



Georgische Spezialitäten von Rtvelisi

## Highlights für Weinliebhaber

Der Südkaukasus mit Georgien ist vermutlich die älteste Weinbauregion der Welt. Als Wahltiroler lag es für uns nahe, einen besonders geschätzten Teil unserer Heimat nach Innsbruck und von dort aus nach ganz Österreich und Europa zu bringen. Unsere angebotenen Weine sind in verschiedenen Preisklassen erhältlich und punkten mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis!

- ✓ 8.000 Jahre Tradition im Weinanbau
- ✓ natürlicher Anbau ohne Zusatzstoffe
- ✓ teilweise Produktion in Amphoren
- ✓ sorgfältig ausgewähltes Sortiment

Wir haben das richtige Sortiment, wir lieben das Exklusive und wir finden, was zu Ihnen passt!

# 15

einzigartige  
Weinsorten

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

## KONTAKT

Fragen? Bestellungen? Anregungen?  
Für jedes Ihrer Anliegen sind wir gerne erreichbar.



Ingenuin-Fischler-Straße 13  
6020 Innsbruck, Österreich



office@weinshoptirol.com  
www.weinshoptirol.com



+43 676 5549195  
+43 676 3724795

# ERLESENE WEINE AUS GEORGIEN

Edle Tropfen und preiswerte Sorten aus dem Mutterland der Winzerkultur



## Rotweine

### Alazani Valley (halbsüß)

produziert aus der Saperavi-Rebe, vollmundiger, frischer und fruchtiger Geschmack von Beeren und Kirsche, komplexer und süßer Abgang; passend zu süßen Desserts und Weichkäse



### Kindzmarauli (halbsüß)

produziert aus der Saperavi-Rebe, vielfältiges Aroma von schwarzen Früchten und Gewürzen; sowie langer Abgang mit leicht rauen Tanninen; passend zu Süßspeisen und Desserts

### Akhasheni (halbsüß)



produziert aus der Saperavi-Rebe, fruchtiger Gaumen mit Noten von Zwetschke und einem runden, cremigen Nachgeschmack; passend zu Süßigkeiten und Desserts



### Saperavi (trocken)

produziert aus der Saperavi-Rebe, geprägt von saftiger Brombeere und überreifer Sauerkirsche, feste und reife Tannine im Abgang; passend zu Roastbeef, Lamm und Steaks

### Mukuzani (trocken)



produziert aus der Saperavi-Rebe, tiefrot gereift in Eichenfässern, frische Noten von roten Früchten und Kirsche, robuste Tannine in langem Abgang; passend zu Rind, Schwein und gereiftem Käse



## Weißweine

### Alazani Valley (halbsüß)

produziert aus den Rkatsiteli- und Mtsvane-Reben, Noten von weißen Früchten, Kräutern und rohen Haselnüssen, Pfirsich- und Nektarinenabgang; passend zu Vorspeisen und süßen Backwaren



### Tvishi (halbsüß)

produziert aus der Tsolikauri-Rebe, herrlich fruchtig und blumig mit Quitte und Birne, knackiger und sauberer Nachgeschmack; passend zu Huhn, Fisch und kräftigem Käse



### Tsinandali (trocken)

produziert aus den Rkatsiteli- und Mtsvane-Reben, vollmundig und elegant mit Banane und tropischen Früchten, Zitrusgeschmack und Eiche im Abgang; passend zu Salaten, Gemüse, Huhn und Fisch



### Mtsvane (trocken)

produziert aus der Mtsvane-Rebe, intensiv blumig, Anklänge von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten, pikanter Abgang mit grünem Apfel; passend zu Fisch und Geflügel



### Kisi (trocken)

produziert aus der seltenen Kisi-Rebe, mit Blüten- und Pfirsicharomen, cremige Schichten von Mango, Ananas, Apfel und Birne mit rassigem Abgang; passend zu Pilzen, Fisch und Käse

## Roséweine

### Alazani Valley (halbsüß)

produziert aus der Saperavi-Rebe, leicht süßlich und delikat, Einflüsse von roten Früchten, Granatapfel, Wassermelone und Kirschkompott; passend zu Wurst, Fisch und Barbecue



### Pirosmeni Rosé (halbtrocken)

produziert aus der Saperavi-Rebe, jung und vollmundig, intensiv süß fruchtig, weich und würzig, ausgewogener Brombeeren-Nachklang; passend zu Süßigkeiten, Früchten und Desserts

### SAPERAVI-QUEVRI



produziert aus der Saperavi-Rebe in Quevris, rund und fruchtig, Aromen von reifen Kirschen und Beeren, Vanilletöne, langer Abgang und balancierte Tanninstruktur; passend zu Fleisch, Barbecue und Steaks



### KISI-QUEVRI



produziert aus der Kisi-Rebe in Quevris, sehr körperreich, Noten von Apfel, Birne, Zitrusfrüchten, Dörrobst und Nüssen, raffinierte Struktur und langer Abgang; passend zu Fleisch, Fisch und Käse

### RKATSITELI-QUEVRI



produziert aus der Rkatsiteli-Rebe in Quevris, intensiver Duft, komplex und mineralisch, Geschmack von weißen Früchten und feinen Kräutern, endet mit reifen Tanninen; passend zu Fisch, Geflügel und Salaten

