



Fachhandel für Wein und Spirituosen

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

Voßwinkel, den 08.04.2024

Und hier unsere unschlagbaren Angebote für alle Wein- und Spirituosenliebhaber

Wir empfehlen:

Aus unserer Weinabteilung

Neu im Programm

Von der Kellerei Girlan, Girlan/Eppan an der Weinstraße, Südtirol, Italien





Platt & Riegl Pinot Bianco 2022- 0,75l. Fl Preis: 12,90€ (17,20€/Liter)

Weißwein

Rebsorte: 100% Pinot Bianco

Alkoholgehalt: 14,0%

Serviertemperatur (C): 10° – 12°

Weinbauzone: Eppan Berg

Höhenlage: 400 - 550m über dem Meeresspiegel

Bodenart: Ton, Kalk und Kies

Ausbau: 50% Stahltank, 50% großes Holzfass (50hl)

Alkoholgehalt: 14,0 % vol.

Restzucker: 2,4 g/l

Säure: 5,9 g/l

Enthält Sulfide

Für diesen Wein verwenden wir ausschließlich die besten Trauben der Sorte Weißburgunder, die im Überetsch auf einer Höhe von 450 – 550m ü.d.M., in gut belüfteten Weinbergen angebaut werden. Die verschiedenen Kombinationen der Anbauböden – Ton, Kalk und Kies – verleihen dem Wein einen einzigartigen Charakter.

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet für ca. 50% des Traubenmostes im Edeltank und 50% im großen Holzfass (50hl.) statt. Im Holzfass wird im Anschluss an die Gärung der biologische Säureabbau durchgeführt. Der Ausbau erfolgt weitere 6 Monate auf der Feinhefe.

Der Weißburgunder zeichnet sich durch kompakte Trauben mit kleinen grünlichen Beeren aus. Er ist die meistverbreitete weiße Rebsorte in Giralan. Dank seines delikaten, frischen und gleichzeitig vollen Charakters eignet sich der Platt&Riegl Pinot Bianco gut für alle möglichen Gelegenheiten. Er passt sehr gut zu Vorspeisen sowie Fischgerichten und wird als Aperitif sehr geschätzt.



<https://www.schlerngold.de/produkt/platt-riegel-075l-fl/>

Weingut Heinrich Gies, Friedelsheim, Pfalz, Deutschland



Das Bad Dürkheimer Weingut Heinrich Gies & Sohn entstand im Jahr 1861. Die weltberühmten Rebflächen entlang der Pfälzer Weinstraße bescherten dem Weingut über viele Jahrzehnte edle Tropfen.

Spätburgunder Blanc de Noir 2023 -0,75l. Fl **Preis: 8,50€ (11,33€/Liter)**

Weingut Weingut Heinrich Gies, Friedelsheim, Pfalz – 0,75l.Fl. Rotwein Weiß
ausgebaut, trocken
Rebsorte: Spätburgunder
Ausbau: Edeltank
Alkoholgehalt: 12,5 %vol.
Restzucker: 4,5 g/l
Säure: 5,1 g/l
Trinktemperatur: 10 – 12°C
Enthält Sulfide

Feinnussiges Bukett mit einem Hauch Aprikose und Himbeere, frisch und lebendig, feine Frucht. Sehr schöner Terrassenwein, schmeckt gut zu sommerlichen Gerichten wie z. B. Salat mit Hähnchenbrust, Pasta, gegrilltes helles Fleisch.

<https://www.schlerngold.de/produkt/spaetburgunder-blanc-de-noir-075l-fl/>



Weingut Dürnberg, Weinviertel, Österreich

Unser Betrieb arbeitet zertifiziert nachhaltig, alle unsere Weine sind zertifiziert vegan.



Das Weingut

Das Weingut Dürnberg befindet sich im traditionsreichen Weinort Falkenstein, dem historischen Herzen des Weinviertels. Seit dem 12. Jahrhundert ist der Weinbau hier belegt, und zwischen dem 13. Jahrhundert und dem 17. Jahrhundert wurden die Weinbauangelegenheiten zwischen Wien und Brünn vom Falkensteiner Berggericht geregelt. An diesem Brennpunkt der alten und neuen

Weinkultur entspringt ein Wein von unverkennbarer Aromatik und tiefer Würze.

