



2002 Natura Penedès Tempranillo
hochwertiger Barriquewein **DO 0,75 l 15,00**
vollmundig, ein Traum für Genießer,
zu: kräftigen Gerichten, Lamm, Wild und
Rind, oder einfach so

2006 Sherry aus Andalusien **Y**
Sierra Morena Seco **0,75 l 11,00**
schmeckt wie ein sehr guter trockener
Sherry, ein Traum für Genießer
zu: ein Klassiker zu Tapas,
oder einfach so

WEINE AUS ITALIEN!

Weißwein **Y**

2009 Trebbiano Becco, IGT 1,00 l 6,20
klassisch italienisch, herrlicher Alltagswein,
fruchtig und spritzig
zu: Risotto, Gemüsegerichten, Fisch,
oder einfach so

2009 Chardonnay Becco, IGT 1,00 l 6,20
sehr frisch mit den rebsortentypischen
exotischen Fruchtaromen
zu: Geflügel, Salaten, Fisch, Pasta und
Käse

2009 Mario Bianco VDT 1,00 l 6,20
dank wenig Alkohol auch an warmen
Sommertagen, spritziger Weißwein, anregend,
eine willkommene Erfrischung
zu: Vorspeisen, Salaten, einfach so

Roséwein **Y**

2009 Mario Rosato VDT 1,00 l 6,20
fruchtiger Rosé, fein-würzig, mild mit wenig
Alkohol und einem frechen Schuss Kohlensäure
zu: Salaten, Festen, Sommerabenden

Rotwein **Y**

2007 Marcialla Chianti, DOCG 0,75 l 12,00
Kirschfrucht, Geschmeidigkeit, ein mehr
als korrekter Chianti und vollmundiger Rotwein
zu: eher deftiger toskanischer Küche

2008 Bardolino Classico DOC 1,00 l 6,20
ein süffiger Schoppen, rund und
weich, aber gar nicht schwer
zu: Aufläufen, Pasta oder Risotti

2009 Mario Rosso VDT 1,00 l 6,20
leicht, wenig Alkohol, fruchtig frischer
Rotwein aus Merlot und Cabernet,
herrlicher Sommerrotwein
zu: einfach so, Erfrischung, Vesper, Antipasti

2005 Loacker (Südtirol) DOC 0,75 l 9,20
Morit, St. Magdalener
Mild-fruchtiger Rotwein aus
Vernatsch und Lagrein, etwas ausdrucks-
voller und edler als der reine Vernatsch
zu: Vesper, Salami und Speck, mildem Käse,
herzhaftem Butterbrot, auch ohne Speisen
ein Genuss

2007 Allegria Rosso IGT 1,00 l 6,20
unkomplizierter, lecker-süffiger Rosso
aus Sangiovese und Montepulciano,
Halbtrocken
zu: Pasta, Pizza, Ge grilltem

WEINE AUS ÜBERSEE!

Rotwein **Y**

2008 The Ruins' Bon Cap AOC 0,75 l 9,70
Syrah-Carbernet Sauvignon
fruchtiger Duft nach Sauerkirschen,
Eleganz und Aromen von schwarzem
Pfeffer - sehr finessenreich!
zu: gut gewürzten Fleischspeisen und Kasserolen

2009 Stellar Organics AOC 0,75 l 10,50
Merlot/Cabernet Reserve
herrlicher Sommerrotwein, intensiv
fruchtig in der Nase, geprägt durch
Noten von Holunder, reifem
saftigem Pfirsich, Sauerkirschkompott
und würziger Paprika, zeigt sich dieser
junge Reserve erstaunlich unkompliziert
zu: einfach so, Straussensteak, Barbecue

2008 Stellar Organics AOC 0,75 l 7,00
Shiraz Moonlight
üppig, saftig, gefällig, ein wunderbar
runder Wein mit angenehmen Tanninen
zu: einfach so, zu Ge grilltem, Käse, Gratin

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Bitte nutzen Sie das beiliegende Bestellformular oder geben
Sie Ihre Bestellung telefonisch auf 0 51 21 / 2 52 35. Auch
Bestellungen per E-Mail sind herzlich willkommen:
info@natur-concept.de

Die Preise sind freibleibend (es kann sich schon mal etwas än-
dern). Alle Preise inkl. 19 % MwSt. Zahlung für Erstlieferun-
gen per Nachnahme zzgl. Versandkosten. Wir empfehlen die
für Sie günstigere Bezahlung per Bankeinzug mit 3 % Skonto.
Sonst Vorkasse zzgl. Versandkosten mit 3 % Skonto.

