

KORN

Exklusiv



WEINE & SPIRITUOSEN

KORN

Exklusiv

Der Name verpflichtet!

Seit 1949 beliefern wir die Gastronomie
in München und Bayern.

Mit unserem Angebot erstklassiger
Eigenabfüllungen sowie exklusiv
vertriebener Direktimporte garantieren
wir Qualität und Individualität
zu kalkulierbaren Preisen.

WEINE

6/7	TOGNAZZI
6/7	LUGANA DOC CASCINA ARDEA
8/9	CASTELLO VICCHIOMAGGIO
8/9	CHIANTI AGOSTINO PETRI CLASSICO RISERVA DOCG
8/9	CHIANTI CLASSICO SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO DOCG
8/9	VINO DA DESSERT SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO DOCG IL SANTO
10/11	IL ROCCHIN
10/11	GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI
12/15	CABERT – CANTINA DI BERTIOLO
12/13	CHARDONNAY DOC
12/13	PINOT GRIGIO DOC
12/13	SAUVIGNON BLANC DOC
14/15	MERLOT DOC
14/15	CABERNET SAUVIGNON DOC
16/21	UMANI RONCHI
16/17	TREBBIANO D' ABRUZZO DOP MONTIPAGANO BIO
16/17	VILLA BIANCHI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP CLASSICO SUPERIORE
18/19	CASAL DI SERRA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BIO
18/19	PECORINO VELLODORO IGP TERRE DI CHIETI
18/19	SERRANO ROSSO CÒNERO DOP
20/21	SAN LORENZO ROSSO CÒNERO DOP
20/21	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE
20/21	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOP
22/23	VIÑA HERMINIA
22/23	TEMPRANILLO TINTO DOC
24/25	PRÍNCIPE DE VIANA
24/25	TRASHUMANTE BLANCO
24/25	TRASHUMANTE ROSADO
24/25	TRASHUMANTE TINTO
26/29	FAMILLE QUIOT
26/27	DOMAINE HOUCART CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AC
28/29	CHÂTEAU DU TRIGNON CÔTES-DU-RHÔNE AC
28/29	GIGONDAS AC CÔTES-DU-RHÔNE
28/29	VACQUEYRAS AC CÔTES-DU-RHÔNE
30/31	ANDRÉ DEZAT
30/31	POUILLY-FUMÉ DOMAINE THIBAUT AC
32/33	DOMAINE BOECKEL
32/33	PINOT BLANC RÉSERVE AC
32/33	RIESLING AC
32/33	GEWÜRZTRAMINER AC

CHAMPAGNER, PROSECCO & CRÉMANT

34/35	DOMAINE BOECKEL
34/35	CRÉMANT D'ALSACE AC BRUT BLANCS DE BLANCS
36/39	CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
36/37	PREMIÈRE CUVÉE EXTRA-BRUT
38/39	ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE
38/39	BLANC DE BLANCS GRAND CRU
40/41	CHAMPAGNE BARON-FUENTÉ
40/41	GRANDE RÉSERVE BRUT
42/43	CHAMPAGNE MONTHUYS
42/43	BRUT RÉSERVE
42/43	BRUT ROSÉ
44/45	TENUTA CONTARINI
44/45	PROSECCO DOC FRIZZANTE
44/45	PROSECCO SUPERIORE DOCG

SPIRITUOSEN

46/47	KORN'S KORN
48/55	PAOLO LAZZARONI & FIGLI
48/49	SAMBUCA
50/51	AMARETTO
52/53	LIMONCINO DEL CHIOSTRO
54/55	MARSALA FINE
56/57	PETROVSKAYA VODKA
58/59	HARPOON JAMAICA RUM
60/61	VELHO CHICO CACHAÇA
62/63	HAPPY TIMES APERITIVO
64/65	MARASCHINO LUXARDO
66/67	NEGRONI LIMONCELLO
68/71	CHATEAU DE MONTIFAUD
68/69	COGNAC VSOP
68/69	COGNAC L10
70/71	COGNAC NAPOLEON
70/71	COGNAC XO
72	SEKTMARKE DES HAUSES
73/77	AGB
80	LIEFERSERVICE, ABHOLMÄRKTE & KONTAKT

TOGNAZZI

Seit 1920 ist die Familie Tognazzi ein Synonym für Wein. Als Hersteller von Botticino- und Lugana-Wein verfügt sie hier über mehrere Weinberge in den Gebieten der Provinz Brescia – und das bereits in 4. Generation.

LUGANA DOC – CASCINA ARDEA*

Dieser herrliche Lugana-Wein stammt aus den Weinbergen im Herzen des Anbaugebiets Peschiera del Garda und wird im Keller direkt neben dem Weinberg schonend vinifiziert. Die Besitzer Benedikt und Sohn Julian begleiten jeden Schritt der Produktion vom Rebstock bis in die Flasche. Der Wein präsentiert sich in Strohgelb mit grünlichen Reflexen, duftet zart und angenehm und hat einen frischen, weichen und anhaltenden Geschmack. Passt gut zu Seefisch und ist als Aperitif-Wein geeignet.



LUGANA DOC – CASCINA ARDEA*

13,5 % VOL.

0,75 LTR.



CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Seit Jahrhunderten wird auf dem Schloss Wein produziert. Die Besitzer John und Paola Matta bewahren diese Tradition. Das Anwesen umfasst 140 Hektar, davon 34 Hektar Weinberge. Hauptsorte ist Sangiovese für den Chianti Classico. Weitere Sorten sind Canaiolo, Colorino, Merlot und Cabernet Sauvignon für IGT-Weine. Das Chianti-Classico-Gebiet hat mediterranes Klima sowie lehm- und steinreichen Galestro-Boden. Die nach Süden ausgerichteten Reben genießen maximale Sonneneinstrahlung. Der Wein reift 8 bis 24 Monate in französischen Eichenfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

CHIANTI AGOSTINO PETRI CLASSICO RISERVA DOCG*

Eine Cuvée aus 90% Sangiovese und 10% Cabernet Sauvignon. Rubinrot im Glas, Aromen von reifen Beeren und süßen Gewürzen. Das Bukett erinnert an Schokolade und kandierte Kirschen. Am Gaumen abgerundete, weiche Tannine. Gute Balance und langes Finale.

