



VINODA

Erleben, wovon andere träumen!

GASTROWEINE



WIESO WEINE MIT EIGENLABEL?

Unterstreichen Sie Ihre Kreativität durch eine eigene Weinlinie, die Ihren Namen und Ihr Motto trägt.

Steigern Sie Ihr Image mit Ihrem Namen und Ihrem selbst-designten Etikett.

Unterstreichen Sie Ihren Qualitätsanspruch mit einem eigenen Qualitätswein.

Ihr Lokal, Ihr Wein trägt Ihren Namen.

Drei Weine, die Ihren Umsatz veredeln und Stammgäste schaffen.

Ihre eigene Weinlinie - ein Eye-Catcher in Ihrem Lokal.

So einzigartig wie Ihr Lokal - Ihr Wein mit Ihrem guten Namen.

Bei Ihrem Wein können Ihre Gäste sicher sein - TOP-Qualität und purer Genuss!



VINODA
Gütesiegel

HAUSWEINE MIT EIGENLABEL



...perfekt um in Ihrer Gastronomie Werbung für sich selbst zu machen und Kundenbindung zu betreiben.

Riesling

Trocken, verspielte, ausbalancierte Rieslingfrucht, leichter Allrounder, frisch und spritzig, zartes Limettenaroma. Frisch, stark, ohne dominante Säure und ausgesprochen verträglich. Aufgrund seiner hohen Qualität lange lagerfähig und auch geöffnet verliert der Riesling über Tage nicht seine besondere Note.

Weisser Burgunder

Trocken, lebendige Fruchtigkeit, angenehme Säure, eignet sich auch zu Wild, wenn nur bis max. 12 Grad C gekühlt. Die Qualitätsmerkmale sind Verträglichkeit, Lagerfähigkeit und breite Einsatzmöglichkeit, erfüllt der Weißburgunder selbstverständlich auch. Er ist sogar noch variabler im Einsatz als der Riesling und passt zum Spargel- wie zum Wildgericht; je nach Trinktemperatur.

Cuvée Laurent

Trocken, feingliedrige Frucht, samtig, vollmundig, definierter, kräftiger Ausdruck.

Leicht gekühlt ist der Laurent ein perfekter Sommerwein und kann sogar passionierte Rosé-Trinker begeistern, wohltemperiert ist er dagegen ein kraftvoller Partner zu Deftigem oder Süßem. Das Cuvée Laurent kann auch gemütlich ohne 'Zusatzkalorien' genossen und über Tage getrunken werden.

Riesling Sekt

Trocken, erfrischend fruchtig, spritzig, feinperlig und harmonisch. Den Sekt sollten Sie auf jeden Fall gut gekühlt und frisch genießen. Die Lagerfähigkeit ist naturbedingt kürzer als bei Wein; jedoch trotzdem vergleichsweise hoch, weil permanent Chargen degustiert werden. Sie erhalten also stets einen jungen Sekt, der noch keine Lagerphase hinter sich hat.