

AUSLESE

01 | September 2006

Willenbrock

Herzlich Willkommen bei Willenbrock!

Druckfrisch und brandaktuell, unser Newsletter-Magazin „Auslese“ für Sie!



Liebe Leser,

Sie halten das absolut neue, druckfrische Magazin der Firma Willenbrock in den Händen. Wir möchten Ihnen hier regelmäßig Informationen über viele Angebote, unser Sortiment, aber auch Wissenswertes aus der Welt von Wein & Design anbieten. Die meisten von Ihnen kennen uns bereits. Wir bieten in unseren Läden Lingen und Rheine ein breites Spektrum rund um Wein,

Feinkost, Kaffee und Design-Accessoires an. Es gibt unseren besonderen Präservenice für alle Anlässe und wir beraten Sie, um zu jedem Essen und jedem Anlass den richtigen Wein sowie die richtige Idee zu finden.

Und nun viel Spaß mit unserer Auslese!

In diesem Sinne, Ihr

TERMINKALENDER

Ab 06.09.06
Federweißerzeit –
ganzer September

27.09.06
Jahreszeitenmenü
Backer, Twiest

05.-07.10.06
Lagerverkauf in
unserem Importlager

08.10.06
Weinevent
Altes Landhaus, Lingen

13.10.06
Nordhorner Weinlaube
im Park

Anfang November
Novello

05.11.06
Weihnachtsmarkt –
Schahtag im Hause

29.11.06
Bordeauxverkostung
mit Henri Schimpf

Adventszeit
Glühweinstand auf
dem Weihnachtsmarkt

WEIN

Das Neueste zum Jahrgang 2006

Hermann Weber zum Thema Federweißer

Am 30.08. lief zum ersten Mal für dieses Jahr die Kelter! Es ist die frühe Ortega-Traube, die für Federweißer geerntet wurde, um Ihnen mit diesem köstlichen fruchtigen Getränk einen Vorgesmack auf den Herbst zu geben.

Die Trauben zur Weinbereitung haben noch mindestens 3 Wochen Zeit, doch können wir schon eine erste Prognose für den Jahrgang 2006 wagen. Die Trauben haben die Hitze im Juli gut überstanden. Auch der kürzliche Regen war ein Glücksfall, denn nur so kann der Weinstock wertvolle Mineralien aus den Wurzeln in die Trauben transportieren. Wenn die nächsten 4 Wochen



noch warm und relativ trocken bleiben, wird auch der 2006er wieder ein herausragender Jahrgang.

Anmerkung: Dieser Text wurde mit dem ersten Glas 2006er Federweißer verfasst.

Hermann Weber

DESIGN

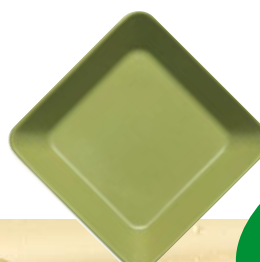
Kultur trifft Kultur

Weinkultur trifft Tischkultur



Das Auge isst mit! Daher gehören Weinkultur und Tischkultur zusammen. Das Design Iittala ist weltweit bekannt für seine klaren, naturnahen Formen. Es verzichtet auf alles Überflüssige und begeistert durch schlichte Eleganz. Wie alle Designgegenstände sind die Iittala-Produkte formvollendete, hochqualitative Begleiter des täglichen Lebens, die alle Trends überdauern.

Überzeugen Sie sich jetzt selbst von Form & Funktionalität des Klassikers! Als Einführungspreis gewähren wir auf alle Porzellan- und Keramikartikel von Iittala 10% Rabatt. Diese Aktion ist gültig bis 30.11.2006 und so lange der Vorrat reicht.



10% RABATT
AUF ALLE
IITTALA PORZELLAN-
UND KERAMIKARTIKEL!*
* Gültig bis 30.11.06 und so lange
der Vorrat reicht



Die hohe Kunst der Assemblage

Die Weine des Bordeaux

Vielleicht haben Sie sich schon einmal gefragt, warum bei Bordeaux-Weinen die Rebsorte meist nicht auf dem Etikett angegeben ist?

Die Antwort ist ganz einfach: Bordeaux-Weine werden typischerweise durch die „Assemblage“ mehrerer Rebsorten gewonnen. Das unterscheidet sie auch ganz deutlich von rebsortenreinen Weinen. Je nach Philosophie und angestrebten Weintyp komponieren die Winzer ihre Weine aus den verschiedenen Rebsorten.

Wie ein Maler, der sein Werk aus unterschiedlichen Farben kreiert, verbindet der Winzer die verschiedenen Rebsorten, um beste Qualität, perfekte Ausgewogenheit und Harmonie zu erreichen. Diese kreative Kunst kann nicht von heute auf morgen erlernt werden, sie wurde von Generation zu Generation weiter getragen und ständig optimiert.