Lieferung im Raum Hildesheim frei Haus, innerhalb
Deutschland Versand per Postpaket, Lieferzeit 3 – 7 Tage.
Frachtkosten auf Anfrage.



Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 9.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 18.30 Uhr
Sa: 9.00-12.30 Uhr

Richard-Gerlt-Straße 2 · 31137 Hildesheim
Tel.: 0 51 21 - 2 52 35 · Fax: 0 51 21 - 60 50 10
info@natur-concept.de · www.natur-concept.de



Gesunde Raumgestaltung und mehr



INTERNATIONALE WEINE

aus kontrolliert
biologischem Anbau

Weineinkauf ist Vertrauenssache!
In diesem Sinne - und voller Stolz - dürfen wir Ihnen unser Angebot vorstellen.

WEIN UND SEKT AUS DEUTSCHLAND

Weißwein ☞

2006 Müller-Thurgau Knobloch QbA 1,00 l 5,50
unser Wein für alle, die's richtig lieblich mögen, trotzdem nicht zu süß, zu gemütlichem Schoppen

Rotwein ☞

2007 Trollinger-Lemberger mild QbA 0,75 l 9,40
Schäfer-Heinrich
Gefälliger, süffiger Rotwein mit Noten von Kirsche und Himbeere, sehr weich
zu: Schmorbraten, Gemüsepfanne, aber auch zu Pizza und Pasta

Sekt ☞

2010 Natur-Concept brut 0,75 l 5,90
Hausmarke-Sekt
„Finesse und Eleganz dank edler Trauben“, auch für schwefelsensible Genießer ein Genuss
zu: Vorspeisen, Häppchen, Kaltem Buffet, einfach so und zwischendurch

WEINE AUS KORSIKA: DOMAINE DE GRANOJOLO

Rotwein ☞

2003 Granojolo Rouge, A.C. 0,75 l 9,65
herrliches Rubinrot, Johannis- u. Brombeere mit einem Hauch der Kräuter von Korsika...
zu: gegrilltem Schaf, rotem Fleisch, Wild und Käse

Roséwein ☞

2005 Granojolo Rosé, A.C. 0,75 l 9,65
voller runder Roséwein mit viel Frucht und Körper
zu: Vorspeisen, Urlaubserinnerungen

WEINE AUS FRANKREICH!

Weißwein ☞

2007 French Kiss Chardonnay-Viognier VDP 0,75 l 5,80
ein edler Tropfen in glitzerndem, dichtem Zartgelb, der im Duft ein spannendes Wechselspiel von Aprikosen und Melonen entwickelt und setzt sich im Geschmack geschmeidig und vollmundig fort
zu: romantischen Abenden, Hühnchenfrikassé oder caviar d'aubergines

2007 La Musique Chardonnay VDP 1,00 l 6,10
ein Hauch reizvoller Exotik zeichnet diese Rebsorte aus. Nachhaltig, schönes Volumen ohne Schwere, angenehm anregende Säure, in sich sehr stimmig und harmonisch
zu: Geflügel, Hühnchenfrikassé, Salaten, Quiche-Lorraine

2007 Muscat Petit Grain Dom. Bassac VDP 0,75 l 9,00
Aperitif-Dessertwein ☞
elegant, viel Finesse, dank etwas Restzucker schönes Volumen, lecker als Aperitif
zu: Dessert und zwischendurch

Roséwein ☞

2010 Le Pic Rosé VDT 0,75 l 3,90
Spritzig, duftig, frisch, der ideale Sommerwein
zu: einfach so, Salaten, leichten Speisen



2009 French Kiss Syrah Rosé VDP 0,75 l 6,00
verführerischer Rosé aus der Syrah-Traube, unkompliziert und doch vielschichtig, nach roten Beerenfrüchten duftend, erfrischend und samtig-weich.
Zu romantischem Aperitif zu zweit, edlen Meeresfrüchten und Anchoiade

2007/2008 Petit Malberbes Rosé VDP 0,75 l 6,70
feinwürziger Rosé aus edlen Cabernet-Franc-Trauben, bezaubernd fruchtig, angenehm gehaltvoll
zu: Salaten, Räucherfisch, Antipasti, Oliven

