner Einzigartigkeit und Raffinesse verwöhnt und in der Welt der Gourmetküche einen besonderen Platz einnimmt.

Von November bis März aus den Gebieten Périgord und Provence. Im guten Reifezustand tiefschwarze Trüffel mit einer von mittelgroßen Warzen überzogenen Oberfläche und feinen weißen Äderchen im Fruchtfleisch. Vorkommen ca. 75 Tonnen/Jahr. Der schwarze Winter- oder Périgord-Trüffel findet vor allem in der feinen französischen Küche Verwendung.

**WINTER-EDELTRÜFFEL**

*tuber melanosporum*, frisch,  
Frankreich, November / März

**13467** - Preis auf Telefonische Nachfrage



## It's a Match!

**FRISCHE TAGLIARINI MIT EI**  
Bandnudel, 4 mm, Sassella

**15967** - 500 g - **5,87 €**  
11,74 €/ kg



Trüffelsauce muss aus Trüffel gemacht werden! Diese und viele weitere hochwertige Zutaten werden unter kundiger Hand von unserem Küchenmeister, Achim Eisenberger, zu einer Pasta-Sauce vereint, die die Götter zum Weinen bringt.

**TRÜFFELRAHMSAUCE** von Gewürzgarten

**44614** - 225 ml - **5,90 €** 26,22 €/L

**44615** - 900 ml - **21,99 €** 24,43 €/L



Herkunftsgebiete: Umbrien, Marken (Italien)  
 Bräunlich weiße Trüffel (tartufo bianco) mit relativ glatter Oberfläche und intensivem Geruch. Die Farbe des Fruchtfleisches variiert je nach Nährbaum, die Form je nach Bodenbeschaffenheit. Weiße Trüffel werden in der Regel nur roh über die fertigen Speisen gehobelt. Man rechnet pro Portion 5 g für eine kleine Vorspeise, bis 15 g üppig über den Hauptgang gehobelt.

**WEISSER TRÜFFEL**

tuber magnatum pico, Italien, Oktober/Januar

**18090 - Preis auf Telefonische Nachfrage**

Ende September bis 31. Dezember. Vorkommen: ca. 25 Tonnen/Jahr im Gebiet Piemont / Alba. Die Sortierung ist von 30 g - 100 g. (Manchmal auch größer) Bräunlich-weiße Trüffel (tartufo bianco) mit relativ glatter Oberfläche und intensivem Geruch. Dieser Trüffel wird nur in Alba gesammelt und ist einzeln verpackt und versiegelt, der Fundort ist zertifiziert und bestätigt von der Stadt Alba. Weißer Trüffel, allerbeste Qualität mit Zertifikat.



**WEISSER TRÜFFEL**

tuber magnatum pico,  
 Alba Zertifikat, einzeln verpackt

**43119 - Preis auf Telefonische Nachfrage**



**PARMESANCREME MIT WEISSEM TRÜFFEL**

Käsecreme aus Parmesan und Ricotta, mit dem Geschmack von weißem Trüffel, Appennino

**44318** - 130 g - **21,60 €**  
 166,51 € / kg



**SOMMERTRÜFFEL CARPACCIO**

Schwarze Sommertrüffel in hauchdünne Scheiben in Olivenöl, Plantin

**61730** - 100 g - **29,36 €**  
 587,20 € / kg



**TRÜFFELBUTTER-ZUBEREITUNG ALBA**

weiß, m. Sommertrüffeln

**38035** - 80 g - **13,78 €**  
 172,25 € / kg  
**61374** - 250 g - **33,37 €**  
 133,48 € / kg



**Die personalisierte INFINITYLOVE-Kette**

Die hochwertige INFINITYLOVE-Kette mit personalisierten Anhängern aus Sterlingsilber ist das perfekte Geschenk um deiner Liebsten ein Glitzern in die Augen und ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Das perfekte Geschenk zum Valentinstag!  
**VERFÜGBAR AB MITTE JANUAR**

# Lachs doch mal!

Eine der  
beliebtesten  
Delikatessen  
aus dem Meer.

Schottischer Lachs,  
der in den klaren Gewässern  
der Küstenregionen gezüchtet wird,  
zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren Geschmack und  
seine herausragende Qualität aus. In den sauberen und kühlen  
Meeresströmungen Schottlands wachsen die Fische langsam und  
gesund heran, was zu einer festen, zarten Textur und einem rei-  
chen, buttrigen Geschmack führt. Immer wieder ein Hochgenuss!



RÄUCHERLACHSKONFEKT  
Frischkäse & Meerrettich auf  
Pumpnickel, 24 x 10 g, TK  
**17906** - 240 g - **21,35 €**  
88,96 € / kg

TERRINE VON FRISCHKÄSE  
im Räucherlachsmantel, TK  
**30722** - 650 g - **43,07 €** 66,26 € / kg

RÄUCHER-  
LACHSROULADE  
Mediterran, mit  
Oliven und Frischkäse,  
30 x 10 g, TK  
**30482** - 300 g - **25,63 €** 85,43 € / kg



SCHOTTISCHER  
RÄUCHERLACHS  
Rücken Filet, lang und  
schmal, ungeschnitten  
**15867** - ca. 500 g - **52,16 €\*** 104,33 € / kg

Das Lachsrückenfleisch ist der edelste Teil des Lachses. Der Lachs stammt aus schottischer Aquakultur, wurde mit Buchenscheiten kaltgeräuchert und ist mild gesalzen. Beim Rückenfilet wird nach dem Räuchern alles entfernt, was den totalen Genuss irgendwie stören könnte. Deshalb wird dieser Lachs auch nicht, wie normalerweise, in Scheiben genossen, sondern in fingerdicken Stücken. Der schottische Räucherlachs hat wenig Fett, ist zart im Biss, zergeht auf der Zunge und entfaltet ein üppiges Aroma.



SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS  
geschnitten  
**15866** - 200 g - **16,12 €** 80,60 € / kg  
**48389** - 500 g - **39,99 €** 79,98 € / kg



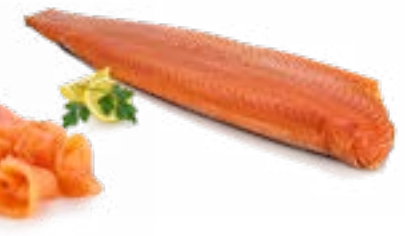
SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS  
ganze Seite, geschnitten  
**15868** - ca. 1 kg - **78,38 €\*** 78,38 € / kg



SCHOTT. RÄUCHERLACHS  
Rücken Filet, lang und  
schmal, ungeschnitten  
**53131** - ca. 250 g - **26,58 €\***  
106,33 € / kg



SCHOTT. RÄUCHERLACHS  
Filet, kurz und breit,  
ungeschnitten  
**15901** - ca. 400 g - **38,87 €\***  
97,18 € / kg



SCHOTT. RÄUCHERLACHS  
ganze Seite, ungeschnitten  
**15869** - ca. 1,4 kg - **101,19 €\***  
72,28 € / kg

NOCH  
MEHR  
LACHS  
IM SHOP

\*Wiegeartikel; der Preis basiert auf den angenommenen Gewichten und kann ggf. variieren

## It's a Match!

Senfsauce ist DIE klassische Sauce zu gebeiztem (graved) Lachs und Räucherlachs. Sie schmeckt auch hervorragend zu jedem anderen Fisch, Eiern, Geflügel und hellem Fleisch sowie zur Verfeinerung von Käse- und Wurstspezialitäten.



**PATTYS LACHSSAUCE**  
Honig-Senfsauce mit Dill  
**47045** - 225 ml - **7,90 €** 35,11 € / L

**SENF-DILL-SAUCE**  
**15932** - 200 ml - **6,36 €** 31,80 € / L

**HONIG-DILL-SENFSAUCE**  
Wolfram Berge  
**38964** - 200 ml - **10,05 €** 50,25 € / L



**SCHOTTISCHER GRAVED LACHS**  
gebeizt, mit Dill, geschnitten  
**45814** - ca. 500 g - **39,17 €\***  
78,34 € / kg



**SCHOTTISCHER GRAVED LACHS**  
ganze Seite, gebeizt, mit Dill, geschnitten  
**42789** - ca. 1000 g - **78,34 €\*** 78,34 € / kg



**HOLLÄNDISCHER KÖNIGSMATJES**  
10 Einzelfilets, TK  
**63215** - 750 g - **17,31 €**  
23,08 € / kg



**AALFILET**  
geräuchert, Aquakultur Deutschland, TK  
**39134** - 500 g - **57,73 €**  
115,46 € / kg

**NORW. RÄUCHERLACHS**  
mit Rotholzpulver, geschnitten, kalt geräuchert, TK  
**41018** - 500 g - **32,03 €**  
64,06 € / kg

## Der Hummer!

Ein Meeresbewohner von vornehmer Eleganz, der für sein zartes und delikates Fleisch geschätzt wird. Bemerkenswert zart und süß im Geschmack, was ihn zu einem begehrten Hauptbestandteil in gehobenen Meeresfrüchtegerichten macht. Es zeichnet sich durch eine saftige, texturierte Konsistenz aus, die sich hervorragend für Gerichte wie Hummer Thermidor, Hummersalate oder einfach nur mit etwas Butter und Zitrone serviert eignet. Ohne Frage eine Delikatesse sondergleichen!



**KANADISCHER HUMMER (HPL)**  
ganz, roh, mit Schale, Hafro, TK  
**59063** - 500 g - **44,55 €** 89,10 € / kg



**KANAD. HUMMER HPL**  
2 halbe Hummer in Schale, TK (Split Small)  
**42885** - 300 g - **48,90 €**  
163,00 € / kg



**ATLANTISCHES HUMMERFLEISCH UHP**  
roh, Schwanz mit Schale, 2 Stück, TK  
**62477** - 250 g - **34,24 €**  
136,96 € / kg



**ATLANTISCHES HUMMERFLEISCH UHP**  
roh, alle Teile ohne Schale "Naked Lobster", TK  
**60350** - 185 g - **45,44 €**  
245,62 € / kg



**KANADISCHER HUMMER**  
2 Hälften, roh, Hafro, TK  
**60985** - 300 g - **46,51 €**  
155,03 € / kg



**BRET. HUMMERFLEISCH**  
roh, Schwanz und 2 Scheren, groß, Rougie, TK  
**63923** - ca. 200 g - **59,20 €**  
296,01 € / kg



**ATLANTISCHER HUMMER**  
UHP, ganz mit Schale, einzeln verpackt, TK  
**64235** - 500 g - **38,99 €**  
77,98 € / kg

# Opulentes aus dem Meer

WHITE TIGER GARNELEN  
aus Deutschl., 10-11 Stk. TK  
**64429** - 250 g - **22,25 €**  
89,00 € / kg

Auf den nächsten Seiten  
finden Sie die opulente  
Köstlichkeiten aus dem  
Meer. Wir haben Ihnen eine  
Meeresfrüchte-Extravaganza  
zusammengestellt, die  
jedem Fest würdig ist. Tau-  
chen Sie ein in die Welt der  
exklusiven Meeresfrüchte!  
Einfach lecker!

SUDACHI  
grüne Zitrusfrucht, frisch  
**59109** - ca. 20 g - **1,28 €**  
64,15 € / kg

TIGER LEMONS  
gestreifte Zitronen, frisch  
**59111** - ca. 95 g - **1,11 €**  
11,72 € / kg



NOCH MEHR  
REZEPTE  
IM BLOG



**KÖNIGSKRABBen BEINE & SCHEREN**  
gekocht, halbiert, Größe M, 68°Noord, TK  
**63197** - 400 g - **54,84 €** 133,50 €/kg

**KÖNIGSKRABBen BEINE & SCHEREN**  
roh, halbiert, Größe M, 68°Noord, TK  
*Die Beine wiegen zwischen 250 - 500 g.*  
**63200** - 400 g - **54,84 €** 137,10 €/kg

## Royales aus eiskalten Tiefen

Schneekrabben, auch bekannt als Königskrabben, sind eine besondere Delikatesse aus den eiskalten Gewässern des Nordens, insbesondere der Beringsee und des Nordwestlichen Pazifiks. Diese beeindruckenden Krebse sind für ihr zartes, saftiges Fleisch und ihre imposanten Beinscheren bekannt. Die Schneekrabbe zeichnet sich durch ihr weiches und delikates Fleisch aus, das einen milden, leicht süßlichen Geschmack hat. Ihr Fleisch ist von hoher Qualität und hat eine feste, dennoch zarte Konsistenz.

Lecker!



