

10.000 Tage Castel Cosimo

- unsere Sonderaktion am 19., 20. und 21. Januar 2012 -

Vor 10.000 Tagen haben wir das erste **Castel Cosimo** eröffnet. Zu diesem einmaligen Jubiläum möchten wir Sie mit folgender Offerte in unsere Geschäfte bzw. unseren Online-Shop locken:

Auf alle Weine mit einem Flaschenpreis bis € 6,50 erhalten Sie beim Kauf von sechs Flaschen dieser Sorte einen Rabatt in Höhe von € 3,- auf den Kartonpreis.

Auf alle übrigen Weine mit einem Flaschenpreis über € 6,50 erhalten Sie beim Kauf von sechs Flaschen dieser Sorte einen Rabatt in Höhe von € 6,- auf den Kartonpreis.

Spezialitäten

La Casara / Romano Roncolato, Roncà (Veneto)

Salame nostrane con aglio

- weiche, hausgemachte Salami mit Knoblauch

In Stücken à ca. 400-500g 100g € 2,15

Sopressa con aglio

- die Veroneser Spezialität

In Stücken à ca. 500-600g 100g € 2,30

Prosciutto crudo Soave nostrane

- Luftgetrockneter Schinken nur von eigenen Schweinen aus dem Soave-Gebiet

In Stücken à ca. 700-800g 100g € 2,65

Erborinato Gialloblu

- weicher Edelschimmelkäse aus Kuhmilch

In Stücken à ca. 250-300g 100g € 3,30

Ubricaco nostrano al Valpolicella

- In Valpolicella gereifter, "beschwippter" Kuhmilchkäse

In Stücken à ca. 250-300g 100g € 2,95

Unsere Konditionen bei Versand

Bei einer Mindestabnahme von mehr als 48 Flaschen (auch sortiert)

bzw. € 200,00 erfolgt die Lieferung frei Haus.

Hinweis: für kleinere Bestellungen finden Sie die aktuellen

Frachtkostenpauschalen in den AGB's unseres Online-Shops im Internet.



LIEFERSERVICE

Innerhalb Hamburgs liefern wir Ihnen Ihre Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- frei Haus.

Unsere Geschäfte finden Sie hier:

Heidenkampsweg 84, 20097 Hamburg Tel. 040 / 23 44 43
Fax 040 / 23 03 86
E-Mail: info@castelcosimo.de

Ahrensburger Straße 71, 22041 Hamburg Tel. 040 / 669 042 92
Osdorfer Landstraße 224, 22549 Hamburg Tel. 040 / 80 19 99
Wellingsbüttler Weg 174, 22391 Hamburg Tel. 040 / 536 04 24

Es stehen Ihnen viele Parkplätze zur Verfügung

Wir haben für Sie geöffnet:

		nur HH-Wellingsbüttel
Montag bis Mittwoch	15.00 bis 18.30 Uhr	auch 11.00 bis 13.00 Uhr
Donnerstag	15.00 bis 19.00 Uhr	auch 11.00 bis 13.00 Uhr
Freitag und vor Feiertagen	11.00 bis 18.30 Uhr	unverändert
Samstag	10.00 bis 15.00 Uhr	bis 16.00 Uhr



Bei diesen Erzeugern werden keine chemisch-synthetischen Substanzen, Pestizide oder Unkrautvernichtungsmittel verwendet. Der Boden wird organisch gedüngt. Falls eine Schädlingsbekämpfung stattfindet, wird sie als präventive Maßnahme verstanden.

Sie möchten wissen, welcher Wein zu welchem Anlaß passt?

Dann besuchen Sie uns im Internet:

www.castelcosimo.de

Hier können Sie auch bequem über das Internet bestellen.

Sie wollen noch schneller informiert werden?

Wir senden Ihnen gerne zusätzlich zu unseren Aktionsaussendungen Informationen per E-Mail zu. Wenn Sie interessiert sind, registrieren Sie sich bitte auf der Kontaktseite und klicken "Newsletter" an. Danke.

-VOM WINZER ZUM VERBRAUCHER-



Aktionsbeginn:

Donnerstag, 26. Januar 2012

- 12 neue Rotweine

- zwei 3l-Weinschläuche

- Spezialitäten

Nur am 19., 20.
und 21. Januar 2012

Sonderaktion:

**10.000
TAGE**
Castel Cosimo

UNSER START
IN DAS JAHR **2012**



Liebe Freunde von **Castel Cosimo!**

Schon zum Jahresbeginn können wir Sie mit einer Besonderheit erfreuen, denn in den ersten Wochen des Jahres feiern wir einen einmaligen Geburtstag.

Vor 10.000 Tagen wurde das 1. Castel Cosimo eröffnet. Daher möchten wir Sie am 19., 20. und 21. Januar mit einer ganz besonderen Offerte in unsere Hamburger Depots oder unseren Online-Shop locken. -näheres im Innern dieser Aussendung-

Für die traditionelle Rotweinkaktion, die eine Woche später am Donnerstag dem 26. Januar beginnt, haben wir Weine aus den Regionen Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli, Emilia-Romagna, Umbria, Abruzzo, Puglia und Sardegna importiert.

