



CATERING-WEINE

Speziell nach den Bedürfnissen unserer Kunden, den Anforderungen bei Events und korrespondierend zu unseren Speisen haben wir diese Weinselektion zusammengestellt. Bei den Weingütern handelt es sich ausschließlich um ausgezeichnete Häuser, deren Weine national und international eine Rolle spielen. Alle Weine werden auf Kommission geliefert und nach Verbrauch abgerechnet.

Auf Wunsch liefern wir zu kühlende Weine, ausschankbereit, bei der richtigen Temperatur. Bei der Liefermenge rechnen wir immer sehr großzügig, damit die gelieferte Menge nicht zu wenig sein kann, da der Kunde nur den Verbrauch zahlt, ist unser Angebot sehr attraktiv.

SCHAUMWEINE

Crémant d'Alsace, Kuhlmann-Platz, Hunawehr

Unser Bestseller, sehr ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, feinperlig, fruchtig, fantastisches Preis-Leistungsverhältnis.

0,75l 11,50 €

Crémant d'Alsace Brut, Helfrich 1934

Spitzen-Crémant, kraftvoll und elegant. Obwohl doch recht typisch für einen Crémant, läuft er so manchem Champagner den Rang ab. Der reine Pinot blanc (Weissburgunder) ist durch seine milde Säure sehr bekömmlich. Die großartige Flaschenausstattung macht ihn auch optisch zum Genuss.

0,75l 17,00 €

Riesling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz

Regelmäßig ist dieser Rieslingsekt unter den Top 5 Deutschlands. Kraft, Rasse und Eleganz zeichnen ihn aus.

0,75l 19,50 €

Crémant Atmosphère, Rosé, Extra Brut, Saint André de Figüère

Muss es ein Rosé-Crémant sein? In diesem Falle ja! Spitzenwein-gut mit einem fantastischen Schaumwein.

0,75l 19,50 €

Prosecco Spumante Oro Extra Dry, Tenuta Sant'Anna

Schon zur Römerzeit wurde auf den lehmigen Böden von Lison Pramaggiore Weinbau betrieben. Mit innovativem Geist macht die Tenuta Sant'Anna wunderbare Prosecco wie dieser Spumante Oro Extra Dry. Er duftet nach Akazienblüten, Pfirsich, Birne. Sein Geschmack ist klar, weich, fruchtig mit seidiger Perlage.

0,75l 11,00 €

Andere Schaumweine wie Prosecco, Cava, Winzersekte, Crémant und Champagner sowie andere Flaschengrößen bieten wir gerne auf Anfrage!

BIER

Lieber Bier vom Fass oder aus der Flasche? Dies hängt oft an der Art und Größe der Veranstaltung ab. Was die Marke betrifft, können wir auf ein Riesens Portfolio zurückgreifen. Kraft-Biere und ausländische Biere führen wir ebenso. Gleich wie sich unsere Kunden entscheiden, die Kühllogistik, Zapfanlagen und qualifiziertes Personal stehen zur Verfügung.

APERITIF & DIGESTIF

Die Möglichkeiten würden den Rahmen sprengen! In der Regel ist alles möglich, abgerechnet wird nach tatsächlichem Verbrauch, der Anbruch verbleibt beim Kunden. Zutaten, für Cocktails besorgen wir auf Anfrage.

ALKOHOLFREI

Große und kleine Flaschen, von der hausgemachten Limonade Himbeeren & Rosmarin, Bio Schorlen, Ice-Tea, Einweg- oder Mehrwegflaschen, mit Trinkglas oder alternativem Trinkhalm, vieles ist möglich. Auch hier wird nur der Verbrauch, nach angebrochenem Gebinde berechnet. Kühllogistik, Tagungskühler, Kühlschränke, Gläser und weiteres Zubehör führen wir ebenso.

HEISSGETRÄNKE

Bio-Tee, Schokolade, Brühkaffee, Espresso, Milch-Kaffee Spezialitäten, ... Neben den Produkten können auch die entsprechenden Geräte geordert werden. Alles was zu dem eigentlichen Getränk notwendig ist, führen wir. Auch für den To Go Bereich, mit Bio-Einweggeschirr.



