



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 „**Großer Auftritt**“ 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

GROSSER AUFTRITT

WEISS:

- F - „Picpoul de Pinet“, Prades – VK: 7,90€
- D - Blanc de Noir trocken, Klerner – VK: 8,90€

ROT:

- D - Shiraz, August Ziegler – VK: 12,90€
- E - „Immortalis“ Garnacha – VK: 9,90€
- F - Chateau Malbat „Optimus“ – VK: 11,90€
- I - „Apollonio“ Valle Cupa – VK: 13,90€





BERTSCH & GASSERT

WEIN | WHISKY | TASTINGS

F - „Picpoul de Pinet“, Prades – VK: 7,90€

Die Reben des edlen „Picpoul de Pinet“ wachsen in Pinet, zwischen Agde und Mèze (Mittelmeerküste), direkt am "Bassin de Thau", wo die berühmten Austern und Muscheln des "Etang de Thau" herkommen. Durch die Meeresnähe herrscht dort ein Mikro-Klima, was diesem Wein besonders zu Gute kommt. Im Glas haben wir hier einen 100%igen „Picpoul de Pinet“ – diese Rebsorte trägt den Namen nach ihrem hohen Säuregehalt – übersetzt „Lippenbeißer“! Die Vinifizierung erfolgt durch eine Hülsenmaisung (Gärung des Traubengutes mit der Schale). Anschließend wird der Most schonend gepresst und temperaturkontrolliert vergärt. Dieser Wein strahlt im Glas hellgelb mit grünen Reflexen und zeigt sich in der Nase intensiv mit blumigen Aromen. Im Mund ist er erfrischend mit mineralischen Noten von Zitrus- und reifen weißen Früchten. Die leichte Säure im Hintergrund stellt die typische Note der Rebsorte dar. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch aber auch zu Ziegenkäse und hellem Fleisch. Ein edler Weisswein für den gehobenen Genuss!

D - Blanc de Noir trocken, Klerner – VK: 8,90€

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. Im Glas haben wir hier einen trockenen Blanc de Noir aus blauen Spätburgundertrauben – in Frankreich auch Pinot Noir genannt. Dieser Wein wurde aus der besten deutschen Rotwein-Rebsorte bereitet. Die Trauben werden hell gekeltert, denn eine schonende Verarbeitung steht an erster Stelle. Eine vorsichtige Pressung der roten Trauben (2 Stunden nach der Lese) ist von großer Wichtigkeit. Das Rebgut ist natürlich nicht maischevergoren, sondern nur der Saft. Im Geschmack hat er fruchtige Erdbeer- und Himbeernoten und im Glas präsentiert er sich in einem wunderschönen Lachston. Dieser einzigartige Blanc de Noir ist der ideale Wein, um sich den Sommer ins Glas zu schenken und ein bisschen von wärmeren Tagen zu träumen!



BERTSCH & GASSERT

WEIN | WHISKY | TASTINGS

D - Shiraz, August Ziegler – VK: 12,90€

Die Rebsorte Shiraz kommt ursprünglich aus dem Rhôneetal in Frankreich (Syrah), wo sie bis heute im großen Stil angebaut wird. 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 Shiraz duftet in der Nase nach Pfeffer, Nelken und Preiselbeeren. Am Gaumen spiegelt sich auf der einen Seite seine Würze wider, auf der anderen Seite ist er kraftvoll mit einer komplexen Frucht. Im Anhang hat er eine angenehme Länge und hinterlässt einen tollen Eindruck. Er eignet sich ideal für große Gerichte, wie zum Beispiel Wild und rotem Fleisch – der perfekte Speisenbegleiter für die Festtage!

E - „Immortalis“ Garnacha – VK: 9,90€

Der Immortalis Garnacha ist ein Rotwein aus der Ursprungsbezeichnung Calatayud vom Weingut Pago de Aylés. Die Garnachatrauben entstammen von Weinbergen die schon 50 Jahre und älter sind und deshalb weniger Ertrag bringen – aber dafür den vollen Ausdruck des Terroir wiedergeben. Die Trauben dieser alten Böden werden in der zweiten Oktoberwoche per Hand gelesen. Der spanische Garnacha ist im Glas durch seine tiefe lila Farbe ein echter Hingucker. In der Nase finden sich Aromen von intensiven roten Früchten und würzige Noten mit einem Hauch Balsamico wieder. Im Mund ist er wild, dennoch strukturiert mit feinen Tanninen und gut integrierten Fruchtaromen. Wir finden, dieser Spanier ist ein Wein in perfekter Balance – er eignet sich ideal zu rotem Fleisch und kräftigem Käse. Damit ist er nicht nur ein Wein für den ganz großen Auftritt, sondern auch für den entspannten Genuss auf dem Sofa!



BERTSCH & GASSERT

WEIN | WHISKY | TASTINGS

F - Chateau Malbat „Optimus“ – VK: 11,90€

Dieser edle Franzose stammt aus der Gemeinde von La Réole, ca. 60 km südöstlich von Bordeaux - im Herzen des Entre-Deux-Mers Gebietes, an den Hängen der Garonne gelegen. Die Familie Rochet betreibt das Weingut bereits seit 1865, mittlerweile in der 6. Generation. Für die Cuvée „Optimus“ aus 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon werden nur die besten Lagen verwendet. Nicht umsonst wird der Name „Optimus“ aus dem lateinischen übersetzt in „der Beste“. Die Cuvée ist vollkommen zurecht beim Concours Général de Paris mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden. Wir haben hier einen klassischen Bordeaux mit mittelschwerer Struktur und einer intensiven Farbe im Glas. In der Nase zeigen sich Aromen von überreifen kleinen Früchten und im Mund glänzt er mit einer „Fülle und Fleisch“, die von reifen schwarzen Fruchtaromen und dezent schokoladigen Noten begleitet werden. Durch seine feinen Tannine ist der „Optimus“ ein langanhaltender Wein mit einer tollen Balance, der seine optimale Reife nach 5-8 Jahren entfaltet. Definitiv ein Wein für den ganz großen Auftritt – ein toller Genuss für besondere Anlässe!

I - „Apollonio“ Valle Cupa – VK: 13,90€

Dieser besondere Rotwein kommt aus Apulien, auf der Halbinsel Salento, die den Absatz des italienischen Stiefels bildet. Hier werden alte einheimische Rebsorten gekeltert, die charaktervolle und körperreiche Weine ergeben. Das milde Klima, vom Adriatischen Meer beeinflusst, mit milden Wintern, trockenen Frühlingen und Sommern bietet ideale Voraussetzung für ausdrucksstarke Weine. Die Cuvée aus 50% Negroamaro und 50% Primitivo von der Kellerei Casa Vinicola Apollonio wird nicht filtriert und anschließend 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriquefässern ausgebaut. Danach reift der Wein für 12 weitere Monate in der Flasche. Im Glas ist er leuchtend rubinrot. In der Nase zeigt er Würznoten, auch leichte Rauchnoten, Waldkräuter und rote Früchte (Sauerkirsche, Pflaumen). Im Mund ist er füllig, kräftig und saftig mit warmen Aromen von roten Früchten. Wir empfehlen den Wein zu dekantieren, damit er sich ideal für seinen großen Auftritt entfalten kann. Ein eleganter Wein für den gehobenen Genuss, der sich ideal zu Pastagerichten oder Braten eignet – einfach wow!