CHIANTI CLASSICO SAN JACOPO DA VICCHIOMAGGIO DOCG*

Helles Rubinrot im Glas. In der Nase intensive Aromen reifer Schwarzkirschen, unterlegt mit zarten Noten von Zimt und einem Hauch Rosmarin. Lebendig am Gaumen mit vitaler Säure, gut integrierten, samtigen und leicht krümeligen Tanninen und guter Balance. Im Finale mit guter, kräuteriger Länge am Gaumen – 100% Sangiovese.



CHIANTI AGOSTINO
PETRI CLASSICO
RISERVA DOCG*

14% VOL.

0,75 LTR.



CHIANTI CLASSICO
SAN JACOPO DA
VICCHIOMAGGIO
DOCG*

13,5% VOL.

0,75 LTR.



VINO DA DESSERT
SAN JACOPO DA
VICCHIOMAGGIO DOCG
IL SANTO*

16% VOL.

0,50 LTR.

il Rocchin

IL ROCCHIN

Qualität, Persönlichkeit und großartige Weine – dafür steht das Weingut Il Rocchin der Familie Zerbo im Piemont. Ihr Ziel ist es seit jeher, die lokalen Trauben aufzuwerten. Das Weingut erstreckt sich über 100 Hektar, von denen 44 Hektar mit Weinreben bepflanzt sind, die der Herstellung von Barbera- und Gavi-Wein dienen. Letzterer, auch „Cortese di Gavi“ genannt, ist einer der lokalen Weine, der auch dank gemischter kalkhaltiger Lehm Böden mit dünnen Sandschichten seine besten Eigenschaften zeigt.

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI*

In der Farbe intensives Strohgelb. In der Nase ein klares und zartes Bukett, es ist intensiv und hat einen Hauch von Orangenblüte. Im Mund ist er frisch, trocken, mit zarten Anklängen von Zitrusfrüchten und Mandeln. Tatsächlich hinterlässt er am Ende einen angenehm bitteren und anhaltenden Geschmack. Ideal zu Vorspeisen, Fischvorspeisen, Pasta mit Meeresfrüchten und Hauptgerichten mit Fisch und weißem Fleisch.



GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI*

12 % VOL.

0,75 LTR.

CANTINA DI BERTIOLO

Aus der Liebe zum Land und aus einer langen Weinbautradition heraus, die mit modernsten technologischen Innovationen einhergeht, entstehen die CABERT-Weine. Sie sind das Ergebnis einer extremen Leidenschaft fürs Detail in allen Phasen der Produktion und eines tiefen Respekts für das Terroir, die Reben und ihre besonderen Eigenschaften. Die ersten beiden Weine der Linie CABERT – ein Merlot und ein Sauvignon – stammen von einem kleinen Stück Land im Herzen der Colli Orientali del Friuli, wo starke Temperaturschwankungen, Mergelkalkböden und eine beneidenswerte Lage das besondere Terroir für den Anbau von Trauben höchster Qualität sind.

CHARDONNAY DOC*

Trocken, fruchtig, elegant mit Erinnerung an Äpfel. Empfehlung als Aperitif und zu Vorspeisen.

PINOT GRIGIO DOC*

Trocken, fruchtig, harmonisch, mit einem Anklang an grüne Nusschalen und getoastetes Brot.

SAUVIGNON BLANC DOC*

Trocken, aromatisch, mit Noten von exotischen Früchten, Salbei und gelben Paprikaschoten.



CHARDONNAY DOC*	PINOT GRIGIO DOC*	SAUVIGNON BLANC DOC*
12,5% VOL.	12,5% VOL.	12,5% VOL.
0,75 LTR.	0,375 LTR. 0,75 LTR.	0,75 LTR.

*Enthält Sulfite

CABERT

CANTINA DI BERTIOLO

MERLOT DOC*

Trocken, strukturiert, elegant in seinem Duft von Waldfrüchten und Kräutern.

CABERNET SAUVIGNON DOC*

Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, trocken, von gutem Stoff, Duft von Kräutern, elegant.



MERLOT DOC*

12 % VOL.

0,75 LTR.

CABERNET SAUVIGNON DOC*

12,5 % VOL.

0,375 LTR. | 0,75 LTR.



UMANI RONCHI

Von den Marken bis zu den Abruzzen werden 210 Hektar Weinberge biologisch bewirtschaftet, wobei Land und Leute respektiert werden. Das Engagement für Nachhaltigkeit ist groß. Es reicht von der Einsparung von Energie und Wasser über die Verwendung leichter, wiederverwertbarer Materialien bis hin zur Teilnahme an Studien und Forschung in Zusammenarbeit mit Universitäten.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP MONTIPAGANO BIO*

Strohgelb, brillant, trocken, fruchtig und harmonisch. Auf die florale Nase folgen Geschmacksnoten von weißen Früchten, Linde und Weißdorn. Aus biologischem Anbau. Dieser Wein passt gut zu Vorspeisen wie Fisch, gegrilltem Fisch und Fischsuppe.

VILLA BIANCHI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP CLASSICO SUPERIORE*

Strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen, zarter Duft von Früchten und Feldblumen, delikater, fruchtig, elegant.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP MONTIPAGANO BIO*	VILLA BIANCHI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE*
12 % VOL.	12 % VOL.
0,75 LTR.	0,75 LTR.

*Enthält Sulfite



UMANI RONCHI

CASAL DI SERRA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BIO*

Einer der ersten Lagen-Verdicchios in der Region Marche. Die Lagen befinden sich alle auf einer Höhe von 200 bis 350 Metern, gegenüber dem Esino-Tal, und verfügen über uralte kalkhaltige Tonböden. Die Lese erfolgt per Hand. Der Wein balanciert gekonnt zwischen feinem Schmelz und Frische. Im ersten Aroma entfalten sich Noten von frischem Heu und gelbem Pfirsich sowie Nashi-Birne. Am Gaumen nachhaltig mit guter Balance.

PECORINO VELLODORO IGP TERRE DI CHIETI*

Der strohgelbe Wein aus der Pecorinotraube besticht durch die für die Rebsorte typische animierende Aromatik und die frische, knackige Säure.

SERRANO ROSSO CÒNERO DOP*

Rubinrot mit ziegelroten Reflexen, volles Bukett mit Noten von roten und schwarzen Beeren sowie Waldfrüchten, voll, weich und harmonisch.



CASAL DI SERRA VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE BIO*	PECORINO VELLODORO IGP TERRE DI CHIETI*	SERRANO ROSSO CÒNERO DOP*
13 % VOL.	12,5 % VOL.	12,5 % VOL.
0,75 LTR.	0,75 LTR.	0,75 LTR.



