



### Liebe Leut',

er gehört zu den Festtagen wie der Schnee zum Winter: **Ein guter Wein!** Macht er doch so manches Festessen erst rund und bringt er oft nicht noch den letzten Tick Gemütlichkeit in's fröhliche Beisammensein?!



Im Wein steckt so viel mehr als wir oft denken. Nicht nur Sorte und Anbauregion sind entscheidend, auch der Ausbau, die Lagerung, die gesamte weitere "Pflege" spielen bei Reinheit und Qualität eine große Rolle.

Wussten Sie, dass in den meisten Discounterweinen oft Kupfersulfat zur Bockserbehandlung (Bockser-Weinfehler, der durch schlechte Filtration der Trübstoffe entstehen kann und sich durch einen

unangenehmen Geruch, ähnlich einem Ziegenbock, äußert.) eingesetzt wird? Und das ist nur ein Beispiel für sog. "gepanschten" Wein.

Dabei können bei richtiger Pflege der Weinstöcke, gesunden Böden und angepassten Sorten, handwerklichem Können des Winzers und einem fachgerechtem Ausbau "Fehler" bei der Weinproduktion vermieden werden, die dann nicht durch die Zugabe von Chemikalien ausgebessert werden müssen. Eine solch professionelle Winzerarbeit braucht Zeit, Erfahrung und ist am Ende ihren höheren Preis durchaus wert.



Bei der **Finca Loranque** wird Qualität bei Anbau und Handwerk groß geschrieben. Die Bewirtschaftung der kalk- und

mineralreichen Weinberge findet im Einklang mit der Natur statt,



wodurch eine natürliche Flora und Fauna am Weinberg gedeiht. Dies lockt Nützlinge an und es kann auf den Einsatz chemisch-synthetischer Spritzmittel verzichtet werden.

Im Weinkeller der Familie Diaz Bermejo werden die Trauben, das Terroir und der Jahrgang möglichst unverfälscht in der Flasche eingefangen.

Die vielfach preisgekrönten Weine der Finca Loranque bestechen durch ihre **tiefrote Farbe und profunde Vielschichtigkeit der Aromen**. Wir freuen uns Ihnen diese besonderen Weine anbieten zu können.

Mit naturbelassenen Grüßen

Ihre Hutzelhöflinge 

## WANN KOMMT MEINE KISTE AN DEN FEIERTAGEN?

- **23.12.** Kistenlieferung für Montags- und Dienstagskunden aus KW52.
- **24.12.** Frohe Weihnachten!
- **25.12.** Keine Kistenlieferung
- **26.12.** keine Kistenlieferung
- **27.12.** keine Kistenlieferung
- **28.12.** Kistenlieferung für Mittwochskunden
- **29.12.** Kistenlieferung für Donnerstagskunden
- **30.12.** Kistenlieferung für Freitagskunden
- **31.12.** Guten Rutsch!
- **01.01.** keine Kistenlieferung
- **02.01.** Kistenlieferung für Montagskunden
- **03.01.** Kistenlieferung für Dienstagskunden
- **04.01.** Kistenlieferung für Mittwochskunden
- **05.01.** Kistenlieferung für Donnerstagskunden
- **06.01.** Kistenlieferung für Freitagskunden (trotz Feiertag)

Für Rückfragen stehen wir gerne zu Verfügung.

### Syrab-Tempranillo

70% Syrab und 30% Tempranillo. Tiefes violettrot. Vielfältig in der Aromatik. Aromen von roter Grütze, reifen Zitrusfrüchten, Lakritze und Maulbeere, unterstrichen von dezenten Röstaromen. Von der Finca Loranque aus Spanien, kbA.



0,75l **13,95** Euro

## Himmlische Braten

Aus artgerechter, ökologischer Tierhaltung Auslieferung nur in KW5!

- Bauerngans** ca. 4-5kg **19,90 Euro/kg**  
Vom Geflügelhof Hunas, *kbA*
- Bauernente** 2,5-2,8kg **16,90 Euro/kg**  
Vom Geflügelhof Hunas, *kbA*
- Hähnchen** 1,8-2,5kg **12,90 Euro/kg**  
Von den Bäumlers aus Hahnbach, *demeter*
- Lammkiste** 3kg gemischt **23,90 Euro/kg**  
Mit Schulter, Rücken, Keule und Haxl. Von der Schäferei Köhl aus Freystadt, *Bioland*
- Rotwildkiste** 3kg gemischt **28,90 Euro/kg**  
Mit Schulter, Rücken, Keule und Haxl. Von der Familie Kölbl aus Hohenburg, *Bioland*

## Unser Genuss-Tipp

**Lachsschinken** 100g **2,89 Euro**  
Roh geräucherter Schinken aus dem Kotelett. Aufgeschnitten in hauchdünne Scheiben. Ein wahrer Genuss zum festlichen Frühstück oder zur Brotzeit! Von der Bio-Metzgerei Wiedenbauer in Penkhof bei Amberg, *Biokreis*

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Kundennummer \_\_\_\_\_

Übrigens: Wir drucken mit ungiftigem Wachs (Solid Ink) auf FSC-zertifiziertem Papier!



## Rosenkohl in Curry- sauce

### Zutaten

500g Rosenkohl, Salz, 30g Butter, 2TL Mehl, 2TL Currypulver, 1/4L Brühe, 100g Crème fraîche, 2TL Zitronensaft, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Apfel

### Zubereitung

Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 - 20 Minuten garen.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Currypulver darin kurz anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Crème fraîche zugeben, aufkochen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend 5 Minuten kochen lassen. Apfel waschen, würfeln und zusammen mit dem abgetropften Rosenkohl in die Sauce geben. Nach Belieben nochmals abschmecken.

Passend dazu Pellkartoffeln und Schweinefilet.

**Guten Appetit!**



## UNSERE BÄCKER MACHEN URLAUB

Nach der Weihnachtssaison unserer Bäckerei hat sich unser fleißiges Bäckerteam eine Verschnaufpause verdient. Daher bleibt unsere Hutzelhof-Bäckerei vom 24.12.2016 bis 08.01.2017 geschlossen.

Ab Dienstag, den 09.01.2017 gibt es wieder wie gewohnt Brot, Semmeln & Co.

Bitte decken Sie sich bei Bedarf mit Backwaren ein, da wir in

der Zeit auch keine alternative Backwaren anbieten.

