

ENTKORRKT

Das Magazin der Lidl Weinwelt



Lidl lohnt sich



Offizieller Partner
deiner Osterzeit



Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



Bukettrebsorten

Wie kommen die Aromen
in den Wein?

Kurztrips über Ostern

Die schönsten Ausflugsziele der
Wein- und Spirituosen-Welt

Whisky

Im Gespräch mit dem Master
Blender von Loch Lomond



[lidl.de](https://www.lidl.de)

Entkorkt-Magazin Ostern 2024

ST. KILIAN

DISTILLERS



DIE SCHLAGKRÄFTIGEN WHISKYS BUD SPENCER & TERENCE HILL

ST. KILIAN DISTILLERS

HAUPTSTRASSE 1-5 . 63924 RÜDENAU BEI MILTENBERG/MAIN

WWW.STKILIANDISTILLERS.COM

© 2024, BUD SPENCER OFFICIAL / PLATTIUS VERTRIEBS GMBH
© 2024, TERENCE HILL OFFICIAL / PALOMA PRODUCTIONS MEDIA AND MARKETING GMBH.
ALL RIGHTS RESERVED © RELAYO CANARY



2
Ostern 2024 · DE

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Liebe Leserinnen und Leser,

ich liebe den Frühling. Die Natur erwacht aus dem Winterschlaf, die ersten Knospen öffnen sich und ich kann meine dicken Strickpullis endlich wieder gegen bunte Sweater austauschen. Worauf ich mich aber am meisten freue: darauf, die ersten wärmeren Tage in meinem Garten zu genießen und mein Gesicht in die Frühlingssonne zu strecken – natürlich mit dem passenden Glas Wein oder einem leckeren Spritz-Getränk in der Hand. Herrlich!

Außerdem bedeutet das allgemeine Frühlingserwachen auch, dass Ostern vor der Tür steht – und damit auch die neue Ausgabe des Entkorkt-Magazins. Wir haben abwechslungsreiche Ideen für einen genussvollen Kurztipp über Ostern zusammengestellt und zeigen dir die schönsten Ausflugsziele der Wein- und Spirituosen-Welt. Darüber hinaus widmen wir uns den Themen Roséwein und Bukettrebsorten sowie den Weinwelt-Trends „alkoholfrei“ und „bio“. Lass dich außerdem von unseren kulinarischen Kreationen für deinen Osterbrunch inspirieren, von Master Blender Michael Henry in die Heimat der Loch-Lomond-Whiskys entführen und erlebe einen lehrreichen Cocktail-Nachmittag mit dem Lidl-Weinwelt-Team.

Ich wünsche dir einen spritzigen Start in den Frühling –
und natürlich frohe Ostern.

Katharina Krumbholz

(Katharina Krumbholz, Redakteurin Wein & Spirituosen)



Hast du Anregungen und Wünsche?

Wir möchten wissen, wie dir die Lidl Weinwelt und unser Magazin „Entkorkt“ gefallen haben. Lass es uns wissen unter entkorkt-redaktion@lidl.com

Impressum

Herausgeber:
Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG,
Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm

Redaktion: Alexander Zamzow (verantw.),
Katharina Krumbholz (Projektleitung & Text),
E-Mail: entkorkt-redaktion@lidl.com

Rückblick: Eine Ballonfahrt mit den Markgräfler Winzern

In der letztjährigen Osterausgabe des Entkorkt-Magazins haben wir zusammen mit den Markgräfler Winzern eine Ballonfahrt verlost. Gemeinsam mit Wiebke Hirschmüller aus dem Lidl-Weinwelt-Team und Hagen Rüdlin, Geschäftsführender Vorstand der Markgräfler Winzer, durften die beiden Gewinnerpaare einen unvergesslichen Tag über den Weinbergen des Markgräfler Landes verbringen – dabei den Schwarzwald im Rücken, die Schweiz und Frankreich fest im Blick.

Start der Rundfahrt war bereits um 6 Uhr morgens – zum Sonnenaufgang befand sich der Ballon bereits hoch in der Luft, was einen atemberaubenden Ausblick ermöglichte. Nach der rund dreistündigen Fahrt gab es noch ein leckeres Frühstück in der Sonne – natürlich mit Sekt von den Markgräfler Winzern. Der perfekte Abschluss für einen rundum gelungenen Vormittag!

Der prickelnde
Begleiter des Tages



„Wir wollen uns herzlich bedanken!
Der ganze Tag war super organisiert und
die Ballonfahrt über das Markgräfler Land
war ein einzigartiges Erlebnis.“

Mario Hamann

2022
**MARKGRÄFLER WINZER
NOBILÉ JAHRGANGSSEKT
BLANC, SCHAUMWEIN**

spritzig & fruchtig brut, 12,5 % vol

Baden/Deutschland (1 l = 10.66) Art.-Nr. 100260841

-1€
0,75-l-Fl. ~~8.99~~
7.99





Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € Versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Der Frühling kann kommen!

Inhaltsverzeichnis

La vie en rosé:
Wein mit
Glamour-
Faktor

6



Osterbrunch
Für herzhafte &
süße Genießer

8



**Genussvolle
Weinempfeh-
lungen**
aus dem
Weinwelt-
Team

14



**Kurztrips
über Ostern**
Die schönsten
Ausflugziele

16



**Experten-
wissen:**
Bukettreb-
sorten

22



**Gut für dich,
gut für alle:**
alkoholfrei
und bio

24



Auf Spritz-Tour
durch das Frühjahr

26



**Im Gespräch
mit Master
Blender
Michael
Henry**

28



32

Cocktailkurs
mit dem Weinwelt-Team



Einfach bestellen,
so geht's:



1. **lidl.de**
aufrufen



2. **Art.-Nr.** in das
Suchfeld eingeben



3. **Artikel** auswählen und
in den Warenkorb legen



4. **Lieferung** bequem
nach Hause

Genereller Hinweis: Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko, inkl. MwSt. und zzgl. Versandkostenpauschale (5,95 €). Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter lidl-weinwelt.de auf der jeweiligen Artikelseite. Einfach und schnell unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar.

*Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 3.

5

Ostern 2024 · DE

nur online

La vie en rosé: Wein mit Glamour-Faktor

Die bunte Palette der Weinwelt präsentiert sich in den vielfältigsten Farbnuancen. Allein das Farbspektrum von Roséwein reicht von Blassrosa bis hin zu lebendigen Pinktönen und auch aromatisch gleicht die Vielfalt von Rosé einem geschmacklichen Kaleidoskop. Seit Jahren wächst die Popularität von Roséwein – woran auch der Glamour-Faktor nicht unschuldig ist.

Mit seinen ansprechenden Farbvarianten verkörpert Roséwein Lebensfreude und Leichtigkeit und passt damit hervorragend in die Osterzeit – schließlich lässt sich der Frühling mit nichts besser einleiten als mit einem Glas Rosé in der Sonne. Dabei bietet Roséwein eine erstaunliche Vielfältigkeit und Varianz, sowohl im Geschmack als auch der Herkunft nach: Diese reicht von den sonnenverwöhnten Weinbergen Portugals und den vielfältigen Landschaften Spaniens bis hin zu den terrassierten Hängen der Mosel und der lavendelbedeckten Provence, welche die Heimat der Rosékultur par excellence verkörpert. Jedes Land, jede Weinbauregion und jedes Terroir bringt seinen eigenen einzigartigen Charakter in die spannende Welt des Roséweins ein, was ihn zu einem beliebten Tropfen für jede Gelegenheit macht.

Eine Rolle bei der wachsenden Beliebtheit von Rosé spielt auch das ehemalige Hollywood-Traumapär Brad Pitt und Angelina Jolie, das 2009 das französische Château Miraval kaufte und später den eleganten, fruchtbetonten Miraval Rosé Côtes de Provence auf den Markt brachte. In Zusammenarbeit mit dem bekannten Winzer Jaques Perrin folgte später der Studio by Miraval Rosé.

Aber wie entsteht eigentlich klassischer Roséwein?

Klar ist: Es werden in der Regel natürlich nicht Rot- und Weißwein miteinander vermischt. Vielmehr wird Roséwein normalerweise aus roten Trauben gewonnen, deren Beeren eine rotgefärbte Schale, aber weißes Fruchtfleisch haben. Diese roten Trauben werden zur Herstellung von Roséwein nicht zum Rotwein vergoren, sondern es findet lediglich eine dezente Extraktion der Farbpigmente bis zum gewünschten Roséton statt. Der roséfarbene Most wird anschließend wie ein Weißwein vergoren. Die Intensität und der Farbton eines Rosés sind sowohl abhängig von der Rebsorte als auch der Mazerationszeit.

Schon gewusst?

Unter „Mazeration“ versteht man das „Ziehenlassen“ der Traubenschalen und Kerne im Most, um Farbpigmente und Aromen sowie bei Rotwein auch Tannine herauszulösen. Je länger der Kontakt, desto dunkler die Farbe und desto voller und intensiver der Geschmack.



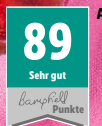
Mosel

Mit ihren steilen Hängen und den mineralhaltigen Böden hüllt die Mosel ihre Weine in eine subtile Finesse, die von einer bemerkenswerten Frische und einer raffinierten Fruchtigkeit geprägt ist. Auch wenn die Region nicht in erster Linie für Rosé bekannt ist, bringt sie hervorragende Roséweine hervor. Die kühlen klimatischen Bedingungen entlang des Flusses verleihen den Weinen ihre eigene Interpretation des Rosécharakters.