UMANI RONCHI

SAN LORENZO ROSSO CÒNERO DOP*

Lagenwein aus dem besten Rosso Cònero Weinberg San Lorenzo. 18 Monate Ausbau im Eichenholzfass und 6 Monate Reifezeit in der Flasche bringen das ganze Potenzial der Montepulciano-Rebe zur Entfaltung. Ein edles, intensives Bukett kündigt den vollen, weichen Wein mit seinen süßen, runden Tanninen an.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE*

Rubinrot mit violetten Reflexen, trocken, leicht tanninhaltig, körperreich. Passt zu allen Fleischgerichten, aber auch zu Pasta.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOP*

Intensiv Rubinrot, typische Noten von reifen Pflaumen und Lakritze, gute Struktur und Extrakte, 11 Monate im Eichenholzfass.



SAN LORENZO ROSSO CÒNERO DOP*	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE*	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOP*
14 % VOL.	13 % VOL.	13,5 % VOL.
0,75 LTR.	0,75 LTR.	0,75 LTR.

VIÑA HERMINIA

Die besten Riojas verdanken ihre Qualität unter anderem der Höhenlage ihrer Weinberge. Viña Herminia liegt an einem einzigartigen Ort – zwischen dem Fluss Ebro und der Sierra de Yerga, einem Gebirge von großer ökologischer Bedeutung. Die Reben erstrecken sich entlang der Hänge des Mount Yerga, und liegen somit zwischen 400–700 Meter über dem Meeresspiegel. Die Höhenlage, die Lage an sich und der Einfluss des mediterranen Klimas sorgen für ideale Sonnenstunden, Temperatur und Feuchtigkeitsgehalt der Trauben.

TEMPRANILLO TINTO DOC RIOJA*

Im Glas zeigt sich ein saftiges Rubinrot. In der Nase verführerische Noten von wilden roten Beeren und Kirschen. Am Gaumen ist er rund und fruchtbetont. Unkompliziert, fruchtig und frisch, zu leichten Speisen zu genießen.



Bodegas Viña Herminia



TEMPRANILLO TINTO DOC RIOJA*

14 % VOL.

0,75 LTR.

*Enthält Sulfite



Príncipe de Viana

PRÍNCIPE DE VIANA

TRASHUMANTE BLANCO*

Leuchtendes Gelb mit zarten grünen Reflexen. Im Duft Noten von Zitrusfrüchten mit leichten Anklängen an Steinobst, die sich im Mund fortsetzen und in einem langen Finale mit guter Säurebalance ausklingen.

TRASHUMANTE ROSADO*

Leuchtende Roséfarbe. Duft von Erdbeeren, Litschi, Kirschen und Pfirsich. Im Mund Aromen roter Früchte, getragen von einem frischen und zugleich seidig-weichen Stil.

TRASHUMANTE TINTO*

Dunkles Kirschrot mit violetterm Rand. Duft von eingemachten Brombeeren mit Anklängen an Pflaumen, rote Johannisbeeren und Lakritze. Im Mund sehr fruchtig, mit weichen Tanninen, die das Geschmackserlebnis abrunden.



TRASHUMANTE
BLANCO*

12% VOL.

0,75 LTR.

TRASHUMANTE
ROSADO*

12% VOL.

0,75 LTR.

TRASHUMANTE
TINTO*

13,5% VOL.

0,75 LTR.

DOMAINE HOUCHART

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AC*

Eine wunderbare Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah und Cabernet-Sauvignon. Typischer Provence-Wein mit lachsrosa Farbe, frisch-fruchtig und leicht würzig, getragen von einer feinen Struktur, die das Geschmackserlebnis lange im Mund nachklingen lässt.



Domaine Houchart



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AC*

13 % VOL.

0,75 LTR.

CHÂTEAU DU TRIGNON

CÔTES-DU-RHÔNE AC*

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre mit intensiv rubinroter Farbe. Kräftige Fruchtaromen von Sauerkirsche und roter Johannisbeere werden abgerundet mit leicht mandeligen Noten. Am Gaumen feinwürzig und elegant. Passt gut zu Schmorgerichten, kräftigen Käsesorten oder Gerichten mit Rotweinsauce.

GIGONDAS AC* CÔTES-DU-RHÔNE

In der Farbe strahlendes Rubinrot. Röstnoten, Mokka und Aromen mediterraner Kräuter entfalten sich voluminös vor einer komplexen Struktur.

Auszeichnung: Wine Advocate 91 Punkte

VACQUEYRAS AC* CÔTES-DU-RHÔNE

In der Farbe warmes Rubinrot. Würzige, animierende Kräuter- und Gewürznoten akzentuieren diesen kraftvollen, warmen und fülligen Wein.



CÔTES-DU-RHÔNE
AC*

13% VOL.

0,75 LTR.

GIGONDAS AC*
CÔTES-DU-RHÔNE

14,5% VOL.

0,75 LTR.

VACQUEYRAS AC*
CÔTES-DU-RHÔNE

14,5% VOL.

0,75 LTR.



ANDRÉ DEZAT

Wein ist Teil der Wurzeln der Familie. Wer sich mit Ahnenforschung befasst, wird Vorfahren finden, die bereits im 15. Jahrhundert Winzer waren. Damit zählen die Dezats zu den ältesten Winzern der Region Sancerre. 1948 übernahm André Dezat das Familienweingut und trug dazu bei, dass sich der Bekanntheitsgrad des Anbaugebiets steigerte. Die Familie besitzt 23 Hektar Weinberge in 3 Appellationen.

POUILLY-FUMÉ DOMAINE THIBAUT AC*

Der Weinberg liegt am rechten Ufer der Loire. Die Kalkstein- und Kieselböden verleihen dem Pouilly Fumé eine wunderbare Tiefe sowie einladende fruchtige Aromen. In der Farbe Goldgelb mit ätherischem Duft von weißer Johannisbeere und typisch rauchigen Aromen von Feuerstein. Im Geschmack intensiv, mit langem Abgang. Perfekt zu Aperitifs, Fisch und Meeresfrüchten sowie Desserts – 100% Sauvignon blanc



POUILLY-FUMÉ DOMAINE THIBAUT AC*

12,5 % VOL.

0,75 LTR.



1853 **BOECKEL**
VIN D'ALSACE

DOMAINE BOECKEL

Im Jahr 1853 von Frédéric Boeckel gegründet, wird das Weingut heute in 5. Generation geführt und verfügt über 23 Hektar Rebfläche. Familie Boeckel ist ein Garant für charakteristische Elsässer Weine.

