



Vinothek "La Part des Anges" - Newsletter

[Webseite anzeigen](#)

(V)Infomail "Lieblingswein"

Vorwort – Ein monumentales Vorwort über den heiligen Gral von Musik & Wein

1. Wieder da – „Grappa 18 & Gran Reserva“ Zanin & Rückkehrer
2. Recycling von Weinversandkartons
3. Lieferservice bleibt erhalten – frei Haus!
4. "Lieblingsweine“ des Vinothek-Teams + Soulspice-Gewürze für die Seele
5. Online-Events Rückblick und Vorschau – soweit möglich
6. 24/7- Rund um die Uhr für euch da – unsere Abholstation

Alle Weine enthalten Sulfite! Alle Flaschen, wenn nicht anders angegeben, 0,75 l.

Vorwort

Ein monumentales Vorwort über den heiligen Gral von Musik & Wein

Die Warnung kommt vorweg, die folgenden Zeilen sind nicht kurz. Sie sind auch nicht griffig und mit Schlagworten durchsetzt, sondern es ist zu lesen was im Internet-Zeitalter nicht nur verpönt ist, sondern wovon ich Phil, aus dessen Feder einige vergangene Newsletter stammten , zu Beginn dringendst abgeraten habe: Ein langer Text, verpackt in ein fast schon monumentales Vorwort!

Was veranlasst den Verfasser dieser Zeilen diesen kapitalen Fehler zu begehen?

Nun, wieder einmal tauchte im Tagesgeschäft die Frage nach meinem Lieblingswein auf. Diese handle ich dann normalerweise genauso rasch ab, wie jene nach meinem favorisierten Musik-Album. Nämlich mit der zwar lapidaren, aber lange richtigen Aussage, es sei situationsbedingt unterschiedlich. Was allerdings so nicht mehr der Wahrheit entsprechen würde, denn vor etwas mehr als zwei Jahren

bekam ich die CD „**Queen of time**“ der finnischen Metaller **Amorphis** in die Hände.

Eine Band, der ich in den vergangenen zwei, drei Dekaden zu meiner Schande nie ausreichend Beachtung geschenkt hatte und, soviel sei als Warnung angemerkt, der Großteil der Leser auch nie welche schenken werden.

Meine Faszination zu diesem Masterpiece der harten Rockhistorie nahm mit jedem Lauschangriff zu. Die Soundwelten lassen mich in unerforschte Tiefen abtauchen, schicken den Hörer in vergangene Zeiten, ferne Orte voller paradiesischer Landschaften und Fabelwesen, um einige Akkorde darauf in die Abgründe der Hölle hinab zu rauschen.

Auch nach dem 100. Durchgang entdeckte ich noch kleine Sounddetails, ohne zuvor jedoch überbeansprucht gewesen zu sein. Das Album funktioniert sowohl im Ganzen in seiner Kompaktheit, als auch in jedem einzelnen Song – hat Ecken und Kanten und ist doch harmonisch und ruht in sich selbst. Es kann laut und heftig, als auch ruhig und besonnen sein, ohne darin Widersprüche zu sammeln.

Spinnt der Müller jetzt?

Zugegeben eine berechtigte Frage und ich sollte jetzt dringend die Kurve bekommen und bin auch schon dabei. Denn genauso soll der Wein sein, der mein Genießerherz final erobert!

Er darf nicht eindimensional werden, sollte voller Überraschungen stecken, mir beim zweiten Glas unbedingt noch ein paar Neuigkeiten verraten und Tiefgang haben – wie ein gutes Gespräch oder ebensolche Musik.

Bezahlbar ist und bleibt ein Aspekt, was nicht billig, sondern im Preis erklärbar bedeutet.

Auf dieser Verkostungsreise fließen Jahr für Jahr eine vierstellige Zahl Rebensaft über unsere Lippen, aber zugegeben, trinken sprich schlucken können wir nicht alle. Diesem Prozess die volle Aufmerksamkeit zu schenken und ihn ständig zu verbessern, um dann in einem grandiosen Jahrgang unsere vinologische „Queen of time“ zu finden, bleibt dabei das hehre Ziel.

