

fancy

Mit uns dem Genuss auf der Spur.

No. 7 | 2024



ENTDECKE DEINE

Work-Wine-Balance



Liebe Genussfreunde,

unser Jahr starten wir »traditionell« mit einer Auszeit in Portugal, so auch 2024. Dort tanken wir Energie und kommen auf neue Ideen. Dieses Mal wurden wir in Portimão fündig. Der Ort im Westen der Algarve war bis vor 50 Jahren bekannt für seine Fischfang- und Konservenindustrie.

Es bedarf Mut und Leidenschaft, etwas Vergessenes wieder aufleben zu lassen. Der Belgier Vincent hat zusammen mit einem portugiesischen Partner die »Conserveira do Arade« gegründet. Bei einer Führung durch die kleine Fabrik war uns klar, diese Produkte brauchen wir in unserem Weinlager.

Fest steht auch: Kein Sommer ohne Aperitivo! Der Wermut, in Italien schon ein Hipster, schafft es langsam auch zu uns. Nach wie vor begehrt, aber immer noch nicht bei allen bekannt: PER SE. Und natürlich Portonic, als Mix mit weißem Portwein oder Port Rosé.

Die letzte Seite gehört in Zukunft unserem Weinlager: mit einem kleinen Auszug unserer aktuellen Weine. Wir wünschen euch einen prickelnden Frühling und Sommer, und vielleicht treffen wir uns im Herbst auf unserer Genussmesse »fine« im Kurhaus Baden-Baden.

Bis dahin genussvolle Grüße
Martina & Joachim Buchholz

Knusprige Knospen

Wir lieben Kapern

Unser Tipp: Frittierte Kapern,
genial als Topping!
Salzkapern wässern,
trocknen und in nicht zu
heißem Pflanzenöl frittieren.



Ganz besonders in
den Chips von Patatas
Nana – Suchtgefahr!
50 g | 2,50 Euro

In Salz eingelegt,
von der Insel Pantelleria
100 g | 10 Euro



Spaßmacher unter 10 Euro

Best buy

2023 Torre de Menagem, Quintas de Melgaco
Ein frischer, fruchtiger, leicht moussierender
Vinho Verde aus dem Norden Portugals.
0,75 Liter | 8,50 Euro

2023 Villány Rosé
Weingut Sauska, Ungarn
Trocken und frisch mit Aromen von rosa
Pampelmuse und knackiger Nektarine.
0,75 Liter | 8 Euro

2022 Blanc de Noir
Stiftsweingut Frank Meyer, Pfalz
Feine Textur und Aromen von Stachelbeeren und
saftiger Süßkirsche. Eine wahre Gaumenfreude;
guter Essensbegleiter, aber auch solo genial!
0,75 Liter | 9,50 Euro



Nicht ohne unsere Sauce

Kult-Snack Currywurst

Auf die richtige Mischung kommt es an! Mit dem
Gewürz-Set aus Schusters Würzerei ist die selbst
gemachte Currywurst-Sauce ein Heimspiel – und
ein kultiges Mitbringsel für echte Fans.
75 g | 6,50 Euro (für 4 Personen)



Hochkaräter aus Malta

Exquisit, exzellent,
Ta' Betta

Hochmodernes
Boutique-Weingut mit
nur vier Hektar Land.
Für alle, die das
Besondere suchen.
Weine mit Persönlichkeit
und Reifepotenzial.



2022 Rosé „Isabella Guasconi“
Syrah und Mourvèdre – breitschultrig,
saftig und gut konzentriert, reife Melone,
rote Beeren, Granatapfel.
0,75 Liter | 45 Euro

2020 Chardonnay „Jean Parisot“
Buttrig, cremig mit Röstaromen,
Trockenfrüchte und Vanille.
Trocken und vollmundig – ein großartiger,
komplexer Wein mit langem Nachhall.
0,75 Liter | 50 Euro



Sommer
pur im
Glas

APERITIVO
PER SE
DE LISBOA

LUZ E ESSÊNCIA DO SUL
PORTUGAL

Sundowner

Orangen und 24 Botanicals
geben PER SE seinen unver-
gleichlichen Geschmack.
On the rocks genießen – oder
mit Tonic, Sekt oder Secco!
0,7 Liter | 20 Euro



Ein Aperitif mit Tradition

Comeback: Wermut

Seine bitteren Kräuter beruhigen den Magen und fördern den Appetit. Was in der Antike galt, funktioniert auch heute noch.

