



MAHZEN
WEIN

 *Mahzen*
WEINHANDEL GMBH



WEIN- & RAKI KARTE



MAHZEN RESERVE / Trocken

Öküzgözü - Boğazkere



Region / Bölge: Dieser Wein wird aus der Öküzgözü-Traube aus der Region Elazığ und der Boğazkere-Traube aus der Region Diyarbakir und Mardin nach alter Überlieferung, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde, hergestellt.

In großer Höhe mit trockenen Sommern, großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, wachsen diese besonderen Trauben an Hängen.

Er reife 6 Monate in typischen Tontöpfen aus der Region

Kappadokien. Es wurde eine eingeschränkte Filterung vorgenommen. / *Bu şarap nesilden nesile aktarılan kadim bir geleneğe göre Elazığ yöresine ait Öküzgözü üzümleri ile Diyarbakır ve Mardin yöresine ait Boğazkere üzümlerinden yapılmaktadır. Yazların kurak geçtiği, gece ve gündüz arasındaki büyük sıcaklık farklarının olduğu yüksek rakımlı bu özel üzümler, engebeli yamaçlarda yetişir. Gece gündüz sıcaklık farkı yüksek; yazları kuru, kışları sert geçen iklim kuşağında, yüksek rakımlı, engebeli yamaç arazi bağları üzümlerinden yapılan bu şarap Kappadokya bölgesinin tipik toprak kaplarında 6 ay olgunlaştırıldı. Sınırlı filtreleme yapıldı.*

Aromen / Aroma: Kirsch, Pflaumen, wilde Mahlep / *Kiraz, erik, mahlep.*
Geschmacksrichtung / Tat: Strukturiert, voll, fruchtig / *Yapılı, zengin, meyvemsi.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Rotem Fleisch mit und ohne Soße, Obst und Salaten / *Soslu ya da sossuz kırmızı et, meyve ve salatalar.*

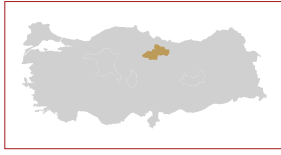
Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 12 - 14°C





MAHZEN WEIßWEIN / Trocken

Narince



Region / Bölge: Dieser Wein wird durch Gärung von Narince-Trauben hergestellt, die in der Tokat-Region angebaut werden. / *Bu şarap, Tokat bölgesinde yetişen Narince üzümlerinin fermente edilmesiyle yapılıyor.*

Aromen / Aroma: frische Traube, reife Apfel / *Taze üzüm ve olgunlaşmış elma.*

Geschmacksrichtung / Tat:

Strukturiert, voll, fruchtig / *Yapılı, zengin, meyvemsi.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Dieser Wein ist kompatibel mit allen roten Fleischsorten mit und ohne Sauce, Früchten und Salate. / *Bu şarap soslu ve sossuz tüm kırmızı etler, meyveler ve salatalarla uyumludur.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 12 - 14°C



75 cl



MAHZEN ROTWEIN / Trocken

Öküzgözü



Region / Bölge: Dieser Wein wird durch Gärung von Narince-Trauben hergestellt, die in der Tokat-Region angebaut werden. / *Bu şarap, Tokat bölgesinde yetişen Narince üzümlerinin fermente edilmesiyle yapılıyor.*

Aromen / Aroma: Kirschen-, Pflaumen- und wilden Mahlep-Aromen. / *Kiraz, erik ve yabani mahlep aromaları.*

Geschmacksrichtung / Tat: Strukturiert, voll, fruchtig / *Yapılı, zengin, meyvemsi.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Rotem Fleisch mit und ohne Soße, Obst und Salaten / *Soslu ya da sossuz kırmızı et, meyve ve salatalar.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 12 - 14°C



75 cl



MAHZEN ROTWEIN / Trocken

Kalecik Karası



Region / Bölge: Dieser Wein wird durch die Gärung von Kalecikkarasi-Trauben hergestellt, die in der Region Kalecik in Ankara wachsen. / *Bu şarap Ankara'nın Kalecik bölgesinde yetişen Kalecik Karası üzümlerinin fermentasyonu ile yapılıyor..*

Aromen / Aroma: Es hat mittlerem Körper, enthält Kirsch- und Himbeeraromen. / *Orta gövdeli ve kiraz aromalarına sahiptir..*

