

AUSLESE

03 | November 2007

Willenbrock



Liebe Kunden,

unser Newsletter erfreut sich großer Beliebtheit, deswegen gibt es heute unser drittes Exemplar, gefüllt mit Angeboten und Informationen.



Von der Zeitschrift Weingourmet wurden wir als einer der besten Weinläden Deutschlands 2007 gekürt. Zusätzlich erhielten wir von Wein Live e.V. eine Auszeichnung, auf die wir stolz sind, die aber auch durch Sie, liebe Kunden, Ihr Feedback und Ihr Vertrauen zustande gekommen ist. Dafür bedanken wir uns mit vielen erlesenen Angeboten, die Sie auf jeder Seite unseres Newsletters finden.

Beachten Sie besonders unseren Präsente-Sonderteil zur Advents- und Weihnachtszeit. Wir hoffen, es ist etwas für Sie dabei!

Herzlichst, Ihr

TERMINKALENDER

Ab sofort:

Die Weihnachtsausstellung ist eröffnet! Viele tolle Angebote und Ideen!

29.11.2007

Besuchen Sie unseren *Glühweinstand* auf dem Lingerer Weihnachtsmarkt!

17.12.2007

Festtags-Aktion!
Edle Feinkost für die Festtage zu Feierpreisen!

Im Dezember...

achten Sie auf den *grünen Weihnachtsmann*, der tolle Überraschungen für Sie bereithält!

VORSCHAU 2008:

14. Februar 2008

Die Idee zum Valentinstag! Weinprobe in Lingen: „Weine aus Südafrika“ (begrenzte Teilnehmerzahl)

21. Februar 2008

Weinprobe in Rheine: Weine vom Weingut Weber (begrenzte Teilnehmerzahl)

FEINKOST

Feine Köstlichkeiten aus dem Hause Willenbrock

Der **emskönig*** mit seiner köstlichen Vielfalt hält Einzug in unseren Geschäften

Kennen Sie schon unsere regionalen Spezialitäten? Seit langer Zeit führen wir in unseren Geschäften regionale Feinkost. Diese hat jetzt einen Namen:

emskönig*

Wir haben unser bekanntes Sortiment für Sie erweitert, überarbeitet und teilweise erneuert. Unsere Idee ist, landwirtschaftliche Urproduzenten unter einer Marke zu vereinen. Es handelt sich hierbei um Landwirte, Bäcker, Imker, Fleischereien etc., die

noch das traditionelle Handwerk

beherrschen und Lebensmittel produzieren, die Sie in dieser Qualität nur noch selten finden.

emskönig*-Delikatessen stammen aus deutschsprachigen Regionen und bilden einen Kontrapunkt zum bekannten Einerlei der Supermarktketten. Das kann man nicht nur sehen, sondern auch schmecken.

Das große **emskönig***-Sortiment umfasst hausgemachte Konfitüren, regionale Honigsorten, handgeschöpfte Schokoladen, raffinierte Plätzchen, traditionelle Striezel, vollwertige Müslimischungen, knuspriges Salzgebäck, herzhaft

Wurstspezialitäten und Eingelegtes.

emskönig* ist eine Marke, die Sie sowohl in unseren Geschäften als auch im gehobenen Wein- und Feinkosthandel finden können.

emskönig*



emskönig* FRÜHSTÜCKSPAKET!

- 1x Müsli-Allerlei, 400g**
Klassische Müslimischung für den schwungvollen Start in den Tag!
- + 1x Fruchtaufstrich Erdbeere, 200g**
Hausgemacht und köstlich aufs Brot.
- + 1x Delikatess Leberwurst mit Honig und Sahne, 140 g**
Herzhafter Genuss, raffiniert verfeinert.

~~Paketpreis € 11,40~~ € 9,95*

* Gültig bis 30.11.2007.

SÜDAFRIKA

Virgin Earth – Weine aus dem See!

Innovation, Enthusiasmus und Erfindergeist kennzeichnen dieses Weingut neben einem idealen Mikroklima und einer großen Bodenvielfalt.