**SCHNEEKRABBenFLEISCH**  
Cocktail Scheren, gekocht,  
halb geschält, 68°Noord, TK  
**63194** - 300 g - **52,15 €**  
173,83 €/kg



**SCHNEEKRABBenFLEISCH**  
Oberschenkel filets, gekocht,  
68°Noord, TK  
**63195** - 250 g - **43,74 €**  
187,20 €/kg

In den klaren Gewässern im Norden Norwegens auf Höhe des 68 Breitengrades lebt die Königskrabbe. Ihr Fleisch eignet sich hervorragend zum Braten, Backen und Grillen, serviert mit Knoblauchbutter oder verfeinert mit Kräutern oder Gewürzen. Viele genießen die leckere Krabbe jedoch "natürlich zubereitet" - gekocht oder gedünstet, mit einem leichten Salat und abgerundet mit einer Scheibe Zitrone.



**MEHR MEERESFRÜCHTE IM SHOP**





FRANKREICH  
DEUTZ  
**Deutz Brut Classic**  
Champagner, 12 % vol., in GP  
**59789** - 750 ml - **56,80 €** 75,73 €/L

ENGLISCHE CRÈME FRAÎCHE  
39 % Fett, seidige Textur,  
cremige Frische und un-  
nachahmlicher Geschmack  
**44702** - 170 g - **4,90 €**  
28,82 €/kg

BLINIS, TK  
kleine dünne Pfannkuchen  
aus Weizenmehl, Milch  
und Ei, ø 5,5 cm, 16 Stk.  
**32665** - 135 g - **6,39 €**  
47,33 €/kg



BAERISKAYA

Stammt vom sibirischen Stör (Acipenser baerii) und zeichnet sich durch seinen eher würzigen Geschmack aus. Das Farbspektrum reicht von schwarz/grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn ist mindestens 2,4 mm und größer. Auf der Zunge angenehm schmelzend.

<b>36101</b>	30 g	<b>25,44 €</b>	848,00 €/kg
<b>29018</b>	50 g	<b>42,32 €</b>	846,40 €/kg
<b>29020</b>	125 g	<b>105,84 €</b>	846,72 €/kg
<b>OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE</b>			
<b>41468</b>	30 g	<b>25,44 €</b>	848,00 €/kg
<b>17945</b>	50 g	<b>42,32 €</b>	846,40 €/kg
<b>17937</b>	125 g	<b>105,84 €</b>	846,72 €/kg

*It's a Match!*

ZARIN KAVIAR-EI

Exklusiver Genuss für ganz besondere Momente – außergewöhnlich verpackt – das Zarin Kaviar-Ei mit 25 g echtem Kaviar vom Stör. Sehr dekorativ in einem „Servier-Ei“ nach russischer Art serviert.

**48654** - 2-tlg. - **36,95 €**

Kaviar 1.478,00 / kg

KAVIAR-BOWL-SET

- 1 Glas-Kaviar-Bowl, Eisbehälter
- 1 Glas-Einsatz für bis zu 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

**40608** - 5-tlg. - **39,50 €**

DESIETRA KAVIAR-PERLMUTTLÖFFEL

dekorativer Perlmutterlöffel, speziell für den Verzehr von Kaviar, ca. 12 cm Länge

**40609** - 1 Stk. - **9,90 €**



## IMPERIAL AUSLESE KALUGA X AMUR

Hier wurde ein Hybrid der beiden Störrassen Kaluga und Amur gekreuzt. Der Kaluga liefert Größe und perfekte Konsistenz, der Amur den himmlischen, zartnussigen Geschmack. Bei Imperial Auslese handelt es sich um den vermutlich besten Kaviar der Welt.

<b>30804</b>	20 g	<b>20,97 €</b>	1.048,50 €/kg
<b>27931</b>	30 g	<b>31,39 €</b>	1.046,33 €/kg
<b>27930</b>	50 g	<b>52,36 €</b>	1.047,20 €/kg
<b>27932</b>	125 g	<b>130,90 €</b>	1.047,20 €/kg
<b>27934</b>	250 g	<b>261,30 €</b>	1.047,20 €/kg

## IMPERIAL AUSLESE KALUGA

Der wertvollste Kaviar der Welt ist der, des Beluga Störs. Fast identisch ist der Kaluga Stör, der allerdings nicht aus dem kaspischen Meer, sondern aus dem chinesischen Meer stammt. Die Besonderheit ist die Konsistenz. Die feine Textur in Verbindung mit einem großen Korn und seinem milden Geschmack begeistert.

<b>58992</b>	20 g	<b>28,30 €</b>	1.415,00 €/kg
<b>58994</b>	50 g	<b>70,65 €</b>	1.413,00 €/kg
<b>58995</b>	125 g	<b>176,65 €</b>	1.413,20 €/kg
<b>58996</b>	250 g	<b>353,25 €</b>	1.413,00 €/kg

## IMPERIAL SELECTION OSIETRA

Der Osietra Stör Kaviar (Acipenser gueldenstaedtii) wird in einem schonenden Verfahren gesalzen (Malossol). Mit seinem typisch nussigen Geschmack kann er sich mit einer Top Osietra Qualität (Wildstör) durchaus messen lassen. Osietra ist der Kaviar für wahre Feinschmecker!

<b>54306</b>	30 g	<b>38,97 €</b>	1.299,00 €/kg
<b>54307</b>	50 g	<b>65,00 €</b>	1.300,00 €/kg
<b>54308</b>	125 g	<b>162,51 €</b>	1.300,06 €/kg
<b>54309</b>	250 g	<b>325,02 €</b>	1.300,08 €/kg

## BELUGA

Der Beluga-Kaviar gilt als der feinste aller Kaviararten. Zartcremiger Geschmack und ein großes, saftiges Korn von mindestens 3 mm Durchmesser. Leicht gesalzen (Malossol) und zarter Geschmack machen ihn zum perfekten Protagonisten für den puren Kaviargenuss. Das Farbspektrum reicht von stahlgrau über schwarz bis zu schwarzbraun.

<b>37925</b>	30 g	<b>132,39 €</b>	4.413,00 €/kg
<b>27891</b>	50 g	<b>220,67 €</b>	4.413,40 €/kg
<b>27892</b>	125 g	<b>auf Anfrage</b>	
<b>27893</b>	250 g	<b>auf Anfrage</b>	

## OSIETRA

Unser Osietra Malossol vom russischen Stör (Acipenser gueldenstaedtii) glänzt mit einem festen Korn und typisch nussigen Geschmack. Körnung von ca. 2,7 mm und Farbe dieser Sorte variieren. Fein und elegant und dennoch ausdrucksvoll.

<b>26416</b>	30 g	<b>41,87 €</b>	1.395,67 €/kg
<b>29028</b>	50 g	<b>69,76 €</b>	1.395,20 €/kg
<b>29030</b>	125 g	<b>174,34 €</b>	1.394,72 €/kg
<b>OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL</b>			
<b>41467</b>	30 g	<b>41,87 €</b>	1.395,67 €/kg
<b>19689</b>	50 g	<b>69,76 €</b>	1.395,20 €/kg
<b>19686</b>	125 g	<b>174,34 €</b>	1.394,72 €/kg

## STERLETKAYA

Das Korn vom Sterlet Stör (Acipenser ruthenus) ist gelegentlich etwas weich. Das empfindliche Korn ist schwarz/grau bis hin zu dunklen Brauntönen und klein, ca. 2,0 bis 2,3 mm, aber der Geschmack ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll und mild (Malossol).

<b>37924</b>	30 g	<b>25,15 €</b>	838,33 €/kg
<b>27895</b>	50 g	<b>41,90 €</b>	838,00 €/kg
<b>27896</b>	125 g	<b>104,65 €</b>	837,20 €/kg
<b>27897</b>	250 g	<b>209,30 €</b>	837,20 €/kg

## SELECTION ALBINO

Das Besondere bei der „SELECTION“ vom Sterlet Albino (Acipenser ruthenus - Albino) ist die Farbe des Kornes. Früher war dieser fast weiße bis hellcremefarbene Kaviar, weil er so selten ist, prinzipiell dem Zaren bzw. dem Schah vorbehalten. Man nannte ihn daher auch Zaren- oder Schah-Kaviar. Dieser Kaviar wird im traditionellen „Malossol“ Verfahren hergestellt.

<b>44263</b>	30 g	<b>36,89 €</b>	1229,67 €/kg
<b>35584</b>	50 g	<b>61,43</b>	1228,60 €/kg
<b>35585</b>	125 g	<b>153,51</b>	1023,40 €/kg

## IMPERIAL SELECTION BAERII

Der Sibirische Stör – Acipenser Baerii ist ein eher kleiner Stör, jedoch mit sehr großem Korn. Er findet reißenden Absatz, da sein würziger Geschmack ihn zu einem perfekten Gegenspieler in gehaltvollen Rezepten macht. Sein dunkles Korn: Perfektion!

<b>30804</b>	20 g	<b>20,97 €</b>	1048,50 €/kg
<b>27931</b>	30 g	<b>31,39 €</b>	10476,33 €/kg
<b>27930</b>	50 g	<b>52,36 €</b>	1047,20 €/kg
<b>27932</b>	125 g	<b>130,90 €</b>	1047,20 €/kg
<b>27934</b>	250 g	<b>261,30 €</b>	1047,20 €/kg

CAVIAR SELECTION  
- SCHONEND PASTEURISIERT

Unser Caviar Selection stammt von ausgesuchten Störarten (Acipenser spp.). Das Farbspektrum reicht von schwarz/grau bis hin zu dunklen Brauntönen. Sein Korn hat eine Größe von 2 bis 3 mm. Durch die schonende Pasteurisierung sind die Perlen angenehm separiert und zeichnen sich durch einen feinen und klaren Geschmack aus.

<b>46722</b>	56 g	<b>50,50 €</b>	901,79 €/kg
<b>46723</b>	113 g	<b>81,07 €</b>	717,43 €/kg
<b>46796</b>	200 g	<b>135,88 €</b>	679,40 €/kg

KETA-KAVIAR  
vom Lachs

**11258** - 100 g - **27,60 €**  
276,00 €/kg  
**11257** - 250 g - **63,90 €**  
255,60 €/kg

FORELLEN-KAVIAR  
von der Forelle, natur

**37984** - 200 g - **29,65 €**  
148,25 €/kg

SAIBLINGS-KAVIAR GOLD  
Saisonartikel, Imperial

**18522** - 100 g - **22,34 €**  
223,40 €/kg

ALGEN-KAVIAR  
Cavi-Art®, schwarz, vegan

**50404** - 100 g - **3,33 €**  
33,30 €/kg

FELCHEN-KAVIAR  
orangefarben, feinstkörnig  
und fest im Biss

**45025** - 100 g - **22,60 €**  
226,00 €/kg

HECHT-KAVIAR  
Prestige, Malossol

**62588** - 100 g - **17,66 €**  
176,60 €/kg

# Jakobsmuscheln und Austern

Die Tiefsee Jakobsmuschel "placopecten magellanicus", die in Meerestiefen von bis zu 120 m geerntet wird, gilt unter Kennern als die Beste von allen. Prinzipiell ist es so, dass größere Muscheln aromatischer schmecken und eine bessere Textur haben. Jakobsmuscheln in kälteren Gewässern wachsen langsamer und haben mehr Zeit Aroma und Textur aufzubauen. Kleine Jakobsmuscheln eignen sich sehr gut für Ragouts, während sich die größeren besser als Carpaccio oder für die Königsdisziplin, der perfekt gebratenen Jakobsmuschel, eignen.

## KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN

Größe M, TK

**56805** - ca. 11 Stk. - 200 g - **26,62 €** 133,10 € / kg

**42891** - ca. 44 - 66 Stk. - 1 kg - **127,87 €** 127,87 € / kg

## KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN

Größe L, TK

**56806** - ca. 7 Stk. - 200 g - **30,63 €** 153,15 € / kg

**42940** - ca. 24 - 44 Stk. - 1 kg - **150,00 €** 150,00 € / kg

*\*Wiegeartikel; der Preis basiert auf den angenommenen Gewichten und kann ggf. variieren*

PANIERTE  
AUSGELÖSTE  
AUSTERN  
Gillardeau  
(Crassostrea gigas), TK  
**17383** - 24 Stk. - **59,22 €**



MEHR  
AUSTERN  
IM SHOP

NOCH MEHR **AUSTERN** UNTER BOSFOOD.DE

93  
Parker  
Punkte

## It's a Match!



Herrliche Süße und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch. Geschmeidig, saftig und großzügig. Im Abgang schön dynamisch und frisch. Weichheit und Zartheit, rauchige Röstaromen.

FRANKREICH

CHAMPAGNE LOUIS RODERER

**Roederer Collection 242**

Champagner, brut

**64065** - 750 ml - **62,00 €** 82,67 € / L

Von der La Rochelle zugewandten Seite der Île d'Oléron stammt eine Auster der absoluten Spitzenklasse – die **Gillardeau**. Sie ist eine tiefe Auster und gehört zur Gattung der Portugaises. Vor allem aber ist sie eine "Spécial de Claires" und damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten "Fine de Claires". Schon nach dem Öffnen zeigt sich der Unterschied zu anderen Austern, denn wahrscheinlich werden Sie noch nie eine Auster gesehen haben, die einen so ausgeprägten Fleischkörper besitzt. Erleben Sie, welche Delikatesse eine Auster sein kann ...



