

WINE & SENSES

Newsletter Juli/August 2025



**WEINE
SPIRITUOSEN
FEINKOST
PRÄSENTE**

BISTRO IMMER FREITAGS

Harksheider Weg 116, 25451 Quickborn
wineandsenses.de  0177 1801481

 wineandsenses  wineandsenses.de

Exklusive Spirituosen

Ein Gedanke, der nun nach und nach in die Tat umgesetzt wird: Spirituosen mit VK über 100 Euro sind immer eine Investition. Um Entscheidungen leichter zu machen bzw. auch mal eine wertvolle Spirituose probieren zu können, biete ich 20-50 ml Gläser an, die während des Bistros oder auch während der Öffnungszeiten (z.B. Donnerstag am frühen Abend) verkostet werden können. Preise variieren hierbei je nach Preis der Spirituose. Anfangen werde ich mit ein paar Whiskys und Rums, und je nachdem, wie das Angebot angenommen wird, werde ich das Format erweitern und insbesondere im Herbst einen weiteren Gaumenschmaus für Genießer anbieten können.



**BISTRO
IMMER
FREITAGS
BITTE RESERVIEREN**

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

Im Mai und Juni hatten wir oftmals "volles Haus". Es freut mich sehr, daß das Konzept in Quickborn so gut angenommen wird. Dabei ist es nicht immer ganz einfach, rechtzeitig Getränke und Speisen auf den Tisch zu bekommen. Umso mehr bedanke ich mich herzlich für Ihre Geduld!

Das Speisenangebot wurde erweitert, neben Sashimi, Lachs und Oktopus sowie Käse und Saucissons gibt es Escargots (Weinberg-schnecken), verschiedene Schinkensorten und Mini-Frikadellen mit Whisky-Senf aus Schweden.

Die Palette aus Spanien mit exzellenten Weinen von sieben Weingütern kam Ende Mai, und die Weine kommen gut an. Da wird sicherlich bald nachbestellt. Neue Rosés machen Appetit auf den Sommer, und auch die neuen Weine aus Georgien von Chelti wurden gut angenommen.

Das Tolle am Bistro ist, daß in den Probepaketten oder auch der Special Karte immer wieder neue Weine präsentiert werden, und Ihr Feedback erleichtert es mir, eine Wahl zu treffen, ob die Weine neu in das Sortiment aufgenommen werden.

Im Juli wird die Bestellung an das Weingut Zsirai in Ungarn aufgegeben. Dann müßten die Weine Mitte des Monats Quickborn erreichen. Es erwartet Sie tolle Weißweine aus Furmint oder Hárslevelu sowie Süßweine wie den Tokaji Aszú oder den ebenfalls tollen Szamorodni.

Für den August könnte es sein, daß ich zwei Wochen schließe. Bitte schauen Sie auf der Webseite oder Instagram, dort werde ich Ende Juli Bescheid geben.

Bistro

Das Bistro am Freitag Abend wurde toll angenommen. Inzwischen ist es ratsam, einen Platz vorab zu reservieren, insbesondere bei 4 oder mehr Personen. Neben der **WEINKARTE** bieten wir an:

Kleine Probepakete

Für 15-19 Euro pro Person können Sie 3 verschiedene Weine (je 100 mL) aus verschiedenen Themen wählen. Diese wechseln jede Woche.

Specials

Jeden Freitag ändert sich die Karte, und wir bieten etwas Neues und Interessantes an, z.B. Sashimi, Escargots (Weinbergschnecken).

Gruppen-Events

Ab 500 Euro (inkl. Produktkäufe) bieten wir geschlossene Gesellschaften an. Dabei ist es egal, ob Sie zu einem romantischen Abend zu zweit oder mit bis zu 25 Gästen zur Firmenfeier oder Ihrem Geburtstag das BISTRO reservieren. Hier können wir gezielt passende Weine aussuchen.

www.wineandsenses.de/bistro

Das **BISTRO** ist **jeden Freitag** für Sie da! Dabei bieten wir neben tollen Weinen eine kleine Speisekarte an: Käseplatte, Saucissons (franz. Würste mit verschiedenen Inhalten wie Pistazien, Pfeffer, Camembert, Knoblauch, Roquefort uvm). Außerdem Graved Lachs (natürlich von Tina) und tolles Brot von Gaves.

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.

Im Sommer geht der Ausbau des Produktangebots weiter. Dabei werden einige Produkte mit "nur online" markiert, da diese einige Tage benötigen, um Sie oder den Laden zu erreichen. 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 Feinklost 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.



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 unserer 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 an.

