



BERTSCH & GASSERT

---

ONLINE-WEINPROBE

---

25. APRIL 2020

Liebe Freunde des Weinhauses Bertsch & Gassert,

außergewöhnliche Umstände erfordern kreative Antworten. Weil wir aus aktuellem Anlass leider keine Weinproben in unserem Probierkeller und in unserem Speicher durchführen können - Ihnen aber dennoch den Frühling mit leckeren Tropfen versüßen möchten, gehen wir neue Wege!

**Wir bringen unsere Weinproben zu Ihnen nach Hause!**

Sie haben sich für das **Premiumpaket** entschieden! Die Beschreibungen der Weine liegen anbei, so können Sie gleich sehen, ob es sich um einen leichten Terrassenwein oder ein Tropfen für den ganz besonderen Genuss handelt.

**On top:** Sie möchten quasi live bei der Verkostung dabei sein? Sehr gerne! Zum geplanten Termin unserer ersten Weinprobe am 25. April 2020 stellen wir Ihnen auf Instagram jeden Wein in einem kurzen Video vor und stossen „persönlich“ mit Ihnen an... der Start für unsere erste gemeinsame „Online-Weinprobe“.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verkostung Ihres Premiumpakets und freuen uns, sie hoffentlich bald wieder bei unseren regulären Weinproben begrüßen zu dürfen.

Wenn Ihnen ein Wein besonders gut geschmeckt hat, erhalten Sie bei der nächsten Bestellung wie gewohnt 10 % Rabatt.

Herzliche Grüße und bitte bleiben Sie Gesund,  
Ihr Bertsch & Gassert Team

Weitere Infos finden Sie hier:

Web: [www.bertsch-gassert.com](http://www.bertsch-gassert.com)

Instagram: [www.instagram.com/weinhaus\\_bertschundgassert/](https://www.instagram.com/weinhaus_bertschundgassert/)

Mail: [bertsch-gassert@web.de](mailto:bertsch-gassert@web.de)

Tel: 06151 24864

Mobil: 0170 1884864 und 01578 4063919

## PREMIUMPAKET

### WEISS:

- D - „Blanc de Blancs“, Klerner – VK: 7,90€
- D - Liter Wallufer Riesling Trocken „Edition Klerner“ – VK: 5,90€
- F - „Millet“ Côtes de Gascogne, Domaine de Millet – VK: 6,90€
- F - “Anciens Temps” Sauvignon-Chardonnay – VK: 6,90€
- I - Verdicchio “Vignedileo” – VK: 7,90€

### ROSÉ:

- D - Rosé trocken, Klerner – VK: 7,90€
- F - “Le Petit Pont” Rosé Pays d’Oc – VK: 5,90€

### ROT:

- F – Ventoux “Terraventoux” – VK: 6,90€
- F - “Duo du Midi” Malbec-Cabernet Franc – VK: 6,90€
- I - “Rosso Passo” Rosso del Veneto – VK: 6,90€
- I - “Montalcino” Chianti Riserva – VK: 8,90€
- E - “La Fuente” Navarra Crianza – VK: 8,90€

#### **D - „Blanc de Blancs“, Klerner – VK: 7,90 €**

Das Weingut Klerner befindet sich in Walluf, dem historischen Tor zum Rheingau. Die älteste Weinbaugemeinde des Rheingaus ist die "erste Perle" in der Kette der Rheingauer Riesling-Route am Rhein. Das familiengeführte Weingut wurde bereits 1870 gegründet und ist schon in der fünften Generation im Weinbau aktiv. Das Weingut überzeugt durch sehr gute Weine aus den besten Wallufer Lagen. Dieser Wein kommt aus einer Einzellage – dem Wallufer Gottesacker. Diesen Blanc de Blancs kann man fast als Sauvignon Blanc bezeichnen mit der typischen blumigen Nase, denn er besteht aus 99% Sauvignon Blanc und 1% Riesling mit leichter Stachelbeernote.

Ein toller Frühlings- und Sommerwein, der mit 12,5% Alkoholgehalt ideal zu leichten Speisen und perfekt in die Spargelzeit passt.

#### **D - Liter Wallufer Riesling Trocken „Edition Klerner“ – VK: 5,90 €**

Dieser Riesling ist ein echter Rheingau Klassiker und man darf ihn als Synonym für deutsche Weinbaukultur schlechthin bezeichnen. Dieser elegante Schoppenwein überzeugt mit seiner Leichtigkeit und Frische als idealer Begleiter für die Sommerzeit – ein Genuss zum Spargel, perfekt beim Picknick, zum Grillen und als Sundowner – der ultimative Terrassenwein!