PINOT BLANC RÉSERVE AC*

Delikat und weich, mit schöner Frische und Süffigkeit, nicht zu trocken.

RIESLING AC*

In der Farbe Strohgelb. Besticht durch frische Aromen von Zitrusfrüchten in der Nase und mit einem vielseitigen und ausgeglichenen Spiel am Gaumen. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Risotto.

GEWÜRZTRAMINER AC*

Kraftvoll und vielschichtig, ausgewogener Körper, Anklänge an Gewürzaromen.



Domaine Boeckel



PINOT BLANC RÉSERVE AC*	RIESLING AC*	GEWÜRZTRAMINER AC*
12,5% VOL.	12,5% VOL.	12,5% VOL.
0,75 LTR.	0,75 LTR.	0,75 LTR.

*Enthält Sulfite



1853 **BOECKEL**
VIN D'ALSACE

DOMAINE BOECKEL

CRÉMANT D'ALSACE AC BRUT BLANC DE BLANCS*

Lebhaft, kraftvoll, ausdrucksstark, geradlinig, tiefgründig.

Auszeichnung: Vinous 87 Punkte

Der Weinenthusiast schreibt über den Jahrgang 2020:

„Mit jeder platzenden Blase steigen Vorstellungen von grünem Apfel und Zitrone auf. Dieser Wein ist frisch, leicht und fruchtig, voller lebhafter Apfelnoten und schäumend sanft. Der Abgang ist trocken und duftet nach Äpfeln. Er ist eine schöne Wunderkerze für eine Party oder als Aperitif.“



CRÉMANT D'ALSACE AC BRUT BLANC DE BLANCS*

12,5% VOL.

0,75 LTR.

BRUNO PAILLARD

Maison Bruno Paillard ist aus der Vorstellung heraus entstanden, einen Champagner zu schaffen, der sich deutlich von anderen abhebt. Diese Vision wird heute mehr denn je umgesetzt – durch die sorgfältige Auswahl der besten Weinberge der Champagne. Das Resultat sind einzigartige und raffinierte Cuvées. Das Champagnerhaus ist nach wie vor in Familienbesitz, heute geführt von Alice Paillard.

Die Multivintage Champagner – aus Erstpressung hergestellt – glänzen durch die ständig wechselnden Jahrgangskampagnen. So bleiben die Multivintage-Cuvées, geschützt vor den Launen der Zeit, der authentischste Ausdruck des Bruno Paillard-Stils.

CHAMPAGNE PREMIÈRE CUVÉE EXTRA-BRUT*

Diese Cuvée aus 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay und 22% Pinot Meunier präsentiert sich mit einer Extra-Brut Dosage von 5,5 Gramm pro Liter und reift 3 Jahre auf der Hefe.

Auszeichnungen: Decanter: 91, Robert Parker Wine Advocate: 92+



CHAMPAGNE PREMIÈRE CUVÉE EXTRA-BRUT*

12 % VOL.

0,375 LTR. | 0,75 LTR. | 1,50 LTR.

BRUNO PAILLARD

CHAMPAGNE ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE*

Eine Cuvée aus hauptsächlich Pinot Noir mit einem Hauch Chardonnay, gereift 3 Jahre auf der Hefe mit einer Dosage von 5,5 Gramm pro Liter.

Auszeichnungen: Decanter 96 Punkte, Robert Parker Wine Advocate 93 Punkte.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU*

Exklusiv aus Chardonnays aus Grand Crus der berühmten Côte des Blancs hergestellt ist dies ein Champagner der Spitzenklasse. Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Bukett lebendige Blumennoten und Zitrusfrüchte.

Am Gaumen entfalten sich Aromen von weißen Blumen gemeinsam mit mineralischen Noten. Feine und anhaltende Perlage.

Auszeichnungen: Decanter: 96, Robert Parker Wine Advocate: 93



CHAMPAGNE ROSÉ
PREMIÈRE CUVÉE*

12% VOL.

0,375 LTR. | 0,75 LTR.



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
GRAND CRU*

12% VOL.

0,75 LTR.

BARON-FUENTÉ

Die Geschichte des Champagnerhauses beginnt mit Liebe. Gabriel Baron und Dolorès Fuenté stellten leidenschaftlich und mutig die ersten Cuvées des Hauses ausschließlich aus Trauben der Familienweinberge aus dem 17. Jahrhundert in Charly-sur-Marne her. Die Marke Baron-Fuenté war geboren. Leidenschaft und Mut sind die Grundwerte, mit denen Sophie und Ignace Baron das Erbe ihrer Eltern weitertragen und von denen sie sich jeden Tag inspirieren lassen.

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE BRUT*

Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Im Bukett deutliche Fruchtnoten von Apfel, Birne und Pfirsich, Noten von Brioche und buttrige Anklänge. Gut ausbalanciert und strukturiert, rassig und elegant mit schönem Körper. Eine Cuvée aus 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay und 10% Pinot Noir.



CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE BRUT*

12,5% VOL.

0,75 LTR.

MONTHUYS PÈRE & FILS

Monthuys, ein Ort, eine Familie. Schon im Mittelalter belegen Aufzeichnungen die Präsenz des Namen Monthuys im westlichsten Teil der Champagne-Region. Mit seiner perfekten Süd-Südost-Ausrichtung hat der Weinberg seit vielen Generationen eine optimale Lage. Auf 5,5 Hektar erstreckt sich ein Boden, der besonders für die Champagner-Rebsorten geeignet ist.

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE*

Intensives Goldgelb, glänzend und funkelnd im Glas. Üppiger Duft von Äpfeln, Pfirsichen und Aprikosen. Am Gaumen zeigt sich der Champagner fein balanciert und komplex sowie elegant und feingliedrig. Lang im Abgang mit Noten getrockneter Früchte. 60% Meunier und 40% Chardonnay

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ*

Pastell Roséfarben wie eine Rosenblüte. Üppiger und reicher Duft nach kleinen roten und schwarzen Beeren und Plätzchen. Im Mund entfaltet sich der Champagner voll und fruchtig mit leichten, runden Tanninen. Eine Cuvée aus 70% Chardonnay, 20% Meunier und 10% Pinot Noir.



CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE*

12,5% VOL.

0,75 LTR.

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ*

12,5% VOL.

0,75 LTR.

