



# BERTSCH & GASSERT

---

## WEIN | WHISKY | TASTINGS

Liebe Freunde des Weinhauses Bertsch & Gassert,

**Wir bringen unsere Weinproben zu Ihnen nach Hause!**

Sie haben sich für das Paket „**GANZ SCHÖN FRISCH**“ entschieden. Eine gute Wahl! Unsere Beschreibungen liefern Ihnen interessante Hintergrundinformationen über die von Ihnen gewählten Weine!

**On top:** Sie möchten quasi live bei der Verkostung dabei sein? Sehr gerne! Auf unserer Webseite und auf Instagram stellen wir Ihnen jeden Wein in einem kurzen Video vor und stossen „persönlich“ mit Ihnen an! Schauen Sie vorbei!

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

**Wie auch bei den regulären Weinproben, erhalten Sie bei der nächsten Bestellung wie gewohnt 10 % Rabatt.**

Herzliche Grüße,  
Ihr Bertsch & Gassert Team

Weitere Infos finden Sie hier:

Web: [www.bertsch-gassert.com](http://www.bertsch-gassert.com)

Instagram: [www.instagram.com/weinhaus\\_bertschundgassert/](https://www.instagram.com/weinhaus_bertschundgassert/)

Mail: [bertsch-gassert@web.de](mailto:bertsch-gassert@web.de)

Tel: 06151 24864

Mobil: 0170 1884864 und 01578 4063919

## GANZ SCHÖN FRISCH

- D – Blanc de Noir, Weinkontor Edenkoben – VK: 6,90€
- D – Riesling Kabinett 2018, Weingut Klerner – VK: 7,90€
- D – Cabernet Blanc, Weingut Ziegler – VK: 7,90€
- F – Colombelle, Côtes de Gascogne – VK: 6,90€
- I – “I Tratturi”, Cantine di San Marzano – VK: 6,90€
- P – “Loureiro”, Conde Villar – VK: 5,90€

#### **D – Blanc de Noir, Weinkontor Edenkoben – VK: 6,90€**

Der Blanc de Noir vom Weinkontor Edenkoben aus der Pfalz wird aus Spätburgunder Beeren hell gekeltert. Das Weinkontor Edenkoben ist eine Winzergenossenschaft an der Weinstraße. Rund 80 Winzerfamilien sorgen mit naturverbundener Bewirtschaftung und pfälzischem Enthusiasmus für bestes Lesegut.

Dieser elegante Weißwein aus roten Trauben zeigt in der Nase leicht fruchtige Anklänge mit einer eher dezenten Würze. Er ist feinherb ausgebaut und präsentiert sich sehr komplex mit einem feinen Schmelz und leichten Mandelnoten im Abgang.

Der 11%-ige Tropfen wirkt durch sein angenehmes Frucht-Würze-Spiel anmutig und elegant. Er eignet sich perfekt zum gemeinsamen Dinner mit Freunden im Garten – dabei rundet er jedes Menü optimal ab.

#### **D – Riesling Kabinett 2018, Weingut Klerner – VK: 7,90€**

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 2018 ist der perfekte Wein für die warme Jahreszeit. Mit seinem geringen Alkoholgehalt und seinem 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 Sommerspeisen.

#### **D – Cabernet Blanc, Weingut Ziegler – VK: 7,90€**

Der Cabernet Blanc ist ein Prädikatswein aus der Pfalz. Das Weingut Ziegler ist eines der namhaftesten Weingüter aus der Pfalz und überzeugt mit erstklassigen Weinen. Die Brüder Harald und Uwe Ziegler legen besonderen Wert auf die Kenntnis ihrer Weinbergsböden. In manchen Anlagen werden sogar Pferde eingesetzt, um eine bodenschonende Bewirtschaftung der Weinberge zu gewährleisten.

Dieser trocken ausgebaute Cabernet Blanc duftet in der Nase nach Litschi und grüner Paprika. In einem erfrischenden Frucht-Säure-Spiel setzt sich der herrliche Duft nach Paprika mit etwas rauchigen Noten im Gaumen fort.

Der leckere Weisswein eignet sich perfekt zu gefüllter Paprika oder verschiedenen Antipasti – ein absoluter Garant für den Genuss!

**F – „Colombelle“, Côtes de Gascogne – VK: 6,90€**

Der „Colombelle L’Original“ kommt von der Côtes de Gascogne. Mit seinem aromatischen Stil und seiner unnachahmlichen Frische ist er das perfekte Abbild der Gegend in Südwestfrankreich zwischen Atlantik und den Bergen, zwischen Überschwang und Frische.

Eingeschenkt im Glas leuchtet er in einem leichten Grünschimmer. Diese frische Cuvée aus 80% Colombard und 20% Ugni Blanc bezirzt in der Nase mit ihrer intensiven Frucht und Frische. Dabei stechen die Geruchsnoten von Ananas und Stachelbeere besonders hervor – ein echter Schnupperwein.

Im Mund ist er fruchtig und bringt die Geruchsaromen mit einer floralen Note und einem frischen Zitrusabgang zum Ausdruck. Ein idealer Wein zu Schalen- und Krustentieren sowie Lachs – auch zu einem leckeren Putensteak vom Grill macht er eine sehr gute Figur – der perfekte Genusswein für den Sommer!

**I – „I Tratturi“, Cantine di San Marzano – VK: 6,90€**

Der „I Tratturi“ Bianco Salento Sauvignon Malvasia ist ein italienischer Weißwein, von der Kellerei „Cantine San Marzano“ aus der Region Apulien. In der Region herrscht sehr sonniges, warmes und trockenes Klima mit regelmäßigem „Scirocco“ (heißer Wind von Afrika), welcher die Trauben vor Pilz- und Insektenbefall schützt.

Mit seiner Rebsortenkombination aus Malvasia Bianca und Sauvignon ergibt der „I Tratturi“ einen saftigen, leichten Wein mit einem schönen Trinkfluss für jeden Anlass. Mit seiner strohgelben Farbe und goldenen Reflexen strahlt dieser schöne Italiener mit der Sonne um die Wette. Der Wein duftet intensiv nach reifem Pfirsich, Passionsfrucht und Mandarine. Im Geschmack ist er saftig, frisch und harmonisch mit leichter Säure. Durch seine Leichtigkeit passt er gut zu Antipasti oder jungem Käse. Wir empfehlen ihn als idealen Sommerwein!

**P – „Loureiro“ – VK: 5,90€**

Der „Loureiro“ ist eine Rebsorte aus dem Norden Portugals. Dieser leckere Weißwein aus dem Hause Conde Villar ist ein Vinho Verde, bedeutet wörtlich übersetzt „grüner Wein“, was in Bezug auf diese Weinsorte eher als „junger Wein“ zu interpretieren ist. Im Glas leuchtet der portugiesische Weißwein klar und leuchtend. Er hat ein intensives und fruchtiges Aroma mit tropischen Früchten wie Mango und Banane. Dabei bringt er leichte blumige Noten mit, die sich mit den reichlich vorhandenen Früchten vermischen. Am Gaumen hat er eine klar definierte Struktur und aktive Frische, die für einen guten Weißwein charakteristisch ist. Dieser Vinho Verde passt perfekt zu Fisch, gegrilltem

Geflügel, asiatischem Essen oder einem frischen Salat. Er ist der perfekte Begleiter für das sommerliche Menü oder als Sundowner an einem lauen Sommerabend.