Es war 2001, als Kobus du Plessis, Gründer und Chef des erfolgreichen Weinguts Havana Hills, die Vision hatte, den auf den Karten der südafrikanischen Weingebiete bislang noch weißen Fleck der wildromantischen Hügel am Fuße der Langeberge zwischen Barrydale und Riversdal ins Bewusstsein der Weinwelt zu bringen. In „the middle of nowhere“, 60 km von jedem anderen Weingut! Nur 16 Hektar der insgesamt 13.000 Hektar großen Farm sind mit Rebstöcken bepflanzt - auf bisher nie kultiviertem Boden, daher eben VIRGIN EARTH.

Auch sonst gehen Kobus und sein Winemaker Nico Vermeulen neue Wege: die roten Trauben gären besonders schonend in raffinierten, selbst entwickelten rotierenden Tanks, die Rotweinbarriques lagern statt in klimatisierten Hallen in 15 Meter Tiefe im See des Weinguts. Bei gleichbleibender, kühler Temperatur, ohne Lichteinfluss, ohne Bewegung und Erschütterung und ohne schnelle Oxidation reifen die Weine schonend und perfekt. Ganz wichtig dabei: der sonst zum Verdunstungsverlust führende osmotische Druck entfällt: außen Wasser, innen Wein, dazwischen ein immer dichtes und intaktes Eichenholz! Den Weinen merkt man nach 12 Monaten „im See“ kaum Holz noch Oxidation an. Sie wirken frisch, voll und fruchtig.

Von Andreas Ober, Filialleiter Rheine



Weissweinangebot:

The Pepper Tree

Sauvignon Blanc 2007

Auf 600m über NN entwickelt dieser außerordentlich frische und lebendige Weißwein einzigartige Aromen von grünem Pfeffer und Gewürzen. Die feine Mineralität und der Charakter der Karoo-Region hinterlässt auch auf der Zunge elegante Spuren. Erstaunlich, denn dieser Wein hat nur 11,5 % Vol. Alkohol. Da ist die Verträglichkeit garantiert! € 11,50/0,75l

PROBIEREN SIE DIESEN UND WEITERE WEINE AUS SÜDAFRIKA BEI UNS!

ANGEBOT

2004er High Five

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petit Verdot und Cabernet Franc verbinden sich in diesem sehr eleganten nachhaltigen roten Blend. Vergoren in rotierenden Tanks, gereift für 12 Monate in französischen Barriques im See. Viel Frucht, ein Hauch von Spearmint, reife Pflaume, Wildbeeren und sehr gut eingebundene Eiche. Ein Roter, der viel Spaß macht!

0,75l € 11,95

DESIGN

Flaschengeister und Konsorten

Traumhaftes Tischdesign in unserer Filiale in Rheine

ALESSI – Zu den vornehmen Aufgaben einiger Alessi-Objekte gehört schon seit langer Zeit die Thematik des Entkorkens und Kapselhebens. Bekanntestes Beispiel dieser Gattung ist wohl Alessandro M., seines Zeichens Korkenzieher und ganz nebenbei auch Selbstporträt seines geistigen Vaters Alessandro Mendini. Damit es nicht langweilig wird – und natürlich zur Freude seiner Fan- und Sammelgemeinde –, präsentiert Altmeister Mendini seit 2003 alljährlich neue, limitierte Versionen des hilfsbereiten Kerlchens. Seit Herbst 2007 sind seine fünf neuen Korkenzieher-Männer im Handel. Zu den Tischhelfern, die alle mit den Insignien ihrer Machtbereiche ausgestattet sind, gehören neben dem Gitarre spielen-

den Alessandro ‚Rock‘ und dem gülden bekrönten Alessandro ‚King‘ der vom eigenen Heiligenschein beschiedene Alessandro ‚Angel‘, der gehörnte Aless-



sandro ‚Devil‘ sowie der kettenrasselnde Alessandro ‚Ghost‘. Für wen man sich auch entscheidet, mit Flaschen kennen sie sich alle aus.

Von Andreas Ober, Filialleiter Rheine

Mehr

ALESSI – Design finden Sie in unserer Filiale in Rheine!

GUTSCHEIN
über 5 Euro Rabatt*
auf einen der hier genannten Entkorker
*gültig bis 30.11.2007. ALESSI-Artikel erhalten Sie nur in unserem Geschäft in Rheine.

TOSKANA

Castello del Trebbio

Eine Erfolgsgeschichte

Über der grünen, hügeligen Landschaft des Mugello, rund 25 Kilometer von Florenz entfernt, erhebt sich majestätisch das Castello del Trebbio. Das Schloss von Trebbio wurde im 12. Jahrhundert als „adelige Residenz“ von der Familie Pazzi gebaut.

