



WEINquintett

5 BORDEAUX, wie die Profis sie lieben



Ich freu' mich drauf

www.galeria-kaufhof.de





FÜR SIE GETESTET

von unserer Profi-Jury. Von links nach rechts:

René Lambert Weinjournalist und Autor, Bordeaux

Björn Zimmer Sommelier Restaurant Lido, Düsseldorf

Sandra Junker Sommelière und „International Bordeaux Wine Educator“ der „l'École du Vin de Bordeaux“, Saarbrücken

Matthias Emmert Sommelier der Sansibar, Sylt

Volker Drkosch

Küchenchef Restaurant Victorian, Düsseldorf

WEINquintett

Im Stererestaurant Victorian verwöhnt Volker Drkosch mit seiner modernen Aromen-Küche. Volker Drkosch und sein Team haben die Zutaten hoher Kochkunst verstanden, und zwar jede einzelne, wissen, was sie brauchen, um ihre vollen Möglichkeiten zu entfalten, und verstehen es, die Gäste dafür zu begeistern. Der MICHELIN kürte das Team mit 1 Stern und in der Bewertung des GAULT MILLAU hat sich die Mannschaft 17 Punkte erkocht, verliehen für höchste KREATIVITÄT und QUALITÄT. 3,5 f's verlieh der Feinschmecker, von Varta gab es 3 Diamanten und von Aral 3 Kochmützen.

Bordeaux – das ist Mythos, Ikone und Rarität. Aber Bordeaux steht auch für schwindelerregende Preise und spekulatives Auf und Ab, das man eigentlich eher am Frankfurter Parkett oder an der Wall Street vermuten würde. Beide Assoziationen sind irgendwie richtig und spiegeln dennoch nur einen Ausschnitt der ganzen Vielfalt dieses wohl bekanntesten Weinanbaugebiets der Welt wider.

Gastronomen und Sommeliers lieben die Weine und den Glamour der exaltierten High-End-Bordeaux, für die bereits jung Preise pro Kiste erzielt werden, für die ein Kleinwagen zu haben ist. Gleichzeitig wissen sie, dass Bordeaux auch eine Vielzahl wundervoller Weine hervorbringt, die viel Genuss für einen fairen Preis bieten – wenn man sie denn entdeckt.



Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

**Vinum –
Europas Weinmagazin**

6,-

Weitere Informationen erhalten Sie in der Vinum, Heft Nr. 11/10, auch erhältlich in Ihrer GALERIA Kaufhof-Filiale.



Victorian
Königstraße 3a
40212 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 / 865 50-10
Fax. +49 (0) 211 / 865 50-13
info@restaurant-victorian.de
www.restaurant-victorian.de

Victorian

WEINquintett

Möchten auch Sie unsere prämierten Weine probieren?
Dann bestellen Sie unsere Weinprobe zum Thema „5 Bordeaux, wie die Profis sie lieben“ und erhalten Sie eine „Vinum“ gratis dazu!
Wir wünschen Ihnen viel Freude bei Ihrer ganz persönlichen Weinprobe zu Hause.

Mit viel Sachverstand und Leidenschaft für Wein trifft unsere Jury ihre Entscheidungen.



Mit allen Sinnen!
Nur wenn der getestete Wein von den kritischen Juroren in die Top 5 gewählt wird, gehört er dem neuen Wein-Quintett an.



WIE KOMMT DER WEIN ZUM PRÄDIKAT PREISGENIAL

Aus zahlreichen Weinen wählt die 5-köpfige Jury des WeinQuintetts in einer Blindverkostung 5 Favoriten. Das liest sich leichter als getan. Nach international gültigen Regeln werden pro Wein Punkte vergeben. Die 5 Weine, die hier die höchste Summe der Punkte erhalten haben, bilden das neue WeinQuintett. Diesmal: 5 Bordeaux, wie die Profis sie lieben. Weine, die überzeugen und sich darüber hinaus durch einen genialen Preis auszeichnen. Mit viel Freude, Neugier und Sachverstand hat sich unsere Jury dieser Aufgabe angenommen.

