

WINE & SENSES

Newsletter September 2025

**WEINE
SPIRITUOSEN
FEINKOST
PRÄSENTE**



BISTRO IMMER FREITAGS

Harksheider Weg 116, 25451 Quickborn
wineandsenses.de ☎ 0177 1801481
✉ [@wineandsenses.de](mailto:wineandsenses) [f wineandsenses.de](https://www.facebook.com/wineandsenses)

Trotz der Sommerferien war das Bistro wieder gut besucht. Die besonderen Spirituosen sind besser als erwartet angenommen worden, und so können wir sukzessive das Angebot erweitern. Nach und nach werden wir eine Selektion erarbeiten, die auch ausgefallenere und hochwertigere Produkte beinhaltet. Hierbei werden wir Ihnen die Produkte innerhalb von einer Woche ab Bestellung ausliefern können.

Des weiteren arbeiten wir an einem Geschenkverpackungs-Service, insbesondere für Geschenkkörbe. Gegen eine Gebühr werden wir Ihre Geschenke noch attraktiver gestalten. Dafür sind wir weiter auf der Suche nach talentierten Damen und Herren, die ein bißchen Erfahrung mitbringen. Wie Sie wissen, ist das schöne Einpacken nicht eines meiner Talente...



**BISTRO
IMMER
FREITAGS**

BITTE RESERVIEREN

Für Vorschläge und Anregungen bin ich natürlich wie immer offen und dankbar!

Verkostungen

GIN Tasting - Do 9. Oktober 19-21 Uhr

RUM Tasting - Do 13. November 19-21 Uhr

WHISKY Tasting - Do 11. Dezember 19-21 Uhr

Teilnahme ist auf jeweils 30 Personen begrenzt. Für 40 Euro pro Person verkosten Sie je 6 Produkte und haben an dem Tag Anrecht auf 20% Rabatt auf diese Ware. Tickets können Online auf wineandsenses.de/verkostung oder im Laden gekauft werden.

Die Gins werden sowohl pur also auch mit ausgewähltem Tonic verkostet. Line-up ist No. 3 London Dry Gin, Nikka Coffey Gin, Edinburgh Seaside Gin, Sea Shepherd Blue Ocean Gin, Cotsworlds Dry Gin und Chrstian Drouin Le Gin Blanc.

Bei den Rums gibt es einen Bonus mit 7 Produkten. Wir haben uns entschieden für Captain Cane und den XO, Rhum J.M. XO, Hampden 8 YO, Panama 10 YO Rum Nation, Takamaka Pti Lakaz Rum 2024 und Equiano Rum.

Während wir im März 2025 eine schottische Whisky "Tour" gemacht haben, bereisen wir im Dezember die Welt. Dabei verkosten wir Nikka Yoichi Japanese Single Malt, Starward Left-Field aus Australien, Amrut Fusion Indian Single Malt, Cotsworls Signature Single Malt, Isle of Raasay Single Malt und den deutschen Elsburn The Harz.

Die Verkostungen werden von einem Spezialisten angeboten, der Ihnen Einzelheiten über Produkte und Distillerien geben wird.

Bistro

Das Bistro am Freitag Abend wird toll angenommen. Inzwischen ist es ratsam, einen Platz vorab zu reservieren, insbesondere bei 4 oder mehr Personen. Aufgrund der limitierten Tische bitten wir bei Reservierungen darum, Ihren Abend bei uns inkl. kleiner Speisen zu verbringen. Falls Sie lieber auswärtig essen gehen, schauen Sie gerne hinterher ohne Reservierung vorbei.

Neben der **WEINKARTE** bieten wir an:

Kleine Probepakete

Bereits für 19 Euro pro Person können Sie 3 verschiedene Weine (je 100 mL) aus verschiedenen Themen wählen. Diese wechseln jede Woche, und auch exklusive Pakete wie Champagne oder eine große Italien Weinprobe sind tolle Optionen.