## FRISCHE AUSTERN - GILLARDEAU M4 (CRASSOSTREA GIGAS)

**53631** - 12 Stück à ca. 75 g (N°4) - **37,89 €**

**19959** - 24 Stück à ca. 75 g (N°4) - **68,30 €**

## FRISCHE, GROSSE AUSTERN - GILLARDEAU G2 (CRASSOSTREA GIGAS)

**53632** - 12 St. à ca. 115 g (N°2) - **61,50 €**

**22100** - 24 St. à ca. 115 g (N°2) - **107,10 €**



MARCO ZINGONE'S  
HUMMER DUETT  
Suppe/Sauce  
**46254** - 500 ml -  
**22,42 €** 44,84 € / kg



**MEHR SAUCEN  
AUF SEITE 6 & 7**

HUMMER-  
FOND  
CHEF  
Premium  
Konzentrat,  
flüssig, für  
ca. 6 Liter  
**47637** - 200 ml  
- **18,42 €**  
3,07 € / Liter  
Zubereitung



SARDELLENFILETS  
Anchovis in Olivenöl, "An-  
choas Serie Limitada", groß  
**64292** - 55 g - **16,40 €**  
35 g Abtropfgew. 468,57 € / kg



ENTENLEBERBLOCK  
mit Stücken, Trapez, Halbkon-  
serve, Foie Gras, Rougie  
**12590** - 180 g - **27,55 €**  
153,06 € / kg  
ENTENSTOPF-  
LEBERBLOCK  
2 x 40g Scheiben, Rougie  
**60016** - 80 g - **13,03 €**  
162,88 € / kg



ENTEN-  
STOPFLEBER  
MOUSSE  
50% Foie Gras,  
Rougie  
**41522** - 320 g -  
**23,61 €**  
73,78 € / kg

ENTENLEBERBLOCK  
mit Armagnac, Foie Gras, Rougie  
**43376** - 210 g - **34,37 €** 163,67 € / kg

Aus der Manufaktur **Los Peperetes** in Galicien stammen Meeresfrucht-Konserven der Extraklasse. Die Entenmuschel ist keine Muschel sondern ein Krebs-tier. Nur der Stiel der Entenmuschel ist essbar und gilt in Spanien und in Portugal als Delikatesse. Auch die dunkle Haut sollte entfernt werden. Entenmuscheln werden im Allgemeinen in ihren Schalen auf Gemüse oder in einer Weinsoße gedämpft und heiß serviert.



ENTENKAMM-MUSCHELN  
Percebes de Galicia, Jelo,  
Los Peperetes  
**55135** - 120 g - **38,47 €**  
75 g Abtropfgew. 512,93 € / kg



JAHRGANGS SARDINEN  
FILETS 2021  
in Olivenöl, Los Peperetes  
**58569** - 120 g - **18,39 €**  
90 g Abtropfgew. 204,33 € / kg



GÄNSESTOPFLEBER  
Entier, Vollkonserve, Rougie  
**62311** - 180 g - **52,80 €**  
293,33 € / kg



ENTENSTOPFLEBERBLOCK  
Foie Gras, mit Stücken, Feyel  
**64174** - 500 g - **65,00 €**  
130,00 € / kg



GÄNSESTOPFLEBERBLOCK  
3% Trüffel, Foie Gras,  
Trapez, Rougie  
**15225** - 210 g - **59,87 €**  
285,10 € / kg



JOSE GOURMET  
KONSERVEN SET, 4-TLG.  
(Makrelen, gr. & kl. Sardinen,  
Sardinen in Tomatensauce  
**55307** - 395 g - **32,05 €**  
112,46 € / kg

MAKRELENFILETS  
in Olivenöl, 3 - 4 Stück, Nuri,  
Portugal  
**55838** - 125 g - **6,37 €**  
90 g Abtropfgew. 70,78 € / kg



PULPO  
in Olivenöl - polbo en aceite  
de oliva, Catrineta  
**46057** - 120 g - **14,28 €**  
75 g Abtropfgew. 190,40 € / kg



# Happy Foie

Happy Foie ist die beste bio-zertifizierte und tierfreundliche Alternative zu konventioneller Foie Gras. Genieße diesen kulinarischen Hochgenuss ohne schlechtes Gewissen! Hergestellt wird die Happy Foie, indem man der Leber von gesunden Tieren hochwertige Fette hinzufügt. Happy Foie steht für Genuss auf Augenhöhe – ohne Stopfen! Happy Foie wird aus der Leber von frei laufenden Geflügel hergestellt, die artgerecht gehalten und gefüttert werden. Die Gänse leben in einem natürlichen Umfeld mit viel Auslauf und frischer Luft. Durch die schonende Herstellungsweise bleiben alle Inhaltsstoffe der Leber erhalten und das Fleisch ist besonders saftig und aromatisch. Erst post mortem wird die Leber der Flugvögel mit hochwertigen Fetten wie Entenfett, Butter und Kokosfett „aufgefettet“.

NOCH MEHR HAPPY FOIE IM BLOG



HAPPY FOIE -  
ENTENLEBERBLOCK  
EthiLine, BIO  
**56976** - 130 g - **18,08 €**  
139,08 € / kg



HAPPY FOIE - ENTENLEBER  
mit weißem Trüffel,  
EthiLine, BIO  
**60108** - 130 g - **26,15 €**  
201,15 € / kg



HAPPY FOIE -  
FREILAND-GÄNSELEBER  
EthiLine  
**62301** - 130 g - **27,18 €**  
209,08 € / kg



HAPPY FOIE -  
GEFLÜGELLEBER  
EthiLine, BIO  
**60107** - 130 g - **16,42 €**  
126,31 € / kg



FOIEGOOD - ENTENLEBER  
ohne Stopfen, Aufstrich  
**64216** - 120 g - **24,60 €**  
205,00 € / kg



FOIEGOOD - ENTENLEBER  
RILLETTE  
ohne Stopfen  
**64217** - 115 g - **17,99 €**  
156,44 € / kg



FOIEGOOD - ENTENLEBER  
ohne Stopfen,  
Aufstrich mit Steinpilzen  
**64218** - 120 g - **25,99 €**  
216,58 € / kg



FOIEGOOD - ENTENLEBER  
ohne Stopfen,  
Aufstrich mit Trüffel  
**64219** - 120 g - **27,20 €**  
226,67 € / kg

## Foie Good

FoieGood wurde mit dem Ziel gegründet, die höchsten Tierchutzstandards für ihre Enten zu gewährleisten und dank spezieller Fütterung Fettleber zu erhalten. Bei Foie Good werden Enten im Freien gezüchtet, mit freiem Auslauf und Zugang zu offenem Wasser. Sie dürfen langsam wachsen, ohne Käfige oder Zwangsernährungsmethoden. FoieGood-Tiere ernähren sich naturbelassen und pflanzlich.



## It's a Match!

Der Rieslaner ist eine Kreuzung aus Riesling x Silvaner. Diese Auslese kommt aus der Toplage Monsheimer Silberberg und spielt die ganze Klaviatur der exotischen Früchte: Mango, Ananas und Maracuja.

DEUTSCHLAND

K. KELLER

**2018 Rieslaner Auslese**

Weißwein, süß, 8 % vol.

**52711** - 375 ml - **30,60 €** 81,60 €/l



**REDEFINE SAUSAGE "MERGUEZ STYLE"**  
12 vegane Würstchen, TK  
**61680** - 810 g - **29,15 €**  
35,99 €/kg

**REDEFINE TENDERLOIN**  
veganes Rindfleisch, TK  
**62662** - 300 g - **26,48 €**  
88,27 €/kg



**REDEFINE KEBAB**  
vegane Kebab-Masse mit Lammgeschmack, zum Selberformen  
**61977** - 1000 g - **37,30 €**

NOCH MEHR VEGANES IM SHOP

NOCH MEHR REZEPTE IM BLOG



**HÜHNEREI-ERSATZ, BIO**  
VegEgg, Hühnerei-Ersatz, Eifrei, vegan, Arche  
**48237** - 175 g - **9,72 €** 55,54€/kg



**HÜHNEREIGELB-ERSATZ, BIO**  
MyEy - EyGELB, Eifrei, vegan  
**42186** - 200 g - **18,14 €**  
90,70 €/kg



# Vegane Wintergenüsse

Die Feiertage haben unsere Mägen belastet, der Jahreswechsel unsere Leber. Was wir brauchen ist eine Pause, eine Erholung von einem anstrengenden Jahr und einen guten Start in das Neue. Viele von uns verzweifeln an den Silvester-Vorsätzen "Ich will mich endlich wieder gesünder ernähren", weil wir "gesund" immer noch gleichsetzen mit "langweilig". Au Contraire! Damit Sie dieses Jahr genussvoll und gesund in 2024 starten können, haben wir hier die besten Fleischalternativen zusammengestellt.



**TINDLE THY**  
Hähnchen aus Pflanzen, TK  
**60894** - 1000 g - **25,35 €**



**TINDLE NUGGETS**  
Hähnchennuggets aus Pflanzen, TK, ca. 45 Stk.  
**61336** - 907 g - **18,99 €**  
20,94 €/kg



**TINDLE BURGER**  
Hähnchenburger Patties aus Pflanzen, ca. 7 Stk. á 120 g, TK  
**61335** - 907 g - **20,95 €**  
23,10 €/kg



**VEG. HÄHNCHENFILET**  
Quorn™ Filets, vegetarisch, Mycoprotein, TK, 17 Stk.  
**57330** - 1000 g - **21,80 €**



**VEG. SOUTHERN STYLE BURGER**  
Quorn™ Southern Style Burger, vegetarisch, paniertes Mycoprotein, TK, ca. 16 Stk.  
**54536** - 1000 g - **24,28 €**



**VEG. GESCHNETZELTES**  
Quorn™ Geschnetzeltes, vegetarisch, Mycoprotein, TK  
**54532** - 1000 g - **24,28 €**



**INSPIRATION**

Fruchtkuvertüre in Callets mit Kakaobutter, Valrhona

- 56604** - Erdbeer - 250 g - **14,83 €** 59,32 €/kg
- 63678** - Himbeere - 250 g - **18,52 €** 74,08 €/kg
- 56605** - Passionsfrucht - 250 g - **14,83 €** 59,32 €/kg
- 63679** - Yuzu - 250 g - **18,52 €** 74,08 €/kg

**KUVERTÜREN VON VALRHONA**

- DULCEY**  
blonde Couverture, Callets,  
35 % Kakao  
**56602** - 250 g - **11,74 €** 46,96 €/kg
- ANDOA LAIT, BIO**  
Milkschokolade 39 %, Callets, aus fairem Handel  
**56599** - 250 g - **11,70 €** 46,80 €/kg
- CARAIBE**  
Bitterschokolade, 66%, Callets  
**56596** - 250 g - **11,74 €** 46,96 €/kg
- IVOIRE**  
Weiße Schokolade, 35%, Callets  
**56603** - 250 g - **11,74 €** 46,96 €/kg



FR-BIO-01



**NOCH MEHR KOUVERTÜREN IM SHOP**



- SCHAKALODE**  
vegane Couverture, Callets  
**54592** - weiß - 500 g - **13,78 €** 27,56 €/kg  
**54591** - dunkel - 500 g - **13,75 €** 27,50 €/kg



- CRISPEARLS MILK**  
knusprige Milch Schoko Perlen, Mona Lisa Callebaut  
**56767** - 800 g - **22,02 €** 27,52 €/kg
- CRISPEARLS RUBY**  
knusprige rosa Schoko Perlen, Mona Lisa Callebaut  
**56771** - 800 g - **22,00 €** 27,50 €/kg



- SCHOKO LAVAKUCHEN**  
mit flüssigem Himbeerkern, beldessert, 12 x 90 g, TK  
**59316** - 1,08 kg - **23,01 €** 21,31 €/kg



- SCHOKO LAVAKUCHEN**  
mit flüssigem Kern, beldessert, 24 x 90 g, TK  
**59314** - 2,16 kg - **39,12 €** 18,11 €/kg



- SCHOKO LAVAKUCHEN**  
vegan, mit flüssigem Kern, beldessert, 24 x 90 g, TK  
**62828** - 2,16 kg - **51,42 €** 23,81 €/kg



- SCHOKO LAVAKUCHEN**  
mit flüssigem Salzkaramellkern, beldessert, 12 x 90 g, TK  
**59315** - 1,08 kg - **21,67 €** 20,06 €/kg



- SCHOKO LAVAKUCHEN**  
mit flüssigem Spekulatius-Kern, beldessert, 12 x 90 g, TK  
**62837** - 1,08 kg - **21,67 €** 20,06 €/kg



- VEGANES DESSERT**  
Schokocreme m. Himbeermark auf Nusskuchen, TK, 12 x 80 ml  
**49035** - 720 g - **52,03 €** 72,26 €/kg



# Der Geschmack von Winter

In der Welt der Aromen und Geschmäcker sind Orangen, Zimt und Kardamom wie eine zauberhafte Melodie, die die Sinne in ein Fest der Freuden entführt. Zusammen ergeben sie eine harmonische Symphonie aus Aromen, die eine Geschmacksexplosion erzeugt. Dies ist die Magie des Winters, eingefangen in einem Bissen oder einem Schluck, die Erinnerungen an frische Tage und gemütliche Abende weckt und die Seele erwärmt. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Raum, spielen Sie mit diesen klassischen Aromen nach Ihrem Belieben und verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Gäste mit winterlichen Genüssen.