Weinprobe

Je 1 Flasche unserer „5 Bordeaux, wie die Profis sie lieben“ im Set für die Weinprobe zu Hause, 5 x 0,75-l-Flaschen

54,99

* 1 Liter 14,67

@ Bst.-Nr.: 45800

FÜR SIE GETESTET

 **Vinum**
EUROPAS WEINMAGAZIN

2009er Château Grimont

DAS WEINGUT

Das Weingut Château Grimont liegt in der Gemeinde Camblanes, am rechten Ufer der nahe liegenden Garonne, ca. 14 km süd-östlich von Bordeaux. Das Ende des 18. Jahrhunderts erbaute Landgut wurde einst von dem Schriftsteller Eugène Sue bewohnt. Kieselsteinige Böden mit Lehmuntergrund kennzeichnen die Böden der Weinberge.

DER WEIN

Der Wein zeigt eine granatrote Farbe. Das Bouquet entfaltet rote Früchte und Unterholz, am Gaumen hinterlässt er einen vollen, ausladenden und runden Eindruck. Ein wunderschöner Wein für jeden Tag aus dem Top-Jahrgang 2009.

„Sehr angenehm,
ideal für ein Fest“

FÜR SIE GETESTET

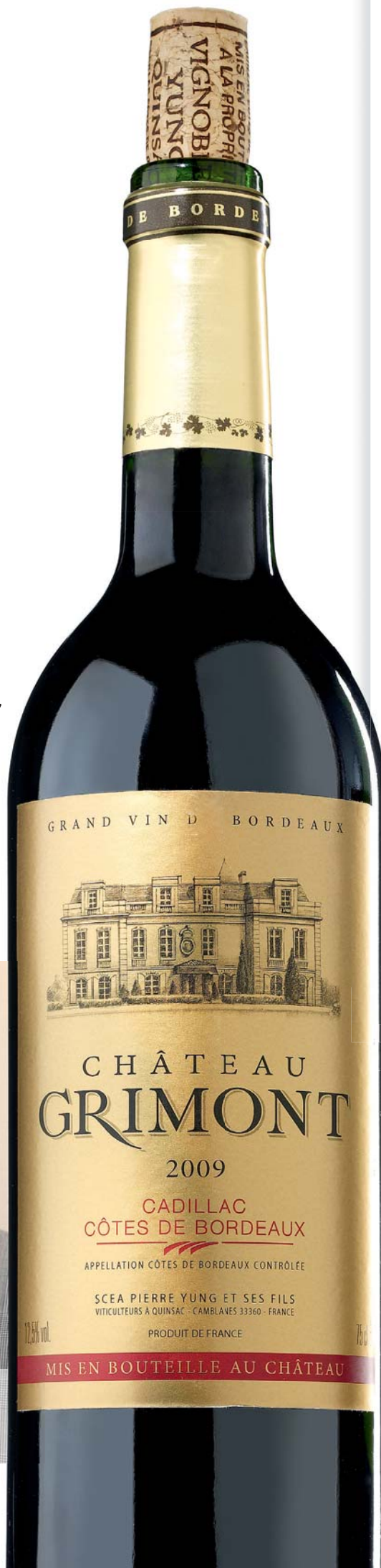
von René Lambert

Weinjournalist und Autor, Bordeaux



„Ein fruchtiger, sehr angenehmer Wein, ideal für ein Fest und perfekt in seiner Kategorie.“

WEINquintett



Wie schmeckt er Ihnen? Hier ist Platz für Ihre Notizen:

Geschmacksrichtung:
trocken
Trinktemperatur: 15–17°C
Trinkreife: jetzt bis 2014

2009er Château Grimont
Cadillac Côtes de Bordeaux
AOC, rot,
0,75-l-Flasche

7,99

* 1 Liter 9,32
@ Bst.-Nr.: 45804

2008er Château du Puy Bonnet



DAS WEINGUT

Die Geschichte von Château du Puy Bonnet reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Nordöstlich des Anbaugebiets Saint-Émilion gelegen, verfügt das Château über Weinberge, die von Kalk-Lehm-Böden geprägt sind. Auf 22 ha wird, typisch für die Region, vor allem Merlot angebaut, ergänzt um Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

DER WEIN

Dunkelrot in der Farbe zeigt der Wein intensive Aromen reifer roter Beeren. Im Mund zunächst mit üppiger Frucht verfügt er über eine gute Länge und dezente, seidige Tannine.