1968 kauften die Grafen Baj Macario das Schloss von Trebbio, das in einen Verwahrlosungszustand geraten war. Eugenia Baj Macario selbst widmete sich den Weinberganbauten und der Restaurierung des Gebäudes, begann die Weinproduktion und ging der Anerkennung und Vermarktung des Flaschenweins nach. Die Gräfin leitete den Betrieb bis zu ihrem Tod im Jahre 1990. Seither wird er von ihren Kindern Anna, Mira und Alberto geführt.

Von Anke Hager, Filialleiterin Lingen



EMPFEHLUNG

Merlot IGT Toscana 2004

Über 40 Jahre alte Rebstöcke verleihen diesem zum Teil im Barrique ausgebautem Wein seinen Körper und seinen intensiven Geschmack. Samtige Tannine und ein langer Abgang machen diesen Wein absolut probierenswert. Ein Merlot mit ungekannter Fülle. Ein Muss für alle Toskanafans und die, die es werden wollen!

0,75l € 13,95

Weitere Neueinsteiger:

Armonia Toscana IGT Casadei

Kraft, Vielfalt und eine langanhaltende Gaumenfreude sind die hervorstechenden Merkmale dieses Supertoskaners. Biologisch angebaut. € 11,70/0,75l

Sogno Mediterraneo Toscana IGT

Der Rebexperte Stefano Casadei hat hier einen Traum verwirklicht: Ein in der Maremma angebauter Supertoskaner. Voll und doch elegant, viele unterschiedliche Geschmacksnuancen und ein runder Abgang zeichnen diesen Wein aus. Diesen Wein sollte sich kein Kenner entgehen lassen! € 19,80/0,75l

Perdixi Isola dei Nuraghi IGT –

Vollmundiger Rotwein aus Sardinien. Würzig und fruchtig mit schönem sauberem Abgang, ein Wein mit vielen Facetten. € 17,95/0,75l

BADEN

VDP – Weingut Dr. Heger

Die Elite des deutschen Weinbaus

VDP – was heißt das?

Der **Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.** ist ein Zusammenschluss der Spitzenweingüter Deutschlands, der sich für verbindliche Qualitätsstandards und seit 1990 auch für die ökologische Bewirtschaftung der zugehörigen Weingüter einsetzt und sie dazu verpflichtet.

Das Weingut Dr. Heger wurde 1935 vom Landarzt Dr. Max Heger gegründet. Heute leitet sein Enkel Joachim mit Frau Silvia in der dritten Generation das Weingut und baut u.a. die erste Lage Schlossberg aus. Erste Lage sind sozusagen die Grand Cru Lagen Deutschlands.

Der Grauburgunder*** Spätlese trocken Achkarrener Schlossberg 1te Lage ist durch die Mineralität geprägt, die dem Wein trotz ihres kräftigen Charakters Eleganz und Finesse verleiht. Der Extraktreichtum prädestiniert ihn für den Ausbau im Barrique (Holzfass). Der Wein besitzt eine brilli-

ante, leuchtend gelbe Farbe. Er hat herrliche Duftnoten nach Melone, Mirabelle und etwas Honig. Am Gaumen zeigt er sich kräftig und mineralisch mit würzigem Säurespiegel und dezenter Holzaromatik. Im Ausklang ist er fruchtig und langanhaltend.

Von Natalia Asmus, Weinfachberaterin



Weitere Weine vom Weinhaus Heger

Grauburgunder Oktav 2006

Kabinett trocken

Zartgelblich, glänzende Farbe, Duft nach Mirabelle, fruchtigem Apfel mit einer Spur Akazienhonig. Ein sehr finessenreicher, würziger Geschmack mit herrlichem Säurespiel und aromatischem Ausklang. € 9,95/0,75l

Spätburgunder trocken 2005

Merdinger Bühl

Rubinrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen und Cassis, sowie würzigen Nuancen. Gut eingebundene Tannine und lang anhaltender Abgang. € 10,95/0,75l



ANGEBOT
Dr. Heger
Grauburgunder
 Spätlese trocken 04/05
 Erste Lage
 0,75l € 26,95



KURZ BERICHTET

Ohren auf & gewinnen!

