

WEIN + BARBECUE OPEN AIR DEGUSTATIONEN



ESSEN + TRINKEN IN DER WEINVILLA

WEIN + BARBECUE

EIN BISSCHEN WIE EIN SOMMERFEST

FREITAG, 12. JULI 16 - 21 UHR
SAMSTAG, 13. JULI 11 - 15 UHR

Zum „richtigen“ Sommeranfang zeigt sich die WeinVilla von ihrer mediterranen Seite, und das direkt an zwei „Wochenendtagen“. Da dürfte eigentlich jeder „unterkommen“, was an nur einem Tag wegen Platzmangel oft nicht klappt.

Motto:
Spaß haben, lecker essen, tolle Weine probieren,
mit netten Leuten reden...

Leckeres vom Grill und aus der Grillpfanne, Salate,
knackiges Sommergemüse, feine „homemade“ Dressings,
dazu eine Anzahl Sommerweine mit Infos zu Machern
und gemacht werden.

Die Portion mit „von allem etwas“ ist für schlappe € 20,- p.P.
zu haben. Anmeldung wird erbeten: 02 03-3 46 39 00

OPEN AIR DEGUSTATIONEN

REGELMÄSSIG AUF UNSERER TERRASSE

Finden regelmäßig draußen auf der Terrasse statt, bei Schnee und Sturm auch drinnen. Neben den in diesem Brief angekündigten Weinen trifft alle naselang was Neues ein.

Je nach Sachlage informieren wir kurzfristig über unseren Liveticker, über Instagramm, Facebook, Website oder (... es wird noch gesprochen bei uns...) per mündlicher Auskunft am Telefon oder in der WeinVilla.

Sie probieren ohne Zeitdruck und Stress...



SONDERFÜLLUNG SAUERSTOFF 2.0

DIE WEINE DES SOMMERS



DIE WEINVILLA-EDITION

Der letzte Sommer hat uns nicht nur außergewöhnlich schönes Wetter beschert, sondern auch den außergewöhnlichen Starterfolg unseres Projektes „Weinvilla Edition“. Als Sonderfüllung – kreiert zusammen mit unseren Freunden vom pfälzischen „Gut von Beiden“ – brachte dieses Projekt nicht nur sensationell erfolgreichen Verkauf, sondern auch viel Anerkennung. Nur zu natürlich, das wir das wiederholen, besser noch ausweiten wollen...

... ALSO KEHRTEN DIE TÄTER WIEDER ZUM TATORT ZURÜCK...

Folgerichtig waren wir in der Pfalz, natürlich bei Phillip und Jochen in Kleinfischlingen (GutvonBeiden) und weil wir schon einmal da waren, auch beim Weingut Heiner Sauer in Böchingen.

Das Ergebnis: In diesem Jahr wird es Zuwachs geben. Neben den im vergangenen Jahr (s.o.) sehr schnell ausgetrunkenen Riesling und Rosé (wird es etwas Prickelndes in Kooperation mit GutvonBeiden geben – aber pssst... mehr dürfen wir hier noch nicht verraten. Wir füllen voraussichtlich Ende Mai, sodaß ab Anfang Juni, spätestens aber zum Traumzeitfestival probiert werden kann. Damit die Wartezeit nicht zu lang wird – die Temperaturen geben ja wie im vergangenen Jahr die Schlagzahl vorkommt nun das zweite Projekt aufs Tableau.



LEBENSELIXIER

SAUERSTOFF 2.0

Im letzten Jahr „weggegangen“ als wäre er lebensnotwendig – und irgendwie ist er das ja auch – haben wir ihn zusammen noch etwas besser gemacht und freuen uns ab Anfang Mai sehr auf die Weinvilla-Editionen Sauerstoff 2.0 Cuvee Rose 2018 und Cuvee Weiß 2018. Beide glänzen durch eine ausufernde Frucht, eine erfrischende Säure und ein ganz leichtes Prickeln aus der Gärungskohlensäure.

