

## Geschenkidee

### Schwebebahn Gin aus Wuppertal



Ein super fruchtiger New Western Gin, entstanden in Wuppertal mit lokalem Bezug zur Schwebebahn.

Das Aroma beeindruckt mit feinen Citrus- und Orangenoten, umspielt mit floralen Noten von Rosen und Veilchen. Im Geschmack ein klassischer Wacholder mit einem sehr weichen Abgang und einem Hauch von Anis. Dazu ein klassischer Tonic wie z.B. Thomas Henry - ein Genuss!

**0,5l € 27,90** (€ 55,80/l)

## Meine Empfehlung für die Festtage:

Weine aus dem Piemont von Elio Filippo

### Gavi DOC 2018



Gavi, der feine elegante und milde Weißwein zu Vorspeisen, Fischgerichten mit heller Sauce oder zu hellem Fleisch wie Kalbsgulasch oder Kalbsbraten.

Sehr feine Nuancen von Limette und Mirabelle die sich am Gaumen zart entfalten. Mit seiner milden feinen Art wirkt er elegant und ausgewogen.

Jetzt im **Angebot** für

**€9,50** /0,75l (€12,67/1l)  
(regulär: €10,50/0,75l)

#### Enoteca

Marion Oberbossel  
Am Halloh 21  
45549 Sprockhövel  
Tel. +49 2339 927 944 1  
Fax +49 2339 927 944 2  
Mobil +49 171 833 27 78  
enoteca@enoteca-wein.de  
**enoteca-wein.de**

### Langhe Nebbiolo DOC 2016



Ein kräftiger robuster tiefschwarzer Rotwein aus der Nebbiolo-Traube. Man kann ihn auch als „kleinen“ Barolo bezeichnen.

In der Nase fruchtiges Bukett mit Noten von Himbeeren und Kirschen, ausgeprägt und elegant im Mund mit kräftigem Körper. Der reinsortige Nebbiolo wurde 15 Monate in slowenischer Eiche ausgebaut und besitzt gutes Reifepotential. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Teigwaren mit kräftigen Saucen, geschmortem Fleisch, wie Lamm, Rind oder zu Wildgerichten und kräftigem Käse.

Meine Empfehlung damit sich das Aroma schön entfalten kann, ihn mindestens eine Stunde vorher öffnen und, wenn möglich, dekantieren.

Jetzt im **Angebot** für

**€ 10,50** /0,75l (€14,00/1l)  
(regulär: €11,50/0,75l)

Für die warmen Sommertage, gemütlich auf dem  
Balkon oder Terrasse, empfehle ich

die drei leckeren und leichten  
Sommerweine:

# „Leichtigkeit des Seins“

mit nur 10,5% Vol. Alkohol und einem schönen erfrischenden Geschmack

## Rosé

2018



Ein zarter und feiner Rosé aus Grenache Noir Trauben, die ausschließlich nachts bei niedrigen Temperaturen gelesen wurden, um Frische und Fruchtigkeit zu bewahren. Feine Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Melone und eine herrliche Frische machen ihn zum idealen Terrassenwein.

€ 7,90 /0,75l  
ab 6 Flaschen:  
€ 7,50 /0,75l (€ 10,-/l)

## Blanc

2018



Dieser wunderbare feinfrochtige Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc ist nicht nur leicht, sondern auch richtig lecker. Seine lebhaften Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht, Ananas und Citrusfrüchten, die mit einer feinen Milde den Gaumen umspielen, machen ihn zu einem leckeren Sommerwein und zu einem schönen Begleiter zur Sommerküche!

€ 7,90 /0,75l  
ab 6 Flaschen:  
€ 7,50 /0,75l (€ 10,-/l)

## Blanc de Noir

2018



Dieser außergewöhnliche Blanc de Noir wurde aus der roten Rebsorte Tannat weiß gekeltert und wie ein Weißwein ausgebaut. Ein duftiger Wein mit zarten Anklängen nach dunklen Beeren und einem feinen für einen Blanc de Noir typischen Charakter.

Er macht Lust  
nach mehr!

€ 7,90 /0,75l  
ab 6 Flaschen:  
€ 7,50 /0,75l (€ 10,-/l)

# Neue Frühjahrs-Angebote

**Neu!**



## **GORGORITO VERDEJO 2018, D.O. Rueda**

Eine Neuentdeckung auf der ProWein. Vorgestellt bei einer speziellen Verdejo-Verkostung ist dies ein sehr typischer Vertreter seiner Art: Frisch, fruchtig, mit feinen leicht exotischen und zitronigen Aromen in der Nase und am Gaumen, untermalt von den typischen Stachelbeeraromen und einem Hauch von Kräutern. Harmonisch und angenehm zu trinken.