Partner

Unsere Partnerschaft haben wir mit neuen Produkten erweitert:

Tenuta Ulisse

Das Angebot von dem hervorragenden Weingut aus den Abruzzen haben wir ständig ausgeweitet: Neben den bei Ihnen bekannten und beliebten Amaranta, Masseri Primitivo, Pecorino und Merlot-Rosé haben wir weitere Weine aufgenommen:

Ulisse Passerina Weißwein

Ulisse Trebbiano Weißwein

Ulisse Cerasuolo Rosé

10 Vendemmi Rosso Rotwein Limited Edition

Ulisse Primitivo Terre di Chieti Limited Edition



Neue Produkte

Neben vielen neuen Produkten sind diese besonders erwähnenswert:

Mea Culpa

Nicht nur die Eleganz des Namens und des Etiketts stechen hervor, der Wein aus Chardonnay, Fiano und Sauv. Blanc ist verführerisch aromatisch mit weißen Blumen und tropischen Früchten, ausgewogen und doch kraftvoll mit Andeutungen von Vanille und schmelzig im Abgang. Ein toller Wein aus Süditalien zum Genießen und hervorragend als Geschenk.



Solà Classic Natural

Dieser 2018er Rotwein aus dem Priorat wurde auf natürliche Weise ohne Sulfite hergestellt. Die Nachfrage nach Bio Weinen insbesondere ohne oder mit minimaler Intervention steigt ständig. Die Weine des Solà Classic Weinguts erfüllen diese Kriterien und schmecken dazu auch noch hervorragend.



Tonamphore aus Georgien

Was ist besonders an der historisch ersten Weinherstellungsmethode?

Die georgische Weinherstellung in Amphoren, sogenannte Qvevri, ist eine der ältesten Weinbautraditionen der Welt und seit 2013 UNESCO-Weltkulturerbe. Die Qvevri-Technik unterscheidet sich grundlegend von moderner Weinbereitung durch ihre handwerkliche, naturverbundene und uralte Methode.

Qvevri sind große, bauchige Tongefäße, meist zwischen 500 und 3000 Liter Volumen. Sie werden traditionell in die Erde eingelassen, um eine konstante Temperatur für die Gärung und Reifung zu gewährleisten. Die Innenseite wird oft mit Bienenwachs versiegelt, um Undichtigkeiten zu verhindern und die Reinigung zu erleichtern.

Der ganze Traubenmost inklusive Schalen, Kerne und oft auch Stiele (die sogenannte „Chacha“) kommt in den Qvevri. Der Wein gärt spontan mit natürlichen Hefen über mehrere Wochen und bleibt dann oft monatelang (bis zu 6 Monaten) auf der Maische. Dies ergibt strukturreiche, aromatisch komplexe und oft tanninbetonte Weine, auch bei Weißweinen – daraus entstehen die berühmten "Amber Wines" oder "Orange Wines".

Es gibt keine Temperaturkontrolle, keine Pumpen, keine Filtration – nur Schwerkraft und Naturprozesse. Der Ausbau erfolgt ohne Zusatzstoffe oder Schönungsmittel. Das macht Qvevri-Wein sehr ursprünglich und oft naturbelassen. Nach der Gärung wird der Wein abgezogen, und der Qvevri wird oft bis zum Hals mit dem Jungwein wieder gefüllt und luftdicht versiegelt. Die Reifung erfolgt unterirdisch, über Monate, oft bis zum nächsten Frühjahr.



Jetzt bei Wine & Senses: : Weine aus dem Qvevri von Chelti.

Angebote (so lange der Vorrat reicht)

Ab 1. Juli werden wir wöchentlich neue Angebote auf unsere Webseite stellen. Bitte besuchen Sie:

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

Verlängert haben wir bis Ende August:

Bosc Long Chardonnay 2018
statt 10,90: EUR 4,90 !!!
6 Flaschen im Karton: EUR 24,90 !!!



Château Ribebon The Lost Cask Bordeaux 2019
statt 10,90: EUR 5,45 bei
Abnahme von 6 Flaschen,
also Aktion 3+3 !!!



WINE & SENSES

ÖFFNUNGSZEITEN

JULI & AUGUST 2025

Montag - Dienstag	geschlossen
Mittwoch	15:00-18:00 Uhr
Donnerstag	10:00-12:00 und 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

Bitte Ende Juli auf Webseite oder Instagram schauen. Eventuell ist das Geschäft im August für 2 Wochen geschlossen! Danke!

ODER NACH VEREINBARUNG!

Tel / WhatsApp: 0177 1801481

Email: info@wineandsenses.de

Instagram: [@wineandsenses](https://www.instagram.com/wineandsenses)