Und die Salami-, Schinken- und Käseprodukte liefert uns mal wieder Signor Roncolato aus Roncà im Veneto.

Ein erfolgreiches Jahr 2012 wünscht Ihnen Ihre *Familie Thiel*

Weingut Anzivino, Gattinara

2005er Nebbiolo Costa della Sesia – DOC
Emanuele Anzivino hat auch außerhalb des Gattinara-Gebietes Weinberge, die mit der hochwertigsten roten piemonteser Rebe, dem Nebbiolo, bestockt sind. Vulkangestein und Granit prägen diese DOC-Zone. Freunde des Nebbiolo sollten sich die Verkostung dieses charaktervollen Roten nicht entgehen lassen. Die „Weinbibel Gambero rosso“ bewertet ihn mit zwei Bechern und würdigt das großartige Preis-/Leistungsverhältnis.
0,75l Flasche, rot € 11,50 (Liter € 15,33)



Als wir unsere August-Aktion vorbereitet haben, waren wir auch von den Weinen der **Erzeugergemeinschaft Torrevilla** in **Torrazza Coste** im Oltrepò Pavese sehr angetan und haben für die erste Aktion dieses Jahres auch den **2009er Pinot Nero Oltrepò Pavese – DOC** importiert. Das Bouquet ist sauber und sehr typisch für einen Pinot Nero. Gärung und Ausbau erfolgen nur im Stahltank. Sehr angenehm die betonte Fruchtnote und die weichen Tannine.
0,75l Flasche, rot € 7,50 (Liter € 10,00)



Weingut Le Salette, Fumane

2010er Valpolicella Classico – DOC
Franco Scamperle, seit 10.000 Tagen unser Spitzen-erzeuger für Ripasso und Amarone macht auch einen wunderbar eleganten, „einfachen“ Valpolicella, den wir Ihnen in dieser Aktion einmal wieder nahe bringen möchten. Natürlich ist er nicht im Holz gewesen. Die Besonderheit: Zu den drei Rebsorten, die normalerweise für Valpolicella gekeltert werden, gehört auch die Molinara. Signor Scamperle zur Folge ist sie aber nicht gut genug und zieht die Qualität eines Valpolicella herunter. Daher hat er sie weitestgehend aus seinen Weinbergen und Weinen verbannt.
0,75l Flasche, rot € 8,85 (Liter € 11,80)



Weingut Crosarola, Fumane

2009er Valpolicella Classico Superiore – DOC – Ripasso
Sebastiano Righetti ist ein geschäftiger Querkopf, der aber ganz genau weiß wohin ihn sein Weg führen soll. Ein klingvoller Name, Berühmtheit und gewonnene Preise bei Weinwettbewerben sind nicht sein vorrangiges Ziel, sondern einfach nur gute Weine zu machen und diese zu verkaufen. Dabei ist es für ihn auch gar nicht so entscheidend, ob dies in Flaschen abgefüllt oder lose passiert.... Seinen charakteristischen, weichen Ripasso haben wir bereits mehrmals mit großem Erfolg ein- und zuletzt für € 12,15 verkauft. Etwas Verhandlungsgeschick beim letzten Treffen half uns, diesen Wein nun unter der magischen €12,-Grenze anbieten zu können.
0,75l Flasche, rot € 11,85 (Liter € 15,80)



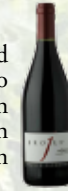
2007er Amarone della Valpolicella Classico – DOC

...und da er selbst keinen Wert darauf zu legen scheint, musste erst der Bürgermeister (ital. = sindaco) der Gemeinde zur Tat schreiten und anlässlich des europäischen Wettbewerbs „Selezione del Sindaco“ den Amarone von Crosarola als seine persönliche Auswahl ins Rennen schicken. Und siehe da, er gewann die Goldmedaille. Zu diesem Zeitpunkt hatten wir unseren Einkauf schon lange getätigt aber die Ware noch nicht abgeholt. Und so wurden wir doch tatsächlich eines Tages per Telefon von Sebastiano gefragt, ob wir unsere Reservierung evtl. freigeben möchten. Denkste Puppe!
0,75l Flasche, rot € 28,25 (Liter € 37,67)



Weingut Brojli di Franco Clementin, Terzo di Aquileia

2010er Refosco dal peduncolo rosso Friuli – DOC – Aquileia
Es ist zugegeben nicht jedermanns Sache, aber wir sind große Freunde des Refosco „mit dem roten Stil“. Also machen wir uns auch immer wieder auf die Suche nach einem solchen. Diese Version aus Aquileia ist erstaunlich fruchtig, vollmundig und somit auch harmonischer im Hinblick auf seine Gerbstoffe.
0,75l Flasche, rot € 7,90 (Liter € 10,53)



