



AHOI!

Die Weinkapitäne – Niels Hopfeld und Matthis Blömer.
Zwei Jungs von der Waterkant, zu Hause in Hamburg.

Wir haben eine fixe Idee in die Tat umgesetzt und eine kleine Weinfirma gegründet um Familie, Freunde und Bekannte auf unkomplizierte Weise mit guten Weinen aus der ganzen Welt zu versorgen.

Klingt simpel – und das soll es auch sein. Kein dicker Katalog, keine meterlangen Regale sondern einfach gute, preiswerte Weine die schmecken und Spaß machen.

Über Bestellungen, am liebsten ab 6 Flaschen, freuen wir uns und bearbeiten diese via: ahoi@weinkapitaene.de
Im Hamburger Stadtgebiet beliefern wir euch auch gerne nach Absprache.

Wir wünschen euch viel Spaß beim stöbern in unserem neuen Logbuch!

Eure Weinkapitäne

WEISS

WEISS

SCHWEDHELM GRAUBURGUNDER



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Aus dem Zellertal in der Pfalz, am kleinen Flüsschen Pfrimm und unweit des Wotanfels, werden die Trauben für den Grauburgunder der Brüder Schvedhelm gelesen. Wir haben uns diesen Wein auf der letzten Entdeckungstour geangelt, da sein betörender Duft nach Ananas, Birne und Zitrusfrucht uns und unsere Leichtmatrosen überzeugt hat. Leicht strohblond schimmernd im Glas empfehlen wir diesen Wein zu leichten Salaten und Pasta. Ebenso ein toller Begleiter für laue Sommerabende auf der Terrasse.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
PFALZ

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
6,7 G/L

GESAMTSÄURE
6,9 G/L

106001
PREIS / FLASCHE

€ **7,75**

WEISS

GROH GRAUBURGUNDER



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Eine Fahrt auf dem Rhein bedeutet für die Weinkapitäne immer: „Augen auf im Ausguck – wo sind die Weinperlen versteckt“. Eine dieser Entdeckungen ist der Groh Grauburgunder aus Rheinhessen. Der Wein hat im Glas Aromen von Birne, Quitte und Zitrusfrucht. Durch die 4 monatige Lagerung auf der Weinhefe, ist dieser Grauburgunder im Vergleich zu vielen anderen Grauburgundern raffinierter, verspielter und eleganter. Eignet sich perfekt zum Einläuten des Wochenendes. Kulinarisch verleiht der Groh Grauburgunder Pasta Gerichten den Extra-Kick, passt auch außerordentlich gut zu Veganen Gerichten, aber auch zum Grillabend mit Freunden.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
RHEINHESSEN

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
6,4 G/L

GESAMTSÄURE
6,5 G/L

104831
PREIS / FLASCHE

€ **8,75**

WEISS

DIEHL GRAU- BURGUNDER „1 ZU 1“



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Grauburgunder fanden die Weinkapitäne bisher ziemlich langweilig. Bei Verkostungen haben wir diese Weine immer bewusst ausgelassen, mit der Annahme, dass wir nichts verpassen.

Beim garstigen Klabaftermann – falsch gedacht! Das Weingut Diehl hat uns mit seiner Interpretation eines Grauburgunders überrascht. Säurearm und trotzdem mit langem Nachhall präsentiert sich der Eins zu Eins Grauburgunder im Glas. In der Nase finden wir Pfirsich, Maracuja und einen Hauch von Grapefruit mit ganz dezent leichter Säure im Abgang. Das wichtigste bei diesem Grauburgunder: Er ist alles andere als langweilig.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Salaten, Pasta, als Erfrischung nachdem die Segel gesetzt sind, oder einfach nur um einen schönen Tag ausklingen zu lassen.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
PFALZ

