

Geschenkfertig! Zündende Idee zum Verschenken gesucht? Hier finden Sie unsere neuesten Ideen. Für jede und jeden das Passende. Geben Sie uns ein paar Hinweise und lassen Sie uns zaubern.

Hier gibt es den Wein zum Glücklichsein!

Das Weingut Kiefer vom Kaiserstuhl hat's erfunden und den aromatischen Weinen den passenden Namen gegeben.

Mit den Wolken ziehen:

eine leichte Weißweincuvée für unbeschwerte Sommertage

Schmetterlinge im Bauch:

ein beschwingter Rosé für frisch und lang Verliebte

Die Freude teilen:

eine liebliche Rotweincuvée, die noch besser im Kreis von Freunden schmeckt.

[je 6,90 euro]



Forschergeist, Unternehmergeist, Teamgeist und Hausgeist.

Geistreiches Geschenk zum Start ins Studium, zur Geschäftseröffnung, für Firmen und Vereine oder zur Haus-einweihung.

Zum Beispiel der Unternehmergeist:

Haselnussgeist mit intensiver, karamelliger Würze aus gerösteten Haselnüssen.

»Der gute Geist für mutige Macher und unverdrossene Weiterschreiter. Möge jede Unternehmung von Freude und Erfolg begleitet sein. Auf zu neuen Zielen!«

[14,95 euro]



19. bis 21. Mai: Probiertage bei Elcampo

Wir laden herzlichst zur Kostprobe ein. Frisch gefangen: Probieren Sie unsere neue Weinkollektion voller erfrischender Weißweine, saftiger Rosés und aromatischer Rotweine, entdecken Sie zauberhafte Geschenkideen und testen Sie neue Delikatessen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch: Do 19. + Fr 20. Mai: 15–21 Uhr, Sa 21. Mai: 10–18 Uhr

Elcampo – Edle Weine
Rosenstraße 1
33181 Bad Wünnenberg
Telefon: 02953 965 100
email: info@elcampo.de

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

FLASCHENPOST
Frühling/Sommer 2011
Ausgabe 06

Die Hängematte unter schattigen Bäumen, die Picknickdecke am Fluß, eine lange Tafel für ein Barbecue mit Freunden, das Fischrestaurant am Meer... Was ist Ihr Lieblingsplatz in diesem Sommer 2011? Bei uns finden Sie die kleinen feinen Dinge, die das Glück vollkommen machen. Und was ist Ihr Catch of the Day?

Vinho Verde Rosé Vidigal, Portugal

Pretty in Pink! Prickelnde Erfrischung in pink! Wegen der besonders aromatischen Trauben der Rebsorten Touriga Nacional und Espadeiro verströmt der Wein ein tolles fruchtbetontes Bukett von Himbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen. [0,75 l 5,95 euro]



Vinho Verde Seixoso, Portugal

Jetzt zischt's! Dieses Jahr begeistert uns der portugiesische Vinho Verde gleich im Doppelpack. Die helle Variante schmeckt nach grünem Apfel und Limette. Mit viel Zisch eine echte Erfrischung für tropische Nächte. [0,75 l 5,95 euro]



Infinitus ecologico Cosecheros Criadores Vino de la Tierra de Castilla

Ökologisch. Infinitus Ecológico Tinto ist der erste Wein der Familia Martínez Bujanda aus Trauben, die entsprechend der Regeln für ökologische Landwirtschaft kultiviert sind. Diese Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurde für rund 3 Monate im Barrique ausgebaut. Das fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Cassis, Brombeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Vanille, Kakao. Dazu zarte Holznoten, Nelken, Pfeffer, Mandeln, Kräuter und Veilchen. [0,75 l 5,95 euro]



Erdbeer-Pfeffer auf Zartbitterschokolade Schokoladenmanufaktur Meybona

Ganz schön scharf! Der Geschmacksturbo für Rotwein: zusammen probieren. Die Früchte und Gewürze liegen knusprig oben auf hauchdünner Schokotafel. Zuerst schmeckt man die einzelnen Zutaten – dann den zarten Schmelz der Schokolade. [100 g 3,95 euro]



So wird Ihr Sommer noch schöner

1 FireWire – die Stricknadel für den Mann

Born 2 Grill. Zerbrochener Spieß, Splitter im Finger und am Ende auch noch verbrannt. Mit dem flexiblen Grillspieß FireWire wäre das nicht passiert. Der Pin am Ende der Edelstahlschnur dient dem Aufspießen und Wenden des Grillguts. Praktisches Marinieren: die fertigen Spieße können platzsparend zusammengerollt werden. Der ultraflexible 75 cm lange Grillspieß aus rostfreiem Edelstahl ist lebensmittelecht, hitzebeständig und natürlich spülmaschinenfest. [2er Set 9,95 euro]

2 Hot Caribbean Sauce – Bergkamener Chutney Manufaktur

Tanze Samba! Sauce mit Mango und Kokosnuß gemischt mit mexikanischen Chilis und verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Ideal für kurz gebratene Fleisch-, Fisch- und Geflügelspeisen, zum Marinieren und Dippen. Fruchtig scharf. [150 g 5,50 euro]

3 Flaschenweise – Birnen-Vinaigrette mit grünem Tee

Raffiniert! Fruchtige Vinaigrette basierend auf sardischen Olivenöl erster Kaltpressung. Mit Birne, Honig, grünem Tee und Gartenkräutern – Fruchtig-herb. Passt zu Wildkräutersalat, Chicoree oder Blattsalaten mit überbackenem Ziegenkäse. [250 ml 10,90 euro]

4 Crevisio Classico – Lanwehr

Kleine Kunstwerke. Warum köstlichen Inhalt unter Schokolade verstecken? Pralinen en miniature – pur, ohne Schokoladenhülle in fünf Sorten: Schwarzwälder Kirsch, Crème Brulée, Rosencanache, Erdbeer Sahne und Latte Macchiato. [75 g 5,95 euro]

