



ARBEITSPROBEN

Newsletter

Betreff Alternative 1:

**Nicht mehr grün hinter den Ohren –
großartiger Grüner Veltliner aus Österreich**

Betreff Alternative 2:

**Grüner Veltliner von einem der ältesten
Weingüter der Welt**

Betreff Alternative 3:

**Grüner Veltliner als Signatur-Edition
von Fritz Miesbauer**

Liebe Weinfreunde,

jedes Jahr selektiert Spitzen-Winzer Fritz Miesbauer vom Weingut Stadt Krems persönlich die besten Weine eines Jahrgangs aus. Exklusiv für uns hat er den hervorragenden 2015er Jahrgang des Grünen Veltliner als Signature-Edition ausgewählt. Mich hat die angenehm frische Würze des österreichischen Paradeweins sofort begeistert. Sein typisch mineralischer Geschmack ist gut ausbalanciert und mit jedem Schluck entdeckt man immer neue Nuancen.

Im Kremstal, wo die Donau sich ruhig fließend durch das Tal schlängelt, vorbei an den gewaltigen Lössterassen der historischen Stadt Krems und dem monumentalen Stift Göttweig hat der Weinanbau eine lange Tradition. Allen voran der Grüne Veltliner. Sein leicht pfeffriger Geschmack begeistert Weinliebhaber in der ganzen Welt. Einer, der entscheidend zu diesem Erfolg beigetragen hat, ist der ehemalige Kellermeister und jetzige Geschäftsführer des Weinguts Stadt Krems, Fritz Miesbauer. Ich ziehe meinen Hut vor der Arbeit des sympathischen Jungwinzers, der mit nur 27 Jahren schon zum „Winemaker of the Year“ in Schweden gewählt wurde.

Bestellen Sie Ihren Grünen Veltliner Signature von dem Weingut, das die Adelshäuser Europas und die besten Hotels und Restaurants der Welt beliefert, gleich jetzt zum Preis von nur 9,95 EUR je Flasche.

Viel Vergnügen mit diesem Wein wünscht Ihnen

Betreff:

Unser besonderes Angebot für einen perfekten Advent

Liebe Weinfreunde,

Am 27. November ist der erste Advent. Genießen Sie diese besondere Zeit mit dem legendären Chardonnay Excelencia von Pago de Cirsus. Diesen außergewöhnlichen Weißwein bieten wir Ihnen nur heute zum exklusiven Sonderpreis von 6,95 EUR an.

Das Weingut liegt weitab von Trubel und Hektik im Weinbaugebiet Navarra, am Fuße der Pyrenäen. Hier hat sich der berühmte spanische Filmproduzent Iñaki Nuñez („Die neun Pforten“) seinen Lebenstraum erfüllt. Er kaufte das Anwesen mit dem typisch iberischen weißen Turm Ende der 1990er und machte es auf Anhieb zu einem der besten Weingüter Spaniens. Besonders berühmt ist Pago de Cirsus für seinen Chardonnay und Tempranillo.

Die Trauben für diesen Chardonnay werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten vorsichtig in den Keller transportiert. Hier werden Sie gekühlt und zum zweiten Mal streng selektiert. Erst diese Spitzenauswahl füllt Kellermeister Jean Marc Sauboua in Fässer aus französischer Eiche. Anschließend werden die Weine in Barriquefässern veredelt. Sie lagern in einem Keller, der in den Berg gegraben wurde, um eine natürliche und konstant niedrige Temperatur zu erzielen. Nach mehr als einem Jahr wird der Wein wieder verkostet. Die edelsten Fässer werden so herausgewählt und als „Excelencia“ exklusiv für uns abgefüllt.

Diesen herrlich gereiften, großen Wein sollten Sie bei ca. 12° C genießen. Der Jahrgang 2009 ist jetzt auf der Höhe seiner Entwicklung. Der Geschmack erinnert an Nüsse, Apfelkonfitüre, Aprikosen und Croissants. Seine Dichte, Cremigkeit und der endlose Nachhall machen ihn zu einem einzigartigen Genuss. Freuen auch Sie sich auf diesen legendären Wein – vielleicht verschönert er Ihr nächstes Adventswochenende.

Viel Vergnügen mit diesem Wein wünscht Ihnen



ARBEITSPROBEN

Betreff:

Super Cabernet von Michel Maury – probieren Sie den 50sten Jahrgang!

Als Michel Maury 1966 seine erste Ernte einfuhr, galt er vielen traditionellen Winzern noch als Rebell. Denn er gab sich nicht damit zufrieden, Weine mit dem immer gleichen Geschmack zu erzeugen. Michel wollte mehr. Klima, alte Rebstöcke und nahezu perfekte Weinberge bildeten ideale Grundlagen für Neues. Also studierte er Weinbau und Önologie und war in den 1960er Jahren einer der ersten Diplom-Önologen. Seine Leidenschaft für moderne, fruchtige Weine, gepaart mit dem Wissen um ihre Herkunft - das ist Michels Geheimnis. Grundlage für seine Jubiläums-Cuvée ist die feine und aromatische Cabernet-Sauvignon-Traube. Sie braucht die warme Sonne Südfrankreichs. Dann reift sie zu voller Pracht und Süße. Michel Maurys halbtrockener Rotwein ist in doppelter Hinsicht ausgezeichnet: Ein hervorragender Jahrgang mit kraftvollem, fruchtigem Beerengeschmack, dem die Jury der Berliner Wein Trophy 2016 die Goldmedaille verlieh. Sein Duft, seine dunkle Farbe und der vielschichtige, weiche Geschmack lassen Sie für einen Moment die kalten Herbsttage vergessen. Willkommen in der Sonne Südfrankreichs! Übrigens, Michel Maurys Cabernet Sauvignon 2015 passt hervorragend zu allen Wildgerichten!

Viel Vergnügen mit diesem Wein wünscht Ihnen

Betreff Alternative 1:

Edle Rebe trifft kühle Frische – Philipp Cesar Colombard Chardonnay

Betreff Alternative 2:

Philipp Cesar Colombard Chardonnay – Ein Sommerwein par excellence

Betreff Alternative 3:

Philipp Cesar Colombard Chardonnay – Die Leichtigkeit des Weins

Betreff Alternative 4:

Philipp Cesar Colombard Chardonnay - So schmeckt der Sommer

Genau so muss ein Sommerwein sein! Der Colombard Chardonnay von Philipp Cesar überzeugt mit vollem, samtigem Geschmack und ist dabei trotzdem leicht und frisch. Unser Freund Philippe hat für seine Cuvée die besten Eigenschaften des edlen, kraftvollen Chardonnays und der leichten Colombard Traube komponiert. Das Ergebnis: ein Weißwein, der mit vollem aber unaufdringlichem, frischem Geschmack aufwartet. Beim Einschicken verströmt er bereits einen herrlichen Duft nach grünen Äpfeln. Die frischen Zitrusnoten des Colombard und der samtige Charme des Chardonnay passen hervorragend zu Fischgerichten und scharfen asiatischen Speisen.

Viel Vergnügen mit diesem Wein wünscht Ihnen