Ein typischer Rheingau-Riesling mit wunderschönen Zitrusaromen und leichten Pfirsichnoten. Im Mund spiegelt sich ein ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel wider. Die Literflasche des Riesling „Edition Klerner“ ist im Preis-Genuss-Verhältnis unschlagbar.

#### **F - „Millet“ Cotes de Gascogne, Domaine de Millet – VK: 6,90 €**

Die Weinberge der Domaine de Millet befinden sich auf Hügellagen im westlichen Teil des Armagnac Anbaugebietes. Hier wachsen die Reben auf Sandböden und wasserdurchlässigen Tonschichten, somit sind die notwendigen Wasserreserven bei sehr trockenem und warmem Klima gesichert. Der Familienbetrieb mit 46 ha wird bereits in 5. Generation bewirtschaftet.

Wir haben hier einen 100%ige Sauvignon Blanc mit hellgelben Reflexen im Glas. Er hat einen intensiven, lebhaften Duft mit ausgeprägten blumigen Noten. Durch seine leichte Säure eignet er sich ideal als Aperitif zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

Dieser Wein ist bei nationalen Prämierungen in Frankreich schon mehrfach ausgezeichnet worden.

## **F - "Anciens Temps" Sauvignon-Chardonnay – VK: 6,90 €**

Dieser Vin de France wurde mit der Goldmedaille bei einer nationalen Prämierung ausgezeichnet. Im Glas haben wir eine Cuvée aus 50% Sauvignon Blanc aus der Gascogne und 50% Chardonnay aus dem Languedoc Gebiet.

Der Sauvignon Blanc wird imahltank ausgebaut, der Chardonnay hingegen im großen Holzfass. Die 3-stündige Maischestandzeit bewirkt eine effektive Verbindung der fruchtigen Aromen aus der Beerenhaut mit dem Most. Die gekühlte Fermentation garantiert höchste Qualität.

Diese Cuvée kann man als durchaus atypisch bezeichnen, da völlig unterschiedliche Charaktere aufeinanderprallen. Die Spritzigkeit des Sauvignons trifft auf die Geschmeidigkeit des Chardonnays. Als Resultat erhält man Noten von Pfirsich, Karamell und Zitrone.

## **I - Verdicchio "Vignedileo" – VK: 7,90 €**

Dieser Wein stammt aus den Marken in Mittelitalien. Die Reben wachsen auf einem ca. 30 km breiten Streifen Hügelland zwischen dem Apennin und der Adria. In der Stadt Jesi konzentriert sich ein Großteil der Weißweinproduktion der Marken. Der 100% Verdicchio mit 12,5% Alkohol gilt als Exportschlager der Region. Die Kellerei ist ein kleiner Betrieb mit 17 ha Rebfläche und einer überschaubaren Jahresproduktion von 30.000 Flaschen – klein aber fein. Dieser goldgelbe Wein mit grünen Reflexen, intensiven exotischen Aromen und einem authentischen sortentypischen Geschmack hat eine gute Mineralität und Länge.

## **D - Rosé trocken, Klerner – VK: 7,90 €**

Wir haben hier im Glas einen blauen Spätburgunder – in Frankreich auch Pinot Noir genannt. Dieser Wein wurde aus der besten deutschen Rotwein-Rebsorte bereitet. Die Reben wachsen auf der Einzellage „Wallufer Berg Bildstock“ im Rheingau. Dieser Wein ist eigentlich ein „Blanc de Noirs“ – wegen der intensiveren Farbtönung wurde er jedoch als Rosé eingestuft. Die Trauben werden hell gekeltert, denn eine schonende Verarbeitung steht an erster Stelle. Eine vorsichtige Pressung der roten Trauben (2 Stunden nach der Lese) ist von großer Wichtigkeit. Das Rebgut ist natürlich nicht Maischevergoren, sondern nur der Saft. Im Geschmack hat er fruchtige Erdbeer- und Himbeernoten und im Glas präsentiert er sich in einem wunderschönen Lachston. Dieser einzigartige Rosé ist der ideale Sommerwein für den gehobenen Genuss!

#### **F - "Le Petit Pont" Rosé Pays d'Oc – VK: 5,90 €**

Die Domaine Preignes le Vieux liegt im Herzen des Languedoc-Gebiets. Seit fünf Generationen erzeugt die Familie VIC besondere Weine, die ihren Charakter dem einzigartigen Terroir aus Basalt und kalkhaltigen Lehmböden verdanken. Im Glas leuchtet die Cuvée aus Grenache und Cinsault in einer schönen Lachsfarbe. Mit seiner angenehmen und animierenden Frische ist „Le Petit Pont“ der perfekte Sommerwein. Mit seinen 12,5% Alkoholgehalt passt er ideal zu Sommersalaten, hellem Fleisch und milden Käsen.

