



BAGLIO DI PIANETTO



M. CHAPOUTIER



EVILLES



INTRIGA

WEINGUT KRIEGER



Probierstunden im Weinkontor Lindenthal

Viele Köstlichkeiten präsentieren am kommenden Samstag Familie Spernat und 14 Winzer in der Dürener Straße

Lohnenswert ist ein Besuch im Weinkontor Lindenthal immer. Dies aber umso mehr am kommenden Samstag von 12 bis 19 Uhr. Dann nämlich sind in dem Geschäft in der Dürener Straße/Ecke Geibelstraße gleich 14 Winzer vor Ort und laden zusammen mit dem Weinkontor zur Herbstprobe ein. Rund 120

von der Inhabersfamilie inklusive und trifft so unter den vielen Weinen die richtige Wahl. Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel ist im breitgefächerten Angebot etwas dabei. Die Palette reicht von einem günstigen Wein für 4,45 Euro bis zu einem etwa aus dem Jahr 1890 stammenden „Marc de Bourgogne“ für



Weine und Spirituosen kommen dabei zur Verkostung, bei der auch Trockenfrüchte und Nüsse probiert werden können.

Erst seit Ende August besteht das neue Weinkontor Lindenthal in den ehemaligen Räumen des Weinhauses Lindenthal, doch längst ist die Adresse ein Tipp unter Kennern. Ratschläge zum passenden Wein erhält man

998 Euro. Ob Wein, Sekt, Cava, Champagner und exquisite Spirituosen – im Weinkontor Lindenthal wird man schnell und sicher fündig.

Das kompetente Fachwissen der Familie Spernat hat eine lange Tradition. Seit nunmehr 23 Jahren ist Hans Spernat mit seiner Weinagentur Ploock & Co. eine bekannte und

Gesundes, Trockenfrüchte und Nüsse in Spitzenqualität

Lecker und gesund sind die selbst ausgewählten und handverpackten Trockenfrüchte und Nüsse in mehr als 50 verschiedenen Sorten vom Weinkontor Lindenthal. Ob Jumbo-Aprikosen, Kumquats (Zwergorangen), die Spezialmischung „Kölner Studentenfutter“ oder vieles andere mehr: Die Eigenmarke Dubrous garantiert Trockenfrüchte und Nüsse in absoluter Spitzenqualität und mit intensivem Geschmack.

Sehr zu empfehlen sind auch die Säfte von van Nahmen. Das Naturprodukt „Apfelsaft von der Streuobstwiese“ (100 Prozent naturreiner Direktsaft) oder der unvergleichliche Rhabarber-Saft und der feine Holunder-Saft schmecken gut und sind sehr gesund.

Der Tipp des Lindenthaler Weinkontors: Wer Müsli noch gesünder und schmackhafter zubereiten will, sollte unbedingt einmal die Goji-Beeren, aber auch die Berberitzen aus dem Lindenthaler Weinkontor probieren. Ernährungsexperten wissen die Vorzüge beider Zutaten sehr zu schätzen und legen sie jedem sehr ans Herz.

So gelten Goji-Beeren geradezu als wahre Nährstoffwunder und können gegen allerlei Beschwerden helfen. Daher sind sie nicht nur Bestandteil der chinesischen Küche, sondern auch der traditionellen chinesischen Medizin. Berberitzen gelten als eines der hilfreichsten Mittel der ayurvedischen Heilkunde. Sie enthalten viele Vitamine und besitzen eine entgiftende Wirkung.



wichtige Größe im Kölner Weingeschäft. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Véronique betreibt er außerdem den Großhandel Weinkontor Rheinland und importiert erfolgreich internationale Weine für Gastronomie und Handel. Sein Sohn Michael und seine Tochter Christiane Spernat sorgen für Patchwork-Power im Weinkontor Lindenthal. Der gelernte Winzer (Weingut Meyer-Näkel) und angehende Betriebswirt Michael Spernat ist für die Leitung des Einzelhandels verantwortlich, seine Schwester Christiane kümmert sich um den Bereich Trockenfrüchte und Nüsse.

Ein großes Herz für deutsche Weine und eine große Auswahl deutscher Weißweine und Spätburgunder haben die Inhaber, die viele Freundschaften zu den Winzern pflegen. „Wir freuen uns, dass deutscher Weißwein wieder hoffähig ist und es ihn in wunderbarer Vielfalt gibt“, sagt Hans Spernat. So bietet das Weinkontor die ganze Welt des Weines, darunter auch den mit 98 Parker-Punkten ausgezeichneten Domaines de Ravanés oder alte Penfolds aus Australien.

Die Neuentdeckung aus Südtirol vom Winzer Alois Lageder, ausgezeichnete Weingüter wie M. Chapoutier aus Frankreich, Frescobaldi aus Italien, Sachsenburg aus Südafrika, Vina Cobos aus Argentinien oder Mitolo aus Australien findet man hier ebenso wie eine Auswahl exzellenter Champagner, zum Beispiel von Ouriet Pature, Mandois oder Roederer. Premium-Cava – wie der Nuria Claverol – ist genauso vorrätig wie Spitzen-Sekt, Cremant, Spumante und Prosecco.

