

Schluckspechts kulinarische Nachrichten:



Weinhandlung Schluckspecht
Wilhelmshöher Allee 118
34119 Kassel



INFOPOST
Ein Service der Deutschen Post

Freitag, 9. Dezember 2011, 20:00 Uhr: Grand Menue Noël – das große Wei(h)nachtsmenü im Weinzentrum Oberwehren*

Dimis Kitsu, Filipe Costa und Ugo Pittau geben an diesem Abend ihr Bestes. Kreative Küche perfekt und exklusive Weine weltweit, engagiert und kompetent kredenzt, ist seit zehn Jahren das Motto dieses Abends: **Eine Hommage an unsere geschätzten Kunden.** Vom Aperitif bis zum Digestif werden wir für gespanntes Interesse sorgen. Wir servieren Ihnen fünf feine Gänge und zehn Weine der Extraklasse für nur € 89,- Vorkasse, da wir nur wenige Plätze zur Verfügung haben.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung: Tel.: 0561-4756515 oder 12628, Fax 0561-4756525, Email: info@schluckspecht.de

Jeden ersten Mittwoch im Monat: Wein-Themen-Talk mit Carsten und Filipe im Weinzentrum Oberwehren*

Carsten und Filipe freuen sich darauf, mit Ihnen einen zu trinken ... und dabei ganz zufällig und engagiert über Weine zu reden, wie man, Sie und wir, nicht jeden Tag dazu kommt: Mit Zeit und Genuss! Dass die beiden viel vom Flüssigen verstehen, versteht sich von selbst, so dass sie auch erklären können, was warum wie schmeckt.

Am 04. Januar ab 18:30 Uhr: Griechischer Wein... mit Käse und Meze!

Wer wie die Griechen 3000 Jahre Geschichte auf dem Buckel hat lässt, sich von kleineren Krisen nicht so schnell beeindrucken. Völlig undenkbar ist es für sie, auf das gesellige Zusammensein zu verzichten und dabei nicht nur gut zu essen, sondern vor allem gut zu trinken. Wie gut das sein kann, lassen Sie Carsten & Filipe am Mittwoch gerne probieren. **Preis pro Person: € 15,00**

SILVESTER 31.12.2011, 16:30 & 20:30 Uhr im Gloria:

„Ab dafür!“ Der satirische Jahresrückblick 2011 von & mit Bernd Giesecking

Wieder geht ein Jahr zur Neige. Kabarettist Bernd Giesecking führt Protokoll, zieht Bilanz und kommentiert.

Wie ein Gefäßchirurg operiert er am offenen Jahr, genussvoll seziiert er Peinlichkeiten und Höhepunkte aus Politik, Gesellschaft und Kultur.

Ab dafür! – Ein furioser Abgesang auf ein fantastisches Jahr.

Karten erhalten Sie im Gloria Kino (0561-7667950, info@balikinos.de) am Ständeplatz im Vorverkauf für € 25,- und an der Abendkasse für € 30,- inkl. Schluckspecht-Sekt & Knabbereien

Samstag, 4. Feb. 2012, 19:30 Uhr: Westfälisch-Mediterranes Menü in der Villa Freudenstein

Ein westfälische-mediterranes 6-Gang-Menü mit deutschen Schluckspecht-Weinen genießen Sie in der Villa Freudenstein, Heßbergstraße 1/Ecke Berliner Brücke.

Preis pro Person € 69,- (bei Vorkasse nur € 65,-). Bitte reservieren Sie bei Herrn Kai Tang unter: 0561-93715230

Geschenkgutscheine und die besten Weingeschenke finden Sie unter www.schluckspecht.de

Unser Schluckspecht-Jubiläumskalender geht in die letzte Runde: 30 Jahre – 30 Weine – 30% Rabatt an folgenden Tagen auf folgende Weine:

Donnerstag, 8. Dezember 2011	Santadi	Rocca Rubia
Montag, 12. Dezember 2011	Di Lenardo	2010 Toh
Donnerstag, 15. Dezember 2011	Lingen	2009 Spätburgunder
Montag, 19. Dezember 2011	Schneider	2010 Black Print
Donnerstag, 22. Dezember 2011	Hostomme	Champagner
Donnerstag, 29. Dezember 2011	Hammel	Weißer Burgunder Sekt -brut-

Sollte ein Wein zum angegebenen Zeitpunkt nicht verfügbar sein, wird er durch einen gleichwertigen ersetzt. Es gilt weiterhin: Die Rabatte sind nicht kombinierbar, Verkauf nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht, kein Versand.