SAUERSTOFF 2.0 ROSÉ

Im Bouquet dominieren Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren, ergänzt durch Grapefruit und Noten von Veilchen. Subtiles Rotfrucht-Potpourri! Am Gaumen zeigen sich delikate Noten von Kirschen und Limetten. Kommt von Ton-Kalkböden. Zu leichter Sommerküche, Salaten, Fingerfood.

SAUERSTOFF 2.0 WEISS

Bei den Rebsorten gibt's ne große Überraschung: Cabernet Blanc, Johanner, Sauvignac! Kennen Sie nicht? Einfach in der Villa probieren! Sanftes säuregepuffertes Bouquet/Noten von Birnen, Pfirsich und Lychee in Mund und Nase. Die feine Gärungskohlensäure wirkt als „Freshmaker“. Trotz seiner Finesse angenehm lang am Gaumen. Animiert stets zu einem kleinen „Nachschluck“.

Bioland-Weingut Heiner Sauer, Böchingen
„Sauerstoff“ Rose + Weiß, 2018
Weinvilla-Edition
je € 9,75 // 0,75 Liter-Flasche



Die WeinVilla
Mülheimer Straße 103 47058 Duisburg

WEIN DES MONATS

EIN CONNOISSEUR FÜR € 6,50

Es ist selten, daß wir ein Weingut in allen drei „Farben“ durchgängig ins Sortiment nehmen, weil in den meisten Fällen einer der Weintypen niveaumäßig abfällt. Insofern war für uns bei der Domaine Haut Marin nach dem großartigen Verkostungssieg des Weißes und des Rosés klar: Da kann nichts Großes mehr kommen. Weit gefehlt. Mehr zufällig und aus dem Gefühl heraus „...nach 68 verkosteten Weinen kann der nicht stehenbleiben“ nahmen wir alle Konzentration zusammen und wurden reich belohnt. Der sanft-saftige butterweiche rote Gascogner zauberte ein Lächeln in die Gesichter der ermüdeten Verkoster und ein großes „K“ für Kaufen ins Verkostungsbuch. Volle satte rote und dunkle Früchte in Mund und Nase, extrem milde Gerbstoffe, spannende Würznoten und ein sanfter runder Abgang mit cremigen Nachhall. Hier wissen Könner u. a. mit den regionalen Rebsorten Tannat und Egiodola umzugehen. Gut gekühlt ein grandioser Sommerwein, fein temperiert ein toller roter zum „Hinschmecken“. Der Preis ist extrem freundlich.

Connoisseur „Le Gardien des Cieux“ 2018 Rouge Prestige, Cotes de Gascogne IGP
€ 6,50 // 0,75 Liter-Flasche



Die
WeinVilla

DIE WEINVILLA GMBH
Mülheimer Straße 103
47058 Duisburg
Telefon: 02 03-3 46 39 00
Fax: 02 03-3 46 39 01
E-Mail: info@die-weinvilla.de
Web: www.die-weinvilla.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Freitag: 14 bis 19:30 Uhr
Samstag: 10 bis 14 Uhr

DER ETWAS ANDERE FLOHMARKT

MITTWOCH 3. BIS FREITAG 7. JUNI 2019 AB 14 UHR

Seit langem geplant, jetzt endlich realisiert.
Die Tische und Stühle der Speicherei: 80 cm x 80 cm und 80 cm x 120 cm in Massiv-Teak und im Landhausstil von € 95 bis € 180, je nach Erhaltungszustand, Gartenmöbel aus Villa und Speicherei und etwas an Kleinmöbeln. Kleines wie Gläser, Teller, Tassen, Besteck, wenige Töpfe, Kleinteile aus der Küche, Schönes wie allerhand Deko, Kerzenständer, netter Schnick-Schnack, alte Weinplakate, viele spannende Einzelstücke, die wir vom Stamme der Jäger und Sammler stets aufgehoben haben. Einiges ist aus der Ausstattung unseres ehemaligen Restaurants „Speicherei“, vieles aus unseren Kellern und Lagern. Während der Wühlstätigkeit schenken wir kompatiblen Wein aus, für „lau“ versteht sich.