#### **F – Ventoux "Terraventoux" – VK: 6,90 €**

Dieser schon mehrfach prämierte Rotwein kommt aus dem Herzen des südlichen Rhône-Tals. Die Weinberge erstrecken sich auf neun Gemeinden am Fuße des Mont-Ventoux in ca. 350 bis 650m Höhe. Im Glas haben wir hier eine Cuvée aus 75% Grenache von ca. 30 Jahre alten Rebstöcken und 25% Syrah von 15 Jahre alten Rebstöcken. Der 13,5%ige „Terraventoux“ mit seiner leuchtenden rubinroten Farbe bietet in der Nase Fruchtaromen von kleinen Beeren. Im Mund spiegelt sich seine fruchtige Note mit einem mittelschweren Körper wider und damit ist er ein Genusswein „par excellence“.

#### **F - "Duo du Midi" Malbec-Cabernet Franc – VK: 6,90 €**

Dieser Vin de France entstammt aus selektierten Parzellen des mediterranen Languedoc. Das mediterrane Klima sorgt für einen hohen Reifegrad der Trauben und somit für viel Fülle und würzige Aromen dunkler Früchte. Diese Cuvée aus 50% Malbec und 50% Cabernet Franc ergibt ein interessantes „Duo“, bei dem sich die Rebsorten optimal ergänzen können. Der „Duo du Midi“ glänzt in einem tiefen Granatrot und hat eine volle Nase von dunklen Früchten und leichten Vanillearomen. Er passt mit seinen 13% Alkohol ideal zu kräftigen Käsesorten.

#### **I - "Rosso Passo" Rosso del Veneto – VK: 6,90 €**

Der "Rosso Passo" stammt aus dem Veneto am östlichen Ufer des Gardasees. Hier wachsen die Reben der Cuvée aus 50% Merlot und 50% Sangiovese auf Kalk- und Tonböden. Wir haben hier einen Wein mit einer großen Struktur und kräftiger rubinroter Farbe im Glas. Sein intensiver Geruch erinnert an Waldbeeren. Im Geschmack ist er mit 12,5% Alkohol intensiv, samtig und harmonisch. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu unterschiedlichen Gerichten, wie z.B. Fleischgerichten und kräftigen Käsesorten aber auch gegrilltem Fisch. Wir finden: der perfekte Speisenbegleiter für das gesamte Menü!

### **I - "Montalcino" Chianti Riserva – VK: 8,90 €**

Eine besondere Charakteristik des Anbaugebietes von Montalcino stellt seine Gliederung in vier Hanglagen mit verschiedenen Mikroklimen dar, die einen wesentlichen Einfluss auf die Typizität der Weine ausüben. Mit einer Vielfalt an Mineralsalzen ist die Bodenzusammensetzung ausgesprochen unterschiedlich. Wir haben eine handgelesene Cuvée aus 90% Sangiovese, 5% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon im Glas. Der „Montalcino“ wird 12 Monate in französischen Barriques-Fässern ausgebaut, bevor er für drei weitere Monate in der Flasche verfeinert wird. Er leuchtet in einem Rubinrot und bietet eine intensive Nase mit raffinierten, vielfältigen fruchtigen Noten. Ein finessenreicher, wunderbar gereifter Chianti Riserva, der perfekt zu reifem Käse und kräftigen Pastagerichten passt.

### **E - "La Fuente" Navarra Crianza – VK: 8,90 €**

Für den Anbau des „La Fuente“ wurden die besten Weinberge ausgewählt. Rote mergel- und sandhaltige Böden prägen den Charakter des Cabernet-Sauvignons und Tempranillotrauben. Die Komplexität des Navarra Crianza wird durch die Diversifikation der Böden und der Klimaströmungen zu einem exzellenten Aroma vereint. Die Cuvée aus 60% Cabernet-Sauvignon und 40% Tempranillo reift 12 bis 14 Monate in französischen Eichenfässern. Beide Weine ruhen sechs Monate getrennt im Fass bevor die Vollendung der Crianza für weitere sechs Monate reift. Ein elegantes Rubinrot mit violetten Schattierungen spiegelt sich hier im Glas wider. Mit Aromen von Cassis, Brombeere und Lakritze hat dieser spanische Wein ein perfektes Gleichgewicht von Frucht und Säure. Sein sanfter und runder Geschmack bietet ein langes Finale und passt ideal zu roten Fleischgerichten wie Rind und Lamm aber auch zu vegetarischen Aufläufen oder herzhaften Vorspeisen.