## VANNILLE "PURE"

für Süßspeisen, Vanilla Vida

Folgt dem sensorischen Profil von natürlichem Vanillin, während es andere Aromamoleküle maskiert und die natürliche Süße der Vanille hervorhebt.

**63572** - 100 g - **61,53 €**  
615,30 € / kg

## VANILLE "SMOKEY"

für herzhaftes & Meeresfrüchte, Vanilla Vida

Ein rauchiges Aroma, das den Duft von natürlichem Holz und Harz zum Leben erweckt und an warme Nächte am Feuer erinnert.

**63573** - 100 g - **61,53 €**  
615,30 € / kg

## VANILLE "BROWN NOTES"

für Schokoladiges, Vanilla Vida

Die Essenz der Vanille wird abgerundet durch die Robustheit tiefer schokoladiger Düfte und auf offener Flamme gerösteter Nüsse.

**63574** - 100 g - **61,53 €**  
615,30 € / kg



**ORANGENÖL**  
in Rapsöl, Gewürzgarten  
**45974** - 250 ml - **7,32 €**  
29,28 €/l

**BACKSTUBE**  
Winter, Gewürzmischung,  
Altes Gewürzamt  
**58768** - 60 g - **10,99 €**  
183,17 €/kg

**ORANGEN FRUCHTAUFSTRICH**  
Casa Rinaldi, Italien  
**38899** - 330 g - **4,71 €**  
14,27 €/kg



**ZIMTSTANGEN**  
ganz, ca. 8-10 Stk., Ceylon/  
Sri Lanka, Gewürzgarten  
**56257** - 40 g - **3,69 €** 92,25 €/kg



**LEBKUCHEN-GEWÜRZ-AROMAZUBEREITUNG**  
Gewürzgarten  
**32729** - 90 g - **7,06 €** 78,44 €/kg



**CARDAMOM**  
grün, ganz, Gewürzgarten  
**31852** - 80 g - **11,73 €** 146,63 €/kg

Le Sirop de Monin bietet vielfältige Möglichkeiten; es dient optimal als Zutat für phantasievolle Cocktails mit oder ohne Alkohol. Ebenso kann es auch in der Küche verwendet werden; für Saucen, Desserts, Kuchen, aromatisierten Kaffee oder Sahne und Vieles mehr.



**MONIN ORANGEN SIRUP**  
**13128** - 700 ml - **12,79 €** 18,27 €/l



**ORANGENHÄLFTEN AUS SCHOKOLADE**  
35 x 16,5 mm, 36 Stk., Dobra  
**64150** - 250 g - **38,53 €**  
154,12 €/kg



**MEHR SCHOKO-DEKO IM SHOP**



**MEERSALZ**  
Pyramidenform, naturbelassen, Petros, Zypern  
**28182** - 100 g - **5,74 €**  
57,40 €/kg

**FLOR DE SAL**  
Marisol® - Die Salzblume, im Stoffsäckchen, CERTIPLANET, BIO  
**62898** - 100 g - **4,59 €** 45,90 €/kg  
**62897** - 250 g - **8,75 €** 35,00 €/kg  
**62931** - 500 g - **7,00 €** 14,00 €/kg



**SPANISCHES URMEERSALZ**  
Flor de Sal de Añana  
**57140** - 125 g - **9,56 €**  
76,48 €/kg

**MEERSALZ, BIO**  
mit Rosmarin in Pyramidenform, Zypern, Petros  
**53529** - 100 g - **6,08 €**  
60,80 €/kg

**MEERSALZFLOCKEN**  
Cornish Sea Salt, mit Pfeffer aus Cornwall/England  
**36941** - 60 g - **6,40 €**  
106,67 €/kg

## Geschmack in kleinen Dosen



Die Würzmittel vom Alten Gewürzamt sind mehr als das klassische Salz und Pfeffer und geben Ihren Gerichten Tiefe, Schärfe und ein Element der Überraschung. Probieren Sie es unbedingt aus!

**AKTIVATOR FÜR ALLES AUS DEM BODEN**  
**56781** - 140 g - **14,99 €** 107,07 €/kg  
**AKTIVATOR FÜR ALLES WAS 4 BEINE HAT**  
**56782** - 140 g - **14,99 €** 107,07 €/kg  
**AKTIVATOR FÜR ALLES WAS FLIEGT**  
**56783** - 140 g - **14,99 €** 107,07 €/kg  
**AKTIVATOR FÜR ALLES WAS SCHWIMMT**  
**56784** - 140 g - **14,99 €** 107,07 €/kg



**BACKSTUBE - WINTER**  
Gewürzmisch.  
**58768** - 60 g - **10,99 €** 183,17 €/kg

**GLÜHWEINGEWÜRZ**  
Gewürzmisch.  
**50692** - 50 g - **11,99 €** 239,80 €/kg

**OMAS SOSSENGEWÜRZ**  
Gewürzzuber. für Saucen  
**62127** - 80 g - **11,99 €** 149,87 €/kg

**GOLDENE MILCH**  
Gewürzmisch.  
**55039** - 65 g - **10,99 €** 169,08 €/kg

**HEISSE SCHOKOLADE "MEXIKANISCH"**  
mit Rohrzucker, Vanille, Chili  
**53103** - 110 g - **13,98 €** 127,09 €/kg



**SCHWARZER PFEFFER**  
mit Meersalz fermentiert, ganz, PEPPER DELUXE  
**55352** - 30 g - **14,93 €**  
497,67 €/kg

**SCHWARZER PFEFFER**  
mit Meersalz fermentiert, zerkleinert, PEPPER DELUXE  
**36111** - 30 g - **13,30 €**  
443,33 €/kg

**CHILIPULVER**  
Piment d'Espelette, der französische „Pfeffer“, g.U.  
**39529** - 15 g - **6,30 €**  
420,00 €/kg





Unser neues, hauseigenes Olivenöl. Fruchtig, nussig, leicht pikant - unfiltriert exklusiv für BOS FOOD abgefüllt. Ein Öl aus Oliven von den Berghängen des Südpeloponnes in Griechenland. Das grünelbe Öl ist unfiltriert und daher leicht trüb. Der charakterstarke Geschmack und die Naturbelassenheit des Produktes treffen den Zeitgeist und Trendgeschmack.

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

"BOS FOOD", Griechenland, Lakudia

**54863** - 250 ml - **6,90 €** 27,60 € / Liter

**54861** - 750 ml - **11,21 €** 14,95 € / Liter



**NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

Santa Tea Gonnelli "Delicato", schwarze Oliven

**28400** - 250 ml -

**16,00 €** 64,00 € / L



**NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

Aderes Tropföl, Peloponnes

**12029** - 250 ml -

**9,43 €**

37,72 € / L

Das Arbequina-Öl besticht durch sein intensives Fruchtroma: grüngrasig, tomatig. Am Gaumen sehr präsent und entfaltet Düfte nach Bananen und getrocknetem Obst. Das Öl stammt vom Olivenölhersteller Molino Alfonso in der Region Aragón, der im Jahr 1907 gegründet wurde und heute in der vierten Familiengeneration geführt wird.

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

Molino Alfonso, Arbequina, Spanien

**51322** - 250 ml - **8,72 €** 34,88 € / Liter



Wunderbares reinsortiges, leicht-harmonisches Olivenöl, mit Noten von Süßmandel und einem dezent würzigen Abgang. Ideal für alle Gemüsegerichte, zu hellem Fleisch und Fisch. Ein richtiger Alleskönner, der den Geschmack der Speisen unterstützt ohne dabei mit einem zu starken Eigenroma die Gerichte zu überdecken.

**NATIVES OLIVENÖL EXTRA**

Venturino, 100 % Taggiasca Oliven, Goldfolie

**34330** - 250 ml - **8,54 €** 34,16 € / Liter

**34331** - 500 ml - **13,86 €** 27,72 € / Liter



**MEHR TRÜFFEL AUF SEITE 20 - 22**

**TRÜFFELÖL**

Natives Olivenöl Extra mit weißem Trüffelgeschmack, Cibo BOS

**14686** - 250 ml -

**41,68 €**

166,72 € / L



**BALSAMICO BIANCO CONDIMENTO**

5 Jahre, Eichenholzfass, Malpighi

**26382** - 200 ml - **26,70 €**

133,50 € / l



**CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO**

Carandini (Präsentkarton)

**61764** - 250 ml - **14,25 €**

57,00 € / l



**ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP/G.U.**

3 Jahre, Invecchiato, Malpighi

**63347** - 250 ml - **48,56 €**

194,24 € / l



**Bos-Liebling**

Der Name ist Programm bei diesem außergewöhnlichen und hervorragenden Produkt. Ein absolutes Highlight, Sie werden sich in dieses Aroma verlieben! Durch eine lange Reifung (9 Jahre) und bestes Handwerk entsteht dieser Genießer-Schatz, der sich durch seine besondere Dichte, Sämigkeit und nur 5% Säure auszeichnet.



**BALSAMICO CONDIMENTO "AMORE MIO"**

Modena, min. 5 % Säure

**40529** - 250 ml - **20,50 €** 82,00 € / l

**47747** - 500 ml - **37,40 €** 74,80 € / l

**49495** - 1000 ml - **52,38 €**



**PREMIUM BALSAMICO CONDIMENTO FM 02**

**10028** - 250 ml - **24,80 €** 99,20 € / l

**10030** - 500 ml - **39,45 €** 78,90 € / l

**10027** - 1000 ml - **72,20 €** 72,20 € / l



**MEHR BALSAMICO IM SHOP**



**ACETO BALSAMICO MODENA G.G.A.**

Giuseppe, invecchiato, Carandini (Präsentkarton)

**61145** - 250 ml - **15,50 €**

62,00 € / l

# Köstlicher Käse!

Von cremigem Brie über würzigen Cheddar bis hin zu kräftigem Gorgonzola - Käse im Winter bietet eine reiche Auswahl an Aromen, die perfekt zu den gemütlichen Abenden passen. Egal ob auf einer Käseplatte als Vorspeise oder in einer warmen Käsefondue-Mischung. Käse bringt Freude und Geselligkeit in unsere winterlichen Zusammenkünfte. Und lassen wir uns die Paarungen nicht vergessen! Käse im Winter lässt sich wunderbar mit herzhaften Broten, knackigen Nüssen oder süßen Früchten wie Äpfeln oder Birnen kombinieren. Diese Kombination aus salzig und süß, knusprig und cremig, macht den winterlichen Genuss zu einer wahren Gaumenfreude. Also, wenn die Temperaturen sinken und die Lust nach Gemütlichkeit und köstlichem Essen steigt, zögern Sie nicht! Denn Käse im Winter ist nicht nur ein Genuss für den Geschmackssinn, sondern auch ein wahrer Seelentröster an kalten Wintertagen.



**BELPER KNOLLE**  
Der Trüffel unter den Käsen,  
Finishing-Käse zum  
Verfeinern  
**34751** - 65 g - **17,32 €**  
266,46 € / kg



**BREGENZERWÄLDER  
HOCHALPEN ROHMILCH-  
KÄSE RESERVE**  
45% F.i.T., Furore  
**21965** - ca. 500 g - **15,49 €\***  
30,98 € / kg



**ROT VINO, BIO**  
Käse mit Rotwein, Demeter,  
Käse Kober  
**60705** - ca. 200 g - **13,78 €\***  
68,88 € / kg



**CROTTIN DE CHAVIGNOL  
FERMIER, AOP**  
Ziegenkäse, Käse Kober  
**62817** - ca. 80 g - **6,73 €\***  
84,13 € / kg



**EDELZIEGE WEISS**  
Ziegenkäse, Furore  
**61443** - ca. 150 g - **6,50 €\***  
43,37 € / kg



**EDELZIEGE PAPRIKA**  
Ziegenkäse, mit Paprika  
Furore  
**61445** - ca. 150 g - **6,59 €\***  
43,91 € / kg



In Handarbeit und mit bester Schokolade in Formen gegossen, geschnitten und in "Butterpapier" gewickelt wird. Sie werden ausschließlich aus piemonteser Haselnüsse hergestellt und passen ideal zu einer Käseplatte, anstelle von Honig und Weingeleees oder einfach gierig pur verzehren.