Nicht nur ein toller Begleiter zu Spargel, gedünstetem Fisch, Sommersalaten und Pasta-Gerichten, auch solo ein schöner frischer Genuss.

jetzt zum **Kennenlern-Preis**

für **€ 5,90 /0,75l** (€ 7,87/l)

## **Dominio de Fontana**

### **GARNACHA & SYRAH 2017,**

Satt und dunkelrot schimmert der Dominio de vielschichtige Bukett mit Aromen roter Beeren viel. Im Mund entfalten sich diese fruchtigen saftigen Textur und gut eingebundenen Tanninen

Beim Mundus Vini Wettbewerb wurde dieser

jetzt für **€ 7,20 /0,75l**



### **D.O. Uclès**

Fontana Garnacha & Syrah im Glas. Das und süßlichen Gewürznoten verspricht nicht zu Aromen in einer schönen Fülle. Mit seiner ist er sehr angenehm zu trinken.

Wein völlig zu Recht mit Gold ausgezeichnet.

(€ 9,60/l) regulär € 7,90/0,75l

**Nur noch wenige Flaschen da!**

## **Pratello**

### **LUGANA CATULLIANO 2017, DOC Lugana**

Der Wein betört mit seinem feinen blumigen und fruchtigen Duft mit Noten von Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williams Birne. Ein feiner eleganter Lugana, dessen Duftnoten sich auch am Gaumen wiederfinden. Mit seinem harmonischen Süß-Säure-Spiel passt er nicht nur zu leichten Gemüsegerichten, Fisch und Geflügel, er lässt sich auch gut solo genießen.

jetzt für **€ 8,90 /0,75l** (€ 11,87/l)

vorher: € 10,90/0,75l



## Für die Festtage

Ein Crémant wie ein Champagner



### Grand C Vintage Extra Brut 2009 AOC D'Alsace

Er ist nicht nur wie ein Champagner gemacht, er schmeckt auch so.

Handverlesene Pinot Blanc Trauben erster Pressung, ausgebaut über 36 Monate auf der Hefe.

Im Glas verströmt zuerst ein feiner Duft von Mango, weiße Blüten und etwas Citrus, dann nach und nach wird er untermalt mit Noten von Mandeln, Brioche und frischem Hefebrot.

Am Gaumen beeindruckt die feine Perlage, Frische, sowie Komplexität und Vollmundigkeit die in einem langen Abgang von Noten weißer Früchte, Citrus, Mandel und feiner Hefe endet.

Ein komplexer und eleganter Crémant der einem guten Champagner in nichts nachsteht.

Nur noch wenige Flaschen des herausragenden Jahrgangs 2009!

€ 19,90 /0,75l  
(€26,53/1l)

## Zwei weitere Spitzen-Crémants von Grand C



### Grand C Brut

Pinot Blanc

24 Monate auf der Hefe

Ein typischer Elsässer Crémant der Extraklasse.

€ 15,90 /0,75l  
(€ 21,20/1l)



### Grand C Brut Rosé

Pinot Noir

24 Monate auf der Hefe

Frisch, spritzig und feinfruchtig mit besonderer Finesse.

€ 16,90 /0,75l  
(€ 22,53/1l)

Olivenöl

## Wieder da: Das hervorragende Olivenöl der Sorte „Arbequina“ aus Spanien



Ein ausdrucksvolles, fein nussiges Olivenöl der Sorte „Arbequina“ mit wenig Säure.

€ 12,90 /0,5l  
(€ 25,80/1l)

Hier finden Sie auch nette Gläschen Weingelee „Süßes von Sauer“ sowie weiteres Dekozubehör für Ihre Weinpräsente.

## Herbstfarben

Unsere Empfehlung für den Herbst:

### Peter Zemmer, Vernatsch Schiava DOC 2017



Vielschichtig, fruchtig, ausgewogen, frisch und vollmundig. So bunt wie der Herbst präsentiert sich der Rotwein vom Weingut Zemmer.

Der Vernatsch oder Edelvernatsch (ital. Schiava Gentile), und um Bozen auch als St. Magdalener bekannt, stammt aus Südtirol, der neben dem Lagrein zu den heimischen roten Rebsorten zählt.

