

# AUSLESE

02 | August 2007

Willenbrock



Liebe Kunden,

wir geben es zu – ein bisschen erfüllt es uns mit Stolz, mit Ihnen unser 25jähriges Jubiläum feiern zu können. Nur durch Sie, liebe Kunden, sind wir zu dem geworden, was wir heute sind. Ihre Bestätigung hat uns stetig angespornt, besser, vielseitiger und individueller zu werden. Als Dank an Sie haben wir zu unserem Jubiläum viele Sonderangebote vorbereitet.

In unserem „Terminkalender“ können Sie als Kunde schon vor allen anderen sehen, was auf Sie zukommt und sich die besten Schnäppchentermine in Ihren Kalender eintragen.

Herzlichst, Ihr

## TERMINKALENDER

**Ab 30.08.2007**

*25 Jahre Willenbrock* mit vielen tollen Jubiläumsangeboten, 25 Tage – 25 Weine – 25% Rabatt

**01.09.2007**

*Nur heute: Kauf' soviele Wein, wie Du tragen kannst! ... und kassiere 25% Rabatt darauf!*

**06.-09.09.2007**

*Ein Geschenk für mich, ein Geschenk für Dich!*  
Ein Geschenk kaufen, ein zweites zum halben Preis dazu bekommen (maximal im Wert des ersten).

**13.-15.09.2007**

*Auf alle Weber-Weine 25% Rabatt!* Verkauf durch den Winzer persönlich und direkt vom LKW.

**20.-29.09.06**

*Feierlaune!*  
Zu jedem Karton Wein (6 Flaschen) schenken wir Ihnen 6 Weingläser!

**Oktober**

**18.10.2007**

*Toskanaprobe* mit Winzer. Gleich anmelden! (Begrenzte Teilnehmerzahl)

**25.-27.10.2007**

*Lagerverkauf* Lingen, Schüttelsand



## 25 JAHRE WILLENBROCK

### 25 Tage – 25 Weine – 25% Rabatt

Feiern Sie mit uns Jubiläum mit tollen Angeboten im gesamten September!

Seit 25 Jahren sind wir schon für Sie da: Ihr Weinexperte im Norden.

Seit 25 Jahren sind wir schon für Sie da: Ihr Weinexperte im Norden. Auch der Endverbraucher schätzt die Qualität des Hauses. 2005 eröffneten wir unsere Filiale in Rheine, Auf dem Thie. Dort liegt der Schwerpunkt neben Wein auf einem großen Sortiment edler Designaccessoires, die sich stetig wachsender Beliebtheit erfreuen.

Industrieunternehmen nutzen gerne unseren Service, sogar über die Bundesgrenzen hinaus. Unser Präsenstservice ist für viele unserer Partner nicht nur eine schöne Alternative zu vorkonfektionierten Produkten, es ist auch eine Entlastung für den jeweiligen Betrieb – und hat trotzdem persönliches Flair.

Was auch immer wir für Sie tun, wir tun es gut.

Auch deswegen sind wir erneut ausgezeichnet worden: Als einer der besten Weinläden Deutschlands vom „WeinGourmet“ – einer internationalen Fachzeitschrift.

Seniorchefin Ingeborg Willenbrock gründete das Unternehmen 1982 und bediente ihre Kunden sozusagen aus der „Garage“. Nach einigen Jahren machte sie aus ihrem Hobby einen Beruf und bezog aufgrund des Platzmangels 1988 den heutigen Standort in Lingen am Telgenkamp. Mit viel Liebe und Idealismus eroberte sie das Emsland mit ihren Weinen und bediente bald nicht nur den Endverbraucher, sondern belieferte auch die Gastronomie und die Industrie.

1997 übernahm Hendrick Willenbrock die Firma und etablierte das Haus als führendes Weinhandelshaus in der Region. Ob in Papenburg oder im Münsterland, der Grafschaft oder im Osnabrücker Land – Willenbrock ist in der Gastrono-



Geschäftsstelle Lingen + Verwaltung



Geschäftsstelle Rheine



Importlager

Ausgezeichnet als einer der besten Weinläden Deutschlands





## GENUSS

### „Vinophile Schokoholics“

oder: Wie werden aus Weinliebhabern Schokoladenliebhaber?!