Geschmacksrichtung / Tat: Harmonisch, strukturiert und anhaltend. / *Uyumlu, yapılandırılmış ve kalıcı.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Kompatibel mit weißem Fleisch, Früchten, Meeresfrüchten und Keksen. / *Beyaz et, meyve, deniz ürünleri ve bisküvilerle uyumludur.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 12 - 14°C



75 cl





SENFONİ ROTWEIN / Lieblich

Öküzgözü - Karaoğlan



Region / Bölge: Elazığ und Malatya/Arapgir / Elazığ ve Malatya/Arapgir
Aromen / Aroma: Es hat Aromen von Kirsche, Sauerkirsche und Mahleb. / *Vişne, kiraz ve mahlep*

aromalarına sahiptir.

Geschmacksrichtung / Tat: Elegante, intensive rote Frucht, volles und mittleres Tannin. / *Zarif, yoğun kırmızı meyvemsi, dolgun ve orta tanenlidir.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Aperitifen, Früchten und Meeresfrüchten. / *Aperatifler, meyveler ve deniz ürünleri.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 8 - 10°C



75 cl



SENFONİ WEIßWEIN / Lieblich

Emir - Narince



Region / Bölge: Region Kappadokien und Region Tokat. / *Kapadokya ve Tokat bölgeleri.*
Aromen / Aroma: Es hat fruchtige Aromen. / *Meyvemsi aromalara sahiptir.*

Geschmacksrichtung / Tat: Vollmundig, langanhaltend, ausgewogen, elegant. /

Tam gövdeli, uzun ömürlü, dengeli, zarif.

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Dieser Wein passt zu Meeresfrüchten, Früchten, Nüssen, Käse und Salaten. / *Bu şarap deniz ürünleri, meyveler, kuruyemişler, peynir ve salatalarla uyumludur.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 8 - 10°C



75 cl





SENFONİ ROTWEIN / Trocken

Öküzgözü - Kalecik Karası



Region / Bölge: Wein aus Öküzgözü und Kalecik Karası-Trauben aus der Region Elazığ und Ankara. Der Wein reift in den einzigartigen Höhlenlagerhäusern Kappadokiens. / *Elazığ ve Ankara yöresine ait Öküzgözü ve Kalecik Karası üzümlerinden yapılan şarap. Şarap, Kapadokya'nın eşsiz mağara depolarında yıllandırılıyor.*
Aromen / Aroma: Es hat das Aroma von Kirsche und Mahlep. / *Vişne ve mahlep aromalarına sahiptir.*

Geschmacksrichtung / Tat: Strukturiert, voll, fruchtig / *Yapılı, zengin, meyvemsi.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Gerichte mit Sahnesoße, weißem Fleisch und Meeresfrüchten. / *Krema soslu, beyaz etli ve deniz mahsullü yemekler.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 12 - 16°C



ROTWEIN / TROCKEN



SENFONİ ROSÉ / Trocken

Kalecik Karası



Region / Bölge: Dieser Wein wird durch Fermentation von Kalecikkarası-Trauben hergestellt, die in der Kalecik-Region von Ankara wachsen und in Höhlen gelagert werden. / *Bu şarap, Ankara'nın Kalecik bölgesinde yetişen ve mağaralarda saklanan Kalecikkarası üzümlerinin fermente edilmesiyle yapılıyor.*

Aromen / Aroma: Mit Kirsch- und Pflaumenaromen. / *Kiraz ve erik aromalı.*

Geschmacksrichtung / Tat: Dieser vollmundige Roséwein bietet ein trockenes und fruchtiges Geschmackserlebnis. Er zeichnet sich durch seine erfrischende, knackige und geschmeidige Textur aus, die am Gaumen ein langes und angenehmes Finale hinterlässt. / *Bu tam gövdeli roze şarap, kuru ve meyveli bir tat deneyimi sunuyor. Damakta uzun ve hoş bir bitiş bırakan, canlandırıcı, canlı ve esnek dokusuyla öne çıkıyor.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Passt gut zu weißem Fleisch, Meeresfrüchten, Obst und Snacks. / *Beyaz etler, deniz mahsulleri, meyveler ve çerezler ile uyum sağlar.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 8 - 10°C



