



Lugana Ora 2024 - unser Osterangebot ab WeinLager!

Im letzten Jahr war er wegen Ernteausfall nicht lieferbar, aber jetzt gibt unseren beliebten Lugana Ora von Perla del Garda wieder. Viel saftige Frucht, lebendige Mineralität und Süffigkeit zeichnen diesen Weißwein vom südlichen Gardasee aus.

Osterangebot ab WeinLager in der 6er Kiste bereits ab 11,90 €

Dieser Preis gilt nur bis Ostersonntag

In der Mixkiste 3/3 nur 12,50 €*

Einzelflaschenpreis, Laden & Lager 13,90 €

Perla del Garda ist ein familiengeführtes Weingut am Süden des Gardasees. Neben dem Lugana Ora haben wir nun auch den Top Lugana des Weinguts, den **"La Perla 2024"** neu im Sortiment. Bereits 2023 wurde dieser Lugana mit 3 Gläsern im Gambero Rosso, höchste Auszeichnung für italienische Weine, bewertet. **Preis pro Flasche 15,90 €***

Der **"L'Lac 2024"** von Prendina rundet als dritter Lugana das Angebot ab. Mit etwas mehr Fülle und Schmelz gefällt uns dieser Wein Jahr für Jahr. Die verfügbare Menge ist wegen geringer Anbaufläche stets sehr begrenzt. **Preis pro Flasche 14,90 €***

Alle drei Weine können Sie diesen Freitag & Samstag im WeinLager probieren.

Ab WeinLager erhalten Sie beim Kauf von 6 Flaschen (Sortierung 3/3) immer 10% Lagerrabatt.

Unsere Öffnungszeiten vor Ostern im Weinladen

Sonntag 13. April Verkaufsoffen zum Idsteiner Hexenmarkt
Mittwoch 16. April zusätzlich Mittwochnachmittags geöffnet

Unsere Öffnungszeiten vor Ostern ab WeinLager

Zusatztermin am Gründonnerstag 17. April 16:00 bis 18:30 Uhr
Ostersonntag 19. April Verkauf ab WeinLager 10:00 bis 14:00 Uhr

Neu in unserem Veranstaltungskalender - das besondere Event! Auch als geschmackvolles Ostergeschenk....

Essen & Trinken by t.fey – Jetzt mit Menü-Einblick

Für die Event-Serie „Essen & Trinken mit t.fey“ veröffentlichen wir erstmals die Menüs der einzelnen Länderabende. Den Auftakt macht Südtirol! Till Fey lädt zu einem genussvollen Abend mit vier authentischen Gerichten aus der Südtiroler Küche ein: Lardo, Kraut, Spargel und Rhabarber stehen dabei im Fokus. Verarbeitet werden ausschließlich saisonale Produkte von regionalen Erzeugern. Das Menü wird von vier sorgfältig ausgewählten Weinen und einem Aperitif zur Begrüßung begleitet.

Die Termine mit Menü-Einblick:

Freitag, 9. Mai - Südtirol
Lardo / Kraut / Spargel / Rhabarber
Preis p.Pers. 79 €

Freitag, 13. Juni - Vietnam
Garnele / Rind / Fischsoße / Kokos
Preis p.Pers. 79 €

Freitag, 11. Juli - Mexiko
Tomatillo / Fisch / Mole / Erdbeere
Preis p.Pers. 79 €

Freitag, 15. August - Italien
Tomate / Stracciatella / Garnele / Pfirsich
Preis p.Pers. 79 €

