



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 Weinpaket „Bio-Weine“ entschieden! Die Beschreibungen der Weine liegen anbei, so können Sie gleich sehen, ob es sich um einen leichten Wein oder einen 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

BIO-WEINE

- D - Sauvignon Blanc, Weingut Keth – VK: 9,90€
- F - „Gens et Pierres“ Chardonnay – VK: 9,90€
- I - “Tre Piume”, Fasoli – VK: 7,90€
- F - “Venus Rosé”, Domaine Pinchinat – VK: 9,90€
- E - “Quadera Via Especial”, Igúzquiza – VK: 8,90€
- F - “Chapelle Saint Pierre” – VK: 9,90€



D - Sauvignon Blanc, Weingut Keth - VK: 9,90€

Im Glas haben wir hier einen tollen Sauvignon Blanc vom Weingut Keth aus Rheinhessen. Die Familie betreibt ihr Weingut in der Nähe von Worms bereits seit fünf Generationen. So entstand ein großer Schatz an Wissen um die Weinbergsarbeit, das Klima und die Natur. In seinem Weißweinkeller gelingt es Matthias Keth durch kühle und langsame Vergärung imahltank hervorragend, besonders klare, sehr sortentypische Weine zu keltern. Wir haben hier einen sehr feinen Sauvignon Blanc mit tollen Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern. Die unverkennbare Frische und knackige Säure, die für Weißwein aus Sauvignon Blanc typisch ist, findet sich hier exakt wieder. Die hohe Anzahl an Sonnenstunden und vor allem die Südhanglagen des Weinguts bieten ideale Wachstumsbedingungen für diesen leckeren Weißwein. Am Gaumen ist er präsent, gleichzeitig cremig und bietet einen exotischen Nachhall von Maracuja. Jeder Schluck dieses trocken ausgebauten Sauvignon Blancs macht Freude. Wir empfehlen ihn besonders zu Currygerichten oder Meeresfrüchten. Rotes Thai-Curry mit diesem Sauvignon Blanc = ein Traum!

Restzucker: 3,4 g/l | Gesamtsäure: 6,9 g/l | Alkoholgehalt: 12,5 %

F - „Gens et Pierres“ Chardonnay – VK: 9,90€

Der Franzose „Gens et Pierres“ ist ein 100%iger Chardonnay. Diese Rebsorte aus dem französischen Burgund zählt ebenso wie Riesling zu den hochwertigsten weißen Rebsorten und bringt hervorragende Weine hervor. Die sortentypischen Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten Weinen aus der Chardonnay-Traube eine tolle Frische für jeden Anlass. Typisch im Geschmack ist ebenfalls ein Hauch von Walnuss, Butter und Haselnuss. Aus diesem Grund wird er oft auch als harmonisch und mild beschrieben. Der Chardonnay, den wir hier im Glas haben, überzeugt durch eine frische, einladende Frucht. Eine elegante Holznote rundet diesen Weißwein perfekt ab. Schön gekühlt ist er als Solo-Genuss auf der Terrasse einfach ein Traum. Ebenso ist der trocken ausgebaute Franzose ein toller Begleiter für leichte Vorspeisen oder Gemüsegerichten!

Restzucker: 0,9 g/l | Gesamtsäure: 4,4 g/l | Alkoholgehalt: 13,0 %

I - “Tre Piume”, Fasoli – VK: 7,90€

Ein italienischer Rosé darf in unserem Bio-Weinpaket für den Frühling nicht fehlen. Dafür haben wir den farbenfrohen „Tre Piume“ ausgewählt. Übersetzt bedeutet das für drei Federn, die auf dem Etikett wiederzufinden sind. Das Weingut Fasoli liegt im schönen Veneto - geographisch gesehen ist das die vielfältigste Weinbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Im Glas haben wir hier eine Cuvée aus den drei

Rebsorten Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon. Besonders die Rebsorte Merlot sorgt bei hochwertigen Bordeaux-Rotweinen für eine samtig weiche Note. Diese schöne Eigenschaft kommt auch hier in dem fruchtig-frischen Rosé heraus. In der Nase bietet dieser Rosé zarte Aromen von roten Früchten. Am Gaumen ist er belebend und frisch. Hier kommen nochmal schöne Himbeernoten zum Ausdruck. Ein wirklich herrlicher Wein für die wärmeren Tage - Sommerfrische pur! Wir empfehlen ihn als Sundowner auf dem Balkon oder als Ergänzung zu leichten Sommergerichten, wie zum Beispiel Salat.