* Parkplätze sind im Weinzentrum Oberwehren kein Problem, aber wir sind auch sehr gut mit den Straßenbahnlinien 4 und 5 zu erreichen, noch wichtiger, Sie kommen mit denen auch gut und sicher wieder heim. Von der Haltestelle Keilsbergstraße und Oberwehren Mitte fahren jeweils Nachtschwärmerbahnen sowohl in Richtung Wilhelmshöhe und Bebelplatz als auch durch die Frankfurter Straße zum Königplatz. Zwischen 23:00 – 24:00 Uhr kommen Sie von Oberwehren mit der Regiotram noch gut nach Melsungen, Hofgeismar und Hess. Lichtenau.



Liebe Kunden, sehr geehrte Damen und Herren,

ADVENT & WEIHNACHTEN ist die Zeit des Wartens, Erwartens, der Ankunft, des Versprechens und des Neubeginns.

Weihnachten 2011 wissen wir nicht, ist es das letzte Weihnachten der vergangenen Zeit oder das erste der **neuen Zeit**. Das war schon einmal so: „Es begab sich aber zu der Zeit, da Quirinius Statthalter in Syrien war, dass ein Gebot ausging von dem **Kaiser Augustus**, auf dass alle Welt sich schätzen lasse.“

Die Menschen der damaligen Zeit wussten weder, wer da schon gewandelt im Stall in **Bethlehem** lag, noch dass das Schätzen mehr ihrem Vermögen zum Zwecke seiner Bewegung in andere Taschen galt als ihnen. Die großen Veränderungen, die damals aus dem östlichen Mittelmeerraum kamen, enthielten auch die sprichwörtlich frohe Botschaft. Die **Chancen** der heutigen Veränderungen berechtigen trotz aller Schwierigkeiten zu ähnlichen Hoffnungen.

Gerne stimmen wir dem Chor der Wirtschaftswissenschaftler zu, die neuerdings erklären, dass vieles nicht mehr bezahlbar sein wird und dadurch **ursprüngliche Werte** jenseits des Zähl- und Bilanzierbaren wie Nachbarschaft, **Freundschaft und Familie in Zukunft** wieder wertvoller werden, das Private als Ersatz für Markt und Ware.

Auch die Ökonomie der großen Zahl und des segensreichen Wirkens der Kräfte des Marktes wird auf Normalmaß geschrumpft, und **traditionelle Werte** bekommen Gewicht. Der Botschaft, dass jeder von uns an jedem Ort von allem in beliebiger Menge konsumieren soll, wird widersprochen mit dem Recht auf **Ursprung und Ursprünglichkeit**. Das Recht darauf zu wissen, was wir essen und trinken, das Recht darauf, wenn schon nicht das Ende, so doch den Anfang und die **Herkunft** zu kennen, verbindet sich mit der Lust am Authentischen und Besonderen.

Wenn wir mit der **Familie und Freunden** zusammen feiern und genießen, ist uns das Besondere dafür gerade gut genug. „Es war schon immer etwas teurer ...“ ist richtig, aber nur das **Besondere** bietet die **Vielfalt** gegenüber der Tristesse der Monotonie. Bekommen wir das Wesen der Dinge mitgeteilt, entgehen wir dem anonymen Wirtschaften und werden mit **großem Vergnügen** Teil eines Begreifens, dass sich zwischen uns und dem einstellt, der es geschaffen hat. Die Vielfalt des Besonderen entspricht der Anzahl der **Charaktere** der Menschen, die Besonderes schaffen.

