

Die Termine - Events und Seminare

Wein unplugged

Genießen Sie einen Abend voller musikalischer und önologischer Hits! Benjamin und Sebastian Schmidt kehren mit ihren akustischen Gitarren in die Weinrebe zurück und werden uns mit ihren wunderschönen Liedern bezaubern. Dazu serviert Marc Colavincenzo hitverdächtige Weine!

Freitag, 22. August 2008, Beginn 20 Uhr, Weinrebe am Lindenplatz in Giessen, € 20,- pro Person, mit Anmeldung

Gewürzseminar

Ob dampfendes Ingwer-Curry, geschmortes Lamm mit provencalischen Kräutern, ob knackig frische Salate oder ein mediterranes Fischgericht, bei jedem Einzelnen kommt es auf die Gewürze an. Gewürze sind unentbehrliche Zutaten in der kreativen Küche. Dazu noch den passenden Wein und das Gericht ist ein kulinarischer Hochgenuss. Wir probieren Gewürze und Gewürzmischungen und die dazu passenden Weine. Machen Sie mit beim auskundschaften einer großen Welt!

Freitag, 22. August 2008, Weinrebe in Giessen, Schiffenberger Weg 23,

Freitag, 26. September 2008, Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22,

Beginn 20 Uhr, € 40,- pro Person mit Anmeldung

Bio-Wein in aller Munde... Bio-Abend in der Weinrebe

Wir stellen Ihnen unser Sortiment an Bio-Weinen vor und dazu Essige aus Österreich, Olivenöl, Nudeln und Soße aus Italien, Schokolade aus Belgien und vieles mehr. Da man trockene Nudeln nur schlecht probieren kann, kochen wir jede Menge leckere Bio-Pasta von La Terra e il Cielo mit den passenden Soßen. Freuen Sie sich auf einen höchst interessanten Abend!

Freitag, 29. August 2008, Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22,

Freitag, 5. September 2008, Weinrebe in Giessen, Schiffenberger Weg 23,

Beginn 20 Uhr, € 15,- pro Person, mit Anmeldung

Käse und Wein

Käse und Wein – eine reine Freude für den Gaumen. Aber welcher Wein passt zu welchem Käse? Heinfried Lumpe und Thomas Krug (Käseglocke) geben Ihnen einen Einblick in die wunderbare Welt des Käsemachens und Marc Colavincenzo kredenzt Ihnen dazu die passenden Weine.!

Freitag, 12. September 2008, Weinrebe am Lindenplatz in Giessen,

Beginn 20 Uhr, € 40,- pro Person, mit Anmeldung

Schokolade und Wein: Ein Rausch der Sinne oder die süße Versuchung!

Die Entdeckung faszinierender Aromenkombinationen! Das perfekte Zusammentreffen von herrlicher schokoladiger Süße, aromatischen Kakaotanninen und verschiedenster Ingredienzen. Für jeden von uns die Neuentdeckung einer alten Schokoladenkultur der Maya und Olmeken. Dazu probieren wir feine trockene und süße Weine. Lassen Sie sich von uns auf die süße Seite des Lebens (ver-) führen.

Freitag, 24. Oktober 2008, Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22,

Freitag, 7. November 2008, Weinrebe in Giessen, Schiffenberger Weg 23,

Beginn 20 Uhr, € 40,- pro Person, mit Anmeldung

Wein & Tapas

Kann man spanische Weine besser probieren als gemeinsam mit Tapas? Wir führen Sie auf einer kulinarischen Weinprobe kreuz und quer durch Spanien!

Freitag, 31. Oktober 2008, Weinrebe in Giessen Schiffenberger Weg 23,

Freitag, 14. November 2008, Weinrebe in Marburg, Frauenbergstrasse 22,

Beginn 20.00 Uhr, € 40,- pro Person, mit Anmeldung

DIE WEINREBE



... ist Ihr Urlaub schon vorbei?

