

# WINE & SENSES

## Newsletter Okt/Nov 2025

WEINE - SPIRITUOSEN  
FEINKOST - PRÄSENTE



**BISTRO IMMER FREITAGS**  
jetzt auch mit Cocktails

Harksheider Weg 116, 25451 Quickborn  
[wineandsenses.de](http://wineandsenses.de) 0177 1801481  
 [@wineandsenses.de \[wineandsenses.de\]\(http://wineandsenses.de\)](mailto:wineandsenses)

Der September entsprach den Erwartungen. Traditionell ist es die Urlaubszeit für unsere Kunden, die keine Kinder mehr in der Schule betreuen. Dafür startete der Oktober stark, der Herbst lässt die Blätter fallen, und es wird wieder Tag für Tag früher dunkel. Gemütlichkeit zieht ein, und im Oktober eröffnen wir die Glühweinsaison, die sich dann bis Ende Februar durchzieht.

Am **Donnerstag, 30.10.** werden wir zusätzlich das Bistro öffnen. Neu bei Wine & Senses sind unsere Cocktails by Emilio. Angefangen haben wir mit einem Earl Grey Martini, French 75 und den Kiyoko Yuzu Aperitif. So kann man die Woche ausklingen lassen!



**BISTRO  
IMMER  
FREITAGS**

**BITTE RESERVIEREN**

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

# Verkostungen

**RUM Tasting - Do 13. November 19-21 Uhr**

**WHISKY Tasting - Do 11. Dezember 19-21 Uhr**

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

Das Gin Tasting war mit 32 Gästen ausverkauft. Es wurden 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 verkostet.

Bei den Rums haben wir uns entschieden für Captain Cane, Takamaka Pti Lakaz, FRC Platypus, Bally Vieux, Equiano Rum und Hampden Estate Pagos.

Während wir im März 2025 eine schottische Whisky "Tour" gemacht haben, bereisen wir im Dezember die Welt. Dabei verkosten wir den neuen Nikka Marriage, Starward Left-Field aus Australien, Amrut Peated Cask Strength aus Indien, Namibias Ondjaba Classic und den deutschen Eslburn The Harz. Ein Weiterer stand by Redaktionsschluss noch nicht fest.

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

# 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

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.

## Speisen & Cocktails

Stark erweitert haben wir unsere Speisekarte. Dazu haben wir Cocktails eingeführt, um den Start ins Wochenende noch angenehmer zu machen.

## Gruppen-Events

Ab 1.000 Euro bieten wir nach Vereinbarung geschlossene Gesellschaften für bis zu 40 Personen an. Lassen Sie uns darüber sprechen.

[www.wineandsenses.de/bistro](http://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 mit verschiedenen Inhalten wie Pistazien, Pfeffer, Camembert, Knoblauch, Roquefort uvm). Außerdem Graved Lachs (natürlich von Tina) und tolles Brot von Gauß.

# 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:

## Bio Weingut Amon



2013 erkannte Erich, dass nur ein biologisches Arbeiten mit der Natur für eine nachhaltige Zukunft sorgt. Nach drei Jahren Umstellungsphase für den Weingarten und damit zugegebener Maßen zwei Jahre lange Ernteausfälle, haben sich seine Pflanzen mittlerweile zur Gänze erholt. So wenig Stress wie möglich, wollen sie ihre Schützlinge im Weingarten aussetzen, daher ist ihnen gewissenhafte Handarbeit äußerst wichtig.

Bitte sehen Sie den kurzen Artikel über pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Für Amons sind biologischer Anbau und PIWIs nicht ein Trend, sondern eine Herzensangelegenheit. Alle Weine erhalten Sie bei Wine & Senses.

# Neue Produkte

Neben vielen neuen Produkten sind diese besonders erwähnenswert:

## Conde Valdemar Rotweine

Drei Reservas in der Holzkiste oder wahlweise einen Crianza, einen



Reserva und einen Gran Reserva ergeben nicht nur ein tolles Geschenk, es sind auch Premium-Weine aus Spaniens Rioja. Die Weine können einzeln oder in der 3er Kiste gekauft werden.

Conde Valdemar Gran Reserva ist ein eleganter, komplexer Rioja mit reifen Fruchtaromen, feinen Gewürznoten und harmonisch gereifter Struktur.

# PIWI

Was hat es auf sich mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten?

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI) sind Reben, die durch Kreuzung klassischer *\*Vitis vinifera\**-Sorten mit pilzresistenten Wildreben entwickelt wurden. Ziel ist es, Sorten zu schaffen, die gegen wichtige Rebkrankheiten wie Echten und Falschen Mehltau weitgehend resistent sind. Dadurch kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln stark reduziert werden – oft um bis zu 80 %.

PIWI-Reben leisten somit einen wichtigen Beitrag zum umweltfreundlichen und nachhaltigen Weinbau. Sie helfen, Böden, Wasser und Biodiversität zu schützen und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit der Weinproduktion zu sichern.



Bekannte PIWI-Sorten sind etwa Solaris, Regent, Cabernet Blanc, Muscaris oder Souvignier Gris. Aber auch wie beim Weingut Amon (Inhaber Erich Amon im Bild oben) gibt es PIWIs wie den Donauveltliner oder den roten Roesler.

PIWI Weine stehen klassischen Sorten heute qualitativ kaum nach und überzeugen durch eigene, oft fruchtbetonte Aromenprofile. In Zeiten des Klimawandels und steigender Umweltauflagen gelten PIWI-Sorten als zukunftsweisende Alternative für einen ressourcenschonenden Weinbau.

# Angebote

(so lange der Vorrat reicht)

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

Wir haben uns entschlossen, jede Woche jeweils bis Donnerstag, 19 Uhr ein besonderes Angebot zu machen. Ein Beispiel ist der Spätburgunder vom Weingut Schales, den wir in einer Woche zu großartigen 3,90 Euro statt 12,90 anbieten.

Bitte unbedingt auf die Webseite schauen oder uns bei Instagram und Facebook folgen. Vielen Dank!



wineandsenses



wineandsenses.de



# WINE & SENSES

## ÖFFNUNGSZEITEN

### OKTOBER & NOVEMBER 2025

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

**BISTRO JEDEN FREITAG**

**ODER NACH VEREINBARUNG!**

**Tel / WhatsApp: 0177 1801481**

**Email: [info@wineandsenses.de](mailto:info@wineandsenses.de)**

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