

akzente Weinvertrieb, Tannepöls Str. 7, 06780 Großzöberitz

Weininfo

Am **kommenden Samstag**, den **7. März** können Sie im **Markt Gut Tannepöls**, Großzöberitz in der Zeit von 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr folgende Weine und Spezialitäten kostenfrei probieren:

Neu : - die Rotweine aus dem Riojagebiet der **Bodega Covila**, einer kleinen Genossenschaftskellerei in der baskischen Zone des Riojagebietes (Rioja Alavesa). Diese Weine zeichnen sich durch ein ausgezeichnetes Preis – Qualitätsverhältnis aus (siehe Probierpakete):

- 2008 Covila Tinto	5,00 €
- 2005 Rioja, Crianza	8,00 €
- 2004 Rioja, Reserva	11,50 €
- 2004 Pagos de Labarca	19,50 €

Besonders stolz sind wir, Ihnen die Produkte der **Conservas Olasagasti** präsentieren zu können. Olasagasti verarbeitet Thunfisch, z. B. den Bonito del Norte (weißer Thunfisch). Nur Tranchen und Filets werden verarbeitet. Anchovis, Makrelen, Anchovispaste, Pimientos u. v. m. haben wir im Programm – probieren Sie diese Spitzenqualitäten.

Manchego Käse von der Finca Alarcon wird aus Rohmilch handwerklich gefertigt. Diesen Schafskäse können Sie ebenfalls bei uns probieren.

- 1 kg 3 – 4 Monate gereift	20,00 €
- 2 kg 7 – 8 Monate gereift	40,00 €

Neu eingetroffen: die Rotweine von Salvador Poveda, Alicante

- 2005 Monastrell Crianza, Künstlerausstattung, exkl. für uns	5,50 €
- 2005 Syrah „Toscar“, viel Wein für wenig Geld	5,50 €

Gerne versenden wir Ihnen die Weine und Lebensmittel, hier unsere Versandpakete zu Sonderpreisen:

1. Paket Rioja

- 3 Flaschen Tinto Covila	(5,00 €)	15,00 €
- 3 Flaschen Crianza Covila	(8,00 €)	24,00 €
- 3 Flaschen Reserva Covila	(11,50 €)	34,50 €
- 2 Flaschen Pagos de Labarca	(19,50 €)	39,00 €
- 1 Flasche Olivenöl "Extra Virgin" 0,75 l		gratis
- 1 Dose "Bonita del Norte"		gratis

Für 110,00 € frei Haus!

2. Paket Rioja

- 2 Flaschen Tinto Covila	10,00 €
- 2 Flaschen Crianza Covila	16,00 €
- 1 Flasche Reserva Covila	11,50 €
- 1 Flasche Pagos de Labarca	19,50 €
- 1 Dose "Bonita del Norte"	gratis

Für 57,00 € frei Haus !

3. Paket, Weine aus Alicante

- 1 Flasche Monastrell, Crianza, Salvador Poveda 5,50 €
- 1 Flasche Syrah "Toscar", Salvador Poveda 5,50 €
- 1 Flasche Chardonnay, Finca Alarcon 7,50 €
- 1 Flasche "Nea", Petit Verdot, Finca Alarcon 10,50 €
- 1 Flasche "Beryna", Bernabe Navarro 13,00 €
- (94 Punkte im Penin, dem wichtigsten Weinführer Spaniens)
- 1 kg Manchego Käse, Finca Alarcon 20,00 €
- 1 Flasche Olivenöl 0,25 l, Finca Alarcon gratis

Für 59,00 € frei Haus!

4. Paket, Weine aus Alicante

- 2 Flaschen Monastrell, Crianza, Salvador Poveda 11,00 €
- 2 Flaschen Syrah "Toscar", Salvador Poveda 11,00 €
- 2 Flaschen Chardonnay, Finca Alarcon 15,00 €
- 2 Flaschen "Nea", Petit Verdot, Finca Alarcon 21,00 €
- 2 Flasche "Beryna", Bernabe Navarro 26,00 €
- 1 kg Manchego Käse, Finca Alarcon 20,00 €
- 1 Flasche Olivenöl 0,75 l, Finca Alarcon gratis

Für 100,00 € frei Haus!

Seit Jahren haben wir espressokaffee der Rösterei **La Brasiliana** im Programm. Die Familie Govoni betreibt einen kleinen aber feinen Betrieb in Ferrara, deren Produkte führen wir nun schon seit zwanzig Jahren. Wir möchten den Kreis der Kaffeeliebhaber von La Brasiliana erweitern und versenden ab sofort den Kaffee bei einer Abnahme ab 3 kg kostenfrei an Ihre Adresse. Hier unser Angebot:

- „**Rot – Gold**“ 1 kg Verpackung, Bohnen
(50 Prozent Arabica, 50 Prozent Robusta) 17,50 €
- „**Blau – Gold**“ 0,5 kg Verpackung, Bohnen
(100 Prozent Arabica) 9,50 €

Reise: Gourmetwochenende vom 21. – 24. März im Hotel Sieghard im Zillertal

Drei Tage Skifahren, drei Abende genießen. Wir haben nur noch ein Doppelzimmer frei! Bei Interesse bitte kurzfristig melden, weitere Infos dazu unter Telefon 034956 – 648864 oder E – Mail info@weinakzent.de.

Veranstaltungen – Feiern

Feiern Sie mit uns im Gut Tannepöls, noch sind für Ihre Familienfeiern genügend Termine frei. **Seminare, Jubiläen und Geschäftsfeiern** (z. B. Weihnachten) ab 10 bis 80 Personen sind möglich, setzen Sie sich mit uns in Verbindung, Ihre Wünsche nehmen wir gern entgegen.

Kochkurse oder **Weinseminare** als geschlossene Gruppe oder Firmenevent werden immer beliebter, nennen Sie uns Ihre Wünsche, gerne machen wir Ihnen individuelle Angebote.

Ihr Akzente Team