**GIANDUJA TOCCO**  
Milchschokolade mit Haselnüssen, La Molina  
**53946** - 100 g - **8,12 €**  
81,20 € / kg



**GORGONZOLA PICCANTE  
DOP**  
Blauschimmelkäse, Palzola  
**61931** - ca. 260 g - **7,53 €\***  
28,95 € / kg



**PETIT REBLOCHON LAITIER AOP**  
Lait Cru Kuhmilchkäse, Käse Kober  
**62821** - ca. 250 g - **11,69 €\***  
46,76 € / kg

\*Wiegeartikel; der Preis basiert auf den angenommenen Gewichten und kann ggf. variieren



WIJNGAARD REYPENAER  
HARTKÄSE VSOP  
24 Monate, für die Guillotine  
**29323** - 135 g - **7,33 €** 54,30  
€/kg



WIJNGAARD REYPENAER  
HARTKÄSE XO RESERVE  
30 Monate, für die Guillotine  
**43125** - 250 g - **18,66 €**  
76,64 €/kg



WIJNGAARD AFFINE  
veredelt mit schw. Pfeffer  
**27677** - 150 g - **6,33 €** 42,20  
€/kg

Wijngaard Affine Käse werden in einer kleinen Käserei auf traditionelle Weise hergestellt. Besondere Keller dienen der Affinage - der Käse-Veredelung. Wijngaard Affineur sind sanfte Käse, mit vollem, cremigem Geschmack.

GUILLOTINE  
für Reypenaer Käse, klein  
**62613** - 1 Stk. - **29,43 €**



WIJNGAARD AFFINE  
veredelt mit  
Sommertrüffel  
**30370** - 150 g - **7,97 €**  
53,13 €/kg



BÜFFEL MOZZARELLA  
Cardinali (ca. 16 g pro  
Kugel), Campana D.O.P.  
**59305** - 250 g - **8,81 €\***  
35,42 €/kg



BÜFFEL MOZZARELLA  
Bocconcini (ca. 50 g pro  
Kugel), Campana D.O.P.  
**59306** - 250 g - **8,18 €\***  
35,24 €/kg



BÜFFEL MOZZARELLA  
Boccone (ca. 125 g pro  
Kugel), Campana D.O.P.  
**59307** - 250 g - **8,82 €\***  
35,28 €/kg

# Kräftige Käse-Kugeln



Inspiziert vom üppigen Grün des wunderschönen Snowdonia in Nord-wales werden ausschließlich frische Zutaten verwendet, um natürliche, erstklassige Cheddar- und Red Leicester-Käsesorten herzustellen, die eine außergewöhnliche Geschmackstiefe mit einer bemerkenswerten Cremigkeit vereinen. Snowdonia Käsesorten waren auf den lokalen Märkten sofort ein Erfolg. Kein Wunder! Auch wir sind Fans der in buntes Wachs gehüllten Käse-Laiber. Welche Sorte wird Ihr persönlicher Liebling?



BEECHWOOD SMOKED  
geräucherter Cheddar,  
Snowdonia  
**43742** - 200 g - **9,10 €** 45,50  
€/kg



LITTLE BLACK BOMBER  
gereifter Cheddar,  
Snowdonia  
**43741** - 200 g - **9,20 €** 46,00  
€/kg



BEECHWOOD SMOKED  
gereifter Leicester,  
Snowdonia  
**43749** - 200 g - **9,50 €** 47,50  
€/kg



RUBY MIST  
Cheddar Käse mit Port und  
Brandy, Snowdonia  
**43750** - 200 g - **9,10 €** 45,50  
€/kg



TRUFFLE TROVE  
gereifter Cheddar mit  
Trüffel, Snowdonia  
**56403** - 150 g - **12,05 €**  
80,33 €/kg

**Beratung**  
Noch nicht das Richtige  
dabei gewesen? Lassen  
Sie sich gerne von unse-  
rem Team beraten!  
**02132-139-0**

**NOCH MEHR  
KÄSE  
IM SHOP**

\*Wiegeartikel; der Preis basiert auf den angenommenen Gewichten und kann ggf. variieren



REHSCHINKEN  
Gourmet Wild

**51243** - ca. 200 g - **20,32 €\***  
101,60 € / kg



HIRSCHSCHINKEN  
Gourmet Wild

**51242** - ca. 200 g - **18,61 €\***  
93,04 € / kg



BÜFFEL BRESAOLA  
geschnitten

**59312** - 80 g - **7,47 €\***  
93,37 € / kg

Unsere original Büffel-Bresaola wird in Italien nach einem alten und traditionellen Verfahren hergestellt.

WILDSCHWEINSCHINKEN, luftgetrocknet

**63147** - ca. 1,2 kg - **99,60 €\*** 83,00 € / kg



SCHINKENKONFEKT

Schwarzwälder Rohschinken/Pumpnickel/Frischkäse, TK, 24 x 10g

**17905** - 240 g - **22,42 €\*** 93,42 € / kg



JAMON SERRANO  
RESERVA G.T.S.

14 Mon., Schinken in Scheiben, Torre de Nunez

**57003** - 100 g - **7,19 €\***  
71,90 € / kg



GUANCIALE,  
Speck aus Schweinebacke mit Pfeffer

**62683** - ca. 700 g - **17,56 €\***  
25,09 € / kg



PANCETTA  
durchwachsener Speck, Spanien

**47192** - ca. 500 g - **4,71 €\***  
9,43 € / kg



SALAMI "NATUR"  
Saucisson, Terre de Provence

**56850** - 135 g - **4,14 €\***  
30,67 € / kg



SALAMI MIT KRÄUTERN  
DER PROVENCE  
Saucisson, Terre de Provence

**53386** - 135 g - **4,14 €\***  
30,67 € / kg



SALAMI MIT SCHWARZEN  
OLIVEN  
Saucisson, Terre de Provence

**53593** - 135 g - **4,14 €\***  
30,67 € / kg

**Beratung**  
Noch nicht das Richtige dabei gewesen? Lassen Sie sich gerne von unserem Team beraten!  
**02132-139-0**

**NOCH MEHR  
SCHINKEN &  
SALAMI  
IM SHOP**

*Bos-Liebling*



TRÜFFEL-SALAMI

halbefeste Salami aus italienischem Schweinefleisch ist mit Sommertrüffeln veredelt, Gelli Salumi

**64288** - ca. 200 g - **7,86 €\*** 39,28 € / kg



SALAMI MIT STEINPILZEN  
Saucisson, Terre de Provence

**53594** - 135 g - **4,14 €\***  
30,67 € / kg



FENCHEL-SALAMI  
"Finocchiona", Gelli

**18770** - ca. 550 g - **17,04 €\***  
30,98 € / kg



WAGYU SALAMI  
TopBeef Fullblood

**62468** - ca. 130 g - **6,50 €\***  
50,00 € / kg



# Frisches Rot



Cranberries im Winter sind nicht nur eine köstliche Frucht, sondern auch ein Symbol für die festliche Jahreszeit. Diese kleinen, runden Beeren haben einen erfrischenden Geschmack, der perfekt zu den kalten Temperaturen und den festlichen Anlässen passt, die den Winter kennzeichnen. Die sauren und leicht herben Aromen der Cranberries passen hervorragend zu vielen winterlichen Gerichten. Ihr erfrischender Geschmack verleiht den schweren und reichhaltigen Festmahlzeiten eine willkommene Frische.



Erst war uns dieser Käse sehr suspekt, aber der Geschmack hat uns umgehauen - leicht, herb, cremig und fruchtig ohne zu süß zu sein. Die kleinen roten Cranberries haben sich wunderbar in den weißen Cheddar eingebunden, und damit passt er wirklich auf jede sommerliche Käseplatte oder zu Salaten. Dazu empfehlen wir einen knackigen Chardonnay.

## BOUNCING BERRY

Cheddar Käse mit Cranberry, Snowdonia

**43743** - 200 g - **9,10 €** 45,50 €/kg



## JOHANNISBEERE GRAPEFRUIT FRUCHTAUFSTRICH

Sweet Garden Confiture, Mea Rosa

**57581** - 180 g - **6,62 €**  
36,78 €/kg



## HELLE CRANBERRIES

getrocknet, ungeschwefelt, gezuckert, Gewürzgarten

**37587** - 120 g - **3,67 €**  
30,58 €/kg



**MEHR BEEREN IM SHOP**



Im Duft dunkle reife Johannisbeeren, am Gaumen pikante Würze nach reifen Cassis volle Aromen, wirkt sehr jugendlich.

## JOHANNISBEEREN-BRAND

41,5 % vol., Reisetbauer  
**26657** - 350 ml - **114,90 €**  
328,29 €/l



Vollreife Ribiseln werden im Johannesbeerdestillat aus der eigenen Brennerei angesetzt. Ein reines Naturprodukt - vollfruchtig und mit einer schönen Balance aus Süße und der lebendigen Säure der Ribiseln.

## RIBISELLIKÖR

Johannisbeeren, 17 % vol., Gölles

**21176** - 350 ml - **23,50 €**  
23,50 €/l



Ideal zum Aufgießen mit Tonic Water, Zitronenlimo oder Sekt, wer's mag mit einem Schuss Wodka oder weißem Rum.

## GLÜCK IM GLAS

Cranberry Ahorn Ingwer Sirup

**57107** - 200 ml - **12,79 €**  
63,95 €/l

KÜHLMANSCHETTE  
schwarz, 1 x 450g  
64505 - 1 Stk. - **9,50 €**



94  
Parker  
Punkte

93  
Wine Spect.  
Punkte

93  
Wine Spect.  
Punkte

92  
Falstaff  
Punkte

Leuchtend mit goldenen Reflexen; feine Perlage. In der Nase elegant mit weißen Blüten und roten Beeren, gefolgt von Johannisbeeren, Brioche und Haselnuss

FRANKREICH  
DEUTZ  
**2015 Brut Millesime**  
Champagner, brut, 12 % vol.,  
in Präsentkarton  
**61033** - 750 ml - **72,50 €** 96,67 €/L

Die Basicuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Eine einzigartigen Mischung aus Vielfalt, Balance und Frische.

FRANKREICH  
POL ROGER  
**Champagner**

Brut Reserve, 12,5% vol.  
**35872** - 750 ml - **51,90 €**  
69,20 €/L

92  
Falstaff  
Punkte

92  
Parker  
Punkte



Der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Starke Aromen von tropischen Früchten, eine verführerische Gaumennote mit fesselnder Süße und eleganter Reife.

FRANKREICH  
MOËT & CHANDON

**Imperial Ice**  
Champagner, demi sec, 12 % vol.  
**32411** - 750 ml - **65,00 €** 86,67 €/L



Die Cuvée-Kollektion von Veuve Clicquot, eine einmalige Mischung prestigeträchtiger altgelagerter Reserveweine. Im Glas eine exquisite Goldfarbe mit außergewöhnlich feiner Perlage.

FRANKREICH  
VEUVE CLICQUOT  
**Veuve Clicquot Extra Old**  
Champagner, extra brut, 12 % vol.  
**54635** - 750 ml - **89,90 €** 119,87 €/L



92  
Parker  
Punkte

94  
Wine Spect.  
Punkte

94  
Falstaff  
Punkte

Im Glas: goldene Farbe, sehr feine Perlage. Eine aromatische Komplexität; reife Früchte und würzige Aromen mit Anklängen von geröstetem Apfel und Pfirsich.

FRANKREICH  
BOLLINGER  
**Special Cuvée**  
Champagner, brut, 12 % vol.  
**40290** - 750 ml - **75,90 €** 101,20 €/L



95  
Wine Spect.  
Punkte

Zarte Perlage, kristallklare goldene Farbe. Ausdrucksstark und komplex in der Nase. Aromen von Apfelgebäck, Bratapfel sowie von sonnengereifen Früchten mit weißen Blüten.

FRANKREICH  
DEUTZ  
**2013 Amour de Deutz**  
Blanc de Blancs, Champagner,  
brut, 12 % vol., in GP  
**64444** - 750 ml - **229,00 €** 305,33 €/L



# Funkelnder Genuss

Champagner, der Inbegriff von Genuss, Exklusivität und Eleganz. Die funkelnden Perlen in der edlen Flüssigkeit spiegeln die zauberhafte Winterlandschaft wider. Ein Glas Champagner verleiht dem Winter einen Hauch von Magie und Glamour.



Herbert Beaufort Champagner begeistert mit seinem kraftvollen Körper und Charakter. Mattgold in der Farbe und anmutig perlend. Ein toller Champagner zu einem guten Preis - fernab der gewöhnlichen Etiketten-Champagner.

FRANKREICH  
HERBERT BEAUFORT  
**Carte d'Or Grand Cru**  
Champagner, brut, 12 % vol.  
**17767** - 375 ml - **17,95 €** 47,87 €/L  
**10375** - 750 ml - **32,70 €** 43,60 €/L



Der jahrgangslose Blanc de Blancs (100% Chardonnay) aus Grand Cru Gemeinden der Côte des Blancs. Feines Mousseux, sehr trocken. Mit salzig-mineralischen Noten, gepaart mit Anklängen an Brioche und gelben Früchten.

