

Liebe WeinGelage-Freunde,

die Themen der neuen Ausgabe:

- Unsere Eigenabfüllung OH RUSCH jetzt spektakulär günstig
- Wir stellen vor: Ômina Romana / Viognier mit News-Rabatt
- Neues Rebsorten-Paket: Sauvignon Blanc
- Prickelnder News-Kracher
- Rebenentwicklung und Aussichten
- Weinfeste und Hoffest
- Dies und Das

## Bio-Pino-Noir spektakulär günstig

Wie Ihr wisst, haben wir ein paar Sonderabfüllungen exklusiv für WeinGelage - unter anderem einen wunderbaren 2016er Pinot Noir vom [Spitzenweingut Höfflin](#) (4 Sterne Falstaff und Eichelmann), unseren „OH RUSCH“.

Wie auch immer Ihr zu diesem Namen steht („Oh je...“ - „Oh was?“ - „Oh ja!“), wir stehen dazu - vor allem stehen wir auf den Inhalt!

Kürzlich rief uns Matthias Höfflin an: „Wisst Ihr eigentlich, wie toll Euer „Oh Rusch“ inzwischen gereift ist? Der hat sich ganz wunderbar entwickelt“. Na klar, das wissen und genießen wir! Und möchten diesen Genuss mit möglichst vielen von Euch teilen! Auch im Sommer! Denn dieser Wein ist auch bei heißen Temperaturen ein echter Genuss, dann aber leicht gekühlt!

Einen perfekt gereiften Bio-Pinot-Noir wie unseren Oh Rusch, von einem renommierten Spitzenweingut, bekommt Ihr im Handel normalerweise nicht. Unser regulärer Preis von 9 EUR ist für diese Qualität schon ein echtes Schnäppchen. Aber wir legen noch kräftig was drauf:

So lange der Vorrat reicht, bieten wir Euch unsere Pinot-Noir-Hausmarke mit satten 33% Rabatt für wahnsinnige 5,99 EUR an. Legt ihn Euch kistenweise in den Keller und gebt uns gerne Rückmeldung, ob Ihr genauso begeistert seid wie wir.

[Hier klicken und einkellern...](#)

Und hier gerne Eure Rückmeldung: [news@wein-gelage.de](mailto:news@wein-gelage.de)

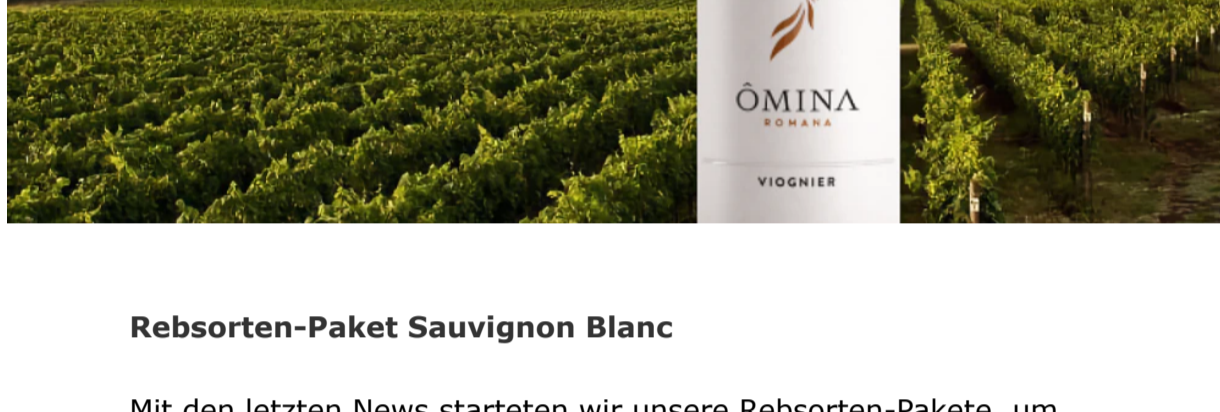
---

## Ômina Romana

Unseren Stammkunden müssen wir Ômina Romana nicht vorstellen! Da das Weingut aber noch nie im Newsletter präsentiert wurde, holen wir das nun nach:

Ein familiengeführtes Weingut, 2007 von der Familie Börner gegründet im Latium, das nicht unbedingt als Heimat renommierter Weine zählt. Aber die Börners und ihre Mannschaft beweisen, dass in den vulkanischen und grünen Hügeln der Castelli Romani Weine von allerhöchster Qualität erzeugt werden können - die keinen Vergleich zu scheuen brauchen! Ausdrucksvolle sortenreine Weine und komplexe Cuvées, die alle ein hervorragendes Alterungspotential haben.

Schaut Euch um: ÔMINA ROMANA - und zum Kennenlernen bieten wir exklusiv unseren Newsletter-Kunden den [2017er Viognier mit satten 30% News-Rabatt an](#). Einfach „**JULINEWS**“ beim Checkout eingeben.



## Rebsorten-Paket Sauvignon Blanc

Mit den letzten News starteten wir unsere Rebsorten-Pakete, um Besonderheiten und Eigenschaften der einzelnen Rebsorten kennenzulernen. Wir starteten mit Weißburgunder - und machen nun weiter mit Sauvignon Blanc:



Je 2 Flaschen aus dem Languedoc, aus Württemberg und vom Mittelrhein. Probiert sie im Vergleich, erschnuppert und verkostet die Aromen, erkennt die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede.

Wie aufs erste Rebsortenpaket geben wir 20% Rabatt, ohne Code, dauerhaft.

