



Liebe Weinfreunde,

neues Jahr, neues Glück? Leider ja erst einmal nicht, da wir im neuen Jahr fast genauso weitermachen, wie wir im alten aufgehört haben. Fast alles, was Spaß und Freude bereitet und jedwede Geselligkeit bleiben verboten und somit können wir nur versuchen, das Beste aus der Situation zu machen und es uns zu Hause so gemütlich wie möglich zu machen. Die Impfungen haben begonnen und ganz langsam gehen die Zahlen runter, was ein kleiner Hoffnungsschimmer dafür ist, dass wir vielleicht ab Mai wieder ein einigermaßen normales Leben führen können. Bis dahin gilt: „Stay Home, Drink Wine!“

Ganz herzlich möchte ich mich an dieser Stelle bei allen unseren Kunden bedanken, die uns letztes Jahr die Treue gehalten haben und weiterhin Wein eingekauft und konsumiert haben. Dank Ihrer Treue geht es uns geschäftlich ganz gut und wir sind nicht in der Situation Hilfen beantragen zu müssen. Wir hoffen, dass dies so bleibt und wir daher auch weiterhin für Sie da sein können und hoffentlich im Laufe des Jahres auch wieder einige Veranstaltungen durchführen zu können, bei denen wir gemeinsam mit Ihnen feiern.

Um sich die Zeit bis dahin angenehmer zu gestalten, haben wir für Sie als „**Wein des Monats Januar**“ einen kräftigen Roten von der Sonneninsel Sizilien ausgesucht. Der **2018er „Corte dei Mori“ Nero d'Avola Barrique Sicilia DOC von der Cantine Minini** besticht durch seine Eleganz und Rundheit. Bei diesem Wein haben wir eine sehr fruchtbetonte Nase in Richtung Kirsche und dunkle Beeren. Dazu eine deutliche Würze mit würzigen Anklängen an Eukalyptus, weihnachtliche Gewürze und Röstaromen. Im Mund ist der Corte Barrique intensiv und vollmundig mit kräftigeren Tanninen. Eine leichte Fruchtsüße lässt die Fruchtaromen und das ganze Spektrum des Barrique-Ausbaus voll hervortreten. Durch seine kräftige und fruchtige Art ist dieser Wein als Begleiter zarter Gerichte von Schwein und Rind gerne auch mit kräftigeren Soßen (z.B. Schweinelende mit Marsala-Sößchen und Butterkartoffeln) geradezu prädestiniert. Auch mit vielen Käsesorten harmoniert er sehr gut.

Zu guter Letzt möchten wir Ihnen noch unser **aktuelles Winter-Probierpaket** anbieten. Es **enthält einige Klassiker aus der Toskana mit jeweils 2 Fl. Chianti, 2 Fl. Chianti Riserva und 2 Fl. Rosso di Montalcino** der Erzeuger Palagetto und San Felice. Diese kräftigen, erdig-würzigen Wein eignen sich gut zu den kräftigen Fleischgerichten, die im Winter wieder auf die Tische kommen. Der Paketpreis beträgt 74,90 EUR incl. Versand.

Wie gewohnt erhalten Sie mit diesem Newsletter auch noch unsere **aktuelle Preisliste für den Monat Dezember**, sowie eine **Übersicht über unsere derzeitigen Sonderangebote**. Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören, wünschen Ihnen eine gute Zeit und bleiben Sie gesund.

Stefano Cresceri und das Team vom Weinimport