



**CANTINE ROMAGNOLI
PINOT NERO 2024
EMILIA-ROMAGNA / ITALIEN**

Die Cantine Romagnoli gehört zu den traditionsreichsten Weingütern in der Emilia-Romagna. Seit 1857 prägt das Haus die regionale Weinlandschaft, heute unter der Leitung von Alessandro Perini, der klassische Weinbaukunst mit moderner Kellertechnik verbindet. Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich über etwa 40-45 Hektar Anbaufläche in Hanglagen, die durch die Bodenstruktur und ein besonderes Mikroklima geprägt sind.

Der Pinot Nero Emilia IGT beweist, dass große Eleganz nicht zwingend aus den klassischen Kernregionen dieser Rebsorte stammen muss. In den sanft hügeligen Anbauflächen findet der Pinot Nero Bedingungen vor, die ihm Frische, Finesse, Ausdruck und Balance verleihen.

Im Glas zeigt der Wein ein mittleres Rubinrot mit zarten granatfarbenen Reflexen.

Die Nase ist intensiv fruchtbetont:

Kirschen und Himbeeren dominieren, ergänzt durch Erdbeere, dezente Veilchennoten und einen Hauch von Pfeffer und Nelke. Das Bouquet wirkt sortentypisch und elegant, ohne überladen zu sein.

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Nero präzise und ausgewogen. Der Wein ist saftig und lebendig, begleitet von feinen, seidigen Tanninen, die Struktur verleihen, ohne die Leichtigkeit zu beeinträchtigen. Die Säure bleibt präsent, aber harmonisch, und sorgt für Frische und Länge. Der Nachhall ist mittellang, mit Eindrücken von Beeren, dezenten Kräutern und einem Hauch Mineralität.

Wir finden: Ein verlässlicher charakturvoller Pinot Nero!

Kategorie: Rotwein

Weingut: Cantine Romagnoli

Geschmack: trocken, fruchtig

Anbaugebiet: Emilia-Romagna

Land: Italien

Rebsorte: Pinot Nero

Trinktemperatur: ca. 16-18°C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Passt ideal zu: Pizza, Pasta, Käse, hellem Fleisch und als Solist



Liebe Weinentdecker,
weilersagen lohnt sich!

Sie sind zufrieden mit unserer
Weinauswahl im Paket?

Dann empfehlen sie uns weiter.

Für jeden neuen Weinentdecker, der
aufgrund ihrer Empfehlung ein
Jahresabo abschließt, erhalten sie eine
attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:
Jeder neue Entdecker erhält
sein erstes Paket
GRATIS.

Hashtag: Wein verbindet



REWE RIchrath Supermärkte GmbH + Co. OHG

Im Rauland 132-134

50127 Bergheim

Telefon: 02271 / 79510

Telefax: 02271 / 7951119

www.richrath-weinentdecker.de

info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN- ENTDECKUNGEN DES MONATS



JANUAR 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

herzlich Willkommen zur ersten Ausgabe des Weinentdeckers im Jahre 2026.

Wir wünschen Ihnen ein großartiges neues Jahr – mit vollen Gläsern, einem wachen Entdeckergeist und möglichst wenig guten Vorsätzen, die keinen Spaß machen. Möge 2026 ein Jahr werden, in dem Genuss nicht verschoben, sondern zelebriert wird.

Denn während der "Dry January" wieder tapfer die Runde macht und mancher Weinfreund plötzlich Mineralwasser verkostet, bleiben wir entspannt. Wir finden das Leben ist schon trocken genug. Wein ist schließlich kein Feind, sondern Kulturgut – und Genuss kennt kein Kalenderblatt.

Mit der ersten Ausgabe unseres Weinentdecker-Formats liefern wir genau das passende Gegenprogramm: Freuen Sie sich auf einen wahrlich saftig-eleganten **Weißburgunder von Markus Schneider aus der Pfalz**, der zeigt, wie charmant deutsche Weine sein können.

Des Weiteren präsentieren wir einen **Pinot Nero aus Italien**, der mit Finesse, Tiefe und einem Hauch "Dolce Vita" überzeugt. Entdecken darf Spaß machen. Schön, dass Sie mit uns anstoßen.

Probieren und diskutieren die Weine aus diesem Weinentdecker-Paket.

Viel Trinkspaß wünschen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an info@rewe-richrath.de



MARKUS SCHNEIDER WEISSBURGUNDER 2024 PFALZ / DEUTSCHLAND

Markus Schneider ist ein Name, der weit über die Grenzen der Pfalz bekannt ist. Das Weingut befindet sich in der Nähe von Ellerstadt, im Herzen der Pfalz. Es ist eine Region, die für ihre warmen, sonnigen Tage und kühlen Nächte bekannt ist – ideale Voraussetzungen für die Reifung des Traubenguts.

Die Lagen von Markus Schneider zeichnen sich durch ihre Nähe zum Haardtrand aus, einem markanten geologischen Übergang zum Rheintal. Diese geologische Vielfalt sorgt für eine enorme Komplexität und Tiefe in den Weinen.

Die Böden sind mineralisch geprägt, was besonders in dem heute vorgestellten Weißburgunder spürbar ist. Er präsentiert sich im Glas in einem klaren, hellen Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase offenbart sich ein wunderbar frischer Duft von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von floralen Noten und weißem Pfirsich. Ein wenig Kräuterigkeit und die mineralische Komponente des Terroirs sind ebenfalls präsent und verleihen dem Bouquet Komplexität und Tiefe.

Der Weißburgunder ist ein wahres Meisterwerk der Balance. Der Einstieg ist frisch und lebendig, getragen von einer knusprigen Säure, die perfekt mit den Fruchtnoten harmoniert. Der Geschmack von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten entfaltet sich am Gaumen und wird durch eine feine Mineralität und einen Hauch von Kräutern abgerundet. Der Abgang ist präzise und lang. Frucht, Frische und Mineralität bleiben noch eine Weile präsent und verabschieden sich mit einer feinen, salzigen Note.

Wir finden: Ein Weißburgunder in Perfektion!

Kategorie: Weißwein
Weingut: Markus Schneider
Geschmack: trocken, fruchtbetont
Anbaugebiet: Pfalz
Land: Deutschland
Rebsorte: Weißburgunder

Trinktemperatur: 8-10°C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Passt ideal zu: hellem Fleisch, Pasta, Salaten, Meeresfrüchten und Fisch