**SCHAUM
WEIN &
WEITERE
GETRÄNKE**

PROJEKTWEINE

Weingut Phillip Runkel, Bernd Runkel, Bechtheim, Rheinhessen & Frank Seimetz, Feines von Legrum GmbH

Seit Anfang der 2000er entstanden durch Frank Seimetz in Zusammenarbeit mit besonderen Winzerpersönlichkeiten und Weingütern, Premiumweine, welche sogar international eine Rolle spielten und zahlreiche Auszeichnungen erhielten. Die Zusammenarbeit bezog die Wahl der Lagen und Rebsorten, Rebschnitt, Erntezeitpunkt und Selektion, Ausbau und Assemblage / Cuvee-tierung mit ein. Die Wahl der Flaschen und das Design der Etiketten sind wichtige Bestandteile des Marketings und fast so wichtig wie der Flascheninhalt. Auch dabei wurde größter Wert gelegt. Aus einer Idee wurde Passion. Es würde uns sehr freuen, Ihnen diese besonderen Weine näher zu bringen. Die Weine wurden nur in kleinen Mengen abgefüllt und erfreuen sich einer großen Nachfrage, daher sind die Mengen stark limitiert.

102°oe Chardonnay - Jahrgang 2018

Bechtheimer Geyersberg, 2018 Spätlese trocken
11 Monate holzfassvergoren, 2,0 g/l Restzucker, 102° oe, 14% vol.
Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel
Zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem: Goldene Kammerpreismünze

Mit welcher Erwartung geht man an einen Chardonnay mit 14% Alkohol? Das Etikett muss man schon genauer lesen, denn da steht auch, dass er nur 2 g Restzucker hat, was in diesem Fall eine wichtige Information ist.

Florale Aromen, Holunder und weißer Flieder zeichnen diesen eher schlanken Chardonnay-Duft mit etwas Mirabelle-Aprikose und kühlen Frühlingsaromen aus. Es ist kein Nappa-Chardonnay, eher ein Wein aus Burgund, welcher stilistisch an die südliche Rhône knüpft. Ausdauernde Kraft und schöne Länge, nie opulent oder aufdringlich. Versuchen Sie den Wein zu unseren kalten Gerichten mit Fisch und Fleisch oder vegetarischen und veganen Speisen. Er wird viel Freude bereiten!

0,75l 21,00 €

99°oe Fumé blanc -limitiert- Jahrgang 2018

Osthofener Klosterberg, Sauvignon blanc Spätlese trocken
11 Monate holzfassvergoren, 1,3 g/l Restzucker, 99° oe, 14% vol.
Projekt: Frank Seimetz, Bernd Runkel
Zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem: Mundus Vini in Brüssel, Goldmedaille

Glasklar mit gold-grünlichen Reflexen präsentiert sich der Sauvignon Blanc subtil und mineralisch. Mit etwas Birne und Mandelduft lässt die Stilistik der französischen Spitzen Fumés erkennen. Bei genauerem „Hinriechen“ nimmt man das wertvolle Holz wahr. Vorsichtig eingesetzt, durch Zweitbelegung im französischen Eichen-Tonneau, bemerkt man leichte Brioche-Töne. An Rotwein erinnernde Gerbstoffe, die ihm seine schlanke und dennoch kraftvolle Aromen Basis verleihen, sind ebenfalls wahrnehmbar.

Am Gaumen bewahrt sich das „erhochene“ und wird, durch einen wunderschönen, leicht salzigen Schmelz, sinnvoll ergänzt. Hohe Öchslegrade (99°oe) sind das Resultat eines der klimatisch besten Jahrgänge der letzten drei Jahrzehnte. Handselektiertes perfekte Lesegut.

Kühler Ausbau und viel Zeit waren notwendig, damit sich der Zucker abbauen konnte. Somit entstand ein trockener Wein der Spitzenklasse, dem wir sorglos eine große Zukunft attestieren.

Perfekt zu Vegetarischem und Veganem, zu hellem Fleisch, Fischgerichten und zu asiatischem Essen - eine wahre Freude.

0,75l 21,00 €



PRO- JEKT WEIN

WEISSWEINE

Der Reformator des Saarieslings! Er hat es bereits geschafft, den Saariesling wieder in die Riege bei den besten Weinen der Welt zu positionieren! Unsere Bekanntschaft wärt bereits seit Roman Niewodniczanskis Anfängen. Bereits 2001 präsentierten wir die Fassprobe des heutigen Spitzenweines, den Gottesfuß. Aus dieser langjährigen Bekanntschaft können unsere Kunden auch besondere Spitzenweine aus dem Hause Van Volxem in Jahrgangstiefen erhalten.

Schiefer Riesling trocken **Weinmanufaktur Van Volxem, Mosel**

Bukett von Mandarinen und Aprikosen, verführerische Frucht mit mineralischen Komponenten, authentisch und rassig, klassischer und perfekter Saar-Riesling Im Alkoholgehalt moderat, mineralisch finessenreicher Wein mit einer opulenten Rieslingfrucht.

