

riegel
bioweine

z o t t e r
SCHOKOLADE



SCHOKO & WEIN

16 GENUSSPAARE

INTRO



Josef und Julia Zotter zählen laut internationalem Schokoladentest zu den besten Chocolatiers der Welt, ihre Schokofabrik gilt als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs und die handgeschöpften Schokoladen sind Kult. Bei Zotter werden alle Schokoladen von der Bohne bis zur Tafel selbst, Bean-to-Bar, in reiner Bio- und Fair-Qualität hergestellt. Derzeit gibt es über 500 verschiedene Produkte im Sortiment. Entstanden ist das Herstellungsprinzip der handgeschöpften Schokoladen bereits in den 90er Jahren. Noch heute werden bis zu sieben Füllschichten von Hand aufgetragen. Mittlerweile wurden ungefähr 1.500 Rezepte entwickelt. Ein echtes Geschmacksabenteuer für Genießer!

Riegel Bioweine beweist seit mehr als 35 Jahren, dass die Entscheidung für 100% Bio keine Kompromisse erfordert. Das Unternehmen ist Fair for Life zertifiziert und Träger des "Umweltpreis Baden-Württemberg" 2022. Der Handel mit mehr als 1.200 Bioweinen aus aller Welt ist für das Familienunternehmen Überzeugungssache. Als moderner Weindienstleister trägt Riegel Verantwortung für eine marktgerechte Sortimentsgestaltung, die hohe Qualität, Produktsicherheit und -verfügbarkeit sowie eine lückenlose Rückverfolgbarkeit garantiert. So soll die Leidenschaft für guten Wein schmeckbar und nachvollziehbar beim Endkunden ankommen.

Zwei kreative Partner teilen hier ihre Leidenschaft für sorgfältig hergestellte Produkte, außergewöhnliche Kombinationen und kulinarische Abenteuer. Eine Gaumenreise der besonderen Art wollen wir Ihnen und Ihren Kunden mit unseren sechzehn gemeinsam ausgewählten und verkosteten Traumpaaren von Bio-Schokoladen und -Weinen vorstellen.

Nutzen Sie einen vielversprechenden Synergieeffekt im Handel und schenken Sie experimentierfreudigen Genussmenschen ein besonderes Geschmackserlebnis!

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 **MOONLIGHT Chenin Blanc-Sauvignon Blanc Stellar Organics** Art. Nr.: 65105
Ananas mit Cashew Art. Nr.: 16509
- 2 **ADOBE Sauvignon Blanc Reserva Emiliana** Art. Nr.: 66315
Yuzu Citrus Art. Nr.: 16500
- 3 **ADOBE Chardonnay Reserva Emiliana** Art. Nr.: 66310
ButterKaramell Art. Nr.: 16056
- 4 **Torrentés Mendoza – Santa Julia** Art. Nr.: 67010
GrammelNussn Art. Nr.: 16076
- 5 **ADOBE Carménère Reserva – Emiliana** Art. Nr.: 66325
Rum-Pflaumen-Marzipan Art. Nr.: 16400
- 6 **EL BURRO Natural Malbec – Santa Julia** Art. Nr.: 67065
Hanfpraline Art. Nr.: 16477
- 7 **THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Chardonnay – Stellar Organics** Art. Nr.: 65139
Zitronenpolenta Art. Nr.: 16178
Vanille + Crisps Art. Nr.: 16634
- 8 **Stellar Shiraz – Stellar Organics** Art. Nr.: 65120
Mohn & Kirsche Art. Nr.: 16629
- 9 **Stellar Pinotage – Stellar Organics** Art. Nr.: 65118
Mandelnougat + Rote Nüsse Art. Nr.: 16176
- 10 **MOONLIGHT Red Semi Sweet Stellar Organics** Art. Nr.: 65108
Beerenmousse Art. Nr.: 16326
- 11 **ADOBE Merlot Reserva – Emiliana** Art. Nr.: 66330
Dattel & Cashew Art. Nr.: 16602
- 12 **ADOBE Syrah Reserva – Emiliana** Art. Nr.: 66335
»Kulfi« Pistazien, Mandeln und Kardamom Art. Nr.: 16631
- 13 **THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Pinotage – Stellar Organics** Art. Nr.: 65141
Pflaume & Haselnuss Art. Nr.: 16606
- 14 **Stellar Merlot – Stellar Organics** Art. Nr.: 65115
Blauer Krachmohn Art. Nr.: 16374
- 15 **Muscat HEAVEN ON EARTH Stellar Organics** Art. Nr.: 65150
Mango Tango Art. Nr.: 16501
- 16 **Ron de Marinero Bio Fair Trade** Art. Nr.: 9-009bio
Limette Maracuja Art. Nr.: 16520