ROSÉ



SENFONİ WEIßWEIN / Trocken

Emir



Region / Bölge: Dieser Wein wird durch Gärung von Emir-Trauben der Region Nevşehir in Höhlen hergestellt und gelagert, die speziell für die Region Kappadokien sind. / *Nevşehir bölgesi Emir üzümlerinin, Kapadokya bölgesine özel mağara depolarında fermentasyonu ile üretilmiştir.*

Aromen / Aroma: Es hat vor allem ein Apfelaroma. / *Taze üzüm ve olgunlaşmış elma aromalı.*

Geschmacksrichtung / Tat: Es ist ein weicher Trinkwein. / *Yumuşak içimli bir şaraptır.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Passt zu Fleisch mit und ohne roter Soße, Meeresfrüchten, Früchten, Nüssen, Käse und Salaten. / *Kırmızı soslu- sossuz etler, deniz mahsulleri, meyve, kuruyemiş, peynir ve salatalarla uyum sağlar.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 8 - 10°C



WEISSWEIN - LIEBLICH / TATLI



LIBURNA Chardonnay / Trocken

Chardonnay

Region / Bölge: Trapani (Sizilien) / *Trapani (Sicilya)*

Aromen / Aroma: Intensiv und komplex, blumig. / *Yoğun ve karmaşık, çiçeksi.*

Geschmacksrichtung / Tat: Harmonisch, mit angenehmer Säure und ausgezeichneter Nachhaltigkeit. / *Uyumlu, hoş asitli ve mükemmel kalıcı.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Salaten und Meeresfrüchte. / *Salatalar ve deniz ürünleri.*

Farbe / Renk: Strohgelb mit goldenen Reflexen. / *Altın vurgulu saman sarısı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 10 - 12°C



LIBURNA Pinot Grigio Lucido / Trocken

Pinot Grigio Lucido

Region / Bölge: Sizilien / *Sicilya*

Aromen / Aroma: Elegant, erinnert an weißen Apfel. / *Zarif, beyaz elmayı anımsatıyor.*

Geschmacksrichtung / Tat: Elegant und anhaltend, mit angenehmer Säure. / *Zarif ve kalıcı, hoş bir asiditeye sahip.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Vegetarische Vorspeisen, Snacks und Schalentieren. / *Kabuklu deniz ürünleri, vejetaryen mezeler ve atıştırmalıklar.*

Farbe / Renk: Strohgelb mit grünlichen Nuancen. / *Yeşilimsi nüanslar içeren saman sarısı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 10 - 12°C



FATTORI Sarah's / Trocken

Lugana Trebbiano

Region / Bölge: Desenzano Brescia, Lage Creole. / *Desenzano Brescia'nın Creole lokasyonu.*

Aromen / Aroma: Grapefruit, Pinienkerne, Mandarine und weiße Blüten. /

Greyfurt, çam fıstığı, mandalina ve beyaz çiçekler.

Geschmacksrichtung / Tat: Frische und strukturelle Würze verstärken die aromatische Komponente von Grapefruit, Melone und grünem Apfel. / *Greyfurt, kavun ve yeşil elmanın aromatik bileşenini güçlendiren tazelik ve yapısal lezzet.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: See- und Meeresfisch von roh bis gegrillt. Fisch- und Gemüserisottos. / *Çiğden ızgaraya kadar göl ve deniz balığı. Balık ve sebze risottosu.*

Farbe / Renk: Blasses Kratzgelb mit sehr klaren Reflexen. / *Çok net yansımaları olan soluk çizik sarı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 10 - 12°C





LIBURNA Syrah / Trocken

Syrah

Region / Bölge: Provinz Trapani (Sizilien) / *Trapani Eyaleti (Sicilya)*

Aromen / Aroma: Lebhaft, anhaltend und weich. Anklänge von Gewürzen und Marmelade aus roten Früchten, darunter Blaubeeren und Brombeeren. / *Taze ve tatlı, alkollü kırmızı meyveler ve meyvelerle dolu. Mükemmel yapısı sayesinde canlı, zarif ve dengeli. Alkolde taze ve kırmızı meyveler ve meyvelerin ipuçlarıyla dolu.*

