

Donnerstags-Weinprobe:

Lieblings Rote vom Lindenplatz

Wir stellen unsere rote Favoriten für Sie vor!
Donnerstag, 29. Oktober 2009, von 17 - 19:00 Uhr
Weinrebe am Lindenplatz in Gießen – ohne Anmeldung

Hausmesse - unsere Weinmesse in Marburg

Etwa 22 Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Übersee kommen zu uns in die Waggonhalle in Marburg und stellen Ihnen ihre Weine persönlich vor. Eine einmalige Gelegenheit Weine zu probieren und sich bei den Produzenten über die Besonderheiten ihrer Weine zu unterhalten.

Sonntag, 1. November 2009, von 11 Uhr - 18 Uhr,
Waggonhalle Kulturzentrum e.V., Rudolf-Bultmann-Str. 2a
35039 Marburg - Eintritt 10,- p.P. Vorverkauf im Laden!!

Whisky Seminar:

Prof. Walter Schobert kommt nach Marburg!!

Donnerstag, 5. November 2009 - Beginn 20:00 Uhr
Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22.
40 €/ Person mit Anmeldung unter Tel. 06421/485 154

Wein und Speisen:

welcher Wein passt zu welchem Essen?

Welcher Wein passt zu welchen Essen? Das ist immer eine spannende Frage. Mario Stingl von der home cooking agency in Marburg kocht für Sie eine Auswahl verschiedener Gänge im Mini-Format und wir kombinieren passende und unpassende Weine dazu. Sie schmecken selbst was gut zusammenpasst und genießen die passenden Kombinationen!

Freitag, 6. November 2009 - Beginn 20 Uhr
Weinrebe in Giessen, Schiffenberger Weg 23
€ 49,- pro Person mit Anmeldung unter Tel. 0641/970 404

Krimilesung: Lotz und das Wasser des Todes

Julius Lotz' vierter Auftritt - gelesen von Arnd Federspiel und Marc Colavincenzo!

Als der Gießener Privatdetektiv Julius Lotz und sein Assistent beim Besuch von Lotz' Lieblings-Whisky-Brennerei in Schottland über einen Toten stolpern, machen sich die beiden Detektive selbstverständlich sogleich daran, den ungewöhnlichen Todesfall zu untersuchen. Dennoch ist fortan das Leben auf einer alten Burg auf den Orkney Inseln ziemlich gefährlich, bis Lotz die Lösung des Falles präsentieren kann, die tief in die schottische Geschichte hineinreicht. Zur Stärkung Ihrer Nerven werden Ihnen eine große Auswahl hervorragender Weine kredenzt!

Freitag, 13. November 2009 - Beginn 20 Uhr
Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22
€ 20 pro Person, Anmeldung unter T. 06421/485 154

Wein und Speisen:

welcher Wein passt zu welchem Essen?

Welcher Wein passt zu welchen Essen? Das ist immer eine spannende Frage. Mario Stingl von der home cooking agency in Marburg kocht für Sie eine Auswahl verschiedener Gänge im Mini-Format und wir kombinieren passende und unpassende Weine dazu. Sie schmecken selbst was gut zusammenpasst und genießen die passenden Kombinationen!

Freitag, 20. November 2009 - Beginn 20 Uhr
Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22
€ 49,- pro Person mit Anmeldung unter Tel. 06421/485 154

Donnerstags-Weinprobe: Weihnachtsweine

Donnerstag, 26. November 2009, von 17:00-19:00
Wir suchen Weine für Sie aus, die zu den festlichen Essen gut passen. Denn: an Weihnachten soll man auf Wein achten!
Weinrebe am Lindenplatz in Gießen – ohne Anmeldung



Argentinien - Weinland in den Anden

Im Westen Argentiniens ziehen sich die Weinbauregionen vom 25. bis zum 40. Breitengrad wie die Perlen einer Kette auf einer Länge von 1.750 Kilometer an den Anden entlang. Im Norden, wohlgemerkt wir sind auf der anderen Hälfte der Erdkugel, ist es wüstenartig und heiß, im Süden kühl und gemäßigt. Trocken ist es aber überall in den Weinregionen. Schon immer war Landwirtschaft, und damit auch der Weinbau, nur möglich durch die Vorarbeit der Inkas, die durch ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem den Boden für die Landwirtschaft nutzbar gemacht hatten.

