

Die Termine

Samstag, 3. November Winzermesse in der Weinrebe

Die Winzer auf Ihren Weingütern besuchen ist eine hervorragende Art, um den Wein besser zu verstehen. Allerdings ist das oft sehr aufwändig. Daher bieten wir Ihnen in der Weinrebe die Möglichkeit, die Weine und die Charaktere dahinter zu erleben. Alle Weine der teilnehmenden Weingüter sind an diesem Tag günstiger und der Eintritt ist frei.

Diese Weingüter kommen:

- Weingut Flick (Rheingau)
 - Weingut Meiser (Rheinhausen)
 - Weingut Jesuitenhof (Pfalz)
 - Celler de Capcanes (Spanien)
 - Cantele (Italien)
 - Marrenon/Estandon/Cairanne/Plaimont (Frankreich)
- Bevorzugen Sie sich, es gibt 10 % Rabatt auf alle von diesen Winzern vorgestellten Weine.

Samstag, 3. November, 12:00 - 18:00, Weinrebe Marburg, Frauenbergstraße 22, Eintritt frei - ohne Anmeldung

Freitag, 16. November Kulinarischer Abend mit Top-Weinen vom Weingut Meßmer (Pfalz) und Weingut Dr. Heger (Baden)

Am 16. November haben Sie die Möglichkeit, Ihren Gaumen von den Spitzenweinen der Weingüter Meßmer (Burrweiler, Pfalz) und Dr. Heger (Kaiserstuhl, Baden) verwöhnen zu lassen. Martin Meßmer und Joachim Heger werden persönlich vor Ort sein. So haben Sie die Gelegenheit, auch mit den Winzern ins Gespräch zu kommen. Die freundliche und genussvolle Atmosphäre der Weinrebe wird an diesem Abend durch ein pfälzisch - badisches Menü von Mario Stingl und seiner HomeCookingAgency abgerundet. Wir freuen uns, Sie an diesem besonderen kulinarischen Weinabend begrüßen zu können.

Freitag, 16. November, 20:00 Weinrebe Marburg Frauenbergstraße 22, Beginn 20 Uhr - 59 € pro Person mit Anmeldung unter Tel. 06421/485154. Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen Abend.

Alle Termine und Details auch unter www.die-weinrebe.de

Die Angebote

gelten nur für die Weine dieses Mailings und nur bis zum 31. Oktober 2018 (solange der Vorrat reicht)

Das Ciù Ciù - Planeta Probierpaket:

Alle 9 Weine von den Innenseiten, je eine Flasche pro Sorte, gibt's für € 74,90 (statt 83,25) Lieferung frei Haus in Deutschland (ohne Inseln)

In unserem webshop können Sie das Probierpaket bestellen: www.die-weinrebe.de



Unser Oktober-Kartonpreis-Angebot: 6 Flaschen einer Sorte kaufen und 10% sparen! Versand frei Haus in Deutschland (ohne Inseln). Gilt nur für die 9 Weine dieses Mailings und nur solange der Vorrat reicht!

Alle Termine und unser webshop unter www.die-weinrebe.de

Neue Weine aus Italien

Oktober 2018



Concordia Tempel mit Statue in Agrigent, Sizilien

Wie man es auch sieht: Italien ist noch immer eines der spannendsten Weinbauländer. Es gibt hier weit über 1.000 autochtone Rebsorten und vom Norden bis in den Süden und nach Sizilien eine unglaubliche Vielfalt an Böden und Klimazonen.

Wir möchten Ihnen hier die noch recht unbekannt Region Marken, mit ihren heimischen Rebsorten Verdicchio, Lacrima und Montepulciano vorstellen und dazu noch Sizilianische Weine aus den illustren Rebsorten Grecanico, Grillo, Nero d'Avola und Frappato.

Damit viel Spaß, *Heinhard Kroll* und das Team der Weinrebe

Ciù Ciù – Region Marken

In der bezaubernden Hügellandschaft der Marken scheint die Zeit nur dafür still gestanden zu sein, um der ganzen Welt ihre Geschichte und ihren Ursprung zu erzählen. Es ist eine kleine, archaische Welt, in der die Vergangenheit noch lebendig ist und althergebrachtes mit Liebe gepflegt wird. Die Region mit der Hauptstadt Ancona liegt in der Mitte Italiens an der Adriaküste, mit ihren 170 Kilometer Strand. Schon die Kelten und später die Etrusker betrieben hier Weinbau.

Im 3. Jahrhundert v. Chr. eroberten die Römer das Gebiet. Der römische Weinautor Plinius der Ältere (23-79) erwähnte den antiken Wein Praetutium aus Ancona. Angeblich soll der Westgotenkönig Alarich (370-410) beim Zug gegen Rom seine Truppen mit dem Weißwein Verdicchio gestärkt haben und Feldherr Hannibal (247-183 v. Chr.) aus Karthago soll beim Zug gegen Rom die müden Pferde seines Heeres mit großer Menge des heimischen Rotweins wiederbelebt haben.