FRANKREICH  
GIMONNET GONET  
**L'Origine Blanc de Blanc Grand Cru**  
Champagner, brut, 12% vol.  
**55449** - 750 ml - **38,95 €** 51,93 €/L



Ein feinperliger Champagner mit klarer, goldener Farbe und fruchtigem Aroma von Birne, Apfel und Sternfrucht.

FRANKREICH  
PIPER HEIDSIECK  
**Parfum Edition**  
Champagner, brut, 12 % vol.  
**59576** - 750 ml - **56,90 €** 75,87 €/L

Gelb, mit warmen Reflexen. Schlankes, dichtes und ausdrucksstark konzentriertes Bukett. Reife, sehr elegante Aromen von Zitrusfrüchten wie Orangen und Zitronen, sowie Vanille und Apfel, die an Nougat erinnern. Am Gaumen sehr gegensätzliche Eindrücke. Frisch, rein, mineralisch, minimalistisch und überaus schmackhaft. Energievolles, beschwingtes, ätherisches Finale. Empfehlung.

FRANKREICH | LOUIS ROEDERER  
**2015 Philippe Starck**  
Champagner Blanc Brut Nature, 12,5 % vol.  
**64020** - 750 ml - **105,50 €** 140,67 €/L





Opulenz der Chenin Blanc Traube, charakteristische Holzaromen und zart schmelzende Tannine, mit Noten von Zitrusfrucht und Brioche. Feine Perlage.

FRANKREICH

BOUVET LADUBAY

**2019 Tresor Blanc AC Saumur**  
Cremant de Loire, brut

**64255** - 750 ml - **18,95 €** 25,27 €/L

**Beratung**

Noch nicht das Richtige dabei gewesen? Lassen Sie sich gerne von unserem Team beraten!  
**02132-139-300**

**MEHR  
SCHAUMWEIN  
IM SHOP**



DE-ÖKO-022

Langes Mundgefühl, volles Aroma nach Weinbergpfirsich und Grünen Apfel. Frech und umwerfend.

PFALZ

MOTZENBÄCKER

**Sandstein, BIO**

Riesling Sekt brut, 12,5 % vol.

**50470** - 750 ml - **18,20 €** 24,27 €/L



Traditionelle Flaschengärung - handgerüttelt! Die typische Gewürztraminer-Aromatik mit Noten von zarten Rosen zeigt sich hier sehr dezent und elegant.

NAHE

DISIBODENBERG

**2018 Einmalig**

Gewürztraminer Sekt b. A., brut, 13 % vol.

**56999** - 750 ml - **17,50 €** 23,33 €/L



Ein reiner Spätburgunder Sekt, weiss gekeltert. Die perfekt gelassenen Trauben liegen nach der zweiten Gärung mindestens 18 Monate auf der Hefe.

PFALZ

ANDRES

**2021 Blanc de Noir**

Sekt, trocken, 11,5 % vol.

**63143** - 750 ml - **12,70 €** 16,97 €/L



Strukturierter, harmonischer Blanc de Noir Sekt aus Pinot Noir und Meunier Trauben. Im Duft zeigen sich Aromen von Apfel und roter Johannisbeere, dazu eine dezente Hefenote und Walnuss.

RHEINHESSEN

RAUMLAND

**2018 Cuvée Katharina Tradition**

Sekt, brut nature, 12 % vol.

**63531** - 750 ml - **29,90 €** 39,87 €/L



Eine tolle Struktur und Fruchtigkeit. Er ist nicht ganz trocken. Die feine Rieslingsäure ist ebenso beachtlich wie die Substanz, der würzige Duft und die Frische.

MOSEL

FIO WEIN

**Piu Piu**

Pet Nat, weißer Perlwein, 11,0 % vol.

**63045** - 750 ml - **19,90 €** 26,53 €/L



Leuchtend strohgelbe Farbe und ein frischer, fruchtiger und blumiger Duft, der an Jasmin, Zitronen und Hefengebäck erinnert. Geschmacklich trocken, harmonisch, mit feiner Perlage.

ITALIEN

FACCHIN

**2022 Prosecco Spumante**

Sekt, brut

**64521** - 750 ml - **10,80 €** 14,40 €/L



Ätherisch nach Mädesüß, Wachholder und dunkelfrüchtiger Kirsche. Rote Paprika, rauchige Nuancen, Tabak und Holz. Geschmack: Kräftig dunkle Beeren mit erdigen Noten.

DEUTSCHLAND

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

**Inspiration 4.0**

Kirsche Paprika Rote Bete, still, alkoholfrei

**46539** - 750 ml - **15,90 €** 21,20 €/L



Gefühlvolle Balance und feine Perlage zeigen sich in klarem und funkelndem strohgelb. Er punktet mit seinen Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen.

ÖSTERREICH

ALPDRINKS

**Alpen Blanc**

Schaumwein aus entalkoholisiertem Wein

**62891** - 750 ml - **14,30 €** 19,07 €/L



Wie ein frisch aufgeschnittener Apfel zeigt die Cuvée N°3 eine Ausgewogenheit aus prickelnder Frucht, Herbe und feiner Süße. Geprägt durch Äpfeln und rote Trauben.

DEUTSCHLAND

RAUMLAND

**Zerozzante - Cuvee No. 3**

rotfleischiger Wildäpfel Secco, alkoholfrei

**62480** - 750 ml - **11,95 €** 15,93 €/L



Dieser Birnenschaumwein von der Champagner-Bratbirne ist die Königin unter den Alkoholfreien. Elegant und sehr exklusiv. Leicht, weniger süß und trotzdem alkoholfrei.

DEUTSCHLAND

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

**Birnenschaumwein**

von der C- Bratbirne, alkoholfrei

**56237** - 750 ml - **25,60 €** 32,80 €/L



# Frei feiern!



Die perfekten Begleiter für all jene, die Genuss ohne Alkohol suchen. Wir bieten Ihnen hier eine verlockende Alternative, die den Gaumen verwöhnt, ohne den Rausch des Alkohols. Die Freude am Genuss ist der Schlüssel, und alkoholfreier Sekt und Wein beweisen, dass diese Freude ohne Alkohol erhalten bleiben kann. Sie ermöglichen es, den Moment zu zelebrieren, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen.



Ein genussvoller - trocken - ausgebauter Wein, dem nach der Vinifizierung der Alkohol schonend entzogen wurde. Das Ergebnis: ein frischer und erfrischender Cabernet Sauvignon .

FRANKREICH

LA COLOMBETTE

**Born to be Free**

Alkoholfreier Rotwein

**61208** - 750 ml - **7,30 €** 9,73 €/L



Aus er Mitte der spanischen Hochebene "Meseta de Ocana" unweit von Toledo, angebaut mit regionaler Tradition, ökologischer Bewirtschaftung. Empfehlung!

SPANIEN

KOLONNE NULL

**Cuvée Rouge No2**

Alkoholfreier Rotwein

**59975** - 750 ml - **14,50 €** 19,33 €/L

96  
Parker  
Punkte



Ausschließlich goldgelbe Trauben aus den besten Parzellen. Der Weinausbau: zu 100% im Eichenholz-Fass. Ausgeprägte Eleganz und Finesse mit Aromen von Weinbergpfirsich und frischen Kräutern.

NAHE  
EMRICH-SCHÖNLEBER  
**2020 Halenberg Riesling GG**  
Weißwein, trocken, 12,5 % vol.  
**58036** - 750 ml - **54,70 €** 72,93 €/l



DE-ÖKO-022

Cremitiger Schmelz und dezenter Duft von Birne und weißem Tee. Feine nussige Noten mit einem langhaltenden kräutigen Nachhall.

RHEINHESSEN  
WITTMANN  
**2022 Grauburgunder QW, BIO**  
Weißwein, trocken, 12,5 % vol.  
**63216** - 750 ml - **15,50 €** 20,67 €/l

# Helle Genussmomente

Während Rotwein oft als das traditionelle Getränk der kalten Jahreszeit betrachtet wird, eröffnet ein Glas Weißwein eine völlig neue Dimension des Genusses. Neben ihrer kulinarischen Vielseitigkeit sind Weißweine in der Winterzeit eine Erinnerung an wärmere Tage. Sie verleihen den winterlichen Abenden eine gewisse Leichtigkeit und lassen uns träumen, während wir in der Wärme unserer Stube sitzen und den Schnee draußen betrachten.

## Beratung

Noch nicht das Richtige dabei gewesen? Lassen Sie sich gerne von unserem Team beraten! Unter **02132-139-300**



Gelbgold mit sanft leuchtenden silbrig-grünlichen Reflexen. In der Nase: Ginster, weiße Rosen, Akazie, Geißblatt, Farn, Eisenkraut, Zitronengras und Zitrusfrüchte. Im Mund: Kiefer, Quitte und Fenchel.

FRANKREICH  
ROUX  
**2022 Les Cotilles Chardonnay**  
Weißwein, trocken, 13 % vol.  
**64142** - 750 ml - **10,80 €** 14,40 €/l



Leichte Anklänge an Brioche, gelben Früchten, etwas Honig und leicht floralen Aromen mit schöner Säure. Besitzt die typische Mineralität eines Chablis.

FRANKREICH  
LOUIS MOREAU  
**2022 Chablis A.O.C.**  
trocken, 12,5 % vol.  
**62841** - 750 ml - **19,95 €** 26,60 €/l



Finessenreiche Fruchtaromen prallen auf eine feinrassige Säure. Ein perfekter, gehaltvoller und mineralischer Riesling. Die Vergärung sowie die Reife erfolgte in Edelstahl tanks und in großen Holz fässern.

NAHE  
DÖNNHOFF  
**2022 Tonschiefer, QW**  
Weißwein, trocken, 12 % vol.  
**63233** - 750 ml - **16,90 €** 22,53 €/l



FR-BIO-01

Der kleine Bruder vom Pouilly-Fuissé. Ausbau im Stahltank für 11 Monate auf wilden Hefen. Aromatisches Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten. Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau.

FRANKREICH  
DOM. DE GIROUX  
**2021 Mâcon Fuissé Vers Chânes, AOP**  
Weißwein, trocken, 13 % vol.  
**62982** - 750 ml - **18,50 €** 24,67 €/l



Leuchtet in typischem Strohgelb. In der Nase entfaltet er eine verführerische Komplexität mit einem Feuerwerk von Zitrusnoten, exotischen Früchten und weißen Blüten.

ITALIEN  
ORNELLAIA  
**2021 Poggio alle Gazze, IGT**  
Weißwein, trocken, 13,5% vol.  
**64050** - 750 ml - **58,00 €** 77,33 €/l



AT-BIO-402

Erfrischender, lässig-leichter Veltliner mit helltonigem Fruchtaroma und viel Schmelz. Exotische Früchte treffen hier auf Zitrusaromen und eine leichte Minznote.

ÖSTERREICH  
BERNHARD OTT  
**2022 Am Berg Grüner Veltliner QW, BIO**  
Weißwein, trocken, 12% vol.  
**63225** - 750 ml - **13,50 €** 18,00 €/l



Weißer Blumen, weiche Gewürze, Limettensaft und Kreide verbinden sich alle mit einem berausenden Duft Intensität in den letzten Jahren nicht gesehen.

AUSTRALIEN  
KILIKANOON  
**2022 Mort's Block Riesling**  
Weißwein, trocken, 11,5 % vol.  
**63354** - 750 ml - **22,95 €** 30,60 €/l

Am Gaumen Pflaume, Heidelbeere und Brombeere in Kombination mit Gewürzen wie Nelke, Zimt und Lorbeer mit einem Hauch Zartbitterschokolade.

AHR | MEYER-NÄKEL

### 2021 "Us de la Meng"

Rotweincuvee, trocken, 12,5% vol.

**63846** - 750 ml - **17,30 €** 23,07 €/L



### Beratung

Noch nicht das Richtige dabei gewesen? Lassen Sie sich gerne von unserem Team beraten! Unter **02132-139-300**

GABRIEL-GLAS© STANDARD

Weingläser, 510 ml, maschinengeblasen, im Geschenkkarton, aus Österreich

**34247** - 2 Stk. - **36,00 €**



DE-ÖKO-022

Diese Weine werden sowohl in neue als auch gebrauchte Barrique Fässer gefüllt, in denen sie über mindestens zwei Jahre heranreifen. Kräftige Farbe, schöne Aromatik, die an vollreife Kirschen erinnert. Mit einer leichten Erdigkeit, viel Fülle und Länge.

RHIENHESSEN

DREISSIGACKER

### 2017 "Wunderwerk", BIO

Spätburgunder, trocken, 13,5% vol.