Mit dem AV 14 Jg. 2005 waren wir schon einmal sehr nahe dran. Auch diesen Winter und das kommende Frühjahr werden wir über unzählige Schaltungen, Onlinemessen und vereinzelte Besuche nach akribischer Vorauswahl authentische Tropfen verkosten, um hoffentlich auch den künftigen Favoriten von jedem, der die Aufmerksamkeit und die Geduld hatte bis hierher zu lesen, zu finden!

[Zum Anfang](#)

1. Wieder da!

Bis Anfang April werden sie alle wieder da sein, der obligatorische **Frühlingsbote** (5,80/,- €), der in einer Saison meistgeöffnete Rosé der Vinothekhistorie „**La Minuette**“ (8,50 / 48,- €) und ebenfalls von Gayda der in diesem Jahr oberleckere **Flying Solo Rosé** (5,50 €). Der **Mediodia** (5,50 / 30,- €) macht sich in diesen Tagen auf den Weg seinen leergetrunkenen Regalplatz wieder zu behaupten und die ebenfalls rosaroten Stars von Lafage „**Le Rosé**“ (9,50 €) und „**Miraflores**“ (9,95 €) wollen wieder eine Hauptrolle in der 21. Staffel der Serie „Ohne Vinothek keinen leckeren Sommerwein“ einnehmen.

Wir haben eifrig verkostet und nahezu alle Protagonisten der letzten Sommerbesetzung wieder eingeladen, uns diese komplizierten Zeiten ein Stück angenehmer zu machen. Bei jedem Besuch im Laden oder unserer Homepage werden wir so einen neuen Stargast präsentieren können!

Erster Neuankömmling des Jahres ist vom Baden-Badener Weingut Nägelsförst der „**Bergliebe**“ Riesling tr., der herrlich, saftig-frisch aus der Flasche fließt und mit 7,95 € noch ein wirklich überzeugendes Preis-Genussverhältnis hat, gerade für die Region.

Aus Italien werden wir zeitnah mindestens zwei neue spannende Fattorias auf unsere Kunden loslassen, dazu aber mehr im nächsten Newsletter!



[Zum Anfang](#)

2. Recycling von Weinversandkartons

Gerne können Sie 6er, 12er oder 18er Wein-Versandkartons bei uns abgeben. Auch wenn Sie nicht über uns bestellt haben. Gegebenenfalls einfach vor die Tür stellen, wenn Sie außerhalb der Öffnungszeiten unterwegs sind. Aber bitte NUR Wein-Versandkartons, KEINE normalen Weinkartons!

[Zum Anfang](#)

3. Lieferservice – frei Haus

Wir gehen neue Wege – auch um den Alltag, die kleinen Dinge, die das Leben schön machen, weiter unseren Kunden anbieten zu können und bieten ab einem Bestellwert von 50 € eine frei-Haus Lieferung innerhalb 3-5 Werktagen im Umkreis an (bis Karlsruhe, bis Bruchsal, bis Waldorf, bis Waghäusel/Oberhausen).

Entweder einfach über die Homepage ordern (wir legen bei über 50,- (unter 100,- €) eine Flasche Wein als "Ersatz" für die Versandkosten bei) oder telefonisch/per Mail bestellen.

[Zum Anfang](#)

4. "Lieblingsweine" des Vinothek-Teams + Soulspice-Gewürze für die Seele

Ladies first, also startet Martina (Goldschmidt) die sich in Rekordzeit bei uns eingefunden, -arbeitet und natürlich -getrunken hat. Aber eigentlich hab ich genug geschrieben, also lassen wir sie endlich zu Wort kommen;

Meine Entdeckung und derzeitiger Lieblingswein der Vinothek: der Borsao Zarihs



Die Bodegas Borsao ist eine Kooperative, der sich rund 620 Kleinerzeuger angeschlossen haben, die in der spanischen Anbauregion Campo de Borja produzieren und beeindruckende Erzeugnisse abliefern.

Insgesamt werden von den Mitgliedern rund 2400 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Die Weinberge liegen in einer Höhe zwischen 350 und 750 Metern, wobei es sich hauptsächlich um alte Reben handelt.

Die Reben meines Favoriten wachsen am Fuße des Moncayo auf Kalksteinuntergrund. Der Wein wird 14 Monate im Barrique ausgebaut. Der Zarihs zeigt im Glas ein wunderschönes dunkelrot und hat ein kraftvolles Bouquet.