Geschmacksrichtung / Tat: Lebhaft, anhaltend und weich. / *Canlı, kalıcı ve yumuşak. Yaban mersini ve böğürtlen dahil olmak üzere baharat ve kırmızı meyve reçeli ipuçları.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Perfekt für Rind- und Lammfleisch. / *Sığır eti ve kuzu eti için idealdir.*

Farbe / Renk: Tiefrot. / *Koyu kırmızı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 16 - 18°C



LIBURNA Merlot / Trocken

Merlot

Region / Bölge: Die Rebsorte Merlot wird zu 100 % aus Merlot-Trauben hergestellt, die rund um die Stadt Trapani im Südwesten Siziliens angebaut werden, und hat sich sehr erfolgreich an die Wärme des sizilianischen Sommers angepasst. / *Merlot üzüm çeşidi, güneybatı Sicilya'daki Trapani şehri çevresinde yetişen %100 Merlot üzümlerinden yapılmış olup, Sicilya yazının sıcaklığına çok başarılı bir şekilde uyum sağlamıştır.*

Aromen / Aroma: In der Nase ist das Bouquet weich und fruchtig, wobei Brombeeren und Blaubeeren dominieren. / *Burunda böğürtlen ve yaban mersinin hakim olduğu, yumuşak ve meyvemsi bir buket var.*

Geschmacksrichtung / Tat: Im Mund ist die Frucht sowohl frisch als auch leicht würzig mit einem weichen Abgang. / *Meyve ağızda hem taze hem de hafif baharatlı, yumuşak bir tada sahiptir.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Rindfleisch, Lamm, Pasta. / *Sığır eti, kuzu eti ve makarna.*

Farbe / Renk: Leuchtendes Rot mit violetten Reflexen. / *Mor yansımaları olan parlak kırmızı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 16 - 18°C



LIBURNA Nero d'Avola / Trocken

Nero d'Avola

Region / Bölge: Dieser Nero d'Avola stammt aus Sizilien aus der Region Trapani. / *Trapani Eyaleti (Sicilya)*

Aromen / Aroma: Elegant, mit einem Hauch von roten Beeren, reifen Früchten und würzigen Noten. / *Zarif, kırmızı meyveler, olgun meyveler ve baharatlı notalar içeren notalar.*

Geschmacksrichtung / Tat: Harmonisch, strukturiert und anhaltend. / *Uyumlu, yapılandırılmış ve kalıcı.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Lammkeule, Kalbshaxe, Polenta mit Wurst, Steinpilzrisotto, Florentiner Kutteln. / *Kuzu gigot, dana incik, sosisli polenta, porcini mantarlı risotto, Floransa içkembesi.*

Farbe / Renk: Intensives Ross mit violetten Rissen. / *Zengin menekşelerle koyu kırmızı.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 16 - 18°C





IL PALAZZO Chianti / Trocken

Sangiovese

Region / Bölge: Chianti Hügel, Toskana. / *Chianti tepeleri, Toskana.*

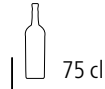
Aromen / Aroma: Frisch-fruchtige Aromen von roten Früchte, wie Schwarzkirschen und Floral (rote Blumen, wie Rose). / *Siyah kiraz ve çiçek (gül gibi kırmızı çiçekler) gibi kırmızı meyvelerin taze, meyveli aromaları.*

Geschmacksrichtung / Tat: Elegant, frisch: die Frische dominiert mit hochwertigen Tanninen. / *Zarif, taze: Yüksek kaliteli tanenlerle tazelik bakımındır.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri: Ideal als Begleiter für Wildfleisch, Fleischgerichte und Grillplatten. / *Av eti, et yemekleri ve ızgara yemeklerinin yanında idealdir.*

Farbe / Renk: Rubinrot mit violetter reflexen. Hell und transparent. / *Mor yansımaları olan yakut kırmızısı. Parlak ve şeffaf.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 17 - 18°C



LIBURNA Nerello Mascalese Rosato / Trocken

Nerello Mascalese

Region / Bölge: Provinz Trapani (Sizilien) / *Trapani eyaleti (Sicilya)*

Aromen / Aroma: Parfümiert, frisch, mit einem Hauch kleiner roter Beerenfrüchte. / *Narin, taze, küçük kırmızı meyvelerin ipeçleriyle.*

Geschmacksrichtung / Tat: Weich, zart und anhaltend. / *Yumuşak, narin ve kalıcı bir bitiş.*

Speiseempfehlungen / Eşlikçileri:

Schaltier, Fisch (Lachs, Thunfisch usw.), Vorspeisen und Snacks, Ziegenmilchkäse. /

Kabuklu deniz ürünleri, zengin balıklar (somon, ton balığı vb.), mezeler ve atıştırmalıklar, keçi sütü peyniri.