Bestellung Wein: verkauf@riegel.de • Tel.: +49 7774 931313 • Fax: +49 7774 9313810

Bestellung Schokolade: Wenn auch Sie Zotter-Produkte in Ihrem Sortiment führen wollen, dann würden wir uns freuen, eine Nachricht von Ihnen zu erhalten. Gerne übermitteln wir Ihnen unsere Sortiments- und Preislisten. Schreiben Sie uns doch: schokolade@zotter.at oder füllen Sie das Kontaktformular online aus: www.zotter.at/haendler-werden

Ordentlich Säure und doch zweimal ganz unterschiedlich: weinig-zitrisch im südafrikanischen Weißwein und ganz reif, fast süßlich-sauer in der Ananas-Fruchtschicht der Schokolade. Das Fett der gerösteten Cashewnüsse und der zartschmelzende Nougat puffern beide Säurekomponenten wunderbar ab und sorgen dafür, dass es dann doch nicht zu viel wird. Genauso „crisp“ wie der Wein sind auch die kleinen Cashewkernstücke im Nougat.



MOONLIGHT Chenin Blanc-Sauvignon Blanc

W.O. Western Cape, Südafrika

Stellar Organics



Duftig, frisch, unbeschwert und doch stoffig. Ein rundum gelungener Weißwein aus diesen ursprünglich von der Loire stammenden Rebsorten, die hier am Kap einen etwas gefälligeren Charakter zeigen als in ihrer kühlen europäischen Heimat.

Ananas mit Cashew

Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem Cashewnougat, den wir selbst herstellen. Schonend geröstet, verarbeiten wir die Cashews zu einem zartschmelzenden Nougat, in den wir kleine Cashewkernstücke streuen, bevor wir das Ganze in Milkschokolade tauchen.



Wie für heiße Sommertage gemacht. Auf der einen Seite ein Cool Climate-Sauvignon Blanc wie aus dem Bilderbuch mit genau dem richtigen Verhältnis von frischer Säure, exotischer Frucht und kräutrig-herbalen Noten. Genauso stimmig wie die verschiedenen Komponenten der fruchtig-erfrischenden Schokoganache. Auch der Überzug aus Milchschokolade passt gut zu dem dezenten „Bitter!“ des Sauvignons. Schokolade und Wein im Gleichklang.

ADOBE Sauvignon Blanc Reserva D.O. Valle Casablanca, Chile Emiliana



Die Nähe des Pazifiks ermöglicht ein in diesen Breitengraden ungewöhnlich gemäßigt, kühles Klima und sorgt damit für ideale Reifebedingungen für Weißweine. Komplexe Nase geprägt von Zitrus- und Limettennoten. Am Gaumen kommen Stachelbeere und ein Hauch frisch gemähter Wiese dazu. Herrliche Frische und Exotik, dabei sehr geschmeidig.