TENUTA CONTARINI

Bei Contarini ist man stolz darauf, den Firmensitz in Conegliano im Herzen der Prosecco-Hügel zu haben, eine der 55 italienischen Stätten, die zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt wurden. Das Unternehmen wurde dort 1957 von „il signor Dino“ („Herr Dino“) Tombacco gegründet und verfügt heute über eine 25.000 Quadratmeter große Anlage mit 35 Mitarbeitern. Das Weingut ist stets bestrebt, die richtige Balance zwischen Vergangenheit und Gegenwart, Tradition und technologischer Innovation zu finden.

PROSECCO DOC FRIZZANTE*

Ein Frizzante mit typischem, leicht aromatischem Duft und harmonischem, frischem Geschmack.

PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DOCG*

Spumante Millesimato Extra Dry – brillantes Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr feines Bukett, im Duft an Glycinien und Akazienblüten erinnernd. Im Geschmack delikater mit intensiven Fruchtnoten, angenehmer Säure und einem tollen Süße-Säure-Spiel. Ein hochwertiger Aperitif und Begleiter besonderer Anlässe. Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.



PROSECCO DOC*

10,5 % VOL.

0,75 LTR.

PROSECCO SUPERIORE DOCG*

11,5 % VOL.

0,75 LTR.

KORN'S KORN

BAVARIAN DOPPELKORN BIO

Josef Arthur Korn stellt im Keller eines Trümmerhauses in München 1949 erste Spirituosen nach eigener Rezeptur her. In den 1970er-Jahren vibriert der Geist einer neuen Epoche und München-Schwabing wird zur einschlägigen Partyszene. Angesagter Drink im pulsierenden Nachtleben ist der Korn's Korn. Getreu dem Leitspruch: „Korn's Korn kühl kippen“.

Qualität, Regionalität und Authentizität sind heute die Schlagworte. Unverfälschte Zutaten, handwerkliche Verarbeitung und ein überzeugendes Geschmackserlebnis sprechen für sich.

Der Bavarian Doppelkorn ist eine Hommage an Josef Arthur Korn und seine innovative Kraft.



BAVARIAN DOPPELKORN BIO

38 % VOL.

0,70 LTR.



PAOLO LAZZARONI & FIGLI

Qualität steht bei Paolo Lazzaroni seit jeher an erster Stelle. Goldmedaillen und mehrere Auszeichnungen zeugen davon. Generationen haben einander als Unternehmer abgelöst und dem Geschäft sehr persönliche Noten verliehen – Giuseppe, Carlo, Pietro, Paolo, Luigi, Mario sind die Namen hinter dem Familienbetrieb.

SAMBUCA

Sambuca Lazzaroni ist ein Likör auf Basis ätherischer Öle, die durch Wasserdampfdestillation der Sternanisamen unter Zusatz einer konzentrierten Zuckerlösung und anderer natürlicher Aromen gewonnen wird. Das Originalrezept aus dem Jahr 1800 trägt den Namen Anisette. Heute wird getreu dieser Rezeptur produziert. Es entsteht ein süßer und samtiger Likör, dickflüssig und ölig, mit intensivem und delikatem Geschmack.



SAMBUCA

42 % VOL.

1,00 LTR.



PAOLO LAZZARONI & FIGLI

AMARETTO

Der authentische italienische Amaretto wird seit 1851 in Saronno nach einem alten und einzigartigen Familienrezept hergestellt und abgefüllt – und zwar durch Aufguss der berühmten Amaretti del Chiostro di Saronno-Kekse. Da die Herstellung des Amaretto Lazzaroni mithilfe eines Infusionsverfahrens erfolgt, benötigt er keinen hohen Alkoholgehalt und ist mit 24% perfekt ausbalanciert.

Herstellungsprozess:

- 1) Zuerst werden Amaretti del Chiostro di Saronno-Kekse gebacken:
Zucker, Aprikosenkern, Eiweiß
- 2) Amaretti del Chiostro werden zerkleinert ...
- 3) ... und in eine alkoholische Lösung getaucht.
- 4) Das Konzentrat wird filtriert, mit geheimen Zutaten versetzt,
mit Wasser und Zucker verdünnt und in Flaschen abgefüllt.



AMARETTO

24 % VOL.

0,70 LTR.



PAOLO LAZZARONI & FIGLI

LIMONCINO DEL CHIOSTRO

Typischer mediterraner Likör, der auch heute noch nach einem Rezept aus dem letzten Jahrhundert durch den Aufguss unbehandelter Zitronenschalen hergestellt wird.

LIMONCELLO SPRITZ

1 Zitrone, unbehandelt

12 Eiswürfel

16 cl Limoncello

400 ml Prosecco

160 ml Mineralwasser

4 Stiele Minze

Schritt 1: Zitrone in vier dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2: Eiswürfel in ein Glas geben und Limoncello zugießen. Mit Prosecco und Mineralwasser auffüllen.

Schritt 3: Minzblätter waschen, leicht zwischen den Händen reiben und zusammen mit der Zitronenscheibe im Drink platzieren.



LIMONCINO DEL CHIOSTRO

32% VOL.

0,70 LTR.



PAOLO LAZZARONI & FIGLI

MARSALA FINE

Marsala ist ein Likörwein, der seinen Namen von der sizilianischen Hafenstadt Marsala hat, von wo aus er hauptsächlich nach England exportiert wurde.

Typischer DOC-Weinlikör. Bernsteinfarben mit intensivem Aroma und unverwechselbarem Geschmack.

Er kann bei Zimmertemperatur oder kalt serviert werden, kombiniert mit Eis und Gebäck, eignet sich aber auch für die Zubereitung der klassischen Zabaglione und für die Zubereitung von Fleisch.



MARSALA FINE

17,5 % VOL.

0,75 LTR.

PETROVSKAYA VODKA

Unser Wodka hat einen Alkoholgehalt von 40%, was ihn etwas stärker macht als die meisten anderen Wodkas auf dem Markt. Durch den höheren Alkoholgehalt ist das Geschmackserlebnis intensiver und reichhaltiger, sodass sich unsere Marke deutlich von anderen abhebt. Wir verwenden zur Herstellung des Produktes nur die besten Zutaten, darunter hochwertiges Getreide und reines Wasser. Dies garantiert einen unverfälschten und natürlichen Geschmack. Petrovskaya Vodka ist echt und authentisch. Wir stehen zu unserer Tradition und unserem Handwerk und sind stolz darauf, einen Wodka anzubieten, der mit Leidenschaft und Sorgfalt hergestellt wurde.



PETROVSKAYA VODKA

40 % VOL.

1,00 LTR.