Es finden sich Brombeer- und Vanillearomen ebenso, wie eine zarte rauchige Holznote, die man auch schmeckt.

Mir gefällt insbesondere der samtig, weiche Geschmack mit den absolut angenehmen Tanninen.

Ein toller Wein den man sowohl für sich, als auch zu kräftigen Speisen oder zu Tapas genießen kann.

Zarihs , Bodega Borsao, 14,95 € - 93 Punkte Wine Spectator – um Martinas lyrischen Einstand gebührend zu feiern verlängern wir die 5+1 Aktion beim Zarihs bis Ende März!

14,95€, 15% Alc., 19,93€/l

Phil:

Ich zäume das Pferd einmal von hinten auf, verbinde ich doch mit einem „Lieblingswein“ einen Wein, den man „immer“ trinken kann und der nicht langweilig wird.

Und ich spreche hier von einem Wein – über den man in Gesellschaft gerne spricht – ja- diskutieren kann und der auch mir eine Geschichte erzählt.

Ein Wein, dessen Terroir klar erkennbar ist, mit dieser eleganten rotbeerigen Frucht, die Nase und Gaumen verzückt. Ein Wein – der Abbild der Natur und kein abstraktes – undeutsames Gemälde ist, sondern eine Geschichte hat, die ich kennenlernen durfte.

Ein Wein – der eigentlich gar nicht **ein Wein** ist und irgendwie doch.

Meine absoluter Favorit: „Celler de Capcanes“ – Terroirweinpaket (4x Garnacha, 4x unterschiedliche Böden) 29,90€



Last but not least mein „Favorit“:

„In Bergen“, 2015, Weingut Hess, Ö-Weinviertel, 14,95 €

Wie ich oben schon verkündet habe, bin ich ja noch auf der Suche nach meinem „absoluten Lieblingswein“. Aber auf jeden Fall schätze ich Weine mit Frucht, einer verletzlichen Zartheit und Eleganz, wie diesen nur in besonderen Jahrgängen abgefüllten SchlaWiener: „Tiefdunkle Farbe, intensive Fruchtnoten, Kirsche, Heidelbeere, zart-röstige Anklänge in der Nase. Gehaltvoller Wein am Gaumen, balancierte und weiche Textur mit samtigem Finish. Ernte der vollreifen Trauben Anfang Oktober 2015. Offene Vergärung im Bottich. Das Unterstoßen des Maischekuchens erfolgt schonend per Hand. Abpressen, Lagerung und Reifung im 500l Burgunderfass. Abfüllung ohne Filtration im Februar 2017.“



Gewürze für die Seele-Soulspice

Feinste Gewürzmischungen und Einzelgewürze haben ihren Weg in unser Sortiment gefunden. **Soulspice** sind Gewürze in Bioqualität, frisch gemahlen in der eigenen Manufaktur und fairen Preisen für die Gewürzbauer.

Unsere Empfehlung: DUFT DES ORIENTS BIO *PERSISCHE GEWÜRZMISCHUNG*

- Diese Gewürzmischung ist von der persischen Küche inspiriert, und sie wird Ihre Lieblingsmischung werden. Sie verleiht Ihren vegetarischen Gerichten eine exklusive und unverwechselbare Qualität. Sie aromatisiert Reis- und Linsengerichte. Pascal Haag hat exklusiv für uns eine Reihe von Rezepten mit dieser Gewürzmischung entwickelt – siehe unsere Rubrik mit Rezepten. Die Rosenblüten, der Piment und eine Prise Kokoszucker verleihen dieser Mischung eine weiche und blumige Note.

