

Das „Sahrhof-Genusspaket“ - rot oder weiss

I Ring „SALAME DELLA CASA“ – unsere Sahrhof HausSalami vom oberfränkischen Weiderind mit Fenchelsamen und Lorbeer ca. 320g

I Stück „FORMAGGIO DI MUCCA“ – unser Käse aus Kuhmilch ca. 180g

I Flasche „SAHRHOF TRESTERBRAND“ – aus eigener Maische 0,25L

I Flasche SAHRHOF HAUSWEIN ROT „MERLOT aus Istrien“ I Liter
oder

I Flasche SAHRHOF HAUSWEIN WEISS „MALVAZIJA aus Istrien“ I Liter

abgefüllt von unserem Winzer Alfredo Cossetto vom Weingut Cossetto aus Kaštelir in Istrien

und dazu gibt es noch einen 5€ GUTSCHEIN von der Sahrhof-Vinothek

Alles zusammen für nur 30 EUR

und natürlich nur so lange der Vorrat reicht!



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353. Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Das „Istrien-Genusspaket“ mit Olivenöl-Trüffel-Pasta-Grappa-Wein-Lavendel

I Flasche „ISTARSKA MASLINOVA ULJA“
Natives Olivenöl Extra der Sorte Istarska bjelica aus Istrien 0,25L

I Glas „CRNI TARTUFI“ – Tuber Aestivum, schwarzer Sommertrüffel aus Istrien
geschnitten und eingelegt in natives Olivenöl Extra 30g

I Packung „ISTARSKI PAŠTA“ – traditionelle istrianische Pašta 400g

I Flasche „ISTARSKI GRAPPA“ – Grappa vom Weingut Cossetto aus Istrien 0,25L

I Flasche 0,75L MALVAZIJA oder BORGONJA ROSÉ oder MERLOT
von unserem Winzer Alfredo Cossetto vom Weingut Cossetto aus Kaštelir in Istrien

... und dazu gibt es noch ein kleines Lavendelsäckchen von der Manufaktur Oklen in Istrien

Alles zusammen für nur 40 EUR
und natürlich nur so lange der Vorrat reicht!



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353.
Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



„Das bayerische Genusspaket“

I Stück „BAUERNGERÄUCHERTES“ – kaltgeräucherter Rohschinken am Stück ca. 200g

I Paar „GAMSWURZEN“ – Rohwürste aus Gamsfleisch aus dem Werdenfelser Land ca. 130g

I Stück „BERGKÄSE“ – Rohmilch-Hartkäse aus Oberbayern ca. 200g

2 Flaschen „BAYRISCH DUNKEL“ vom Brauhaus Floß im Oberpfälzer Wald 0,5L

Gebraut mit Münchner Malz und Röstmalz ist das „Bayerisch Dunkel“ vom Brauhaus Floß ein klassischer Vertreter der bayerischen Dunkelbiere Münchner Brauart, die durch Gabriel Sedlmayr bekannt gemacht und ab Mitte des 19. Jahrhunderts in ganz Bayern getrunken wurden.

12,3% Stammwürze - 17 Bittereinheiten

I Flasche „MÜLLER-THURGAU“ – Regensburger Landwein, trocken 0,75L vom Weingut Dr. Riess „Familie Gahleitner“ aus Regensburg in der Oberpfalz

Dieser Müller-Thurgau kommt aus dem Regensburger Stadtteil „Winzer“.

Der kleinste Stadtbezirk Regensburgs hieß schon zur Zeit der Römer „Ad vinitores“ - „Bei den Winzern“.

Die Lage „Winzerer Höhen“ gilt somit als der älteste schriftlich nachweisbare Weingarten in Bayern.

Im Jahre 1913 wurde dann hier der erste Müller-Thurgau auf deutschem Boden gepflanzt.

... und dazu gibt es noch ein kleines Büchlein über den Wein aus Regensburg, den „Baierwein“

Alles zusammen für nur 30 EUR

und natürlich nur so lange der Vorrat reicht!



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353. Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!



Das „Istrianische Trüffel-Genusspaket“

I Stück „FORMAGGIO AL TARTUFO“ – unser Sahrhof TrüffelKäse ca. 180g

I Stück „ISTARSKA KOBASICA“ – unsere hausgemachte istrianische Salami ca. 80g

I Glas „CRNI TARTUFI“ – Tuber Aestivum, schwarzer Sommertrüffel aus Istrien
geschnitten und eingelegt in natives Olivenöl extra 30g

I Packung „ISTARSKI PAŠTA“ – traditionelle istrianische Pasta 400g

I Flasche „ISTARSKI GRAPPA MUŠKAT“ – Grappa von der Muskatellertraube
vom Weingut Cossetto aus Istrien 0,25L

I Flasche „MALVAZIJA AKACIJA“, trocken 0,75 L
von unserem Winzer Ivan Damjanić vom Weingut Damjanić aus Fuškulin bei Poreč in Istrien

Ein absoluter Spitzenwein, der dem edlen Trüffel ebenbürtig ist:
Die Rebsorte ist zu 100% Malvazija Istriana. Die Gärung erfolgt in INOX-Tanks,
anschließende Reifung für zehn Monate in Akazienfässern, dann für sechs Monate wieder in INOX-Tanks
und anschließend ein Jahr Reifung in der Flasche.

... und dazu gibt es noch ein kleines Sahrhof-Spezial-Heft mit zwei Trüffel-Rezepten zum Nachkochen!

Alles zusammen für nur 50 EUR

und natürlich nur so lange der Vorrat reicht!



Für eine Bestellung schickt ihr uns eine eMail an info@sahrhof.de oder ruft an unter 09227-945353.
Die Abholung ist dann jederzeit nach Absprache möglich - und auf Wunsch liefern wir auch zu euch!