HARPOON JAMAICA RUM

Die Herstellung von Rum hat auf Jamaika eine lange Tradition und ist eng mit der Geschichte der Insel verbunden. Die Plantagenarbeiter destillierten schon im 17. Jahrhundert aus dem überschüssigen Zuckerrohrsaft Rum, der schnell zu einem begehrten Handelsgut wurde. Heute ist Jamaika bekannt für seine hochwertigen Rumsorten, die auf der ganzen Welt geschätzt werden.

Harpoon Jamaica Rum zeichnet sich durch seinen intensiven und würzigen Geschmack aus, mit Noten von Vanille, Karamell und tropischen Früchten. Er eignet sich hervorragend für klassische Cocktails wie den Mai Tai oder den Rum Punch. Doch auch pur oder auf Eis genossen entfaltet er sein volles Aroma.

Wer auf der Suche nach einem besonderen und authentischen Rum ist, der sollte unbedingt den Harpoon Jamaica Rum probieren.



HARPOON JAMAICA RUM

73 % VOL.

1,00 LTR.

VELHO CHICO CACHAÇA

Sein Geschmack ist einzigartig. Ursächlich dafür sind die sorgfältige Auswahl der Zuckerrohrsorten und die traditionelle Herstellungsmethode, die seit Generationen weitergegeben wird. Velho Chico Cachaça wird in kleinen Chargen destilliert, um höchste Qualität sicherzustellen.

Ob pur genossen oder als Basis für Cocktails: Velho Chico Cachaça ist ein echtes Geschmackserlebnis. Mit seinem milden und dennoch komplexen Aroma überzeugt er selbst anspruchsvolle Genießer.

Velho Chico Cachaça steht für brasilianische Lebensfreude und verzaubert mit seinem einzigartigen Charakter.



VELHO CHICO CACHAÇA

40 % VOL.

1,00 LTR.

HAPPY SPRITZ

HAPPY TIMES

Der orangefarben leuchtende Happy Times ist ein original italienischer Bitter, unschlagbar in Geschmack und Preis. Sein animierender Duft von Bitterorangen und anderen Zitrusfrüchten prädestinieren ihn als Zutat unzähliger Cocktailvarianten. Ideal auch zum Mixen aller Spritz-Getränke, welche sich nach wie vor steigender Beliebtheit erfreuen, allen voran Prosecco-Spritz.



HAPPY TIMES APERITIVO

15% VOL.

0,70 LTR.

MARASCHINO LUXARDO

Wenn die Marasca-Kirschen von Luxardo zu Beginn des Sommers geerntet werden, werden sie zusammen mit einigen Blättern und Zweigen derselben Bäume bis zu drei Jahre lang in Bottichen aus Lärchenholz in alkoholischen Aufguss gegeben. Nach der Destillation darf das Destillat in Holzfässern reifen, bevor es in feinsten Likör umgewandelt wird. Das kristallklare Aroma ist typisch für ein Marasca-Kirschdestillat mit weichem Geschmack, gleichzeitig aber mit einer gewissen Schärfe und einem Hauch von dunkler Schokolade, Vanille und Orangenmarmelade. Die große grüne Flasche mit dem roten Verschluss wird im Unternehmen noch immer von Hand mit Stroh umhüllt.

Luxardo Maraschino kann in vielen klassischen Cocktails oder pur als After-Dinner-Drink genossen werden. Es passt auch ideal zu Früchten wie Erdbeeren, Ananas, Orangen oder als Aroma in Süßwaren und Eiscreme.



MARASCHINO

32 % VOL.

0,70 LTR.

NEGRONI LIMONCELLO

Dieser Zitronenlikör von Negroni besticht durch sein erfrischendes und fruchtiges Aroma. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder Digestif und wird in Bars und Restaurants weltweit genossen. Der Geschmack dieses Likörs ist einzigartig. Ursächlich dafür sind die sorgfältige Auswahl hochwertiger Zitronen und die traditionelle Herstellungsmethode. Probieren Sie den Zitronenlikör von Negroni und lassen Sie sich von seinem unverwechselbaren Aroma überzeugen!



LIMONCELLO

28 % VOL.

0,70 LTR.

CHATEAU DE MONTIFAUD

Die Chateau-Bezeichnung im Cognac-Anbaugebiet ist außergewöhnlich und wird von Vater zu Sohn vererbt. Nur ein Zehntel aller Familien führt diese Bezeichnung. Die Familie Vallet besitzt das Anwesen seit 6 Generationen und produziert ausschließlich Cognacs aus ihrem eigenen Weinberg. Die Geschichte begann 1830 mit Augustin Vallet und seinem 3 Hektar großen Weinberg. Heute führen Laurent und Elodie Vallet den Betrieb mit mittlerweile 90 Hektar Rebfläche. Sie bewahren Werte und Tradition und stehen zugleich für Innovation.

COGNAC VSOP*

Fruchtiges Aroma mit floralen Nuancen und einem vollen Körper mit Pflaumen und Aprikosen im Abgang. Alterung 8 bis 10 Jahre, darunter 10 bis 12 Monate in einem jüngeren Fass, anschließend in „Futs roux“. In der Farbe Golden, geschmeidig und fein am Gaumen mit Noten von Pflaume und Aprikose.

COGNAC L10*

Dieser Cognac reift rund 12 Monate in einem jungen Fass, danach in „Futs roux“. Von goldener Robe mit kräftigen Kern- und Steinobstaromen und Blütendüften, die sich zu Noten von Trockenblumen entwickeln. Fruchtig mit Noten von Pflaume und Aprikose, geschmeidig am Gaumen.



COGNAC VSOP*

40 % VOL.

0,70 LTR.

COGNAC L10*

40 % VOL.

0,70 LTR.

CHATEAU DE MONTIFAUD

COGNAC NAPOLEON*

Duft von getrockneten Blumen und Vanille und etwas Pflaume im Abgang, bernsteinfarbig, vanillig, geschmeidig und rund am Gaumen mit Anklängen trockener Früchte und Dörripflaumen im Abgang. Alterung 15–18 Jahre in alten Fässern.

COGNAC XO

Ein mundfüllender Cognac mit kräftigen Aromen getrockneter Früchte und gerösteter Mandeln. Kupferfarben, mit einem langen Abgang, großer Frische und wenig Tannin



COGNAC NAPOLEON*

40 % VOL.

0,70 LTR.

COGNAC XO

40 % VOL.

0,70 LTR.

IHRE EIGENMARKE

Alles aus einer Hand.