Das biologisch arbeitende Weingut Ciù Ciù liegt in dem kleinen Dorf Offida im Herzen der picenischen Hügellandschaft, im Gebiet des Rosso Piceno Superiore, und seine Weinberge erstrecken sich auf einer Fläche von über 150 Hektar. Die Familie Bartolomei bewirtschaftet das Gut schon seit 1970. Ihr Engagement und die Tradition des Betriebs bringen, zusammen mit der Überzeugung, der Wein solle das Beste dieser Gegend wieder spiegeln, eine umfangreiche Auswahl an Weinen hervor: von den autochthonen Reben der Marken, Verdicchio, Passerina, Pecorino und Lacrima di Morro d'Alba bis zu den bekannteren Sorten Montepulciano und Sangiovese.

Planeta – Sizilien.

Planeta, der Name ist gleichbedeutend mit Wein, vielmehr einer Reihe von Weinen und er steht auch für eine Reise durch Sizilien, die im Westen in der Provinz Agrigento, bei Sambuca und Menfi, beginnt und in südöstlicher Richtung erst in die Provinzen Ragusa und Syrakus und schliesslich nach Nordosten in die Provinz Catania, auf den Ätna, führt. Das Abenteuer der drei jungen sizilianischen Wein-Enthusiasten Alessio, Francesca und Santi Planeta begann Mitte der 80er Jahre in der Campagna von Sambuca, in der Provinz Agrigento - genauer gesagt in der Contrada Ulmo - mit den ersten Weinbergen und der ersten Kellerei. Heute sind es über 50 Hektar Weinland mit einem antiken Steingebäude, einem sogenannten "Baglio", als Betriebszentrum. In der Contrada Dispensa im Hinterland von Menfi liegen das andere Gut und zwei Kellereien. Weiter südlich, bereits in der Provinz Ragusa, liegt bei Vittoria das Weingut Dorilli. Hier wachsen auf 28 Hektar die Trauben des Cerasuolo di Vittoria, Planetas erstes D.O.C.G. - Gewächs. Ein antiker Bauernhof bildet den Rahmen für die nagelneue Kellerei. Und schliesslich Noto und das 60 Hektar umfassende Weingut in der Contrada Buonivini (was zutreffenderweise 'gute Weine' bedeutet!). Die Reise führt aber noch weiter zum letzten grossen Ziel: dem Ätna. Hier geht Planeta neue Wege und an den Hängen des Vulkans wachsen die Reben für erstaunliche Weine.

DIE WEINREBE



Die freundliche Weinhandlung
35039 Marburg - Frauenbergstrasse 22
geöffnet Mo.-Fr. 10-19 und Sa. 10-18 Uhr
Tel: 06421 - 485 154

mail: info@die-weinrebe.de website:

Versand frei Haus im Bundesgebiet ab 90 € - darunter berechnen wir € 7,80 Versand. Das Angebot ist freibleibend - Zwischenverkauf vorbehalten.



www.die-weinrebe.de

Ciù Ciù - Marken



2017 Verdicchio Arbinus Ciù Ciù - bio 0,75l € 7,95 (Liter 10,60)
Helles, leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Im Duft feine Aromen von Pfirsich, Apfel und weißen Blüten. Schmeckt sehr angenehm nach Südfrüchten, Nektarinen und Honigmelone. Im Ausklang leicht mineralisch mit einer Feuersteinnote und frischer Limone. Passt perfekt zu „Prodetto di Pesce“, der reichhaltigen Fischsuppe von der Adriaküste, aus 13 verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchten mit frischen Tomaten und mit Weißwein abgeschmeckt.



2017 Lacrima di Morro d'Alba Ciù Ciù - bio 0,75l € 7,95 (Liter 10,60)
Diesen besonderen Geschmack hatten Sie wohl noch nicht im Glas. Farbe Purpurrot mit violetten Schattierungen. In der Nase schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Lavendel. Im Mund ein Rausch von Wildkirschen, roter Grapefruit und schwarzem Pfeffer. Im Finish würzig, feine Säure und Schmelz. Sehr spannend!
Richtig gut zum typischen Antipasti der Marken „Olive all'ascola“, frittierten und gefüllten Oliven.



2016 Rosso Piceno Bacchus, Ciù Ciù - bio 0,75l € 7,95 (Liter 10,60)
Rebsorten: Montepulciano und Sangiovese.
Leuchtendes Rubinrot mit violetter Schein. Dichte Nase nach Brombeeren, Maulbeeren und einem Hauch Gewürznelken. Am Gaumen saftige Kirsche gepaart mit einer reifen balsamischen Süße und einer feinen Kräuterwürze. Samtiger, fruchtiger und warmer, fast tänzerischer Ausklang. In den Marken serviert man ihn gekühlt gern zu „Spaghetti mare e monti“, mit Tintenfisch und Pilzen.



