



**HAUTS DE MARGON
SYRAH / GRENACHE
LANGUEDOC / FRANKREICH**

Die Domaine de Margon liegt im Herzen des Languedoc im Süden Frankreichs – einer Region, die seit Jahren für charaktervolle, moderne Roséweine geschätzt wird. Geprägt vom mediterranen Klima, kalkhaltigen Böden und viel Sonne entstehen hier Weine mit intensiver Frucht, feiner Frische und unkomplizierter Eleganz. Die Cuvée aus Syrah und Grenache verbindet dabei zwei der typischsten Rebsorten der Region zu einem besonders harmonischen Rosé. Im Glas zeigt sich der Wein in einem strahlenden Lachsrosa. Das Bukett wirkt frisch und sommerlich: Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Grapefruit steigen zuerst in die Nase, begleitet von feinen floralen Noten und einem Hauch mediterraner Kräuter. Gerade diese leichte Würze verleiht dem Wein seinen südfranzösischen Charakter. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé angenehm weich und saftig. Die Grenache bringt eine charmante Fruchtigkeit, während Syrah dem Wein Struktur und eine feine Würze verleiht. Noten von roten Beeren, Wassermelone und weißem Pfirsich werden von einer lebendigen, gut eingebundenen Säure getragen, die dem Wein Frische und Leichtigkeit schenkt. Der Abgang ist trocken, elegant und überraschend lang, mit einer feinen mineralischen Note, die noch angenehm nachklingt. Wir finden: Dieser Rosé transportiert das Lebensgefühl Südfrankreichs auf angenehme und aufregte Weise ins Glas!



Kategorie: Roséwein
Weingut: Domaine de Margon
Geschmack: trocken
Anbaugebiet: Languedoc
Land: Frankreich
Rebsorte: 50% Syrah, 50% Grenache
Trinktemperatur: ca. 8-10°C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Passt ideal zu: Vorspeisen, Salaten, gegrilltem Fisch, Antipasti & Pasta

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



JUNI 2026

LIEBE WEINFREUNDE,

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

Mit dem Juni beginnt die Zeit der spontanen Abende im Freien, leichter Küche und entspannter Genussmomente. Die ersten wirklich warmen Tage laden dazu ein, den Alltag etwas langsamer werden zu lassen und besondere Augenblicke bewusst zu genießen – natürlich am besten mit einem guten Glas Wein.

Mit unserer aktuellen Auswahl möchten wir Ihnen zwei Weine vorstellen, die perfekt zu dieser Jahreszeit passen. Der **Lugana vom Gardasee** überzeugt mit seiner feinen Frische, eleganten Struktur und einer angenehmen Leichtigkeit. Ein Wein, der mediterranes Lebensgefühl vermittelt und wunderbar zu Fisch, Pasta oder einem entspannten Aperitif auf der Terrasse passt.

Der südfranzösische Rosé bringt hingegen die sonnige Gelassenheit des Südens ins Glas. Trocken, fruchtig, frisch und unkompliziert begleitet er gesellige Sommerabende ebenso gut wie spontane Genussmomente zwischendurch. Seine lebendige Art macht ihn zum idealen Wein für warme Junitage und lange Nächte unter freiem Himmel.

Zwei unterschiedliche Charaktere, die eines gemeinsam haben: Sie laden dazu ein, den Sommer bewusst zu genießen – Schluck für Schluck!

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



OTELLA LUGANA 2024 GARDASEE / ITALIEN

Manche Weine schmecken nach Sommer – und manche erzählen gleichzeitig von ihrer Herkunft. Der Lugana vom Cantina Ottella gehört zweifellos zur zweiten Kategorie. Direkt südlich des Gardasees, zwischen sanften Moränenhügeln und mineralreichen Tonböden, entstehen hier seit Generationen elegante Weißweine mit unverwechselbarer Handschrift. Das Familienweingut der Brüder Francesco und Michele Montresor gilt heute als einer der stilprägenden Erzeuger der Region Lugana.

Die Rebsorte dieses Weins ist die autochthone Turbiana, auch als Trebbiano di Lugana bekannt – eine alte, in der Region tief verwurzelte Sorte, die besonders rund um den Gardasee ihre charakteristische Mineralität entwickelt. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, bevor der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe reift.

Im Glas zeigt sich der Lugana in einem leuchtenden Strohgelb mit feinen goldenen Reflexen. Bereits in der Nase öffnet sich ein vielschichtiges Aromenspiel: Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und reife Birnen treffen auf exotische Nuancen von Ananas und kandierten Früchten. Am Gaumen wirkt der Wein bemerkenswert fein und gleichzeitig kraftvoll. Saftige Grapefruit, gelber Apfel und ein Hauch tropischer Früchte verbinden sich mit lebendiger Säure und einer leicht salzigen Mineralität.

Genau dieses Zusammenspiel aus Frische, Cremigkeit und Struktur macht Lugana so beliebt – unkompliziert zugänglich, aber niemals banal.

Der Abgang bleibt lange präsent, elegant mit einer feinen salzigen Note, die sofort Lust auf den nächsten Schluck macht.

Wir finden: Sommer – Sonne – Lugana!

Kategorie: Weißwein
Weingut: Cantina Ottella
Geschmack: trocken, fruchtig
Anbaugebiet: Lugana
Land: Italien
Rebsorte: Turbiana
Trinktemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Passt ideal zu: Fisch & Meeresfrüchten, Pasta & Risotto, Geflügel & hellem Fleisch, asiatischer Küche & als wunderbarer Solist.