Die Marke unseres Hauses

SEKT EXTRA TROCKEN*

Neben einer großen Auswahl an außergewöhnlichen Sekten bieten wir unseren Kunden auch den Service, Sekt oder Wein mit einem private Label individuell zu gestalten.

Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit Ihrer eigenen Hausmarke. Ab sofort steht auf dem Etikett Ihr guter Name! Ein echter Mehrwert für Ihr Haus!

Preis variiert nach Ausstattung. Sprechen Sie uns gerne einfach an.

IHRE EIGENMARKE STEP BY STEP.

- 1 FÜLLUNG & DOSAGE WÄHLEN
- 2 FÜLLGRÖSSE WÄHLEN
- 3 FLASCHENFARBE WÄHLEN
- 4 KAPSELFARBE WÄHLEN

JETZT ANFRAGEN!



AGB

Allgemeine Verkaufsbedingungen

der Firma Josef A. Korn GmbH & Co. Weinhandels KG

- nachstehend „Korn“ genannt -
gegenüber Geschäftskunden

§ 1 Geltungsbereich

(1) Diese Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlichrechtlichen Sondervermögen (nachfolgend „Kunde“ genannt). Endverbraucher werden zu den nachstehenden Bedingungen nicht beliefert. Entgegenstehende oder von diesen Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennt Korn nur an, wenn ausdrücklich schriftlich deren Geltung zugestimmt wird.

(2) Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Kunden, soweit es sich um Rechtsgeschäfte verwandter Art handelt.

§ 2 Angebot und Vertragsabschluss

Sofern eine Bestellung als Angebot gemäß § 145 BGB anzusehen ist, kann Korn diese innerhalb von zwei Wochen annehmen. Alle Bestellungen gelten erst mit Erteilung einer schriftlichen Auftragsbestätigung oder Rechnung unter Einbeziehung dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen als angenommen.

§ 3 Überlassene Unterlagen

An allen in Zusammenhang mit der Bestellung dem Kunden überlassenen Unterlagen, wie z. B. Kataloge, Preislisten etc., behält sich Korn Eigentums- und Urheberrechte vor. Diese Unterlagen dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden, es sei denn, Korn erteilt dazu dem Kunden ihre ausdrückliche schriftliche Zustimmung.

§ 4 Preise und Zahlung

(1) Alle Preise sind freibleibend. Bestellungen werden nur auf Grundlage der jeweils aktuell geltenden Preisliste angenommen. Sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird, gelten die Preise ab Lager ausschließlich Verpackung, pro Flasche im Originalgebinde und zuzüglich Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe. Bei Anbruch des Originalgebindes fallen 0,30 €/Flasche Aufschlag an. Dies gilt

nur für Artikel bis Euro 25,00 Listenpreis netto. Versandkosten werden gesondert in Rechnung gestellt.

(2) Die Zahlung des Kaufpreises hat ausschließlich unbar auf das in der Rechnung angegebene Konto zu erfolgen. Der Abzug von Skonto ist nur bei schriftlicher besonderer Vereinbarung zulässig.

(3) Sofern nichts anderes vereinbart wird, ist der Kaufpreis bei Lieferung zur Zahlung fällig. Korn ist berechtigt, vor Lieferung eine angemessene Vorschusszahlung auf den Kaufpreis zu verlangen. Verzugszinsen werden in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet. Zusätzlich berechnet Korn Mahnkosten in Höhe von 5,00 € für die erste Mahnung und von 10,00 € ab der zweiten Mahnung. Rücklastschriften werden mit 15,00 € zuzüglich der Korn durch Gebühren der Kreditinstitute entstehenden Kosten berechnet. Sofern Korn keine anderweitige Bestimmung trifft, werden Zahlungen zunächst auf Zinsen und Verzugschäden und dann auf die ältesten Forderungen verrechnet. Die Geltendmachung eines höheren Verzugschadens bleibt vorbehalten.

§ 5 Kommissionsware, Musterware

(1) Bei vereinbarter Lieferung auf Kommission nimmt Korn bis zu 25 % des gelieferten Warenwertes retour (keine Anbruchkartons). Eine Aufwandspauschale von 10 % wird an der Gutschrift in Abzug gebracht.

(2) Korn stellt auf Wunsch einzelne Musterflaschen zur Verkostung zur Verfügung, die branchenüblich in Rechnung gestellt werden. Korn gewährt auf Muster jedoch einen Rabatt von 20 % auf den regulären Listenpreis.

§ 6 Pfand-Wertflaschen

(1) Pfandgebinde und Pfandträger werden zu den jeweiligen Pfandpreisen mitverkauft. Der Pfandpreis wird getrennt ausgewiesen und ist mit dem Kaufpreis für die Ware zu bezahlen. Leere Pfandgebinde und Pfandträger werden von Korn bei der nächsten Warenlieferung abgeholt und zu demselben Pfandpreis zurückgekauft. Soweit im Einzelfall die Geschäftsbeziehungen im Pfand-Wertflaschengeschäft nicht fortgesetzt werden, entfällt die Rückkaufverpflichtung nach Ablauf von 3 Monaten nach der Auslieferung der letzten Bestellung.

(2) Vom Rückkauf ausgeschlossen sind beschädigte oder übermäßig verschmutzte Flaschen und Träger, sowie Träger, die nicht sortenrein und vollständig bestückt sind, oder Flaschen ohne Träger.

§ 7 Aufrechnung und Zurückbehaltungsrechte

Dem Kunden steht das Recht zur Aufrechnung nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder unbestritten sind. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts ist der Kunde nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.

§ 8 Lieferkosten und Lieferzeit

(1) Ab einem Netto-Warenwert von 300,00 € erfolgt die Lieferung innerhalb eines Umkreises von 50 km Anfahrtsweg um den Geschäftssitz von Korn frei Haus, zzgl. eines Lieferzuschlages von 5,90 €. Bei größeren Entfernungen oder Lieferungen per Spedition werden Frachtkosten berechnet.

(2) Unter einem Netto-Warenwert von 300,00 € wird ein Frachtkostenanteil in Höhe von 15,00 € zzgl. MwSt. berechnet.

(3) Der Beginn der von Korn angegebenen Lieferzeit setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Kunden voraus. Korn behält sich vor, eine Lieferung erst dann vorzunehmen, wenn sämtliche Zahlungsverpflichtungen aus einer vorangegangenen Belieferung erfüllt sind. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.

