



**MASSERIA LI VELI
PASSAMANTE 2023
SALICE SALENTINO / ITALIEN**

Die Masseria Li Veli liegt im sonnenverwöhnten Süden Apuliens, in der berühmten Weinregion Salice Salentino. Familie Falvo hat das Anwesen im Jahr 1999 übernommen und seither konsequent auf nachhaltigen Weinbau und die Pflege autochthoner Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo gesetzt. Die Weinberge erstrecken sich über kalk- und tonreiche Böden, die den in dem kräftigen mediterranen Klima gestählten Trauben reiche Aromen und unverwechselbare Struktur schenken.

Im Glas leuchtet der Passamante in einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen.

Die Nase betört mit einem intensiven Fruchtbukett: reife Pflaumen, dunkle Brombeeren und Kirschen verschmelzen harmonisch mit dezenten Kräuternoten und würzigen Akzenten von Zimt und Muskat. Fein ausbalancierte Nuancen von Lakritz und Veilchen runden das Aroma ab. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und geschmeidig. Die saftige Frucht trifft auf eine lebendige Säure, die für Spannung sorgt, während die samtigen Tannine für Struktur und Eleganz verantwortlich sind. Würzige Untertöne und eine dezente Mineralität machen den Geschmack facettenreich und harmonisch. Der Abgang ist langanhaltend und angenehm würzig, mit einem Nachklang von dunkler Frucht und mediterranen Kräutern, der den Charakter des Weins noch einmal eindrucksvoll unterstreicht.

Sonne im Glas!



Kategorie: Rotwein
Weingut: Masseria Li Veli
Geschmack: fruchtbetont
Anbaugebiet: Salice Salentino
Land: Italien
Rebsorte: Negroamaro
Trinktemperatur: ca. 16-18°C
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Passt ideal zu: Wild, dunklen Fleischgerichten, Pizza, Pasta und als großartiger Solist

Liebe Weinentdecker,
weetersagen 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



FEBRUAR 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

herzlich willkommen zur Februar-Ausgabe des Weinentdeckers im Jahre 2026.

Der Februar ist ein Monat der Gegensätze: der kürzeste im Jahr, oft kalt und grau, und doch voller Bewegung. Zwischen frostigen Tagen, ersten zarten Vorboten des Frühlings und dem bunten Trubel des Karnevals sucht man nach Momenten, die wärmen und inspirieren.

Genau hier setzt unser Weinentdecker an. Auch in diesem Monat stellen wir Ihnen zwei Weine vor, die den Februar ein wenig heller machen. Ein Sauvignon Blanc von der Ahr, überraschend frisch und außergewöhnlich für eine Region, die man vor allem mit Rotwein verbindet. Hier zeigt sich einmal mehr eine neue, spannende Seite heimischer Weinbaukunst.

Ihm gegenüber steht ein Negroamaro aus Italien, der mit südlicher Kraft, dunkler Frucht und Wärme überzeugt - wie ein kurzer Ausflug in sonnigere Gefilde.

Zwei Weine, die kalten Tagen Charakter verleihen und beweisen, dass der Februar zwar kurz ist, Genuss aber lange nachklingt.

Probieren und diskutieren Sie 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



AHRWEILER WINZER-VEREIN SAUVIGNON BLANC 2025 AHR / DEUTSCHLAND

Der Ahrweiler Winzer-Verein, tief verwurzelt im Herzen des Ahrtals, steht wie kaum ein anderes Weingut für die Geschichte und Identität dieser einzigartigen Weinregion. Bereits im 19. Jahrhundert gegründet, zählt die Winzergenossenschaft zu den traditionsreichsten Deutschlands und vereint bis heute das Wissen vieler Generationen von Ahrwinzern. Bekannt für große Spätburgunder, beweist der Winzer-Verein mit diesem in dieser Region selten angebauten Sauvignon Blanc eindrucksvoll Mut. Die Ahr ist ein Anbaugebiet der Extreme: enge Täler, steile Hänge und ein kühles Klima prägen den Charakter der Weine. Gerade deshalb ist Sauvignon Blanc hier eine Rarität.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem klaren, hellen Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus Stachelbeere, frischer Limette und saftiger Grapefruit, begleitet von feinen Kräuternoten, Holunderblüte und einem Hauch von Mineralik, der die Herkunft von Schieferböden widerspiegelt. Die Aromatik wirkt nie laut, sondern elegant und präzise.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr lebendig. Eine animierende Säure trägt die fruchtigen Noten von grünem Apfel, Zitrusfrucht und reifer Birne, während die feine mineralische Spannung für Tiefe sorgt. Die Textur ist schlank, aber nicht karg, vielmehr zeigt der Wein eine überraschende Fülle und Balance für einen Sauvignon Blanc aus dieser kühlen Region. Der Abgang ist lang und erfrischend, geprägt von salziger Mineralität, zarter Kräuterwürze und Eleganz.

Ein Wein, der weiß wie man Eindruck macht!

Kategorie: Weißwein
Weingut: Ahrweiler Winzer-Verein
Geschmack: trocken, fruchtig
Anbaugebiet: Ahr
Land: Deutschland
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Trinktemperatur: 8-10°C
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 12 % Vol.
Passt ideal zu: Meeresfrüchte und Fisch, asiatische Küche, Pasta, Salate

