



Voilà – Weinentdeckungen Kurzinfo 5.11.2016

Schlossbergstr. 65, 55411 Bingen

FON: 06721 308 69 69 FAX: 06721 308 69 68

Geöffnet: Fr: 13.00 – 19.30, Sa 10.00 – 16.00 Uhr und nach Vereinbarung

Neu: Bis Weihnachten erweiterte Öffnungszeiten! Zusätzlich Mi & Do 15.30 – 18.30 Uhr

Mitteilungen aus der Schlossbergstraße



„Le Beaujolais Nouveau est arrivé“ heißt es an jedem 3. Donnerstag im November – so auch bei uns und so laden wir auch in heuer wieder zu einem geselligen Abend in die Schlossbergstraße ein. Kommen Sie gut gelaunt am 17.11. ab 18 Uhr zu uns und bringen Sie am Besten noch Ihre Freunde mit.

„Le Beaujolais Nouveau est arrivé“ bedeutet aber auch, dass Weihnachten schon mit mehr „als einem Bein in der Türe steht“. Deshalb werden wir während der Adventszeit wöchentlich wechselnde Themenschwerpunkte anbieten. Solche sind Österreich, Spanien, die Toskana und „preiswerte Festtagsweine“.

Unsere „jungen“ Beaujolais kosten zwischen **5,95 €** und **6,50 €**.

„Der Beaujolais Nouveau“ kommt am Donnerstag, 17. November ab 18 Uhr

(Spenden diesem Abend gehen - wie immer - an **BENINFIZ**.)

Vin de Pays de Vaucluse von La Célestière



An gleicher Stelle stellten wir vor einem Jahr den Landwein von „Le Cinquet“ von Domaine Paret vor. Dieser Wein hat seit dem nichts von seiner Attraktivität verloren und ist nach wie vor ein „Renner“ bei unseren Rotweinen.

So stellen wir heute zum ersten Mal den **Vin de Pays de Vaucluse** von **La Célestière** vor. Dieses Weingut ist das 2. „Kind“ unseres **Château Dalmeran** Winzers Neil Joyce, welches nur wenige Minuten von unserem Ort unserer „Kulinarischen Wochen in der Provence“ entfernt liegt.

Mit dem Weingut **La Célestière** hat sich Neil Joyce einen Traum als Produzent von **Châteauneuf-du-Pâpe**-Weinen erfüllt. Einige von seinen Top-Weinen dieser AOP konnten wir vor kurzem probieren. Sie werden bei der nächsten Bestellung nicht fehlen.

Doch auch bei den einfachen Weinen seiner Weingüter legt Neil Joyce größten Wert auf Qualität. Somit auch bei seinem roten Landwein, der eine Cuvée aus den Rebsorten **Grenache, Cinsault, Syrah** und **Alicante** ist. Die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 50 Jahren. Die zu 100% per Hand gelesene Ernte wird nur in Betontanks vinifiziert.

2013 Vin de Pays de Vaucluse, IGP, La Célestière, Châteauneuf du Pâpe 6,50 €

Kommen Sie, probieren Sie und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten!

Château de Manissy, Tavel (Côtes du Rhône)



Ein Wein - als Vorgeschmack aufs Paradies?

Dies steht auf einem der Fässer im Keller des Weinguts.
Heute ist es der Name eines der Topweine von Manissy

Probieren Sie selbst!

Wenn man gute Produkte sucht, dann liegt man mit Betrieben, die einst in der Hand der Kirche waren selten falsch. So ist es auch bei **Château Manissy**.

In diesem Jahr feiert das Weingut sein 100-jähriges Bestehen. Gegründet von den "heimgekehrten" Missionaren der "**Sainte Famille**", wurde es vor gut 15 Jahren aufgrund von „Nachwuchsproblemen“ in die Hände des Winzers **Florian André** übergeben. Für ihn ist es eine Herausforderung moderne Weine unter Wahrung der Tradition aus den fast 100 Jahre alten Rebstücken zu erzeugen.

Als in Tavel gebürtiger Winzer, liegt für ihn natürlich ein besonderes Interesse bei den Weinen dieser „Appellation“, also in der Erzeugung eines der weltweit bekanntesten Rosés, des TAVEL.

Doch auf **Château de Manissy** wird nicht nur der roséfarbene **Tavel** erzeugt!

Der Weinort „Tavel“ liegt mitten im Gebiet der Côtes du Rhône-Weine. Somit werden von Manissy in den zu Tavel benachbarten Orten, „klassische“ Weine dieser Region erzeugt.

Diese sind u.a.:	2014	Syrah, Vin de Pays d’OC, rot	5,25	€
	2015	Côtes du Rhône, rot	6,95	€
	2014	Tavel „Cuvée des Lys“, rosé	10,95	€
	2013	Lirac, rot	10,95	€
	2012	Lirac „Avant-Goût du Paradis“, rot	17,50	€
	2012	Châteauneuf du Pape, rot	26,50	€



Die Küche des Midi

– Ein kulinarischer Reiseführer von Ute Meyer –

Dieses Buch enthält viele wertvolle Rezepte, Tipps und Hintergründe zu Orten und Weingütern rund um die Gegend von unserem provenzalischen Domizil in St. Remy. So werden u.a. auch unsere Weingüter **Mas Sainte Berthe** und **Château Dalmeran** sehr gelungen portätiert.

Das Buch ist bei uns erhältlich. (gebunden, 208 Seiten) **21,- €**



Florenz

Kulinarische Woche 2017 wieder in der Toskana

Das Ziel unserer nächsten „Kulinarischen Woche“ liegt bei Montespertoli in der Toskana und ist in etwa gleich weit von Florenz, Siena und San Gimignano entfernt. Das Haus bietet neben 5 geschmackvoll eingerichteten Zimmern mit eigenem Bad alles was wir brauchen: Küche, Pool und eine herrliche Umgebung. An 5 Abenden wird gemeinsam gekocht. Tagsüber bieten wir Ihnen ein Begleitprogramm. Die Teilnahme daran ist freiwillig. Sind Sie neugierig?

Weitere Infos unter: www.ecrivin.de/body_toskana.htm