Yuzu Citrus

Halb Mandarine, halb Limette, das ist Yuzu, die neue Trendzutat der Starköche, die abgefahren nach sonnengereiften Mandarinen schmeckt. Aus weißer Schokolade, Yuzu-Saft aus Japan, herrlichen Mandarinen und einem Schuss Zitrone zaubern wir eine fruchtig-erfrischende Schokoganache, die nach Sommer-Sonne schmeckt. Zum Abschluss eine hauchdünne dunkle Schokoschicht und ein Überzug aus Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

Ein wunderbares Beispiel dafür, wie sich Wein und Schokolade gegenseitig ergänzen und verstärken können. Ein kleiner Anteil des Chardonnays wurde im Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut. Dadurch wird der von viel exotischer Frucht getragene Weißwein um einiges cremiger und fülliger. Genau da setzt die Schokolade mit der süßlichen Buttrigkeit des Karamells und dem Schmelz des Nougats an. Am Ende wirkt der Weißwein in Kombination mit der Schokolade noch etwas mineralischer und salziger als ohne.



ADOBE Chardonnay Reserva **D.O. Valle Casablanca, Chile** **Emiliana**



Feiner Chardonnay aus der Cool-Climate-Region Casablanca in Chile. Im Glas zitronengelb, in der Nase Williamsbirne und eine dezent nussige Note. Subtile tropische Fruchtaromen am Gaumen, insbesondere reife Ananas, untermalt von einer rauchigen Note. Sehr ausgewogen mit samtiger Textur und anhaltendem Abgang.

ButterKaramell

Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut und ehrlich schmeckt, dafür aber widerspenstiger ist als flüssige Artgenossen. Wäre er flüssig, würde er beim Handschöpfen davonlaufen und wir hätten gar keinen Karamell. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade.



Hier treffen wirklich zwei Exoten aufeinander, die es faustdick hinter den Ohren haben. Der argentinische Torrontés ist so duftig, dass er viele europäische Muskateller in den Schatten stellt. Dabei so körperreich und mächtig, dass er genau das richtige Gewicht auf die Waage bringt, um es mit der Textur von Grammeln und Haselnuss in dieser „abgefahrenen“ Schokolade aufzunehmen. Sein typischer Muskatton, ergänzt von Orangeat- und Zitronat-Noten, passt wunderbar zu Zimt und Kardamom in der Milchkuvertüre.

Torrontés Mendoza, Argentinien Santa Julia



Sinnliche Düfte, zarte Muskataromen, auch Noten von Orangen und Zitronen, dabei unaufdringlich und extrem verführerisch. Tolle Struktur mit einer fein ausbalancierten Säure. Langes Finish. Gibt es so nur in Argentinien.

GrammelNussn

Nur nicht abschrecken lassen – diese Kreation ist ein Wahnsinn und garantiert eine Gaumenerleuchtung. Geriebene Schweinsgrammeln, alias Grieben, knusprig geröstet und karamellisiert, konkurrieren mit Haselnussnougat um die nussigsten Noten. Mit Zimt und Kardamom verfeinert und in hochprozentiger Milchkuvertüre getunkt.

Während die Pflaumen in der Schokolade mit Rum „getränkt“ wurden, präsentiert der chilenische Carménère in ganz überseeischer Manier Aromen von wunderbar reifen und saftigen Pflaumen. Dazu kommen eine schöne Rauchigkeit in der Nase und ein Tick animalische Noten, die aber durch Marzipan und dunkles Karamellnougat gut im Zaum gehalten werden. Die Schokoladigkeit der dunklen Milkschokolade hat in den mürben Tanninen des Chilenen ihre Ergänzung gesucht und gefunden.



ADOBE Carménère Reserva D.O. Valle de Colchagua, Chile Emiliana



Intensives Bukett von Pflaumen und Roten Johannisbeeren. Im Mund gesellen sich würzige Aromen und Cassis dazu. Angenehme, reife Tannine, ein Wein mit guter Dichte und Struktur.