Es ist August, die Schulferien in Hessen sind vorbei, unsere Kinder und die Lehrer schwitzen in der Schule und wir rennen wieder auf die Arbeit, zum Job, ins Büro und abends nach Hause. Aber es ist trotzdem Sommer - Weinsommer!! Machen Sie was draus, abends auf der Terrasse, dem Balkon, mit den Nachbarn, mit guten Freunden, oder einfach nur zu Zweit!

Holen Sie den Grill raus, die Paella-Pfanne, Schafskäse und Oliven für „Greek-Salad“, und schon sind Alle begeistert, Urlaubsfeeling kommt auf und mit einem Glas Wein wird es zur Wirklichkeit!

Und den schenken wir Ihnen ein: 20 Weine um die 5 Euro pro Flasche und für 6 einer Sorte zahlen Sie nur Fünf! Da kann man guten Gewissens die Nachbarn einladen!

Heinrich Kohl

M. Colavincenzo

Gestern noch Sonnenuntergang am Mittelmeer ...

Gestern noch Sonnenuntergang am Mittelmeer ...

Für alle Weine dieses Mailings gilt: 6 Flaschen einer Sorte zum Preis von 5 und das den ganzen August!

... heute schon wieder gelandet?



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

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

Wein am Wochenmarkt
Am Lindenplatz - 35390 Giessen
geöffnet Mo.-Fr. 10-18.30 und Sa. 10-15 Uhr
Telefon: 0641 - 363 55

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.

Alle Termine immer aktuell unter www.die-weinrebe.de



No. 01

St. Felix Rosé - die Blume aus Frankreichs Süden. Domaine les Yeuses, Languedoc - Südfrankreich, „Himbeere, Frucht und Frische, Genuss ohne Reue“. Vin de Pays d'Oc - 0,75-Ltr. € 4,95 (Literpreis 6,60)



No. 02

St. Felix Blanc - frischer Duft einer Sommerwiese. Domaine les Yeuses, Languedoc - Südfrankreich, „Stachelbeere, Holunderblüte und leichte Eleganz“. Vin de Pays d'Oc - 0,75-Ltr. € 4,95 (Literpreis 6,60)



No. 03

Colombelle Blanc - weißer Genuss aus der Gascogne. Producteurs Plaimont, Südwestfrankreich, „Ananas und weißer Pfirsich, fein und süffig“. Vin de Pays, 0,75-Ltr. € 4,95 (Literpreis 6,60)



No. 04

Tramontane Rouge - der kühle, frische Sommerrotwein. Domaine les Yeuses, Languedoc - Südfrankreich, „würziger, leichter Rotwein, leicht gekühlt ein Genuss“. Vin de Pays d'Oc, 1,0-Ltr. € 4,95



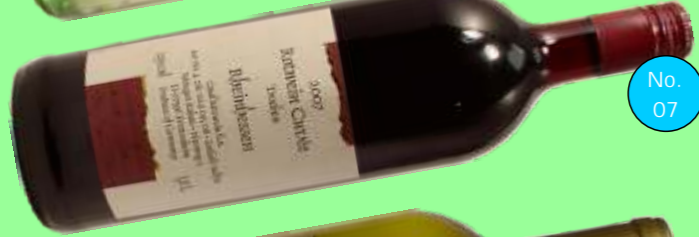
No. 05

Merlot-Cabernet - ein kraftvoller französischer Roter. Domaine de Montredon, Côtes de Thau - Südfrankreich, „würzig, aromatisch, voll, weich und rund im Geschmack“. Vin de Pays d'Oc, 1,0-Ltr. € 4,95



No. 06

Weißweincuvée - das beschwingte Rheinhessen. Aus Rivaner und Weißburgunder, Weingut Kohan, „Pfirsich, Quitte und Ananas mit frischer Säure“. Rheinhessen QbA trocken, 1,0-Ltr. € 4,95