Restzucker: 3,2 g/l | Gesamtsäure: 6,7 g/l | Alkoholgehalt: 12,5 %

F - "Venus Rosé", Domaine Pinchinat – VK: 9,90€

Der schöne Venus Rosé von der Domaine Pinchinat überzeugt auf einem extrem hohen Niveau. Die Weinberge von Alain de Welle liegen im Osten von Aix-en-Provence. Das Weingut ist seit mehr als zwei Jahrhunderten in Familienbesitz. Im Glas haben wir hier eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah. Zu je einem Drittel hat der Winzer hier einen Wein in bester Provencemanier vinifiziert. Der Rosé hat einen unvergleichlichen Charakter und hat, obwohl er trocken ausgebaut ist eine ganz feine Frucht. Insgesamt hat er 13% Alkoholgehalt. Die typischen Aromen der Grenachetraube wie Kirsche, Brombeere und Blaubeere und die fruchtigen Aromen der Cinsault- und Syrahtraube ergeben eine tolle Cuvée mit einer ausgewogenen Frucht. Der Rosé ist als Vin de Pays de Provence deklariert - er präsentiert sich auf allerhöchstem Niveau. Wir empfehlen ihn besonders zu Salaten, Vorspeisen oder leichten Pastagerichten. Ideal als Aperitif oder als Sundowner auf der Terrasse!

Restzucker: unter 3 g/l | Gesamtsäure: 5,1 g/l | Alkoholgehalt: 13,0 %

E - "Quaderna Via Especial", Igúzquiza – VK: 8,90€

Die schöne Cuvée „Quaderna Via Especial“ aus den beiden Rebsorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon kommt aus dem vielfältigen Weinanbaugebiet in Nordspanien: Navarra. Im Norden Richtung Küste ist es eher feucht, während es im Süden immer wärmer und trockener wird. Die Rebsorte Tempranillo ist Spaniens bedeutendste einheimische Rotweinsorte. Typische Eigenschaften sind: prägnanter Tanningehalt und eine schöne dunkle Farbe. Im Geschmack finden sich häufig Erdbeeren- und Pflaumenaromen, gepaart mit Vanille und leichtem Holz. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon überzeugt durch ihre tiefrote Farbe und einer einzigartigen Reife, die ein Hauch von Vanille und angenehme Röststoffe hervorbringen kann. Der Quaderna Especial ist ein moderner Klassiker - er füllt angenehm den Mund und umschmeichelt ihn weich. Der trocken ausgebaute Wein hinterlässt einen schön ausgewogenen Eindruck am Gaumen. Ein sehr runder Wein mit beerigen Aromen und leichter Vanille. Passt ideal zu einem kräftigen Steak vom Grill einer Lasagne oder kräftigem Käse!

8,90€ / Flasche

Restzucker: 1,2 g/l | Gesamtsäure: 5,0 g/l | Alkoholgehalt: 14,0 %

F - "Chapelle Saint Pierre" – VK: 9,90€

Dieser schöne Rotwein „Chapelle Saint Pierre“ kommt aus dem französischen Weinanbaugebiet St. Chinian. Das Gebiet liegt ca. 30km westlich von der Stadt Béziers im Languedoc-Gebiet. Die beiden Rebsorten Syrah und Grenache Noir wurden hier zu einer wirklich leckeren Cuvée vindiziert. Sowohl in der Nase als auch am Gaumen sticht eine strahlende Kirschfrucht als wesentliches Merkmal des Weines hervor. Dazu kommen leicht pfeffrige Aromen, die für Weine aus der Rebsorte Syrah typisch sind, hervor. Diese Aromen harmonieren perfekt mit der sanft ausgeprägten Tanninstruktur. Die Weinberge unterhalb der Ruine der Chapelle Saint Pierre sind etwas ganz besonderes! Die wild wachsenden mediterranen Kräuter und die eisenhaltigen Böden spiegeln sich sehr gut in dem Bukett des Weines wieder. Trotz einer ausgeprägten Konzentration ist dieser Rotwein frisch und animierend - auch leicht gekühlt schmeckt er sehr gut! Wir empfehlen: eine schöne Käseplatte + Chapelle Saint Pierre Rotwein = zurücklehnen und genießen!

Restzucker: 0 g/l | Gesamtsäure: 4,8 g/l | Alkoholgehalt: 13,5 %