Rum-Pflaumen-Marzipan

Betrunkene Früchtchen: Eine deliziose Fruchtschicht aus in Rum eingelegten Pflaumen und Marzipan, kombiniert mit einer Schicht aus weichem, dunklem Karamellnougat, in das sich etwas weiße Schokolade mischt. Eingehüllt in dunkle Milkschokolade, die mit rund 60 % Kakaoanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt und hervorragend zur Füllung passt.

PS: Keine Sorge, die Schokolade ist nicht ganz so alkohollastig, wie man vermuten könnte. Der Rum beflügelt eher den Geschmack und nicht den Gang.



EL BURRO Natural Malbec ohne SO₂-Zusatz

Mendoza, Argentinien

Santa Julia



Die kräftigen Rotweine Argentiniens eignen sich offensichtlich bestens für die Erzeugung von Weinen ohne Schwefelzusatz. Denn dieser reinsortige Malbec lässt nichts vermissen. Kräftige Nase von Brombeeren, Himbeeren und etwas Hagebutte. Im Mund schöne Fülle und gute Trinkreife. Geprägt von intensiver Primärfucht. Nicht nur für Gauchos der perfekte Begleiter zu gegrillten Rindersteaks.

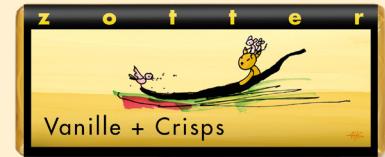
Hanfpraline

Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Darauf eine dünne Schicht weißer Kokoskuvertüre und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan und einfach köstlich!

Ein Wein mit Ecken und Kanten: roh, erdig, ohne Schwefelzusatz, ein echter Naturbursche. Das Hanfnougat lässt ihn runder, weicher und geschmeidiger werden und der Malbec seinerseits hebt die herrliche Nussigkeit des Nougats nochmals auf eine ganz andere Ebene. Sehr langes Finish mit der ganz eigenständigen Aromatik der Hanfsamen und der saftigen, dunklen Frucht des Malbecs.

Ein Wein, zwei Schokoladen und zwei unterschiedliche Zugänge zu der Frage, wer passt zu wem und warum.

Wer es klassischer, vielleicht etwas braver mag, nehme die Vanille + Crisps zum Grande Réserve: hier kommt Gleiches zum Gleichen. Vanille, Röstaromen, viel Cremigkeit auf beiden Seiten. Mehr Spannung dagegen bei der Zitronenpolenta, die mit ihrer Säure, dem kleinen Schuss Zuckerrohrbrand und dem körnigen Biss der Polenta einen echten Kontrapunkt zum sehr harmonischen Wein setzt. The choice is yours.



THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Chardonnay

W.O. Koekenaap, Südafrika
Stellar Organics



Durch die strenge Selektion in den besten Parzellen sind die Erträge reduziert. Die geringe Menge wird gekonnt in Barriquefässern ausgebaut. Nur die besten zwei Barriquefässer werden als GRANDE RÉSERVE in Flaschen gefüllt. Kräftiger Stil, mit Aromen nach Pfirsich und spürbarer Holznote. Jede Flasche ist einzeln in Seidenpapier verpackt.

Zitronenpolenta

Das Zitronen-Dessert: Feine Zitronenfüllung, gezaubert aus Polenta, gekocht mit Zitronensaft und Milch, gemischt mit selbst gemachtem Zitronenconfit aus kandierten Zitronenschalen. Dazu ein Spritzer Zuckerrohrbrand und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Erfrischender Zitrusgeschmack & tolle Textur.

Vanille + Crisps

Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milchsokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.



Stellar Shiraz ohne SO₂-Zusatz W.O. Western Cape, Südafrika Stellar Organics



Sortentypisch würzig, mit einem willkommenen Hauch Wildheit, Gewürzen und feinen dunklen Beerenaromen. Dank südafrikanischer Sonne angenehm reife, aber griffige Tannine.