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
7,0 G/L

GESAMTSÄURE
6,3 G/L

174037
PREIS / FLASCHE

€ **7,50**

WEISS

DIEHL RIESLING



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Vom Preis her eher die „Jolle“ in unserem Programm ist diese Literflasche doch eher ein Großsegler und schmeckt jedem Passagier an Bord. Der Geruch erinnert an Pfirsich, Aprikose und Mirabelle. Im Mund hat er ein angenehmes Säurespiel und moussiert (prickelt) angenehm frisch. Perfekter Wein als Kochbegleiter oder zum Einläuten eines Abends. Unter guten Freunden auch als „daily Diehl“ bekannt, da man bei dem Preis nicht lange nachdenken muss, ob diese Flasche nicht zu schade zum Aufmachen ist.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
PFALZ

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
8,8 G/L

GESAMTSÄURE
7,9 G/L

174006
PREIS / FLASCHE

€ **7,25**

WEISS

TRENZ „URGESTEIN“ RIESLING



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Wir haben viele Rieslinge aus dem Rheingau für unser Weinprogramm probiert, auch Weine nördlich der 10 Euro Marke. Keiner hat uns jedoch so umgehauen wie das „Urgestein“ von Michael Trenz aus dem schönen Johannisberg. Der Wein hat durch sein angenehmes „moussieren“ (prickeln) zusammen mit den Zitrusnoten eine schöne Frische und Mineralität die an eine angenehme Sommerbrise am Meer erinnert.

Michael Trenz folgt im Weinberg dem Prinzip „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“ und hält sich mit allen künstlichen Eingriffen in die natürliche Entstehung des Weines bestmöglich zurück.

Die Weinkapitäne empfehlen: Anker setzen, entspannen und ein Glas „Urgestein“ – besser geht es nicht...



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
RHEINGAU

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12%

RESTZUCKER
9,10 G/L

GESAMTSÄURE
7,30 G/L

178028
PREIS / FLASCHE

€ **9,-**

WEISS

WALTER WEISSBURGUNDER



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Ein Wein geht steil und ist definitiv am Captains Table zu finden. Als wir diesen Wein das erste Mal probieren durften waren wir schockverliebt. Der Geruch erinnert an Zitrusfrüchte, Äpfel und Quitten.

Das Weingut Walter wird von dem jungen Winzer Gerrit Walter betrieben und die Arbeit im Weinberg bedeutet hier besonders eines: Handarbeit. Die 7 Hektar Weinberge (ca. 10 Fußballfelder) liegen in absoluter Mosel Steillage mit 65% Steigung. Die harte Arbeit zahlt sich aus, dieser Weißburgunder hat Potential zum all time classic. Für uns ein absoluter Herzenswein.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
MOSEL

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
4,1 G/L

GESAMTSÄURE
5,9 G/L

175005
PREIS / FLASCHE

€ **7,25**

WEISS

WALTER RIESLING TROCKEN



LOGBUCHEinTRAG DER WEINKAPITÄNE

Neben dem Weißburgunder, den wir schon seit 2018 bunkern, haben wir nun auch den Riesling mit an Bord. Der Riesling von Gerrit Walter ist ein Alleskönner im Glas und begeistert selbst Riesling Skeptiker, da der Wein nicht übermäßig sauer ist. Durch seine Spritzigkeit und Frische überzeugt dieser Riesling zu jeder Gelegenheit.

Die Nase begeistert durch die Aromen gelber Früchte und frisch gemähtem Stroh. Fazit: Dieser Wein eignet sich perfekt für die Jungfernfahrt ins Thema Riesling.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
MOSEL

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12%

RESTZUCKER
5,9 G/L

GESAMTSÄURE
7,0 G/L

174004
PREIS / FLASCHE

€ **7,25**

WEISS

HEXAMER WEISSBURGUNDER



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Deutsche Weißweine haben es den Weinkapitänen offensichtlich angetan. Ganz oben auf der Liste von den Weinen, die uns imponieren, steht der Weißburgunder vom Weingut Hexamer an der Nahe. Der Fokus wird auf perfekte Arbeit im Weinberg gelegt, um das Maximale aus den Trauben herauszuholen. 100 % Handarbeit am Weinberg und viel Erfahrung im Keller ergeben dann einen Weißburgunder mit extremen Charakter.