**63469** - 750 ml - **54,60 €** 72,80 €/L



Wunderschöne, tief rubinrote Farbe; eine elegante Harmonie von schwarzen Früchten und weichen Tanninen. Ein klassischer Jahrgang für Cissac.

FRANKREICH

CHÂTEAU CISSAC

### 2018 Cru Bourgeois

Rotwein, trocken, 14 % vol.

**59934** - 750 ml - **19,90 €** 26,53 €/L



BADEN

ZIEREISEN

### 2015 Marieschäfer Regent

Rotwein, trocken,

13,5 % vol.

**64650** - 750 ml - **11,50 €** 15,33 €/L



Mit seiner Würze, den Tabak und leichten Garrigue-Aromen erinnert er an mediterrane Weine. Reifung 7 Jahre im Holzfass.



FRANKREICH

ST. EUGENE

### 2018 Pol y Fenoll

Rotwein, trocken, 14,5 % vol.

**60667** - 750 ml - **29,90 €** 39,87 €/L



93

Parker Punkte

92

Wine Spect. Punkte

Der Wein hat ein reichhaltiges Aroma von roten und schwarzen Früchten, ist von sehr mineralischer Art, würzig mit schöner Eichenholznote ausgestattet. Lang am Gaumen mit toller Struktur.

FRANKREICH

BOUCHARD

### 2016 Le Corton Grand Cru

trocken, 13,5% vol.

**53609** - 750 ml - **126,00 €** 168,00 €/L



Kraftvoll und intensiv mit Aromen von Sauerkirschen, Waldpilzen und rohem Fleisch.

FRANKREICH

BOUCHARD

### 2018 Gevrey-Chambertin

Rotwein, trocken, 13 % vol.

**60958** - 750 ml - **59,50 €** 79,33 €/L



Am Gaumen eine Mischung aus roten und weißen Früchten, gekrönt von etwas Säure und einer leichten Weinigkeit.

FRANKREICH  
MONGESTINE

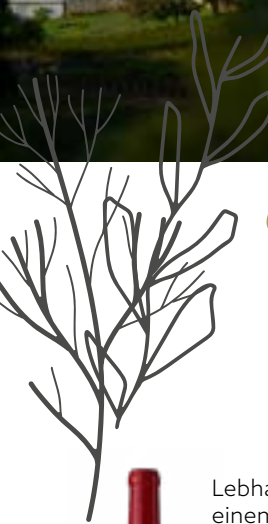
**2022 "Bob Singlar Rouge", BIO**  
Rotwein, trocken, 12,0 % vol.  
**63993** - 750 ml - **12,80 €** 17,07 €/L



MELE KALIKIMAKA ("Fröhliche Weihnachten" auf hawaiianisch) Diese Cuvée besteht aus Merlot und Cabernet Dorsa.  
*Verkauf ab 24.11.2023*

PFALZ  
SCHNEIDER

**2018 Mele Kalikimaka**  
Rotwein, trocken, 14,0 % vol.  
**56362** - 750 ml - **24,50 €** 32,66 €/L



## Burgunder Köstlichkeiten

Die Familie ROUX ist in dem kleinen Dorf Saint-Aubin seit dem 18. Jahrhundert angesiedelt. Das Familien-Know-how wird vom Vater an den Sohn weitergegeben und so ist heute die fünfte Generation in den Familienbetrieb von 70 ha eingetreten. Marcel ROUX und seine Kinder freuen sich auf Ihren Besuch in ihrem Degustationskeller des 15. Jahrhunderts.



Lebhaft und strukturiert, mit einem runden und geschmeidigen Rückgrat. Dieser Wein hat Volumen und Fleisch mit Aromen von Sauerkirschen und leichter Trüffelnote.

FRANKREICH  
Roux

**2022 Pinot Noir Les Cotilles**  
Rotwein, 13 % vol.  
**64140** - 750 ml - **10,80 €** 14,40 €/L



Dunkelgranatrot. Das Bouquet besteht aus schwarzen sowie roten Früchten, Lakritz, Flieder und Rosenblättern.

FRANKREICH  
Roux

**2021 Pinot Noir La Moutonniere AC**  
Rotwein, trocken 13 % vol  
**64139** - 750 ml - **27,50 €** 36,67 €/L



Auf einer Schieferterrasse wachsen über 80 Jahre alte Reben. Die Bewirtschaftung erfolgt mit großem händischen Aufwand nach den alten Methoden.

PORTUGAL

MARKUS SCHNEIDER  
**2017 Francelina Tinto Douro**  
Rotwein, trocken, 13 % vol.  
**53628** - 750 ml - **66,70 €** 88,93 €/L



Rubinrote Farbe. In der Nase: Komplexität und Eleganz, reife schwarze Früchten (Brombeeren und Maulbeeren), Noten von Kakao und süßen Gewürzen.

ITALIEN  
TENUTA LUCE

**2020 Luce IGT**  
Rotwein, trocken, 14,5 % vol.  
**64051** - 750 ml - **130,00 €** 173,33 €/L



Facettenreiches Rubinrot. Mit sehr komplexem Bouquet, das deutlich Charakter zeigt. Mineralische, sinnliche Noten bereichern die Struktur und vielschichtige Komplexität.

ITALIEN  
RIVETTO

**2017 Barolo DOCG**  
Rotwein, trocken, 14,5 % vol.  
**59658** - 750 ml - **21,90 €** 29,20 €/L



Elegantes Aroma, fleischig, mit feinen Röstnoten, erdige Art, saftige und gut eingebundene Tannine.  
36 Monate Barrique

ITALIEN

BRUNO GIACOSA  
**2012 Barolo Le Rocche del Falletto Riserva**  
Rotwein, trocken, 14,5 % vol.  
**49640** - 750 ml - **429,00 €** 572,52 €/L



Rubinrot, purpurfarbene Reflexe. In der Nase: rote Früchte und ein zarter Gewürzduft. Ausgewogen mit einer sanften Tanninstruktur und säurebetonter Frische.

ITALIEN  
ORNELLAIA

**2021 Le Volte**  
Rotwein, trocken, 14 % vol.  
**64049** - 750 ml - **28,30 €** 38,30 €/L



In der Nase: Oliventapenade und Waldbeeren mit Lakritz. Am Gaumen: kräftige dunkle Beeren und rote Früchte, Wurstwaren, Noten von dunkler Schokolade.

AUSTRALIEN  
KILIKANOON

**2016 "Oracle" Shiraz**  
Rotwein, trocken, 14,5 % vol.  
**62769** - 750 ml - **75,95 €** 101,27 €/L

## Bos-Liebling

In der Nase ein erwarteter komplexer Korb von Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen mit einem Hauch von gegebtem Leder und frischem Lavendel. Am Gaumen konzentriert mit roten Pflaumen, Kirschen und Brombeeren. Ein pikantes, würziges Rückgrat aus subtilem Rauch und Teer weht durch seidige, weiche Tannine zu einem langen, großzügigen Abgang.



AUSTRALIEN  
KILIKANOON

**2019 Baudinet GSM**  
Rotwein, trocken, 14,5 % vol.  
**62765** - 750 ml - **40,90 €** 54,53 €/L



Die Beeren wurden im Dezember 2010 bei -9° Celsius mit einem betrieblichen Rekordergebnis von 215 °Oechsle gelesen. Der Wein fließt dickflüssig, fast sirupartig ins Glas. Aromen von reifen gelben Früchten und Honig dominieren den Charakter.

**PFALZ**  
ALOSIUSHOF  
**2010er Silvaner Eiswein**  
Eiswein, süß, 7 % vol.  
**63668** - 375 ml - **42,52 €** 113,39 €/l



Süßer Rotwein aus 100 % Grenache Noir. Intensive rote Farbe, Aromen von schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen geröstete Kaffeebohnen und würzige Vanille.

**FRANKREICH**  
LA CAVE DE L'ABBE ROUS  
**2021 Cornet & Cie Banyuls Rimage**  
Rotwein, süß, 16,5 % vol.  
**63710** - 500 ml - **14,90 €** 29,80 €/l



Goldgelb, süß, primäre Fruchtaromen gestützt von einer schönen Säurestruktur, sehr kräftig, deutliche Botrytis, konzentriert und lang lagerfähig.

**ÖSTERREICH**  
RENNER  
**1999 Weißburgunder „Ausbruch“**  
Weißwein, süß, 13,5 % vol.  
**50656** - 375 ml - **20,80 €** 55,47 €/l



In der weltbekannten Steillage Graacher Himmelreich stehen teilweise noch wurzelechte Rieslingreben. Diese Weine zeichnen sich durch ihre einzigartige Balance von eleganter Fruchtsüße, vibrierender Mineralität und rassischer Säure aus. Bei fachgerechter Lagerung quasi unsterblich.

**MOSEL**  
J.J. PRÜM  
**2012 Graacher Himmelreich**  
Riesling Auslese, süß, 8 % vol.  
**52472** - 750 ml - **42,00 €** 56,00 €/l



Unkompliziert, geradlinig und süffig. Eleganter Pfirsichduft unterlegt mit Honigmelone und Biskuit. Am Gaumen Pfirsich, Schwarztee, feine herbale Frische; ausgewogenes Süß-Sauerspiel.

**ÖSTERREICH**  
LEITNER  
**2017 Riesling Auslese**  
süß, 11 % vol.  
**52892** - 750 ml - **15,00 €** 20,00 €/l



Der Rieslaner ist eine Kreuzung aus Riesling x Silvaner. Diese Auslese kommt aus der Toplage Monsheimer Silberberg und spielt die ganze Klaviatur der exotischen Früchte: Mango, Ananas und Maracuja. Ausgestattet mit einer tollen Säure und einem ewig langen Finale am Gaumen.

**RHEINHESSEN**  
KLAUS-PETER KELLER  
**2018 Rieslaner Auslese**  
süß, 8% vol.  
**52711** - 375 ml - **30,60 €** 81,60 €/l

# Lecker!

Sehr komplex mit großer Finesse und einer präsenten Säure, die für Frische und Eleganz sorgt. Am Gaumen hat man exotische Früchte, Honig und Gewürze.

**FRANKREICH**  
CHATEAU DE CERONS  
**2010 Chateau de Cerons AC**  
Weißwein, 13,5 % vol.  
**63490** - 750 ml - **30,90 €** 41,20 €/l



Zitrus-Eleganz tänzelt durchs Glas in zartgoldenen Tönen. Überraschend schüchtern: die Aromen von Weinberg-Pfirsichen, Rhabarberkompott, kandierter Ananas, Orangenschale und erdiger Grasigkeit.

**MOSEL**  
VON OTHEGRAVEN  
**2017 Altenberg Riesling**  
Auslese, süß, 7,5 % vol.  
**50959** - 750 ml - **37,40 €** 49,87 €/l



Die Ayler Kupp Fass 7 ist eine elegante Spätlese, wofür man überreife goldgelbe Früchte fein selektiert, bevor sie beginnen, einzutrocknen. Hierdurch erhält der Wein exotische Noten von Maracuja und Orangen.

**MOSEL**  
LAUER  
**2018er "Ayler Kupp" Fass 7**  
Riesling, Spätlese, süß, 8 % vol  
**53340** - 750 ml - **23,70 €** 31,60 €/l



Eine Auslese mit reifer Süße, exotischen Früchten, stoffig, mit pikanter Säurestruktur. Sehr körperreich mit großem Volumen, intensiver Frucht und hohem Reifepotential.

**RHEINGAU**  
B. Ress  
**2012 "Hattenheim Nussbrunnen"**  
Riesling Auslese, süß, 9 % vol.  
**61664** - 750 ml - **49,70 €** 66,27 €/l

NOCH MEHR SPIRITUOSEN IM SHOP



Eine Mischung aus 22 atemberaubenden pflanzlichen Stoffen, darunter Alexandrinerklee, Meerfenchel, Eisenkraut, Grapefruit und Strohbblumen wird für die Kreation des 44°N verwendet. Das Erste, was die Nase trifft, ist die frische, spritzige Zitronenschale und Grapefruit. Das Aroma einer Meeresbrise, Meerfenchel, wird durch einen Hauch von Mimose unterstrichen. Cade, ein Verwandter des Wacholder, fügt holzige, kiefernartige Facetten hinzu.

FRANKREICH | COMTE DE GRASSE GIN

**44° N**

Gin, 44,0 % vol.

**62427** - 500 ml - **78,90 €** 157,80 €/l



Exklusiv für diese Jahreszeit: Die liebliche Sinfonie von Apfel, Vanille, gebrannter Haselnuss und Zimt gepaart mit dem Zauber von Goldflocken an die Weihnachtszeit.