Mohn & Kirsche

Mister Mohn flirtet mit Miss Kirsche. In einer Mandelnougatschicht, die mit etwas weißer Schokolade versüßt wird, poppt der karamellierte Blaumohn auf und lässt es richtig krachen. Rosarot lockt die Kirschfüllung aus eingelegten Kirschen, Kirschkuvertüre, softem Marzipan und einem Touch Vanille. Hauchdünn mit dunkler Schokolade überzogen und eingehüllt in Milchsokolade mit kraftvollen 50 % Kakaoanteil. Ein tolles Paar!

Zu dem an sich schon fabelhaften Paar von Mister Mohn und Miss Kirsche gesellt sich der rauchig-würzige Shiraz als Dritter im Bunde einfach Mal dazu. So ist er einfach: ein netter, freundlicher Vertreter seiner Rebsorte, den man eigentlich gerne jeden Tag begrüßen möchte. Der karamellierte Blaumohn lässt es nicht nur bei jedem Bissen krachen, sondern ist genau das, was es braucht, um die typisch südafrikanische Rauchigkeit unseres Shiraz einzufangen. Miss Kirsche hat sich zudem mit dessen dunkler Beerenfrucht angefreundet.

Da haben wir es wieder: der eine kann nicht ohne den anderen. Für sich genommen hat der südafrikanische Pinotage, dem kein Schwefel hinzugefügt wurde, eine etwas raue, pardon, rauchige Schale. In Kombination mit der edlen Mandelnougat + Rote Nüsse strengt er sich dann wirklich an, um sich von seiner charmantesten Seite zu zeigen: viel fruchtiger, saftig-frischer, fast leichtfüßig wirkt auf einmal. Zimt und Orangenöl im Mandelnougat machen es ihm aber auch einfach, ein guter Partner dieser fantastischen Schokolade zu sein.



Stellar Pinotage ohne SO₂-Zusatz W.O. Western Cape, Südafrika Stellar Organics



Bei der typisch südafrikanischen Rebsorte Pinotage werden sorgfältig ausgewählte Trauben so behutsam und mit so viel Fingerspitzengefühl behandelt, dass eine Zugabe von Schwefel nicht nötig ist, um einen optimalen Genuss zu garantieren. Stellar Organics zeigt Jahrgang für Jahrgang verlässlich, dass das geht. Schöne Noten nach vollreifen Früchten, vollmundig mit edlem Tanningeüst, dem muss nichts hinzugefügt werden!

Mandelnougat + Rote Nüsse

Edle Nougatkreation: Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche rote Weinnüsse, die in ein helles Mandelnougat hüpfen, das mit weißer Schokolade, einem Hauch Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Zum Abschluss eine knackige hauchdünne Milkschokoschicht mit 40 % Kakao und ein Überzug aus hochprozentiger Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil und echtem Schokoladencharakter.



MOONLIGHT Red Semi Sweet
W.O. Western Cape, Südafrika
Stellar Organics



Schmeichelnde, richtig reife, üppige Frucht. Ein dezentes Tanningerüst schafft eine angenehme Balance zu der Restsüße des Weines. Man spürt, dass hier die Sonne scheint. Rundum süffig und harmonisch!

Beerenmousse

Beerengelüste: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.

Wie ist der Name schon sagt: ein süßer Rotwein, dabei aber schön saftig, nicht pappsüß und vor allem mit ganz viel dunkler Frucht. Eigentlich genauso beerig wie die Füllung aus Heidelbeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren im weißen Schokoladenmantel. Zwei auf Augenhöhe: Wein und Schokolade sind nicht nur ähnlich fruchtig, sondern auch ähnlich süß.

Die Süße der Datteln im Inneren der Füllung findet ihr Gegenstück in der sehr reifen Fruchtsüße des Merlots. In dieser Hinsicht ein ganz typischer Merlot aus einem der besten Anbaugebiete Chiles. Sowohl der Kakaoüberzug als auch der Rotwein haben feine Tannine, beide lassen die Dattelsüße nicht zu süß werden. Körper und Alkohol einerseits, zart schmelzender Cashewnougat andererseits stellen die Verbindung zwischen Süße und Gerbstoffen her, ähnlich einer Brücke, über die man nur noch - mit jedem Bissen bzw. jedem Schluck - gehen muss.