So wie dies auf Nordhessische „Ahle Worscht“, Rhöner Lämmer, Vogelsberger Käse und Marburger Pralinen zutrifft, findet sich dieser Charakter in **vielen tausend Weinen** vor allem europäischer Winzer wieder: Nicht teuer, aber besonders eigenständige Geschmäcker des Kaiserstuhls und der Pfalz, Siziliens und der Toskana, der Mancha, der Rhône und des Rheingaus. Zum **lustvolleren Genießen** stellen wir Ihnen 12 Charakterweine vor, die das Zeug zur **Festessenveredelung** besitzen und Zeugnis ablegen von ihrer Herkunft und der Ambition ihrer Winzer.

Dabei empfehlen wir Ihnen aus gegebenem Anlass auch zwei neue griechische Weine (die Namen verstehen sich als Selbstkritik), die für das neue Griechenland stehen, und leisten einen kleinen Beitrag zur Minderung der Lasten, unter denen der kleine Mann Griechenlands heute ächzt.

Versuchen Sie's mal zu **Ihrem** Fest mit **unseren** Weinen, oder verschenken Sie Ihren guten Geschmack zu Weihnachten und erzeugen Sie Neugier fürs Leben.

Wir freuen uns darauf, Sie gut zu beraten und sollten wir uns wider Erwarten vorher nicht mehr sehen, wünschen wir Ihnen ein frohes Fest und guten Rutsch nach 2012!



ClimatePartner® Klimaneutral gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft von Grafische Werkstatt 1980, Kassel Yorkstr. 48



Probieren wie beim Schluckspecht – ständig 50 Weine offen!

Weinhandlung Schluckspecht GmbH
Wilhelmshöher Allee 118 · 34119 Kassel
Fon 0561.12628 · Fax .102810
Mo. – Fr. 10 – 19 Uhr, Samstag 9 – 18 Uhr
info@schluckspecht.de – www.schluckspecht.de



20 PARKPLÄTZE

Schluckspecht im Weinzentrum Oberwehren
Oberwehrener Straße 26
Fon 0561.4756515
Di. – Fr. 15 – 18.30 Uhr, Samstag 10 – 14 Uhr

Das Fräulein Scheu!

2010 „Fräulein Scheu“, Scheurebe, QBA, Weingut Johanningen
€ 6,80 (9,07 €/l)

6 Flaschen für € 35,00

statt € 40,80 bei Abholung nur in der Wilhelmshöher Allee 118



Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die Preise auf eine 0,75l-Flasche. Die Lieferung erfolgt frei Haus ab einem Warenwert von € 150, sonst müssen wir € 8,60 Frachtkosten berechnen. Die Angebote gelten bis zum 31. Dezember 2011. Die Rabatte sind nicht kombinierbar, es gelten unsere AGB. Zwischenverkauf vorbehalten.

2004 Château Clos Fontaine, AOC, Merlot, Bordeaux € 11,25 (15,00 €/l)



In den etwa 15 Kilometer östlich von Saint Emilion gelegenen Weinbergen der Côtes de Francs überwiegt der Merlot. Die Weine zeichnen sich durch eine tiefe und volle Farbe sowie durch ihre Harmonie und seidigen Tannine aus. Hier ließ sich 1946 Georges Thienpont auf Château Puyguyraud nieder, doch erst dessen Sohn Dominique begann Jahrzehnte später aus knapp 4 Hektar Weinbergen einen eigenen Wein, den Clos Fontaine, zu keltern. 20 bis 35 Jahre alte Rebstöcke – ausschließlich Merlot – bringen tolle Aromen von Waldfrüchten und Gewürzen ins Glas, am Gaumen zeigt sich der Wein dicht und weich. Gegrilltes Fleisch, Käse

2009 Tamaral Roble, DO, Tinta de Toro, Bodegas Tamaral, Ribera del Duero € 9,95 (13,27 €/l)



Die südliche Sonne der hoch gelegenen Weinberge des Dueroufers verleihen diesem Wein eine dunkle, kirschrote Farbe. In der Nase bietet er eine elegante Frucht (dunkle Beeren), unterlegt mit einer schönen Note vom Holz. Im Mund spielen mineralische Noten, Frucht und seidige Tannine auf der Zunge, die angenehme Säure formt ihn sehr harmonisch. Wurst, gebratenes Fleisch, Käse

