

Entdecken Sie unsere Spargelweine 2017



'Besondere Empfehlungen zur Spargelsaison'

„Bordeaux Entre-Deux-Mers“ (Bordeaux „Zwischen den Meeren“)



"Besondere Empfehlung zur Spargelsaison! - Das Château La Gravière ist seit vielen Generationen im Familienbesitz und wurde in den 80er Jahren von Jean Louis Guillot übernommen. Dieser Bordeaux-blanc hat uns restlos überzeugt. In der Nase dominieren exotische Früchte mit etwas Zitrus. Frisch und harmonisch bleibt er lange im Mund. Endlich.."

Château La Gravière 2015 - trocken
Rebsorten: 60% Sémillon - 30% Sauvignon -
10% Muscadelle
Alkohol 12,5% Vol. - Trinktemperatur 8° - 10°C
Flascheninhalt 0,75 l.
Idealer Wein zu Spargelgerichte, Geflügel,
Fisch, Salat

Angebotspreis

1 Flasche	6,98 €
12 Flaschen	6,48 €
30 Flaschen	5,99 €



Weingut Bürgermeister Weber Erbe Rheinhessen Grauer Burgunder



Seit vielen Jahren begeistert dieser Wein unsere Kunden zur Spargelzeit. Hier erkennt man die Qualität trotz seines günstigen Preises.

Weingut Bürgermeister Weber Erbe - 2015 -
feinherb

Rebsorte Grauburgunder

Alkohol: 9,8%Vol. - Säure: 5,0 g/l -

Restzucker: 14,0g/l

Flascheninhalt 0,75 l.

Ideal zu Spargelgerichten, verwenden Sie keine zu schweren Gerichte in Verbindung mit diesem Grauburgunder. Fisch, Asiatisches, Gemüse oder zur Brotzeit.

Angebotspreis

1 Flasche	4,99 €
12 Flaschen	4,69 €
30 Flaschen	4,39 €
60 Flaschen	3,99 €

Alle Preise versteht sich inklusive Glas, Verpackung und Mehrwertsteuer. Angebot April/Mai 2017 und nur solange der Vorrat reicht.

vividus - natürlich® vormals Weinzirkel – Vinothek Löbbecke

lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt!

Weinfachagentur: Klaus Löbbecke, Mühlenstraße 45a – 58285 Gevelsberg –

Tel.: 02332 / 551276 – kur.loebbecke@t-online.de – www.vividus-naturerlich.de

Rezept mit Spargel



Pfannkuchen mit Spargel und Champignons

Zutaten für 4 Personen

Pfannkuchen: 250 g Mehl, 1/2 l Milch, 3-4 Eier, Salz, Pfeffer, gemischte Kräuter, zerdrückte Knoblauchzehe, ca. 30 g Fett zum Braten.

Füllung: 350 g Spargel, 10 Champignons, 250 g Gemüse (Erbsen, Möhren), frische Kräuter (z.B. Kresse), Salz, Pfeffer, ca. 30 g Fett oder Butter.

So sollte es gemacht werden:

Pfannkuchenteig:

Mehl in eine Schüssel geben. Milch, Eier, Salz, Pfeffer, Knoblauchzehe und Kräuter gut verquirlen. In die Mitte des Mehls eine kleine Grube drücken und von dort aus die Flüssigkeit mit dem Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

2. Füllung

Frischen Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Alle Gemüse und Gewürze hineingeben und bei geringer Hitze schmoren lassen. Mehrmals wenden.

3. Pfannkuchen backen

Jeweils Butter oder Fett in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig in die Pfanne gießen. Die Pfanne drehen, bis sich der Teig über dem Boden verteilt hat. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen.

4. Anrichten

Gemüse auf den Pfannkuchen verteilen, anschließend umschlagen und mit frischen Kräutern (z.B. Kresse) bestreuen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen bei ca. 100 Grad warm stellen.

Dazu passt eine Schüssel grüner Salat.

Weitere Rezepte zum Spargel erhalten Sie auf Anforderung von kur.loebbe@t-online.de

vividus - natürlich® vormals Weinzirkel – Vinothek Löbbe

lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt!

Weinfachagentur: Klaus Löbbe, Mühlenstraße 45a – 58285 Gevelsberg –

Tel.: 02332 / 551276 – kur.loebbe@t-online.de – www.vividus-natuerlich.de