ADOBE Merlot Reserva **D.O. Valle del Rapel, Chile** **Emiliana**



Die Nase ist geprägt von Kirscharomen und ganz zartem Holzeinsatz. Am Gaumen dominiert eine geschmeidige Fruchtigkeit nach roten Beeren. Gute Struktur mit abgerundeten Tanninen und insgesamt eine weiche, harmonische Textur.

Dattel & Cashew

Gesüßt mit Datteln. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten wartet, mit ausgewählten Süßdatteln, die ganz weich sind und soft schmelzen. Dazu eine dünne Schicht aus zart schmelzendem Cashewnougat, der nur mit Dattelsirup, sprich dem Dattelsaft, gesüßt wird.



ADOBE Syrah Reserva
D.O. Valle Central, Chile
Emiliana



Verführerisches Bukett von Schwarzer Johannisbeere, frischen Kirschen und Noten von Rauch und Gewürzen, insbesondere schwarzem Pfeffer. Am Gaumen mundfüllende, weiche Tannine, dabei eine schöne Dichte und ein lang anhaltender Abgang.

»Kulfi« Pistazien, Mandeln und Kardamom

Genussreise nach Indien. Inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi-Eis, das auch bei heißen Temperaturen nicht so leicht schmilzt, entwickelte Josef Zotter die Kulfi-Schokolade. Ein Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken und als Topping eine süße Kulfi-Ganache aus Schlagobers und weißer Schokolade, die mit Honig gesüßt und mit Kardamom und Safran verfeinert wird. Das Zusammenspiel von Kardamom und Safran, dem teuersten Gewürz der Welt, verleiht der Kreation einen einzigartigen Duft und Geschmack. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Genießen und mit geschlossenen Augen einfach eine Fernreise machen.

Indien und Chile, mit einem kleinen Umweg über die Steiermark. Wärme und Duftigkeit von Kardamom und Safran in Josef Zotters Schokoladenkreation werden durch die Rauchigkeit und frische Säure des chilenischen Syrahs nicht nur wunderbar ausbalanciert: Man hat den Eindruck, dass der Wein trotz seiner Kraft und Fülle im Zusammenspiel noch kühler und kräutriger daherkommt als ohnehin schon.

Viel mehr Pflaume geht eigentlich nicht. Die unglaublich fruchtige, aber auch wunderbar süße Softpflaumenschicht in der Schokolade braucht es aber auch, um mit diesem Pinotage mithalten zu können: ganz typisch in seiner Rauchigkeit, viel Röstaromen vom Holzfass, ordentlich Säure und Gerbstoffe. So viel davon, dass ihm eine Begleitung wirklich gut zu Gesicht steht. Das kann ein südafrikanisches Braai sein oder, wenn man es süßer mag, eben diese sehr „pflaumige“ Pflaumenschokolade sein.



THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Pinotage

W.O. Koekenaap, Südafrika
Stellar Organics



Die sorgfältige Selektionsarbeit der besten Parzellen zeigt auch im Rotweinbereich Wirkung, dieser kräftige, dabei harmonische und ausgewogene Pinotage legt davon Zeugnis ab! Tiefe, dunkle Frucht, wundervoll umrahmt von Vanille- und Kakaonoten, der Barriqueausbau wirkt hier nicht aufgesetzt, sondern fügt dem Wein eine unterstützende, kräftigende Dimension hinzu und sorgt für ein feines Rückgrat. Jede Flasche ist einzeln in Seidenpapier verpackt.

Pflaume & Haselnuss

Nur mit Datteln und Pflaumen gesüßt. Eine fruchtig-süße Pflaumenmusschicht aus Softpflaumen, die nur mit Dattelsirup gesüßt wird, sprich dem reinen Saft aus gepressten Datteln, auf einem wunderbar nussigen Haselnussnougat. Dazu ein kleiner Tropfen Rum fürs Aroma. Überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe, die auf Anrieb schmilzt und durch die Früchte gesüßt wird. Komplett vegan, zuckeralternativ und sehr innovativ.