2009 Chablis La Chanfleure, AOC, Chardonnay, Louis Latour, Bourgogne € 15,50 (20,67 €/l)



Dieser hellgelbe Chablis hat ein expressives Aroma weißer Blüten und Obstblüten. Im Mund zeigt er schöne Balance, ist lebendig, mineralisch und mit einem delikaten Geschmack nach Grapefruit ausgestattet. Er ist ein gutes Beispiel für das, was Chardonnay an Eleganz und Struktur auf den nördlichen Kalkböden entwickeln kann: Aromatisch, lebhaft, stahlig, mit einem herausfordernden Abgang. Fisch, Pilzgerichte

2007 Acanteo 1, IGT, Nero d'Avola/ Syrah/Civias, Canicatti, Sicilia € 18,50 (24,67 €/l)



Sehr kompakter schwerer Rotwein mit intensiver Farbe und dem Duft von Brombeeren und Schlehenn. Die beiden Rebsorten, die heute für den sizilianischen Qualitätsweinbau stehen, finden Sie hier in perfekter Harmonie mit großer Tiefe. Angenehme junge Frucht- aromen verbinden sich mit würzigen Noten und Anklängen von Schokolade und Leder. Dies erreichen die Winzer von Civias, indem sie nur wirklich ausgereifte Trauben aus besten Weinbergs-lagen verwenden. Alter Pecorino, Mettwurst, Schokolade

2009 Raachhinkel – trocken –, Riesling, Weingut Herbert Hammel, Pfalz € 5,55 (7,4 €/l)



Herbert Hammels Raachhinkel Riesling, benannt nach dem „Hühnchenopfer“, das die Bauern dem Grundherrn in Ellerstadt bringen mussten, ist ein markanter Wein. Lange reiften die Trauben am Stock und lange ließ Hammel den Wein auf der Hefe. Belohnt wurde diese Geduld mit einem Wein, der die feine Säure des Jahrgangs mit einem kräftigen Körper verbindet. Der Geschmack reifer Aprikosen und feine Grapefruit begleiten diesen saftigen Wein am Gaumen und münden in einen reintonigen langen Abgang. Saumagen, geräucherte Forelle

2009 Adam Weidmann 1879, QbA – trocken –, Sankt Laurent/ Spätburgunder, Weingut Johanninger, Rheinhessen, € 7,40 (9,87 €/l)



Cuvée aus St. Laurent und Spätburgunder. Gewachsen auf den Lössböden mit Kies am Biebelsheimer Hang und länger als ein Jahr in Eichenfassern gereift. Internationaler Rotweintyp, der dennoch die gewisse Leichtigkeit eines mittel-europäischen Weins besitzt. Weich mit einem Hauch rauchiger Pinotnote, Aromen von Erdbeeren, feine Würze und milde Tannine machen diesen Wein unverwechselbar! Lammgerichte, Steak vom Grill

2008 Rocca Rubia Riserva, DOC, Carignano, Cantina Sociale Santadi, Sardegna € 16,95 (22,60 €/l)



Dieser Riserva aus 100% Carignano-Reben, die in sandig-lehmigem Boden wachsen, wird 10-12 Monate in französischen Barriques ausgebaut (Erst- und Zweitbelegung) und lockt mit einer feinen, vielschichtigen Nase, Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Am Gaumen erscheint er sehr samtig mit fester Struktur. Konzentration und Frische in Balance erzeugen perfekte Harmonie mit einem nicht enden wollenden Abgang. Carignano in Vollendung! Wildschwein, Spanferkel und reifer Käse

2006 Montefalco Rosso, DOC, Sangiovese/Sagrantino/Merlot/ Cabernet Sauvignon, Cantina Novelli, Umbria € 12,10 (16,13 €/l)



Er öffnet sich in der Nase mit reifen roten Fruchtnoten, Kirschen in Konfitüre und etwas Balsamico. Der Geschmack ist weich, vereinnahmend und dank dem Eindruck von Johannisbeere und Waldfrüchten von guter Kohärenz. Angenehm frisch mit feinen Tanninen. Trüffelgerichte, Schweinsbraten

