

## Elcampo-Veranstaltungen im Herbst/Winter 2008/2009

Wein + Buch \_\_\_\_\_ Di., 16.09.08 19.30h

Ein spannendes Buch und ein feiner Wein passen einfach gut zusammen. Das wissen Nicole Betermann von der Buchhandlung Nicolibri und Andrea Bade von der Weinhandlung Elcampo auch aus eigener Erfahrung. Gemeinsam stellt das Duo im Lokal Brandzeit in Wewer empfehlenswerte Bücher und köstliche Weine der neuen Saison vor. Vorsicht, das Christkind schreibt mit: schon jetzt an den Wunschzettel für Weihnachten denken! Karten im Vorverkauf: 12 EURO pro Person



Briloner Bürger-Gericht \_\_\_\_\_ Fr., 17.10.08

Das erste Briloner Bürger Gericht im vergangenen Jahr war ein großartiger Erfolg und geht im Oktober in die zweite Runde. Zusammen mit heimischen Köchen schwingt die Briloner Prominenz im festlich dekorierten Volksbank Center den Kochlöffel. Der genussvolle Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten, erlesenen Weinen, Live-Jazz und guter Unterhaltung durch ein Moderatoren-Team von Radio Sauerland kostet pro Person 49 EURO. Die Einnahmen des Abends werden durch die Briloner Bürgerstiftung einem guten Zweck zugeführt, der im Lauf des Abends bekannt gegeben wird.

Weitere Informationen und Bilder aus dem letzten Jahr finden Sie unter: [www.buerger-gericht-brilon.de](http://www.buerger-gericht-brilon.de). Veranstalter sind Kulinarario Küchen, Bürgerstiftung Brilon & Elcampo – Edle Weine.

Weinfest an der Aa \_\_\_\_\_ Sa., 27.09.08

»So viel Wein hat die Wünnenberger Schützenhalle noch nie gesehen...« war der oft gehörte Kommentar zur Premiere des Wünnenberger Weinfestes im letzten Jahr. Mitten in der Schützenhalle bauen die Akteure von Nikolausverein und Musikverein ein kleines Weindorf mitsamt Brunnen auf. In jeder der urigen Holzhütten stellt sich ein europäisches Weinland vor. Dazu gibt es zünftige Speisen und Tanzmusik. Eintritt: 5 EURO



Kostprobe Winter 2008 \_\_\_\_\_ Sa., 08.11.08

*Bei uns war der Weihnachtsmann schon da.* Nach unserem Sommerfest mit Paella im Garten laden wir nun wieder alle Interessierten zu unserer weihnachtlichen Entdeckungstour im November ein. Entdecken Sie Ihre persönlichen Favoriten und Geschenke für Ihre Liebsten.



Fitness & Wine Lounge \_\_\_\_\_ Fr., 17.01.09

Ihr guter Vorsatz für das neue Jahr heißt: »Mehr Sport machen«? Warum nicht angenehm ins Training einsteigen und sich bei einer Kostprobe feiner Weine informieren? Andrea Bade von Elcampo gibt die Einführung ins Thema Wein, Thorsten Lipfert vom Tao Fitness & Wellness Club in Brilon stellt unterschiedliche Trainingskonzepte vor.

*Anmeldung erwünscht.*

# Elcampo

Edle Weine

Ausgabe 03

## FLASCHENPOST

Herbst/Winter  
2008/2009

Mit Freude teilen wir mit: Elcampo ist online, ab 01. November 08 – jetzt neu mit Wein- und Geschenk-Shop.

Lesen Sie mehr im Innenteil.

Elcampo – Edle Weine  
Rosenstraße 1  
33181 Bad Wünnenberg

Telefon: 02953-965100  
[info@elcampo.de](mailto:info@elcampo.de)  
[www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)

Öffnungszeiten:  
Mo.–Fr.: 15–19 Uhr  
Sa.: 10–14 Uhr



*Immer besser werden. Das ist unser Ziel. Daher wurde es höchste Zeit, unser Angebot im Internet zu präsentieren. Jetzt haben wir das fehlende Puzzlestück ergänzt und eröffnen mit Freude unsere Filiale im Netz. Vieles wird einfacher.*

*Sie möchten sich über unsere aktuellen Weine informieren? Zusammen mit Kollegen oder Freunden beraten, ob ein Geschenk die richtige Wahl ist? Sie sind viel beschäftigt und erledigen Ihre Bestellungen gern vom Schreibtisch aus? Dann schauen Sie mal hier: [www.elcampo.de](http://www.elcampo.de)*

## Die Elcampo-Geschenk-Collection



*Geburtstag vergessen? Eine Hochzeit fern der Heimat? Das Jubiläum des Geschäftspartners? Und das fällt Ihnen erst spät abends ein? Kein Problem – online sind wir jetzt rund um die Uhr für Sie da. Stöbern Sie in unserem Schenkshop unter [www.elcampo.de](http://www.elcampo.de) nach besonderen Ideen zum Erfreuen und Bezaubern, zum Überraschen und Begeistern. Zum schnellen Finden nach Anlaß sortiert.*