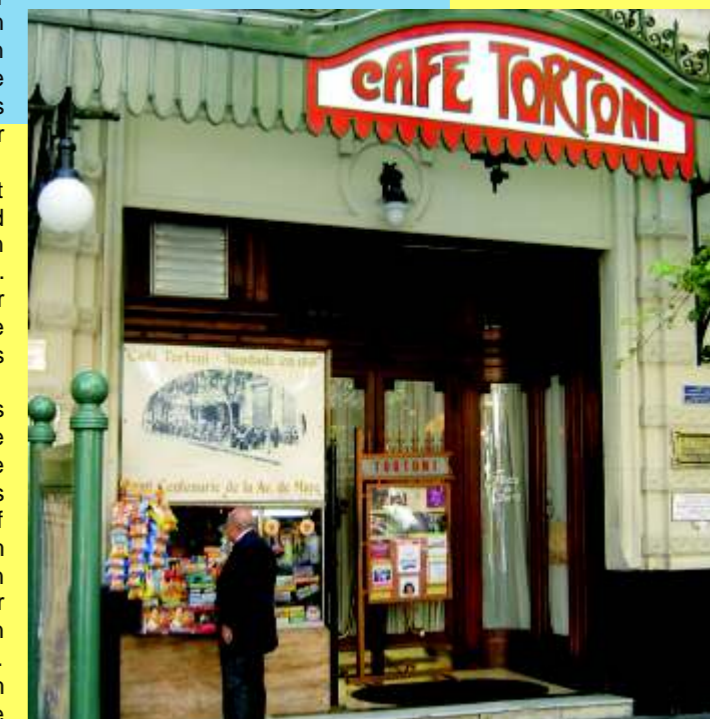
Die Wurzeln des Weinbaus in Argentinien liegen in Spanien. Weinbau wird seit der Zeit der spanischen Konquistadoren im 16. Jahrhundert betrieben. Jahrhundertlang wurden allerdings nur einfachste Weine erzeugt, und Weinherstellung wie wir sie heute kennen, gibt es erst seit knapp 20 Jahren. Die heißeste Weinregion, die Provinz Salta im Norden, grenzt an die Atacamawüste. Hier ist Weinbau nur auf einer Höhe von 1.500m bis 2.400 m möglich und die Rebflächen ziehen sich in dieser wüstenartigen Mondlandschaft oasengleich die wenigen Flusstäler entlang. Mendoza ist das Hauptweinanbaugebiet, hier werden über 70% der argentinischen Weine erzeugt. Trotzdem besteht die Provinz überwiegend aus Trockensteppen und Sandwüsten. Südlich an Mendoza schließt sich die Provinz Neuquen an, die zu Patagonien gehört. Hier haben wir ein gemäßigt Klima wie in Mitteleuropa. Dennoch ist es auch hier trocken und Bewässerung ist unabdingbar für den Weinbau.

Tango, Fußball und Steak

Nach wie vor ist eines der beliebtesten Elemente der argentinischen Kultur seine Musik. Speziell der Tango erweist als Straßentanz und in Tangohallen vielen argentinischen Tango-Ikonen wie Carlos Gardel unaufhörlich seine Ehre. Klassische Musik und Oper sind ebenfalls fester Bestandteil der Musikkultur und das Teatro Colon in Buenos Aires ist eine der populärsten Opern der Welt. Die Literatur ist tief in der Geschichte des Landes verwurzelt und Jorge Luis Borges gilt als einer der einflussreichsten Schriftsteller des 20. Jahrhunderts.

Wie bei vielen lateinamerikanischen Ländern, ist Fußball fast eine Religion in Argentinien und innerhalb des Landes gibt es heftige Rivalitäten zwischen den verschiedenen Vereinen. Fußballspiele in Argentinien sind heftige und sehr lebhaft sportliche Ereignisse und eine Reise nach Argentinien ohne den Besuch eines Spiels ist nicht komplett.

Essen und Wein sind ein weiteres Markenzeichen von Argentinien und die Weinregionen gewinnen zunehmend weltweite Anerkennung für ihre feinen Weine. Allerdings erleben Vegetarier hier eine schwierige Zeit auf der Suche nach Gemüse und Salat neben dem Fleisch in jeder Mahlzeit. Das Steak in Argentinien ist anders als alle anderen in der Welt und mit dem günstigen Wechselkurs ist ein großes Steakessen fast so billig wie geklaut. Aber erwarten Sie kein großes Brimborium vom Service während dem Essen, dafür ist die Qualität unglaublich. Dabei dauern die Mahlzeiten lange, Kaffeepausen inklusive! Entspannen Sie sich - wir sind in Argentinien!



Weinhandlung M. Giesinger

Die Angebote - frei Haus bestellen unter www.dieweinrebe.de



**Das Finca Sopenia
Probierpaket**

alle fünf Weine statt 60,10
nur €54,- (bis Ende Oktober 2009)



**Das Fin del Mundo
Probierpaket**

alle fünf Weine statt 53,20
nur €48,- (bis Ende Oktober 2009)



**Das komplette
Probierpaket**

alle zehn Weine statt 113,30
nur €99,- (bis Ende Oktober 2009)

Bei Abholung im Laden gilt: 6 Flaschen einer Sorte zum Preis von fünf!

