

WEIN-MUSKETIER • Eislinger Straße 66 • 73084 SALACH



Premiumadress
Basis
Dialogpost

Deutsche Post
DIALOGPOST



Guido Keller • Wein & Kultur
Julius-Hölder-Straße 29 B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
(Gewerbegebiet Tränke)

Tel: 07 11 / 640 68 69
Fax: 07 11 / 601 90 87

info@weinmusketier-stuttgart.de
www.weinmusketier-stuttgart.de

Öffnungszeiten:

Dienstag – Donnerstag 15 – 19.30 Uhr
Freitag 12 – 19.30 Uhr
Samstag 10 – 16.00 Uhr
Montags geschlossen.



Stuttgart, den 8. November 2019

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,
allein der Name Bordeaux lässt die Herzen
von versierten Weinkennern höherschlagen.
Nähert man sich dem Thema als Weinfreund,
tauchen Fragen auf: Wie orientiert man sich
in Bordeaux? Auf einer Fläche von 120.000

Hektar existiert das weltweit größte definierte Anbaugebiet für Qualitätsweine mit über 65 eigenen AOP Zonen... (AOP bedeutet Appellation d'Origine Protégée, auf Deutsch: geschützte Herkunftsbezeichnung.)

Wie findet man in dieser Fülle ‚DEN Bordeaux Wein‘, der zu einem passt?

Wir haben für Sie vorgeschnackt. Bei unserem Rendezvous Bordeaux begegnen Ihnen verschiedene Anbaugebiete, typische Rebsorten und Geschmacksbilder: Weißweine aus dem Entre-Deux-Mers und Graves-Gebiet, Bordeaux Clairet – dunkler Rosé oder heller Rotwein? Sowie klassische Rotweine aus den Regionen Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Côtes de Castillon und Puisseguin Saint-Emilion, allesamt Gaumenfreuden der phantastischen Jahrgänge 2015 und 2016.

Bei dieser Weinprobe lernen Sie die Typizität der einzelnen Regionen aus Bordeaux kennen. Dabei ist wichtig zu wissen: Bordeaux-Weine sind französisch trocken d.h. mit maximal 2 g Restzucker pro Liter eignen sie sich optimal für Diabetiker und kalorienbewusste Weintrinker. Es sind keine Sofaweine, vielmehr optimale Essensbegleiter. ‚Bordeaux loves meat‘ – für alle Fleischliebhaber ist ein roter Bordeaux-Wein die richtige Wahl.

Freuen Sie sich auf das Rendezvous mit Bordeaux an unserer Verkostungstheke. Lassen Sie sich begeistern von den verschiedensten Bordeaux-Weinen aus handwerklicher Herstellung.

Wir freuen uns auf Sie! Herzlichst Ihr WEIN-MUSKETIER

Guido Keller & Team



Beaujolais Nouveau 2019
von Château de l'Eclair
ab Donnerstag, 21. November
€ 7,95 (€ 10,60/L)

WEINPROBE „Rendezvous Bordeaux“

Kommen Sie vorbei & probieren unsere neuen Weine

Freitag, 15. November, 12.00 – 19.30 Uhr

Samstag, 16. November, 10.00 – 16.00 Uhr

PS: Wir haben nachgefragt: Die Weine sind handverlesen von
Bordeaux-Winzern, die umweltbewusst und nachhaltig arbeiten.

Unsere kommenden Wein-Events – wir freuen uns auf Sie !



Di., 12. Nov. 2019, 20 Uhr

Do., 21. Nov. 2019, ab 15 Uhr

Di., 26. Nov. 2019, 20 Uhr

Di., 3. Dez. 2019, 20 Uhr

**Do., 30. Jan. 2020, 20 Uhr
Einlass 19.30 Uhr**

Detaillierte Infos zu allen Veranstaltungen: www.weinmusketier-stuttgart.de/veranstaltungen

WOW! – Weine aus Spanien mit Tapas

Weinfest „Ankunft Beaujolais Nouveau 2019“

Wein & Schokolade – Weinseminar

Champagner & Co. – Schaumweinprobe

Cuba nova – Bossa libre! Ines Martinez singt Bossa, tanzt Salsa, schmachtet Bolero und wirbelt Samba.