Die 6 Weinfamilien des Bordeaux

Bordeaux & Bordeaux Supérieur – Rotweine für jeden Tag

Sie verstehen sich als unkomplizierte Bordeaux-Weine für Einsteiger, als flexible Begleiter vom Aperitif bis zum Dessert. Mit ihrem breiten Angebot an Marken- und Châteaux-Weinen bieten sie Bordeaux-Genuss für jeden Geschmack und zu äußerst erschwinglichen Preisen.

Médoc und Graves – Hochburg des Cabernet Sauvignon

Das vielfältige Angebot an Médoc-Weinen rührt von den unterschiedlichen Böden der Region und einer geschickten Assemblage der Rebsorten her. Star des Rebsortenspiegels des Médoc ist der Cabernet Sauvignon, der für das würzige Aroma, die besondere Struktur und das Alterungspotenzial der Weine sorgt. Die kiesigen Böden und das milde Klima der Graves sind die ideale Heimat dieser kraftvollen, trockenen Weißweine mit Körper und feinem Bukett. Sie werden traditionell im Fass ausgebaut.

Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac – Königreich des Merlot

Er fühlt sich wohl auf den Ton- und Sandböden oder thront auf einem Plateau aus reinem Kalkstein. Samtige, weiche Rotweine mit viel Frucht und Eleganz kommen von hier. Die mächtigen und gehaltvollen Weine aus Fronsac und Canon de Fronsac leuchten in einem dunklen Granatrot und weisen Aromen reifer dunkler Früchte auf. Dank ihres kräftigen Tanningerüsts besitzen sie ausgezeichnete Lagereigenschaften.



ANGEBOT FÜR SIE:

Unsere Top - Cru Bourgeoise

Château La Tonnelle AOC

Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Bordeaux, Domaines

Fabre, Frankreich – trocken, feine, füllige Nase, leichter Tannengeruch, üppig und gehaltvoll auf der Zunge, feinrassig, ausgewogene Tannine

€ 9,95

Château Maison Blanche

Cru Bourgeois, Médoc – trocken, granatrot, Duft nach dunklen Beeren, vollmundiger Wein, weich und elegant,

12 Monate im Holzfass gereift, Goldmedaille - Paris

Silbermedaille – Bordeaux

€ 9,95

Château Saransot-Dupré

Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc – trocken, wunderbare

Cabernet Frucht mit einem feinherben Finale, anhaltend rund. Gut eingebundene Tannine und Holzaromen.

€ 14,95

Château D'Arsac AOC

Cru Bourgeois, Margaux – trocken, dunkles Ziegelrot,

intensiver Gewürzton, vielfältiges Bukett, kräftige aber zugleich runde Gerbstoffe, fein verschmolzene Holztöne

18 Monate im Holzfass gereift, Goldmedaille - Bordeaux

€ 19,95

(Preise verstehen sich pro 0,75l-Flasche)

Alle 4 im Probierpaket: Sie erhalten GRATIS zwei Bordeauxkelche dazu! (Listenpreis je Glas € 6,50!)*

Die Côtes de Bordeaux –

feine Rote von den Hügeln

Auf der Landkarte bilden sie

keine Einheit, sondern sind

über das gesamte Bordeaux-

Gebiet verstreut. Was sie jedoch mit-

einander verbindet? Die Ausrichtung ihrer Wein-

berge nach Süden oder Südosten und eine relativ

einheitliche Bodenstruktur: Ton-Kalkböden an

den Hügelspitzen, hier und da Kiesschichten.

Meist sind sie von intensiver Farbe, bieten viel

Körper und gleichzeitig Finesse.

Trockene Weißweine –

la vie en blanc

Enge Partnerschaften zwischen Winzern, Hand-

elshäusern und Genossenschaftskellereien sor-

gen für Aufbruchstimmung und eine neue Genera-

tion von trockenen Weißen aus dem Bordelais:

aromatisch, lebendig, feinfruchtig und elegant

durch eine kunstvolle Assemblage der Leitrebsor-

ten Sémillon und Sauvignon!

Liebliche und edelsüße Weißweine –

goldenes Bordeaux

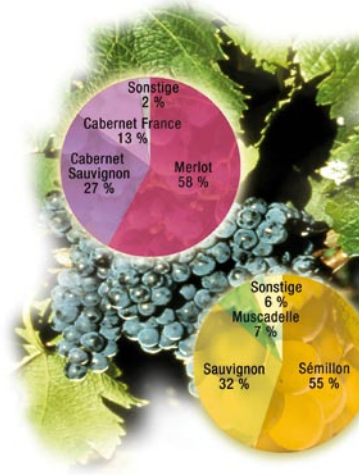
Sauternes und Barsac heißen die Spitzen Crus,

aber auch Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-

Mont und Cadillac bringen nach Honig, Nüssen,

eingelegeten Früchten duftende und schmecken-

de Tropfen hervor.



