

# **GESCHENK „GENUSSWERK EMSLAND“**

**Etikett - Kreisstadt Meppen**

## **SCHALES**

**Rivaner „CLASSIC“**

**Gutswein**

**SAFTIG | ELEGANT | WÜRZIG**

## **BODEN**

Muschelkalkverwitterungsboden

## **DER WEIN**

Unser rheinhessischer Primeur: der erste Wein aus dem neuen Jahrgang wird klassisch aus den Rivaner-Trauben gewonnen. Jung und spritzig mit lebendigem Ausdruck. Elegantes, würziges Muskatbukett. Vegan ausgebaut.

## **TRINKTEMPERATUR**

8 – 10 °C

## **ESSEN**

Harmoniert zur Scholle und anderen leichten Seefischen, sowie zarten Fleischgerichten und Käse

## **MOMENTE**

For every day! - Ein hervorragender Tischwein.

## **Etikett – Nachtwächter**

### **SCHALES**

**Spätburgunder „CLASSIC“**

**Gutswein „Wolpertinger“**

### **KRÄFTIG | FRUCHTIG | WÜRZIG**

#### **BODEN**

Muschelkalkverwitterungsboden

#### **DER WEIN**

Klassisch-trockener Menüwein, sortentypisches Bukett, zarte Beerenaromen, elegant mit hoher Dichte und einer ganz dezenten Pfeffernote, angenehme Tannine.

\*\*\* Sterne - Int. Chardonnay- und Burgunderwettbewerb 2007 (SELECTION); SEHR GUT - Savoir Vivre Verkostung 2008

#### **TRINKTEMPERATUR**

16 – 18 °C

#### **ESSEN**

Harmoniert zu Wildgerichten, Ente, Pasta oder Pizza und Hartkäse

#### **MOMENTE**

Rotwein Liebhaber – Zu kräftigen Gerichten oder kuschelig vor dem Kamin.

## **Delikatess Schwarzbrot**

Gebacken wird das Meppener Schwarzbrot in einem alten Steinofen, den es sonst nur noch in Museen zu sehen gibt, weil andere Bäckereien ihn gegen moderne austauschten. Dass dieses Schätzchen in der Bäckerei Wind noch immer zum Einsatz kommt, ist in der Statik des elterlichen Hauses begründet, in dem die Mutter den letzten Meppener Tante-Emma-Laden betreibt.

18 Stunden backt jedes Brot in dem alten Ofen, dessen Steine kontinuierlich Hitze in die Backkammer abgeben. Nach dem Abkühlen werden die kalorienarmen und verdauungsfördernden Brote, die ihre dunkle Farbe durch ihre lange Backzeit erhalten, in einer eigens aus Manchester importierten Maschine verpackt. Auf dieses Teil schwört Wind, "weil es die Brote wie von Hand verpackt".

-Artikel NOZ Meppener Tagespost-

## **Bauernmettwurst vom Schinkenhof Nieters**

Schinkenhof Nieters ist ein Familienbetrieb mitten auf dem Hümming, in Werpeloh, einem kleinen Ort im Emsland, zwischen Meppen und Papenburg gelegen.

Hier wird noch nach guter alter Tradition geräuchert. Hier steht die Handwerkskunst und die Liebe zum Produkt im Vordergrund. Für viele Emsländer ist die Mettwurst und der Schinken die/der Beste in der Region.

## **CONFISERIE LAUENSTEIN**

Die Lauenstein Confiserie steht für höchste Qualität und exklusiven Genuss aus Schokolade. Schon ab dem ersten Bissen verführen die Lauensteiner Pralinen und Schokoladen Ihren Gaumen. Und wahrer Genuss hört nie auf – genießen Sie die besten Pralinen von Lauensteiner immer dann, wenn Sie es wollen.