Eine wunderschöne strohgelbe Farbe im Glas wird von einem Bukett aus Melone, Pfirsich und Birne abgerundet. Angenehmer Schmelz, Burgunder typische Fette und ein cremiger Abgang bilden den Nachhall.

Hexamer – das ist für uns Weißwein abseits des Mainstream, der sich als Insider-Tipp empfehlen lässt. Ein Wein, den man gerne als Highlight seinen Freunden einschenkt und man stolz sein kann, einen Vorrat im Keller zu haben. Passt zu Fleisch, Geflügel, Pasta, Käse und sonst: auch gerne mal einfach so.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
NAHE

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
7,1 G/L

GESAMTSÄURE
6,2 G/L

104774
PREIS / FLASCHE

€ **9,50**

WEISS

KRÄMER „STRAÏGHT“ SAUVIGNON BLANC



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

„Straïght“ – also geradeaus, geradlinig, gerade – das passt wie die Faust aufs Auge. Dieser Wein von Tobias Krämer schmeckt kompromisslos gut und irgendwie mal nach was Anderem als „immer nur“ Riesling, Grau- oder Weißburgunder. Und darum mögen wir diesen Wein so gerne. In der Nase (im „Bouquet“) erinnert er an Passionsfrucht, Mirabelle und vielleicht sogar grüne Paprika. Gepaart mit kühler Mineralik wird er so zum „etwas anderen“ leckeren Wein.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
RHEINHESSEN

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12%

RESTZUCKER
4,90 G/L

GESAMTSÄURE
7,70 G/L

104257
PREIS / FLASCHE

€ **8,75**

WEISS

PUDELWOHL



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Aus dem Weingut Krämer kennen wir schon den „Straight“ Sauvignon Blanc. Das Motto von Tobias Krämer: „Es wird Tacheles getrunken“. Tobias Krämer hat uns jetzt schon das zweite Mal überzeugt und wir fühlen uns mit dieser Cuvée aus Grau – und Weißburgunder eben – genau: Pudelwohl.

In der Nase finden sich Aromen von Honigmelone, Birne, Apfel und Mandel. Am Gaumen fruchtig frisch, nicht zu aufdringlich und wenig sauer gefällt der „Pudelwohl“ als perfekter Frühlings – und Sommerwein. Gerade für die Grauburgunder Fans, die bis jetzt bei uns etwas zu kurz gekommen sind ist dieser Wein die perfekte Wahl.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
RHEINHESSEN

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12,5%

RESTZUCKER
8,9 G/L

GESAMTSÄURE
5,9 G/L

104238
PREIS / FLASCHE

€ **7,25**

ROT

ROT

TENUTA FRESCOBALDI

NEU



LOGBUCHEinTRAG DER WEINKAPITÄNE

Wir segeln zusammen mit euch in die Toskana und lassen uns auf der Tenuta Frescobaldi nieder. Hier wird seit über 700 Jahren Wein angebaut. Tradition und Wissen vereinen sich in dem von uns entdeckten spitzen Toskana Wein. Die Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese reift über 12 Monate in Barrique Fässern und bekommt dadurch seine fantastische, waldbeerige, kompottartige Nase. Im Mund entfaltet der Wein den Geschmack von Tabak, Lakritz, Vanille und Zimt.

Dieser Wein ist definitiv etwas besonderes und passt gut zu festlichen Gerichten, guter Pasta, Antipasti, oder zu Grillabenden. Unser Schmuckstück entschleunigt und lädt zum Genießen ein.

Die Weinkapitäne empfehlen dem Wein viel Luft, also gerne frühzeitig vor dem Trinken öffnen.