0,75l 13,50 €

Eine Winzergeneration übergreifende Bekanntschaft ist unser Bindeglied zu dem Weingut Münzberg. Einer der 5Winzer/5Freunde und welches im Deutschen Barrique-Forum ist. Jüngst spezialisiert man sich auf Burgunder-Rebsorten, was aufgrund der Flaggschiffe „Schlangenpfiff“ sehr gut nachvollziehbar ist. Der Weißburgunder ist stellvertretend für eine ganze Bandbreite von Weinen, die für uns zugänglich sind. Rebsortenvielfalt (auch ältere Rieslinge) und Jahrganstiefe, sind teilweise möglich.

Weißer Burgunder VDP Gutswein trocken, **Weingut Münzberg, Pfalz**

Das auf Burgunder Rebsorten spezialisierte Weingut ist schon seit jeher Vorreiter und Innovationsträger der Region. Dies stellt der Gutswein eindrucksvoll dar. Sehr moderne Stilistik eines kraftvollen und dennoch subtilen Weißburgunders. Passt zu allen Vorspeisen, hellem Fleisch und Fischgerichten.

0,75l 11,00 €

Grauer Burgunder Godramstein Kalkmergel **VDP Ortswein trocken**

Die Ortsweine stehen für das Terroir, der Grauburgunder Kalkmergel als traditionsbewusster Kundenliebling. Feiner, nussiger Duft nach gelben Früchten mit erdigen Nuancen. Mineralische, nussige Noten, frische reife Aromatik und eine gute Länge. Er weiß den geübten Weinfreund, wie auch als dezenter Weinbegleiter zu fast allen Speisen zu überzeugen.

0,75l 15,50 €

Solidus - Chardonnay, trocken, VDP Gutswein, Siegrist, Pfalz

Fruchtig-florale Note, eher schlank und mineralisch. Deutliche Siegrist-Handschrift, die dennoch ohne Holz klar kommt. Dies macht ihn sehr gut verträglich und bietet Freude über ein ganzes Fest.

0,75l 11,50 €

Riesling, Bio, Reichsrat von Buhl, Pfalz

Der Gutsriesling des Weingutes ist das Aushängeschild, so auch hier. Fruchtig, süffig, dennoch elegant und sehr trocken.

0,75l 13,00 €

Weingut Eymann, Alter Satz, Bio, vegan, Pfalz

Verschiedene Rebsorten aus einem Weinberg angebaut und geerntet. Hier: Riesling, Muskateller und Gewürztraminer. Hellgelbe Früchte, weiße Johannisbeeren, blumige Anklänge. Am Gaumen leicht cremig und schön würzig, durch die Rebsortenwahl wirkt er nicht ganz trocken – ein im besten Sinne einfacher und zugleich vielseitiger Speisebegleiter.

0,75l 13,00 €

WEISS WEIN

WEISSWEINE

Maximin Pinot Blanc, Weingut Schubert Grünhaus, Mosel

Das Spitzenweingut und Traditionshaus geht neue Wege, da gehen wir gerne mit. Sehr moderne Stilistik: Wenig Alkohol, viel Extrakt! Mehr Pinot blanc zu diesem Preis geht nicht! Sowohl als Solo als auch zu hellem Fleisch.

0,75l 12,00 €

Pinot Grigio, Alois Lageder, Südtirol, Alto Adige

Moderner Grauer Burgunder wie er besser kaum sein könnte! Durch eine kurze Maischestandzeit ist der fast roséfarbene Wein ein kleines Weinwunder. Neben floralen und leicht salzig, rauchigen Noten erahnt man fast einen Rotwein. Dieser Einstiegswein zeigt die hohe Mesplatte des Weingutes. Nicht nur für Naturweinliebhaber ein fantastischer Speisebegleiter, von der Vorspeise bis kurz vor dem Dessert.

0,75l 15,00 €

Dalis Bianco, Endrizzi, Trentino

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Nosiola: 3 Rebsorten und reiner Stahl für faszinierend mehr Duft im Glas. Florale Noten von Holunderblüten, Minze, Tomatenblatt, Aprikose und Honig. Wein mit guter Struktur, Frische und angenehmer Länge. Passt zu Vorspeisen und den ganzen Abend hindurch.

0,75l 12,00 €

Lustau »Los Arcos« Medium Dry Amontillado

Die halbtrockene Version eines Amontillado gerät unter den Händen des Kellermeisters von Lustau zu Gold. Bemerkenswert gut und tief. Reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell; ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall. Ein wunderbarer Allround-Sherry, der bestens zu Tapas, warmen Gerichten, Kuchen und Desserts passt.

0,75l 19,00 €

ROSÉWEINE

Rosé vom Spätburgunder, Salwey, Baden

Leichte Lachsfarbe, elegante Spätburgundernote, viel rote Früchte im Bouquet, aber auch etwas Mandeln. Elegante Frucht, etwas Feige, kaum Süße, perfekte Balance. Leicht und dennoch kraftvoll. So passt er perfekt zu Fischgerichten und zu eleganten Menüs.