Die Verteilung der Rebsorten in Bordeaux



Das Chateau La Tonnelle im Haut Médoc

GASTRONOMIE

Landgasthof Evering

Einkehren und verwöhnen lassen in Emsbüren

Willkommen im Landgasthof Evering! Hier können sich die Gäste im 3-Sterne-Hotel wohlfühlen, genießen und wunderschöne Feste feiern.

Frau Evering bietet besonders nach den großen Baumaßnahmen einzigartige Voraussetzungen für Feste und Tagungen (30-350 Pers.) im anspruchsvollen Ambiente. Großzügige Außenanlagen, der Kinderspielplatz und Streichelzoo auf dem früheren Bauernhof freuen sich auf Familien und Urlauber. Die variantenreiche Weinkarte von Willenbrock darf hier natürlich nicht fehlen.

Landgasthof
Evering
Emsbüren
Telefon:
0 59 03-294



www.landgasthof-evering.de

*Angebot gültig bis zum 30.11.2006 und so lange der Vorrat reicht.

Pilz trifft Wein – Aktuelles zur Saison

Die schönen Seiten des Herbstes!

Im Herbst beginnt die Pilzsaison. Dieses Jahr bringt eine besonders reichhaltige Auswahl an Pilzen hervor, dem Regenwetter der vergangenen Wochen sei Dank! Aus Pilzen lassen sich wunderbare Gerichte, Beilagen und Saucen zaubern. Und ein guter Wein dazu rundet den Genuss perfekt ab.



5000 Pilzarten gibt es bundesweit. In Norddeutschland sind vielleicht 2000 bis 3000 beheimatet, allerdings sollte man als Laie doch lieber auf die im Geschäft zu kaufenden Pilze zurückgreifen. Pilze enthalten Mineralstoffe wie Calcium und Magnesium und Spurenelemente wie Zink und Selen, außer-

dem Vitamine, viel Wasser und kaum Fett. Achten Sie beim Kauf auf Frische: Pilze müssen trocken und fest sein, dürfen auf Druck nicht nachgeben. Säubern Sie nur mit einem feuchten Tuch, nicht abwaschen.

Zu Pilzgerichten empfehlen wir Ihnen trockene, aber samtige, weiche Rotweine. Sie sollten fein im Geschmack sein und runde Gerbstoffe aufweisen. Zum Beispiel ein Sangiovese Casal Thaulero aus Abruzzien/Italien oder ein Spätburgunder vom Weingut Julius Zotz aus Baden. Wir haben für Sie auch ein besonderes Angebot hierfür zusammengestellt.

Lassen Sie sich ein auf Pilz & Wein!



ANGEBOT FÜR SIE:

Der Wein zum Pilzgericht:

**Sangiovese IGT
Casal Thaulero
Abruzzien/Italien**

Trocken, granatrot, im Duft wenig und fruchtig, weich, samt und fein im Geschmack
€ 4,75

**Spätburgunder Rotwein
QbA Heitersheimer Maltesergarten, Weingut
Julius Zotz, Baden**

Trocken, rubinrot, typische Burgundernote, elegantes Fruchtspiel, sechs Monate im Eichenholzfass gereift
€ 6,50

(Preise pro 0,75l-Flasche)

FEINKOST

Flor de Sal d'Es Trenc

Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente ohne chemische Zusätze

Zuviel Salz ist schädlich. Benutzen Sie deshalb weniger, aber dafür gutes Salz mit einer intensiven Würzwirkung. Flor de Sal d'Es Trenc – so heißt das Reinste aller Salze. Nach traditionellen Erntemethoden wird dieses 100 % naturbelassene Salz gewonnen.

Sie können dieses Salz wegen seines intensiven Aromas sehr sparsam verwenden. Testen Sie es zum Beispiel zu Ihren Pilzgerichten.

Flor de Sal gibt es naturell und aromatisiert, zur feinen Abstufung und besonderen Würzung aller Gerichte.

- Naturel 200g
- Aromatisiert:
- Sri Lanka 150g
- Olivas negras 150g
- Hibiskus 150g
- Mediterranea 150g



Unser Angebot:
€ 9,95/DOSE

WINZER

Weingut Zotz

Spitzenqualität aus Tradition

Das Weingut Zotz in Heiterheim ist ein Haus mit weit reichenden Traditionen. Bereits 1865 wurde das Weingut von Julius Zotz in einem Malteserschloss gegründet. „Verpflichtung zu einer Qualität der Spitzenklasse“ ist der Leitgedanke des Begründers, der sich bis heute trägt und erfolgreich umgesetzt wird.