LAND / REGION
ITALIEN

FARBE
ROT

RESTZUCKER
2,7 G/L

104473
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
13,5%

GESAMTSÄURE
5,2 G/L

€ **16,25**

ROT

MANDRAROSSA BONERA

NEU



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Wir ankern vor Sizilien. Normalerweise bekommt man hier Weine, die zu 100% aus Nero d'Avola bestehen. Wir haben zum Glück den „Bonera“ gefunden. Durch die Mischung aus 50/50 Nero d'Avola und Cabernet Franc ist dieser Wein ein ganz besonderer Sizilianer. Schon beim Öffnen riecht man rote Kirschen, reife Brombeeren und Himbeeren vom Waldrand. Im Glas und am Gaumen wird der erste Eindruck dann unterstrichen. Es gesellt sich der Geschmack von Oliven, getrockneter Tomate, feinen Meersalz sowie Pfeffer dazu und runden diesen Wein somit optimal ab.

Dieser Wein passt perfekt zu Pasta, Pizza und Fleischgerichten und eignet sich als lustiger Begleiter für gesellige Abende mit Freunden.



LAND / REGION
ITALIEN

FARBE
ROT

RESTZUCKER
4,1 G/L

500823
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
13,5%

GESAMTSÄURE
5,8 G/L

€ **9,75**

ROT

GOVERNO TOSCANO



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Vor kurzem, als wir an der italienischen Küste entlanggeschippert sind erblickten wir vom Ausguck sonnige Weinberge mit Reben voller saftiger Trauben. Die Entdeckung präsentieren wir euch stolz hier, den Governo Toscano. Dieser Wein wird zu 100 % aus Sangiovese gekeltert. Die Besonderheit hier ist, dass 10 % des Lesegutes separat in der Sonne getrocknet werden während die anderen 90 % schon zu Wein gekeltert wurden. Die separierten 10 % entwickeln eine extra Süße während des Trockenprozesses, die diesen Toskana Rotwein sehr besonders macht. Im Glas finden wir ein samtiges, fast purpurnes, dunkles Rot. Am Gaumen reife Himbeeren, Johannisbeeren und Zwetschgen. Im Abgang angenehm weiche Tannine.

Die Weinkapitäne empfehlen diesen Wein zu italienischem Essen, Käseplatten oder einfach nur so beim Träumen von der Toskana.



LAND / REGION

ITALIEN,
TOSKANA

FARBE

ROT

RESTZUCKER

13 G/L

121840

PREIS / FLASCHE

ALKOHOL

13,5%

GESAMTSÄURE

5,9 G/L

€ **9,-**

ROT

TINEDO MAX



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

La Mancha, die Heimat des Tinedo Max, ist von See aus her schwer zu erreichen. Uns ist jedoch kein Weg zu weit um einen guten 100 prozentigen Bio Wein für die Weinkapitäne zu bekommen. Daher sind wir zu Wasser und zu Land zur Kellerei Tinedo gefahren und haben dabei zugesehen, wie die Cuvée aus Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon per Hand gelesen wird, danach im Beton ausgebaut wird um den finalen Schliff im Eichenholzfass bekommt.

Im Glas finden wir bei diesem Wein eine schöne Würze, Pfeffer und Lakritze. Auch Kompott bzw. Marmelade kann man schmecken. Der Abgang ist nachhaltig mit einer eleganten Holznote, die nicht aufdringlich ist. Beim Klabaftermann, die Kapitäne freuen sich diesen Wein gefunden zu haben und empfehlen ihn zum Steak, zu Wild, zu festlichen Anlässen oder einfach, wie immer, nur so.



LAND / REGION
SPANIEN,
LA MANCHA

BIO

FARBE
ROT

ALKOHOL
14,5%

RESTZUCKER
3,3 G/L

GESAMTSÄURE
4,5 G/L

150781
PREIS / FLASCHE

€ **7,75**

ROT

LION'S PRIDE RESERVE



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Stellenbosch ist eines der bekanntesten Weinanbaugebiete in Südafrika. Die Europäer haben nach der fragwürdigen Besiedlung Südafrikas im 17. Jahrhundert hier mit dem Weinbau begonnen.

Gefunden haben wir in Stellenbosch diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot. Ganze 12 Monate reift dieser Wein in Barrique Fässern (ein Barrique Fass enthält 225l) aus amerikanischer Eiche.