0,75l 12,00 €

Rosé Bone Dry von Buhl, Reichsrat von Buhl, Pfalz

Der Rocker unter den Rosés! Scharfer Rosen-Früchtemix im Bouquet. Würzig- fruchtig am Gaumen, gnadenlos mineralisch-trocken. Das macht Spaß! Super geeignet für Ihre Fingerfood Party und Grillen.

Tipp: einfach etwas mehr bestellen!

0,75l 12,50 €

Figuière Signature Magali Rosé Côtes de Provence

Ein Roséwein wie er besser kaum sein kann. Fruchtig aber trocken, kraftvoll aber leicht, würzig, aber salzig-buttrig. Nicht nur im Sommer ein schöner Begleiter zu Vorspeisen, leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten. Wein der Golfspieler ;-)

0,75l 14,00 €



WEISS & ROSÉ WEIN

ROTWEINE

Mit dem Weingut Siegrist verbindet uns eine tiefe Verbundenheit und große Wertschätzung. Seit nunmehr über 20 Jahren, als Thomas Siegrist zu Gast in der Fernsehsendung „Einfach köstlich - Kochen mit Frank Seimetz“ war. Kunden profitieren bei uns von dieser Weinfreundschaft. Spitzenweine, besondere Jahrgänge, beispielsweise über 6 Jahre alte Chardonnay Reserve oder der Ausnahmewein wie der 2003er Merlot, welcher so rar und gut wie die großen Gewächse des Bordelais sind.

Solidus - Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein Siegrist, Pfalz

Feine Burgundernase, würzig, gute Harmonie. Bei dem Basis-Wein erkennt man die wahre Größe eines Weinguts. So auch hier! Der „kleine“ Spätburgunder glänzt durch Mineralität, Kraft und Eleganz.

0,75l 12,50 €

Solidus Cuvée Johan Adam Hauck, trocken, Barrique Siegrist, Pfalz

Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Frühburgunder. Klar strukturiert, fruchtig, würzig mit gehaltvollem Charakter.

0,75l 12,50 €

Gustavshof Zero S, Demeter Bio-vegan, Rheinhessen histamingetestet, ungeschwefelt

Trocken ausgebauter Dornfelder & St. Laurent, dunkle Farbe, Duft nach Waldbeeren. Ein eher leichter und nicht sehr tanninhaltiger Wein, was ihn zu einem Speisebegleiter von der Vorspeise bis über die Hauptgerichte werden lässt.

0,75l 13,00 €

Merlot trocken, Weingut Bender, Pfalz

Aus der Pfalz kommen die spannendsten deutschen Rotweine internationaler Prägung und Rebsorten-Vielfalt – wie dieser fruchtig-frische Merlot. Perfekt zu unseren Schmorgerichten, aber auch zu Vorspeisen ein echter Gewinner!

0,75l 12,50 €

Château La Justice, Bio, Bordeaux, Fransac

Vielleicht der Klassiker unter den Weinen, jedoch ist dieser Bordeaux ein sehr charmanter und feingliedriger Vertreter. Bei Weinkennern und eher Ungeübten sehr beliebt. Dunkle Fleischsorten mag er am liebsten, aber auch zu Käse sehr schön.

0,75l 17,50 €

Finca San Martin, Crianza, Rioja

Mild, relativ wenig Tannin, sehr angenehme Frucht. Eine sehr schöne Crianza, die sich sehr vielen Speisen anpassen kann. Er passt am besten zu mediterranen Hauptgerichten.

0,75l 13,50 €

Punta Aquila, Primitivo, Tenute Rubino, Salento

Primitivo, eine verwandte Rebsorte des kalifornischen Zinfandels, ist in der Regel würzig, opulent und etwas plump. Hier jedoch eine sehr elegante Variante, was ihn zu einem unserer beliebtesten Rotweine macht. Zu mediterranen Schmorgerichten, Pasta und Meeresfrüchten passt er am besten.

0,75l 12,50 €



ROT WEIN



OFFICE

Pariser Straße 14
66482 Zweibrücken

PRODUKTION

Mailänder Ring 50
66482 Zweibrücken

Öffnungszeiten

Mo-Fr 9:00 -16:00 Uhr

Termin nach telefonischer Absprache

www.von-legrum.de

kontakt@von-legrum.de

Tel.: 06332 15900

Geschäftsführung

Frank und Karolina Seimetz

Eingetragen am Amtsgericht Zweibrücken

HRB 32015, USt-IdNr. DE 321 392 560



Design by Yunes Alawi
yunesalawi.com

Cover: Art by Frank Seimetz | Concept by Karolina Seimetz
Digitization by Dirk Meyer