2015 Rosso Piceno Superiore Gotico – bio 0,75l € 9,80 (Liter 13,07)
Rebsorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese, 12 Monate Barriqueausbau. Farbe intensives Rot, das am Glasrand leicht ins Granatrot übergeht. Wildwürziger Duft mit Anklängen von Zedernholz, Vanille und dunklen Beeren. Im Mund entfaltet sich ein Spektakel von Schwarzkirschen, reifen Pflaumen, Holunder und etwas Schokolade. Langer runder und saturierter Nachhall. Ideal zu Gnocchi mit einer Sauce aus Gänsefleisch „Gnocchi di patate al ragù di papera“ oder Kaninchen „Gnocchi di patate al ragù di coniglio“.

Unser Oktober-Angebot Bestellen unter www.die-weinrebe.de
für alle Weine von Ciù Ciù gilt unser Kartonpreis:
im Karton mit 6 Flaschen einer Sorte gibt's 10% Rabatt. Lieferung frei Haus in Deutschland (ohne Inseln)
Gilt nur für die 9 Weine dieses Mailings und nur solange der Vorrat reicht!

PLANETA - Sizilien



2017 Terebinto Grillo Planeta 0,75l € 9,95 (Liter 13,27)
Rebsorte 100% Grillo vom Gurra Weinberg in Menfi. Strohgelbe Farbe. Im Duft rosa Grapefruit, Mispeln und ein Hauch von Meeresalgen. Im Mund saftiges Aprikosenaroma und exotisch mit reifer Ananas, Mandarine, Papaya und Quitte. Am Ende einladend frische Limone, etwas Salbei und Lavendel und eine Ahnung Bienenwachs. Sehr gut zu Sushi, gebeiztem Lachs und zu gegrillten Paprikaschoten und Artischocken. Ein Hammer zum gegrillten Schwertfischsteak.



2016 Cerasuolo di Vittoria Planeta 0,75l € 11,80 (Liter 15,73)
Rebsorten: 60% Nero d'Avola, 40% Frappato vom Dorilli Weinberg in Vittoria. Glänzend rubinrote Farbe. Frischer Duft mit herrlicher Frucht. Ein fesselnder Wein mit vitaler Energie von wilden Beeren, Himbeeren, Maulbeeren und Granatapfel. Weich und warm im Finish mit Johanniskraut, süßen Kirschen und schwarzem Pfeffer. Perfekt zu einem Thunfischsteak und zu gefüllten Champignons. Er ist auch überraschend harmonisch zur selbstgemachten Pizza.



2017 Alastro Planeta 0,75l € 9,95 (Liter 13,27)
Rebsorten: 70% Grecanico, 15% Grillo und 15% Sauvignon Blanc vom Ulmo Weinberg in Menfi. Die helle strohgelbe Farbe lässt einen leichten Wein vermuten, aber weit gefehlt, der Grecanico gibt ihm Kraft und Komplexität. Grillo und Sauvignon bringen am Gaumen reiche Aromen von Zitrus, Pfirsich, Litschi, wilden Blumen und Buchsbaum und der Ausklang ist seidenweich mit weißer Melone. Ein Gedicht zum Meeresfrüchtesalat oder zum frech gewürzten Thai-Curry.



2016 La Segreta Rosso Planeta 0,75l € 7,95 (Liter 10,60)
Rebsorten: 50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc aus Menfi und Noto. Lebendiges Rubinrot. In der Nase rote Johannisbeeren und Maulbeeren mit Noten von Kräutern und Minze. Am Gaumen charaktervoll mit reifen wilden Beeren und dunklen Kirschen. Im Finish Amarenakirsche und sanftes Tannin. Ein Allrounder zur Mittelmeerküche, zu Pasta, hellem Fleisch und natürlich perfekt zur Caponata, dem sizilianischen Auberginenauflauf.



2016 Plumbago Nero d'Avola Planeta 0,75l € 9,95 (Liter 13,27)
Rebsorte: 100% Nero d'Avola aus Menfi und Sambuca. Violett-Purpur in der Farbe. Anmierender Duft nach reifen Pflaumen und Waldbrombeeren. Komplexer Geschmack mit Waldbeeren, Jasmin, schwarzen Trüffeln und einer feinen Rauchnote. Schmeckt dabei verführerisch nach Sachertorte und Mokkalchokolade, gestützt durch ein feines Tanningerüst. Top zu gegrilltem Fleisch, mit Kräutern und leichter Rauchnote. Die natürliche Süße geht aber auch hervorragend zu scharfen Tomaten-Paprikasoßen.

Bestellen unter www.die-weinrebe.de **Unser Oktober-Angebot**
für alle Weine von Planeta gilt unser Kartonpreis:
im Karton mit 6 Flaschen einer Sorte gibt's 10% Rabatt. Lieferung frei Haus in Deutschland (ohne Inseln)
Gilt nur für die 9 Weine dieses Mailings und nur solange der Vorrat reicht!