2022
**MARKUS
MOLITOR
M QBA**

- fruchtig & mineralisch
- trocken, 12,5 % vol
- Mosel/Deutschland

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100356296



-1€

0,75-l-Fl. **9.99**

8.99



Schon gewusst?

Nicht alle Weine, die aussehen wie ein klassischer Rosé, werden auch als solche bezeichnet: So steht der Begriff „Weißherbst“ für Roséweine, die aus nur einer Rebsorte bestehen. Der „Rotling“ sieht Roséwein zwar zum Verwechseln ähnlich,

entsteht jedoch durch die gemeinsame Kelterung von Rotwein- und Weißweinträuben und unterscheidet sich auch in der Stilistik vom klassischen Rosé. Zu den Rotlingen zählen beispielsweise Badisch Rotgold oder der Württemberger Schillerwein.

Qualität unter 4 €

dauerhaft günstig

Spanien

Die Weinlandschaft Spaniens ist so vielfältig wie das Land selbst – das Klima reicht von subtropisch auf den Kanaren bis kontinental im Norden des Landes. In der Region Navarra spielt die Rebsorte Garnacha eine wichtige Rolle. Am Fuß der Pyrenäen entstehen aus ihr unkomplizierte Rosés, die mit einer fruchtigen Eleganz und Finesse begeistern.

2022

MEZQUIRIZ GARNACHA NAVARRA DO

- fruchtig & samtig
- trocken, 12,5 % vol
- Navarra/Spanien

(1 l = 5,32)

Art.-Nr. 100157841



0,75-l-Flasche
3.99



Provence

Die idyllische, sonnenverwöhnte und von duftenden Lavendel- und Kräuterpflanzen geprägte Landschaft bringt spritzige, fruchtbetonte und leicht mineralische Roséweine hervor. Die Provence produziert Roséweine – meist aus Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre – von unübertroffener Eleganz und Finesse.

2022

STUDIO BY MIRAVAL IGP

- fruchtig & mineralisch
- trocken, 12,5 % vol
- Provence/Frankreich

(1 l = 14,66)
Art.-Nr. 100327214

-15%
0,75-l-Fl. ~~UVP 12,99~~
10.99



Portugal

Die Verwendung von autochthonen Rebsorten wie Touriga Nacional sowie internationaler Sorten wie Syrah und Grenache verleiht den portugiesischen Rosés eine einzigartige Identität. In den sanften Hügeln des portugiesischen Weinlands gedeiht eine Vielfalt an Roséweinen, die von fruchtig und frisch bis hin zu komplex und würzig reichen.

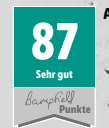
2022

TORRE DE FERRO DÃO DOC

- fruchtig & elegant
- trocken, 12,5 % vol
- Dão/Portugal

(1 l = 6,66)
Art.-Nr. 100324555

-1€
0,75-l-Fl. ~~5,99~~
4.99



Perfekter Osterbrunch für herzhaft & süße Genießer



Brioche Ei Muffins mit Hollandaise

 **Einfach** |  **gesamt 30 Min.**

Zutaten für 12 Personen:

- 1 Maître Jean Pierre Brioche Zopf
- 50 g Babyspinat
- 1 TL Primadonna Olivenöl
- Prise Kania Salz
- 10 Eier
- Prise Kania Cayennepfeffer
- Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 4 EL Milbona Butter
- 60 ml Sauce Hollandaise
- 10 g frischer Schnittlauch
- Prise Kania Meersalz

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du unter [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)**





**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**

In der
Nase weckt der
Rotwein Röstnoten,
Aromen von roten und
schwarzen Beeren sowie
einem Hauch von
schwarzem Pfeffer. Die
feinen Tannine runden
den Wein im Mund
angenehm ab.

Ein
wunderbarer
Veltliner, der mit seinem
Bukett aus Pfirsich, weißen
Blüten und Holunder über-
zeugt. Am Gaumen präsen-
tiert sich der Weißwein saftig
und mineralisch, mit dem
typischen 'Pfeffer' im
Nachklang.



2022
**SYRAH
PELOPONNES PGE**

- würzig & fruchtig
- trocken, 13,0 % vol
- Peloponnes/Griechenland

(1 l = 6,66)
Art.-Nr. 100269055

Kundenbewertung**
★★★★★ 4.7/5
28 Bewertungen Stand-13.02.2024

-28%
0,75-l-Fl. 6.99
4.99

2023
**PFIFFIGER GRÜNER
VELTLINER PREMIUM**

- saftig & würzig
- trocken, 13,0 % vol
- Niederösterreich/Österreich

(1 l = 7,99)
Art.-Nr. 100275478

Kundenbewertung**
★★★★★ 4.6/5
74 Bewertungen Stand-13.02.2024

-25%
0,75-l-Fl. 7.99
5.99

Süße Weinbegleiter unter **lidl.de**

Kleine Flasche,
großer Genuss

Das intensive Mundgefühl basiert auf der typischen Süße von Karamell- und Honignoten, die durch eine rassige Säure ausbalanciert wird.

89
Sehr gut

Bauchspül Punkte

In der Nase brilliert dieser Rotwein mit Noten schwarzer Früchte, Veilchen, Zedernholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen werden die Aromen von sanften Tanninen und einer knackigen Säure umhüllt.

2017

AMOUR DE BORDEAUX SAUTERNES AOP, 0,375 l

🍷 intensiv & fruchtig 🍷 süß, 13,0 % vol

📍 Bordeaux/Frankreich

(1 l = 21.31) (getestet an Lot-Nr. L3182L2)
Art.-Nr. 100246280

-20%

0,375-l-Fl. ~~9.99~~

7.99

2020

CHÂTEAU D'ARSAC MARGAUX CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL AOC

🍷 fruchtig & kräftig 🍷 trocken, 13,0 % vol

📍 Bordeaux/Frankreich

(1 l = 30.66)
Art.-Nr. 100362045

-23%

0,75-l-Fl. ~~29.99~~

22.99



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



Donuts

Gebackene vegane Carrot-Cake-Donuts

 **Einfach** |  **gesamt 45 Min.**

Zutaten für 12 Personen:

- 1 Karotte
- 1 Zitrone
- 280 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 1,5 TL Belbake Backpulver
- 110 g Belbake Zucker
- 0,25 TL Kania Salz
- 0,5 TL Kania Zimt
- 100 ml Vemondo Haferdrink
- 2 EL Freshona Bioland Apfelmus
- 4 EL Vita D'or Margarine
- 1 TL Vanilleextrakt
- 60 g Belbake Puderzucker
- 3 EL Alesto ganze Mandeln

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du unter lidl-kochen.de**



Einfach und schnell unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. *Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 3.

[^] Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 13. [^] Infos zur Berliner-Wein-Trophy-Bewertungsskala - unter lidl-weinwelt.de/BWT. Vergabe der Medaillen nach einer Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Stufen: „Großes Gold“: 92-100 Punkte, „Gold“: 85-91 Punkte und „Silber“: 82-84 Punkte.

Fabelhafte Frühlingsweine



NEU!
IM SORTIMENT

86
Sehr gut
Campbell Punkte

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.8/5
107 Bewertungen Stand - 13.02.2024

2021
POGGIO MARU PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

intensiv & würzig
trocken, 14,5 % vol
Apulien/Italien

-20%
0,75-l-Fl. 9.99
7.99

(1 l = 10.66)
Art.-Nr. 100261274

2022
BOTTE DEL CONTI PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

fruchtig & würzig
trocken, 11,5 % vol
Abruzzen/Italien

-28%
0,75-l-Fl. 6.99
4.99

(1 l = 6.66)
Art.-Nr. 100247086

2022
ROCCA DELLE MACIE CHIANTI CLASSICO CLASSICO DOCG

fruchtig & kräftig
trocken, 13,5 % vol
Toskana/Italien

-1€
0,75-l-Fl. UVP 12.99
11.99

(1 l = 15.99)
Art.-Nr. 100372105



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € Versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

A RICHARD BAMPFIELD EMPFIEHLT!
Bestelle goldprämierte Weine.
Bewertungsskala 1-100 Punkte:

95 Klassiker 95-100 Punkte Großartiger Wein	90 Außerordentlich 90-94 Punkte Herausragender Charakter	85 Sehr gut 85-89 Punkte Mit besonderen Eigenschaften
---	--	---

Weitere Infos zur Bewertungsskala unter lidl.de/bampfield



D
100% INTERNATIONAL VINE & SPIRITS
MUNDUS VINI
GOLD
MÄRZ 2024

A
86
Sehr gut
Bampfield Punkte

2022
**BUITENVERWACHTING
SAUVIGNON BLANC CONSTANTIA**

- 🍷 mineralisch & frisch
- 🍷 trocken, 13,5 % vol
- 📍 Constantia/Südafrika

-1€
0,75-l-Fl. 9.99
8.99

(1 l = 11.99)
Art.-Nr. 100318600

**ARTHUR METZ
CRÉMANT D'ALSACE AOP CUVÉE
PRESTIGE BRUT, SCHAUMWEIN**

- 🍷 fruchtig & frisch
- 🍷 brut, 12,0 % vol
- 📍 Elsass/Frankreich

-1€
0,75-l-Fl. 9.99
8.99

(1 l = 11.99)
Art.-Nr. 100261746

2018
**IBERO
DE PANIZA CARIÑENA DOP**

- 🍷 würzig & fruchtig
- 🍷 trocken, 13,5 % vol
- 📍 Cariñena/Spanien

-25%
0,75-l-Fl. 7.99
5.99

(1 l = 7.99)
(getestet an: L1423A1)
Art.-Nr. 100352763

Einfach und schnell unter lidl.de inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. *Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 3.
 P Infos zur Mundus-Vini-Bewertungsskala unter <https://www.meininger.de/wein/verkostungen/mundus-vini>. Vergabe der Medaillen nach einer Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Stufen: „Großes Gold“: 95-100 Punkte, „Gold“: 90-94 Punkte und „Silber“: 85-89 Punkte.
 **Weitere Infos zu Kundenbewertungen auf S. 9.