(4) Kommt der Kunde in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so ist Korn berechtigt, den insoweit entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen ersetzt zu verlangen. Als pauschalierter Schaden bei unberechtigter Annahmeverweigerung kann Korn 10 % des Netto-Warenwertes als Aufwandspauschale für die Bearbeitung der Bestellung vom Kunden verlangen. Dem Kunden ist es unbenommen, nachzuweisen, dass ein geringerer oder kein Schaden entstanden ist. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten. Die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Ware geht in dem Zeitpunkt auf den Kunden über, in dem dieser in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist.

(5) Weitere gesetzliche Ansprüche und Rechte des Bestellers wegen eines Lieferverzuges bleiben unberührt.

§ 9 Gefahrübergang bei Versendung

Wird die Ware auf Wunsch des Bestellers an diesen versandt, so geht mit der Absendung an den Kunden, spätestens mit Verlassen des Lagers die Gefahr des zufälligen Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung der Ware auf den Kunden über. Dies gilt unabhängig davon, ob die Versendung der Ware vom Erfüllungsort erfolgt oder wer die Frachtkosten trägt.

§ 10 Eigentumsvorbehalt

(1) Korn behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur vollständigen Zahlung der Forderung aus dem Kaufvertrag vor. Dies gilt auch für alle zukünftigen Lieferungen, auch wenn sich Korn nicht stets ausdrücklich hierauf beruft. Korn ist berechtigt, die Ware zurückzunehmen, wenn der Kunde sich vertragswidrig verhält.

(2) Der Kunde ist verpflichtet, solange das Eigentum noch nicht auf ihn übergegangen ist, die Ware sorgfältig zu behandeln. Insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten vor dem Zugriff Dritter geschützt und ordnungsgemäß zu lagern. Solange das Eigentum noch nicht übergegangen ist, hat der Kunde Korn unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn die gelieferte Ware gepfändet oder sonstigen Eingriffen Dritter ausgesetzt ist. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, Korn die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer erfolgreichen Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den dadurch entstandenen Ausfall.

(3) Korn verpflichtet sich, die ihr zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden freizugeben, soweit ihr Wert die zu sichernden Forderungen um mehr als 20 % übersteigt.

§ 11 Sachmängelhaftung und Mängelrüge sowie Rückgriff/Regress

(1) Sachmängelhaftungsrechte des Kunden setzen voraus, dass dieser seinen nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten unverzüglich nachgekommen ist. Offensichtliche Mängel wie Fehlmengen und Bruch sind bei Annahme der Waren zu rügen.

(2) Mängelansprüche verjähren in 12 Monaten nach erfolgter Ablieferung der Ware bei dem Kunden oder an den von diesem bestimmten Ort. Vorstehende Bestimmung gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß §§ 478, 479 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen zwingend vorschreibt. Vor etwaiger Rücksendung der Ware ist die Zustimmung von Korn einzuholen.

(3) Sollte trotz aller aufgewandeter Sorgfalt die gelieferte Ware einen Mangel aufweisen, der bereits zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag, so wird Korn die Ware, vorbehaltlich fristgerechter Mängelrüge nach ihrer Wahl nachbessern oder Ersatzware liefern. Es ist Korn stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu geben. Rückgriffsansprüche bleiben von vorstehender Regelung ohne Einschränkung unberührt.

(4) Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Kunde – unbeschadet etwaiger Schadensersatzansprüche – vom Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern.

(5) Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten Beschaffenheit oder bei Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, oder aufgrund besonderer äußerer Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind. Berechtigterweise innerhalb der Sachmängelhaftungsfrist als korkkrank beanstandete Flaschen werden von Korn nur dann unter Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen, wenn 2/3 des ursprünglichen Inhalts und auch der Korken selbst mit zurückgegeben werden können. Wird die Ware vom Kunden oder seinen Abnehmern unsachgemäß behandelt, insbesondere zu warm oder, bei verkorkten Weinen, stehend gelagert, so bestehen für diese und die daraus entstehenden Folgen keine Mängelansprüche.

(6) Ansprüche des Kunden wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, sind ausgeschlossen, soweit die Aufwendungen sich erhöhen, weil die von Korn gelieferte Ware nachträglich an einen anderen Ort als die Niederlassung des Kunden verbracht worden ist, es sei denn, die Verbringung entspricht ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch.

(7) Rückgriffsansprüche des Kunden gegen Korn bestehen nur insoweit, als der Kunde mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlich zwingenden Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruches des Kunden gegen Korn gilt ferner Absatz 6 entsprechend.

§ 12 Datenschutz

Alle im Rahmen der Geschäftsverbindungen anfallenden personenbezogenen Daten werden entsprechend den jeweils geltenden Vorschriften zum Schutz personenbezogener Daten nur zum Zwecke der Vertragsabwicklung und zur Wahrung berechtigter, eigener Geschäftsinteressen im Hinblick auf die Beratung und Betreuung der Kunden und die bedarfsgerechte Produktgestaltung erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Kunde erklärt bis auf Widerruf seine Zustimmung, dass personenbezogene Daten von Korn erhoben, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Aktuelle Informationen finden Sie unter www.weinimport-korn.de „Datenschutzerklärung“.

§ 13 Schlussbestimmungen

(1) Dieser Vertrag und die gesamten Rechtsbeziehungen der Parteien unterliegen dem Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

(2) Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand und für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist der Geschäftssitz von Korn.

(3) Alle Vereinbarungen, die zwischen den Parteien zur Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niedergelegt.

(4) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein oder werden oder eine Lücke enthalten, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle der unwirksamen Regelung eine solche gesetzlich zulässige Regelung zu treffen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt, bzw. diese Lücke ausfüllt.

Stand: 01.07.2024

LIEFERSERVICE & ABHOLMÄRKTE

Die Standorte in München und Rosenheim verfügen über ein Sortiment von 1000 Weinen und 2000 Spirituosen. In den Kerngebieten beliefern wir Sie bereits ab 300,- Euro frei Haus innerhalb 24 Stunden. In unseren Abholmärkten in München Zenettistraße 11 und Rosenheim können Sie flexibel zu günstigen Großhandelspreisen einkaufen.

JOSEF A. KORN GMBH & CO. WEINHANDELS KG

MÜNCHEN

Triebstraße 15-17, 80993 München

Tel. 089/14900-150 | Fax 089/14900-9110

MÜNCHEN

Zenettistraße 11, 80337 München

Tel. 089/149003-300 | Fax 089/149003-9390

ROSENHEIM

Klepperstraße 18, 83026 Rosenheim

Tel. 089/149003-500 | Fax 089/149003-9590

Stand: Juni 2024