



Das Beste vom Feinsten

Sind Sie auf der Suche nach kulinarischen Neuheiten und lokalen Köstlichkeiten? Möchten Sie Ihre Familie und Geschäftspartner zu Weihnachten mit genussvollen Besonderheiten verwöhnen? Oder lieben Sie Zutaten, mit denen Gerichte einfach noch eine Spur besser schmecken? Dann lohnt sich ein Besuch auf unserem quirligen Marktplatz der Genüsse. Wir waren für Sie in Punkto Feinkost unterwegs und haben jede Menge Ideen für Sie mitgebracht.

Alde Gott Golfer-Weine

Hole-in-one

Golfer lieben das genussvolle Leben und dazu gehören auch entsprechende Weine, von entsprechender Qualität. Gemäß diesem Grundsatz hat die Alde Gott Winzer eG, drei neue Golfer-Weine auf den Markt gebracht, die sich alle durch Individualität und fruchtige Aromen auszeichnen. „Der Dynamische“ der drei Golfer Weine ist ein Pinot Noir trocken (Spätburgunder Rotwein) mit „Feiner Waldbeerenromantik“, der „Schwungvolle“ (Grauer Burgunder) präsentiert sich mit Birnen und Grapefruitaromen. Der „Verführer“ ist ein Pinot Noir Rosé

(Spätburgunder) trocken und zeichnet sich durch feine Fruchtaromen von Quitte und Kirschen aus. Preis des Trios un die XXX Euro. ■



Golf-Genuss in drei Rebsorten: Die Sonderedition der Alde Gott Winzer eG.

Weine aus Übersee

Handverlesene Globetrotter

Wer die Weinwelt etwas weiter kulinarisch bereisen möchte, findet in Christians Weinwelt einen Anbieter, der sich auf besondere Übersee Weine spezialisiert hat, die kleinen, familiengeführten Gütern entstammen. Es zählt Qualität, nicht die Masse. Hier stellt das Unternehmen die Weine von Dry Creek Vinyard, den Zinfandel Spezialisten, vor. Zwei Top Zinfandel zum Top-Preis: 2009 Heritage Zinfandel. Ausgewogen, elegant, europäischer Charakter, sanfter Abgang, Himbeeren, Brombeeren, Anis, Pfeffer. Um 17 Euro. 2008 Somers Ranch Zinfandel. Exzellente Tiefe und Konzentration, langer Abgang, feste, seidige Tannine, Schwarzkirsche, Schokolade, Cassis, Pfeffer. Um die 25 Euro. ■

Diese Weine gibt es im Restaurant „Goldener Pflug“, oder im Webshop. weinwelt@christianhess.de, www.christians-weinwelt.de.



Coeur de Cognac Fruchtig!

Coeur de Cognac aus dem Hause Rémy Martin wurde 2007 von der Kellermeisterin Pierrette Trichet kreiert. Ihr Ziel war es einen fruchtigen und sanften Cognac anzubieten. Mit Coeur de Cognac ist es ihr gelungen einen modernen Cognac zu kreieren, der die verführerischen Noten reifer Sommerfrüchte mit dem Versprechen eines unglaublich sanften Geschmackserlebnisses verbindet. Coeur de Cognac ist wie alle Cognacs aus dem Hause Rémy Martin ein Fine Champagne Cognac und wird nur aus den besten Trauben der Grande und Petite Champagne – aus dem Herzen der Region hergestellt. Um die 40 Euro. ■



Eignet sich sehr gut als Aperitif auf zwei Eiswürfeln: Coeur de Cognac.



WINZER DES JAHRES 2006, 2008 & 2009

1. PLATZ IM DLG TOP 100 RANKING SEIT 2008

„Willkommen zurück!“

heißt es für das Pferd in unseren Weinbergen.
In ausgesuchten Lagen
wollen wir ohne jeden Einsatz von Maschinen,
dafür mit der Kraft und dem Gespür von Mensch und Pferd
neue, nachhaltige Wege gehen.
Ein Mehr an Anstrengung, Zeit und Schweiß
werden schon jetzt mit
vitaleren Reben und einem freundlichen Schnauben belohnt.

August Ziegler