Was zunächst nach einem unvereinbaren, geschmacklichen Gegensatz klingt, kann ein Hochgenuss sein. Aber bevor Sie im Supermarkt zu einer beliebigen Weinflasche und einer Tafel Schokolade aus dem Sonderangebot greifen, sollten Sie unsere Tipps lesen. Die Aromen müssen miteinander harmonieren. Und wenn die Kombination stimmt, wird die Experimentierfreude von paradiesischen Geschmackserlebnissen belohnt. Auf der Suche nach der Geschmacksarchitektur von Schokolade und Wein sollten ein paar Grundregeln beachtet werden:

- Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto trockener darf der Wein sein!
- Dunkle, edelherbe Naschwerke vertragen sich gut mit kräftigen, fruchtbetonten, trockenen Rotweinen.
- Besonders aromatische Rotwein-Typen mit sehr dichter Struktur fügen sich sehr gut zu Schokolade, die um die 70 Prozent Kakaoanteil verfügt.

- Als schwierig erweist sich die Verbindung süßer Vollmilchschokolade mit einem Kakaoanteil um 40 Prozent mit trockenen Weinen. Hier empfiehlt sich die Paarung mit edelsüßen Gewächsen.

- Weiße Schokoladen harmonieren in der Regel gut mit halbtrockenen und edelsüßen Weinen, wie zum Beispiel Riesling Eisweinen.

Gewächse mit hohem Restzuckergehalt fahren dann auch in der schwierigen, spannungsreichen Geschmackspaarung mit aromatisierter Schokolade zur Hochform auf.

Damit auch Sie zum vinophilen Schokoholic werden, haben wir für Sie zwei Weinangebote, die wunderbar mit Schokoladen mit einem hohem Kakaoanteil (ab ca. 70%) harmonieren. Probieren und genießen Sie dazu zum Beispiel die edlen Leysieffer-Schokoladen in vielen außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen!

von Anke Hager, Filialleiterin Lingen



#### ANGEBOT

##### Lushof - Signet Red 2003

Eine spannende Cuvée, feinfruchtig im Duft nach reifen Beeren, Mokka und Würze.

0,75l € 12,95\*

##### Lushof - Shiraz 2004

Delikate feinwürzige Struktur, abgerundet mit köstlicher Fülle im Finale.

0,75l € 12,50\*

**Beide Weine harmonieren mit Schokoladen mit hohem Kakaoanteil!**

#### ANGEBOT:

Edle Schokoladen von Leysieffer, Tafel à 100g, z.B. mit 77% Kakaoanteil

ab € 2,90

## WEINE

### Lergemüller ...

... und die Pfalzpiraten

Man muss schon ganz schön weinverrückt sein und sich jeden Tag aufs neue mit Reben und Boden beschäftigen, um solche ausgefallenen, schmackhaften Weine zu bereiten. Versuchen, neue Wege zu gehen und den Blick in die Zukunft zu richten ist das Motto, nach dem die Brüder Lergemüller jeden Tag handeln. Diese für die Weinwelt ungewohnte Philosophie lässt sie da beginnen, wo andere bereits aufhören. Nur so entstehen eindrucksvolle und erlebbare Weine mit einer unverwechselbaren Persönlichkeit.

Die prägnante Ausstattung der Weine führt den Betrachter weg von der rein gegenständlichen Darstellung und nimmt ihn mit auf eine sehr emotionale Suche nach Abenteuer, der Schatzsuche, des Anderssein. Sich nicht mit dem zufrieden geben, was man erreicht hat, immer Neues entdecken, gegen den Strom schwimmen, alles versuchen und wagen - echte „Pfalz-Piraten“ eben.



#### ANGEBOT

Pirates of the Palatinum  
Black Beard 1995

#### Die geheimnisvolle rote Topcuvée

Gehütet als Piratenschatz? Über mehr als 10 Jahre im Kellerverlies! Kräftig und edel stellt er sich dem Vergleich mit den Giganten der sieben Weltmeere. Wer schon immer einmal wissen wollte, wie sorgfältig gereifter Deutscher Rotwein schmeckt, sollte sich dieses Erlebnis nicht entgehen lassen.

0,75l € 13,95

### Schatzkammer für Kenner und Genießer

Weinland Portugal

Portugal hat, was andere nicht haben: einen wahren Schatz autochthoner Rebsorten, die es nur in diesem Land gibt. Sie geben den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter und erfreuen alle Entdeckungsreisenden im Meer der Genüsse.