Genussvolle Weinempfehlungen aus dem Weinwelt-Team



Sabina
Winzerin & Oenologin

Marco
Sommelier

Anita
Weinbetriebswirtin

Isabell
Weinbetriebswirtin

2020 durfte ich drei Monate meiner Winzer-Ausbildung in der Toskana verbringen. Auf dem Weg dorthin erkundete ich einige Tage die Gardasee-Region und die Stadt Verona, in der das renommierte Weingut Pasqua liegt. Dessen hervorragender Villa Borghetti Lugana gehört seither zu meinen klaren Favoriten unter den italienischen Weißweinen. Mit seinem angenehmen Trinkfluss und den feinen Aromen bringt mir der fruchtige Lugana die Sonne und Lebensfreude Italiens nach Hause – perfekt für den Frühling!

Ich mag spanische Weine, italienisches Essen und „das Besondere“ – genau dafür steht El Cortez XO. Er wurde in der spanischen Bodega Torre Oria aus den besten Weinen verschiedener Jahrgänge komponiert und durfte im Fass reifen. Er überzeugt mit einem weichen, vollmundigen Charakter und einer einzigartigen geschmacklichen Tiefe. Der samtige Rotwein ist Spaniens Antwort auf Primitivo und daher ein perfekter Begleiter zur italienischen Küche. Mit seinem edlen Samtetikett eignet sich El Cortez XO auch toll als (Oster-)Geschenk.

Nicht erst seit meinem Kurztrip ins italienische Venetien gehört Amarone zu meinen absoluten Lieblingsweinen. Mein Favorit ist dieser kraftvolle und samtige Amarone della Valpolicella Classico. Nur das beste Material aus diesen hiesigen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella gelangt in diesen ausdrucksstarken Rotwein. Für mich ist der Amarone ein ganz besonderes Geschmackserlebnis – perfekt für das Familientreffen an Ostern. Mein Tipp: vor dem Genuss etwa eine Stunde dekantieren.

Spätestens seit dem Cocktailkurs, den ich kürzlich gemeinsam mit meinem Team besucht habe, bin ich großer Rum-Fan. Aber nicht nur als schmackhafter Rum Sour oder Bahama Mama ist Plantation Rum Sealander ein absoluter Genuss, auch pur lässt sich der delikate und elegante Blended Rum von den Inseln Barbados, Mauritius und Fidschi ausgezeichnet genießen. Seine würzigen Fruchtnoten, ausbalancierten Holztöne und die herbe Süße versetzen mich gedanklich direkt in die Karibik.

2022
**PASQUA VILLA
BORGHETTI LUGANA DOC**

- elegant & fruchtig
- trocken, 12,5 % vol
- Venetien/Italien

-23%
0,75-l-Fl. UVP 12.99
9.99

(1 l = 13.32)
Art.-Nr.
100268126

**EL CORTEZ XO EXTRA
ORDINARIO**

- fruchtig & elegant
- halbtrocken, 14,0 % vol
- Spanien

-1€
0,75-l-Fl. UVP 6.99
5.99

(1 l = 7.99)
Art.-Nr.
100366148

2020
**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG**

- kräftig & samtig
- halbtrocken, 15,5 % vol
- Venetien/Italien

-16%
0,75-l-Fl. UVP 17.99
14.99

(1 l = 19.99)
Art.-Nr.
100175333

**PLANTATION RUM
SEALANDER BARBADOS/
MAURITIUS/FIJI ISLANDS**

- Barbados, Mauritius, Fidschi-Inseln
- 40,0 % vol

-17%
0,7-l-Fl. UVP 36.50
29.99

(1 l = 42.85)
Art.-Nr.
100371389



DON PAPA BAROKO

Nach der Destillation aus der Melasse, die auch als "schwarzes Gold" bekannt ist, reift der Don Papa Baroko Rum mehrere Jahre in Ex-Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche an den Ausläufern des Vulkans Mount Kanlaon.

Der so entstandene Blend verkörpert den ursprünglichen Charakter von Don Papa – er stellt im Aroma eine wahre Explosion an Zitrusfrüchten und Vanille dar und gibt sich am Gaumen körperreich mit Noten von kandierten Tropenfrüchten und Honig.

AROMA: Herrlich kühn und kraftvoll, mit einer deutlichen Vanillenote, einem Hauch von Zitrusfrüchten und süßer Eiche.

GESCHMACK: Lang und kraftvoll, mit einem wunderbar persistenten Abgang und einem Hauch von würziger Eiche im Finish.

ABGANG: Weich und vollmundig, mit einer wunderbaren Vanillenote, Honig und kandierten Früchten.

WIE DU DEN DON AM BESTEN GENIESST (AUSSER PUR):

DON CARABAO

- ZUTATEN:**
4 cl Don Papa Baroko
1 cl Limettensaft
10-12 cl Mangosaft

ZUBEREITUNG:
Die Zutaten mit Eis gut (durch) shaken.
Gießen Sie die Mischung in ein Longdrinkglas.



Kurztrips über Ostern

Du planst einen Ausflug oder Kurzurlaub über Ostern und weißt nicht, wohin? Wir haben ein paar Tipps für dich.



ALPENSCHNAPS STEINBEISSER HASELNUSS

33,0 % vol

(1 l = 13,99)
Art.-Nr. 100371472

AKTION

1-l-Fl. ~~UVP 15,49~~

13,99

Ausflugstipp:

Kulinarische Genusswelt Nannerl

Alpenschnaps, der in seiner alpenländischen Heimat auch gerne „Steinbeisser“ genannt wird, ist wie Palatschinken, Kaiserschmarrn und Marillenknödel nicht wegzudenken aus der Liste der typisch österreichischen Spezialitäten. Der **Spirituosen-Hersteller Nannerl aus Salzburg**, der heute auch in Deutschland abfüllt, trägt mit dem Alpschnaps Steinbeisser Marille, Haselnuss und Co alpenländische Feierlaune, gemütliche Hütten-Romantik und einen Hauch klare Bergluft aus Österreich in die Welt hinaus. Bei einer Führung durch die Nannerl-Genusswelt kannst du die köstliche Vielfalt hautnah erleben.

Salzburger Land Frische Bergluft und Kulturgenuss

Das Land Salzburg in Österreich bietet sowohl endlose Möglichkeiten für Outdoor-Enthusiasten als auch für Kulturliebhaber. Die Stadt Salzburg, Geburtsstadt des geachteten Komponisten Mozart, lockt Kulturbegeisterte unter anderem mit prächtigen Barockbauten und der weltweit berühmten Festung Hohensalzburg. Beim Skifahren, Langlaufen oder Schneeschuhwandern kommen Schneeliebhaber im Salzburger Land an winterlichen Tagen auf ihre Kosten. Wanderer und Kletterer erfreuen sich an den saftig

grünen Wiesen, idyllischen Seen und steilen Klippen, wenn der Schnee geschmolzen ist. Ein wahres Paradies im Almsommer ist der Salzburger Almenweg, der in über 25 Etappen von Alm zu Alm durchs Salzburger Land führt. Die Hüttenwirte bereichern Tage in den Bergen mit kulinarischen Köstlichkeiten wie Pinzgauer Kasnockn und heimischen Schnäpsen.



ALPENSCHNAPS STEINBEISSER MARILLE

35,0 % vol

(1 l = 13,99) Art.-Nr. 100362866

-17%

1-l-Fl. ~~UVP 16,99~~

13,99



Grüezi, Wallis!

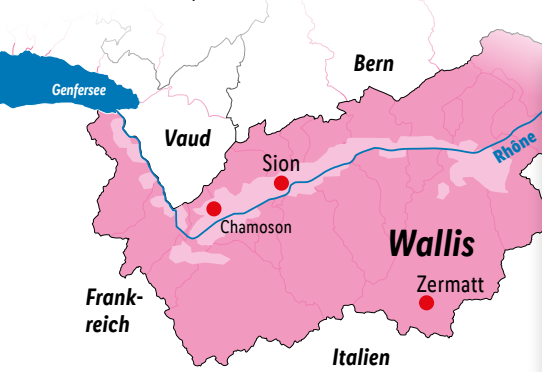
Schweizer Alpenparadies

Das Wallis (frz. Valais) liegt in der südwestlichen Schweiz und ist flächenmäßig der drittgrößte Kanton des Landes. Die Alpen-Region ist nicht nur eine echte Erlebniswelt für Wintersportler, sondern auch ein Paradies für Wanderer. Ganze 45 majestätische Viertausender gibt es rund um den Hauptort Sitten (frz. Sion): Über 8.000

beschilderte Wanderwege sowie die höchstgelegenen Skigebiete der Schweiz mit mehr als 2.400 Pistenkilometern bietet die Region.

Zudem ist das Wallis auch das größte Weinbaugebiet der Schweiz und damit auch kulinarisch ein Highlight. Etwa ein Drittel der Schweizer Wein-

baulächen befinden sich entlang des oberen Rhonetals sowie des Visp-Tals. Ob bei einem entspannten Abend auf der Berghütte nach einer langen Wanderung oder beim Après-Ski nach einem ausgiebigen Tag auf der Piste – das Wallis bietet leckere regionale Spezialitäten und hervorragende Weine für jeden Geschmack.



