


FLASCHENPOST

Frühling/Sommer 2010

Ausgabe 05

Elcampo
Edle Weine



Schöner
Sommer

Partyrezept – Prosecco mit Ingwer

50 g Ingwer / 50 g Zucker / Saft einer halben Limette / 8 Biolimettenscheiben / 1 Flasche Prosecco Paesana (750 ml) / Eiswürfel
Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker und Limettensaft aufkochen, dann um die Hälfte sirupartig einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, abkühlen lassen. Jeweils 1 TL Sirup, Eiswürfel und 1 Limettenscheibe in Gläser geben. Mit dem gut gekühlten Prosecco auffüllen und sofort servieren. (für 8 Personen)

Weintipps, die den Sommer schöner machen

Was wäre ein lauer Sommerabend auf der Terrasse ohne ein gut gekühltes Glas Weißwein oder Rosé? Hier unsere Favoriten für den Sommer 2010.



6,50 euro

Schwane-Sommer Weingut Zur Schwane, Franken

Unglaublich, aber wahr: der erste Bocksbeutel in der Elcampo-Geschichte. Der frech – fruchtige Begleiter für laue Sommerabende und das ausgedehnte Frühstück auf der Terrasse. Im Geruch erinnert er an Eisbonbons, im Geschmack setzt sich die Frische und elegante Leichtigkeit dieses Weines fort. Durch seinen milden, feinperligen Kohlensäuregehalt ein belebendes Erlebnis auch zur leichten Sommerküche.



7,50 euro

Prisécco Frühlingsduft alkoholfrei Manufaktur Geiger, Schwäbische Alb

Für Picknickkörbe, als Mitbringsel für werdende und stillende Mütter, für Kinder. Der Prisécco Frühlingsduft wird hergestellt aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet. Hinzu kommen Erdbeersaft, handabgezapfter Waldmeister und Holunderblüte. Abgerundet wird dieses feine alkoholfreie Getränk mit erlesenen Gewürzen und dem Saft von Heidelbeeren.

Riesling Fruits de Mer Lergenmüller, Pfalz

Nicht nur zu Fischspezialitäten. Ein fröhlicher und bekömmlicher Weißwein aus der Südpfalz, den man zu »Vesper« genießt. Erfrischt sofort. Unser Favorit für den Sommer!

5,95 euro / Liter



Huerta del Rey Rosado Bodegas de Crianza, Castilla y León

Rote Früchte für die sonnige Hälfte des Jahres. Rosa und rund mit reifem Aroma nach Erdbeeren. Schmeckt auch mit Eiswürfeln.

6,95 euro



Delikatessen für den guten Geschmack

Jetzt haben Fünf-Gang-Menüs Pause. Überraschen Sie Ihre Gäste mit raffinierten Köstlichkeiten, die wenig Arbeit und viel Vergnügen machen.

Fruityspice-Gewürze Kochen für den Wein

Wenn auch Sie gerne kochen, haben wir etwas Besonderes für Sie: Fruityspice – eine neue Gewürzlinie mit der man Harmonie zwischen Wein und Speisen erzielt. Farben sind der Schlüssel zum Geschmack: schon die Farbe eines Weins, eines Gewürzes und eines Lebensmittels wecken geschmackliche Erwartungen. Grün ist immer floral, leicht, frisch, Gelb eher gehaltvoll, weich. In dieser natürlichen Analogie sind die Gewürze nach Farben kombiniert, enthaltene feine Bio-Frucht-crips greifen die Aromen des Weins geschmacklich auf. Der 1:1 Test: Sie nehmen einen Schluck Wein, z. B. einen Riesling. Dann probieren Sie ein wenig Gewürz pur und lassen sich von den Aromen inspirieren. Nun nehmen Sie wieder einen Schluck Wein. Wein und Gewürz verschmelzen zu einer Einheit, der Eigengeschmack des Weins verdoppelt sich.

Perfektes Gourmet-Geschenk: Gewürz & Wein in Kombination
Rezepte finden Sie unter: www.fruityspice.com

je Sorte 9,95 euro



FrISChe Trüffelbutter Für Trüffel-Pasta und mehr

Süßrahmbutter mit Trüffelstückchen – hochwertige Ausgangsbasis für viele Gerichte: pur auf Baguette, zum Hüftsteak, mit Pasta, zum Schwenken von Gemüse, als Grundlage für Trüffel-Hollandaise zum Spargel. Einrühren – fertig!

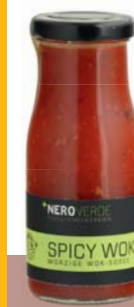
7,90 euro



Nero Verde Feinschmeckereien die neue Feinkostserie bei Elcampo

Für einen leckeren Sommer: Pasta & Saucen, Tapenaden, Pesto, spanische Oliven, getrocknete Tomaten, kulinarische Saucen für den Wok und vieles mehr.

z. B. Spicy Wok Sauce: 3 euro



Veranstaltungen

Wein-Sommer bei Elcampo

Bei uns können Sie die Weine für Ihren Wein-Sommer testen.

Wir laden herzlich zur Kostprobe ein und freuen uns auf Ihren Besuch!

Mittwoch bis Samstag, 09. – 12. Juni 2010

Mi. 09. Juni bis Fr. 11. Juni: 15 bis 21 Uhr

Sa. 12. Juni: 10 bis 18 Uhr



Fliegende Weinprobe

In loser Folge präsentieren wir an bestimmten Abenden aktuelle Weine der Saison, Neuzugänge, die uns begeistern oder fassen Wein- und Genußtrends unter einem spannenden Motto zusammen.

Wir präsentieren Ihnen in lockerer Folge 6 verschiedene Weine. Ganz nebenbei gibt es viele Tipps rund ums Thema Wein.

Probiert wird im Stehen, wie wir es von Besuchen bei Winzern und von Messen kennen. Ob allein, zu zweit oder als kleine Gruppe: Sie sind herzlich willkommen.

Dauer: ca. 3 Stunden. Inclusive 6 Weinen, Brot, Wildsalami & Dip: 18,00 euro pro Person.

Themen und Termine

im Veranstaltungskalender: www.elcampo.de

Eingeladen und noch kein Geschenk?

Geben Sie uns ein paar Hinweise und lassen Sie uns zaubern. Beispiel gesucht?

Zum Gartenfest: Barbecue-Eimer mit allem, was ein Grillmeister braucht. /// Repräsentativ:

Champagnerkühler mit edlen Weinen. /// Handfestes für Jäger /// Romantisches für Bräute vorm

Standesamt /// Nettes für Kollegen /// nur das Beste für die liebe Verwandtschaft ...

Für jede und jeden das Passende. Und alles wird schön verpackt. Erste Ideen: www.elcampo.de

P.S. Früher ziehen – heute drehen!

Die deutschen Winzer stellen um. Natur- oder Kunststoffkorken sind passé.

Mit dieser Umstellung setzen die Winzer ihre Qualitätsoffensive fort. Die Winzer möchten

bei ihren jungen Weinen ein unverfälschtes Geschmackserlebnis bieten und die Weine so

präsentieren, wie sie in ihren Kellern sorgsam und mit viel Fingerspitzengefühl herangereift sind.

Absolut frei von Korkfehlern für ungestörten Genuss.

Elcampo – Edle Weine, Rosenstraße 1, 33181 Bad Wünnenberg

Telefon: 0 29 53 – 965 100, email: info@elcampo.de

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

www.elcampo.de