No. 07

Rotweincuvée - die sanfte Würze roter Beeren. St.-Laurent, Regent und Dornfelder, Weingut Kohan, „Geschmack von Kirsche, Brombeere und Heidelbeere“. Rheinhessen QbA trocken, 1,0-Ltr. € 4,95



No. 08

Grauburgunder - der elegante Weißwein, Weingut Kohan. „da muss sich mancher Pinot Grigio strecken: Birne, Ananas, Grapefruit und eine feinrassige Säure“. Rheinhessen QbA trocken, 0,75l € 4,80 (Literpreis 6,40)



No. 09

Rivaner - überaus rassiger Weißwein, Weingut Kohan. „aromatisch mit herrlichen Blütendüften und Apfel-, Birnen- und Pfirsicharomen. Feine Süße am Gaumen“. Rheinhessen QbA feinherb, 0,75l € 4,60 (Literpreis 6,13)



No. 10

Sankt Laurent - saftig-runder Rotwein, Weingut Kohan. „feine Frucht, die an Schwarzkirschen erinnert. Wunderbar als leicht gekühlter Rotwein zum Käseteller“. Rheinhessen QbA trocken, 0,75l € 5,60 (Literpreis 7,47)

Telero Rosato - Rosé aus Italien, Cantele. „leichter Rosado mit Kirschfrucht und Schmelz. Gut zu Antipasti und Tomatengerichten“. Puglia IGT - 0,75-Ltr. € 4,60 (Literpreis 6,13)

Telero Bianco - Weißwein aus Italien, Cantele. „spritziger, frischer Weißer aus Apulien. Ideal auf der Terrasse und zu Fisch und Hühnchen“. Puglia IGT - 0,75-Ltr. € 4,60 (Literpreis 6,13)

Telero Rosso - Rotwein aus Italien, Cantele. „Negroamaro - Montepulciano aus Apulien. Duft und Geschmack von Kirschen und Brombeeren“. Puglia IGT - 0,75-Ltr. € 4,60 (Literpreis 6,13)

Isola dei Profumi Bianco - Sizilien, Alcesti. „Insolia und Grecanico. Herrlicher Sommerweißwein. Viel Frucht, leicht und spritzig“. Sicilia IGT - 0,75-Ltr. € 5,60 (Literpreis 7,47)

Isola dei Profumi Rosso - Sizilien, Alcesti. „ein leichter und doch saftiger Rotwein aus Nero d'Avola mit Kirschfrucht und Schmelz“. Sicilia IGT - 0,75-Ltr. € 5,60 (Literpreis 7,47)

Rosado Lagrima - Spanien. Vega del Castillo „feiner Duft und Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren“. Navarra DO, 0,75-Ltr. € 5,40 (Literpreis 7,20)

Blanco Viura-Chardonnay. Vega del Castillo „gut balancierter Weißwein, Duft von exotischen Früchten wie Mango, Ananas und Banane“. Navarra DO, 0,75-Ltr. € 5,40 (Literpreis 7,20)

Tempranillo - Spanien. Vega del Castillo „dunkles Burgunderrot und reife Brombeere. Die Barriqueereife gibt ihm Schmelz“. Navarra DO, 0,75-Ltr. € 5,40 (Literpreis 7,20)

Tinto Crianza - Spanien. Castillo de Enguera „saftige Frucht mit angenehmen Rösttönen, Gewürz- und Kirscharomen. Barriqueausbau“. Valencia DO, 0,75-Ltr. € 4,90 (Literpreis 6,60)

e -Tempranillo - Spanien. Castillo de Enguera „kräftige, dichte Fruchtnoten von Brombeeren und schwarzen Kirschen“. Valencia DO, 0,75-Ltr. € 3,95 (Literpreis 5,27)



No. 11



No. 12



No. 13



No. 14



No. 15



No. 16



No. 17



No. 18



No. 19



No. 20