Blauer Krachmohn in der Schokoladenfüllung und ganz viel dunkle Frucht wie Blaubeeren und Brombeeren im Wein. Die feine Vanillenote in der Pralinenganache und der Mohn lassen die Gerbstoffe des Merlots noch weicher und runder werden, im Ergebnis schmeckt er dann noch fruchtiger, dunkelfruchtiger. Die Schokolade lässt ihn an ihrer Seite richtig aufblühen.

Stellar Merlot W.O. Western Cape, Südafrika Stellar Organics



Der weiche, schmeichelhafte Merlot hat auf Anhieb die Herzen vieler Genießer erobert. Bei guter Reife präsentiert Frucht von Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen.

Blauer Krachmohn

Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil.

Den Himmel auf Erden verspricht diese Kombination und das nicht nur für Tango Aficionados, sondern für alle Liebhaberinnen und Liebhaber von Süßwein und Schokolade. Quasi ein „Match in Heaven“, aber in Reichweite für alle, die die überbordende Duftigkeit von Rooibos und Muskateller im Süßwein genauso lieben, wie die unglaublich fruchtige Mangofüllung dieser Schokolade. Mehr Mango geht eigentlich kaum und passt auch sehr gut zu den exotischen Noten des Muscat. Cashewnougat, Zitronenconfit und weiße Schokolade sorgen dafür, dass Süße und Frucht dann doch nicht zu dominant werden.



Muscat HEAVEN ON EARTH W.O. Western Cape, Südafrika Stellar Organics



Den Himmel auf Erden verspricht dieser zauberhafte Süßwein. Und er hält sein Versprechen. Die Muskattrauben werden in Anlehnung an die Tradition des Strohweins auf einem Bett von lokalem Rooibos getrocknet und konzentriert. Himmlisch.

Mango Tango

Die fruchtigen Dancing Stars: Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht, aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Fruchtige Schokoshow mit erfrischenden Zitrusfruchtpirouetten. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Ein bisschen wie ein Caipirinha, aber dann doch ganz anders: ohne Eis natürlich und dafür mit einer herrlich vielschichtigen Schokolade und dunklem Rum, nicht Cachaça wie im genannten Cocktail. Frische in Kombination: Melasse und ordentlich Alkohol im Rum unterstreichen die erdigen Noten der siebzigprozentigen, dunklen Schokolade in der Kuvertüre.

Ron de Marinero

Humbel Spezialitätenbrennerei, Schweiz



Stilistisch könnte der Marinero voll und ganz aus Jamaika zu uns über die Meere gesegelt sein. Er gibt sowohl Longdrinks eine druckvolle und intensive Rum-Basis als auch Tikki Drinks oder klassischen Daiquiris die nötige Würze. Ihren Anfang nahm die Reise des Marinero in Form von Fair gehandelter Bio Melasse in Paraguay. Von dort gelangt sie namensgetreu mit dem Schiff in die Schweiz, wird von uns eingemaischt, gebrannt und in Eichenholzfässern gelagert. Das Etikett ist aus Zuckerrohrfasern hergestellt.

Limette Maracuja

Eine fruchtige Maracujaganache, die mit erfrischend-säuerlichem Limettensaft abgerundet wird. Dazu eine weiße Schokoganache, die mit etwas Polenta, Zitronenconfit, Süßkartoffeln und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



z o t t e r
SCHOKOLADE

z o t t e r Schokolade GmbH
Bergl 56 • A-8333 Riegersburg
www.zotter.at

**BEAN
to BAR**



riegel
bioweine

Peter Riegel Weinimport GmbH
Steinäcker 12 • D-78359 Orsingen • DE-ÖKO-001
www.riegel.de