Zum einen sind da die unterschiedlichen Terroirs mit ihren Böden und Klimabedingungen. Sie sorgen dafür, dass etwa ein Chardonnay aus Frankreich anders schmeckt als einer aus Deutschland oder Norditalien. Aber was wäre, wenn ein Land sogar ganz eigene Rebsorten hätte, die es sonst nirgendwo gibt? Portugal ist so ein Land. Weinbau wird dort seit Jahrhunderten betrieben und hat sich durch die Lage des Landes am westlichen Rand Europas ungestört von äußeren Einflüssen entwickelt. So wurde ein weltweit einzigartiger Schatz eigenständiger Rebsorten bewahrt - der Fachmann nennt sie autochthon, griechisch für „aus dem Lande selbst“ stammend.

Loureiro, Touriga Nacional oder Arinto sind Namen, die sich dem Entdecker alsbald einprägen, denn ihr Geschmack ist unverwechselbar.



Sie erschließen Ihnen Portugal leicht und können Ihnen in den einzelnen Anbaugebieten eine gute Orientierung bieten.

Probieren Sie jetzt die feine Auswahl portugiesischer Weine in unseren Geschäften!

Von Natalia Asmus, Weinfachberaterin

#### ANGEBOT

Vinho Verde Quinta de San Joanne  
2006 vom Weingut Casa de Cello  
Unverwechselbar im Geschmack

Wir haben für Sie einen der besten Vinho Verde Portugals im Angebot! Er ist ein typischer Vinho Verde - grüner Wein - jung, frische Säure, mit Aromen von grünen Äpfeln. Spritzig und perlend; eine wunderbare Erfrischung im Sommer!

0,75l € 4,95





**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:

# Whisky - flüssiges Gold aus dem Fass

Der Single Malt

Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich unsere sorgfältig ausgewählten Single Malt Whiskys. Dem haben wir Rechnung getragen und das Sortiment um einige neue Produkte erweitert, von denen wir Ihnen hier zwei besonders interessante kurz vorstellen möchten.

Besonders für den Zigarrenliebhaber wurde der The Dalmore Cigar Malt, ein Single Malt aus den nordöstlichen Highlands, komponiert. Dunkel und körperreich kommt er daher, gleichzeitig ist er weich und angenehm würzig durch die lange Reifezeit der einzelnen Destillate in Sherryfässern.

Der Aberlour a' bunadh ist eine Rarität aus der Region Speyside in den zentralen Highlands.

Ungefiltert und ohne Zugabe von Wasser wird er zu dem Zeitpunkt direkt vom Fass abgefüllt, wenn der Kellermeister der Meinung ist, dass er nun auf seinem Höhepunkt der Reifezeit angekommen ist.

Sein nachhaltiges Aromenspiel erinnert an einen zarten Mix aus Gartenfeuer, Minzblatt, Orangenschale mit einem Abgang aus Sahnebonbon und Kaffee.

von Andreas Ober, Filialleiter Rheine



**ANGEBOT**  
Der ideale Begleiter für eine edle Zigarre:  
**The Dalmore Cigar Malt**  
Flasche ( 0,7l)  
**€ 31,95**



**ANGEBOT**  
Eine echte Schönheit:  
**Aberlour a' bunadh**  
Flasche ( 0,7l)  
**€ 53,95**

## MITARBEITERPORTRAIT

### „Wein ist meine Leidenschaft“

Frau Anke Hager, Leiterin Geschäftsstelle Lingen

Liebe Leser, liebe Kunden,

seit 2006 gehöre ich zum Willenbrock-Team, seit Frühjahr 2007 leite ich den Einzelhandel in der Filiale in Lingen. Meine Fachkenntnis beziehe ich aus meiner früheren Selbständigkeit als Leiterin eines Weinfachhandels, in dem ich mehrere Jahre tätig war. Meine Position verlangt viel Leidenschaft für Wein, Idealismus und Sinn für kulinarische Ideen. Als gelernte Köchin habe ich naturgemäß ein Faible für guten Geschmack. Mich fasziniert es, Leute für Genuß zu begeistern und sie für etwas Neues zu gewinnen!

Ihre Anke Hager



## IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
Willenbrock GmbH & Co. KG  
Esenweg 1  
40908 Lingen  
www.willenbrock.com

**Redaktion:**  
Hendrick Willenbrock  
info@willenbrock.com

**Gestaltung:**  
Sonja Grönnebaum designbüro  
http://design.groennebaum.com

**Fotografie:**  
Foto+Design Marc Grönnebaum  
www.groennebaum.com