Wie schmeckt er Ihnen? Hier ist Platz für Ihre Notizen:

„Elegant und
mit viel Frucht“

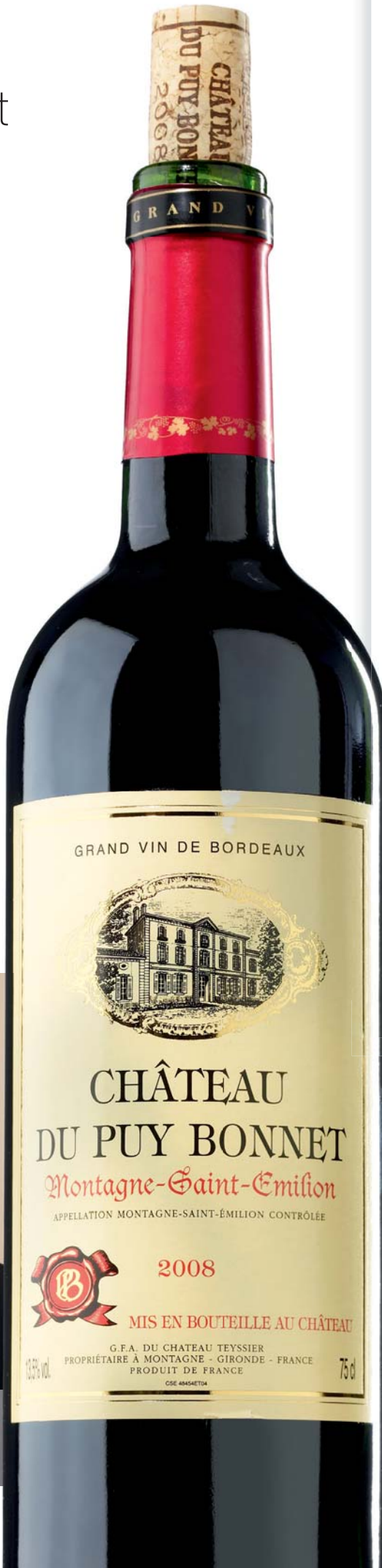
FÜR SIE GETESTET

von Björn Zimmer

Sommelier Restaurant Lido, Düsseldorf



„Eleganter und subtiler Wein mit viel Frucht und dezenter Röstaromen.“



Geschmacksrichtung:
trocken
Trinktemperatur: 15–17°C
Trinkreife: jetzt bis 2013

2008er Château du Puy Bonnet Montagne-Saint-Émilion AOC, rot, 0,75-l-Flasche

9,99

* 1 Liter 13,32
@ Bst.-Nr.: 45808

2007er Château Haut Caillou

DAS WEINGUT

Das kleine Weingut (5 ha) wurde 2002 von dem jungen und talentierten Winzer Laurent Rousseau übernommen. Der Einsatz innovativer Kellertechnik und moderner Anbaumethoden im Weinberg zeitigen ein Resultat, dass die aufgebrauchte Mühe widerspiegelt: einen großen Lalande de Pomerol.

Tatsächlich wird nichts dem Zufall überlassen. Ein vernünftiger Pflanzenschutz, geeignete Laubarbeit, Selektion der Parzellen und eine temperaturkontrollierte Gärführung ergeben einen wunderschönen Wein, der zum übergroßen Teil aus Merlot besteht. Ein dezenter Barriqueausbau (1/3 neues Holz) sorgt für eine feine Balance zwischen Frucht und Holznoten.

DER WEIN

Kräftiges Purpurrot. Das Bouquet zeigt rote und schwarze Früchte und dezente Holznoten. Am Gaumen körperreich mit reifen Tanninen pflegt der Wein einen ausgeprägt fruchtigen, samtigen und weichen Stil.