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



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

Weinmarkt Schiffenberger Tal
35394 Giessen - Schiffenberger Weg 23
geöffnet Mo.-Fr. 10-19 und Sa. 10-18 Uhr
Tel: 0641 - 970 404

Wein am Wochenmarkt
35390 Giessen - Am Lindenplatz
geöffnet Di.-Fr. 10-18.30 und Sa. 10-15 Uhr
Tel: 0641 - 363 55 Montag geschlossen

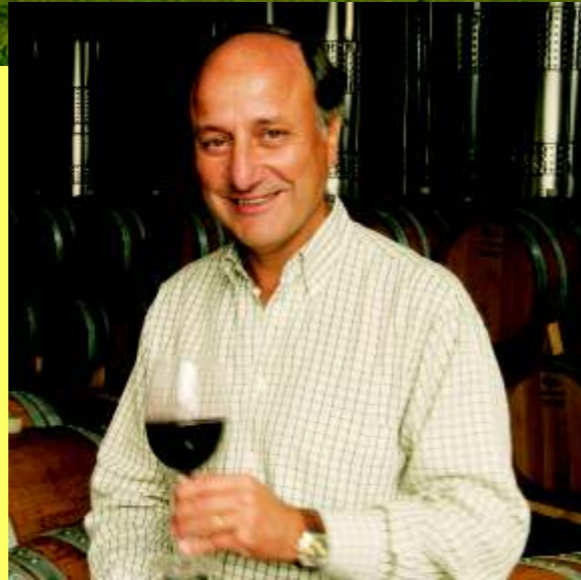
mail: info@die-weinrebe.de website: www.die-weinrebe.de

Versand frei Haus im Bundesgebiet ab 90 € - darunter berechnen wir € 7,60 Versand. Das Angebot ist freibleibend - Zwischenverkauf vorbehalten.



FINCA SOPHENIA - wines at the sky

Roberto Luka hat das junge Weingut im Jahr 1997 gegründet. Er kaufte Rebland im Tupungatotal und pflanzte auf 1.200m Höhe 130 Hektar mit Reben. Die selbst ausgewählten französischen Rebstöcke profitieren von der Höhe und bringen hocharomatische Trauben und damit elegante und vielschichtige Weine hervor. Bewässert werden die Reben mit dem Schmelzwasser aus den nahe gelegenen Anden. Die moderne Kellerei ist mit der neuesten Technologie ausgestattet und blitzsauber. Seit der ersten Ernte wird „Winemaker“ Matías Michelini von seinem berühmten bordelaiser Kollegen Michel Rolland beraten. Die Altosur-Weine bringen die feine Frucht und Typizität der jeweiligen Rebsorte unverfälscht zum Ausdruck. Seine Reservas werden in französischen Barriques ausgebaut und kombinieren perfekt die satte Frucht der Trauben mit feinen Holzaromen. Sie haben sich schon heute unter den besten argentinischen Weinen einen Spitzenplatz gesichert. Flaggschiff ist der Synthesis, für den ausschließlich besonders selektionierte Trauben verwendet werden, die von Rebflächen mit besonders niedrigem Ertrag stammen.



2008 Altosur Malbec

Dies ist eine gute Einführung in die Malbectraube - reichen Aromen von Brombeeren, Maulbeeren und schwarzen Kirschen mit etwas Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen delikat und reich mit intensiven, runden und süßen Tanninen. Lang anhaltend.

0,75l 8,40 (Literpreis 11,20)

2007 Altosur Cabernet-Sauvignon

Im Aroma reife Früchte, schwarze Johannisbeeren, Rosinen und Kräuter. Im Geschmack grüne Paprika, Spargel und Johannisbeerblätter mit Nuancen von Kaffee und Schokolade, seidig und rund.

0,75l 8,40 (Literpreis 11,20)

2008 Altosur Torrontés, Weißwein

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Bezauberndes, leicht süßliches Bouquet von Rosen, Geißblatt, Zitrone und Grapefruit. Im Gaumen viel gelbe Frucht, Aprikosen, Ananas und eine schöne Cremigkeit. Bleibt frisch und fruchtig bis ins Finale!

0,75l 8,40 (Literpreis 11,20)

2008 Malbec Reserve

Dunkles Granatrot, im Aroma intensive rote Fruchtmischung, vor allem Pflaumen und Paprika, mit würzigen Vanille und Eichennoten. Im Geschmack tief und reich mit Kirschen und Gewürzen. Gut strukturiert mit einem Hauch von Eiche und dunkler Schokolade.

