

THEMENSCHWERPUNKT BÄRLAUCH

WEINEMPFEHLUNGEN ZUR BÄRLAUCH-SAISON



Wenn Bärlauch Saison hat, zieht Frische und Würze in die Küche ein.

Ob Suppe, Risotto, Pasta oder Knödel – je nach Zubereitung zeigt er sich fein-cremig oder kräftig und herzhaft.

So vielseitig wie das Gericht ist auch die passende Weinbegleitung: Zu cremigen Varianten passen frische, würzige Weißweine, zu kräftigeren dürfen es Weine mit mehr Struktur und Körper sein. Unsere Empfehlungen bringen beides ins Gleichgewicht – für genussvolle Frühlingmomente.



HESS
Grüner Veltliner Weinviertel
DAC bio 2025
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4018728 | € 6,90



WEINHOFMEISTEREI
Grüner Veltliner
Federspiel Treu 2025
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4018690 | € 30,40



ZAHEL
Oberlaa Wiener Gemischter Satz
DAC bio 2024
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4017295 | € 8,90



LEOPOLD AUER
Rotgipfler Gumpoldskirchen
DAC bio 2025
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4018273 | € 8,40



FRITZ
Roter Veltliner
Wagramterrassen bio 2025
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4018501 | € 7,50



BRÜNDLMAYER
Grau- und Weißburgunder
Ried Spiegel bio 2022
FL 1x0,75 l
Art.-Nr. 4014635 | € 18,00

INSPIRATION FÜR DIE GASTRONOMIE – MIT LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS.

Die angeführten Preise sind Nettopreise in Euro pro Gebinde exkl. aller Abgaben und Steuern. Gilt nur für die Standorte Wien, Ybbs, Graz und Salzburg. Preisangaben vorbehaltlich Druckfehler.

www.delfabrokarik.at