Bei den alten Portwein-Raritäten und den exquisiten Spirituosen geraten Kenner ins Schwärmen. Whiskey, Gin, Wodka und der exzellente Dos-Rum aus der Dominikanischen Republik mit 8, 16 oder 21 Jahren Lagerzeit zum Spitzenpreis gibt es in dem Fachgeschäft. Obstbrände wie die von Gansloser aus Bad Dietzenbach auf der Schwäbischen Alb gehören zu den besten ihrer Art. „Genial, wie die Frucht in die Flasche kommt“, sagt Michael Spernat anerkennend. Auch Eau-de-Vie aus Frankreich, Cognac, Calvados,

Grappa, Liköre, Pastis und vieles andere mehr zählen zum Sortiment.

Guten Wein aus Deutschland und große Weine aus aller Herren Länder, ausgesuchte Spirituosen und erlesene Trockenfrüchte und Nüsse sowie hervorragende Essige und Öle oder besondere Feinkost-Spezialitäten hält das Weinkontor Lindenthal bereit. Die Gaumenfreuden des Hauses kann man auch verschenken: Ob Privatkunde oder Gewerbetreibender: Das Unternehmen packt auch zu Weihnachten schöne Präsentgebilde oder Präsentkörbe in allen Preisklassen.

Die „Herbstverkostung“ am Samstag bildet den Auftakt für künftige Veranstaltungen im Weinkontor Lindenthal. Neben Verkostungen mit bekannten Winzern stehen ab 2013 Weinschulungen, Seminare und kulinarische Events auf dem Programm. „Käse und Wein“ oder „Essig-Abend“ und vieles andere mehr: Alle acht Wochen wird zu einem wechselnden Thema eingeladen. Über die Themen und Termine informiert das Weinkontor im Internet unter:

www.weinkontor-lindenthal.de

Weinkontor Lindenthal

Weine · Spirituosen · Trockenfrüchte · Nüsse

Ein Unternehmen der
Véronique & Hans Spernat GbR
Ecke Dürener Straße/Geibelstraße 33
50931 Köln
Tel. 0221 4061523 Fax 0221 408924
info@weinkontor-lindenthal.de
Öffnungszeiten: mo. bis fr. 10-19 Uhr
sa. 10-16 Uhr

Offizieller Partner von
EUROCAVE
mit erstem Showroom in Köln

Feine Essige und Top-Öle

Ausschließlich makellose Früchte, Bier, gute Weine oder Moste hervorragender Winzer verwendet die österreichische Essig-Manufaktur Alois Gölles für ihre preisgekrönten Essige. Gölles, der auch für seine edlen Brände bekannte Essig-Hersteller aus der Steiermark, bietet neben Klassikern wie Apfel- oder Balsamico-Essig auch Bier- oder Tomaten-Essig an. Der Hersteller des La-Boella-Olivenöls vom Weinkontor Lindenthal zählt zu den Top-Ölproduzenten der Welt. Mehrfach ist das spanische Unternehmen aus Tarragona als bestes Olivenöl in der Kategorie „reif und fruchtig“ ausgezeichnet worden. Das Erfolgs-Rezept: Besonders schonend wird nach patentiertem Verfahren geerntet und innerhalb von 30 Minuten gepresst

Süße Versuchungen und Feinkost

Saisonale Highlights mit jahreszeitlichen Weinspezialitäten oder Dresdner Christstollen aus der Bäckerei Scholze bekommt man im Weinkontor Lindenthal ebenso wie Panettone und Pandoro der Extraklasse von Bonifanti. Ein guter Begleiter zu Rotwein ist die Schokolade in Top-Qualität von Bonnat. „Immer nur die beste Ware, sonst kann man uns mit jedem Supermarkt vergleichen“, lautet dabei die Maxime im Weinkontor Lindenthal. Ausschließlich Spitzenqualität kommt auch in der Abteilung „Feinkost“ ins Regal. Das gilt für die edlen Trüffel, Parmesan, südtiroler Speck und Schüttelbrot, Pesto, Pasta, Salze und Gewürze ebenso wie für die fränkischen Wurstspezialitäten von Faber aus Bad Kissingen, dem ehemaligen Hoflieferanten des bayrischen Königs.

ALOIS LAGEDER 1828

MARKUS MOLITOR

WINZER
Weinhandlung
Mayschöß-Abteiler

LOUIGIOT MEYER JUBILÄUM
1848

MITOLO

MARKGRAF VON BADEN

Pinck & Co
Inh. Hans Spernat

Temuta Rovaglia

SAXENBURG

SCHLOSS AFFALTRACH

SCHLOSS VOLLRADS

SCHMITGES

SUMARROCA

VAN NAHMEN

VINA COBOS

Bischoffinger Endinger

WINZER SOMMERACH

Weinkontor Rheinland