2010 Prios Maximus, DO, Verdejo, De Los Rios Prieto, Rueda € 8,30 (11,07 €/l)



In Pesquera de Duero, im Herzen der Ribera del Duero, liegt Bodegas de los Rios Prieto nur wenige Meter vom Fluss Duero entfernt. Die Trauben für diesen wunderschönen Verdejo werden Anfang Oktober im optimalen Reifezustand mit der Hand gelesen und anschließend temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. So entsteht ein sehr reintoniger, brillanter Rueda mit ausgeprägt fruchtigem Aroma. Er duftet nach Ananas, Pfirsich und Maracuja und zeigt sich am Gaumen frisch, vollmundig und gut strukturiert. Tintenfisch, fette Käse, Schweinebraten mit Pflaumen und Aprikosen

2010 Rheingau Riesling, QbA – trocken –, Weingut Robert Weil, Rheingau € 13,70 (18,27 €/l)



Unter der Leitung von Wilhelm Weil ist das Weingut für den Rheingauer Weinbau Zuggpferd und Vorbild in einem. Wir freuen uns, dass es seine Aufmerksamkeit nicht nur den edelsüßen und Spitzenweinen widmet, sondern auch die trockenere – vom QbA bis zum Ersten Gewächs – perfekt kreiert. Dabei hat Wilhelm Weil die klassische Hierarchie der Weine auferstehen lassen: Gebietsappellation, Dorfappellation, Erste Lage und Erstes Gewächs. Rieslinge mit solcher Ausdruckskraft, feiner Frucht und Nachhaltigkeit in absoluter Balance sind wirklich außergewöhnlich. Der Gutsriesling stammt aus den Lagen Sandgrub und Wasseros von steinig-grusigen bis tiefgründigen Böden. Ein Riesling, der mit feiner Frucht, eleganter und reifer Säure sowie mit seinem nachhaltigen Körper bei allem Anspruch auch zu einem unkomplizierten Trinkvergnügen einlädt. Vorspeisen, Fisch, Sushi, pikante Käse

2010 The Black Sheep white, DOC, Semillon/Sauvignon Blanc, Nico Lazaridi, Makedonien € 11,50 (15,33 €/l)



Leuchtend klare Farbe mit leichtem goldgrünen Schimmer. Die typischen Aromen von Honigmelonen und frisch gemähem Gras wechseln einander in einem Hintergrund aus Zitrusfrüchten ab. Reichhaltiger, frischer und schön ausgewogener Geschmack, angenehme Säure und aromatischer Abgang. Meeresfrüchte, helle Fleischsorten, Salate mit leichten Dressings

Es gilt: 12 trinken und nur 11 bezahlen!

2010 The Black Sheep red, DOC, Syrah, Nico Lazaridi, Mazedonien € 12,95 (17,27 €/l)



Lebendige rubinrote Farbe. Intensive Aromen von Veilchen, Vanille, kandierten Früchten, Feigen und Pflaumen. Rund, vollmundig, gut strukturiert und mit samtigen Tanninen. Rote Fleischsorten, geschmorte Fleischgerichte und verschiedene Käsesorten, traditionelle Brotzeit

Es gilt: 12 trinken und nur 11 bezahlen!

Weihnachtsrätsel



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Nr. riecht nach

Nr. riecht nach

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde des guten Weines,

für Spürnasen haben wir auf der Innenseite zwei Duftmarken hinterlassen. Streicheln Sie die Flaschen leicht, dann duftet einer der abgebildeten Weine, als würden Sie gerade die Flasche öffnen, ein anderer, als wäre das falsche Getränk in der Flasche.

Wenn Sie die Weine erschnüffelt haben, markieren Sie auf der Rückseite dieser Karte, welche Weine es sind, schreiben darunter wonach sie riechen und schon nehmen Sie an der Verlosung einer



1-jährigen Weinrente

teil. Pro Monat steht dann für Sie eine **6er-Kiste Wein** im Wert von **ca. € 50,-** in unserem Geschäft für Sie bereit – 12-mal, **ein ganzes Jahr lang.**

Absender (Nur gültig wenn alle Felder ausgefüllt sind.)

Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Tel. Festnetz _____

Email _____

Bitte nehmen Sie mich auch in Ihren Email-Verteiler auf!

Bitte streichen Sie mich aus Ihren Verteilern!

ANTWORT

Weinhandlung Schluckspecht
Wilhelmshöher Allee 118
34119 Kassel