*„Harmonisch,
dunkle Frucht“*

FÜR SIE GETESTET

von Volker Drkosch

Küchenchef Restaurant Victorian, Düsseldorf



„Harmonischer Wein mit toller Nase und dunkler Frucht. Feiner Speisenbegleiter!“



Wie schmeckt er Ihnen? Hier ist Platz für Ihre Notizen:

Geschmacksrichtung:
trocken
Trinktemperatur: 15-17°C
Trinkreife: jetzt bis 2015

2007er Château Haut Caillou
Lalande de Pomerol AOC,
rot,
0,75-l-Flasche

14,99

* 1 Liter 19,99
@ Bst.-Nr.: 45810

Nutzen Sie unseren Bestellservice!

So einfach können Sie bestellen: Wählen Sie Ihre gewünschten Weine aus und vervollständigen Sie das unten stehende Bestellformular. Senden Sie das Formular an: **Fax 01805 - 17 35 17** (0,14 €/Min.). Sie können Ihre Bestellung auch bequem **telefonisch: 0180 - 50 50 265** (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk) oder im Internet aufgeben. Dort können Sie sich die Ware sogar an eine andere Adresse liefern lassen. Die Versandgebühr beträgt 3,95 €.

Bestellformular:

Artikel	Anzahl (je Karton)	Preis (je 6er-Karton)	Preis Gesamt
2009er Château Tourtirac Côtes de Castillon AOC, rot @ Bst.-Nr.: 45802		35,94 * 1 Liter 7,99	
2009er Château Grimont Cadillac, Côtes de Bordeaux AOC, rot @ Bst.-Nr.: 45804		47,94 * 1 Liter 9,32	
2008er Château Belgrave 5ième Cru Classé, Haut-Médoc AOC, rot @ Bst.-Nr.: 45806		119,94 * 1 Liter 26,65	
2008er Château du Puy Bonnet Montagne-Saint-Émilion AOC, rot @ Bst.-Nr.: 45808		59,94 * 1 Liter 13,32	
2007er Château Haut Caillou Lalande de Pomerol AOC, rot @ Bst.-Nr.: 45810		89,94 * 1 Liter 19,99	
Karton Weinprobe @ Bst.-Nr.: 45800		54,99 * 1 Liter 14,67	
Versandkostengebühr		3,95	
Gesamtsumme			

Lieferung solange der Vorrat reicht, mit garantiertem 14-tägigen Rückgaberecht. Die Alkoholabgabe ist nur an Personen ab 18 Jahren gestattet.

Rechnungs- und Lieferadresse:

Vorname, Name** _____

Straße, Nr.** _____

PLZ, Ort** _____

Telefon** _____

E-Mail _____

Payback Nr. _____

Zahlungswunsch** **Nachnahme** (zzgl. 3,60 € NN-Gebühr & 2,- € Überweisungsentgelt)
 Rechnung (Bonität vorausgesetzt)

Über 18 Jahre** (bitte unbedingt ankreuzen)

Datum, Unterschrift** _____

(Ihre Daten werden nach §28 und §29 des BDSG vertraulich behandelt.)

Galeria-Kaufhof.de, Leonhard-Tietz-Str. 1, 50676 Köln, Service-Hotline: 01805-17 25 17 (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)

GALERIA SERVICE

PAYBACK

IMMER DOPPELT PUNKTEN! **NEU**

Bei einem Partner Ihrer Wahl.

GALERIA KAUFHOF **VISA**

Informationen in Ihrer GALERIA Kaufhof.

GESCHENK KARTE

- viele tolle Motive zur Auswahl
- frei wählbare Beträge
- deutschlandweit einlösbar



Auch online unter www.galeria-kaufhof.de

@@EINFACH BESTELLEN

Artikel mit diesem Zeichen können Sie bequem im Internet bestellen unter www.galeria-kaufhof.de oder unter der Bestell-Hotline 0180-50 50 265 von 8 - 22 Uhr (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk). Die Versandgebühr beträgt 3,95€.

100265/101102/GKY/051/4/4

* Grundpreis ** Pflichtfelder

Ich freu' mich drauf

GALERIA
KAUFHOF

www.galeria-kaufhof.de