Nach dem Ausbau im Holzfass bestaunen wir hier einen atemberaubenden Rotwein, opulent und trocken, vollmundig im Geschmack. Reife Fruchtaromen, verführerische Schokolade, Karamell und eine Nuance Zimt runden diesen Wein ab.

Die „Weinkapitäne“ empfehlen diesen Wein gerne als Begleiter beim Grillen, zu deftigen Fleischgerichten oder zu einem Braten. Das Preis-Leistungsverhältnis ist unserer Meinung nach einfach „bombe“.



LAND / REGION
SÜDAFRIKA,
STELLENBOSCH

FARBE
ROT

RESTZUCKER
2,21 G/L

160085
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
14%

GESAMTSÄURE
5,40 G/L

€ 7,-

ROT

MONT GRAS „QUATRO“



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Auf unserer Weinkreuzfahrt ankern wir nun in Chile. Rotwein aus 2017? Klingt jetzt nicht so überwältigend. Bedingt durch die auf der Südhalbkugel abweichenden Jahreszeiten wurde dieser Rotwein für uns allerdings schon im Frühjahr 2017 gelesen und gekeltert.

Nach 5 Monaten im Holzfass und 30 Tagen Reifezeit auf See, steht dieser Tiefgründige Chilene nun in unserem Lager für euch bereit. Quatro, wie der Name erahnen lässt, ist eine Cuvée aus 4 Rebsorten. Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec und Carmenère bilden eine perfekte Assemblage. Rückgrat, Würze und Aromen von dunklen Beeren sowie Fruchtmarmelade im Abgang, das sind die „tasting notes“, die bei den Weinkapitänen im Verkostungsbuch stehen.

Fazit: Dieser Wein kann es locker mit seinen Jahrgangskonkurrenten aus dem Bordeaux oder der Rioja aufnehmen.



LAND / REGION
CHILE,
VALLE DE COLCHAGUA

FARBE
ROT

RESTZUCKER
4,33 G/L

170046
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
14%

GESAMTSÄURE
4,60 G/L

€ **9,50**

ROT

HEARTLAND SHIRAZ



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Dieser Wein hat uns absolut umgehauen. 100% Shiraz, der so schmeckt, als würde man ein Kompott aus Johannisbeeren, Pflaumen und Kirschen essen. Dazu kommt noch Schokoladengeschmack und eine schöne Vanillenote. Alles entstanden in 14 Monaten Eichenfasslagerung. Gekeltert wird dieser Wein aus uralten Reeben, die vom Mikroklima am Longhorne Creek, nördlich vom Ufer des Lake Alexandria profitieren.

Warme Tage, kalte Nächte – perfekte Bedingungen für diesen Shiraz. Nach langer Überfahrt an Bord, sind wir froh, euch diesen tollen Shiraz anbieten zu können. Der Wein sollte zu sehr kräftigen Speisen getrunken werden, da er sehr kräftig im Geschmack ist.



LAND / REGION
AUSTRALIEN,
LANGHORNE CREEK

FARBE
ROT

RESTZUCKER
2,50 G/L

180052
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
14,5%

GESAMTSÄURE
5,90 G/L

€ **11,-**

ROT

RESERVE DU COCHONNET



LOGBUCHEinTRAG DER WEINKAPITÄNE

Dieser Rotwein ist einfach eine Bank. Dieses Preis-Leistungspaket haben wir bis jetzt vergeblich gesucht, umso glücklicher sind wir nun diesen Südfranzosen an Bord begrüßen zu dürfen. Wir sprechen hier von einem Wein aus dem sonnenverwöhnten Südfrankreich der aus Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah gekeltert wird. Im Glas findet man ein tiefdunkles Rot mit satter und saftiger Frucht. Im Mund ist „Das Schweinchen“ wie dieser Wein übersetzt heißt, kräftig, vollmundig und fruchtbetont.

Wir empfehlen dringend immer ein paar Flaschen dieses Weines gebunkert zu haben, da er definitiv das Zeug hat als Rückgrat des Weinkellers zu dienen. Ein Daily Drinking Wein zum unschlagbaren Preis.



