

WEIN

FLYER

Wählen Sie 6 aus 8 Weinen dieses Flyers, egal ob **6 mal der gleiche** oder **6 verschiedene Weine**, je Paket 35 €



6 für
35⁰⁰

KW 47 GÜLTIG VOM 18.11.-24.11.2020

Sechs RICHTIGE

WEIN- EXPERTISEN

Weingut Christian Hirsch - 2017er Wildlax Riesling Qualitätswein

HERKUNFT: Deutschland - Württemberg

WEINGUT: In dritter Generation wird das im württembergischen Leingarten gelegene Weingut betrieben. Die Familie besitzt rund 10 ha Rebfläche und verfügt über rund 35 ha einer angeschlossenen Erzeugergemeinschaft. Das Weingut wird von Artur und Rita Hirsch geführt. Seit 2013 ist der Sohn, Christian Hirsch, nach seiner Zeit als „Wochenendwinzer“ eine feste Größe im Familienunternehmen geworden und hat mit Hirsch by Christian Hirsch seine eigene Weinlinie bekommen. Nach seinem Studium an der Hochschule Geisenheim zog es ihn unter anderem für ein Jahr nach Kalifornien, an das Robert Mondavi Institute der University of California Davis. Christian hat das Weingut in neue Sphären geführt und dies belegt nicht nur der Gewinn einiger renommierter Preise.

VINIFIKATION: Die Trauben stammen aus den kühleren Lagen rund um Leingarten. Der kalkhaltige Keuperboden ist Basis von feiner Mineralität und Fruchtspiel. Goldgelbe Beeren dürfen bis zu acht Stunden im eigenen Saft ziehen. Über fünf Wochen kühl im Edelstahl vergoren. Wie bei allen Weißen gilt hier die Maxime: Minimalismus im Keller, also Reifung auf der Vollhefe bis kurz vor Abfüllung.

GESCHMACK: Ein trockener Riesling, der dank seiner Herkunft einen ganz eigenen Charakter besitzt. Noten von frisch geschnittener Limette und exotische Früchte, wie saftige Papaya und einen Touch hawaiianische Litschi, lassen sich im Bouquet finden. Im Geschmack überzeugt er mit einem hervorragend ausbalancierten Spiel zwischen Süße und Säure.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

SPEISENEMPFEHLUNG: Ein idealer Weißwein, um ihn zu Fischgerichten und Meeresfrüchten aller Art zu genießen.

0,75-l-Flasche **7,49** 11 = 9,99





Maison Albert Bichot - 2016er Beaujolais AOP

HERKUNFT: Frankreich – Beaujolais

WEINGUT: Das Handelshaus Albert Bichot wurde 1831 gegründet und gehört mit insgesamt 110 ha zu den größten Weingütern des Burgunds. Trotz der Größe haben die Bichots ein Gespür für jeden Wein. Die Weinbereitung und die anschließende Reife beruht auf dem Respekt des Bodens und der Natur. Die Weine finden bei internationalen Verkostungen immer höchste Anerkennung. Sie wurden im Jahr 1937 sogar der offizielle Lieferant des schwedischen Hofes. Das Haus erhielt im Jahr 2004 den Preis Red Winemaker of the Year und in 2011 White Winemaker of the Year bei der renommierten International Wine Challenge.

VINIFIKATION: Die ertragreiche Gamay ist die Traube des Beaujolais. Sie wurde vom Kreuzritter Du May aus dem Nahen Osten nach Burgund gebracht. Auf den Granitböden des Beaujolais hat sie ihren idealen Standort.

GESCHMACK: Der äußerst frische und charmante Beaujolais ist ein waschechter Vertreter seiner Region und seiner Rebsorte. Die Nase verwöhnt er mit fruchtigen Aromen roter Beeren. Hinzu kommen blumige Noten und eine feine Mineralität. Am Gaumen sehr delikat, fruchtig und mit einer erfrischenden Säure.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 15-17 °C

SPEISENEMPFEHLUNG: Dieser rebsortenreine Gamay passt ausgezeichnet zu gehaltvollen Salaten und gebratenen Hühnchengerichten.