0,75l 12,90 (Literpreis 17,20)

2007 Synthesis Malbec

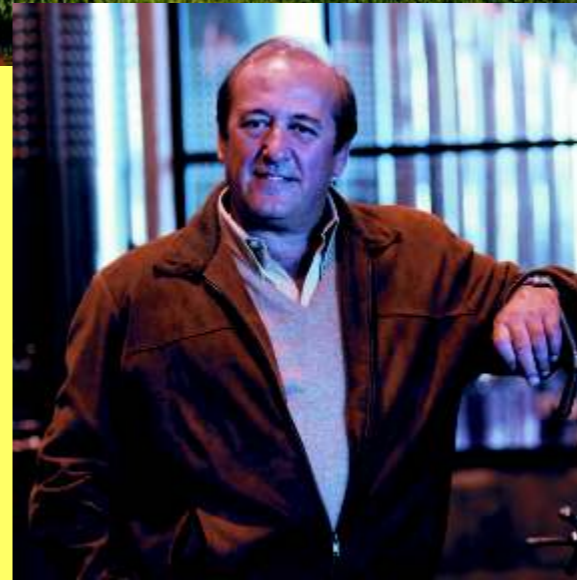
Konzentrierte Aromen von roten Früchten, schwarzen Kirschen und Gewürzen, Am Gaumen Eleganz, würzige Aromen, ausgezeichnete Balance, Vanille, Kakao und mit einem Hauch von geröstetem Eichenholz. Reich und komplex mit einem sehr langen und attraktiven Nachgeschmack.

0,75l 22,00 (Literpreis 29,33)



BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Für Julio Viola war es eine große Herausforderung die patagonische Steppe für den Weinbau zu erschließen. Da die Gegend keinen Anschluss an das Bewässerungssystem hatte, musste erst ein 20 km langer Kanal gezogen werden bevor 1999 die ersten Reben gepflanzt werden konnten. Bodega del Fin del Mundo bedeutet in der Übersetzung „Weinkellerei vom Ende der Welt“ und genauso erscheint dem Besucher die endlose Weite der Provinz Neuquén in Patagonien. Die klimatischen Bedingungen der Region sind allerdings ideal für den Anbau von Rebstöcken. Außergewöhnlich hohe Temperaturunterschiede von bis zu 20°C zwischen Tag und Nacht prägen die starke Aromenvielfalt. Das gibt den Weinen eine intensive Farbe, angenehme Säure und Komplexität. Die hochmoderne Kellerei wurde von Winemaker Marcelo Miras und dem berühmten französischen Önologen Michel Rolland geplant und im Jahr 2003 fertiggestellt. Sie unterstreicht das Ziel von Julio Viola mit modernster Technologie und den einzigartigen Eigenschaften des patagonischen Terroirs Spitzenweine zu erzeugen.



2008 Flagtree Red Blend

Ein Blend aus Malbec, Merlot und Cabernet-Sauvignon.

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Wie ein Südamerika - Plüschsofa aus Pflaumen, Himbeeren und Brombeeren präsentiert sich dieser angenehm weiche und sanfte Rotwein.

0,75l 5,90 € (Literpreis 7,86)

2008 Flagtree Malbec

Intensive purpurrote Farbe mit violetten Nuancen. Rote Früchte, Veilchen, Pflaumen und Kaffee-Aromen. Weiche Tannine, gut ausgewogen. Ganz leichte Gewürznoten von Eichenholz und ein angenehmes Vanillearoma.

0,75l 7,90 € (Literpreis 10,53)

2008 Newen Pinot Noir

Tiefdunkle rubinrote Farbe und ein fruchtbetontes Bouquet von Waldbeeren, Erdbeeren und einem Hauch von Vanille aus den Eichenbarriques. Fruchtig mit feinsten Röstnoten und Tabak im langen Abgang.

0,75l 11,80 € (Literpreis 15,47)

2007 Malbec Reserva

Intensive purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Blumen (Veilchen) und fruchtige Aromen, wie Pflaumen und Brombeeren gehen Hand in Hand mit Vanille, Kakao und Tabak. Fruchtig im Mund, weich, sehr ausgewogen und mit langem Nachgeschmack.

0,75l 13,80 € (Literpreis 18,40)

2007 Merlot Reserva

Dunkles Purpurrot. Im Duft rote Früchte, Vanille und Schokolade. Fruchtig im Mund, mit vielen Aromen von Kirsche, Brombeere, Himbeere und Paprika. Weich, vollmundig und schmackhaft mit Vanille, Eiche, Zedernholz und Kaffeebohnen im Abgang.

0,75l 13,80 € (Literpreis 18,40)