LAND / REGION
FRANKREICH,
SÜDFRANKREICH

FARBE
ROT

RESTZUCKER
4,5 G/L

140070
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
13%

GESAMTSÄURE
7,4 G/L

€ 7,25

ROT

CONTE DI LUCCA



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Unser Conte di Lucca ist der ideale Einsteigerwein in die „Alte Welt“. Von der Machart her sehr fein, braucht er durchaus ein wenig Zeit zum Atmen. Ca. eine Stunde nach dem Öffnen der Flasche entfaltet sich unser kleiner Italiener dann zu einem großen Wein des Abends – der sowohl auf der Terrasse als auch vor dem Ofen zu begeistern weiß. Im Glas zeigt sich ein Purpurrot, die Nase ist geprägt von würzigen Blumen, Nelken und einem Hauch Zimt. Im Mund glänzt er durch perfekt integrierte Tanninen, die von dunklen Kirschen begleitet werden.

Auch hier ist das gute beim Preis: Man muss sich keinen Kopf darum machen, einen „Conte di Lucca“ zu entkorken. Der Preis macht auch diesen Wein zu einem potentiellen „Daily Drinker“ und passt perfekt zur Donnerstagabend mit Pizza oder Pasta. Die Weinkapitäne haben sich auch schon dabei ertappt abends eine zweite Flasche zu öffnen... Salute!



LAND / REGION
ITALIEN,
ABRUZZEN

FARBE
ROT

RESTZUCKER
4,5 G/L

120959
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
13%

GESAMTSÄURE
5,7 G/L

€ 7,50

ROT

LA ROCAILLE



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Wir mussten die Rhône ein paar Mal hoch- und runtersegeln um diesen leckeren Wein zu finden. Teure Weine von der Rhône, das kann jeder. Lecker und zu einem fairen Preis, das war die Herausforderung die es zu meistern galt.

Der Wein ist vielschichtig ohne dabei kompliziert zu sein, man schmeckt das Mikroklima der Rhône förmlich heraus: Ein sehr saftiger, kräftiger Rotwein mit samtig würzigem Abgang von Brombeere und Kirsche. Prädikat der Weinkapitäne: Très lecker...



LAND / REGION
FRANKREICH,
RHÔNE

FARBE
ROT

RESTZUCKER
1,9 G/L

211150
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
14,5%

GESAMTSÄURE
5,6 G/L

€ **7,-**

ROSÉ

ROSÉ

WALTER SPÄT- BURGUNDER ROSÉ



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Mit dem Spätburgunder Rosé von Gerrit Walter starten die Weinkapitäne die Rosevolution. Ein paar Flaschen Rosé dürfen auf keiner Entdeckungsfahrt fehlen. Im Glas verbreitet der Rosé das sommerliche Aroma von Erdbeeren und Himbeeren. Im Mund erfrischt er durch ein angenehm leichtes Prickeln und im Abgang spielt er dann ein gutes Gleichgewicht an Würze und Tanninen aus. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter für einen Abend am Hafen oder im Park. Zum Picknicken, zum Entspannen am Strand, oder für die schnelle Erfrischung nach einem stressigen Arbeitstag, können wir euch den Spätburgunder Rosé nur ans Herz legen.

Die Weinkapitäne empfehlen diesen Wein zu Grilltem, zu Häppchen mit Käse, zum Schippern gen Sonnenuntergang oder einfach nur so.



LAND / REGION
DEUTSCHLAND,
MOSEL

FARBE
ROSÉ

ALKOHOL
12%

RESTZUCKER
7,4 G/L

GESAMTSÄURE
6,7 G/L

173003
PREIS / FLASCHE

€ **7,25**

ROSÉ

HORGELUS ROSÉ



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Uns geht's Rosé. Das ist einfach das Gefühl, das Kapitäne haben, wenn wir diesen unglaublich leckeren Rosé aus Frankreich öffnen. Zugegeben waren die Weinkapitäne bis vor kurzem nicht allzu große Rosé-Fans, bis wir zufällig über den Horgelus gestolpert sind. Im Glas duftet der Wein nach Erdbeeren, am Gaumen ist er frisch, aromatisch und rund. Der Wein ist eine Cuvée aus Merlot, Tannat und Cabernet. Die schöne, zarte Roséfarbe bekommt der Wein aus der kurzen Lagerung auf der Schale von Rotweintrauben und nicht wie teilweise behauptet durch eine Mischung von Weiß- und Rotweinen.