[Hier geht's lang...](#)

---

## Prickelnder Newsletter-Kracher

Und damit zum nächsten News-Angebot: Auf den [Ballarin Blanc de Blanc Brut](#), den aromatischen, feinen Crémant de Bordeaux in der markanten Flaschenform, geben wir Euch ebenfalls mit dem Newsletter-Code „**JULINEWS**“ volle 30% News-Rabatt. Einfach beim Checkout eingeben.

[Unschlagbar günstig in den Sommer prickeln!](#)

---

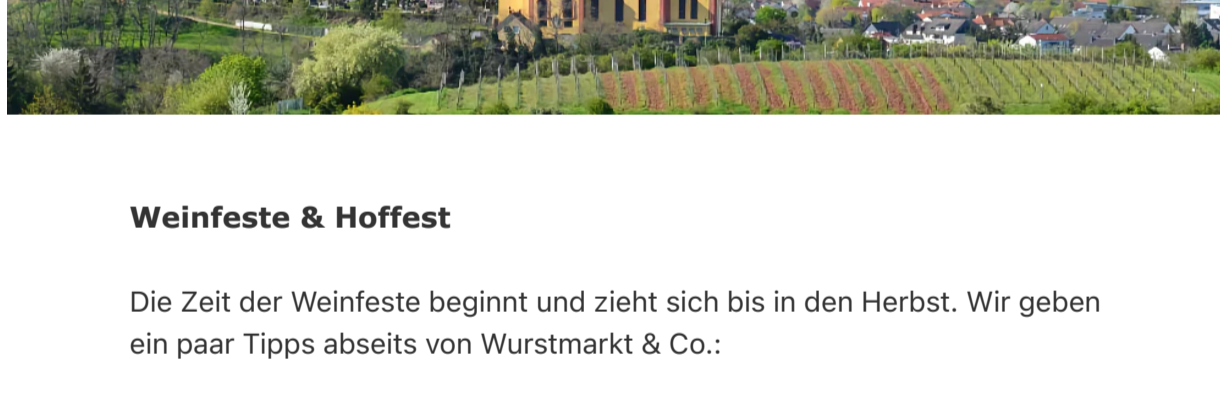
## Rebenentwicklung

Unsere Winzer geben uns Rückmeldung, dass sie dieses Jahr von einem „normalen“ Erntezeitraum ausgehen, nicht so früh wie 2022:

Der Start ins Weinjahr verlief eher kühl, mit einem langsamen Wachstum und im Vergleich zum Vorjahr 2 Wochen späterer (d.h. eigentlich normaler) Blüte.



Bisher sind keine außergewöhnlichen Problemfälle bekannt geworden. Drücken wir den Winzern und uns die Daumen, dass es dabei bleibt und wir uns auf einen tollen 2023er Wein freuen können - aber der Weg ist noch lang.



## Weinfeste & Hoffest

Die Zeit der Weinfeste beginnt und zieht sich bis in den Herbst. Wir geben ein paar Tipps abseits von Wurstmarkt & Co.:

Für kurzentschlossene Reiselustige oder wohnhafte Südpfälzer: Der [„Landauer Sommer“ vom 7. bis 9. Juli](#).

Für Liebhaber rheinhessischer Weine vom Roten Hang: Das [„Nackenheim Weinfest im fröhlichen Weinberg“](#), (s. Foto oben) vom 21. bis 24. Juli.

Für Kaiserstuhl-Genießer das [„Weinfest Kaiserstuhl und Tuniberg“](#) in Breisach, vom 25. bis 28. August

Und für alle WeinGelage-Fans - also Euch alle: **Unser 2023er Hoffest** mit Weinproben und Winzern vor Ort bei uns im Hof:

**SAVE THE DATE: 9.9.** (leicht zu merken!)

---

## Dies und Das

- In eigener Sache: Wir möchten Euch gerne um Rückmeldung bitten zu unseren „**Liquid Fridays**“, Eure ehrliche persönliche Meinung: Sind diese Aktionen, alle Weine eines Weinsorte 3 Tage lang spektakulär zu reduzieren, grundsätzlich interessant für Euch? Falls Ihr bisher nichts bestellt habt, waren die richtigen Weingüter noch nicht dabei? Wenn ja, welches Weingut würde Euch für eine der nächsten Black-Friday-Aktionen interessieren? Antworten darauf, gerne auch was Euch sonst noch einfällt zu unseren Liquid Fridays, bitte an [news@wein-gelage.de](mailto:news@wein-gelage.de)

- Wir starten in Kürze eine eigene Info-Aktion, möchten Euch, unsere Newsletter-Abonnenten, aber schon vorab informieren (wir haben ganz neu nicht, wie schnell die erste Lieferung vergriffen ist): Wir haben ganz neu einen wunderbaren Aperitif im Sortiment: den Ratafia de Champagne Exklusiv: Ein sehr aromatischer Aperitif auf Basis von Champagne-Trauben mit süßlichen und säuerlichen Aromen, ein sehr vielseitiges und exklusives Getränk - außerdem eine tolle Basis für Cocktails. Entweder man liebt ihn - oder hat ihn noch nicht probiert ;-)

- Nicht alle neuen Weine im WeinGelage-Sortiment werden per Newsletter oder Facebook/Instagram vorgestellt. Damit Ihr nichts verpasst, empfehlen wir Euch, immer wieder mal [unsere Seite](#), [„Neue Weine“](#) anzuklicken.

Soviel für heute - wie immer viel Spaß mit unseren Weinen!

Viele Grüße vom

WeinGelage  
Rigaer Str. 8 10247 Berlin