



# TUGANA®

## TUGANA Weinhaus

TUGANA ist eine neue Interpretation klassischer Rebsorten, mit einem Schuss Winzerkunst zu neuem Leben erweckt.

TUGANA®

Markante, charaktervolle Weine, die das Potenzial des Löss Terroirs am Tuniberg eindrucksvoll demonstrieren. Feine Duftnoten und facettenreiche Aromen machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis. Starke Essensbegleiter zum Geniessen...



6,50 € / 0,75 l.



6,90 € / 0,75 l.



6,90 € / 0,75 l.



6,90 € / 0,75 l.



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin  
USt.IDNr.: DE188025848 ▪ Bankverbindung: Berliner Sparkasse ▪ Kto. Nr: 1062186105 BLZ: 100 500 00  
Telefon: (030) 897 798 08 ▪ Telefax: (030) 897 498 09 ▪ Mobil: 01622790830  
E-Mail: [info@berlin-kulinarium.de](mailto:info@berlin-kulinarium.de) ▪ web: [berlin-kulinarium.de](http://berlin-kulinarium.de)



6,50 € / 0,75 l.

Bezeichnung: TUGANA® Cuvée Weiss -trocken

Boden: Löss der mit feinen Kalk & Lehm Einschlüssen

Vinification: Kühle Ernte in den Morgenstunden  
Kontrollierte Vergärung mit Bio-Wildhefen 8 Monate  
Reifung auf der Vollhefe im Edelstahl

Rebsorte: 100% aus klassischen Rebsorten des Tunibergs

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: Geheimnisvolle exotische Düfte wie Jasmin und  
Zimtblüte begleitet von einer frischen Fußnote von  
Mandarine und Grapefruit

Geschmack: Am Gaumen würzig und saftig zugleich mit  
feiner Säure und im Abgang belebender Würz-Note.  
Zaubert den mediterranen Sommer ins Glas.

Trinktemperatur: 8° bis 10° C

Trinkempfehlung: Ein charaktvoller und eleganter  
Essensbegleiter für alle mediterranen Speisen mit  
frischem Fisch, Meeresfrüchte mit Kräutern und Gemüse.  
Oder einfach dem Sonnenuntergang ein mediterranes  
Flair zu geben.



6,90 € / 0,75 l.

Bezeichnung: TUGANA® Grauer Burgunder -trocken

Boden: Löss der mit feinen Kalk & Lehm Einschlüssen

Vinifikation: Kühle Ernte in den Morgenstunden  
Kontrollierte Vergärung mit Bio-Wildhefen 8 Monate  
Reifung auf der Vollhefe im Edelstahl

Rebsorte: 100% Grauburgunder

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: Kräftiger und aromatischer Burgunderduft

Geschmack: Am Gaumen würzig, elegant und viel-  
schichtig. Im Abgang saftig und langanhaltend mit  
bestechender Mineralik und Finesse.

Trinktemperatur: 8° bis 10° C

Trinkempfehlung: Dieser urtypische Grauburgunder  
passt mit seinen würzigen Burgunderaromen  
ausgezeichnet zur modernen Küche und Gerichten  
mit Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch.



6,90 € / 0,75 l.

Bezeichnung: TUGANA® Pinot Noir Rosé -trocken

Boden: Löss mit feinen Kalk & Lehm Einschlüssen

Vinification: Kühle Ernte in den Morgenstunden  
Kontrollierte Vergärung mit Bio-Wildhefen 5  
Monate Reifung auf der Vollhefe im Edelstahl

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: Leuchtendes Rosé

Geruch: Belebende Kombination von  
Sauerkirschen und roten Beeren (Himbeeren und  
Brombeeren)

Geschmack: Pikant würziger Geschmack nach  
roten Johannisbeeren. Zaubert den mediterranen  
Sommer ins Glas.

Trinktemperatur: 8° bis 10° C

Trinkempfehlung: Ein charaktvoller und  
eleganter Essensbegleiter für alle mediterranen  
Speisen mit frischem Fisch, Meeresfrüchte mit  
Kräutern und Gemüse. Oder einfach dem  
Sonnenuntergang ein mediterranes Flair zu geben.



6,90 € / 0,75 l.

Bezeichnung: TUGANA® Spätburgunder Rotwein -trocken

Boden: Löss der mit feinen Kalk & Lehm Einschlüssen

Vinifikation: Selektiv von Hand gelesen  
Temperaturgesteuerte Maischegärung mit Bio Wildhefen  
Lagerung 40 % 12 Monate in Holzfässern 60 % im Edelstahl

Rebsorte: 100% Spätburgunder

Farbe: Dunkles Rubinrot

Geruch: reife Beerenfrüchte mit schön eingebundenen  
Vanille- und Röstaromen

Geschmack: Kräftig und ausdrucksvoll, würzige  
Spätburgunderaromen, angenehme Tanninstruktur,  
langanhaltender Abgang.

Trinktemperatur: 16 bis 18° C

Trinkempfehlung: Dieser ausdrucksstarke Spätburgunder  
passt mit seinen würzigen Burgunderaromen  
ausgezeichnet zu Ente, Steaks, Braten, Wildgerichten und  
Lamm, zu Käse und Schokolade.



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin

USt.IDNr.: DE188025848 ▪ Bankverbindung: Berliner Sparkasse ▪ Kto. Nr: 1062186105 BLZ: 100 500 00

Telefon: (030) 897 798 08 ▪ Telefax: (030) 897 498 09 ▪ Mobil: 01622790830

E-Mail: [info@berlin-kulinarium.de](mailto:info@berlin-kulinarium.de) ▪ web: [berlin-kulinarium.de](http://berlin-kulinarium.de)