Im November können Sie von uns auch im Radio hören, auf Hit Radio Antenne immer zur Wetteransage zwischen 15.58 und 17.58 Uhr. Schreiben Sie unseren Werbeslogan nach der Wettervorhersage auf und werfen Sie ihn in einem unserer Geschäfte in die Lostrommel.



Die Ziehung der Gewinner ist am 1. Dezember.*

Neue Präsenz im Internet www.willenbrock.com

Besuchen Sie uns im Internet und erfahren mehr über uns! Sie kommen nicht regelmäßig in unser Geschäft? Bestellen Sie Ihren Lieblingswein oder Geschenke einfach online unter www.willenbrock.com

Gefällt Ihnen unser Newsletter-Magazin AUSLESE? Möchten Sie in Zukunft den Newsletter per Post oder per Mail zugesandt bekommen? Wenn ja, einfach E-mail senden an info@willenbrock.com

*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter und Angehörige der Firma Willenbrock dürfen leider nicht teilnehmen!

IMPRESSUM

Herausgeber: Willenbrock GmbH & Co. KG, Espenweg 1, 49808 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

Lantenhammer Destillerie

Lantenhammers Firmenphilosophie: „Die Kunst, nichts zu tun“

Lantenhammer verwendet für seine Destillate ausschließlich beste sortenreine Qualität. Die verwendeten Früchte werden in freier Natur gesammelt oder von ausgewählten Landwirten geliefert. Die Lieferungen werden nochmals streng kontrolliert, bevor sie weiterverarbeitet werden. Nach der schonenden Destillation lagert das Destillat in alten Steingutgefäßen (ca. 1000 ml Inhalt). Die Zeit der Lagerung ist je nach Qualität und Sorte unterschiedlich, hier greift die Firmenphilosophie Lantenhammers: Die Reifung abwarten zu können!

Warum Steingut? Der Ton hält nicht nur die Lagertemperatur konstant auf 15 °C, er ist geschmacksneutral und hat eine ähnliche atmungsaktive Eigenschaft wie Barriques (Holzfässer). 1,5% Alkohol pro Jahr verdunsten. Diese Atmung durch die Steingutgefäße gibt dem Destillat die hohe Qualität, die Sie später im Glas schmecken.

„Nimm Dir Zeit zu genießen, es ist eine Quelle des Glücks“ ... für sich selbst oder zum Verschenken!

Von Christa Melzer, Verkauf Lingen



MITARBEITERPORTRAIT

„Vom Hobby zum Beruf“

Andreas Ober, Leiter Geschäftsstelle Rheine

Liebe Leser, liebe Kunden,

noch während der Schulzeit wurde mein Interesse an gutem Essen und erlesenen Weinen geweckt. Ich besuchte schon früh Kochkurse und machte später das Hobby zum Beruf. Während meiner 17-jährigen Tätigkeit in der deutschen Top-Hotellerie entwickelte ich mich zum Weinkenner und wurde so zum Weinberater und Disponent für die jewei-

Meine Empfehlungen:

Williamsbirne ungefiltert 42%: Birne pur, intensives Aroma der ganzen Birne, wild aromatisch, ideal als Digestif. Frisch, fruchtig, betörender Duft. € 36,90/0,5l

Wildbrombeergeist 42%: Voluminös, mundfüllend, blaue Beere, dezent wildfruchtig, warmer, samtiger Abgang. Stark begrenzte Auflage.

€ 36,90/0,5l

Marillenbrand 42%: Betörende Frucht, pure Natur, feine fruchtige Nase und weicher milder Geschmack, bleibt unendlich lange am Gaumen.

€ 38,80/0,5l

GEHEIMTIPP!

EMPFEHLUNG

Nur für Kenner oder Enzianliebhaber, die doch auch mal etwas Neues kennen lernen möchten:

Vogelbeerbrand 42% Herbfruchtig, eigenwillig, sanfter Mandelton, ideal nach kräftigen Gerichten. Wärmend nach nassen Spaziergängen.

0,5l € 41,90



ligen Häuser. 2002 kehrte ich in meine Heimatstadt Lingen zurück und konnte meine Weinliebhaberei bei der Firma Willenbrock ausbauen und nutzen.

Seit März 2005 leite ich unsere Filiale in Rheine. Für mich eine große Chance, meiner Leidenschaft treu zu bleiben und unsere Kunden von der Faszination Wein zu begeistern.

Ihr Andreas Ober