Ausflugstipp: Cave Saint Pierre

Die **Cave Saint Pierre** liegt im Herzen der Weinberge von Chamoson – einer Weinbaugemeinde im französisch-sprachigen Teil des Wallis. Beim Grand Prix du Vin Suisse wurde St. Pierre unter mehr als 550 Weingütern für den Spezialpreis „Weingut des Jahres 2020“ ausgewählt. Mit einer Kombination aus Tradition, Innovation und Modernität bringt St. Pierre Weine mit einer einzigartigen Persönlichkeit und geprägt von einem außergewöhnlichen Terroir hervor. Die Weinkeller bieten unter der Woche Besichtigungen und Verkostungen an.



2022
**CAVE ST. PIERRE
FENDANT DU
VALAIS AOC**

- fruchtig & elegant
- trocken, 12,0 % vol
- Wallis/Schweiz

(1 l = 14.66)
Art.-Nr. 100262701

-15%
0,75-l-Fl. ~~12.99~~
10.99

Kundenbewertung**
★★★★★ 4.5/5
46 Bewertungen Stand - 13.02.2024



2019
**RÉSERVE DES
ADMINISTRATEURS
DÔLE DU VALAIS
AOC**

- samtig & fruchtig
- trocken, 13,0 % vol
- Wallis/Schweiz

(1 l = 15.99)
Art.-Nr. 100281867

-20%
0,75-l-Fl. ~~UVP 14.99~~
11.99



Bella ciao! Genuss pur am Gardasee



2021
**CÀ DEI FRATI
RONCHEDONE
VINO ROSSO IGT**

- kräftig & würzig
- trocken, 14,0 % vol
- Lombardei/Italien

(11 = 21,32)
Art.-Nr. 100329510

-15%
0,75-l-Fl. UVP 18,90
15.99



2022
**ZENATO
SAN BENEDETTO
LUGANA
DOC**

- knackig & frisch
- trocken, 13,5 % vol
- Venetien/Italien

(11 = 14,66)
Art.-Nr. 100348650

0,75-l-Flasche
10.99

Die Region rund um den Gardasee gehört zu den beliebtesten Urlaubszielen der Deutschen. Nicht nur für ihre wunderschöne Landschaft im Norden Italiens ist sie bekannt, auch die vielen sehenswerten Städte locken Besucher für Urlaube, Kurztrips oder Ausflüge an. Die beliebte italienische Küche und die ausgezeichneten Weine runden das Gesamtpaket ab.

Die Lombardei zwischen Lago Maggiore, Po-Ebene und Gardasee lockt insbesondere mit ihrer Hauptstadt Mailand. Venetien mit der zum UNESCO-Welterbe gehörenden Altstadt von Venedig sowie dem wunderschönen Verona erstreckt sich zwischen der Adria und dem Gardasee

sowie den Dolomiten und der Po-Ebene. Die Region beheimatet pittoreske Dörfer am Gardasee wie Bardolino, Lazise und Malcesine, die imposanten Gipfel der Dolomiten sowie die lebendigen Badeorte um Bibione, Caorle und Jesolo.

Der Weinbau rund um den Gardasee profitiert von einem milden mediterranen Klima und dem einzigartigen Mikroklima. Weine wie Lugana, Sangiovese oder Valpolicella sind für ihre Qualität und ihren einzigartigen Geschmack berühmt. Mit einem Glas des köstlichen regionalen Weins in einem der zahlreichen Restaurants am Seeufer lässt sich ein sonniger Tag optimal ausklingen.

Sehenswerte Weingüter

Weingut Cà dei Frati

Das **Haus Cà dei Frati** besteht Überlieferungen zufolge bereits seit 1782. Heute zählt die Marke international zu den bekanntesten Weinherstellern Italiens. Die Familie Dal Cero betreibt Cà dei Frati inzwischen in der vierten Winzergeneration und erfreut sich über die Landesgrenzen hinaus größter Beliebtheit. Nicht nur die Besichtigung des Weinkellers in Lugana di Sirmione ist ein Erlebnis, auch ein Besuch der dazugehörigen Restaurants und Lokale am Ufer des Gardasees lohnt sich.

Weingut Zenato

Mit der Gründung seines eigenen **Weinguts hat sich Sergio Zenato** den größten Traum erfüllt: ein Weingut zu schaffen, das in der Lage ist, „die Früchte der Erde zu ernten und sie in Emotionen mit unvergleichlichem Geschmack zu verwandeln“. Heute, mehr als 60 Jahre später, produzieren seine Frau Carla und die Kinder Alberto und Nadia in der Azienda Agricola Santa Cristina hochwertige, kraftvolle und fruchtige Weine der absoluten Spitzenklasse. Für Touristen bietet Zenato verschiedene Touren und Tastings an.



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € Versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Bienvenue in der Heimat des Champagners

Die Champagne erstreckt sich über eine Fläche von rund 34.000 Hektar und insgesamt fünf Departements im Nordosten Frankreichs. Die Region ist weltweit in erster Linie für ihre Champagnerproduktion berühmt und bietet das perfekte Paket für Naturliebhaber und Gourmets.

Alle bekannten Champagnermarken wie Pommery, Taittinger und Nicolas Feuillatte haben hier ihre Wurzeln und bieten für Touristen zum Teil

auch deutschsprachige Führungen durch ihre imposanten Keller und beeindruckenden Kriechgewölbe mit anschließender Champagnerverkostung an – ein Programmpunkt, der auf keiner Reise in die Champagne fehlen darf.

Auch darüber hinaus bietet die Region ein abwechslungsreiches Ausflugsprogramm: ansprechende Wanderungen durch die anmutigen Weinberge und grünen Wälder, kurzweilige Rad-

touren entlang der Flüsse und Kanäle oder ein Besuch der historischen Hauptstadt Reims mit ihrer beeindruckenden gotischen Kathedrale. Auch Liebhaber der gehobenen Küche kommen auf ihre Kosten – zahlreiche Michelin-Sterne-Restaurants befinden sich in und um Reims. Einen Besuch wert ist auch das malerische Dorf Épernay – nicht nur wegen seiner berühmten Avenue de Champagne.

Champagnerhäuser mit dem WOW-Effekt

Maison Burtin

Das **Champagnerhaus Maison Burtin** wurde 1933 von Gaston Burtin gegründet und befindet sich an einem einzigartigen historischen **Standort im Herzen von Épernay** – im Château des Archers. Maison Burtin ist unter anderem die Heimat des modernen und exklusiv bei Lidl erhältlichen Champagne Veuve Thomassin.

Pommery

Madame Pommery revolutionierte nicht nur die Champagnerwelt, sondern sorgte mit dem ersten trocken vinifizierten Champagner der Welt auch für den internationalen Erfolg der Marke Pommery. Madame Pommery ist auch der feinsensiblen Stil und die aromatische Klarheit der Cuvées zu verdanken. Der elegante und sehr weibliche Charakter der Champagner ist bis heute spürbar. Ein Abstecher zur beeindruckenden Domaine Pommery im englischen Baustil ist bei einem Besuch in der Champagne ein absolutes Muss.

Frankreich

Kundenbewertung**
★★★★★ 4,8/5
21 Bewertungen Stand - 13.02.2024

VEUVE THOMASSIN BRUT, CHAMPAGNER

- fruchtig & frisch
- brut, 12,5 % vol
- Champagne/Frankreich

(1l = 29.32) (getestet an
Lot-Nr. L1/S2764-04)
Art.-Nr. 100340774

-21%
0,75-l-Fl. ~~27.99~~
21.99



POMMERY BRUT ROYAL, CHAMPAGNER

- frisch & elegant
- brut, 12,5 % vol
- Champagne/Frankreich

(1l = 46.66)
Art.-Nr. 100200662

-23%
0,75-l-Fl. ~~UVP 45.99~~
34.99



Deutschland

Rheingau Die Heimat von Riesling und Spätlese



2022
**WEINGUT JAKOB
JUNG RIESLING
VDP.GUTSWEIN**

elegant & mineralisch
 trocken, 11,5 % vol
 Rheingau/Deutschland

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100305445

-1€

0,75-l-Fl. ~~9,99~~

8.99



2022
**SPREITZER
GRAUBURGUNDER
QBA**

komplex & saftig
 trocken, 12,0 % vol
 Rheingau/Deutschland

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100350302

-1€

0,75-l-Fl. ~~9,99~~

8.99



Urkundliche Nachweise für den Weinbau im Rheingau gibt es bereits seit dem späten 8. Jahrhundert. Da der Boden im Rheingau hauptsächlich aus Lehm und Löss besteht, bietet die Gegend ideale Bedingungen für den Weinbau. Die dominierende Rebsorte im Rheingau ist der Riesling, welcher rund 80 % der Rebfläche einnimmt und filigrane Weine von höchster Qualität mit markanter Säurestruktur sowie hoher Komplexität hervorbringt. Auch die Spätlese steht in besonderer Weise mit dem Rheingau in Verbindung. Dass die Trauben eine

höhere Konzentration an Aromen und Zucker entwickeln, wenn sie vor der Lese besonders lange am Rebstock reifen, wurde einer Legende zufolge im Jahr 1775 durch einen Zufall im Rheingau entdeckt.

Die malerischen Weinberge, das Rheinpanorama sowie die charmanten Weindörfer, Weingüter und zahlreichen Weinfeste rund um die anmutige Stadt Rüdesheim am Rhein bieten ein spannendes Erlebnispaket für einen entspannten Ausflug oder Kurztrip.

