

Bezeichnung	Rebsorte	Herkunftsland	Farbe	Geschmack	empfehlenswert zu
El Sur	Cabernet Sauvignon	Chile	rot	weich, leicht	pikantem Braten, Käsegerichten
El Sur	Sauvignon Blanc	Chile	weiß, trocken	frisch, fruchtiges Bukett	Geflügel, Schaf- und Ziegengerichte
Lautaro Carmenere	Cabernet Sauvignon	Chile	rot, trocken	vegan	
Cremisan Star of Bethlehem	Cabernet Sauvignon	Bethlehem Palästina	rot, trocken	intensiv rubinrote Farbe mit Waldfrucht-Aromen	
Cremisan	Hamdany & Jandaly	Bethlehem Palästina	weiß, trocken	ohne Maschinen geerntet kräftige grün-gelbe Färbung moderate, ausgewogene Säure	
Moonlight shiraz rosé	Syrah	Südafrika	rosé, trocken	reifer Shiraz gibt ihm Kraft und Struktur sehr gefällig mit appetitanregenden Aromen	einer Grillfete und provenzalischer Küche
Moonlight Chenin Blanc	Chenin Blanc	Südafrika	weiß, trocken	duftig, frisch anregend, unbeschwert und doch stoffig ein rundum gelungener Weißwein	Fisch, Bruscetta, Bobotie- Gerichte (afrikanischer Hackfleischauflauf)
Stellar Organics ohne SO2-Zusatz	Merlot ohne Schwefel	Südafrika	rot, trocken	trocken und kräftig	Braten, Käseplatten, Aufläufen
Stellar Organics ohne SO2-Zusatz	Shiraz	Südafrika	rot, trocken	Bio	
Bio Met	Honigwein	Nicaragua und Mexiko		mit naturbelassenem ökologischen Wildblütenhonig	als gekühlter Aperitif, gemixt mit Orangensaft und Sekt oder als Heißgetränk zu genießen
Lautaro	Cabernet Sauvignon	Chile	rot, trocken	fruchtig	
Prosecco		Italien / Veneto		erfrischender Prosecco, nicht zu viel Kohlensäure	Aperitif, Erfrischung, kleine Häppchen