*Nutzen Sie unseren Geschenkservice für Privat- und Geschäftskunden. Wir verpacken und versenden für Sie an die gewünschte Empfängeradresse. Schnell und zuverlässig. Und das Ganze individuell mit Qualität, exklusiv zum fairen Preis.*

## Für alle Tage



**DON JOSÉ TINTO 2007** \_\_\_\_\_  
Bodegas Oliveda, DO Catalunya \_\_\_ 4,90 euro  
*Wir haben einen Schatz gehoben!* Unsere Neu-entdeckung aus Spanien überzeugt als angenehm leichter, duftig-fruchtiger Rotwein, der mit seinen 12 Volumenprozent Alkohol ein relativ leichter Einstieg in die spanische Weinwelt ist. Die Cuvée verschiedener typisch mediterraner Reben leuchtet im Glas kirschrot und funkelnd, duftet nach Kirschen und Waldbeeren, schmeckt fein und angenehm. Ein Wein für schöne Gelegenheiten...



## Zum Anstoßen



**SECCO TROCKEN** \_\_\_\_\_  
Marcus Stein, Mittelmosel \_\_\_\_\_ 6,50 euro  
*Für Festtage: Unser Lieblings-Secco!* Eine fein abgestimmte Cuvée aus Rivaner, Müller-Thurgau und Riesling, versetzt mit der Kohlen-säure, die beim Weinmachen entsteht. Zitronige Frische verbindet sich zu einem Frucht-Potpourrie aus Pfirsich, Aprikose, Passionsfrucht und Mango.



*Noch vor wenigen Jahren erschien uns eine Zukunft von Spitzenweinen ohne Korken wie Science Fiction. Doch besonders seit den Weinmessen im Frühjahr finden sich immer mehr Qualitätsweine mit Schraubverschluß. Die Zeiten, in denen, man automatisch vom Verschluß auf die Güte des Weins schliessen konnte, sind endgültig vorbei. **Winzer Marcus Stein von der Mittelmosel bringt seine Erfahrungen auf den Punkt:** »Geschmacklich bringt der Schraubverschluß den Vorteil mit sich, dass die Aromen strahlender und die Note klarer ist. Selbst geringe Mengen Trichloranisol (TCA, die für »korkige« Weine verantwortliche Substanz) zerstören die zarten Aromen der Rieslinge und jungen fruchtigen Rotweine. Bei durchschnittlicher Lagerdauer kommt zudem kein Qualitätsverlust zustande, der Weinkunde genießt den Wein genau so, wie ich ihn gedacht habe, als ich ihn auf die Flasche brachte.« *Unser persönliches Fazit: Naturkork ist ein knappes Gut.* Die Mengen, die in Portugal und Südspanien geerntet werden, reichen bei weitem nicht für die Weine der ganzen Welt aus. Daher gewöhnen wir uns bei Weinen, die jung getrunken werden, bereits an die alternativen Verschlüsse. Bei gehaltvollen, im Faß gereiften Rotweinen gehört der Korken einfach zum Weingenuß dazu.*



## Übrigens ...



Die ersten Flaschen Crios 2005 sind da! Probieren Sie den neuen Jahrgang vom Elcampo-Weingut in Spanien.

## Festtagswein



**RIGAU ROS** \_\_\_\_\_  
**GRAN RESERVA 2002** \_\_\_\_\_ 11,90 euro  
Ein Wein zum Genießen, der sich nicht im ersten Schluck offenbart, sondern die Facetten seiner Persönlichkeit erst nach und nach freigibt. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Garnacha ist für zwei Jahre in Eichenfässern und anschließend auf der Flasche gereift. Das Warten hat sich gelohnt: der Wein hat seinen Zenit und die perfekte Trinkreife erreicht. In ihm stecken dunkle Aromen nach Waldfrüchten, Marmelade, Zedernholz und Kaffeenoten. Der Gran Reserva wird nur in ausgewählten Jahren gemacht. Besonders geeignet als Begleiter zur klassischen Winterküche.



## Zum Verfeinern



**EBERLE** \_\_\_\_\_  
**CASSIS-LIKÖR** \_\_\_\_\_ 10,90 euro  
Der dunkelrote Likör hat ein feines Aroma nach sonnengereiften, schwarzen Johannisbeeren. Die frisch geernteten Früchte werden nach Dijoner Tradition in Alkohol eingelegt, um das wertvolle Vitamin C und die Aromen zu konservieren.

*Besonders zu empfehlen. Als KIR ROYAL: den Secco mit einem Schuß Eberle Cassis-Likör in einem Sektglas servieren. CASSIS-GROG – ideal nach einer Winterwanderung. Einfach Cassis-Likör in einem Teeglas mit heißem Wasser aufgießen.*