Weingut-Tipps im Rheingau

Jakob Jung

„Kapuzenpulli. Dreitagebart. Kappe. Verschmitztes Lächeln.“ So beschreibt Alexander Johannes Jung die Art und Weise, wie er seine Gäste im **Erbacher Weingut** begrüßt – unprätentiös und authentisch. Bei seinen Weinen steht deshalb auch eines im Vordergrund: der Trinkspaß! Komplexität im Glas, ohne kompliziert zu sein, gibt es auf dem **Weingut Jakob Jung**.

Spreitzer

Im **Herzen des Rheingaus**, genauer gesagt in Oestrich, liegt das **Weingut Spreitzer**. Die Handschrift von Andreas und Bernd Spreitzer ist unverkennbar: Sie schaffen mit ihren Weinen einen Spagat zwischen Leichtigkeit und Konzentration. Filigran, elegant und finessenreich auf der einen Seite, konzentriert, dicht und lang auf der anderen.



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Brennende Leidenschaft im Schwarzwald

Der Schwarzwald ist ein beliebtes Ausflugsziel bei Besuchern aus aller Welt – nicht nur aufgrund seiner abwechslungsreichen Landschaft mit dichten Wäldern, hohen Bergen, rauschenden Wasserfällen und klaren Seen. Auch für das Thema Handwerkskunst ist der Schwarzwald berühmt und steht zudem für höchste Qualität: Neben Kuckucksuhren und der Schwarzwälder Kirschtorte beheimatet die Region auch zahlreiche Destillerien, die edle Spirituosen mit den besten Zutaten aus dem Schwarzwald erzeugen.

Viele der hiesigen Brennereien produzieren neben Schnaps vermehrt Gin – bei dessen Herstellung profitieren die Erzeuger auch von der Vielzahl an Botanicals, die im Schwarzwald wachsen. Auch die Nachfrage nach deutschem Whisky erlebt derzeit einen Aufschwung, welchen unter anderem die traditionelle Destillerie Bimmerle im Schwarzwald bedient. Ein Brennerei-Besuch inklusive Verkostung darf bei einem Trip in den Schwarzwald auf keinen Fall fehlen.

Berühmte Brennereien

Bimmerle

Die **Bimmerle Private Distillery** gehört seit ihrer Gründung 1966 zu den führenden Obstbrennereien des Schwarzwaldes. Das inhabergeführte Familienunternehmen verfügt am **Standort Sasbach** über eine der hochmodernsten Brennereianlagen Europas und erzeugt Edelbrände höchster Qualität.

Eines der beliebtesten Produkte ist Needle Black Forest Gin. Nicht nur im Logo des Needle-Gins spiegelt sich die sogenannte „gemeine Fichte“ – auch sein einzigartiges Aroma verleihen ihm unter anderem Fichtennadeln aus dem Schwarzwald.

Evermann

Mit **Evermann im Schwarzwald** brachte die Brennerei moderne Whiskys aus deutscher, gemälzter Gerste von besonders weichem Charakter auf den Markt. Unter dem Motto „Made in the Black Forest“ wird Whisky auf Schwarzwälder Kupferbrennblasen destilliert, im Schwarzwald in bis zu 7 verschiedenen Fassarten gelagert, mit Schwarzwaldwasser auf Trinkstärke gebracht und natürlich heimisch abgefüllt.

Deutschland



EVERMANN THEO BLACK
FOREST BLENDED WHISKY

Schwarzwald/
Deutschland

40,0 % vol

(1 l = 25,70)
Art.-Nr. 100369201

AKTION

0,7-l-Fl. ~~19.90~~
17.99



NEEDLE BLACKFOREST
DISTILLED DRY GIN

Schwarzwald/
Deutschland

40,0 % vol

(1 l = 21,98)
Art.-Nr. 100369216

-15%

0,5-l-Fl. ~~UVP 12.99~~
10.99



Bukettrebsorten

Wie kommt eigentlich das Aroma in den Wein?

Die Vielfalt der Aromen in einem Glas Wein ist faszinierend und spannend. Rebsorten, die ein besonders markant blumiges bis würziges, sehr typisches Aroma aufweisen, sind als Bukettrebsorten bekannt. Sabina Kobek aus dem Lidl-Weinwelt-Team ist Winzerin, studierte Weinwirtin und Oenologin. Sie erklärt, wie diese unverkennbaren Aromen eigentlich in den Wein gelangen und welche Faktoren Einfluss auf das Aroma haben.



89
Sehr gut
Lamprecht Punkte

A 2022
MARKUS MOLITOR M SANSIBAR DELUXE SAUVIGNON BLANC QBA

- fruchtig & floral
- trocken, 12,5 % vol
- Mosel/Deutschland

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100351410

-1€
0,75-l-Fl. ~~9,99~~
8,99



Das Wichtigste vorab: Was sind denn eigentlich Bukettrebsorten?

Wenn wir von Bukettrebsorten, die auch als Aromarebsorten bekannt sind, sprechen, muss eines von Anfang an klargestellt werden: „Die Definition der Begriffe basiert nicht auf wissenschaftlicher oder gar rechtlicher Grundlage. Vielmehr ist es eine Kategorisierung für Rebsorten, die besonders ausgeprägte aromatische Eigenschaften haben“, erklärt Sabina. Diese Sorten zeichnen sich durch einen intensiven Duft, eine hohe Aroma-Komplexität und eine große Aromenvielfalt aus, welche die Weine einzigartig und unverkennbar machen. „Quasi Gerüche, die einen regelrecht aus dem Glas anspringen,“ veranschaulicht die frühere Pfälzer Weinprinzessin.

Das Bukett, das vom französischen Begriff Bouquet – also Blumenstrauß – kommt, beschreibt dabei die Vielfalt der wahrgenommenen Aromen aus dem Wein. Klassischerweise gehören Scheurebe, Gewürztraminer und Muskateller zum „duftenden“ Kreis der Bukettarten. Daneben gibt es auch weitere sehr aromatisch ausgebaute Rebsorten, die immer wieder im Zusammenhang mit Bukettrebsorten genannt werden – wie beispielsweise Bacchus und Sauvignon Blanc.



2022 KELLEREI KALTERN GOLD- MUSKATELLER ALTO ADIGE DOC

- saftig & elegant
- lieblich, 13,0 % vol
- Südtirol/Italien

(1 l = 13,32)
Art.-Nr. 100371260

-23%
0,75-l-Fl. ~~12.99~~
9.99



2021
**JEAN NEUBERT
GEWÜRZTRAMINER
RÉSERVE ALSACE
AOC**

NEU!
IM SORTIMENT

- fruchtig & kräftig
- halb trocken, 14,0 % vol
- Elsass/Frankreich

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100367241

-1€
0,75-l-Fl. ~~9.99~~
8.99



2023
**GWF BACCHUS
ZU TISCH
BADEN QBA**

- elegant & fruchtig
- halb trocken, 10,5 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 7,99)
Art.-Nr. 100260539

-1€
0,75-l-Fl. ~~6.99~~
5.99

Wie kommen die Aromen in den Wein?

Die charakteristischen Aromastoffe finden sich hauptsächlich in der Haut der Trauben, den sogenannten Beerenhäuten. Die Aromen entstehen in erster Linie während des Reifeprozesses. Neben den Trauben selbst spielen auch die Anbaumethoden und die klimatischen Bedingungen eine wichtige Rolle bei der Entwicklung der Aromen. Sonneneinstrahlung, Bodenbeschaffenheit und Klima können dazu beitragen, dass die Bukettrebsorten ihre charakteristischen Aromen optimal entwickeln können. Je nach Rebsorte und Klima können entsprechend unterschiedliche Aromaprofile entstehen. Von entscheidender Bedeutung sind darüber hinaus auch die Arbeit des Winzers im Weinberg sowie die schonende und kühle Verarbeitung der Trauben zu Wein.

Dabei ist bereits die Lese entscheidend für die Ausprägung der Aromen. Wenn die Trauben in den frühen Morgenstunden bei möglichst kühlen Temperaturen gelesen werden, können am meisten Aromen erhalten bleiben. Die Aromen und Inhaltsstoffe der Traube sitzen in den Beerenhäuten und gelangen von dort in den Most. „Wenn die Trauben vor dem Pressen ‚angequetscht‘ oder ‚eingemaischt‘ noch einige Stunden bei kühler Temperatur stehen gelassen werden, können noch mehr Aromen aus den

Häuten extrahiert werden“, erklärt Sabina Kobek den Prozess, den sie während ihrer Winzer-Ausbildung kennenlernen durfte. Um die Aromen während der Gärung zu erhalten und die Ausprägung zu fördern, sollte diese möglichst kühl erfolgen: Die optimale Gärungstemperatur liegt zwischen 12 und 18 Grad.

Die Aromen, die am Ende von uns im Wein wahrgenommen werden, sind also das Zusammenspiel vieler einzelner Faktoren. Wenn alle Prozesse und Eigenschaften perfekt aufeinander abgestimmt sind, entsteht ein harmonischer, angenehm aromatischer und ausbalancierter (Bukett-)Wein.

Schon gewusst?

Primäraromen sind die Aromen, welche die Traube selbst schon mit sich bringt. Die charakteristischen Aromen lassen sich entsprechend schon beim Verzehr der Trauben erkennen. Bei Bukettrebsorten liegt hierauf der Fokus. Sekundäraromen sind die Aromen, die während der Gärung und des Ausbaus entstehen.