STAUFREI

CORTE SANT'EGIDIO

Frühling am Gardasee ist keine schlechte Idee, aber nicht immer reicht die Zeit dazu. Holen Sie ihn sich doch einfach nach Hause, wenn der Job Sie nicht losläßt oder die lieben Kleinen die Schulbank drücken müssen. Überlassen Sie das Staurisiko auf der Brennerautobahn unserem Spediteur, nehmen Sie einen Schluck Bianco di Custoza vom Corte Sant'Egidio in den Mund, und schon plätschern sanfte Wellen von Zitrusaromen und Pfirsichfrucht an Ihren Gaumen. Der leichte Weiße vom Südostende des Gardasees geht mit seiner erfrischenden Art wunderbar zu Gemüse-Antipasti und fast noch besser einfach so.

Corte S. Egidio, Bianco di Custoza DOC 2018, Venetien, weiß
Einführungspreis: € 5,95 // 0,75 Liter-Flasche später € 6,95

PURA VIDA

WEINGUT PAULUSHOF

Thomas Benz gehört zu den jungen, hervorragend ausgebildeten deutschen Winzern, die mit ihrem Können und Ehrgeiz den Arrivierten gehörig Dampf machen. Der Ausnahmesommer 2018 hat dem Geisenheim-Absolventen alles abverlangt, aber das Ergebnis hat uns überzeugt. Sein wunderbar cremiger Mosel-Riesling „Schieferglanz“ trocken hält mit seiner opulenten Frucht von reifen Aprikosen und seiner moderaten Säure, was der Jungwinzer verspricht, nämlich pure Lebensfreude. Selbst wenn Sie bisher um die Mosel eher einen Bogen gemacht haben, sollten Sie sich dieses pure Weißweinvergnügen nicht entgehen lassen.

Weingut Paulushof, Riesling „Schieferglanz“ 2018
Mosel QbA, weiß
€ 8,50 // 0,75 Liter-Flasche

EXTROVERTIERT

WEINGUT GLASER-HIMMELSTOSS

Die 2018er Scheurebe vom Weingut Glaser-Himmelstoss ist alles, nur nicht scheu. Dem Weißen aus dem fränkischen Maindreieck entsteigt das extrovertierte Bukett eines ganzen Korbes exotischer Früchte, zu denen sich am Gaumen auch Mirabelle, Quitte, Cassis und Stachelbeere gesellen. Dabei präsentiert er sich im Mund angenehm leicht und frisch. Unter Winzern ist die Rebe als ziemlich anspruchsvoll verrufen und wird kaum noch angebaut, aber unter den kundigen Händen der Familie Glaser entwickelt sie als Aperitif ebenso viel Charme wie als Begleiter zu asiatischen Gerichten.

Weingut Glaser-Himmelstoß, Scheurebe 2018
VDP Gutswein Franken, weiß
€ 8,90 // 0,75 Liter-Flasche

VON GUT ZU GROSS

WEINGUT STEFAN MÜLLER

In seiner letztjährigen Ausgabe bezeichnete der Gault&Millau Stefan Müller als „die Entdeckung des Jahres“ und hob sein Weingut auf drei Trauben an. Wir wissen die Weine des Jungwinzers von der Saar schon seit langem zu schätzen - in unserem Sortiment sind sie inzwischen schon beinahe eine Institution. Sein Weißburgunder aus dem Krettnacher Euchariusberg ist weich und rund am Gaumen, bietet aber dennoch die typische Spritzigkeit der Saar. Mit seinen Aromen von grünem Apfel und reifer Birne im Bouquet, reichlich Saft am Gaumen, feiner Mineralität und seiner Frische im Abgang entspricht er ganz der Stilistik, von der sich die Juroren des namhaften Weinführers zu wahren Elogen hinreißen ließen - mit den Worten: „Auf dem Weg von Gut zu Groß“.

