

BARBARA BORNING

Tel.: 02471-1354470

FAX: 02471-1354471

Mobil: 0172 4032525

barbara@barbaras-spezialitaeten.de

barbaras-spezialitaeten.de

**BARBARAS**  
*Mediterrane*  
SPEZIALITÄTEN

## - Info -

Liebe Weinkunden,

unser Katalog ist neu gestaltet worden, mit vielen neuen Produkten.

Seien Sie neugierig und besuchen Sie unsere Webseite.

Folgende neue Produkte haben wir in diesem Jahr aufgenommen:

Hochwertige sortenreine Olivenöle virgen extra von über 1000 Jahre alten Olivenbäumen aus dem Montsant Naturpark

Olivensorten:

Arbequina: Fruchtig mit grüner Artischocke, ausgewogen bitter und würzig

- Empfohlen für Salate                      Kanister      250 ml      8,00 €

Rojal:      Leicht süß und würzig, Geschmack nach reifen Bananen, Früchten und grünen Mandeln

- Empfohlen für Fischgerichte      Kanister      250 ml      8,00 €

Negret:      Sehr elegant und geschmeidig, Geschmack nach würzigen Tomaten und Pfeffer

- Empfohlen für Fleischgerichte      Kanister      250 ml      8,00 €



## **Koscherer Rosat-Wein**



**Peraj Petita rosat**                      **0,75 l**                      **7,80 €**  
**von der Kellerei Capcanes**  
13% trocken,  
Rebsorten: 100% Grenache, 25-50 Jahre als Rebstöcke  
4 Monate in Edelstahltanks, Saignée-Methode, kurze Mazeration  
Dieser koschere Wein wurde unter der strengen Aufsicht der Orthodoxen Union hergestellt.  
Sehr aromatische, rote Fruchtaromen, Dieser Wein lädt zur Wiederholung ein.  
- Sehr hohe Bewertung –



**Giné rosat**                                      **0,75 l**                                      **10,80 €**  
**von der Kellerei Buil & Giné**  
14,5% trocken  
Rebsorte: Garnacha rot  
im Stahltank ausgebaut  
Intensive rote Früchte, Erd- und Himbeere.  
Am Gaumen frisch, fettig, breit und angenehm, sehr fruchtig.  
- Goldmedaille

## **Koscherer Rot-Wein**



**Peraj Ha'abib**                                      **0,75 l**                                      **24,50 €**  
**von der Kellerei Capcanes**  
15 % trocken,  
Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena  
12 Monate Barrique in französischer Allier-Eiche  
Malo-Milchgärung. Alle Sorten werden gemeinsam vinifiziert.  
Unter der Betreuung der Orthodoxen Union wird dieser besonders hoch qualitative Wein hergestellt.  
Aromen von Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Toasty und Kaffeearomen.  
Im Mund verführerische Kirschfrucht und Brombeeren, sehr komplex und anspruchsvoll  
- Hohes Alterungspotential –  
Durchgängig auf allen Ebenen sehr, sehr hohe Bewertungen, teilweise bis zu 95/100 Punkten / Goldmedaille