



GRANATA

# Unsere Geschichte

Die aserbaidische Firma „AZGRANATA“ und die deutsche Firma „Granata GmbH & Co.KG“ sind seit vielen Jahren spezialisiert auf Erzeugnisse aus Granatäpfeln. Jahrtausende wird der Granatapfel in der griechischen Mythologie, aber auch im Christentum als Symbol von Herrschaft, Fruchtbarkeit sowie Macht und Liebe angesehen. In Aserbaidschan gibt es eine sehr alte Tradition des Anbaus und der Nutzung von Granatäpfeln. Dieser Frucht ist sogar ein eigenes Fest jedes Jahr im Oktober in Goychai (Zentral - Aserbaidschan) gewidmet.



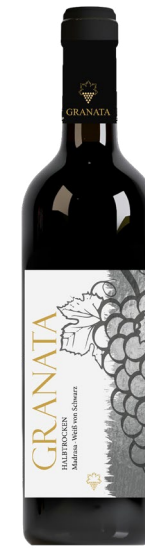
Der Granatapfel ist eines von Aserbaidschans Nationalsymbolen. Im Oktober, November und teilweise bis in den Dezember erfolgt die Ernte der Granatäpfel in Aserbaidschan. Auf einer eigenen Fläche von 350 ha werden die Früchte jedes Jahr geerntet und jedes Jahr ist es eine Freude, diese Gabe der Natur nutzen zu können. Übrigens sind manche Bäume bis zu 5 m hoch.



*Madrasa*  
Halbtrocken Rot



*Rhatsiteli*  
Halbtrocken Weiss



*Madrasa*  
Halbtrocken Weiss von Schwarz



*Saperavi*  
Halbtrocken Rot



*Madrasa*  
Halbtrocken Rot



*Rhatsiteli*  
Halbtrocken Weiss



*Madrasa*  
Halbtrocken Weiss von Schwarz



*Saperavi*  
Halbtrocken Rot



*Madrasa*  
Trocken Rot



*Rkatsiteli*  
Trocken Weiss



*Madrasa*  
Trocken Weiss von Schwarz



*Saperavi*  
Trocken Rot



*Quittenwein*  
Lieblich



*Granatapfelwein*  
Lieblich



*Oranatapfelwein*  
Halbtrocken



*Oranatapfelwein*  
Trocken



*Madrasa*  
Halbtrocken Rot



*Rkatsiteli*  
Halbtrocken Weiss



*Madrasa*  
Trocken Weiss von Schwarz



*Saperavi*  
Halbtrocken Rot



*Oranatapfelwein*  
Halbtrocken



*Oranatapfelwein*  
Lieblich



*Oranatapfelwein*  
Bio Trocken



*Oranatapfelwein*  
Bio Trocken



*Saperavi*  
Trocken



*Rkatsiteli*  
Trocken



*Madrasa*  
Trocken



# *Madrasa*

## Halbtrocken Rot



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L





## *Rkatsiteli*

Halbtrocken Weiss



+10/ 12°C



Geflügel, vegetarische Gerichte,  
Fisch, Kase



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## *Madrasa*

Halbtrocken Weiss  
von Schwarz



+12/ 14°C



Geflügel, vegetarische Gerichte,  
Fisch, Kase



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## *Saperavi*

Halbtrocken Rot



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## *Madrasa*

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



*Rkatsiteli*

Trocken Weiss



+10/ 12°C



Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,  
Salate



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



*Rkatsiteli*

Trocken Weiss



+12/ 14°C



Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,  
Salate



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Saperavi

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Rkatsiteli

Trocken Weiss



+12/ 14°C



Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,  
Salate



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L





## *Rkatsiteli*

### Trocken Weiss



+10/ 12°C



Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,  
Salate



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## *Madrasa*

### Trocken Weiss von Schwarz



+12/ 14°C



Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,  
Salate



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Saperavi

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Madrasa

Halbtrocken Rot



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## Rkatsiteli

### Halbtrocken Weiss



+10/ 12°C



Geflügel, vegetarische Gerichte,  
Fisch, Kase



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## Madrasa

### Halbtrocken Weiss von Schwarz



+12/ 14°C



Geflügel, vegetarische Gerichte,  
Fisch, Kase



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Saperavi

Halbtrocken Rot



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Quittenwein

Lieblich



+12/ 14°C



Pasta, Geflügel, Kase



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Lieblich



+5/ 20°C



Pasta, Geflügel, Kase



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Halbtrocken



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Trocken



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Halbtrocken



+5/ 20°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Halbtrocken



+5/ 20°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Bio Halbtrocken



+12/ 14°C



Geflügel, Pasta, helles Fleisch



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Granatapfelwein

Bio Trocken



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L



# Saperavi

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert



0,75 L





## *Rkatsiteli*

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



## *Madrasa*

Trocken Rot



+12/ 14°C



Dunkles Fleisch, Pasta



12 Monate in französischen  
Eichenfässern gelagert



0,75 L



Hergestellt für Granata GmbH & Co. KG

Müggellandstrasse 12559 Berlin

Tel: +49 (0) 151 270 23 444

E-Mail: [info@granata-saft.de](mailto:info@granata-saft.de)

[www.granata-saft.de](http://www.granata-saft.de)