Stefan Müller, Weißburgunder trocken 2018,
Mosel QbA, trocken, weiß
€ 8,90 // 0,75 Liter-Flasche

FAMILIENZUWACHS

QUINTA DA LIXA ROSÉ

Der weiße Vinho Verde der Familie Meireles hat mit seiner spritzig fruchtigen Art bereits viele Freunde gewonnen. Jetzt möchten wir Ihnen auch noch das rosa „Schwesterchen“ vorstellen. Der Rosé aus Touriga Nacional und Espadeiro bietet dank seiner dezenten Kohlensäure und seines ausgewogenen Spiels von Süße und Säure das gleiche sommerlich leichte Trinkvergnügen wie sein weißer Bruder, legt aber in Sachen Frucht mit seinen üppigen Aromen von frischen roten Beeren und hellen Blüten noch ein Schüppchen drauf. Und mit nur 10,5 Prozent Alkohol verdreht er Ihnen auch nicht gleich den Kopf.

Quinta da Lixa, Vinho Verde Anjos 2018 DOC, rosé
€ 5,50 // 0,75 Liter-Flasche

QUINTA DA LIXA WEISS

... und mit nur 9,5% Alc. kommt der wunderbar spritzige weiße Vinho Verde „Anjos de Portugal“ daher, der nicht mit Frische und Frucht geizt. Das perfekt ausbalancierte Spiel von Süße und Säure macht dieses Leichtgewicht zum idealen Sommerwein. ... und bei dem Preis kann sich germanisches Finanzgebaren durchaus mit romanischer Lebensfreude versöhnen. Vielleicht reicht das Budget noch für ein paar gegrillte Sardinen.

Quinta da Lixa, Vinho Verde Anjos 2018 DOC, weiß
€ 5,50 // 0,75 Liter-Flasche

Frühlingsweine in der WeinVilla FLÜSSIGER FRÜHLING

Der April hat Ihnen schon einen kleinen Vorgeschmack

vom Frühling gegeben und wir haben derweil

vorgeschmeckt, was zu blauem Band und süßen,

wohlbekannten Düften passt. Wir wünschen Ihnen wie in

jedem Jahr viel Vergnügen beim Probieren und reichlich

laue Luft und Sonnenschein.

Ihre Familie Schmidt-Gleis

und das Team der WeinVilla



UNIVERSALMITTEL

ARNAUD DE VILLENEUVE

Arnaud de Villeneuve war ein katalanischer Arzt, der im ausgehenden 13. Jahrhundert den Weingeist in die abendländische Medizin einbrachte. Er bezeichnete den durch die Destillation von Wein gewonnenen Alkohol als aqua vitae (Lebenswasser) und sah in ihm wohl eine Art Universalheilmittel. Wer will es den Winzergenossen von Rivesaltes da verdenken, dass sie ihre Kooperative nach ihm benannt haben. Ihr Weißer aus Macabeu und Grenache Blanc ist mit seiner frischen Frucht von Limetten und weißen Pfirsichen auf jeden Fall ein Universalmittel zu gegrilltem Fisch und Schalentieren oder als Aperitif.

Roc du Gouverneur 2018, Vignerons de Rivesaltes
Cotes Catalanes, weiß
€ 6,25 // 0,75 Liter-Flasche

GLANZLICHTER

CHÂTEAU SAINT-BÉNÉZET

Wenn im Frühjahr die Sterne noch vor dem Schlafengehen funkeln und nach wärmenden Textilien rufen, darf auch der Wein ein wenig mehr auf den Rippen haben. Der weiße Costières de Nîmes der Winzergenossenschaft von Saint-Bénézet kommt dann gerade recht. Die Cuvée aus Viognier, Grenache Blanc und Vermentino präsentiert sich schon in der Nase mit Aromen von weißen Blüten und hellem Steinobst recht opulent und zeigt am Gaumen „une grande richesse“. Satte Frucht, viel Schmelz und gerade das rechte Maß an Frische lassen die Augen mit den Sternen um die Wette glänzen.