Wenn wir uns mal mit dem Kutter im Watt trocken fallen lassen und ein Gläschen Rosé zum Krabbrot süffeln freuen wir uns immer wieder, dass wir diese Preis- Leistungsbombe an Bord haben. Passt zum sommerlichen Salat, Baguette und Käse, heißen Temperaturen am See, Grillabenden oder: einfach mal so.



LAND / REGION
FRANKREICH,
GASCOGNE

FARBE
ROSÉ

RESTZUCKER
5,56 G/L

140322
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
11,5%

GESAMTSÄURE
6,5 G/L

€ **6,50**

PERLEND

CRÉMANT

BOURGOGNE BRUT RÉSERVE



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Die beste Alternative zum Champagner ist dieser Crémant aus dem Burgund. Wie sein großer Bruder wird auch der Crémant in der Flasche gereift. Dies geschieht 50 Meter tief unter den Felsen eines alten Steinbruchs. Perfekte 12 Grad und konstante Luftfeuchtigkeit produzieren diesen erfrischenden Schaumwein mit traumhafte Perlage. Von den Weinkapitänen zur Taufe des nächsten Schiffs dringend empfohlen.



LAND / REGION
FRANKREICH,
BOURGOGNE

FARBE
WEISS

ALKOHOL
12%

RESTZUCKER
5,6 G/L

GESAMTSÄURE
6,8 G/L

112039
PREIS / FLASCHE

€ **12,50**

PROSECCO

CASA DI MALIA



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

Als wir aus Italien kommend „in'n See“ zurück nach Hamburg gestochen sind, haben wir glücklicherweise diesen Prosecco mit an Bord genommen. Für Prosecco gibt es immer einen geeigneten Moment. Erst recht wenn ein Prosecco so herrlich duftend und seidig perlend im Glas tanzt, wie der Casa di Malia Prosecco. An Bord der Weinkapitäne reichen wir diesen knackigen, nach Äpfeln und Limetten duftenden Prosecco als Aperitiv zum Kapitäns Dinner.



LAND / REGION
ITALIEN

FARBE
WEISS

RESTZUCKER
11 G/L

120122
PREIS / FLASCHE

ALKOHOL
11%

GESAMTSÄURE
6 G/L

€ **8,75**

**NICHT
DRIN**

XXX

DIEHL WEISS- BURGUNDER



LOGBUCH-EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

XXX



LAND / REGION

XXX
XXX
XXX
XXX

FARBE

XXX

ALKOHOL

XXX

RESTZUCKER

XXX

GESAMTSÄURE

XXX

XXX

PREIS / FLASCHE

€ **X,-**

XXX

NACHSCHLAG



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

XXX



LAND / REGION

XXX

XXX

XXX

XXX

FARBE

XXX

ALKOHOL

XXX

RESTZUCKER

XXX

GESAMTSÄURE

XXX

XXX

PREIS / FLASCHE

€ **X,-**

XXX

VINHO VERDE AZEVEDO



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

XXX



LAND / REGION

XXX

XXX

XXX

XXX

FARBE

XXX

ALKOHOL

XXX

RESTZUCKER

XXX

GESAMTSÄURE

XXX

XXX

PREIS / FLASCHE

€ **X,-**

XXX

ZANASI LAMBRUSCO



LOGBUCH EINTRAG DER WEINKAPITÄNE

XXX



LAND / REGION

XXX

XXX

XXX

XXX

FARBE

XXX

ALKOHOL

XXX

RESTZUCKER

XXX

GESAMTSÄURE

XXX

XXX

PREIS / FLASCHE

€ **X,-**