Füllmenge: 45 Gramm, 8,20 €
Preis pro 100 Gramm: 18,22 €

Zutaten (Bio): Kurkuma, Kreuzkümmel, Rosenblüten, Koriander, Kokosblütenzucker, Paprika, Zwiebeln, Muskatblüte, Knoblauch, Zimt, Piment, Pfeffer, Kardamom

Mit Rezeptempfehlung:

Orientalischer Reis mit Blumenkohl und Mandeln
Rezept von Pascal Haag
Hauptspeise für 3-4 Personen



Foto: Larissa Bernet

(www.larissabernet.ch)

1 mittelgrosser Blumenkohl
300 g Basmatireis
2 EL Olivenöl
2 grosse Zwiebeln, gehackt
30 g Tomatenpüree
600 ml lauwarmes Wasser
5-6 TL Duft des Orients (SoulSpice)
4 EL Mandeln
2 EL get. Berberitzen oder
get. Sanddorn
Salz

Den Blumenkohl rüsten und längs achteln. Die Achtel in 0.5-1 cm dicke Stücke scheiden. Den Reis in ein Sieb geben, mehrmals abspülen und gut abtropfen lassen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Blumenkohl, Reis und Zwiebeln begeben und darin einige Minuten andünsten. Das Tomatenpüree begeben und mitdünsten. Wasser und Gewürz begeben und zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen und den Reis bei kleinster Hitze rund 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Mandeln grob hacken und in einer heißen Bratpfanne goldbraun rösten. Die Mandeln mit den Berberitzen unter den gegarten Reis mischen. Mit Salz abschmecken.

Der passende Weinbegleiter dazu: „Viognier – Pierick Harrang“ 8,50 € / Flasche, die Rebsorte Viognier begeistert mich gerade zu orientalischen Gerichten mit ihrem facettenreichen, aber nie aufdringlichen Duft und hat genug Körper, um intensiv aromatische Gerichte zu begleiten.

[Zum Anfang](#)

5. Spannende Onlinetastings im Januar

Onlinetasting

Wenn man sich schon nicht treffen kann, so wollen wir zumindest virtuell zueinander finden und das auch nicht einem Gast aus Spanien, der viel zu Terroir und Wein erzählen kann.

Am 23.01 um 19.30 Uhr, 45,- € ist mit Jürgen Wagner von Celler Capcanes aus Montsant geplant. Jürgen ist vor sehr langer Zeit der Liebe wegen zu Wein & "Weib" nach Spanien ausgewandert, wo er zu einem renommierten Önologen wurde, der das "Prioratwunder" mitinitiierte. Wir werden zusammen Ihren neuen Cava, den beliebten Rosado und vier unterschiedliche Terroirweine (Garnacha) verkosten.

Zum zweiten Tasting **am 12.02.2020** mussten wir Volker vom Weingut Schmitt förmlich überreden. Unser "Working Hero" ist eigentlich keine Rampensau, hat aber viel zu sagen. Das kommt der Vinothek nicht nur entgegen, sondern entspricht unserer Philosophie, unserem eigenen Wesen. Selbstdarsteller hat diese Welt, nicht nur im Weinbereich, genug. Zusammen mit Volker öffnen wir den Chardonnay "Spontane Versuchung" und den Non+Ultra, daneben kommen sein Albarino, der Spätburgunder und weitere Kreationen ins Glas. Das Paket gibts für 48,- €.

Alle Teilnehmer erhalten eine Anleitung zum Ablauf und eine Weinliste mit der Möglichkeit sich Notizen zum Tasting zu machen.

Anmeldung bitte telefonisch oder per Email info@vinothek-bruchsal.de , 07257/931394

[Zum Anfang](#)

6. 24/7 Rund um die Uhr für euch da – unsere neue Abholstation

Wir erweitern unsere Öffnungszeiten!

Wer schon weiß, was er will, es aber nicht rechtzeitig in unsere gefüllte Dispensa – Vorratskammer in die Vinothek schafft, dem ermöglichen wir die individuelle Abholung – **jederzeit!**

Abends entspannt nach Feierabend noch den Lieblingsgin abholen oder am Wochenende zum Treffen mit Freunden den Sommerwein auch sonntags mitnehmen, ist nun bei uns möglich.

Mit Hilfe eines persönlichen Pins- den Sie bei der Bestellung erhalten, können Sie ein Fach mit Hilfe des Smartphones und einem QR-Scanner öffnen, und die bestellten Kostbarkeiten aus unserem Abholautomat einpacken.

Bitte rechtzeitig und während der Öffnungszeiten bestellen, so können wir zeitnah die Bestellung zur Abholung vorbereiten! Vielen Dank.

[Zum Anfang](#)