Uns hat es besonders der weiße Vermouth von Contratto aus dem Piemont angetan. Zitronig, leicht herb, in der Retro-Flasche. Gekühlt mit Eis oder einem trockenen Tonic servieren – und der Abend kann beginnen.
0,75 Liter | 23 Euro



Gute-Laune-Weine

Zwei echte Sizilianer

2022 Grillo

Aromen von Passionsfrucht, Minze und Ananas, ausgewogen, voll, mit einer erfrischenden Säure.

0,75 Liter | 9 Euro

2022 Meridiano Zibibbo

Zibibbo gehört zu den Muskattrauben – sehr spannend. In der Nase intensiv und aromatisch, im Mund trocken mit perfekter Balance.

0,75 Liter | 9 Euro



Entdeckung des Jahres

F(r)isch auf den Tisch

Direkt von der Algarve: fein gewürzte Fischhäppchen im Glas. Als Antipasti, aufs Brot, unter die Pasta, auf Salate. Hergestellt von der einzigen noch existierenden Konservenfabrik der Region mit Zutaten lokaler Produzenten.

Makrele mit Mandeln und Oliven, mit Karotte und Koriander oder pikant.
Glas 100 g | 6 Euro

fine

Jetzt schon vormerken:

**Erlebe die Genussmesse
im Kurhaus Baden-Baden
vom 25. bis 27. Oktober 2024**

Sommer, Sonne und
ein kalter Aperitivo

Portugal Lifestyle

Frischer geht's nicht: Für einen Portonic weißen Portwein oder Port Rosé in ein Glas mit Eiswürfeln geben, Zitronen- oder Limettenscheibe dazu und mit Tonic aufgießen.



White Port Extra Dry,
Graham's
0,7 Liter | 18 Euro

Rosé Port,
Calem
0,7 Liter | 18 Euro

Aussuchen. Bestellen. Probieren.

Das sind unsere Lieblingsfarben: Rot, Weiß, Rosé

Diese Zusammenstellung unserer (w)eindeutigen Favoriten ist nur ein kleiner Auszug aus unserem handverlesenen, kuratierten Sortiment. Die »große Version« mit über 400 Positionen gibt es nur in unserem Weinlager.

Wir kennen fast alle Winzer persönlich. Unser Fokus liegt auf den Menschen, die diese Weine produzieren – das macht sie so besonders.

Jeden ersten Samstag im Monat kann bei uns im Weinlager eine große Anzahl der Weine verkostet werden. Unser Team freut sich auf alle Weinfreunde und Genießer und hilft gerne bei der Auswahl zu einem geplanten Menü!

Bis 10 Euro

			Euro
● 2022 Langhe Bianco	Pelissero	Piemont	9,00
● 2023 Custoza	Cantina Gorgo	Veneto	10,00
● 2023 Chiaretto Bardolino	Cantina Gorgo	Veneto	12,00
● 2022 Puglia Primitivo	Chiaromonte	Apulien	9,50
● 2022 Roceno Viognier	Sibiana	Sizilien	6,50
● 2022 CDC Bianco	Cristo di Campobello	Sizilien	9,50
● 2021 CDC Rosso	Cristo di Campobello	Sizilien	9,50
● 2022 Nero D'Avola	Gorghetti Tondi	Sizilien	9,00
● 2021 Meridiano 12 Syrah	Gorghetti Tondi	Sizilien	10,00
● 2023 Casa do Valle rosé	Casa do Valle	Portugal	8,50
● 2023 Capoeira rosé	Casal Branco	Portugal	9,00
● 2023 Torre de Menagem	Quintas de Melgaço	Portugal	8,50
● 2020 Mar de Lisboa	Quinta de Chocapalha	Portugal	9,50
● 2022 Blanc de Noir	Frank Meyer	Pfalz	9,50
● 2022 Wilder Secco	Nico Meyer	Pfalz	8,00
● 2023 Sauvignon Blanc	Weingut Klein	Pfalz	9,50
● 2023 Weißburgunder	Weingut Pfeffingen	Pfalz	10,00
● 2023 Villány Rosé	Sauska	Ungarn	8,00
● 2021 Tokaj Furmint	Sauska	Ungarn	9,00
● 2023 Montrose Rosé	Domaine Montrose	Languedoc	7,50