Gut für dich, gut für alle:

Bye-Bye Hangover Alkoholfrei als Trend

AUF DEM
WEG NACH
MORGEN

Früher war die Welt der Getränke doch recht überschaubar – entweder man griff zu Mineralwasser und Softdrinks oder man probierte sich durch die spannende und vielfältige Auswahl alkoholischer Drinks. Das verändert sich. Immer mehr Menschen entscheiden sich aus verschiedenen Gründen bewusst dafür, auf Alkohol zu verzichten. Trends wie der „Dry January“, bei dem im Januar auf Alkohol verzichtet wird, oder das „Dry Dating“, bei dem während der ersten Verabredung kein Alkohol konsumiert wird, sind auf dem Vormarsch. Dabei werden aber natürlich nicht nur Mineralwasser und Softdrinks getrunken. Die Vielfalt alkoholfreier Alternativen ist heute geradezu berauschend. Und alkoholfreie Varianten von (Schaum-)Wein, Spirituosen wie Gin, Likör und Co sind entsprechend so populär wie nie.



%
ALKOHOL-
FREI

SAUVIGNON BLANC SCHÄUMEND, ALKOHOLFREI

- spritzig & frisch
- geschmacklich brut,
< 0,5 % vol
- Spanien

(1 l = 7,99) Art.-Nr. 100365620

-25%
0,75-l-Fl. ~~7,99~~
5.99

Wie werden alkoholfreie Weine und Spirituosen hergestellt?

Üblicherweise werden für die Herstellung alkoholfreier (Schaum-)Weine fertig vergorene Weine verwendet und der Alkohol mithilfe der schonenden Vakuumdestillation entzogen – mit dem Ziel, möglichst viele Aromen zu erhalten. Vorteil dieser Methode ist, dass der Alkohol bereits bei einer Temperatur von 30 °C entweicht und somit die natürlichen Weinaromen und der sortentypische Charakter bestmöglich aufgefangen werden können. Da bei Wein keine Zusatzstoffe oder Wasser hinzugefügt werden dürfen, um geschmacklich „nachzubessern“, eignen sich besonders aromenreiche Weine wie Sauvignon Blanc oder Riesling als Basis für alkoholfreie Weine.

Anders gestaltet sich oftmals die Herstellung von alkoholfreien Spirituosen, deren Basis zumeist Wasser ist. Mithilfe von Kräutern und Aromen wird der Geschmack der alkoholhaltigen Variante nachgeahmt. Dabei verwenden viele Hersteller Essenzen und Aromen, die per Destillation oder Mazeration gewonnen wurden.



%
ALKOHOL-
FREI

OLEADA SPIRIT OF BARCELONA MOSCATO

- fruchtig & saftig
- geschmacklich
trocken, < 0,5 % vol
- Spanien

(1 l = 7,99)
Art.-Nr. 100369594

0,75-l-Flasche
5.99

Schon gewusst?

Alkoholfrei ist nicht gleich ohne Alkohol!

In den meisten Ländern gilt ein Alkoholgehalt von weniger als 0,5 % als alkoholfrei. „Ohne Alkohol“ dürfen sich Weine, Spirituosen und Co hingegen nur nennen, wenn sie 0,0 % Alkohol enthalten.

Per gesetzlicher Definition gibt es alkoholfreie Spirituosen nicht. In der Europäischen Union haben Spirituosen per gesetzlicher Definition einen Mindestgehalt von 15 % vol. Alkohol.



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Gut für dich, gut für alle:

Bio und Co. Nachhaltigkeit im Glas

AUF DEM
WEG NACH
MORGEN

Nicht nur die Nachfrage nach alkohol-freien Getränken ist in den letzten Jahren gestiegen, auch die Themen Bio und Nachhaltigkeit haben immer mehr an Bedeutung gewonnen.

Das Bewusstsein für Natur- und Umweltschutz steigt und somit auch die Nachfrage nach Produkten, die nachhaltig und umweltfreundlich produziert werden – das wird auch im Wein- und Spirituosenbereich spürbar.

Einen großen Anteil beim Thema Nachhaltigkeit im Weinbau trägt der biologische Anbau. Bio-Wein wird grundsätzlich aus biologisch angebauten Trauben hergestellt, und auch die Vinifikation erfolgt unter festgelegten Richtlinien. Beim Anbau der Trauben dürfen entsprechend ausschließlich organische Dünger verwendet werden. Man setzt auf natür-

liche Methoden, um Schädlinge zu bekämpfen – hierzu werden beispielsweise Pheromone eingesetzt – und die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhalten. Bio-Weine werden mindestens nach den EU-Richtlinien für den ökologischen Landbau produziert. Dies bedeutet, dass der gesamte Produktionsprozess streng kontrolliert wird. Auch im konventionellen Weinbau werden häufig natürliche Methoden angewandt – viele Weingüter verzichten jedoch auf die kostenintensive Bio-Zertifizierung.

Doch hinter dem Begriff Nachhaltigkeit steckt noch mehr. Im nachhaltigen Weinbau geht es neben der biologischen Anbauweise auch um die Erhaltung und die Förderung der Biodiversität und der Bodenfruchtbarkeit.

Während der Weinbau per se eine Monokultur darstellt, können beispielsweise durch eine gezielte Begrünung Lebensräume für nützliche Insekten als natürliche Schädlingsbekämpfer und auch für Bienen geschaffen werden.

Dazu werden natürliche Ressourcen wie Wasser geschont und es werden vermehrt erneuerbaren Energien in den Produktionsprozessen eingesetzt. Emissionen können beispielsweise durch die Reduzierung des Flaschengewichts reduziert werden – auch Bag-in-Boxes bieten eine spannende Verpackungsalternative. Darüber hinaus trägt die Verwendung von nachwachsenden Rohstoffen wie Kork zum nachhaltigen Weinbau bei.

2022
**WEINGUT
BALTHASAR RESS
RHEINKIND
BIO RHEINGAU
RIESLING
VDP.GUTSWEIN**

BIO

- elegant & mineralisch
- feinherb, 11,0 % vol
- Rheingau/Deutschland

(1 l = 11,99)
Art.-Nr. 100341493



-30%
0,75-l-Fl. ~~12,99~~
8.99

BIO

2022
**DEUTSCHES
WEINTOR BIO
RIESLING QBA**

- fruchtig & mineralisch
- trocken, 12,0 % vol
- Pfalz/Deutschland

(1 l = 7,32)
Art.-Nr. 100329914

0,75-l-Flasche
5.49



Schon gewusst?

Obwohl Wein zu 100 % aus Trauben besteht, ist er nicht immer vegan. Während des Herstellungsprozesses veganer Weine wird auf den Einsatz von Hilfsmitteln tierischen Ursprungs verzichtet, wie zum Beispiel auf Gelatine zur Bindung von Trübstoffen im Most. Man kann dabei komplett auf Hilfsmittel verzichten oder auf pflanzliche Alternativen wie Erbsenprotein zurückgreifen. Oft sind auch Weine, die kein kostspieliges Vegan-Siegel ausweisen, vegan.

VEGAN

**Mehr
Bio-Weine
unter lidl.de**



Auf Spritz-Tour durch das Frühjahr




Ob in der Frühlingssonne auf der Terrasse, als Belohnung auf der Berghütte nach einer ausgiebigen Wanderung oder als geselliger Apéro zwischen Sonnenuntergang und Mondaufgang: Spritz-Getränke sind auch in diesem Frühling ohne Frage unsere Lieblings-Aperitifs!

Nicht nur mit den Klassikern wie Aperol und Limoncello bringen wir Farbe in unser Glas – auch ausgefallene Varianten wie der Pampelle Spritz, Andalö Spritz oder ein leckerer Aperitivo Rosato versüßen uns das Frühjahr.



BIO

ALLINI
BIO PROSECCO SPUMANTE DOC,
SCHAUMWEIN

-  frisch & spritzig
-  extra trocken, 11,0 % vol
-  Venetien/Italien

(1 l = 7,99)
Art.-Nr. 100256302

-40%

0,75-l-Fl. ~~9.99~~

5.99



Andalö Spritz

Zutaten für 1 Cocktail:

- 4 cl Andalö Sanddornlikör,
- 6 cl Prosecco, 1 EL Soda,
- 1 Scheibe Bio-Orange,
- 2 Eiswürfel



Die außergewöhnliche Superfrucht Sanddorn-Beere, die rund um die nordischen Meere gedeiht, ist die Grundlage für den fruchtigen Aperitif-Likör Andalö.



ANDALÖ SANDDORN-LIKÖR

📍 Deutschland

🍷 15,0 % vol

(1 l = 15,70)
Art.-Nr. 100344701

-15%

0,7-l-Fl. UVP 12,99

10.99



Mit seiner intensiven Farbe und seinem unvergleichlich fruchtigen Aroma garantiert der Romanetti Rosato ein frisches und leidenschaftliches Geschmackserlebnis.



ROMANETTI APERITIVO ROSATO

📍 Deutschland

🍷 15,0 % vol

(1 l = 9,99)
Art.-Nr. 100291472

-22%

0,7-l-Fl. 8,99

6.99

Aperitivo Rosato Spritz

Zutaten für 1 Cocktail:

- 8 cl Romanetti Rosato,
- 6 cl Prosecco, 4 cl Soda oder Tonic Water,
- 1 Scheibe Orange,
- 1 Rosmarinzwig, 2 Eiswürfel



Einfach mixen - fertig, prost!



Pampelle Spritz

Zutaten für 1 Cocktail:

- 2 cl Pampelle, 6 cl Prosecco,
- 2 cl Soda, 1 Scheibe Ruby Grapefruit,
- 2 Eiswürfel

Pampelle ist ein einzigartiger Auszug natürlicher Zutaten: Zitrusfruchtschalen, feinste Eau de Vie und Ruby Red Grapefruit von der Mittelmeerinsel Korsika.