Farbe / Renk: Hellrosa. / *Açık pembe.*

Serviertemperatur / Servis sıcaklığı: 10 - 12°C

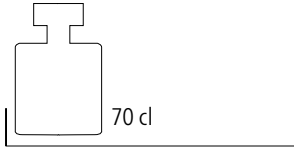


SÂKİ PREMIUM

Sâki Rakı Premium

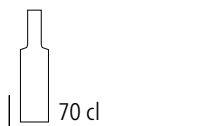
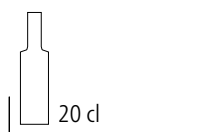
Sâki Rakı Premium – der Geschmack von einzigartigen Ägäisrauben trifft auf den süß-würzigen Duft von Anis aus Çeşme. Ein limitierter Rakı mit begrenzter Produktion von nur 5000 Flaschen in schöner Holzkiste. Destilliert aus frischen Trauben gewonnene Suma (Traubenmost, aus mindestens 94,5 % Trauben) in Kupferkessel mit einem speziellen Filtersystem 50-fach gefiltert. Erst nachdem der Rakı sich 50 Monate ausruhen und reifen durfte, wird er in Flaschen abgefüllt. Während der ganzen Herstellung verzichtet man auf die Zugabe von Zucker. Übrigens kommt der Name „Sâki“ aus dem türkischen und heißt übersetzt „Mundschenk“.

İçerisinde Ege Bölgesi'nin nadide üzümleri, kaliteli Çeşme anasonu ve bölgenin doğa-minerali memba suyu kullanılmıştır. 50 ay dinlendirilmiş, 50 kez filtre edilmiş ve 50 alkol derecesinde, şeker katkısı olmaksızın üretilmiştir. Yurt dışından ithal edilen özel ambalajında, yalnızca 5.000 şişe sınırlı sayıda üretilen Saki Rakı Premium ultra filtrasyona tabi tutularak yumuşatılmış, aynı zamanda tok içimiyle rakı severlerin beğenisine sunulmuştur.



SÂKİ GOLD

Sâki Gold ohne Zuckerzusatz

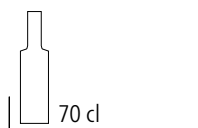
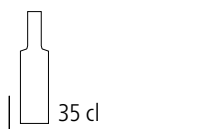
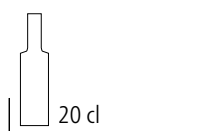


Sâki Raki Gold – der Geschmack von einzigartigen Ägäistrauben trifft auf den süß-würzigen Duft von Anis aus Çeşme. Ein Raki, den man aus frischen türkischen Weintrauben in Kupferkessel mit einem speziellen Filtersystem destilliert und 12-fach filtert. Erst nachdem der Raki sich einige Zeit ausruhen und reifen durfte, wird er in Flaschen abgefüllt. Während der ganzen Herstellung verzichtet man auf die Zugabe von Zucker. Übrigens kommt der Name „Sâki“ aus dem türkischen und heißt übersetzt „Mundschenk“.

Türkiye'nin en verimli topraklarında yetişen eşsiz üzümlerin, kendine has aromalarını içeren yaş üzüm suması Çeşme'nin anason tohumu ile birlikte bakır imbiklerde damıtılmıştır. Ustalıkla damıtılan yaş üzüm sumasından en saf fraksiyonda üretilen etil alkol 12 kez filtre edilerek şişelenmiştir. Tesisimizde bulunan mineralli yeraltı suyunun saflaştırılmasıyla, şeker katkısı olmaksızın özgün lezzetine ulaştırılan Saki Altm Seri raki severlerin beğenisine sunulmuştur.