Er ist der perfekte Begleiter für den Übergang vom Spätsommer in den Herbst. Mit seinen Aromen von fruchtigen Noten nach Sauerkirsche und dunklen Beeren sowie einem Hauch von Veilchen und Mandeln und einem harmonischen Frucht-Säure Spiel am Gaumen mit etwas Bittermandel im Nachhall, passt er hervorragend zu **dem** Klassiker: Südtiroler Speck und Schüttelbrot, ist aber auch für die vielfältige und aromatische herbstliche Küche mit Pilzen, Kräutern, Pasta und Gemüse der perfekte Begleiter.

Jetzt als **Herbstangebot** in der Enoteca

für **€9,90** /0,75l  
(€ 13,20/l) (regulär : € 10,90)

... solange der Vorrat reicht!

## 12. Nach(t)schlag 2018 in Haßlinghausen

Am Samstag, den 25. August findet wieder der jährliche Nach(t)schlag statt, und wir sind wieder mit einem schönen Weinstand dabei. Wie letztes Jahr finden sie uns direkt links neben der Sparkasse.



mehr...

### Sommerwein-Empfehlung!

Für die warmen Sommertage gemütlich auf der Terrasse oder dem Balkon empfehle ich drei super leichte und leckere Weine mit nur **10,5 Vol% Alkohol!** Hier ist der Name Geschmack:

#### Leichtigkeit des Seins blanc | 2017

Dieser wunderbare frische und fruchtige Weißwein aus den Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc ist nicht nur leicht sondern auch richtig lecker. Seine lebhaften Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht, Ananas und Citrusfrüchten die mit einer feinen Milde den Gaumen umspielen, machen ihn zu einem leckeren Sommerwein, der auch toll zur Sommerküche passt!

€ 7,50/0,75 l (€ 10,-/l)

#### Leichtigkeit des Seins blanc de noir | 2017

Dieser Blanc de Noir wurde aus der roten Rebsorte Tannat weiß gekeltert und wie ein Weißwein ausgebaut. Ein duftiger Wein mit zarten Anklängen nach dunklen Beeren.

Er macht Lust auf mehr, was bei dem geringen Alkoholgehalt kein Problem ist!

€ 7,50/0,75 l (€ 10,-/l)

#### Leichtigkeit des Seins rosé | 2017

Ein zarter und feiner Rosé aus Grenache Trauben, die ausschließlich nachts bei niedrigen Temperaturen gelesen wurden um Frische und Fruchtigkeit zu bewahren.

Feine Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Melone und eine herrliche Frische machen ihn zum idealen Terrassenwein.

Jetzt auch in der Sansibar auf Sylt!

€ 7,50/0,75 l (€ 10,-/l)

# Frühjahrs-Angebote



## Pratiello

### LUGANA CATULLIANO 2017

Der Wein betört mit seinem feinen blumigen und fruchtigen Duft mit Noten von Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williams Birne. Ein feiner eleganter Lugana, dessen Duftnoten sich auch am Gaumen wiederfinden. Mit seinem harmonischen Süß-Säure-Spiel passt er nicht nur zu leichten Gemüsegerichten, Fisch und Geflügel, er lässt sich auch gut solo genießen.

jetzt für **€ 8,90 /0,75l** vorher: € 10,90

## Weingut Sauer

Genau der richtige  
Die Heroldrebe ist eine  
Sauer zu einem  
Zu Spargel mit einem zarten



### HEROLDREBE ROSÉ 2017

Frühjahrswein: Frisch, fruchtig und sehr lecker.  
etwas in Vergessenheit geratene Rebsorte aus der Pfalz, die Heiner  
wunderschönen feinfruchtigen Wein ausgebaut hat.  
luftgetrockneten Schinken die beste Ergänzung.

jetzt für **€ 7,50 /1l**

## Valdelagunde

Rueda steht für die Sorte Verdejo und zu  
Zu finden sind Heunoten, Fenchel, Anis  
einen Touch an tropischen Früchten. Er  
frische animierende Säure. Frisch und  
Aber auch ein hervorragender Begleiter  
Ein Wein, der mit vielen Speisen  
Alleskönner. Probieren Sie es aus.



### VERDEJO 2017

der gehört diese frische, kräutrige Note in der Nase.  
und wie für einen Verdejo-Wein typisch, am Gaumen  
besitzt in seiner Leichtigkeit durchaus Struktur und eine  
leicht zu trinken.  
kräftig würzigen Speisen mit Fisch und hellem Fleisch.  
harmonieren kann, ohne zu dominieren. Einfach ein

jetzt für **€ 5,90 /0,75l**

vorher:

€ 6,50 | nur noch wenige Flaschen da