Weingut Villa Bassi, Calderara di Reno

2009er Sangiovese Rubicone – IGT – TERRE NERE
Zwar finden Sie in dieser Broschüre tatsächlich mal keinen Wein aus der Toskana, aber auf Sangiovese konnten wir nicht verzichten. Und nicht wenige Experten halten die Emilia-Romagna sogar für das Ursprungsgebiet des Sangiovese... dieser kommt von den mit schwarzer Erde gespickten Rebhängen an den Ufern des Rubikon. Mittelkräftig, sehr ausgewogen und fruchtbetont sind seine Merkmale, dazu ein absolut annehmbarer Flaschenpreis.
0,75l Flasche, rot € 5,65 (Liter € 7,53)



Weingut Ciccio Zaccagnini, Bolognano

2009er Montepulciano d’Abruzzo – DOC – TRALCETTO
Über diesen Wein müssen nicht viele Worte verloren werden. Sie alle kennen unseren Dauerbrenner mit dem Stöckchen, eine Selektion die nur für **Castel Cosimo** gemacht wird. Aber auch die einfachere und weniger im Holz ausgebaute Version von Marcello Zaccagnini hat so viele Freunde, dass wir ihn einfach immer mal wieder einkaufen. Und hier ist er!
0,75l Flasche, rot € 8,60 (Liter € 11,47)



Erzeugergemeinschaft Tudernum, Todi
2011er Bianco Umbria – IGT

Es hat sich ein Weißwein in diese Aktion gemogelt. Und zwar ist es schon ein 2011er, der einen so sensationellen Preis hat, dass wir einfach nicht daran vorbeigehen konnten. Mit diesem Einkauf bieten wir auch all jenen Kunden eine Alternative, die nach wie vor dem MATILE bianco nachtrauern. Beide Weine sind sich in ihrer Leichtigkeit und Geradlinigkeit sehr ähnlich. Der wesentliche Unterschied ist das Gebinde. Diese Neuentdeckung wird in Weinschläuche abgefüllt, die ja mittlerweile -wenn die Qualität stimmt- mehr als hoffähig geworden sind.
3l Weinschlauch, weiß € 9,95 (Liter € 3,32)

2010er Sangiovese Umbria – IGT

Tudernum ist eher als kleine Erzeugergemeinschaft anzusehen. Etwa 200 „soci“ bewirtschaften gerade mal 250ha Weinberge, in denen selbstverständlich auch Sangiovese-Stöcke stehen. Es ist ein unkomplizierter Landwein, der zu 100% aus Sangiovese gekeltert worden ist und zum gleichen sagenhaften Preis angeboten wird wie der Weiße!
3l Weinschlauch, rot € 9,95 (Liter € 3,32)

2006er Sagrantino di Montefalco – DOCG

Diese junge und moderne Erzeugergemeinschaft hat sich innerhalb weniger Jahre einen sehr guten Ruf erarbeitet. Man hat sich vorrangig den heimischen Rebsorten verschrieben und somit ist es nicht verwunderlich, dass die Fühler auch ins benachbarte Prestige-Anbaugebiet von Montefalco ausgestreckt wurden. Der Sagrantino des Önologen Danilo Andreocci zeichnet sich bei aller Kraft auch durch Eleganz und Finesse aus, keine überreifen Trauben, der Alkohol ist mit 14% relativ moderat.
- Verkostung vom 26. Januar bis 11. Februar 2012 -
0,75l Flasche, rot € 18,35 (Liter € 24,47)



Vigne & Vini, Leporano

2008er Negroamaro Salento – IGT – LUPORANO
Der kraftvolle aber dabei sehr harmonische Negroamaro ist manchen von Ihnen noch unter den Namen Schiaccianoci oder Palumbo geläufig. Cosimo und Maria Teresa Varvaglione lieben die Veränderung. Sie sind aber auch Verfechter der traditionellen Rebsorten, haben jedoch immer das Ziel vor Augen, aus ihnen gut ausbalancierte, moderne Weine zu machen und auf die Flasche zu füllen. Wie auch die beiden Primitivi in unserem Sortiment trägt dieser Klassiker der Halbinsel Salento ebenso jene Handschrift. So erfolgte auch der Ausbau in gebrauchten Barriquefässern behutsam für nur drei Monate. Und dass auch der Preis nun schon über mehrere Jahre stabil ist, erfreut uns besonders.
0,75l Flasche, rot € 6,55 (Liter € 8,73)

Erzeugergemeinschaft Oliena

2009er LANAITTO, Isola dei Nuraghi rosso – IGT
Warum wir diesen „einfachen Landwein“ aus Oliena bisher nicht entsprechend gewürdigt haben, ist uns selbst unverständlich. Auch er wird aus Trauben der originären niedrigen Rebstöcke aus den Gemeinden um Nuoro gekeltert. Sie erzielen nur einen sehr geringen Ertrag, bringen dabei aber Trauben allererster Güte hervor. Nur ist der Lanaitto kein reinsortiger Cannonau wie sein berühmter großer Bruder, der NEPENTE DI OLIANA, sondern es werden auch 30% der heimischen Rebsorten Bovale und Pasquale gekeltert. Ein Rotwein mit intensivem, weinigen Duft, der ein breitgefächertes Aromenspektrum hat und mit seinen 14% Alkohol vollmundig und sehr angenehm zu trinken ist.
0,75l Flasche, rot € 7,80 (Liter € 10,40)