Rotwein ☞

2004 Bordeaux Rouge, AOC 0,75 l 9,00
Château La Croix Simon
weich mit viel Charme, aus den klassischen Reben Cabernet und Merlot
zu: moderner leichter Küche, Gratins von Lauch oder Fenchel

2004 Le Pic Rouge VDT 0,75 l 3,70
ehrlicher, einfacher Tischwein aus Südfrankreich für jeden Tag
zu: allen herzhaften Speisen

2008 Armonia Rouge Dom. Bassac VDP 0,75 l 7,85
So lecker und fruchtig, da ist die Versuchung groß, ein Gläschen mehr zu trinken
zu: einfach so, in geselliger Runde, mit und ohne leckere Häppchen

2007 Lo Bartas Rouge Dom. Bassac VDP 0,75 l 8,90
solider Landwein aus den traditionellen Rebsorten du Languedoc
zu: Vesper, Käse, Grill- und sonstigen Fetten

2007 Le Corbeau Rouge VDP 1,00 l 5,90
leicht und weich, viel Frucht, ein ehrlicher, leckerer Landwein zum Vesper oder einfach so

2008 Lo Ribauto (Le Pavot) Rouge VDP 1,00 l 6,80
kraftvoller und doch runder Wein mit viel Charakter
zu: Grillsteaks, überbackenem Gemüse

2004 Domaine d'Èole Tradition Rouge AOC 0,75 l 13,00
spannendes Spiel zwischen Kräutern der Garrigue und roten Früchten, für den Jahrgang schöne Frische und große Harmonie
zu: Lammkeule mit Knoblauch gespickt und frischem Rosmarin und Salbei, dazu Kartoffelgratin (ohne Käse)

2007 Petit Malberbes Rouge VDP 0,75 l 6,50
ein Traum von Rotwein, voller Frucht, geschmeidig, und dabei komplex
zu: Lamm, Rind, fein zubereitet... klassisch dazu wäre der Camargue-Stier

2008 La Musique Cabernet VDP 0,75 l 6,10
robust und von kräftiger Statur, die von leckeren Fruchtaromen (Cassis) umspielt wird
zu: Rinder- oder Lammbraten, reiferem Käse

2008 La Musique Merlot VDP 0,75 l 6,10
vollmundiger, kräftiger Merlot mit typischer Frucht und ordentlicher Struktur, kirschtig, eingängig
zu: leckerer Wurst- und Käseauswahl, Gratins

2006 La Famille de Janiny Languedoc VDP 0,75 l 7,50 Rouge
die verschiedenen typischen und an das Terroir angepassten Rebsorten vermählen sich in diesem Wein auf besonders harmonische Weise. Viel Rückgrat, (Grenache, Carignan, Syrah)

zu: kräftigen Gerichten aus dem Backofen, Wild, Kaminabend mit Käseauswahl

2007 Le Père de Janiny Languedoc VDP 0,75 l 9,30
Cabernet Sauvignon Rouge
Die Familienserie von Janiny erweitert sich um die Ahnengeneration: der ehrwürdige Vater, kräftig, robust, ursprünglich, ein Wein mit starkem Tanningerüst und Aromen nach Cassis und edlem Leder
zu: Geschmortem Braten, Wildgerichten, zum Entspannen vor dem Kamin

WEINE AUS SPANIEN!

Rotwein ☞

2007 Albet i Noya DO 0,75 l 9,60
Tempranillo Penedes, fruchtbetont und weich, wenig Gerbstoff, aber gute Struktur dank Kohlensäuregärung
zu: jungem Käse, Weißbrot mit ausgequetschten Tomaten und Öl

2007 Parra Graciano DO 0,75 l 5,00
würzig, nach reifen dunklen Beeren, im Mund kraftvoll und weich
zu: Manchego, geschmortem Gemüse, Lamm

2006 Casa de la Eremita DO 0,75 l 11,00
kräftige, tiefe Eleganz. In der Nase Waldfrüchte, getrocknete Blumen und zarte Röstaromen. Gute Struktur mit ausgeglichenen Tanninen, ausdrucksvoll, dabei sehr weich und gefällig
zu: Reisgerichten, hellem und dunklem Fleisch, Gebratenem oder Kartoffelpurée mit Trüffel und Ei

