

**Weinpost 1/2017**

Liebe Weinfreunde!

Sind auch Sie schon wieder mitten drin im Neuen Jahr? Unglaublich, wie schnell die ersten Wochen schon wieder an uns vorbeigezogen sind. Schon seit Dezember sind wir eifrig am Schneiden der Reben. Das momentane Wetter ist optimal für den Rebschnitt. Wir Winzer lieben dieses Wetter: trocken, Sonnenschein und kalt, aber nicht zu kalt.

Mit der Abfüllung der neuen Weissweine beginnt für uns wieder ein neuer Zyklus im Weinjahr. Wir sind mit dem 2016er Jahrgang mehr als zufrieden, auch wenn er uns nur eine kleine Ernte beschert hat.

Nachdem wir zu Weihnachten mit unserem Weissweinsortiment komplett ausverkauft waren, hat das Warten nun endlich ein Ende: Der 2016er Jahrgang wird bei den Weissen bis Ende Februar vollständig abgefüllt sein und freut sich, von Ihnen verkostet zu werden.

Nur noch eine kleine Restmenge ist vom Spätburgunder Weissherbst Sekt extra trocken (Nr. 108; 7,70€/ Fl.) vorhanden. Uns stand mal wieder der Sinn nach etwas Neuem, deshalb wird sein Nachfolger ein PINOT Blanc de Noir (Nr. 208) sein. Komplexe Aromen frischer Früchte sowie ein Hauch Karamell und eine zart eingebundene Säure erfreuen den Gaumen. Er animiert durch sein feinperliges, dezentes Mousseux zum nächsten Schluck. Ein Festtagsprickler, der sich vor keinem Champagner verstecken muss!

So, genug der Worte! Schreiben kann man schließlich viel! Lassen Sie unseren Worten Ihre Taten folgen und machen Sie sich selbst ein Bild von diesem vielversprechenden Jahrgang!

Wir danken für Ihr Interesse und Vertrauen, wünschen viel Freude beim Probieren und einen hoffentlich sonnigen Start ins Frühjahr 2017!

Es grüßt Sie herzlichst
Ihre Winzerfamilie Grosch



Unsere Frühjahrs-Liefertouren finden an folgenden Terminen statt:

Samstag, 11.03.2017

Samstag, 18.03.2017

Samstag, 25.03.2017

Donnerstag, 01.04.2017

Samstag, 08.04.2017

Raum Gütersloh, Rietberg, Bielefeld

Jülich, Düren, Aachen & Umgebung

Gotha, Chemnitz & Umgebung

Siegburg, Köln, Bonn, St. Augustin, Lohmar

Paderborn, Soest, Lippstadt,

Bad Salzuflen, Bad Oeynhausen, Bünde

SIE BESTELLEN – WIR LIEFERN!

Bestellen Sie Ihre Weine für's Frühjahr bitte bis spätestens **06. März 2017**. Wir werden Sie wie gewohnt telefonisch über die ungefähre Uhrzeit am Auslieferungstermin informieren.

Aktuelles

WIR HABEN'S GEPACKT...

Ab dem 2016er Jahrgang kommen unsere Weine in einem neuen Outfit daher. Nach langem Abwägen haben wir uns dazu entschlossen, die Weine nun in 6er Weinkartons zu verpacken.

Das Handling ist kinderleicht; kein Zukleben und umständliches Aufschneiden ist nicht mehr nötig. Einfach aufklappen, Flaschen entnehmen und leeren Karton platzsparend zusammen legen.

Die neuen Kartons sind ein echter Hingucker und dank der stabilen Seitenlaschen ist unser Wein endlich „tragbar“.

Übrigens: Gerne nehmen wir die leeren Kartons zur Wiederbenutzung zurück!



Der neue Karton ist ein richtiger Maßanzug für unsere Weine!

EINLADUNG ZUR 6. JAHRGANGSPRÄSENTATION IN UNSERER VINOTHEK AM 7. MAI 2017 VON 11.00 – 17.00 UHR

Probieren Sie in schönem & gemütlichem Ambiente unser gesamtes aktuelles Weinsortiment im Rahmen einer offenen Probe.



Verweilen sie bei kleinen Köstlichkeiten aus der Gutsküche und genießen den Tag mit und bei uns. Wir freuen uns auf Sie!

Bei schönem Wetter öffnen wir unseren Garten für Sie.



GANZ WILD AUF WILD...



In diesem Jahr können wir Ihnen wieder hochwertige biologische Wurstspezialitäten vom Wildschwein aus heimischen Revieren – eingeschweißt und haltbar – anbieten:

❖ Pfefferbeißer (luftgetrocknete Würstchen)	5 Stück	6,00 €
❖ Wildschweinsalami (ca. 300 g / Stück)	Stück	6,00 €
❖ Wildschweinbratwurst (pro Paar ca. 350g)	kg	12,50 €
❖ Bratwurst und Leberwurst in der Dose	200g	3,00 €
❖ Wildgulasch in der Dose	400g	6,00 €