



**2018 VILLA FURA  
AMORE  
VENETIEN/ITALIEN**

Wie im Vorwort angekündigt, präsentieren wir Ihnen einen Geheimtipp aus dem Veneto in Italien mit einem sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis:  
**Villa Fura Amore 2018**

Der Name lässt sich wohl von seinem großen Bruder, dem "Amarone" ableiten. Der Wein wird im Ripasso-Verfahren hergestellt. Das bedeutet, dass zur Maische des Ausgangsweins die Maische eines hochwertigeren Weins, meist Amarone, hinzugefügt wird. Dadurch bekommt der Wein mehr Farbe, Aromen, Extrakt und Tannin, ist dabei aber deutlich leichter als der große Bruder (Amarone).

Rubinrot im Glas mit blauem Rand entfaltet er in der Nase Aromen von Waldfrüchten, Kirschen und eventuell Pflaumen. Am Gaumen kommt es dann zur Geschmacksexplosion: dunkle Früchte, intensive Gewürznoten, erdige Aromen, zusammen mit einem harmonischen samtig-seidigen Mundgefühl. Schließlich ein langes Finish mit Röstaromen, Tabak und ein wenig Vanille. Ein wahrer Genuss!



**Kategorie:** Rotwein  
**Weingut:** Villa Fura  
**Geschmack:** halbtrocken, fruchtig  
**Anbauregion:** Venetien  
**Land:** Italien  
**Rebsorte:** Corvina, Rondinella  
**Trinktemperatur:** ca. 16-18°C  
**Alkoholgehalt:** 13,5 % Vol.  
**Passt ideal zu:** Wild, Rindfleisch, Käse  
**Besonderheit:** Fachhandelswein

Liebe Weinentdecker,  
weilersagen lohnt sich!  
Sie sind zufrieden mit unserer  
Weinauswahl im Paket?

**Dann empfehlen sie uns weiter.**

Für jeden neuen Weinentdecker, der aufgrund ihrer Empfehlung ein Jahresabo abschließt, erhalten sie eine attraktive Magnum-Flasche Wein.

Einmal empfohlen, doppelt gefreut:  
Jeder neue Entdecker erhält  
sein erstes Paket  
**GRATIS.**

Hashtag: Wein verbindet



REWE Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG  
Im Rauland 132-134  
50127 Bergheim  
Telefon: 02271 / 79510  
Telefax: 02271 / 7951119  
www.richrath-weinentdecker.de  
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN-  
ENTDECKUNGEN  
DES MONATS



JANUAR 2023

## LIEBE WEINENTDECKER,

herzlich willkommen zur Januar-Ausgabe 2023 des Weinentdeckers. Wir hoffen, sie hatten ein besinnliches und ruhiges Weihnachtsfest im Kreise ihrer Liebsten. Jetzt freuen wir uns auf Silvester und starten dann mit neuem Schwung ins Jahr 2023.

Zu unserer Tradition gehört es, sie direkt nach Weihnachten mit dem neuen Weinpaket zu versorgen. Das gibt ihnen die Möglichkeit, unsere Tipps aufzugreifen und sich damit für die letzten Stunden des Jahres einzudecken.

Freuen sie sich auf einen wirklich hervorragenden Crémant aus dem Elsass in Frankreich sowie auf einen spannenden Rotwein aus dem Veneto in Italien.

Probieren und diskutieren sie die Empfehlungen aus diesem Paket.

An dieser Stelle liegt es uns besonders am Herzen, ihnen ein gesundes, glückliches und erfolgreiches Jahr 2023 zu wünschen. Bestimmt können sie auch im neuen Jahr ein paar weinhaltige Stunden gemeinsam mit ihren Liebsten genießen.

Viel Spaß beim Probieren wünschen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam.

*Peter Richrath + Lutz Richrath*

Lob und Tadel schicken Sie bitte an:  
[info@rewe-richrath.de](mailto:info@rewe-richrath.de)



**Kategorie:** Crémant d'Alsace  
**Weingut:** Vieil Armand  
**Geschmack:** trocken  
**Anbauregion:** Elsass  
**Land:** Frankreich  
**Rebsorte:** 50% Pinot blanc,  
50% Auxerrois

**Trinktemperatur:** ca. 6-8°C  
**Alkoholgehalt:** 12 % Vol.  
**Passt ideal zu:** Fisch,  
Meeresfrüchten, Aperitif,  
zum Anstoßen an Silvester  
oder sonstigen Anlässen



## CRÉMANT BRUT WG VIEIL ARMAND ELSASS/FRANKREICH

Nachdem sich die renommierten Champagnerhäuser in den letzten Monaten eher unzuverlässig in puncto Beschaffung gezeigt haben, entwickelte sich in Deutschland ein neuer Trend in Richtung "Crémant".

Die Winzergenossenschaft Vieil Armand aus dem Elsass ist seit ca. 10 Jahren ein verlässlicher Partner für uns. Sie ist über die Grenzen hinaus bekannt für ihre lebendigen und frischen Crémants, die im gleichen Verfahren hergestellt werden wie der Champagner.

Heute stellen wir ihnen den weißen Crémant (Brut) vor. Die Trauben (50% Pinot blanc und 50% Auxerrois) werden von Hand gelesen und dabei rigoros selektiert. Anschließend folgt wie beim Champagner die Flaschengärung über einen Zeitraum von 12 bis 15 Monaten. Hierbei verbinden sich die fruchtigen Aromen des Weins mit den Reifetönen der Hefe.

Im Glas mit einer feinen Perlage entwickelt sich ein zarter Duft von heimischen Früchten wie Äpfel und Birnen sowie Pfirsich.

Am Gaumen ist der Crémant dann lebendig, frisch und prickelnd. Die genannten Früchte lassen sich gut wahrnehmen.

Im Abgang erkennt man zu guter Letzt eine schöne mineralische Note, gepaart mit Aromen von Brioche oder Toastbrot.

Der Crémant ist sicherlich mehr als nur eine Alternative zum Champagner, und dies bei einem wahnsinnig guten Preis-/ Leistungsverhältnis.