Gruppen-Events

Ab 1.000 Euro (inkl. Produktkäufe) bieten wir geschlossene Gesellschaften an. Dabei hat die Erfahrung gezeigt, daß wir bis zu 40 Gästen zur Firmenfeier oder Ihrem Geburtstag einen tollen Abend bereiten können. Lassen Sie uns darüber sprechen.

www.wineandsenses.de/bistro

Das **BISTRO** is **jeden Freitag** für Sie da! Dabei bieten wir neben tollen Weinen eine kleine Speisekarte an: Käseplatte, Saucissons (franz. Würste), Graved Lachs (natürlich von Tina), verschiedene Schinken, Raviolis oder Frikadellen und tolles Brot von Gaues. Gelegentlich haben wir Sashimi mit echter Wasabiwurzel. Details der Karte finden Sie auf der Webseite.

Online Shop

Der Online Shop erweitert sich ständig. Da die Preise gleich sind mit der Ware im Geschäft können Sie gerne auch bequem online bestellen und die Produkte im Laden abholen. Dann sparen Sie die Versandgebühr.

Der Ausbau des Produktangebots geht weiter. Dabei haben wir uns entschlossen, die Produkte nicht als "nur online" zu markieren. Die Produkte enthalten einen entsprechenden Hinweis, falls Sie nicht auf Lager sind und bestellt werden müssen. Das Lager von Wine & Senses in Quickborn ist begrenzt, und so erweitert sich das Angebot durch unsere Partner durch ein in der Industrie bekanntes "Just in Time" Konzept.

Wir freuen uns, daß durch dieses Konzept das Angebot ständig weiter entwickelt werden kann und Sie dadurch immer wieder neue Weine, Spirituosen und Feinkost probieren können. Dieses Konzept ermöglicht auch, an Bistro Freitagen immer wieder neue Weine präsentieren zu können.

Die Geschenke-Sektion im Onlineshop ist eingerichtet und wird nach und nach erweitert. Hier können Sie Präsente in den beliebten 1er, 2er oder 3er Kartons bestellen und entweder abholen oder sich bzw. den Beschenkten zuschicken lassen.

Neben dem Online-Betrieb bin ich natürlich weiter für Sie im Laden zur Beratung da, so daß Sie Ihren Lieben, Freunden oder Geschäftspartnern das richtige Präsent überreichen können.



GUTSCHEIN



Geschenke

Besonders die Geschenkkartons erfreuen sich großer Beliebtheit. Einfach zu transportieren oder zu verschicken, bieten sie ein attraktives Geschenk aus einer Kombination von Wein (oder Spirituosen) & Feinkost. Ideal als Geburtstagsgeschenk, zur Hochzeit oder anderen Anlässen können Sie individuell Ihr Geschenk auswählen. Selbst Feinkost ohne Alkohol ist eine tolle Geschenkalternative.



Auf der Webseite bieten wir fertige Pakete zur Auswahl an. Gerne können wir aber auch individuell Ihr Geschenk im Geschäft gestalten.

Sie möchten das Geschenk innerhalb Deutschlands oder Europas verschicken? Kein Problem. Wir bieten das Verschicken in Umkartons an. So kaufen Sie stressfrei ein, und das Geschenk kommt sicher bei Ihren Lieben oder Geschäftspartnern an. Dabei bieten wir attraktive Konditionen via DPD oder DHL an.

Partner

Unsere Partnerschaft haben wir mit neuen Produkten erweitert:

Bigardo



Das Angebot von dem hervorragenden Weingut aus Toro wird gut angenommen. Dabei spielen Qualität und die innovativen Etiketten eine große Rolle. Winzer Kiko besteht darauf, daß die Traube nicht Trempillo sondern "Tinta de Toro" ist. Die ältesten Rebstöcke sind über 100 Jahre alt. Mit Energie und Liebe werden zauberhafte Weine kreiert. Dabei nennt sich das Team "JASP" = Young although souverainly prepared... Der Spruch zielt weiter auf die gewollte Innovation ab. Das junge Team verpflichtet sich zu Qualität, und Kikos Weine sind sicherlich auch ein Highlight in der Spanien Sektion bei Wine & Senses.



