



BERTSCH & GASSERT

ONLINE-WEINPROBE

25. APRIL 2020

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 - Ihnen aber dennoch den Frühling mit leckeren Tropfen versüßen möchten, gehen wir neue Wege!

Wir bringen unsere Weinproben zu Ihnen nach Hause!

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

On top: Sie möchten quasi live bei der Verkostung dabei sein? Sehr gerne! Zum geplanten Termin unserer ersten Weinprobe am 25. April 2020 stellen wir Ihnen auf Instagram jeden Wein in einem kurzen Video vor und stossen „persönlich“ mit Ihnen an... der Start für unsere erste gemeinsame „Online-Weinprobe“.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verkostung Ihres Premiumpakets 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

ROTWEINPAKET

- F – Ventoux “Terraventoux” – VK: 6,90€
- F - “Duo du Midi” Malbec-Cabernet Franc – VK: 6,90€
- I - “Rosso Passo” Rosso del Veneto – VK: 6,90€
- F – “QEF” Quoad Erat Faciendum Rouge – VK: 7,90€
- I - “Montalcino” Chianti Riserva – VK: 8,90€
- E - “La Fuente” Navarra Crianza – VK: 8,90€

F – Ventoux “Terraventoux” – VK: 6,90 €

Dieser schon mehrfach prämierte Rotwein kommt aus dem Herzen des südlichen Rhône-Tals. Die Weinberge erstrecken sich auf neun Gemeinden am Fuße des Mont-Ventoux in ca. 350 bis 650m Höhe. Im Glas haben wir hier eine Cuvée aus 75% Grenache von ca. 30 Jahre alten Rebstöcken und 25% Syrah von 15 Jahre alten Rebstöcken. Der 13,5%ige „Terraventoux“ mit seiner leuchtenden rubinroten Farbe bietet in der Nase Fruchtaromen von kleinen Beeren. Im Mund spiegelt sich seine fruchtige Note mit einem mittelschweren Körper wider und damit ist er ein Genusswein „par excellence“.

F - “Duo du Midi” Malbec-Cabernet Franc – VK: 6,90 €

Dieser Vin de France entstammt aus selektierten Parzellen des mediterranen Languedoc. Das mediterrane Klima sorgt für einen hohen Reifegrad der Trauben und somit für viel Fülle und würzige Aromen dunkler Früchte. Diese Cuvée aus 50% Malbec und 50% Cabernet Franc ergibt ein interessantes „Duo“, bei dem sich die Rebsorten optimal ergänzen können. Der „Duo du Midi“ glänzt in einem tiefen Granatrot und hat eine volle Nase von dunklen Früchten und leichten Vanillearomen. Er passt mit seinen 13% Alkohol ideal zu kräftigen Käsesorten.

I - “Rosso Passo” Rosso del Veneto – VK: 6,90 €

Der “Rosso Passo” stammt aus dem Veneto am östlichen Ufer des Gardasees. Hier wachsen die Reben der Cuvée aus 50% Merlot und 50% Sangiovese auf Kalk- und Tonböden. Wir haben hier einen Wein mit einer großen Struktur und kräftiger rubinroter Farbe im Glas. Sein intensiver Geruch erinnert an Waldbeeren. Im Geschmack ist er mit 12,5% Alkohol intensiv, samtig und harmonisch. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu unterschiedlichen Gerichten, wie z.B. Fleischgerichten und kräftigen Käsesorten aber auch gegrilltem Fisch. Wir finden: der perfekte Speisenbegleiter für das gesamte Menü!

F - “QEF” Quoad Erat Faciendum – VK 7,90 €

Die Geschichte der Familie Quoit reicht zurück bis ins Jahr 1748. Antoine Quoit besaß Land an den Ufern der Rhône und baute dort unter anderem Weizen und Wein an.

Um 1850 wurde der Hauptsitz nach Vieux Lazaret verlegt und im Laufe der Zeit vergrößerten sich die Ländereien durch Heirat und Kauf.

Quoad Erat Faciendum – „was zu tun war“. Wenn’s nach der Familie Quoit geht, galt es einen erschwinglichen Rhône-Wein auf den Markt zu bringen, der eben auch als typischer Vertreter der südlichen Rhône zu erkennen ist. Dieser sortenreine Syrah mit 13,5% Alkoholgehalt rollt schwarz mit purpurroten Reflexen ins Glas.

Rote und dunkle Beerenaromen schwellen an die Nase. Am Gaumen überzeugt geschmeidige Fülle mit angenehm mild-frischer Frucht, elegant und ausgewogen. Dieser Südfranzose passt besonders gut zu Gegrilltem und ist lecker zu kräftigem Käse.

I - "Montalcino" Chianti Riserva – VK: 8,90 €

Eine besondere Charakteristik des Anbaugebietes von Montalcino stellt seine Gliederung in vier Hanglagen mit verschiedenen Mikroklimen dar, die einen wesentlichen Einfluss auf die Typizität der Weine ausüben. Mit einer Vielfalt an Mineralsalzen ist die Bodenzusammensetzung ausgesprochen unterschiedlich. Wir haben eine handgelesene Cuvée aus 90% Sangiovese, 5% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon im Glas. Der „Montalcino“ wird 12 Monate in französischen Barriques-Fässern ausgebaut, bevor er für drei weitere Monate in der Flasche verfeinert wird. Er leuchtet in einem Rubinrot und bietet eine intensive Nase mit raffinierten, vielfältigen fruchtigen Noten. Ein finessenreicher, wunderbar gereifter Chianti Riserva, der perfekt zu reifem Käse und kräftigen Pastagerichten passt.

E - "La Fuente" Navarra Crianza – VK: 8,90 €

Für den Anbau des „La Fuente“ wurden die besten Weinberge ausgewählt. Rote mergel- und sandhaltige Böden prägen den Charakter des Cabernet-Sauvignons und Tempranillotrauben. Die Komplexität des Navarra Crianza wird durch die Diversifikation der Böden und der Klimaströmungen zu einem exzellenten Aroma vereint. Die Cuvée aus 60% Cabernet-Sauvignon und 40% Tempranillo reift 12 bis 14 Monate in französischen Eichenfässern. Beide Weine ruhen sechs Monate getrennt im Fass bevor die Vollendung der Crianza für weitere sechs Monate reift. Ein elegantes Rubinrot mit violetten Schattierungen spiegelt sich hier im Glas wider. Mit Aromen von Cassis, Brombeere und Lakritze hat dieser spanische Wein ein perfektes Gleichgewicht von Frucht und Säure. Sein sanfter und runder Geschmack bietet ein langes Finale und passt ideal zu roten Fleischgerichten wie Rind und Lamm aber auch zu vegetarischen Aufläufen oder herzhaften Vorspeisen.