Die kühle Charakteristik der Weine ist die Folge eines außergewöhnlichen Terroirs. Auf den kalkreichen Böden und Dank eines günstigen Mikroklimas erreichen die Trauben eine ideale Reife so entstehen Weine mit feiner Aromatik, ausgeprägter Frucht und vitalem Säurespiel.

Was das Terroir in die Trauben bringt, wird am Weingut Dürnberg auf schonungsvolle Weise erhalten und glanzvoll inszeniert – Dank einer Vinifizierung, die den vitalen Typus des Weinviertler Weins zur Geltung bringt und durch die Kreationen von Weinen, in denen sich Tradition und Moderne raffiniert vereinen.

Hocheck, Pinot Noir, Rotwein trocken, – 0,75l.Fl.

Preis: 15,90 (21,20€ / Liter)

Rotwein, trocken

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 5,0 g/l

Boden: Sandig und leicht

Das Hohe Eck des Rosenbergs ist in mancher Hinsicht ein besonderer Platz und eine der besten Weinlagen. Hier war vor 15 Mio. Jahren die Küste des Urmeeres Thetys, bevor die Auffaltung der Alpen den Meeresboden emporhob und zum Weinberg werden ließ. Im oberen Teil durchzieht eine Austernbank den heutigen Weingarten. Schalen mit 5 cm Dicke von vermutlich Hundert Jahre alten Muscheln finden sich dort. Der Boden ist recht sandig und leicht, gut drainiert und besonders geeignet für sensible Burgunderpflanzen. Die Ausrichtung nach Ost-Südost bringt den Pflanzen die ideale Besonnung: Durch die Morgensonne früh erwärmt und vor der prallen Nachmittagshitze geschont.

Der Wein ist bewußt in der großen Tradition des Burgund gehalten. Der moderate Alkoholgehalt von 13%, die Verwendung der richtigen Fässer um jede Überholzung zu vermeiden, die burgundische Art hervor zu heben, ist eher dem Florettfechten als dem Säbel verwandt. Der Wein muß feingliedrig und elegant bleiben, soll nicht nur beeindruckend sondern auch besonders bekömmlich sein, Lust auf mehr machen. Niedrige Erträge und selektive Lese sind klare Voraussetzung. Die Maische wird im Bottich zwei mal pro Tag umgewälzt, nach ca 10 Tagen ganz sanft gepresst und in speziell für diesen Weintypus erzeugte Fässer der berühmten Käferei Taransaud zum Reifen gebracht. Nach einem Jahr kommt der Wein ohne Feinfiltration in die Flasche.

Charakteristik: Helles Kirschrot mit lohfarbenen Rändern. Ätherisches Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangenesten zeigt sich im Duft und am Gaumen. Der Wein wirkt vital, mit schön strukturierten Tanninen, zarter Vanille. Die finessenreiche Frucht bleibt bis zum Schluß. Besonders animierender Nachklang. Trinkreife ab 3-5 Jahren nach der Ernte. Dekantieren oder Lüften für 1-2 Stunden. In den ersten Jahren die Flasche am besten am Vortag öffnen.

Speisempfehlung: Burgunder-Rindsbraten, Coque au Vin, gebratene Ente, Schokoladengerichte nicht zu süß

Serviertemperatur: 15-17° C

<https://www.schlerngold.de/produkt/hocheck-pinot-noir-rotwein-trocken-075l-fl/>



Zum Start der Spargelsaison empfehlen wir:

Falko, Muscateller-Cuvée, Weißwein trocken 0,75l.FI

Preis: ~~9,20€~~, **jetzt 8,50€** (11,33€ / Liter)

Weißwein, trocken

Rebsorten: Muskateller 50%, Welschriesling 40%, Sauvignon Blanc 10%

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

Restzucker: 5,0 g/l

Säure: 6,0 g/l

Riede/Lage: Eckartsberg, Falkenstein

Boden: Toniger Lehm mit Kalkadern

Verschlussart Schraubverschluss

Cuvée aus Welschriesling, Muskateller und einem Schuß Sauvignon Blanc. Frisch und duftig, der Frühling im Glas! Noten von Flieder und Holunderblüten wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung verleiht dem Wein einen schönen Trinkfluß. Macht Lust auf ein zweites Glas.

Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden

Leichte Vorspeisen (Gemüserohkost mit Dip-Sauce, Artischocken in Sauce Vinaigrette, Gazpacho), Fischsuppe, Spargelgerichte, Prosciutto mit Melone, Pizza Napoletana, Backhendl-Salat, Fritto Misto, Kalbsbeuschel, Saltimbocca alla Romana, Rahmschnitzel, Chop Suey, Pilaw

<https://www.schlerngold.de/produkt/falko-muscateller-cuvee-weisswein-trocken-2019-075l-fi/>



Wir empfehlen:

Aus unserer Spirituosenabteilung:

Wir empfehlen:

Aus unserer Spirituosenabteilung:

Schlerngold Haselnuss Geist 40%

Nuss-Nougat-Creme flüssig! Ein ganz besonderes Destillat, welches aus erlesenen, gerösteten Haselnüssen hergestellt wird.

Der intensive Nussgeschmack und seine Weichheit am Gaumen lassen seinen Genuss zu einem besonderen Trinkerlebnis werden. Farbe: klar

Preisstaffel:	0,20l = 8,90€	Angebotspreis:	8,30€ (41,50€/Liter)
	0,35l = 14,08€	Flaschen	13,20€ (37,71€/Liter)
	0,50l = 18,50€	mit	17,10€ (34,20€/Liter)
	0,70l = 25,40€	integriertem	23,70€ (33,86€/Liter)
	1,0l = 35,40€	Ausgießer	33,20€ (33,20€/Liter)

Angebotspreis Flasche mit Schraubverschluss, 1l = 31,90€ (31,90€/Liter), nicht im Webshop erhältlich, bei Bedarf, bitte E-Mail an hauschulte@schlerngold.de



<https://www.schlerngold.de/produkt/schlerngold-haselnuss-geist-40/>

Hauschulte
SCHLERNGOLD
Fachhandel für Wein und Spirituosen

Hermann Hauschulte
Wein und Spirituosen
Haarhofstraße 40
59757 Arnsberg-Voßwinkel | Sauerland
Tel. +49 (0) 2932 12 81
hauschulte@schlerngold.de

Mein Konto | Kontakt | Zahlungsarten | Versandarten | Widerrufsbelehrung | AGB

Alle Angebote gültig bis 19.05.2024, solange der Vorrat reicht.

Wir sind wie gewohnt für Sie da, mit unserem Onlineshop oder auch per Abholung vor Ort bei uns in der Haarhofstraße 40 in Arnsberg Voßwinkel, bitte um vorherige Anmeldung.

Besuchen Sie auch unseren Webshop

www.schlerngold.de

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

probieren geht über Studieren, meinten schon die alten Römer, oder so...

Aber es ist etwas dran an diesem Spruch, deshalb laden wir Sie ein unsere Weine und Spirituosen auch zu verkosten, sobald es die Lage wieder zulässt.

Gruppen zwischen 8-14 Personen sind ideal. Bitte sprechen Sie uns an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Wir stellen Ihnen auch gerne individuelle Geschenke für den privaten oder auch gewerblichen Bereich zusammen. Für Ihre Mitarbeiter oder Kunden, liebevoll verpackt nach Ihren Wünschen, sprechen Sie uns einfach an. Auf Wunsch versenden wir auch Ihre Geschenke gerne für Sie.

Wir wünschen Ihnen noch schöne und entspannte Frühlingstage bei einem guten Glas Wein oder erlesenen Spirituosen, vor allem viel Gesundheit!

mit freundlichen Grüßen, Ihr

Fachhandel für Wein und Spirituosen

Hermann Hauschulte

Haarhofstraße 40

59757 Arnsberg



Fachhandel für Wein und Spirituosen

Tel.: 0049 2932 1281

Mobil: 0049 17655026870

hauschulte@schlerngold.de

www.schlerngold.de

unsere Öffnungszeiten: jederzeit, nach vorheriger Absprache

Wenn Sie keinen Newsletter mehr bekommen möchten, informieren Sie uns bitte kurz per Mail