Chateau Saint- Benezet 2018, Costieres de Nimes, weiß
€ 7,30 // 0,75 Liter-Flasche

ALTMEISTERLICH

CHÂTEAU PUY SERVAIN

Puy 178 ist nicht die Spitze eines Eisbergs, sondern die eines Hügels in der Gemarkung Calabre mit der gleichlautenden Katasternummer und damit die Namenspatronin für Daniel Hecquets neueste Schöpfung. Denn genau hier stehen die Sauvignonreben, aus deren Trauben der Altmeister gemeinsam mit einem kleinen Anteil Sémillon einen herrlich frischen und aromatischen Weißwein schuf, der mit seiner knackigen Frucht und seinem fein austarierten Spiel von Süße und Säure wie geschaffen für die beginnende Freiluftsaison scheint. Als Aperitif oder zu frühlingshaft leichten Gerichten ist er einfach spitze.

Puy 178 de Puy Servain 2018, IGP Perigord, weiß
€ 6,50 // 0,75 Liter-Flasche

REBSTOCK GRATIS

EIN STÜCK VON TOUR DE MIRAMBEAU

Gerüchte, daß Thibault Despagne den Weinanbau aufgeben möchte und stattdessen Rebstöcke zum Selbstanbau verschenkt, werden hiermit eindeutig zurückgewiesen. Er wird weiter Wein anbauen und Sie können an einem Sauvignon Rebstock auf Balkon oder im Garten Ihre eigenen Erfahrungen mit der Winzerei machen. Die Rebstöcke aus unserer gemeinsamen Aktion von vor einigen Jahren dürften inzwischen stattliche Ausmaße und ihre saftigen Sauvignon-Blanc Trauben schon die eine oder andere Lese hinter sich haben. Nun wächst die nächste Generation heran: Nach 5 Jahren freundschaftlicher Zusammenarbeit mit der Familie Despagne können Sie und wir bald wieder ein Stück Frankreich in die heimischen Gärten pflanzen.. Pro Kauf von 6 Flaschen Chateau Tour de Mirambeau in Weiß oder als Mythe Amphorie rose erhalten Sie einen Sauvignon-Blanc- Rebstock gratis dazu. Eine Pflanz-Anleitung mit „kleiner Rebenkunde“ hilft Ihnen beim Start ins Winzerleben. Bis die ersten Ergebnis Ihrer Arbeit vorliegen, können Sie's ja mit den perfekt gekelterten Weine von Thibault probieren.

Chateau Tour de Mirambeau, Entre Deux Mers AC 2018
weiß – toll ausbalanciert
€ 10,80 // 0,75 Liter-Flasche

Chateau Tour de Mirambeau, Mythe Amphorie,
Rosé-Spitzenecuvee: buttrig-cremiger Gaumenschmeichler
€ 12,50 // 0,75 Liter-Flasche

MACH'S NOCH EINMAL

JEGERLEHNER-PRATAVIERA, DIE ZWEITE

Der Rote und der Weiße der Domaine Haut-Marin haben im letzten Sommer Bedürfnisse geweckt, die wir nur zum ganz kleinen Teil befriedigen konnten. Der weiße „Cheval Marin“ der Familie Jegerlehner-Prataviera löst nicht nur durch das possierliche Seepferdchen auf dem Etikett Entzückung aus. Die Cuvée aus Colombard, Sauvignon Blanc und Gros Manseng verbreitet mit ihrer frischen Frucht von Grapefruit, Birne und Pfirsich einfach nur Vergnügen, das dank des mäßigen Alkoholgehalts auch nicht so schnell getrübt wird. Ihr Rosé „Un Air de Printemps“ huscht mit seiner frischen Frucht von roten Beeren wie ein Hauch von Frühling über den Gaumen. Mit der Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat und Egiodola machen Sie zu mediterran beseelter Freiluftküche garantiert nichts falsch.

Connoisseur „Le Cheval Marin“ 2018 weiß
Cotes de Gascogne IGP
€ 6,50 // 0,75 Liter-Flasche

Connoisseur „Un Air de Printemps“ 2018 rosé
Côtes de Gascogne IGP
€ 6,50 // 0,75 Liter-Flasche

