

Weine zum Jahresende

Für die kommenden Festtage und die kalte Jahreszeit habe ich einige Neuentdeckungen und Angebote in begrenzter Anzahl, teilweise zu Sonderpreisen. Die Weine passen hervorragend zu festlichen Speisen, als Apero, für gesellige Stunden oder gemütliche Abende. Oder als Geschenk für Ihre Lieben.

Alle Weine können Sie in meinem Verkostungsraum probieren (s. Termine unten)

Angebotspreise gelten bis zum 31.12.2018.

Deutschland

Fuchs-Jacobus, Riesling Alte Reben Spätlese trocken 2015, Deutschland, Nahe (demeter)

Körperreich und tief, rund und ausgeglichen.

Passt zu gebratener Dorade, feine Steaks, Gemüseaufläufen



0,75 l Flasche statt ~~14,40~~ nur 13,50 €

Harteneck, Grauer Burgunder trocken 2017, Deutschland Baden, (demeter)

Der beliebte Grauburgunder passt zu vielen Gelegenheiten. Lebendig, würzig, cremig begleitet er viele Speisen



0,75l Flasche statt ~~9,90~~ nur 9,00 €

Italien

Grechetto Umbria 2017, Di Filippo, IGT Umbria

Würzig mit feinen Nussaromen, sehr schön heuduftig und konzentriert aber ohne jede Schwere. Passt zu vielen Speisen. Wunderbar auch zu Antipasti oder Vorspeisen



0,75l Flasche statt ~~8,00~~ nur 7,20 €

Piromàfo Negroamaro, 2015, IGP Salento

Dieser gereifte Negroamaro hat Aromen von Tabakblättern, Kaffee und Lakritz und zeigt sich kraftvoll und geschmeidig zugleich. Seine intensive Länge macht ihn zum perfekten Begleiter von kräftigen Speisen oder zu gemütlichen Stunden am Kamin. Herrlich!



0,75l Flasche statt ~~21,00~~ nur 18,50 €

Frankreich

Boucabeille Monte Nero, AOC Cote du Roussillon Villages, 2016

Auf kargen Böden gewachsen, starke Mineralität, feinfruchtig, kräftig ohne Wucht. Kirsche, Pflaume und feinste Gewürze. Perfekter Einsatz von Barrique.

Passt zu deftigen Eintopfgerichten oder kräftigen Braten



0,75l Flasche statt ~~16,80~~ nur 15,20 €

Boucabeille La Regis Rose, AOC Cote Catalanes, 2017

Rose ist nicht nur für den Sommer! Dieser kräftige, ausgewogene Rose aus Grenache noir mit schönen Fruchtaromen passt zu vielen Gelegenheiten. Als Aperitif, zu Fondue, Tapas oder Antipasti!



0,75l Flasche 9,60 €



Bio Wein & Sekt Michael Zoll, 27726 Worpswede

Clos de Joncuas, AOC Gigondas, 2005

Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein mit langer, komplexer Eleganz aus dem Rhone neben Chateneuf du Pape. Meine Empfehlung zu Wildschweinbraten



0,75l Flasche **21,00 €**

Spanien

Falcata Crianca, 2016, D.O. Valencia

Eine kraftvolle Assemblage aus Monastrell, Garnacha und Syrah. Volle, dunkle Frucht, komplexe Tannine. Sehr ausgewogen!

Passt zu würzigen, fruchtigen Sossen, zu Ente und Gans



0,75l Flasche ~~statt 10,50 €~~ nur **9,80 €**

Albet i Noya: Lignum negre 2015, D.O. Penedes, 0,75l

Trauben aus Garnacha Negra, Cabernet Sauvignon und Merlot aus niedrigen Erträgen, maßvoll im Barrique ausgebaut ergeben einen würzigen Trinkspaß mit fester Struktur und Wärme

Passt zu Braten und Käse



0,75l Flasche ~~statt 9,70 €~~ nur **9,00 €**

Mas Igneus Fa 206 negre, 2013, D.O.Ca Priorato, 0,75l, Gold intern. Bioweinpreis 2016

Die Essenz aus dem Priorat für vergleichsweise kleines Geld! In der Nase schwarze Beeren ohne Ende, dabei kein bisschen bonschig. Strammes, jedoch reifes Tannin und trotz 15% eine tragende Säure. Kräuter und Waldbeeren im Mund, sehr expressiv und dicht

Zu Wild oder gemütliche Kaminabende



0,75l Flasche ~~statt 21,50 €~~ nur **18,50 €**



Bio Wein & Sekt Michael Zoll, 27726 Worpswede

Portugal

Quinta do Romeu, Colheita 2014, DOP Douro

Fruchtige Aromen von Kirschen und Pflaumen, dezente Holzaromen ergeben einen kräftigen Wein ohne Schwere. Alles ist perfekt miteinander verwoben, am Ende Veilchen, Salmiak und würziger Rauch. Herrlich!

Passt zu würzigen Soßen und dunklen Fleisch.



0,75l Flasche ~~statt 10,80 €~~ nur 9,90 €

Quinta da Trovisca Reserve Ruby, DOC Porto, Port

Kraftvoller Ruby-Portwein, also jung und mit sehr wenig Oxidation abgefüllt. Tiefdunkel mit satter Heidelbeere, Brombeere und duftigen Veilchenaromen. Viel Struktur.

Zu Blauschimmelkäse oder Weihnachtsgebäck



0,75l Flasche ~~statt 20,00 €~~ nur 18,00 €

Digistif

L Organic 10 Cognac Pasquet Grande Champagne 40 %

sehr intensiv und komplex mit Aromen von Tabak, Kakao und Lebkuchen. Im Mund weich mit leichten Holz- und Bitternoten. 10 Jahre Fasslagerung



0,7l Flasche ~~statt 42,00 €~~ nur 39,50 €

Angebote gültig bis 31.12.2018

Gerne stelle ich Ihnen auch Geschenksets zusammen, z.B. Wein und Olivenöl.
Sprechen Sie mich an.

Wünschen Sie eine persönliche Beratung oder möchten Sie Weine verkosten
kommen Sie an folgenden Tagen zu mir in die Hembergstr. 35 in Worpswede:

Donnerstag, 08. November

Donnerstag, 15. November

Donnerstag, 22. November 18 bis 20 Uhr !

Donnerstag, 29. November

Donnerstag, 06. Dezember

Donnerstag, 20. Dezember

Freitag, 21. Dezember

Freitag, 28. Dezember

jeweils von 17 bis 19 Uhr

oder rufen Sie mich an (04792-584 10 25) vereinbaren einen Termin oder
lassen sich telefonisch beraten.

Mein gesamtes Sortiment finden Sie hier:

<http://www.weinzeit-zoll.de/Sortiment/Wein-Sekt/>

<http://www.weinzeit-zoll.de/Sortiment/Braende-Geiste/>

Bestellungen per mail an:	info@weinzeit-zoll.de
oder telefonisch:	04792-584 10 25
Mobil	0176-44665691



Bio Wein & Sekt Michael Zoll, 27726 Worpswede