PAMPELLE RUBY L'APÉRO MIT GESCHENKBOX UND GLAS

📍 Frankreich

🍷 15,0 % vol

(1 l = 25,70)
Art.-Nr. 100361898

-21%

0,7-l-Fl. UVP 22,99

17.99

Loch Lomond Whisky

Im Gespräch mit Master Blender Michael Henry

Loch Lomond gehört zu Schottlands vielseitigsten und innovativsten Destillieren und ist insbesondere für ihre exquisiten Whiskys bekannt. Die Geschichte der Brennerei reicht mehrere Jahrhunderte zurück – heute gehört Loch Lomond zu einer der wenigen Destillieren, die sowohl Malt als auch Grain Whisky produzieren und darüber hinaus noch über eine eigene Küferei verfügen.

Insbesondere durch den Einsatz verschiedener Brennstile sowie die Verarbeitung von getorfte und ungetorfte Gerste entsteht bei Loch Lomond ein außergewöhnlich breites Spektrum an Geschmacksprofilen. Der Stil und die Qualität des Sortiments tragen dabei die Handschrift des Master Blender Michael Henry, der uns für das Entkorkt-Magazin in die Welt von Loch-Lomond-Whisky entführt hat.

Michael Henry

Michael Henry studierte an der renommierten Heriot-Watt University in Edinburgh Brauereiwesen und Destillation. Seit über 16 Jahren ist der 46-Jährige als Master Blender bei Loch Lomond tätig und hat seitdem eine große Auswahl an außergewöhnlichen und einzigartigen Whiskys im unverkennbaren Loch-Lomond-Style kreiert.



© Loch Lomond



Wie sind Sie Master Blender geworden? Ich stamme aus einer kleinen Stadt an der Nordküste Irlands und bin quasi zwischen den beiden berühmten Brennereien Coleraine und Bushmills aufgewachsen. Sowohl in der Region als auch in meiner Familie spielt Whisky schon mein ganzes Leben lang eine große Rolle. Während meines Studiums hatte ich dann die Möglichkeit, für Bushmills zu arbeiten, und seitdem bin ich – seit über 27 Jahren – im Bereich Bier und Whisky tätig.

Was ist Ihre Hauptaufgabe bei Loch Lomond? In erster Linie bringe ich Aromen so zusammen, dass die einzelnen Elemente unseres charakteristischen Loch-Lomond-Stils optimal ausbalanciert und geschmacklich aufeinander abgestimmt sind. Ich Sorge also dafür, dass unsere Whiskys mehr sind als nur die Summe der Einzelteile. Bildlich gesagt: Wenn die Destillate aus unseren Single Malts und Single Grains das Orchester darstellen, ist der Master Blender quasi der Dirigent, der alles in Harmonie zusammenbringt. Seit 2014 habe ich auf diese Weise alle Whiskys des Loch-Lomond-Sortiments eigenständig kreiert.

Was ist das Besondere an Loch Lomond? Wie heben sie sich von anderen Whiskybrennereien ab? Die meisten schottischen Destillieren stellen einen einzigen New-Make-Stil her und verwenden dann das Alter und verschiedene Fässer, um ihre Produkte zu differenzieren. Bei Loch Lomond nutzen wir verschiedene Destillationsmethoden, um ein breites Spektrum an Geschmacksprofilen zu erzeugen. Jeder Geschmacksstil wird einzeln gereift und anschließend in bestimmten Anteilen mit anderen Destillationsstilen zu einem individuellen Verhältnis kombiniert. Das macht unsere Whiskys besonders und einzigartig.

Wie würden Sie den Stil von Loch Lomond beschreiben? Was charakterisiert die Whiskys? Typisch ist die Fruchtigkeit, die durch die besonders lange Gärzeit und die Destillation in den einzigartigen Straight Neck Pot Stills entsteht, dazu Honigsüße durch die Verwendung amerikanischer Eichenfässer, die von unseren Küfern aufgearbeitet werden, und sanfter Rauch durch die Destillation getorfter Gerste. Die für unseren Stil charakteristischen Elemente Frucht, Honig und sanfter Rauch ziehen sich durch alle unsere Abfüllungen.

Worauf liegt der Schwerpunkt bei Loch Lomond: Bewahrung alter Traditionen und Fertigkeiten oder Schaffung von Raum für Innovation und neue Ideen? Innovation ist für uns von zentraler Bedeutung. In der Vergangenheit haben wir unter anderem unsere Straight Neck Pot Stills entwickelt und unsere Coffey-Destilliererei für gemälzte Gerste eingerichtet. Der Holzeinfluss ist uns sehr wichtig,



LOCH LOMOND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 12 JAHRE

📍 Highlands/
Schottland

🍷 46,0 % vol

(1 l = 4713)
Art.-Nr. 100269218

-28%
0,7-l-Fl. ~~UVP 45,99~~
32,99

LOCH LOMOND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY ORIGINAL

📍 Highlands/
Schottland

🍷 40,0 % vol

(1 l = 28,56)
Art.-Nr. 100269177

-16%
0,7-l-Fl. ~~UVP 23,99~~
19,99

und durch unsere hauseigene Küferei können wir diesen gezielt beeinflussen. Wir sind sehr stolz, diese alte Fertigkeit zu bewahren und weiterzuentwickeln.

» Wenn die Destillate das Orchester darstellen, ist der Master Blender quasi der Dirigent! «

Was macht für Sie einen guten Whisky aus? Bei gutem Whisky geht es um Ausgewogenheit. Bei Loch Lomond können wir dank unserer einzigartigen Produktionsmöglichkeiten den Geschmack vor der Reifung in den Fässern beeinflussen. Der Schlüssel liegt darin, den einzigartigen Charakter der Brennerei durchscheinen zu lassen, der durch die Reifung in Eichenholz ergänzt und perfektioniert wird.

Der Loch Lomond Single Malt Scotch Whisky Original ist einer Ihrer NAS-Whiskys. Was be-

deutet das, und welchen Einfluss hat das auf Ihre Arbeit? Der Begriff NAS steht für No-Age-Statement, also ohne Altersangabe. Diese Methode ermöglicht es uns, mit verschiedenen Destillaten unterschiedlichen Alters zu arbeiten und sie zu einem fantastischen Single Malt zu verschmelzen – wie den Loch Lomond Original Single Malt, der den typischen Stil unserer Brennerei perfekt verkörpert.

Haben Sie einen Lieblingswhisky aus der Loch-Lomond-Reihe? Bei welcher Gelegenheit genießen Sie ihn am liebsten? Mein Favorit ist der Loch Lomond 12 Year Old Single Malt. Er ist eine Kombination aus vier unserer Destillate, die sowohl in unseren Straight Neck Pot Stills als auch in den Swan Neck Pot Stills destilliert wurden. Die Art und Weise, wie die einzelnen Destillationsstile zusammengebracht werden, bringt einen Whisky mit perfekt ausgewogenem Charakter hervor, bei dem ich die charakteristischen Aromen unserer Brennerei schmecken kann. Am liebsten genieße ich ihn in Gesellschaft von guten Freunden oder Kollegen. Wenn jemand bei der Verkostung einzelne Elemente herauschmeckt, kann ich erklären, wie wir diese Komponente kreieren – das bereitet mir viel Freude.



Geschmacksvielfalt pur

Whiskys mit facettenreichen Aromen

Zu Noten von Bananenblatt und Kokosnuss, saftiger Cantaloupe-Melone und einem Hauch Meeresduft gesellt sich ein Hauch getrocknete Aprikose, Karamellbonbon und Walnuss sowie weicher Rauch des Torfs.



ALLE WHISKYS INKL. BOX

BEN BRACKEN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
PEATED & SMOKY
20 JAHRE

Highlands/Schottland
 40,0 % vol

(1 l = 71,42)
 Art.-Nr. 100370037

-23%
 0,7-l-Fl. 64.99
49.99

BEN BRACKEN
HIGHLAND SINGLE
MALT SCOTCH WHISKY

Highlands/Schottland
 40,0 % vol

(1 l = 21,42)
 Art.-Nr. 100218759

-25%
 0,7-l-Fl. 19.99
14.99

ABRACHAN
DOUBLE CASK MATURED
BLENDED MALT SCOTCH
WHISKY 15 JAHRE

Schottland
 45,0 % vol

(1 l = 49,99)
 Art.-Nr. 100358122

-22%
 0,7-l-Fl. 44.99
34.99



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

THE TARGE
HIGHLAND SINGLE GRAIN
SCOTCH WHISKY 25 JAHRE

📍 Highlands/
Schottland

🍷 44,0 % vol

(1 l = 57,13)
Art.-Nr. 100358139

-20%

0,7-l-Fl. ~~49.99~~

39.99



Mit
seinen 45 Jahren
ist der Glenalba Blended
Scotch etwas
ganz besonderes!
Ein Meisterwerk
der Blendingkunst
aus Jahrzehnte
lang gereiften
Malt- und Grain
Whiskys.

GLENALBA
BLENDED SCOTCH
WHISKY 25 JAHRE
MADEIRA CASK FINISH

📍 Schottland 🍷 41,4 % vol

(1 l = 71,42)
Art.-Nr. 100340191

-10€

0,7-l-Fl. ~~59.99~~

49.99



Mit
viel Liebe
zum Detail wurden
für diesen Blended Scotch
Whisky erlesene Malt und
Grain Whiskys ausgewählt,
die zuvor mindestens 25 Jahre
im Holz reifen durften. Seinem
Finish im Madeira-Fass
verdankt er seinen einzig-
artigen Charakter.



GLENALBA
BLENDED SCOTCH
WHISKY 45 JAHRE

📍 Schottland

🍷 41,0 % vol

(1 l = 212,86)
Art.-Nr.
100340199

-30€

0,7-l-Fl. ~~179.-~~

149.-

Einfach und schnell unter [lidl.de](https://www.lidl.de) inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar.

*Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 3. *Infos zur IWSC-Bewertungskala auf Seite 27.



Shake, shake, shake Das Weinwelt-Team im Cocktail-Kurs

Mal verspielt geschmückt mit bunten Schirmchen und Früchten, mal lässig dekoriert mit Kräutern oder Oliven. Manche in edlen Schalen mit Zuckerrand, andere im coolen Mule-Becher. Mal exotisch und süß im Geschmack, mal herb und verrucht. Cocktails begeistern mit ihrer schillernden Vielfalt und bieten einen grenzenlosen Reichtum an Geschmackserlebnissen. Und wer schon mal einen Barkeeper in Aktion beobachtet hat, weiß: Gute Cocktails zu mixen ist eine echte Kunst. Dieser hat sich unser Lidl-Weinwelt-Team einen Nachmittag lang gewidmet. An der Seite des professionellen Barkeepers Aaron von Garrel durften wir uns in der Heilbronner Bar Old Fashioned austoben.

Bilderserie: Ozan Özdemir



**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € Versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**



Rum Sour

Zutaten für 1 Cocktail:

6 cl Rum, 3 cl Eiweiß,
3 cl Limettensaft,
2 cl Zuckersirup

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Hälfte des Shakers geben und die andere Hälfte fest daraufstecken. Kräftig schütteln. Eis hinzugeben und nochmal shaken. Anschließend durch ein Sieb in das Glas füllen.



RON BARAGUÁ AÑEJO RUM

📍 Dominikanische
Republik

🍷 37,5 % vol

(1 l = 14,28)
Art.-Nr. 100285388

-16%

0,7-l-Fl. ~~11.99~~

9.99

Cosmopolitan

Zutaten für 1 Cocktail:

4 cl Vodka, 1,5 cl Cointreau,
3 cl Cranberrysaft, 1 cl Limettensaft,
1 cl Zuckersirup

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Hälfte des Shakers geben und die andere Hälfte fest daraufstecken. Kräftig schütteln. Alternativ: Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit einem Barlöffel vermengen.

So lange rühren, bis der Cocktail ausreichend gekühlt ist.



MR. FINTON'S VODKA

📍 Deutschland

🍷 40,0 % vol

(1 l = 15,98)
Art.-Nr. 100285613

-20%

0,5-l-Fl. ~~9.99~~

7.99

Das Mischen von Cocktails erfordert sowohl Kreativität als auch ein gewisses Maß an technischem Know-how. „Es gibt einfache Faustregeln in der Kunst des Cocktail-Mixens und unzählige Feinheiten, die den perfekten Cocktail ausmachen“, erklärt uns Aaron von Garrel und ergänzt: „Die Grundlage eines guten Cocktails ist die Auswahl qualitativ hochwertiger Zutaten.“ Frische Früchte und auserlesene Spirituosen braucht es für einen gelungenen Cocktail – denn der Drink kann schließlich nur so gut sein wie die Zutaten, die verwendet werden. Zudem muss das verwendete Eis sehr kalt und trocken sein, um nicht zu schnell zu schmelzen und den Cocktail nicht zu sehr zu verdünnen.

Eine der grundlegenden Regeln beim Cocktail-Mischen ist die richtige Balance der Zutaten. Ein guter Cocktail sollte in erster Linie ausgewogen sein und die einzelnen Aromen perfekt miteinander kombinieren. Hierfür ist es wichtig, die richtigen Hauptbestandteile in das richtige Mengenverhältnis zu setzen. Süße und saure oder bittere Grundstoffe wie aromatisierter Sirup oder Fruchtsäfte sowie starke und schwache Zutaten müssen für einen harmonischen Cocktail im perfekten Verhältnis zueinander stehen.

Außerdem spielt die Zubereitungsmethode eine wichtige Rolle. Schütteln, Rühren, Mixen oder Bauen – je nach Cocktailart gibt es verschiedene Vorgehensweisen, um sowohl den optimalen Geschmack als auch die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Neben den Grundregeln gibt es natürlich auch ausreichend Raum für Experimente und Kreativität. Nicht ohne Grund wurden viele großartige und beliebte Cocktails durch Zufall oder Improvisation entdeckt. Es lohnt sich, mit verschiedenen Zutaten und Geschmackskombinationen zu experimentieren.



Expertentipp:

„Um aus Minzblättern das maximale Aroma herauszuholen, müssen die ätherischen Öle den Blättern entlockt werden. Das gelingt, indem diese ‚angeklatscht‘ werden. Dazu nehmt ihr die Minze in die Hand und klatscht.“

Aaron von Garrel

Aaron von Garrel

Aaron von Garrel arbeitet seit über acht Jahren in verschiedenen Bars als professioneller Barkeeper. Das Mixen hat der 29-Jährige in der Heilbronner Szenebar Old Fashioned gelernt, wo er inzwischen selbst Cocktailkurse gibt.



Und nun zur Praxis...

Auf Basis des Ron-Baraguá-Añejo-Rums haben wir einen leckeren Sour zubereitet. Cocktails dieser Kategorie, wie auch der beliebte Whisky Sour, basieren auf der Mischung aus Spirituose, Zucker und Zitronen- oder Limettensaft und lassen sich mit oder ohne Eiweiß zubereiten. Das Eiweiß verleiht dem Drink in erster Linie Textur und die stylische Schaumkrone. Der Rum Sour wird durch Schütteln zubereitet – für uns hieß es also shaken, was das Zeug hält – Muskelkater am nächsten Tag inklusive.

Übrigens: Wer sich vegan ernährt, kann Eiweiß problemlos durch Aquafaba ersetzen – das Wasser von eingeweichten Kichererbsen.

Fehlen durfte natürlich auch einer der absoluten Klassiker nicht: der Cosmopolitan. Perfekt dafür eignet sich Mr. Finton's Vodka in der schicken Apothekerflasche. Der im Geschmack herb-süße

Cosmopolitan zählt von seiner Grundstruktur ebenfalls zu den Sours und wird deshalb in der Regel geschaked. Wer keinen Shaker zur Hand hat, kann den Cosmopolitan auch einfach rühren.

Zum Abschluss durften wir einen Gin Gin Mule zubereiten. Als besonderes Highlight haben wir für diesen Cocktail Puerto de Indias Strawberry Gin mit Erdbeeraroma verwendet. Die fruchtige Note im frischen Gin Gin Mule verleiht dem Cocktail einen Hauch von Frühling – perfekt für die Osterzeit.

Jetzt heißt es, die eigenen vier Wände in eine kleine Cocktailbar zu verwandeln und zu Hause kreativ zu werden: Ob geschüttelt, gerührt, gebaut oder gemixt, nichts eignet sich besser für kunterbunte Drinks als die fröhliche Frühlingszeit. Wir wünschen dir viel Spaß!

Schon gewusst?

Cocktails werden auf verschiedene Arten zubereitet:



Gebaut: Bei diesen Cocktails werden die Zutaten nacheinander in ein mit Eis gefülltes Glas gegeben. Der Gin Gin Mule ist ein beliebtes Beispiel.



Geschüttelt: Diese Cocktails werden mit Eis in einem Shaker geschüttelt, um die Zutaten zu vermengen, zu belüften und zu kühlen. Anschließend wird der Drink durch ein Hawthorne-Barsieb gegossen. Perfekt für Cocktails wie den Cosmopolitan oder Sours.



Gemixt: In einem Standmixer werden die Zutaten mithilfe eines rotierenden Messers zerkleinert und gleichzeitig vermischt. Es entstehen Cocktails mit weicher Textur – beispielsweise ein Gin Basil Smash.



Gerührt: Alle Zutaten werden direkt in einem Glas zusammengefügt und langsam mit einem Barlöffel umgerührt. Anschließend wird der Drink durch ein Julep-Barsieb gegossen. Ein bekannter Vertreter ist der Old Fashioned.

Gin Gin Mule

Zutaten für 1 Cocktail:

7–8 Minzblätter, 2 cl Limettensaft, 4,5 cl Gin, 1 cl Zuckersirup, Ginger Beer, Ingwer, 5–6 Eiswürfel

Zubereitung:

7–8 Minzblätter in ein Glas oder einen Mule-Becher geben. Zur Hälfte mit Eis füllen. 2 cl Limettensaft und 4,5 cl Gin hinzufügen. 1 cl Zuckersirup hinzufügen. Umrühren. Glas komplett mit Eis füllen. Mit Ginger Beer auffüllen und mit Ingwer und Minze garnieren.



**PUERTO DE INDIAS
STRAWBERRY
GIN**

📍 Spanien

🍷 37,5 % vol

(1 l = 27,13)
Art.-Nr. 100369595

-17%

0,7-l-Fl. UVP 22,99

18.99



Ein prickelndes Vergnügen mit echten 24-Karat-Goldflocken, um schöne Momente zum Funkeln zu bringen.



Der Premium-Rotwein aus Spanien – EXTRA ORDINARIO – aus den besten Fässern verschiedener Jahrgänge. Reif, charismatisch, tiefgründig und dabei weich, geschliffen und charmant. Ein Gentleman eben!



Jetzt bestellen in deiner Lidl Weinwelt

35
Ostern 2024 · DE

nur online



SEALANDER
BARBADOS · MAURITIUS · FIJI ISLANDS

THREE OCEANS. THREE ORIGINS. ONE RUM.

www.ferrand-spirits.de • [Instagram](https://www.instagram.com/FerrandDeutschland) FerrandDeutschland • Wir unterstützen: massvoll-genießen.de



36
Ostern 2024 · DE

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**