0,75-l-Flasche **6,49** 11 = 8,65

Vincent Guzet - 2019er Fleurs de Prairie Rosé AOP

HERKUNFT: Frankreich – Provence

WEINGUT: Vincent Guzet wurde 1978 in Südfrankreich geboren. In jungen Jahren entdeckte er seine Leidenschaft für Wein, und absolvierte ein Weinbaustudium. Er wagte sich nach Südafrika, wo er durch seine Arbeit bei den Domains Vrede en Lust wertvolle Erfahrungen sammelte. Er trat 2008 dem Team von Les Grands Chais de France bei, wo er heute der stolze Handwerker hinter Fleurs de Prairie ist. Fleurs de Prairie bedeutet übersetzt Wildblumen und ist eine Hommage an die lila leuchtenden Lavendelfelder und wilden, roten Mohnblumen sowie die wunderschönen Sonnenblumen, die das typische Bild der Provence geworden sind.

VINIFIKATION: Die Kombination aus Sonne, Wind, Wasserstress und des Ozeans bietet ideale Bedingungen. Die Trauben werden auf dem Höhepunkt der Reife gepflückt. Vor dem Inokulieren mit Hefe in den Tank zum Abkühlen geschickt, fermentiert er über 2 Wochen. Während des Herstellungsprozesses werden die Weine in einer Umgebung ohne Sauerstoff gehalten, um Farbe und intensive Fruchtaromen zu bewahren.

GESCHMACK: Die Cuvée aus 56% Grenache, 30% Cinsault und 15% Syrah verleiht dem Wein ein blumig-fruchtiges Aroma mit Noten von Erdbeeren, Rosenblättern und Wildkräutern. Mineralische Noten, verleihen dem Wein eine delikate Frische, am Gaumen fruchtig und mit einer angenehm frischen Säurestruktur.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

SPEISENEMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu mediterranen Gerichten, zu Fisch und anderen Meeresfrüchten sowie frischen sommerlichen Salaten und als Aperitif.

0,75-l-Flasche **8,99** 11 = 11,99

KVV - 2017er Roodeberg Reserve

HERKUNFT: Südafrika – Western Cape

WEINGUT: Seit 1659 wird am Kap Wein angebaut. In einem geradezu idealen Weinbauklima gedeihen an den sonnigen Hängen und in den fruchtbaren Tälern des Kaplandes Weine, die von der KVV in alle Welt exportiert werden. Nur das beste, vollreife Lesegut aus bevorzugten Lagen des Anbaugesbietes Western Cape ist Chief Cellarmaster Sterik de Wet und seinem hochkarätigem Team für die neue KVV Reserve Serie gut genug. Mit geduldiger Hingabe, großer Erfahrung und modernster Kellertechnik sind Weine von KVV entstanden, die nicht nur in Südafrika ihresgleichen suchen.

VINIFIKATION: Die Trauben (Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot) werden nach Rebsorten getrennt vergoren und im Holzfass gereift, bevor sie zu dieser Cuvée vermählt werden. Der Wein reift 18 Monate in französischen Eichenfässern. Ein Anteil von 35% wurde in neuem Holz gereift, der Rest in Fässern mit zweiter und dritter Füllung. Weinliebhaber auf allen Kontinenten verbinden den vollendet harmonischen Geschmack und den noblen Charakter.

GESCHMACK: Der Roodeberg Reserve begeistert mit einem dunklen und fruchtigen Geschmack. Er liefert tiefe Aromen von dunklen Beeren, reifen Sauerkirschen und warmem Leder. Robuster Charakter mit fruchtigen Nuancen am Gaumen.

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 17-18 °C

SPEISENEMPFEHLUNG: Der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten und zur Käseplatte, aber auch zu gegrilltem Fisch.

0,75-l-Flasche **9,99** 11 = 13,32