Bis 20 Euro

● 2021 Barbera La Gena	La Gironda	Piemont	15,00
● 2019 Langhe Nebbiolo	Pelissero	Piemont	19,00
● 2022 Lugana Limne	Tenuta Rovaglia	Lombardei	12,00
● 2022 Il Rosé di Casanova	La Spinetta	Toskana	15,00
● 2020 Montefalco Rosso	Arnaldo Caprai	Umbrien	11,00
● 2022 Aries Pecorino	Ciavolich	Abruzzen	14,00
● 2019 Divus Montepulciano	Ciavolich	Abruzzen	15,00
● 2020 Primitivo Scappagrano	Chiaromonte	Apulien	17,00
● 2020 Susumaniello Oltremé	Tenute Rubino	Apulien	12,00
● 2022 Laudari	Cristo di Campobello	Sizilien	19,00
● 2022 Rosato Etna	Cottanera	Sizilien	16,00
● 2022 Spassoso Rosso	Gorghetti Tondi	Sizilien	14,00
● 2022 Monte Peceguina	Malhadinha Nova	Portugal	19,00
● 2022 Crasto branco	Quinta do Crasto	Portugal	14,00
● 2022 Crasto rosé	Quinta do Crasto	Portugal	14,00
● 2020 Crasto Superior tinto	Quinta do Crasto	Portugal	19,00
● 2022 Sulzfeld Riesling	Burg Ravensburg	Kraichgau	12,00
● 2022 Roter Veltliner	Frank Meyer	Pfalz	13,00
● 2021 Roter Riesling SP	Weingut Pfeffingen	Pfalz	16,00

Bis 30 Euro

			Euro
● 2020 Barbera Le Nicchie	La Gironda	Piemont	24,00
● 2019 Montefalco Sagrantino	Arnaldo Caprai	Umbrien	28,00
● 2020 Muro St. Angelo Primitivo	Chiaromonte	Apulien	24,00
● 2020 Lu Patri Nero d'Avola	Cristo di Campobello	Sizilien	26,00
● 2022 Verdelho da Peceguina	Malhadinha Nova	Portugal	25,00
● 2022 Antão Vaz	Malhadinha Nova	Portugal	24,00
● 2016 Paraíso tinto	Convento do Paraíso	Portugal	30,00
● 2021 Crasto Syrah	Quinta do Crasto	Portugal	29,00
● 2020 Roquette & Cazes	Roquette & Cazes	Portugal	26,00

Über 30 Euro

● 2019 Barbaresco Tulin	Pelissero	Piemont	60,00
● 2019 Montefalco Sagrantino 25anni	Arnaldo Caprai	Umbrien	70,00
● 2019 Muro St. Angelo Barbatto	Chiaromonte	Apulien	38,00
● 2021 Tinta Miúda	Malhadinha Nova	Portugal	45,00
● 2021 Malhadinha branco	Malhadinha Nova	Portugal	39,00
● 2020 Malhadinha tinto	Malhadinha Nova	Portugal	55,00
● 2021 Old Vines Reserva	Quinta do Crasto	Portugal	39,00
● 2018 Touriga Nacional	Quinta do Crasto	Portugal	70,00
● 2018 Xisto	Roquette & Cazes	Portugal	99,00
● 2015 Vinha Maria Teresa	Quinta do Crasto	Portugal	240,00
● 2020 Jean Parisot	Ta' Betta	Malta	50,00
● 2018 Philippe Villiers	Ta' Betta	Malta	55,00
● 2017 Cabernet Franc Makár	Sauska	Ungarn	44,00

Prickel | Bubbles | Bollicine

● Crémant d'Alsace Brut	Domaine Wantz	Elsass	13,00
● Crémant d'Alsace rosé Brut	Domaine Wantz	Elsass	13,00
● 2019 Blanc de Noir Sekt	Weingut Heitlinger	Kraichgau	20,00
● Palmares Rosé Extra Dry	Gorghetti Tondi	Sizilien	12,00
● 2019 Spumante Classico Rosato	Cristo di Campobello	Sizilien	30,00
● Sauska Brut	Sauska	Ungarn	17,00
● Sauska Brut rosé	Sauska	Ungarn	19,00
● Brut Grand Cru Millénaire	Jean Milan	Champagne	33,00
● 2019 Symphorine	Jean Milan	Champagne	39,00
● 2018 Terres de Noel	Jean Milan	Champagne	47,00
● Grand Reserve 1864	Jean Milan	Champagne	50,00
● Rosé	Jean Milan	Champagne	36,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Sei(d) dabei!

Freitags verschicken wir immer unsere digitale Genusspost mit Neuigkeiten aus »unserer Welt«. Einfach eintragen auf www.cityandmore.de oder den QR-Code scannen. Viel Freude!



City and more

Folgt uns ...



City and more · Martina & Joachim Buchholz · Tel. 07221 992899
info@cityandmore.de · www.cityandmore.de

Kommt ins Weinlager: Am Markbach 13/15 · 76547 Sinzheim

Mi – Sa von 11 – 15 Uhr, 1. Samstag im Monat von 11 – 18 Uhr mit Verkostung