Heute führen die Urenkel des Gründers das große badische Traditionsweingut. Sie bewirtschaften die Weinberge seit den 70er Jahren nach den Richtlinien für umweltschonenden Weinbau des Landes Baden-Württemberg. Konsequenter haben die beiden Brüder den umweltschonenden Anbau fortgeführt.

So wird ihr Gut auch in allen Weinguides besonders empfohlen. Die vielfältigen Rebsorten im Markgräflerland bilden schon eine eigene kleine Weinwelt, die von Weinkennern und -genießern geschätzt wird. Wir empfehlen besonders die Rebsorten „Gutedel“ und Spätburgunder des Hauses. Auch eine Entdeckerreise in die Region lohnt sich. Das Markgräflerland ist der südlichste Bereich Badens. Zu Recht wird diese Region, die zwischen dem Rhein und dem Schwarzwald liegt, als „Toskana Deutschlands“ bezeichnet.

Unsere Kunden schätzen besonders den Spätburgunder. Probieren Sie ihn einfach bei uns im Laden!



ANGEBOT FÜR SIE:

Der leichte Begleiter

**Weisser Gutedel QbA
Heitersheimer Maltesergarten, Weingut
Julius Zotz, Baden**

halbtrocken, hellgelb, erfrischend, feinfruchtig, spritzig
€ 4,50

(Preise pro 0,75l-Flasche)



BESTELLCOUPON

Ganz bequem die besten Angebote und Neuigkeiten aus der Welt des Weines ins Haus!

Gefällt Ihnen unser Newsletter-Magazin AUSLESE? Möchten Sie in Zukunft den Newsletter per Post oder per Mail zugesandt bekommen?

Wenn ja, einfach ausfüllen und im Laden abgeben oder faxen an:
0591 / 9 63 36 36
oder E-mail senden an **service@willenbrock.com**

Name, Vorname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

Telefon:

Telefax:

E-mail:

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!

Individuelle Präsente für Ihre (Kunden-)Beziehung

Suchen Sie für Ihre Lieben oder Ihre Geschäftspartner das passende Geschenk?

Bei uns Sie an der richtigen Adresse. Wir verpacken und versenden Ihr Präsent an jeden beliebigen Ort dieser Welt. Zuverlässig, schnell und professionell.

Bundesweit nutzen schon viele Firmen unseren Service. Der Trend zum Spenden ist zwar ausgeprägt, aber es geht nichts über ein persönliches, individuelles Geschenk, um Geschäftsbeziehungen zu stärken.

Für ein individuell zusammengestelltes Präsent eignen sich nahezu alle Artikel aus unserem Sortiment. Ob ein schön verpackter Spezialitätenkorb mit herzhaften Leckereien und einer Flasche Wein, ob ein buntes Potpourri aus Spezialitäten oder lieber



ein Themenpräsent (z. B. Kaffee und entsprechende Accessoires), das bleibt Ihnen und dem Geschmack Ihrer Beschenkten überlassen.

Wir beraten Sie hierzu gern und stellen nach Ihren Wünschen jedes Präsent individuell zusammen. Wir konfektionieren auch für Sie mit Ihrem Gruß an Kunden, Geschäftspartner oder Ihre Lieben, Sie liefern die Grüße, wir den Rest.

Denken Sie jetzt schon an Ihre Geschenkauswahl zu Weihnachten und gehen Sie entspannt in die Vorweihnachtszeit!



Wir haben renoviert

In neuem Anblick für Sie da!

Die Renovierung unseres Untergeschosses ist abgeschlossen. Wir freuen uns, Sie in diesem noch helleren, freundlicheren Raum begrüßen zu dürfen.

Gerne heißen wir sowohl Firmen- als auch private Gruppen in unserem neuen Verkostungsbereich willkommen. Hier bieten wir Weinseminare, Weinproben und sämtliche Informationen zu unserem Sortiment an. Bitte achten Sie auch auf unsere Flyer und Aushänge, in denen die Aktionen angekündigt werden!

In unserer neuen Abteilung finden Sie neben unseren vielen extravaganten Präsenten auch hochwertige Spirituosen - schauen Sie einfach mal rein.



IMPRESSUM

Herausgeber:
Willenbrock GmbH & Co. KG
Espenweg 1
40808 Lingen

Redaktion:
Hendrick Willenbrock

Gestaltung:
Sonja Grönnebaum, Düsseldorf

Fotografie:
Foto+Design Marc Grönnebaum,
Düsseldorf