Neue Produkte

Neben vielen neuen Produkten sind diese besonders erwähnenswert:

Ulisse Dieci Vendemmie NV

Dieser Bianco wird aus den letzten beiden Jahrgängen der besten Pecorino Trauben hergestellt und bekommt einen dezenten Holzausbau. Die delikate, florale Nase mit zitrischen Anstößen exotischer Frucht hat einen mineralischen Abgang. Eine Reise, die in Erinnerung bleibt. Als Weißwein nicht ganz günstig, aber ein echtes Highlight für besondere Anlässe oder als Geschenk.



J. Charpentier Rosé Brut

Dieser Rosé Champagner ist auf Nachfrage nach Rosés in unser Sortiment gelangt. Schwarze Johannisbeeren und Quitten, am Gaumen kraftvolle Kirscharomen und ein langes Finish. Mit den Rebsorten Pinot Meunier und Pinot Noir bekommt der Rosé eine Dosage von 5,7 g/L. Ein toller Rosé Brut aus der Champagne.



Sake Herstellung

Wie produziert Japan Sake und welche Geschmacksrichtungen gibt es?

Sake ist ein traditionelles japanisches Getränk, das oft „Reiswein“ genannt wird. Genau genommen ist er aber kein Wein, sondern wird gebraut – ähnlich wie Bier. Das Besondere daran: Aus nur vier Zutaten entsteht ein unglaublich vielseitiges Getränk. Verwendet werden spezieller Sake-Reis, reines Wasser, Hefe und der Schimmelpilz Koji.

Die Herstellung beginnt damit, dass der Reis poliert wird. Je mehr von der äußeren Schicht abgeschliffen wird, desto feiner und eleganter schmeckt später der Sake. Nach dem Waschen und Dämpfen kommt der Koji ins Spiel. Er sorgt dafür, dass die Stärke im Reis in Zucker umgewandelt wird. Dann setzt die Hefe ein und verwandelt diesen Zucker in Alkohol. Spannend ist, dass diese beiden Schritte gleichzeitig stattfinden – ein einzigartiger Prozess, den man Mehrfachparallele Fermentation nennt.

Nach einigen Wochen Gärung wird der Sake gepresst, gefiltert und gelagert. Am Ende entsteht ein Getränk mit etwa 12–16 % Alkohol, das je nach Sorte leicht, fruchtig oder kräftig schmecken kann. Besonders bekannt sind die Qualitätsstufen Junmai, Ginjo und Daiginjo, die sich durch den Poliergrad des Reises unterscheiden.

Ob kalt oder warm getrunken: Sake ist nicht nur ein Getränk, sondern auch ein Stück japanische Kultur und Gastfreundschaft. Probieren Sie ein Glas Sake zum Sashimi mit echter Wasabiwurzel bei Wine & Senses.



Angebote

(so lange der Vorrat reicht)

<https://www.wineandsenses.de/angebote>

Auswahl an Angeboten im September 2025:

J. Charpentier Brut & Rosé Brut

Aktion 5 + 1



Garda Bianco II Lagetho

Rosato II Lagetho

Aktion 5 + 1 und

Aktion 9 + 3 !!!



WINE & SENSES

ÖFFNUNGSZEITEN

SEPTEMBER 2025

Montag - Dienstag	geschlossen
Mittwoch	15:00-18:00 Uhr
Donnerstag	15:00-19:00 Uhr
Freitag	10:00-12:00 und 15:00-22:00 Uhr
Samstag	11:00-13:00 Uhr

BISTRO JEDEN FREITAG

**VORSCHAU - TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT
BISTRO AUCH DO 2.10. UND FR 3.10.**

ODER NACH VEREINBARUNG!

Tel / WhatsApp: 0177 1801481

Email: info@wineandsenses.de

Instagram: [@wineandsenses](#)