EIFEL

WINDSPIEL

**Weihnachts Dry Gin**

Dry Gin, 47 % vol.,

Saisonartikel

**62286** - 500 ml - **56,50 €**

113,00 €/l



Ein gewagter Gin mit erfrischender Helligkeit mediterraner Zitrusfrüchte, kombiniert mit der Komplexität und Schärfe ausgewählter Pfeffersorten aus aller Welt. Nach mehreren Jahren wurde eine harmonische Zusammenstellung geboren - 'The First Batch'

MONACO

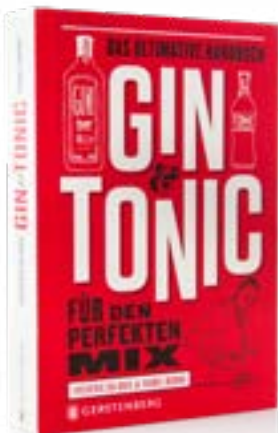
**Prince Explorer Monaco Gin**

Gin, 42 % vol.

**62429** - 500 ml - **62,90 €**

125,80 €/l

## It's a Match!



GIN & TONIC

Das ultimative Handbuch für den perfekten Mix, F. Du Bois

**45597** - 1 Stk. - **29,95 €**



Hammars Tonic Original ist ein klassisches Tonic, trocken, voller Aromen und mit einem starken Chiningeschmack.

SCHWEDEN

**Hammars Tonic Original**

**58595** - 200 ml - **2,85 €**

14,25 €/l + zzgl. 0,15 € Pfand

# SinGy Gingerbread-Punch



SinGy ein handgemachter Ingwer-Likör. Drin ist, was gut ist: Sehr viel frischer Ingwer, Rohrohrzucker und asiatische Botanicals treffen auf einen mehrfach destillierten Wodka.

DEUTSCHLAND

**Missy's SinGy**

Ingwer Likör, 15 % vol.

**63435** - 500 ml - **24,50 €**

49,00 €/l



DEUTSCHLAND

**Gimber, BIO**

Ingwerkonzentrat, alkoholfrei

**57579** -

200 ml -

**16,95 €**

84,75 €/l

DAS GANZE REZEPT IM BLOG



Monin

**Lebkuchen Sirup**

Saisonartikel

**64582** -

1 Liter -

**14,70 €**

ODER ALKOHOLFREI MIT GIMBER

0 % Alkohol, 100% Biss. Eine vielseitige Essenz mit mehr als 38 % hochwertigem Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen.



BE-BIO-01



Ein hocharomatischer Apfel-likör wird mit Mazeraten aus Rosinen, Zimt und Vanille und Kardamom zu dieser winterlichen Komposition verfeinert. Ein Genuss!

DEUTSCHLAND

EBERLE

**Bratapfellikör**

Likör, 20 % vol.

**23590** - 350 ml - **12,80 €** 36,57 €/l



Ein leichter delikater Likör. Sein außergewöhnlicher Duft nach Bittermandel unterstreicht die Besonderheit dieses Pflaumendestillates.

ITALIEN

NONINO

**Prunella Mandorlata**

Pflaumenlikör, 33 % vol.

**29341** - 700 ml - **27,30 €**

39,00 €/l

Born in Panama, raised in Hamburg: Der 10-jährige fruchtig-milde Rum mit feiner Vanillenote, gereift in Bourbon-Fässern in Panama, wird in Handarbeit in Hamburg abgefüllt.



PANAMA

RON PIET

**Ron Piet Geschenk-Set**

Panama Rum, 10 Jahre, 40% vol.,

Geschenkbox mit 2 Gläsern

**59600** - 500 ml - **40,50 €** 81,00 €/l



In der Nase erwartet uns dunkle Schokolade, Sahne und ein Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen hat er intensive Noten von Vollmilchschokolade und Kakao.

PANAMA

COMPANERO

**Rum Extra Anejo**

Rum, 54 % vol.

**53050** - 700 ml - **43,70 €** 62,43 €/l



Ein fantastischer Rum, entstanden unter "Double Ageing". Dadurch weich, voll, viskos! Nase: Zuckerrohr, Vanille, und Toast.

BARBADOS

PLANTATION

**Barbados Extra Old**

Plantation Rum, 20th Anniversary, 12 Jahre, 40 % vol.

**32209** - 700 ml - **63,95 €** 91,36 €/l



Mahagonifarben! Komplexes Bukett mit intensiven Fruchtaromen, feiner Vanille und Röstaromen. Am Gaumen: sehr weich, mit kräftigem Körper.

SPANIEN

REY FERNANDO DE CASTILLA

**Brandy de Jerez Solera Gran Reserva**

Brandy, 38% vol.

**57571** - 700 ml - **59,90 €** 85,57 €/l



FRANKREICH

FERRAND

**Cognac 1840**

Original Formula Grande Champagne Cognac 45 % Vol.

**60288** - 700 ml -

**54,20 €**

77,43 €/l

# Himmmlisch!

Die Feiertage sind eine Zeit der Freude, des Zusammenseins und der festlichen Momente. Spirituosen bieten eine Gelegenheit, die Feiertage auf genussvolle und stimmungsvolle Weise zu zelebrieren. Egal, ob es sich um edlen Whisky, aromatischen Gin, würzigen Rum oder verführerischen Brand handelt, die Auswahl an Spirituosen ist reichhaltig und vielfältig.



Etwas ländlich exotisch kommt Sie da her, die Rote Bete. Der starke Auftritt und die leichte Süße im Abgang mit der unverkennbaren erdigen Note - WOW!

DEUTSCHLAND

FAUDE

**Rote Beete Geist**

Geist, 40 % vol.

**52209** - 500 ml - **42,90 €** 85,80 €/l



Der Star: die Waldhimbeere. Die Himberben werden sorgfältig mazeriert, ganz schonend gebrannt und auf 42 % Vol. Trinkstärke eingestellt. Sollte in keinem Sortiment fehlen.

DEUTSCHLAND

SPIRITUS REX

**Spiritus Rex Rubus Idaeus**

Waldhimbeer-Geist, 42 % vol.

**57537** - 350 ml - **148,00 €** 422,86 €/l



Ein Klassiker unter den Elsässer Bränden. Wegen seines intensiven und vollfruchtigen Aromas sehr beliebt.

FRANKREICH

MASSENEZ

**Eau-de-Vie Poire Williams Prestige**

Williamsbirne, 43 % vol.

**52775** - 700 ml - **31,75 €**

45,36 €/l



Wildkirschen sind rar, versteckt, eigenwillig und nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße.

DEUTSCHLAND

ZIEGLER

**Wildkirsch Nr.1**

Edelbrand, 43% vol.

**47189** - 500 ml - **145,00 €**

290,00 €/l



PORTUGAL  
GRAHAM'S  
**2017 Vintage Portwein**  
Portwein, süß, 20 % vol.  
**52741** - 700 ml - **91,70 €**  
122,27 €/l



## Bos-Liebling

Der Graham's 2017 Vintage Port ist ein komplexer Wein von starker Intensität. Dieser violett-schwarze Wein hat in der Nase feine Aromen von Veilchen schwarzem Tee und reifen Früchten. Im Mund bietet er zum Auftakt starke und anhaltende Frucht die im Finale in dunkle Schokolade und eine feine Säure übergeht. Begleitet wird dies von reifen und ausbalancierten, aber nicht zu trockenen Tanninen.

# Goldene Tropfen

Whisky ist mehr als nur ein Getränk, er ist eine Gelegenheit. Die Kunst, Whisky zu genießen, besteht darin, seine Aromen zu erkunden. Der erste Duft, der beim Einschenken in das Glas entweicht, erzählt bereits eine Geschichte. Die goldene Farbe, die im Glas schimmert, verspricht Genuss und Abenteuer. Beim ersten Schluck öffnen sich die Aromen und enthüllen eine Fülle von Geschmacksrichtungen – von fruchtigen Noten bis hin zu intensiven Gewürzen.

ÖSTERREICH  
REISETBAUER

**Single Malt Whisky**  
Single Malt Whisky,  
21 Jahre 48% vol.

**61061** - 700 ml - **225,00 €**  
321,43 €/l



Ein üppiges Single-Malt-Cuvée mit Aromen von Karamell, Pflaumenkonfitüre und Gartenfrüchten. Gereift in American Oak Barrels, PX Sherry Puncheons, Moscatel Wine Barriques und Ruby Port Pipes.

SCHOTTLAND

MOSCATEL & RUBY

**Glenallachie 10 Jahre PX**

Single Malt Whisky, 54,9 % vol.  
**63444** - 700 ml - **99,90 €** 142,71 €/l



THE GLENCAIRN  
WHISKY GLASS  
Grappa, 40 % vol.  
**62291** - 6 Stk. - **43,10 €**



Ausgewählte Trester aus roten und weißen Trauben. Typisch, ausgeglichener Alkoholgehalt, Noten von Brotkruste und Lakritze.

ITALIEN

NONINO

**Grappa Friulana**

Grappa, 43 % vol.  
**61093** - 700 ml - **24,90 €** 35,57 €/l



Im Glas kristallin. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische, am Gaumen weich und rund.

ITALIEN

NONINO

**Grappa Monovitigno Il Merlot**

Rebsortengrappa, 41% vol.  
**27399** - 700 ml - **36,90 €** 52,71 €/l



Der Grappa Monte Acuto aus dem Anbauggebiet Roero betört durch einen wunderbaren Duft von Rosinen und Kokos und erinnert an einen hochwertigen Rum. Der 5-jährige Ausbau in Barrique-Fässern aus Aillier-Eiche verleiht diesem Grappa ein samtig weiches Mundgefühl mit schön eingebundenen Holznoten sowie einer wundervollen Süße.

ITALIEN | MONTE ACUTO

**Grappa Invecchiata**

Grappa, 42 % vol, Metalldose  
**48388** - 700 ml - **70,25 €** 100,36 €/l



Nach 33 Jahren Reife im American Oak Hogshead bietet Aromen, die an süßes Gebäck, gebackene Banane mit Sirup und eingekochte Früchte denken lassen.

SCHOTTLAND

**Single Grain Whisky Cambus**

1988-2022, 42,5 % vol  
**62410** - 700 ml - **212,00 €** 302,86 €/l



Kräftige Noten von Lagerfeuern am Strand und Islay Torfrauch kombiniert mit Lakritze, Toffee und Vanille. Lang anhaltender Abgang mit anhaltenden aschigen Noten.

SCHOTTLAND

**Scarabus Batch Strength**

Single Malt Whisky, 57 % vol., in GP  
**63238** - 700 ml - **55,60 €** 79,43 €/l



**1** Im Frühling werden die Äpfel in einer Flasche eingeschlossen, die am Baum aufgehängt wird. Der Apfel wächst so in der Flasche heran. Die Flaschen, werden in verschiedene Alkoholbehälter gegeben, bevor der endgültige Calvados hinzugefügt wird.

FRANKREICH | DOMAINE DE COQUEREL  
**Calvados Vieux Pomme en Carafe**

Calvados, 40 % vol.  
**63786** - 700 ml - **38,95 €** 55,64 €/l

**2** Ein Blend von verschiedenen Calvados, die 4 - 7 Jahre in Eichenholz Fässern lagerten. Das Finish erfolgt für 14 Mon. in Bourbon-Fässern. Komplex, mit süßen Noten von Honig und Äpfeln, Butter und Bratäpfeln, sowie Honig und Schokolade.

FRANKREICH | DOMAINE DU COQUEREL

**Calvados mit Bourbon Finish**

Calvados 4 J., Bourbon Finish, 41 % vol.  
**54972** - 700 ml - **55,50 €** 79,29 €/l

**3** Dieser Premium-Calvados ist ein Beweis für die Kunst, Äpfel zu destillieren. Er wurde drei Jahrzehnte lang sorgfältig gereift, um ein Maß an Komplexität und Tiefe zu erreichen, das nur die Zeit verleihen kann.

FRANKREICH  
DOMAINE DU COQUEREL

**Calvados ACC  
Single Cask**


Calvados ACC Single Cask 30 Jahre, 42 % vol.  
**63337** - 700 ml - **154,00 €**  
220,00 €/l





*Wir sind  
für Sie da!*

VON MONTAG  
BIS FREITAG  
9 - 18 UHR



Zusätzlich im Dezember am:  
SAMSTAG, 16.12.  
SAMSTAG, 23.12.  
SAMSTAG, 30.12.  
jeweils von 9 - 14 Uhr



## Newsletter

ABONNIEREN UND TOLLE ANGEBOTE  
UND INFORMATIONEN ERHALTEN!

\*5 % Rabatt einmalig auf Ihren gesamten Einkauf bei Newsletter Anmeldung bis zum 31.01.24 auf: [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)



---

BOS FOOD GmbH | Grünstr. 24c | 40667 Meerbusch | Tel: 02132-139-0 | Fax: 02132-139-100  
[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de) | [service@bosfood.de](mailto:service@bosfood.de) | DE-ÖKO-001

**BOS FOOD**  
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Alle Preise verstehen sich in Euro. Abbildungen ähnlich. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!  
Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht und sind nicht mit anderen Rabattierungen kombinierbar! Allergene, Nährwerte, Zusatzstoffe und Hinweise erhalten Sie unter [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)