SÂKİ SIYAH ÜZÜM - SCHWARZE TRAUBEN

Kara Sevda ohne Zuckerzusatz

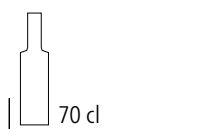


Sâki Raki Kara Sevda – der Geschmack von einzigartigen Ägäistrauben trifft auf den süß-würzigen Duft von Anis aus Çeşme. Ein limitierter Raki destilliert aus 100 Prozent schwarzen Trauben in Kupferkessel mit einem speziellen Filtersystem 12-fach gefiltert. Erst nachdem der Raki sich 10 Monate ausruhen und reifen durfte, wird er in Flaschen abgefüllt. Während der ganzen Herstellung verzichtet man auf die Zugabe von Zucker. Übrigens kommt der Name „Sâki“ aus dem türkischen und heißt übersetzt „Mundschenk“.

Özenle seçilmiş siyah üzümler preslenerek, içindeki çekirdekli tanenleriyle birlikte fermente edilmiştir. Distile edildikten sonra elde edilen Siyah Üzüm Suması, Çeşme'nin anason tohumlarıyla özel bakır imbiklerde distile edilmiştir. 12 kez filtrasyona tabi tutulan Saki Siyah Üzüm Özel Seri, şeker katkısı olmadan, siyah üzümden gelen degüstatif aromalarla lezzetlendirilmiştir. Sınırlı sayıda üretilen Saki Siyah Üzüm Rakısı farkındalık yaratan şişesi ve özel ambalajında raki severlerin beğenisine sunulmuştur.

SÂKİ YAŞ ÜZÜM SUPERIOR

Fresh Grape ohne Zuckerzusatz



Sâki Raki Fresh Grape – der Geschmack von einzigartigen Ägäistrauben trifft auf den süß-würzigen Duft von Anis aus Çeşme. Ein Raki, den man aus frischen türkischen Weintrauben in Kupferkessel destilliert und mit einem speziellen Filtersystem 10-fach filtert. Erst nachdem der Raki sich einige Zeit ausruhen und reifen durfte, wird er in Flaschen abgefüllt. Während der ganzen Herstellung verzichtet man auf die Zugabe von Zucker. Übrigens kommt der Name „Sâki“ aus dem türkischen und heißt übersetzt „Mundschenk“.

Türkiye'nin en verimli topraklarında yetişen eşsiz Superior üzümlerinden elde edilen, kendine has aromalarını içeren yaş üzüm suması, Çeşme'nin anason tohumu ile birlikte bakır imbiklerde damıtılmıştır. Yaş üzüm suması ustalıkla damıtılıp, 10 kez filtre edilerek en saf fraksiyonda üretilen alkol Salihli Tesisimizde bulunan mineralli yeraltı suyunun saflaştırılmasıyla özgün lezzetine ulaştırılmış ve raki severlerin beğenisine sunulmuştur.

IT'S COFFEE TIME!



Mischung von
gerösteten Kaffeebohnen
Kavurulmuş kahve
çekirdekleri karışımı
Mixture of roasted
coffee beans

Importeur / Importatör / Importer
MAHZEN KAFFEE
Hülchrather Str. 42
47466 Neuss
E-mail: mahzencoffee@gmail.de
Tel.: +49 (0) 176 24 59 80 23

Net weight / Net ağırlık / Reingewicht:
1000 g / 35 oz e



**ZAFER KORKMAZ**

Tel. : +49 (0) 2137 92 88 513
Mobil : +49 (0) 176 31 49 40 29
E-mail : info@mahzen.eu

NEUSS

Mobil : +49 (0) 160 141 33 33
E-mail : info@beste-handels-gmbh.de

HAMM

Mobil : +49 (0) 176 - 31 49 40 29
E-mail : mahzenwein@gmx.net

FRANKFURT

Mobil : +49 (0) 176 - 76 81 12 88
E-mail : senfoniwein@gmx.de

HAMBURG

Mobil : +49 (0) 173 - 63 89 224
E-mail : a.bilgi@ovamgrosshandel.de

HANNOVER

Mobil : +49 (0) 178 - 63 67 782
E-mail : info@rodem-gmbh.de

NÜRNBERG

Mobil : +49 (0) 170 - 77 42 993
E-mail : anforawein@gmx.de

BERLIN BEST

Mobil : +49 (0) 30 - 45 02 1670
E-mail : info@best-getraenke.de

BERLIN GEFA

Mobil : +49 030 - 43 60 36 31
E-mail : gefagastro@gmx.de

