



BERTSCH & GASSERT

WEIN | WHISKY | TASTINGS

Liebe Freunde des Weinhauses Bertsch & Gassert,
außergewöhnliche Umstände erfordern kreative Antworten. Weil wir aus aktuellem Anlass leider keine Weinproben in unserem Probierkeller und in unserem Speicher durchführen können - es Ihnen aber dennoch ermöglichen wollen, gemütliche Abende mit leckeren Tropfen zu Hause zu genießen, gehen wir neue Wege!

Wir bringen unsere Weinproben zu Ihnen nach Hause!

Sie haben sich für das Paket „**Purer Genuss**“ entschieden! Die Beschreibungen der Weine liegen anbei, so können Sie gleich sehen, ob es sich um einen leichten Wein oder ein Tropfen für den ganz besonderen Genuss handelt.

On top: Sie möchten quasi live bei der Verkostung dabei sein? Sehr gerne! Wir laden Sie ein und stellen Ihnen alle Weine auf unserer Webseite und auf Instagram persönlich vor.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verkostung Ihres Weinpakets und freuen uns, sie hoffentlich bald wieder bei unseren regulären Weinproben begrüßen zu dürfen.

Wenn Ihnen ein Wein besonders gut geschmeckt hat, erhalten Sie bei der nächsten Bestellung wie gewohnt 10 % Rabatt.

Herzliche Grüße und bitte bleiben Sie Gesund,
Ihr Bertsch & Gassert Team

Weitere Infos finden Sie hier:

Web: www.bertsch-gassert.com

Instagram: www.instagram.com/weinhaus_bertschundgassert/

Mail: bertsch-gassert@web.de

Tel: 06151 24864

Mobil: 0170 1884864 und 01578 4063919

PURER GENUSS

WEISS:

- F - „Duo des Mers“ – VK: 6,90€
- D - Riesling Kabinett feinherb, Klerner – VK: 6,90€

ROSÉ:

- I - Bardolino Chiaretto Classico – VK: 7,90€

ROT:

- F - “Anciens Temps” Cabernet-Syrah – VK: 6,90€
- I - Castelforte Corvina Veronese – VK: 6,90€
- I - “Tor del Colle” Riserva – VK: 8,90€



F - „Duo des Mers“ – VK: 6,90€

Die Rebsorten dieses schönen Vin de France kommen aus zwei völlig verschiedenen Regionen und bilden die Basis dieser tollen aromatischen Cuvée. Aus der kontinentalgeprägten Gascogne entstammt der Sauvignon und birgt in sich pikante Zitrus- und Apfelaromen. Der mediterrane Viognier ergänzt dies durch die vollmundige Frische der Holunder- und Minzaromen. Frankreichs klimatische Diversität erklärt die Vielfalt seiner Weine. Die Kombination dieser unterschiedlichen Charaktere führen zu einem interessanten Weinstil, was den französischen Wein nur noch interessanter macht. Der Wein betört durch sein tolles hellgelb mit leichtem Goldstich. In der Nase deutlich Stachelbeere, Minze und Holunderblüte. Am Gaumen vollmundig und pikant mit einem leicht würzigen Abgang. Einfach klasse!

D - Riesling Kabinett feinherb, Klerner – VK: 6,90€

Das Weingut Klerner befindet sich in Walluf, dem historischen Tor zum Rheingau. Die älteste Weinbaugemeinde des Rheingaus ist die "erste Perle" in der Kette der Rheingauer Riesling-Route am Rhein. Das familiengeführte Weingut wurde bereits 1870 gegründet und ist schon in der fünften Generation im Weinbau aktiv.

Das Weingut überzeugt durch sehr gute Weine aus den besten Wallufer Lagen. Wir zählen das Weingut zu unserem Hauswinzer. Der Riesling Kabinett feinherb ist der perfekte Wein für den leichten Genuss. Mit seinem geringen Alkoholgehalt und dem schönen Süße-Säure-Verhältnis hat er einen schönen Trinkfluss.

In der Nase präsentiert er Aromen von grünen Früchten, die sich im Geschmack widerspiegeln – grüner Apfel, Zitrone und leichte Limettenaromen kommen zum Vorschein. Wir empfehlen diesen Rheingauklassiker als Speisenbegleiter zu Fisch und leichten Speisen.

I - Bardolino Chiaretto Classico – VK: 7,90€

Dieser wunderschöne Bardolino Chiaretto Classico ist im Veneto zu Hause, nämlich südöstlich des Gardasees. Die Weinberge der DOC Bianco di Custoza liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees und profitieren vom einzigartigen Mikroklima, das sich hier gebildet hat. Es herrschen die selben Bedingungen wie an den Küstengebieten des Mittelmeers, das besonders für den Weinanbau geeignet ist. Die Cantina di Custoza wurde 1968 gegründet, und verfügt heute über die modernsten Produktionstechnologien. Bei der Degustation zeichnen sich die Rebsorten Corvina, Molinara, Rondinella durch ein leuchtendes Zartrosa aus. Delikate Kirschnoten verbinden sich mit Aromen von Zitrusfrüchten und Mandelblüten. Süffiger, angenehm frischer Wein: der ideale Rosé um sich die italienische Sonne ins Glas zu schenken. Außerdem ist er gleichzeitig einer der klassischen Weine des Veneto!

F - "Anciens Temps" Cabernet-Syrah – VK: 6,90€

Im Norden von Béziers erstreckt sich das Vorgebirge „Montagne Noire“ und bietet sehr günstige Wachstumsbedingungen für diesen wunderschönen Anciens Temps, dessen zwei Rebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah diese ausgezeichnete Cuvée ergeben. Der Cabernet und der Syrah durchlaufen zuerst separat die traditionelle Maischegärung und werden später in temperaturkontrollierten Edelstahltanks zu einer Cuvée zusammengesetzt. Modernste, internationale Ausbaumethoden bringen den Wein anschließend zu seiner Vollendung. Es ist ein konzentrierter und vollmundiger Rotwein mit einem bemerkenswerten Bukett von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrigen und leichten Vanille-Noten. Seine interessante Ausstattung erinnert an die nostalgischen „Alte Zeiten“ (Übersetzung von „Anciens Temps“) des Citroën-Lieferwagens. Dieses Etikett ist bewusst gewählt und symbolisiert die Verbindung von Altem und Modernem, die auch den Wein selbst kennzeichnet. Auf jeden Fall eine Entdeckung wert! Er passt ideal zu Fleischgerichten, Wild und Käseplatten. Auch perfekt zu Nudelgerichten und Aufläufen – einfach lecker!

I - Castelforte Corvina Veronese – VK: 6,90€

Im Glas haben wir einen 100%igen Corvina Veronese, der zwölf Monate in Stahl- und Barriquefässern ausgebaut ist. Er wird durch Pressen von Corvina Trauben mit hohem Zuckergehalt gewonnen und so vinifiziert, dass beim Vermaischen des Trester eine hohe Extraktion an Farbstoffen und Tanninen erreicht wird. Er zeigt eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase stechen Noten von Schwarzkirschen und reifen Brombeeren hervor, unterstützt von leichten Vanillearomen und angenehmen Würznoten. Am Gaumen ist es ein angenehmer, eleganter und ausgewogener Wein. Wir empfehlen ihn zu rotem Fleisch, Wild und Hartkäse! Dieser Corvina Veronese ist ein Beweis für die önologische Kunst der Venezianer.

I - "Tor del Colle" Riserva – VK: 8,90€

Das kleine und wenig bekannte Weinanbaugebiet Molise befindet sich zwischen den Abruzzen im Nordwesten, Kampanien im Süden und Apulien im Südosten. Biferno genießt seit 1984 den Status einer eigenständigen DOC und umfasst unter anderem die Gemeinde Campobasso, woher dieser elegante Rotwein stammt. Wir haben hier eine Cuvée aus 80% Montepulciano und 20% Aglianico. Die sehr traditionelle Vinifizierung mit einer Mazeration von 10-12 Tagen bei kontrollierter Temperatur und dem Ausbau während 18 Monaten in großen Eichenfässern und weiteren mindestens 18 Monaten in Edelstahltanks garantiert bei diesem Rotwein die perfekte Qualität. Bei der Degustation zeichnet er sich durch schönes granatrot mit intensivem Duft von roten Beeren (Johannisbeeren und Kirsche) aus. Schöne Fruchtnoten geben ihm eine gefällige und sanfte Art. Ein toller Begleiter für den Abend mit gutem Lagerpotenzial. Ein Genusswein par excellence!